

JAPAN-AFDELING ER GODT I GANG

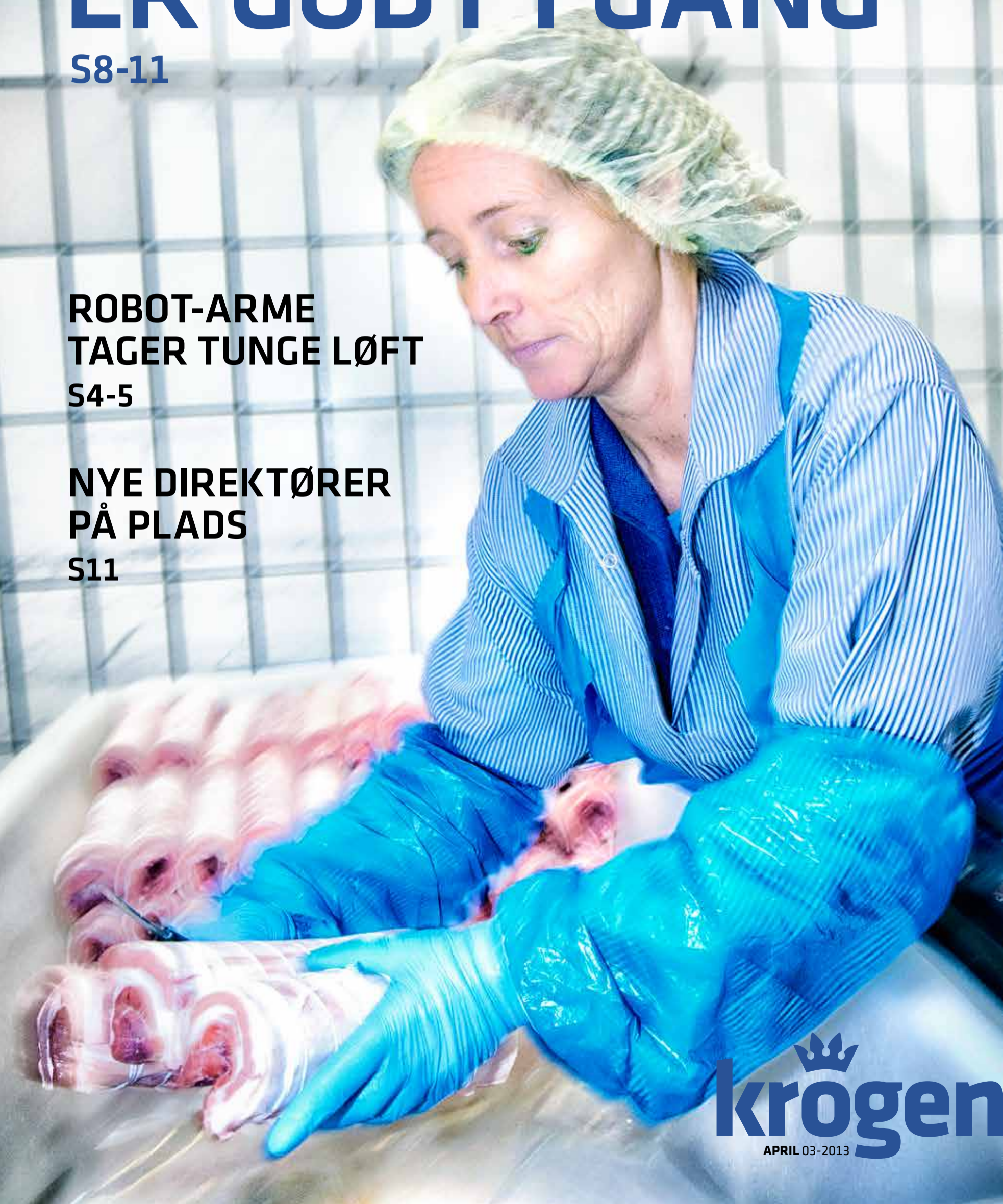
S8-11

**ROBOT-ARME
TAGER TUNGE LØFT**

S4-5

**NYE DIREKTØRER
PÅ PLADS**

S11



**kroger**

APRIL 03-2013

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

LØFTER I FLOK

Nye robotter i palleteringen fritager medarbejderne for at løfte 19.000 tunge kasser om dagen.

SIDE 6-7

SVENDE I AUSTRALIEN

To DC'ere tog turen "down-under" for at arbejde seks måneder på et lokalt slagteri. Læs om deres oplevelser.



SIDE 12

FRA KRIG TIL CHEFJOB

Han var barn under krigen på Balkan. Nu har Adis Kurtic skabt sig en tilværelse med kone og børn i Sverige, hvor han arbejder i Pölsemannen.

SIDE 13

10 ÅR MED UDBENING

DC's tyske udbenings-afdeling i Boizenburg har mangedoblet sin produktion på de 10 år, den har eksisteret.

BAGSIDE

Leder: På vej mod DC2018.

FORSIDE + SIDE 8-11

Sans for detaljen, krav om kvalitet og kunden i centrum. Sådan er det at producere specialiteter til det japanske marked, og det har Fabrik III – den nye Japan-afdeling på DC Ringsted – lært sig på rekordtid. På forsidebilledet er Helle Larsen i færd med at pakke snøret brystflæsk.

Forsidefoto: Per Gudmann.

SKAT PÅ POLSK

TO SKATTE-FOLK KOM PÅ BESØG FOR AT FORKLARE DE DANSKE REGLER FOR DC'S UDENLANDSKE MEDARBEJDERE.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er ved den her tid, at mange skatteborgere får sved på panden. 1. maj nærmer sig og dermed fristen for at få ordnet sin selvangivelse.

I stedet for at sidde derhjemme i en sen nattetime og bøvle med, om man nu må trække det ene eller det andet fra, kom der hjælp fra en uventet kant til de udenlandske medarbejdere på Danish Crown i Horsens.

To medarbejdere fra Skat inviterede nemlig sig selv på besøg for at forklare om de væsentligste regler for beskatning efter dansk lovgivning. Et dusin medarbejdere dukkede op til de to møder en eftermiddag med den

dansk-polske Danish Crown-medarbejder Slawek Nielsen som tolk.

FORKERTE FRADRAG

- Er det rigtigt, at der fra 2012 ingen fradrag er for ægtefælle?

- Kan man få kørselsfradrag, selv om man ikke har bil eller kørekort?

- Er det kun det første år, man kan få fradrag for dobbelt husførelse?

Spørgsmål var der mange af til Poul H. Jensen fra Skattecenter Horsens, der arbejder med udlændinges personskatter, og Jens Buch, leder af Skats landsdækkende projekt, der kontrollerer lønmodtagernes fradrag.

I 2010 fik skatteborgerne i Danmark fjernet fradrag for 200 millioner kr.

Heraf kom de 120 millioner kr. fra personer uden dansk statsborgerskab. Så en præcisering af reglerne kan være formåls-tjenligt, lyder ræsonnementet fra Skat, der gerne besøger virksomheder for at kaste forklaringens lys over de komplicerede skattelove.

GRÆNSE-GÆNGERE

Poul H. Jensen og Jens Buch ridsede reglerne for de såkaldte grænsegængere op, og de bekræftede, at ægtefælle-fradraget er blevet afskaffet i 2011.

Da fradrag for befordring blev taget op, faldt spørgsmålene i byer fra Henryk Puswalski. Han arbejder i forende-afdelingen og har været ansat på DC Horsens siden februar 2007. Han laver selvangivelser for

SLAGTERI-GRUNDEN I HOLSTEBRO ER SOLGT

AF JENS HANSEN

Det kæmpe-store område midt i Holstebro, hvor der i generationer har været både svine- og kreatur-slagteri, er nu blevet solgt.

Køberen af de over 83.000 kvadratmeter er Holstebro Kommune.

- Lige siden det blev besluttet at afvikle aktiviteterne i Holstebro,

har vi haft en konstruktiv dialog med kommunen. Vi har været enige om ikke at forhaste processen, da det fortsat er et åbent spørgsmål, hvornår de sidste kreaturer slagtes i Holstebro. Alligevel har der konstant været fremskridt, og nu har begge parter underskrevet de nødvendige papirer, fortæller Danish Crowns finanschef, Ejner Søby.

FLYTTER TIL HOLSTED

Tilbage står nu kun, at Holstebro

Kommune skal tage stilling til, om enkelte af de eksisterende bygninger på slagteri-grunden skal bevares.

Til næste år flytter alle aktiviteter på det gamle kreatur-slagteri til Holsted, hvor byggeriet af Europas mest moderne kreatur-slagteri skrider frem med stor hast. ■



BACON-AFDELING UDVIDES

Tulip er i fuld gang med at udvide sin afdeling i Oldenburg for at kunne opfylde efterspørgslen på bacon på det internationale marked.

En tilbygning på 1.000 kvadratmeter er ved at skyde op på den tyske fabrik. Efter at vinteren har sluppet sit tag, har byggearbejdet for alvor taget fart, og projektet følger den tidsplan, der er lagt.

Ifølge den skal hele den nye bacon-afdeling være færdig og kunne tages i brug 1. oktober i år.

- Så vi har stadig et stort arbejde, der venter. Blandt andet skal de store nye røgovne flyttes ind, inden vi lukker bygningen, fortæller koncernteknisk chef Jesper Bolvig.

DANSKE SLAGTESVIN TILBAGE TIL 1992

Antallet af svin, der slagtes i Danmark, falder. I år forventes slagtingerne at blive på 18.960.000 styk – det laveste niveau siden 1992.

Der bliver ikke produceret færre svin i Danmark, men en større andel bliver eksporteret som smågrise frem for at blive i danske stalde indtil slagting.

Det er en udvikling, der koster tusindvis af danske arbejdspladser og milliarder af eksportkroner. En tommelfingerregel siger nemlig, at 1 million slagtesvin giver 1,75 milliarder kr. i eksportindtægter og skaber 1000 arbejdspladser i landbruget, fødevarer-sektoren og de tilhørende service-erhverv.

Det skriver Landbrug & Fødevarers netmedie Foodculture.dk.

Foodculture peger på, at blandt andet miljøreglerne gør det mere attraktivt at producere smågrise frem for slagtesvin, fordi omkostningerne ved at etablere en produktion af slagtesvin er meget højere.

Samtidig er forholdene for produktion af slagtesvin mere gunstige i Tyskland, som aftager størstedelen af de danske smågrise.



Henryk Puswalski (forrest i slagtertøj) hjælper sine kolleger med at lave selvangivelse. Efter seks år i Danmark har han gjort sig talrige erfaringer med skattesystemet. Yderst til venstre skatte medarbejder Poul H. Jensen.

SKATTE-RÅD

Skats gode råd til udenlandske skatteborgere:

- Vær nøjagtig med at udfylde din selvangivelse korrekt
- Vedlæg kopi af pas, vielsesattest og statsborgerskab
- Husk grænse-gængere skal anvende særlige blanketter
- Man har ikke nødvendigvis krav på samme fradrag som en kollega
- Hav altid din dokumentation klar – også selv om den ikke skal vedlægges i første omgang
- Du har pligt til selv at kontrollere, at din opgørelse er korrekt
- Hvis du er i tvivl, så spørg Skat – ikke en kollega eller ven.

kollegerne, men beklagede, at regnemaskinen på Skats hjemmeside var væk. Det ville de to skattefolk undersøge og lovede på stedet at ringe tilbage til ham.

Men de kunne ikke lave decideret sagsbehandling, forklarede de. De forsøgte at besvare spørgsmål så godt som muligt, men understregede, at selv om reglerne naturligvis gælder for alle, kan individuelle forhold spille ind på, hvordan den enkelte bliver beskattet.

GEM DOKUMENTATION

Og jo, man kan godt få fradrag for befordring, selv om man hverken har bil eller kørekort. Kører man sammen med andre, skal man opgive førerens navn og adresse samt bilens registreringsnummer, ligesom man skal sikre sig, at føreren har dokumentation for kørslen. For eksempel kvitteringer for brændstof og værksteds-regninger. Desuden skal man notere, hvilke

dage man kører, ikke bare antallet af kørte dage, rådede skattefolkene.

Også rejsefradrag – ofte kaldet dobbelt husførelse – kom de ind på. De slog fast, at Skat foretager en konkret, individuel vurdering af, om skatteborgeren opfylder betingelserne for at opnå fradraget. Blandt andet at man har bevaret sin bopæl i hjemlandet, og at der er tale om et midlertidigt arbejdssted.

Direkte adspurgt bekræftede Jens Buch, at fradraget kun kan bruges det første år, man arbejder i Danmark.

- Vil du ikke lave min årsopgørelse, lød spørgsmålet pludseligt fra en tilhører, der vist opgav at finde rundt i reglerne.

- Nej, det må jeg ikke. Så må du få en revisor til at hjælpe dig, smilte Jens Buch. ■



Danish Crowns 83.000 kvadratmeter store grund centralt i Holstebro er nu afhændet. Foto: DC.





Otte robot-arme. Mens de nye robot-anlæg trimmes, fortsætter det gamle anlæg med vakuumsugere, der klæber sig fast til de tunge kasser som sugekopper.

ROBOTTER TAGER SLÆBET

NU KAN DET VÆRE SLUT MED EN ØDELAGT RYG EFTER TUNGE LØFT.
DC SÆBY PRØVE-KØRER AUTOMATISK PALLETERING.

AF LARS HASLEV
FOTO CLAUS PETERSEN

På Danish Crown i Sæby er et frysehus bygget om til en snurrende robot-park. Otte robot-arme løfter og stabler kasser med frisk kød på paller.

19.000 kasser kører dagligt igennem palleterings-afdelingen. Hver kasse svarer til et tungt løft, der potentielt udgør en risiko for løfte-skader.

- Vi fritager vores medarbejdere for mange opslidende og tunge løft og

forbedrer derved arbejdsmiljøet, siger maskinchef Christian Frederiksen, Danish Crown i Sæby.

STORE KRAV

Robot-anlægget er led i en modernisering af palleterings-afdelingen. I forvejen stiller fabrikkens høje produktions-effektivitet store krav, men efter et par måneders prøve-kørsel tyder alt på, at robotterne kan leve op til dem.

Når råvarerne ankommer på samle-bånd, sørger et avanceret stregkode-system for, at kasserne bliver

sorteret efter størrelse og ender på den rigtige palle. En palle er læsset og klar til transport på få minutter.

- VI FRITAGER VORES MEDARBEJDERE FOR MANGE TUNGE LØFT.

*Christian Frederiksen,
maskinchef.*

- Den automatiske palletering kræver kun få folk til at overvåge processen og holde styr på kvalitet og kontrol.

Der er flere udgifter til drift og vedligehold nu end før, men vores behov for bemanning er reduceret kraftigt. Vi estimerer med en besparelse på omkring 16 mand, siger Christian Frederiksen.

HJULPET VIDERE

Ifølge pakkechef Karina Fisker blev det tidligere hold medarbejdere i palleterings-afdelingen varslet om nedskæringen i god tid.

- Selvfølgelig er det ærgerligt at skulle sige farvel til medarbejdere, men vi har fra begyndelsen tilbudt at hjælpe



19.000 KASSER LØFTES OM DAGEN

- DC Sæby slagter 9500 svin og 430 søer om dagen
- Eller 48.000 svin og 2150 søer om ugen
- Det bliver til omkring 19.000 kasser med kød om dagen
- Kasserne vejer sammenlagt 400 tons
- Hver robot kan løfte 45 kilo ad gangen og 360 kasser i timen
- Robot-projektet i Sæby koster 48 millioner kr.

alle berørte medarbejdere videre. Det er stort set lykkedes, og de fleste har takket ja til andet arbejde i DC eller har valgt at gå på pension eller efterløn, siger Karina Fisker.

- DE FLESTE HAR FÅET ANDET ARBEJDE.

Karina Fisker, pakkechef.

Hun glæder sig samtidig over, at investeringen på mange millioner kr. er et klart signal om, at medarbejderne på fabrikken er sikret arbejde i mange år frem.

KLAR TIL NÆSTE ETAPE

Indkøringen af robot-palleteringen i Sæby begyndte i januar og varer indtil udgangen af maj. Derefter er planen at køre fuld drift på systemet.

- Det hele sker i etaper. Indtil nu har vi prøve-kørt med høj-frekvente varer,

som er de varer, vi producerer i store mængder inden for kort tid. I denne måned monterer vi så yderligere to robotter i det tilstødende lokale. De kommer til at køre på skinner og skal løfte de mellem-frekvente varer, siger maskinchef Christian Frederiksen.

LØSNING FOR ANDRE

DC Blans har gode erfaringer med automatisk palletering, der blev indført i forbindelse med genopbygningen efter en brand i 2007.

Forud for indkøringen i Sæby er gået lang tids planlægning og tekniske beregninger, så systemet kan håndtere den hyppige fremkomst af kasser. Til gengæld kan projektet blive en køre-klar løsning for andre DC-fabrikker.

- Vi har bestemt en forventning om, at dette bliver en løsningsmodel i andre afdelinger, siger it-arkitekt og projektleder i Danish Crown Arne Boye-Møller. ■

FLOT SALG PÅ MESSE

Masser af kunder og gang i ordreblokken. Det var resultatet for Danish Crown Foodservice efter en stor foodservice-messe i Silkeborg 13. marts.

Dermed begynder det at lysne efter en lang periode, hvor omsætningen inden for foodservice har været sløj.

- Vi har haft en fantastisk messe. Det virker, som om markedet er ved at tøjle op, og vi sælger generelt mange varer til grossisterne lige nu. Det ændrer dog ikke på, at markedet stadig er meget prisfølsomt, siger Mark Guldbæk Østergaard fra Foodservice.

Han og kollegerne brugte blandt andet messen til at servere smagsprøver på skinkesteg og farsbrød. Netop de to produkter var da også blandt de bedst sælgende på messen. ■

GÅ EN TUR PÅ KØDETS GANG

Kødets gang er navnet på en formidlingsgang, som UCR, Slagteriskolen i Roskilde, har taget i brug. Den 100 meter lange gang ligger i forbindelse med Slagteriskolens skoleslagteri, og den giver frit udsyn til liv og død, så de besøgende kan følge hele processen fra levende gris til kotelet.

Gæsterne kan mere end bare at kigge på, hvordan lærlingene på uddannelserne som industrislagter, detailslagter og pøsemager bliver trænet.

De kan også selv lære ved at lege sig til viden på fem læringsstationer undervejs på Kødets gang. Blandt andet kan de få lov at trække i rigtigt slagtertøj og sikkerhedsudstyr.

Slagteriskolens gæster er ofte elever fra folkeskoler, erhvervsskoler og gymnasier, men også andre er velkomne. ■



Fødevareminister Mette Gjørskov klippede pølsesnoren over, da Slagteriskolen indviede sin nye formidlingsgang. Foto: Slagteriskolen.

TULIP UK GIVER SØERNE PLADS

Som en af de producenter, der har styr på sine råvarer, er Tulip Ltd. kommet på den engelske National Pig Associations Wall of Fame.

I England er der massiv fokus på fødevare-producenternes sikkerhed for, at råvarerne lever op til 2013-reglerne, der beskriver, hvor meget plads søer skal have i stalden.

Det har Tulip Ltd., og derfor har virksomheden også fået plads på National Pig Associations Wall of Fame.

- Det er helt afgørende, at både vores kunder og forbrugerne kan stole på Tulip Ltd., så vi har været hele forsynings-kæden igennem, forklarer administrerende direktør i Tulip Ltd., Flemming N. Enevoldsen. ■



Fra Melbourne kørte vi den lange tur østpå mod Sydney. Vi havde købt en bil, fordi det er billigt i Australien.



TO SLAGTER-SVENDE TOG TUREN "DOWN-UNDER" I SYV MÅNEDER FOR AT ARBEJDE PÅ ET AUSTRALSK SLAGTERI.

HOW'S IT

Thomas nyder livet på et australsk slagteri.



Vores sidste tre uger kørte vi det vestlige Australien tynd for seværdigheder. Vi så The Blue Lake og fulgte dernæst den smukke kyst-rute The Great Ocean Road fra Victoria til Melbourne.



**AF LARS HASLEV
FOTO TROELS KRYGER ENEVOLDSEN
OG THOMAS CHRISTENSEN**

De to ny-uddannede slagter-svende Troels Kryger Enevoldsen, DC Blans, og Thomas Christensen, DC Horsens, var syv måneder i Australien fra den 5. april til den 28. oktober 2012. Her fortæller de om oplevelsen:

- Når man bliver spurgt, hvordan det går, så svarer man. Det er høfligt at gøre på vores bredde-grader.

- Så det gjorde vi, da vores australske kolleger mødte ind hver morgen og spurgte ind til vores liv: "How's it going, mate?"

- Men de var sådan set ret ligeglade med, hvad vi havde oplevet i week-

enden. Når vi siger "godmorgen" i Danmark, stiller folk i Australien tilsvarende et spørgsmål. Og forventer bestemt ikke et svar tilbage i hele sætninger.

- Det blev til nogle pinlige øjeblikke i begyndelsen, men nu griner vi af det. Vi tager også os selv i at sætte "mate" efter sætninger, som de ofte gør dernede.

TIL SIDSTE GRIS

- En, vi kender fra Slagteriskolen i Roskilde, havde gode kontakter til svineslagteriet i Australien. Det var ad denne vej, at aftalen om seks måneders arbejde kom i stand. Vi så det som en god mulighed for at se, hvordan de laver bacon andre steder. Straks efter, at svende-prøven var bestået, drog vi af sted mod de varmere himmel-strøg.

- Primo Smallgoods er den største bacon-producent i Australien. Deres afdeling i Port Wakefield, en lille havneby i det sydlige Australien, slagter mellem 2500 og 3100 grise om dagen.

- Vi var ansat på fabrikkens eneste slagtekæde. Der var kun den ene kæde, så det lille antal grise kunne hurtigt blive til mange. Man fik nemlig først fri, når den sidste gris var slagtet. Sådan var spillereglerne.

- En dag blev klokken halv ni om aftenen, før vi kom hjem. Vi boede dog ikke langt derfra hos en ældre dame fra slagteriet.

FÅ PAUSER

- Ude godt, men hjemme bedst. Vi har det altså godt i Danish Crown, hvis vi sammenligner os med vores

kolleger på det australske slagteri. To ord kan bedst beskrive hverdagen på slagteriet. Hårdt arbejde. Først og fremmest fordi der kun var to indlagte pauser og stort set ingen skift mellem stationerne. Det betød, at vi som udgangspunkt kunne stå med den samme opgave en hel dag.

- Men også fordi der var forskel på, hvor højt platformene var indstillet. Af og til kunne vi stå i en forkert stilling i flere timer. Selv om vi flere gange foreslog vores australske kolleger at rokere i pauserne, smilede de venligt til os og takkede nej. De var vant til, at tingene var på den måde.

- I det hele taget blev vi meget imponeret over, hvor pænt de tager tingene i Australien. Det er de flinkeste mennesker og rigtig hjælpsomme.



Troels viser stolt sine nye Ray-Ban-solbriller frem foran Operahuset i Sydney. Vi kørte også vest for byen og så Blue Mountains, der er berømte for at have et blåligt skær. Det ser man dog først, når man tager solbrillerne af.

GOING, MATE?

- Vi blev inviteret ud og fiske og budt på en fadøl på den lokale pub om fredagen. Selv vores mester inviterede os flere gange hjem til spisning.

- Madpakken bestod af hjemmesmurte rugbrøds-madder, men sådan kalder de det ikke hernede. Her er det noget så sjældent som fitness-brød og forfærdeligt dyrt. Det kostede os 120 kr. om ugen at slippe for hvidt brød med ost og skinke.

SJOVT OG LÆRERIGT

- Vi må nok erkende, at var der samme hårde betingelser på slagterier i Danmark, havde vi nok set os

om efter et andet erhverv. Men hvor var det spændende at snuse til en fremmed kultur!

- Tre uger før hjemrejsen tog vi på oplevelses-tur. Vi kørte ad The Great Ocean Road, der følger kysten fra Victoria til Melbourne, og vi sluttede af i Sydney, hvor vi boede i 10 dage.

- Det blev en drømme-rejse, hvor vi kom hele vejen rundt. En rigtig drengerøvs-tur med vilde byture og en på opleveren, og samtidig var arbejdet på Primo Smallgoods en slags praktikplads, hvor vi for alvor kunne prøve vores slagter-håndværk af i praksis.

- Vi kan sagtens anbefale at tage turen "down-under". Man ser, oplever og lærer en masse, og samtidig har vi begge fået en kammerat for livet.

- Men pas på, hvis du er bange for edderkopper og slanger. Det bliver du ikke mindre bange for i Australien, skulle vi hilse og sige. ■

Det tager 30 timer at flyve til Australien med en enkelt mellemlanding i Singapore. Men det er hele turen værd.



På vores sidste arbejdsdag tog vi afsked med vores kollegaer på den lokale pub. Man må sige, at den australske kultur gik godt i spænd med to unge gutter. Vi fik drukket masser af fadøl.



FRA SLAGTNING TIL SPECIALITETER

PRODUKTIONEN ER ALLEREDE STEGET MERE END FORVENTET PÅ ET HALVT ÅR.



Produktions-lokalerne er indrettet efter de krav, som Japan-produktionen stiller.
Foto: Per Gudmann.

Det kræver en ekstraordinær indsats, når et slagteri skal i gang med at producere specialprodukter som delikatesser til det japanske marked, sådan som Danish Crown i Ringsted har taget fat på det seneste halve år.

Som altid når en ny fabrik skal tages i brug, eller en ny produktion skal indføres, betyder det, at mange mennesker må bruge mange kræfter på at få tingene til at lykkes. Det er også erfaringerne fra Fabrik III, hvor to ellers vidt forskellige produktionsformer som detail og industri skal spille sammen.

- Det er en spændende opgave, for det er anderledes at arbejde med produkter til detail end de produktioner, vi er vant til, siger fabriksdirektør Frode Lauersen.

HØJ KVALITET

- Der er helt anderledes krav til kvalitet, og så går varerne direkte ud til kunderne. I princippet må der

ikke være nogen fejl, og det er utrolig svært. Men vi arbejder intenst på at leve op til kundernes krav til kvalitet og levering, siger han.

- Vi producerer allerede mere end budgettet, og det håber jeg, at vi kan blive ved med. Faktisk har vi lidt svært ved at følge med på slice-området, men det skal vi nok få løst. Og vi har virkelig travlt med produktudvikling, så det er spændende.

- FABRIK III LEVERER VAREN.

Søren F. Eriksen, direktør.

Frode Lauersen erkender, at indkørfasen har budt på vanskeligheder. Det skal næsten give udfordringer, når helt nye folk skal ansættes og læres op i en produktion, som er overtaget fra en anden fabrik, samtidig med at kunderne forventer at få leveret som normalt.

FLERE NAVNE

Kært barn har mange navne, siger man. Det gælder også Danish Crowns specialproduktion til Japan, der gennem mange år er blevet bygget op og produceret på fabrikken i Hadsund, indtil den lukkede i efteråret 2012.

På DC Ringsted, der har overtaget en stor del af produktionen af japanske delikatesser, bliver den kaldt Japan-afdelingen, Tenderpork-afdelingen eller Fabrik III.

- Vi er på rette vej. Vi arbejder med at tilpasse produktionen og gøre den mere rationel, for udfordringen er jo, at vi skal producere til en pris, så vi er konkurrence-dygtige på det japanske marked, betoner fabriksdirektøren.

SÆRLIG KULTUR

Også direktør for Teknik og Produktion, Søren F. Eriksen, er tilfreds med, hvordan Ringsted har håndteret Japan-produktionen.

- Det helt store spørgsmål har været at få Hadsund-kulturen til at fungere i en slagteri-kultur. Et slagteri skal levere en god kvalitet, mens Fabrik III skal levere en superkvalitet.

- Det er lykkedes at få det rigtige fokus i Fabrik III. De har forstået, at de er tættere på kunderne, at de skal

have produkterne i hænderne mange gange, og at de skal ramme kundernes ønsker lige i øjet. Fabrik III leverer varen, siger han.

GEVINST PÅ IPO

Også med et blik på bundlinjen er Søren F. Eriksen tilpas med, at Japan-produktionen er flyttet.

- Fabrik III producerer mere, og vi har især hentet penge på IPO-delen (indirekte produktions-omkostninger, red.). Det, at Japan-produktionen er blevet del af noget større, har gjort det billigere, for eksempel på rengøringen. Så økonomisk har det været en gevinst at flytte produktionen, opsummerer han. ■

lica



Driftsleder Allan Blak forsøger at have det store overblik i Fabrik III, hvor 80 nye medarbejdere har skullet lære at lave produkter, som japanerne vil have dem.

FOR KUNDENS SKYLD

DEN NYE JAPAN-AFDELING I RINGSTED ERKOMMET GODT I GANG. DEN BYGGER PÅ TRADITIONEN FOR AT OPFYLDE KUNDERNES ØNSKER OG SAMTIDIG GØRE PRODUKTIONEN MEST MULIGT EFFEKTIV.

AF LISBETH CARØE
FOTO PER GUDMANN

We work for the customer!

Sådan står der på skiltet ved indgangen til den nye afdeling på Danish Crown i Ringsted, der har overtaget en del af produktionen fra Hadsund-afdelingen.

Specialprodukterne til Japan har fundet et nyt hjemsted på en fabrik, der har arbejdet på højtryk for at være gearet til at levere det, kunderne vil have. Og leve op til den tillid, som de japanske kunder har til kød fra Danish Crown.

- Det kræver, at alle medarbejdere forstår, at vores produkter skal være i orden. Hvis vi leverer noget, der ikke er godt nok, går det ud over os alle sammen, og vi kan miste jobbet.

TÆT KONTAKT

Sådan ridser Allan Blak situationen op. Han er driftsleder for Fabrik III, hvor delikatesserne til Japan og til foodservice-sektoren laves, og han er fuldt bevidst om, at arven efter Hadsund kræver sit.

At det nye produktionssted skal gøre sig fortjent til den troværdighed og

de forventninger om sikkerhed for høj kvalitet, som specialprodukterne er omgæret med.

Det bliver der arbejdet stenhårdt på. Han har selv været i Japan for at blive præsenteret for kunder og se, hvordan produkterne bliver brugt, ligesom der er japaner-besøg på fabrikken i Ringsted en-to gange om ugen. De personlige relationer betyder meget.

FLERE LAVER MERE

Danish Crown har investeret 23 millioner kr. i at skabe de rigtige rammer for produktionen. Fra begyndelsen var forventningen, at et halvt hundrede medarbejdere skulle producere 50 tons om måneden, men medarbejdertallet er strøget op på 80 i løbet af det første halve år, og produktionen tonser også af sted og er oppe på en fordobling, når det går hedest til.

Allan Blak lægger ikke skjul på, at det har været en stor mundfuld at sætte den nye produktion op og få den til at fungere.

- Den største udfordring har været at få sammensat produktionen og få lavet driftskontrol. Det handler om at få de rigtige varer fra slagteriet i den rigtige kvalitet og om at styre sammensætningen af produktionen.

- Vi har rigtig mange forskellige varenumre, og nogle produkter er otte dage undervejs i vores system, så det er altså noget helt andet end en flok grise, der skal slagtes og skæres op, erkender han.

- DET HANDLER OM AT FÅ DE RIGTIGE VARER I DEN RIGTIGE KVALITET OG AT STYRE HELE PRODUKTIONEN.

Allan Blak, driftsleder.

Som uddannet svineslagter og med 30 år i DC – først i Odense, siden i Ringsted – kender han den metier så vel. Ja, faktisk har han selv leveret råvarer til Hadsund før, da han var i skærestue 5, der udbener skinker.

- Nu er situationen omvendt. Jeg er kunde i huset, smiler han.

MERE STRØMLINET

Japan-afdelingen forsøger også at gå nye veje.

- Vi prøver at lave mere *lean* i produktionen, end man har gjort før. Vi har kunnet indrette produktionslokalerne

fra begyndelsen, så de blev mest muligt hensigtsmæssige, og vi afprøver gerne smartere og billigere produktionsmetoder. Vi vil gerne optimere produktionen uden at gå på kompromis med kvaliteten, forklarer Allan Blak.

NYE PRODUKTER PÅ VEJ

Til hans og medarbejdernes glæde ser det ud til, at de japanske kunder har taget godt imod skiftet. Når de har besøgt afdelingen, er deres kommentarer ifølge Allan Blak ofte, at produktionslokalerne er bedre og mere indbydende. Japan-afdelingen har også fået masser af forespørgsler på nye vareprøver. Især slicede produkter ser ud til at være eftertragtede.

Så traditionen med at lytte til kundernes ønsker og udvikle produkter til det enkelte marked er altså også flyttet med til Ringsted.

- Vores succes afhænger af kundernes tilfredshed og den økonomiske bundlinje, slår Allan Blak fast. ■

Fortsættes side 10...



PIONERERNE

JAPAN-AFDELINGEN TÆLLER 80 MEDARBEJDERE. FRA EN TIDLIGERE KONTORDAME TIL BUTIKSSLAGTERE.

AF LISBETH CARØE - FOTO PER GUDMANN

I september i fjor blev produktionen af delikatesser til det japanske marked sat i gang på Fabrik III på Danish Crown i Ringsted.

Med god hjælp fra en række kolleger på DC Hadsund blev produktion og maskiner flyttet fra den himmerlandske fjordby til Midtjylland.

I første omgang lagde en stab af 12 dedikerede medarbejdere ud, og uge efter uge har de fået følgeskab af tre-fem nye kolleger, efterhånden som produktions-områderne er blevet klar. Nu er medarbejderstaben oppe på 80.

Det er en blanding af danske og polske medarbejdere, butiksslagtere og ufraglærte. Her kan du møde nogle af dem. ■



GITTEMEERI PETERSEN, 48 ÅR

Hun står på den såkaldte Skyline-linjen, hvor hun pakker ultratynde skiver brystflæsk til den japanske restaurantkæde Skyline. Hver pakke indeholder nøjagtig 80 gram.

- Jeg er uddannet teknisk assistent og har været kontoransat altid, indtil jeg blev arbejdsløs og kom til samtale her. Jeg mødte op med mine lange negle, og jeg kunne godt se, at Allan

kiggede noget, så jeg sagde til ham, at hvis det var et problem, klippede jeg dem bare af. Jeg ville hellere have et job.

- Det er en helt anden verden for mig. Jeg har aldrig været på et slagteri før, og jeg græd, da jeg var på rundvisning, og vi kom til dér, hvor grisene bliver aflivet. Det var hårdt.

- Så jeg var skeptisk, og det var mine børn og veninder også. De sagde til mig, at det slet ikke var mig, og at jeg skulle finde noget andet, men jeg er rigtig glad for det og har ikke søgt andre job i den tid, jeg har været her.

- Der er en god ånd her og nogle gode kolleger. Uanset baggrund er vi her om det fælles at arbejde. Og mine lange negle har jeg endnu, storsmiler hun og holder sine handske-beklædte hænder op.

- Jeg har også vænnet mig til reglerne, for eksempel at man ikke må tage to kopper kaffe på én gang i pausen. Den er jo kort, og de andre skal også nå at have kaffe. Første gang, jeg gjorde det, fik jeg et møgfald, men nu har jeg lært at begå mig, og jeg kan også godt råbe og tale grimt, hvis det skal være. ■

STEEN HANSEN, 41 ÅR

Han er uddannet butiksslagter og har arbejdet som sådan i 20 år, indtil butikken, hvor han var ansat, lukkede.

- Efterhånden er der ikke så meget i det faglige i at være butiksslagter, men min erfaring kommer mig til gode her. Det falder mig nemt at skære for eksempel 300 grams bøffer, siger han, mens han vejer et stykke kød på digitalvægten ved skærepladsen, snitter lidt af og ender på det rigtige antal gram.

- Mange i familien har været på slagteriet, så jeg søgte job, da jeg hørte om, at Japan-afdelingen skulle bruge folk. Det har sine fordele, at der er mange ting, man ikke skal tænke på - kunder og deadlines - og så har jeg fri klokken halvfire-fire, det har jeg aldrig prøvet før. ■





MICHAEL HANSEN, 43 ÅR

Han er talsmand i Japan-afdelingen og medlem af Samarbejdsudvalget.

- Jeg er uddannet pølsemaker og har før produceret til Japan, da jeg var på Tican, så jeg kender godt til de kvalitets-krav, japanerne stiller. Men alt det nusse-pille-arbejde, der er, har alligevel overrasket mig lidt.

- Jeg kan godt lide at være på et slagteri med de arbejdstider, vi har,

og så omgangstonen – der bliver ikke pakket noget ind.

- Vi har generelt en god stemning her, vi er sådan en fabrik i fabrikken. Det, at alle er nye, giver en særlig stemning, og vi forsøger at styrke sammenholdet ved at lave arrangementer. Vi har haft en julefrokost og for nylig et fyraftensmøde. ■



HELLE LARSEN, 51 ÅR

Hun er en af de få, der kom direkte fra slagteriet. Hun var før i pakkeriet og arbejder nu i snøre-rummet i Japan-afdelingen. Med hurtige bevægelser hækler hun en hvid snor rundt om stykkerne med brystflæsk og stakker dem i en kødkasse.

- Jeg kan godt lide at være her. Det er ikke så tungt, og man får mere ansvar her. Os, der arbejder her i snøre-rummet, ved, hvordan produkterne skal se ud, for at de er i orden, og det skal de være. Kravet er, at de skal være så ensartet som muligt, forklarer Helle Larsen.

- Det har også været utrolig spændende at være med til at starte Japan-afdelingen op. Jeg rykkede min ferie for at være med, og jeg var i Hadsund for at se produktionen. Hadsund-kollegerne var så hjælpsomme, selv om jeg jo sådan set kom og tog deres arbejde.

- Jeg var her også, da de første maskiner kom, og vi var ikke flere, end at vi vidste, hvilken produktion der skulle i gang, så man får et indblik i alt og føler mere ansvar, når man ved mere, synes Helle Larsen. ■

NY DIREKTØR FOR DC'S HJEMMEMARKED

Danish Crown har fået en ny direktør for hjemmemarkedet. Det er Uffe Frovst, som er 47 år og kommer fra en stilling som indkøbschef i Irma.

Han har 26 års erfaring med ledelse inden for detailhandel, butiksdrift, indkøb og salg. Før sin nuværende stilling har Uffe Frovst blandt andet været ansat en årrække i Dansk Supermarked i forskellige ledende funktioner.



Uffe Frovst – har mange års erfaring med ledelse. Foto: DC.

Som ny hjemmemarkeds-direktør skal Uffe Frovst varetage og videreudvikle Danish Crowns position på hjemmemarkedet samt Grønland, Færøerne og Island til kunder inden for detailhandel, foodservice og videreforarbejdning af kød.

Herudover har han ansvaret for terminalerne i Kolding og Ringsted samt detailpak-fabrikkerne i Herning og Jönköping.

Uffe Frovst har en Executive MBA i strategi. Han har desuden en bachelorgrad i henholdsvis økonomi og i Commerce & Marketing.

Uffe Frovst tiltrådte 18. marts og har taget over efter Karsten Deibjerg Kristensen, der har valgt at søge nye udfordringer uden for Danish Crown. ■

FRA INNOVATION TIL FRILAND

Danish Crowns datterselskab Friland har fået en ny leder. Henrik Biilmann tiltrådte den 2. april som administrerende direktør.

Henrik Biilmann kommer fra en stilling som innovationsdirektør i Arla Foods, hvorfra han har 17 års erfaring med salg, markedsføring og udvikling af koncepter indenfor fødevarer. Herfra har han også kendskab til økologiske fødevarer, som nu bliver en større del af hans daglige virke.



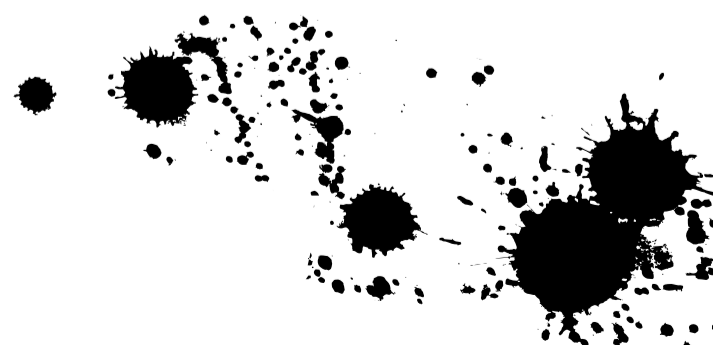
Henrik Biilmann – er Frilands nye direktør. Foto:DC.

Frilands nye direktør er 42 år og uddannet cand.merc. i afsætning. Han bor i Aarhus og er blandt andet en engageret kapsejler og medforfatter til sejlerhåndbogen "Vindermanual – Strategi og taktik".

Formand for Frilands bestyrelse, Bjarne Møller, glæder sig til samarbejdet med virksomhedens nye direktør.

- Vi har i ansættelsesudvalget haft mange velkvalificerede ansøgere at vælge imellem, så det har ikke været let. Med Henrik Biilmann føler jeg imidlertid, at vi har fundet den leder, som både kan videreføre Frilands værdier og samtidig bidrage til fremtidig vækst og fornyelse, siger Bjarne Møller.

Henrik Biilmann overtager jobbet som direktør efter Karsten Deibjerg Kristensen. ■



NYT LIV TIL ADIS

SOM 13-ÅRIGE MÅTTE ADIS KURTIC FLYGTE PÅ GRUND AF KRIGEN I DET TIDLIGERE JUGOSLAVIEN. I DAG ER HAN SERVICECHEF HOS PÖLSEMANNEN I SVERIGE.

TEKST OG FOTO
RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Den 25. april 1992 vil altid stå printet i hukommelsen hos 34-årige Adis Kurtic. Det var nemlig den dag, han 13 år gammel måtte flygte sammen med sin mor og otte-årige lillebror fra deres hjem på grænsen af Bosnien og Serbien til den bosniske hovedstad Sarajevo.

Han far var politichef og blev tilbage for at passe sit job, men allerede den 1. maj fik familien besked om, at han var blevet tortureret og dræbt af de serbiske styrker.

FORBILLEDE

- Det var et meget hårdt slag for mig. Min far havde jo altid været der for mig. Han var mit store forbillede, og pludselig var han der ikke mere, fortæller Adis Kurtic.

Trods informationerne om faderens død skulle der gå mange år, før Adis Kurtics fars lig blev identificeret og begravet.

- Hans lig blev fundet efter 19 år, og jeg tog tilbage til Bosnien og begravelsen. Det var frygteligt, fordi det hele kom tilbage til mig – tabet af min far og de oplevelser, jeg havde i Sarajevo under krigen, fortæller han.

Han bor i dag tæt ved Landskrona og arbejder som servicechef i den

Tulip-ejede svenske fastfood-kæde Pölsemannen. Jobbet fylder meget i Adis Kurtics liv.

GOD BARNDOM

- Jeg har selv to børn, og de er det vigtigste for mig i dag. De betyder alt for mig, og jeg er meget glad for, at jeg kan give dem en god opvækst, og at jeg har et godt job, så de kan få den barndom, jeg ikke fik, fortæller Adis Kurtic.

Hans egne år i barndommens Sarajevo under krigen er ikke noget, han vil ønske for nogen.

- Min mor var meget hårdt ramt rent psykisk, så det var mig, der skulle forsørge familien. Vi skulle gennem en tunnel ud af byen for at hente mad, og jeg skulle slæbe måske 20 kilo ad gangen. Det var hårdt for en 13-årig, mindes han.

- Samtidig var det hårdt for psyken, fordi vi hele tiden var bange for snigskytter. Jeg husker specielt en episode, hvor jeg fulgtes med en ven, som blev skudt. Han var død på stedet, men jeg kunne ikke engang blive og hjælpe, fordi jeg var nødt til at gemme mig med det samme, så jeg ikke også blev skudt, fortæller Adis Kurtic tydeligt berørt.

SKÅNER SINE BØRN

Det er sjældent, han beretter om sine oplevelser.



For Adis Kurtic er jobbet som servicechef i den Tulip-ejede kæde Pölsemannen et vigtigt holdepunkt i tilværelsen. Oplevelserne som barn i det krigshærgede Eks-jugoslavien har præget ham dybt, så nu kæmper han for at give sine egne børn en god opvækst.

- Jeg fortæller ikke om det. Heller ikke til mine børn. Jeg vil gerne skåne dem for at høre om det og koncentrere mig om, at de får et godt liv, siger Adis Kurtic.

Hans eget store vendepunkt kom, da han mødte sin kone og flyttede til Sverige i 2001. I 2005 begyndte han så som franchise-tager hos Pölsemannen, hvor han i dag arbejder som servicechef. Et job, han er utrolig glad for.

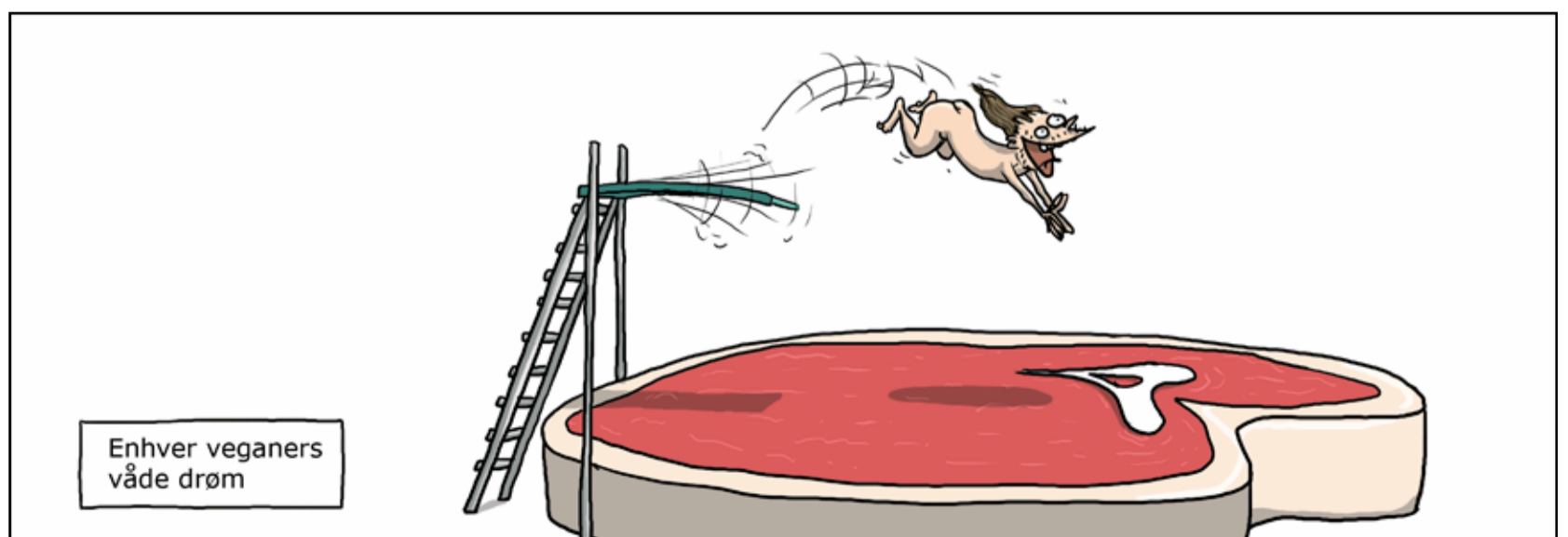
- Det er ikke bare jobbet. Det er hele arbejdsmiljøet. Det er ok at grine, og vi har det rigtig godt sammen, så jeg har ingen planer om at finde noget andet. Heller ikke selv om jeg nogle gange bliver ringet op klokken halv to om natten i weekenden, fordi en forhandler har et problem, der skal løses med det samme, siger Adis Kurtic.

- Jeg er lykkelig for det liv, jeg har med min familie i Sverige og for mit job hos Pölsemannen, siger han. ■

EFTER DANSK FORBILLEDE

- Pölsemannen er en kæde, der er lavet med inspiration fra den danske pølsevognskultur
- Den første forretning blev åbnet den 23. december 1986
- Pölsemannen har i dag 58 udsalgssteder i Sverige
- Der er både pølsevogne som dem, vi kender i Danmark, og større mere café-agtige butikker, hvor kunderne har mulighed for at sidde ned.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

SKÆRE-STUE FYLDER 10 ÅR

HVER UGE BLIVER 150.000 DANSKE FOR-ENDER UDBENET PÅ DANISH CROWNS TYSKE FABRIK I BOIZENBURG.

AF LARS HASLEV

1. april var det præcis 10 år siden, at Danish Crown sendte de første for-ender fra Danmark til Boizenburg i Tyskland.

Her bliver råvarerne udbenet af 250 medarbejdere og derfra sendt videre til forædling eller eksport.

Siden produktionen begyndte i 2003, er mængderne steget støt. Oprindeligt var målet at udbene 30.000 for-ender om ugen. I dag er det tal mere end femdoblet.

TYSKE FORDELE

Boizenburg udgør sammen med fabrikken i Oldenburg de to skærestuer, som Danish Crown har i Tyskland. De begyndte med blot et års mellemrum for at sætte skub i koncernens konkurrence-dygtighed i hele verden.

- For 10 år siden var der en helt enorm konkurrence om de store markeder, som gjorde, at vi var nødt til at udvikle vores forretning, hvis vi skulle overleve på sigt, siger direktør for Danish Crown i Tyskland, Steen Sønnichsen.

På de tyske fabrikker sker udbeningen til den halve pris af, hvad det

koster i kroner og øre i Danmark. Men selvom lønudgifterne er betydeligt lavere i Tyskland, er medarbejdernes effektivitet og produkternes kvalitet på samme niveau som i Danmark, understreger direktøren.

**- DE TYSKE
FABRIKKER SIKRER
DANSKE ARBEJDS-
PLADSER.**

Steen Sønnichsen, direktør.



- Vi vil aldrig gå på kompromis med Danish Crowns kvalitet. Udflytningen til Tyskland har betydet, at vi har kunnet bevare arbejdspladser i Danmark, da vi har sikret en fortsat indtjening til koncernen, siger Steen Sønnichsen.

Tilsammen udbener Boizenburg og Oldenburg over 300.000 for-ender om ugen. Det er over halvdelen af alle for-ender fra koncernens danske afdelinger.

STÆRK MEDSPILLER

Ole Lyngesen har været fabrikschef for Boizenburg gennem alle årene.

- Efter en benhård indkøring har vi lært vores europæiske medarbejdere at skære efter Danish Crowns specifikationer. Vi lagde ud med at skære en 1313, som er en udbenet bov. I dag mestrer vores dygtige medarbejdere også alle mulige specialudskæringer, siger Ole Lyngesen.

Ingen skære-borde står tomme, og produktionen kører på fuld kraft. Der er sket meget på fabrikkens første 10 år, fortsætter han.

- Boizenburg lever helt op til den standard, som vi kender i Danmark. Det er en stærk medspiller i koncernens bacon-produktion, og vi er klar til at vokse yderligere i fremtiden, siger fabrikschefen. ■

**- BOIZENBURG ER
KLAR TIL AT VOKSE
YDERLIGERE.**

Ole Lyngesen, fabrikschef.



JUBILÆUM FEJRES

Danish Crown i Boizenburg fejrer 10 års jubilæum tirsdag den 9. april 2012.

Jubilæet bliver markeret med et traktement på fabrikken for nuværende og tidligere medarbejdere.

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

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

B: Svær

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



BØRNEVENLIG FERIE

FERIEFONDENS NYE FERIELEJLIGHED ER KLAR TIL UDLEJNING.

AF LISBETH CARØE

- Det var bare dejligt at være i Dayz. Det er et rigtigt børnefamilie-sted, synes Susanne Søndergaard.

Hun og familien var de første beboere i den feriehytte, som Danish Crowns Feriefond netop har investeret i på Vestkysten. Feriehytten ligger i feriecentret Dayz ved Nymindegab, hvor familien Søndergaard tilbragte påsken.

- Det virker som et populært sted, der var masser af mennesker, og vi kunne høre, at flere havde været der før. Feriecentret er meget hyggeligt og overskueligt. Det er ikke så stort som Lalandia, så har man mindre børn, kan de godt selv finde rundt, mener Susanne Søndergaard.

ÅBENT HELE ÅRET

Hun finder også Dayz velegnet som udgangspunkt for at køre ture ud i området, blandt andet var familien i Henne Strand og gik tur ved vandet.

Selve hytten passede også fint til deres behov med to voksne og to store børn. Hvis man er seks af sted, skal to sove i stuen, og så er der nok fyldt godt op, mener Susanne Søndergaard.

Ud over badelandet har feriecentret bowling, badminton, tre restauranter og en købmand, der har åbent hele året.

DC's Feriefond har netop købt lejligheden, der koster 3.000 kr.

om ugen at leje. Du kan leje den ved at gå ind på KroneNet. Den udlejes efter først til mølle-princippet, da den ikke nåede med i ansøgningsrunden til sommerferien. ■



Danish Crowns Feriefond har netop købt en lejlighed i feriecentret Dayz, hvor man har adgang til badeland. Foto: Privat.

Jesper på 13 (tv.) og Jacob på 16 i feriefondens nye lejlighed på Vestkysten. Foto: Privat.



KORT NYT

TYNDT BACON UDEN SPRØJT

Sprød bacon er populært i de fleste hjem, men når baconen sprutter på panden og sprøjter ud på komfur og køkken, er det ikke en livret særligt mange steder.

Derfor lancerer Tulip nu en helt ny type bacon, hvor skiverne er ultra-tynde, så de kan steges sprøde i ovnen i stedet for at skulle på panden.

- En forbruger-undersøgelse viser, at netop det, at det sprøjter fra panden, er det største problem, når danskerne tilbereder bacon hjemme i køkkenet. Derfor har vi udviklet den nye type bacon, fortæller junior brandmanager i Tulip, Heidi D. Mortensen.

- Det betyder, at baconskiverne kan tilberedes på et stykke bagepapir i ovnen, uden at de skal vendes under tilberedningen, og alligevel bliver de præcis så sprøde og lækre, som hvis de var blevet stegt på panden, tilføjer hun.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

JUBILARER

APRIL-MAJ

BLANS
11. maj 2013
25 års jubilæum
Preben Christensen
Pakkeri

FAABORG
4. maj 2013
25 års jubilæum
Brian Erik Hansen
Udbening

HERNING SD
21. april 2013
25 års jubilæum
Claus Arne Jørgensen
Teknisk afdeling

4. maj 2013
25 års jubilæum
Ester Brandt
Skærestue

9. maj 2013
35 års jubilæum
Flemming Kølback Jensen
Slagtegang

HORSENS
19. april 2013
25 års jubilæum
Gert Frederiksen
Pakkeri, aften

25. april 2013
35 års jubilæum
Jørgen Marinus Christensen
Pakkeri, aften

1. maj 2013
25 års jubilæum 2013
Keld Vistoft
Arbejdsstudie

2. maj 2013
35 års jubilæum
Jørgen Skov
Slagtegang

RINGSTED
24. april 2013
40 års jubilæum
Tommy Pedersen
Slagtegang

2. maj 2013
35 års jubilæum
Niels Henrik Hansen
Slagtegang

RØNNE
18. maj 2013
25 års jubilæum
Kai Andersen
Pakkeri



FORÅRS-FRIKADELLER AF HAKKET UNGKVÆG MED OVNFRITTER OG URTESAUCE

Med forårssolen, der titter frem, og nogen gange luner mere end andre, stiger lysten til at forny indholdet på tallerkenen.

Den tunge vintermad må gerne lette sig, og her er en opskrift, som alene med sit navn giver løfter om nye tider.

Hvem vil ikke gerne sætte tænderne i en forårs-frikadelle?

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

URTESAUCE

2½ dl creme fraiche 9 %
1 tsk. dijonsennep
1/2 tsk. karry
1 dl finthakkede krydderurter (lige dele persille og purløg)
salt og peber

FORÅRSFRIKADELLER

400 g hakket ungvægskød,
ca. 10% fedt
2 tsk salt
1 løg (ca. 100 g)
1 fed hvidløg
2 jævne kartofler (ca. 140 g) kogte og pillede – eller 3 spsk. rasp
1 æg
2 dl letmælk

1 tsk. stødt koriander eller 2 knuste enebær
1 spsk smør og 3 spsk olie til stegning

800 g store kartofler
2-3 tsk. olie
salt

SÅDAN GØR DU

Rør creme fraiche med 3 spsk vand, sennep og karry. Tilsæt krydderurter og smag til med salt og peber. Lad saucen trække.

Rør kødet sejt med salt. Riv løg, hvidløg og kartofler fint, og rør det i farsen sammen med æg, mælk, olie og krydderier. Rør det hele meget grundigt.

Varm olie og smør op på en pande ved god varme. Form frikadellerne med en ske. Læg dem på, når fedtstoffet har bruset af. Steg frikadellerne brune og fine på begge sider, ca. 12 minutter i alt. Vend dem flere gange undervejs.

Tænd ovnen på 200° varmluft. Skrub kartoflerne grundigt, og dup dem tørre med køkkenrulle. Skær dem i smalle stænger eller både, og vend dem godt med olien.

Læg kartoffelstængerne i ét lag (ellers bliver de ikke sprøde) på bagepapir på en bageplade. Bag dem i ca. 20 min. Drys dem med groft salt og server straks.

TIPS

Hakket oksekød kan bruges i stedet for hakket ungvægskød.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Nanna Simonsen.

QR-KODE

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





PÅ VEJ MOD DC2018

De fleste af jer ved det godt. At vi i DC laver en femårs-strategi hvert tredje år. Ikke fordi vi ikke kan tælle, men fordi det er klogt hvert tredje år – mindst – at stoppe op og se på, om virksomheden, virkeligheden og verden fortsat bevæger sig i den retning, vi lagde kursen efter tre år tidligere.

2013 er sådan et stoppe-op år. Og derfor vil der alle steder i koncernen blive brugt kræfter på at se på strategien – hvilken retning bevæger vi os i, hvilke udfordringer skal vi løse, og hvilke mål skal vi nå inden 2018?

Der er måske en del af jer, der tænker, at hverken strategiproces eller selve strategien påvirker jeres arbejdsdag. Men for alle i koncernen er vores hverdag et resultat af en strategisk beslutning. Lige fra beslutningen om at opføre verdens mest moderne slagteri i Horsens over internationaliseringen af Danish Crown, som for alvor tog fart med opkøbene af virksomheder i England og Tyskland i første halvdel af 00'erne, til det byggeri, der er under opførelse i Holsted lige nu.

Går man tilbage i strategiplanerne, kan man se, at alle beslutningerne

er led i en større strategi for DC's udvikling over årene.

De seneste mange år har strategien haft to hovedoverskrifter. Vi skulle have mere for varerne, og omkostningerne i produktionen skulle ned. Det er der fra strategiplan til strategiplan selvfølgelig sat præcise mål for, og når vi lige nu ser tilbage på den seneste periode, er de fleste af målene nået.

Men i samme periode flytter vores konkurrenter sig også, og derfor bliver der ved med at være nye mål, hvis vi skal beholde vores stude på markedspladsen.

Sådan en strategiproces handler om at turde stille spørgsmål. Også de farlige og de svære. Men selv strategiproceser kan der gå vanetænkning i, og derfor er det sundt at få nye øjne på – og få involveret flere i processen.

I DC Pork falder strategiprocesen sammen med, at der er flere nye ansigter i divisionen, og derfor tog vi i sidste uge fat på en strategiproces på en helt ny måde. Med den nye divisionsdirektør Jesper Friis ved roret brugte knap 70 ledere fra DC Pork en

dag på at stille spørgsmål og spore sig ind på, hvordan vi kommer udfordringerne i de kommende år i møde.

Vores udfordring er fortsat produktionsomkostningerne i Danmark. Men også tilførslen af råvarer er blevet et vigtigt fokusområde.

En sund strategi forudsætter, at vi ikke er bange for de forandringer, den kan føre med sig. I sidste ende laver vi strategi for at sikre et stærkt DC – også i fremtiden.

Den fælles arbejdsdag munder ud i en række konkrete projekter, som hver især skal være en del af grundlaget for den kommende strategiperiode.

Den nye strategiplan skal være klar i august-september. Den skal sikre, at DC frem mod 2018 er en førende fødevarer virksomhed. Det er vores mål.

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

4. april 2013

OPLAG 4.000 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



Lars Haslev
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers