

DEN NYE
**SHERLOCK
HOLMES**

S4-5



krogen
JUNI 05-2013

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 9

DC KOLDING - 125 ÅR

Ferskvar-terminalen i Kolding har været med hele turen fra lille slagteri i 1880'erne til i dag at være en del af en international førende fødevarer-virksomhed.

SIDE 12-13

SE KORTET: TYSKLAND

En stadig større del af koncernens aktiviteter foregår i udlandet. Ikke mindst syd for grænsen.



SIDE 14-15

HAN LÆGGER PUSLESPIL

Krogen har mødt planlæggeren, der får produktionen til at gå op.

SIDE 18-19

EN SKINKE I TOP-FORM

Frida, Ferdinand og en flok slagtere indtog hovedstaden, da der var Copenhagen Marathon.



BAGSIDE

Leder: Danish Crown
- global og lokal.

FORSIDE + SIDE 4-5

Jacob Hellum er mester-afløser i udbeningen af bryst og kam på DC Horsens. Som en anden Sherlock Holmes sætter han hele tiden fejl og mangler i produktionen under lup og forsøger at finde en løsning, der kan bidrage positivt til bundlinjen i Danish Crown.

Forsidefoto: Claus Petersen.

467 ESBJERG-FOLK IGEN I JOB

9 UD AF 10 SLAGTERI-ARBEJDERE HAR FÅET NYT ARBEJDE EFTER LUKNING.

AF LISBETH CARØE

Nervøsiteten var forståeligt nok stor, da slagteriet i Esbjerg lukkede i slutningen af august sidste år. Var det til at få et job, når 514 mand blev ledige med ét slag?

Svaret er ja for i hvert fald 467 Esbjerg-slagtere.

Det viser den seneste opgørelse fra bestyrer af Danish Crowns jobbank Tom Jensen.

- Jeg har 47 tilbage i jobbanken. Resten er kommet ud i nye, faste job eller uddannelse. Så nu er vi på den anden side af 90 procent, men jeg holder fast i, at mit mål er at hjælpe 95 procent af kollegerne videre, siger Tom Jensen.

FÆRRE UFAGLÆRTE JOB

Han glæder sig også over, at feedbacken fra virksomhederne er god.

- Slagteri-arbejdere står i høj kurs på arbejdsmarkedet, fastslår han.

Som tidligere tillidsmand på slagteriet vidste han godt, at det var en stor opgave, han gik ind til, da han blev bestyrer af jobbanken. Den blev etableret som et led i Danish Crowns socialplan i forbindelse med virksomheds-lukninger, og den har vist sit værd.

- SLAGTERI-ARBEJDERE STÅR I HØJ KURS.

Tom Jensen, jobbank-bestyrer.

Ikke mindst i en tid, hvor der er forsvundet 25 procent af de ufaglærte job i Danmark, som Tom Jensen peger på.

En stor del af medarbejderne er fortsat i slagteribranchen. Næmlig lige knap 140. Lidt over halvdelen i Danish Crown, mens resten er rejst til Brørup. Blandt DC'erne har Skjern været et hit, da afdelingen lukker for at blive en del af det nye kreaturslagteri i Holsted - blot 25 km fra Esbjerg.

- JEG VIL GØRE ALT, HVAD JEG KAN FOR DE SIDSTE 47 LEDIGE.

Tom Jensen, jobbank-bestyrer.

En anden stor gruppe af de 467 slagteri-arbejdere er søgt over i off- og onshore-branchen. Den tæller både boreplatforme, vindmøller og fjernvarme, hvor blandt andet mange svejsere har fået arbejde. I alt drejer det sig om mellem 120 og 150 mand.

Men tilbage i jobbanken er altså 47 ledige, som Tom Jensen ikke er fri for at være bekymret for. Blandt dem er folk med skavanker og langtids-syge, der har været sygemeldt fra før lukningen.

CPR-NUMMER IMOD SIG

- Jeg vil gøre alt, hvad jeg kan for dem, men det kan blive svært at finde et job, der matcher - for nogle vil der nok være tale om arbejdsprøvning og førtidspension, og det ligger hos kommunen, forklarer han.

I jobbanken står også folk i sidste halvdel af 50'erne, som med mange års arbejde på slagteriet har vist, de kan tage fat, er pligttopfyldende og stabile.

- Desværre er det svært at overbevise arbejdsgivere om, at de er lige så attraktive som folk i 30'erne. De har simpelthen deres cpr-nummer imod sig, siger Tom Jensen.

Endelig tæller gruppen af de sidste ledige folk, der ikke helt ved, hvad de skal lave fremover.

63-ÅRIG SLIBER KNIVE

Et par solstråle-historier om seniorer har han dog alligevel. En 59-årig er blevet afløser på DC i Blans, mens en 63-årig er blevet knivsliber på aftenholdet i Brørup.

Jobbanken er blevet forlænget et par måneder, så den har sidste åbningsdag 2. august. Forlængelsen skyldes dels lærerkonflikten, der ramte AMU-uddannelserne, hvor mange slagteri-arbejdere har været på kursus, dels hensynet til, at en del aftaler om job lige manglede det sidste i at falde på plads.

Når jobbanken er lukket, har Tom Jensen også skaffet sig selv nyt arbejde. Han bliver ansat i Fødevarer-forbundet NNF. ■



Tom Jensen - stiler fortsat efter at hjælpe 95 procent af slagteri-arbejderne fra Esbjerg i job eller uddannelse. Foto: Claus Petersen.

SIDSTE KAFFETÅR

Hver torsdag formiddag har Tom Jensen som jobbank-bestyrer budt på kaffe og rundstykker i kantinen, siden slagteriet i Esbjerg lukkede.

Mange af de gamle slagteri-arbejdere - både de ledige i DC's jobbank og de, der har fået nyt arbejde - har kigget forbi til en sludder og lidt hyggeligt samvær med tidligere kolleger.

Sidste torsdags-møde bliver den 27. juni. Tidligere fabrikschef Jesper Frandsen bebuder, at han dukker op til et sidste farvel i Esbjerg.



Kvaliteten skal konstant være i top. Det sørger fabrikschef Kim Smed for sammen med de øvrige 65 fuldtidsansatte på Danish Crown i Sdr. Felding.

SLAGTER-FORRETNING HAR VOKSE-VÆRK

DC BEEF I SDR. FELDING ER SPECIALISTER I MØRT OG LÆKKERT HVERDAGS-MAD.

AF JENS HANSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

På blot seks år er Danish Crowns afdeling i Sdr. Felding vokset fra bare tre medarbejdere til i dag at beskæftige 65 fuldtidsansatte. Derfor er der også brug for mere plads. Lige nu knokler håndværkerne for at færdiggøre en tilbygning på 400 kvadratmeter.

- Efterspørgslen på indbydende produkter, som forbrugerne forholdsvis hurtigt kan tilberede, vokser hele tiden. Det er præcis den type "komfurklare" produkter, som afdelingen i Sdr. Felding er specialister i, så derfor ser vi stadig et pænt vækst-potentiale på det her område, fortæller salgsdirektør i DC Beef, Finn Klostermann.

BRED MÅLGRUPPE

Fabrikschefen i Sdr. Felding hedder Kim Smed. Han var en af de tre, der i 2007 blev ansat til at bygge afdelingen op. Det er også ham, der med stor faglig stolthed kalder sin

fabrik for Danmarks største slagterforretning.

- Det, vi fremstiller her, er i bund og grund præcis de samme produkter, som hver dag bliver langet over disken rundt omkring i slagterforretningerne. Forskellen er bare, at forbrugerne kan købe vores produkter i supermarkederne, når de alligevel skal købe mælk og mel, siger Kim Smed.

- FORBRUGERNE VIL HAVE "KOMFURKLARE" PRODUKTER.

Finn Klostermann,
salgsdirektør.

Udvælgelse, modning og portionering er nøgleordene i det daglige arbejde for Kim Smed og hans folk. For det første bruger de meget tid på at udvælge og sikre sig, at råvarerne har den rigtige kvalitet. Derefter modnes kødet, så forbrugerne får et mørt og

lækkert produkt. Og til sidst opskæres og pakkes produkterne i portioner, som er nøje tilpasset forbrugernes ønsker anno 2013.

HURTIG HVERDAGS-MAD

Lige nu, hvor det er sæson for kød til grillen, bliver der hver dag marineret flere tusinde flank-steaks og okse-roasts i Sdr. Felding. Når det bliver efterår, er der andre produkter på hylderne i supermarkederne.

- Hvis jeg kan gøre en tidskrævende opskrift til hverdags-mad, som kan tilberedes på under en time, så har vi et godt grundlag for et nyt produkt, fortæller Pia Mejl Krautwald, der er produktudvikler i DC Beef.

Hun har konstant antennerne ude for at få ideer til nye produkter og nævner de marinerede okse-roasts som et af de produkter, forbrugerne har taget til sig.

- Når solen skinner, får folk lyst til at tænde op i grillen, men en okse-roast

skal altså ligge i marinaden i mere end en time for virkelig at smage af noget, så det er ikke noget, hr. og fru Jensen selv lige får gjort til hverdag. Der har vi helt tydeligt skabt et produkt, hvor både mængden og prisen rammer plet, konstaterer Pia Mejl Krautwald.

- VORES PRODUKTER NÅR UD TIL MANGE MENNESKER.

Kim Smed, fabrikschef.

Tilbygningen i Sdr. Felding skal stå færdig til september.

De 400 kvadratmeter er opdelt i 300 kvadratmeter kølerum og 100 kvadratmeter fryserum, som gør det muligt at inddrage de nuværende køle- og fryserum til produktion. ■



PÅ SPORET AF FEJL OG MANGLER

JACOB HELLUM ER KONSTANT PÅ UDKIG EFTER FORBEDRINGER, DER KAN GAVNE PRODUKTIONEN.

AF LARS HASLEV

FOTO CLAUS PETERSEN

Han lader hånden glide hen over nogle spareribs, som ligger på skærebordet foran ham. Med kniven lirker han omhyggeligt små stykker kød fri af benene, så spareribsen får en mere ensartet og glat overflade.

- Kødet ville være meget mere værd, hvis det stadig sad på brystet, som det er skåret ud af. Ben med kød på er ikke særlig dyrt, konstaterer mester-afløser Jacob Hellum, da han lægger de løse kød-stumper på vægten.

Han står lidt for sig selv. Ikke fordi han er en kold skid, ingen vil være i nærheden af. Nej, fordi hans arbejde kræver koncentration og fordybelse. Og fordi han trisser fra sted til sted oftere end de fleste på slagteriet.

- Når et problem opstår, er jeg en form for brandmand, der prøver at slukke branden, siger Jacob Hellum og slår ud med armene.

DETEKTIV IN SPE

Mester-afløser eller mester-detektiv?

Hvad enten en maskine driller, eller en udskæring skal pudses af, så er det Jacob Hellum, man tilkalder i udbeningen af bryst og kam på Danish Crown i Horsens.

Som en anden Sherlock Holmes er han nemlig hele tiden på sporet af fejl og mangler i produktionen.

En af opgaverne er at sikre, at afdelingen leverer det bedst mulige

resultat, og at produktionen bidrager positivt til bundlinjen i Danish Crown.

- NÅR ET PROBLEM OPSTÅR, ER JEG EN FORM FOR BRANDMAND, DER PRØVER AT SLUKKE BRANDEN.

Jacob Hellum, mester-afløser.

- Mit arbejde drejer sig om udbytte. Det vil sige vores evne til at skære og afpudse mest optimalt, og som vi så kan sælge til den bedst mulige pris. Ser vi, at udbyttet på en udskæring

skrider, sætter vi fokus på det, siger Jacob Hellum.

30 ÅR I BRANCHEN

Alle ideer, han får, bliver løbende vendt med mestergruppen, som han har et tæt samarbejde med. Nogle ideer falder til jorden med et brag, fortæller han. Andre munder ud i en forbedring, der kan føre flere med sig.

Men han ved om nogen, hvad han skal kigge efter. Som udlært slagtersvend og 30 års erfaring på en lang række svine- og kreaturslagterier genkender han en fejl eller mangel, når han ser den.

Karakteristisk for ham bruger han gerne flere timer på at undersøge, om noget kan gøres anderledes, og dernæst prøve det af i praksis.

- Det kan jo være, at vores spareribs er blevet for store. Så undersøger jeg, om vi kan skære mere af dem. For nylig fik vi bestilling på en ny 1804-udskæring (bryst med svær og fjederben, red.), og så tjekker jeg op på, at vores ferieafløser får styr på teknikken, siger Jacob Hellum.

ONDT I KROPPEN

Oftede er der tale om en slagteri-arbejder, som bakser med noget, der går ud over indsatsen på arbejdet, fortsætter han. Er en udskæring skåret skævt, er han samtidig mand for at tage en afslappet snak med den pågældende - uden så meget som at løfte pegefingeren.

- Slagteri-arbejderen kan have så ondt i kroppen, at han eller hun kompenserer for en bevægelse. Når fejlen er gentaget tilstrækkelig mange gange, er det bare sådan, man gør, forklarer han.

Langt de fleste lægger sig i selen efter snakken.



Når der er et ledigt skærebord, sætter Jacob Hellum svinekødet under lup. Restkødet, som Jacob Hellum samler fra disse spareribs, kan blandt andet gøre gavn som fyld i pølser.



55-årige Jacob Hellum trækker på 30 års erfaring, når han leder efter nye måder at optimere produktionen i udbeningen af bryst og kam på Danish Crown i Horsens.

- Opsøger du folk på en ordentlig måde, er de positivt stemt. Der er ingen, som ligefrem ønsker at udføre et dårligt stykke arbejde. Det er en ærlig sag, hvis man en dag har svært ved at udføre arbejdet, men så må vi sammen finde en løsning, forklarer Jacob Hellum.

IHÆRDIG PROBLEM-KNUSER

Når snakken falder på hans erfaring, ser han den som sin største styrke. Men han er samtidig en ihærdig problem-knuser, der ikke giver op, før løsningen er fundet.

Sådan lærte han at tænke af sin gamle læremester, Jørn Sølvsten, tidligere fabrikschef i Hadsund. Her var han en del af et lille hold, der arbejdede sammen med den konstant idé-sprudlende boss fra begyndelsen.

- Jeg husker ham som meget visionær - meget dygtig. Han var sådan en type, der sagde, at alt kunne lade sig gøre. Og den tankegang har jeg taget til mig. Leder du længe nok, finder du en løsning på problemet, siger Jacob Hellum.

SAMARBEJDE PÅ TVÆRS

Måske kan besøg på andre DC-

fabrikker og viden-delning være næste skridt, uddyber mester-afløseren.

- Vi har talt internt om at besøge vores kolleger på andre slagterier for at se, hvordan de løser problemer. Alle udvikler sig på hver deres måde. Nogle af de andres tiltag ved jeg, at vi også har i udsigt, så det kunne være interessant at være på forkant med, hvad der kommer til at foregå, siger han.

- SELV EN LILLE FORBEDRING KAN FØRE FLERE MED SIG.

Jacob Hellum, mester-afløser.

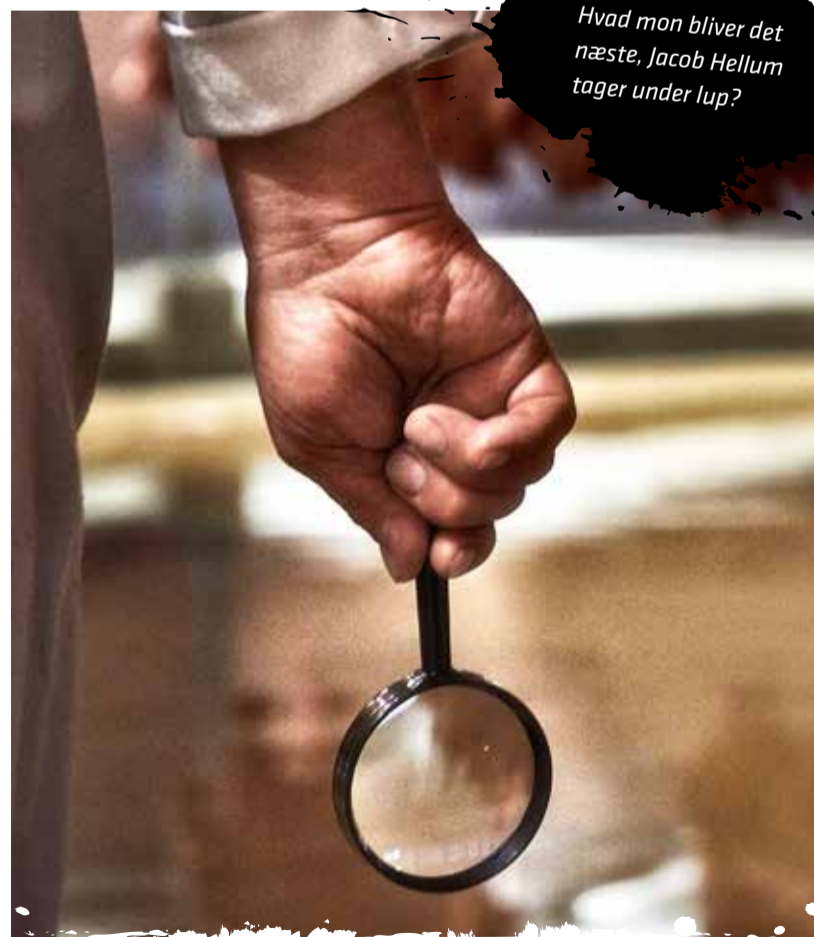
Han lægger ikke skjul på, at han elsker sit arbejde.

- Mit arbejde er meget alsidigt, og det er fedt som gammel slagter, at jeg kan komme hele vejen rundt om mit fag. Jeg står ikke ved det samme bånd dag efter dag og skærer 3400 kam-ben.

- *Hvad laver du om fem år?*

- Jeg tager en dag ad gangen. Vi kan altid blive bedre, og det er aldrig til at vide, hvor jeg er i morgen. Men mit arbejde går ud på at finde

forbedringer, som tjener virksomheden, og det går næppe af mode foreløbig, svarer Jacob Hellum. ■



Hvad mon bliver det næste, Jacob Hellum tager under lup?



LÆKKERIER I SOMMERLANDET

HER KAN DU MØDE DANISH CROWN OG TULIP DENNE SOMMER.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN
OG LARS HASLEV

Der bliver fyret op under grillen, når Danish Crown-koncernen i løbet af sommeren står for serveringen ved en lang række store og små begivenheder rundt omkring i sommerlandet.

Tulip laver varm mad til mere end 23.000 aktive sports-udøvere, når DGI's landsstævne skydes i gang i Esbjerg den 4. juli. Der vil også være ni pølsevogne, Danmarks største grill samt tre madboder, hvor gæsterne kan vælge mellem alt fra almindelige hotdogs og 200 grams frankfurterer til pulled pork-sandwich og biksemad.

Udover landsstævnet støtter Tulip desuden op om sporten, når Randers lægger baner til EM i Beach Håndbold. Også her skal Tulip Foodservice sørge for forplejningen.

Danish Crown tager i år til Hjørring Dyrskue til en dialog om den sunde madkultur. Man kan også møde DC på

Smukfest i august, når festivalgæster og andre sultne maver kan se frem til en gennemført svine-god fest i Danmarks Smukkeste Svinesti.

Tulip byder selv indenfor på Skanderborg-festivalen i Danmarks Smukkeste Diner, der ligger klods op ad festivalens nye hovedindgang.



Danmarks Smukkeste Diner er blot et af indslagene, som Danish Crown og datterselskabet Tulip diskurser op med på dette års Skanderborg-festival. Foto: Morten Faueryby.

I september stiller DC atter det interaktive køkken op i Food Festival i Aarhus, hvor gæsterne selv får lov til at lave mad under kyndig vejledning.

Desuden turnerer Tulip sommerlandet rundt på festivaler i Nibe og Roskilde, og mens musikken spiller på scenen ved i alt otte Grøn Koncertarrangementer, fyrer Tulip op under grillen på food square, hvor man kan sætte tænderne i pølser, saftige burgere med pulled pork og meget andet.

God sommer.

DANISH CROWN

Hjørring Dyrskue	21. juni
Smukfest, Skanderborg	7. august til 11. august
Food Festival, Aarhus	6. september til 8. september

TULIP

Nibe Festival	3. juli til 6. juli
DGI Landsstævne 2013, Esbjerg	4. juli til 7. juli
EM i Beach Håndbold, Randers	5. juli til 14. juli
Roskilde Festival	29. juni til 7. juli
Grøn Koncert	18. juli til 28. juli
Smukfest, Skanderborg	7. august til 11. august

BAGER I SPIDSEN FOR SLAGTERE TILLIDSMAND VIL VÆRE SYNLIG I SIT ARBEJDE.

AF LISBETH CARØE

Han har arbejdet på slagteriet i 15 år og har været talsmand i udbeningsafdelingen i 6 år. Nu er han blevet tillidsmand for sine 180 NNF-kolleger på et af Danish Crowns mindre slagterier.

DC Rønnes nye tillidsmand hedder Thomas Hansen. Oprindeligt er han uddannet bager, men som så mange andre bagere og kokke på Bornholm forlod han sit fag, da ønsket om fast indkomst i stedet for sæsonbetonet arbejde indfandt sig, forklarer han.

På samme måde er det helt frivilligt, at han er blevet tillidsrepræsentant.

Han blev opfordret til at stille op og vandt kampvalget overbevisende ifølge eget udsagn.

- Det var dejligt med sådan en opbakning, siger Thomas Hansen og erklærer, at han vil være en synlig tillidsmand.

MED I PRODUKTIONEN

For ham indebærer det at være til stede i produktionen, så han arbejder fast to dage om ugen på linje med kollegerne, ligesom han prøver at være tilgængelig i pauserne.

Hans filosofi er også at inddrage kollegerne. Han er jævnligt i kontakt med talsmændene, og samtidig har han sat sig for at holde et højt

informations-niveau også for de øvrige kolleger.

- Som tillidsmand er man til mange møder i Randers og Horsens, i samarbejds-udvalg og den slags. Når jeg har været det, fortæller jeg bagefter om det, så folk bliver holdt ajour, og det har jeg fået positive tilbage-meldinger på, nævner han.

FASTE MØDER

Desuden arbejder han på at indføre møder i arbejdsstudie-udvalget fast hver 14. dag, hvor også sikkerhedsgrupperne er med. Det har en lille fabrik som Rønne ikke haft hidtil, forklarer han, men der er møder med ledelsen i kalenderen om sagen.



Thomas Hansen - tillidsmand i Rønne. Foto: DC.

Thomas Hansen afløser Benno Rasmussen, der ikke ønskede at fortsætte som tillidsmand. Tillidsmands-afløser er fortsat Michael Sterby, der også har overtaget Thomas Hansens tjans som talsmand i udbeningsafdelingen. ■



De første gæster, der ankom med krydstogtskib i Aalborg Havn og fik gratis hotdogs, var så glade for dem, at alle gæster fremover får den samme modtagelse. Det sørger en pølsevogn fra Steff-Houlberg for.

VARM VELKOMST I AALBORG

BLANDT KRYDSTOGT-TURISTER FRA HELE VERDEN ER AALBORG KENDT SOM HAVNEN MED DE GRATIS HOTDOGS.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN
FOTO MORTEN FAUERBY

- Det handler om godt værtskab og om at servere et stykke dansk kultur.

Sådan siger Cruise Manager i Visit Aalborg, Lars Bech, når han skal forklare, hvorfor alle krydstogt-turister i Aalborg får tilbudt gratis hotdogs på havnen, når skibene lægger til i Limfjordsbyen.

Aalborgenserne har gennem en årrække arbejdet målrettet med at få flere turister til byen. Specielt de store krydstogt-skibe giver muligheden for at vise Aalborg fra sin bedste side.

UNIK MODTAGELSE

Så når et af de store skibe anløber honnørkajen i Aalborg otte til ti gange om året, bliver gæsterne modtaget af en Steff-Houlberg-pølsevogn sponsoreret af Visit Aalborg og Aalborg Havn.

- Vi har en unik anløbsplads i Aalborg, fordi skibene kan lægge til fem

minutters gang fra Nytorv i centrum af Aalborg, og samtidig giver indsejlingen gennem Limfjorden en helt unik oplevelse. Men vi vil også gerne servere et stykke dansk kulturhistorie, og det gør vi i form af gratis hotdogs, forklarer Lars Bech.

HOTDOGS TIL ALLE

Oprindeligt var planen ellers, at pølsevognen skulle have været en engangs-event i forbindelse med indvielsen af den ombyggede honnørkaj.

Men de første gæster, der fik gratis hotdogs, var så glade for dem, at alle gæster fremover får den samme modtagelse.

- Det første skib, der lagde til, var fra skibet Balmoral fra Fred Olson Line. Her var oplevelsen for passagererne så stor, at rederiet bad om en pris på også fremover at få serveret hotdogs, siger Lars Bech og fortæller videre:

- Vi besluttede dog i stedet for at opkræve penge, at gratis hotdogs skulle være alle krydstogts-turisters første

møde med Aalborg. Det er noget, der bliver bemærket.

KENDER AALBORG

På den årlige cruise-messe i Miami, Florida nikker mange kolleger og redere således genkendende til Lars Bech, når han præsenterer sig som værende fra "free hot dog port", og han glæder sig over, at Visit Aalborg på den måde er med til at placere byen på verdenskortet.

- Det er klart, at gratis hotdogs ikke gør det alene. Det er et af mange tiltag, der skal sikre, at turisterne føler sig velkomne i Aalborg, men det er uden tvivl det initiativ, som har skabt størst opmærksomhed rundt om i verden, siger Lars Bech. ■

JOBANK NÆSTEN TOM

105 ER KOMMET VIDERE

118 medarbejdere mistede deres arbejde, da Danish Crown Hadsund lukkede med udgangen af oktober 2012. Her godt et halvt år senere har langt de fleste fundet et nyt arbejde.

- Den seneste opgørelse viser, at vi er 18 tilbage, men jeg ved, at fem af mine kolleger har planer om at gå på efterløn til efteråret, så reelt mangler 13 at finde et job. Jeg satser på at få alle i arbejde, inden jobbanken stopper 1. august, siger bestyrer af jobbanken, tidligere tillidsmand Laurids Rasksen.

Han erkender, at det kan blive svært at nå. Nogle af de ledige har kun et par år tilbage på arbejdsmarkedet, men han fortsætter med at gøre forsøget.

ANSAT I GØL

En stor del af Laurids Rasksens arbejde går med at opsøge virksomheder for at skabe jobåbninger for kollegerne, så det bliver det rigtige match for begge parter. Han arbejder blandt andet på at etablere aflastnings-forløb for de kolleger, der har skavanker af forskellig art, og som gør, at de ikke ønsker at fortsætte med fysisk hårdt arbejde.

30 Hadsund-medarbejdere har fået job inden for Danish Crown-koncernen, en del på Gøl-fabrikken i Svenstrup ved Aalborg, og andre på kreaturslagteriet i Aalborg, mens 56 har fundet beskæftigelse på andre virksomheder. Resten er gået på efterløn og pension.

Jobbank-bestyreren selv har ikke afklaret sin egen fremtid endnu. Laurids Rasksen er gået i tænkeboks efter 30 år i Danish Crown. Som han siger, er han lidt konservativ, og han har været glad for at arbejde i DC, men omvendt bliver han også 52 næste gang, så måske er tiden inde til noget andet. ■

lica

GÅRDTRÆKKER STEG TIL VEJRS

PAS PÅ FART, SKARPE SVING OG SLAGSIDE.

AF LISBETH CARØE

Torsdag den 16. maj er en dag, som en af de otte chauffører på gårdtrækkeren på DC Faaborg sent vil glemme. Det var tidligt om morgenen, klokken var fem minutter over seks, da en helt almindelig køretur fra pladsen mellem smedeværkstedet og porten ud mod Værftsvej tog en dramatisk drejning.

Pludseligt lagde traileren sig ned med sin last af 2400 kamme, og trækkeren steg til vejrs med føreren



Trækkeren stod lige op i vejret, da traileren tippede om på siden. Heldigvis slap føreren uskadt. Foto: DC.

klamrende sig til rattet. Heldigvis lykkedes det ham at kravle over på traileren og puste lidt ud, inden han blev hjulpet ned i god behold, men meget forskrækket.

Uheldet er det seneste af fire uheld med gårdtrækkere inden for de seneste par år. DC-afdelingerne i Horsens og Ringsted samt Tulip i Vejle har været ude for det samme.

OPTAGET PÅ VIDEO

I Faaborg tog maskinchef Finn Nielsen og Helle Fribo, leder af

egenkontrol og miljø, affære med det samme. De indkaldte førerne til et møde med en repræsentant for leverandøren af gårdtrækkere for at finde ud af årsager til uheldet, og hvordan man kan undgå gentagelser.

- Der er flere faktorer, der spiller ind, og hvis tre-fire ting trækker i samme retning, er der risiko for, at det kan gå galt, forklarer Finn Nielsen.

Han fortæller, at uheldet blev fanget på overvågningsvideo. Derfor kunne man se, at det har betydning, når der bliver kørt for hurtigt, når føreren svinger skarpt med traileren, og når den har slagside, hvis lastens vægt kan forskyde sig. I det konkrete tilfælde kunne juletræerne med kamme svinge inde i traileren. Desuden spillede det ind med et hul i asfalten.

Opfølgningen blev, at produktionsbeskrivelsen er revideret. Nu beskriver instruktionen, at

- skammelhøjden (det vil sige læsehøjden) skal være så lav som muligt
- hastigheden skal afpasses efter forholdene

- alle slanger og el-stik skal kobles til mellem trailer og trækker (så virker bremserne nemlig på begge dele, så ikke kun trækkerens bremses skal stoppe hele læsset)

- føreren skal kigge ind i traileren, så han ved, hvordan kødet er placeret

- føreren skal passe på ved skarpe sving.

KØRER PÅ HAVNEN

- Her i Faaborg kører vi også med gårdtrækkeren på offentlig vej på havnen, hvor der færdes mange mennesker, og vi har en legeplads i nærheden, så vi skal passe på, siger maskinchef Finn Nielsen.

Initiativet med hurtigt at sætte ind oven på uheldet får ros fra Danish Crown Insurance. Ud over risikoen for personskade minder direktør Klaus Møller om, at fabrikkerne har en selvrisiko på 10.000 kr. foruden udgifter til varer, der bliver beskadiget, og eventuel leje af en gårdtrækker, mens den ødelagte repareres. ■

NYE MEDLEMMER AF BESTYRELSEN

SKAL ØGE SPÆND-VIDDEN OG SIKRE KONCERNENS LEDELSE.

AF JENS HANSEN

FOTO MORTEN FAUERBY

Som sidste led i etableringen af en særskilt bestyrelse for Danish Crown A/S indtræder der nu to nye medlemmer i bestyrelsen.

Der er tale om Majken Schultz, professor i ledelse på Copenhagen Business School (CBS), og DSB's administrerende direktør, Jesper T. Lok.

- Formålet med etableringen af Danish Crown A/S i 2011 var blandt andet at styrke udviklingen af virksomheden. I den proces har vi fundet det naturligt at tilføre bestyrelsen yderligere kræfter udefra. Derfor har vi efter et grundigt forarbejde fundet to markante personer med indsigt i forskellige områder, når det handler om virksomheds-ledelse og drift, fortæller bestyrelsesformand for Danish Crown Erik Bredholt.

Majken Schultz er bredt anerkendt for sit arbejde som professor på CBS, og samtidig har hun igennem en årrække haft bestyrelsesposter i blandt andet Danske Bank.

- Danish Crown er en virksomhed, som med stor dygtighed har skabt sig en stærk position på verdensmarkedet, siger Majken Schultz.

Jesper T. Lok har siden april 2012 været administrerende direktør for DSB. Forud for det har han blandt andet haft en række ledende poster i A.P. Møller-Mærsk.

- Danish Crown er allerede vidt forgrenet og dækker en stor del af kloden, men for mig at se er Danish Crown en koncern, der kan blive ved med at udvikle sig, siger Jesper T. Lok.

De to nye bestyrelsesmedlemmer er blevet valgt efter en proces, hvor bestyrelsen målrettet er gået efter

kandidater, som dækker en række nøje udvalgte kompetence-områder.

- Det har været vigtigt for os, at de nye bestyrelses-medlemmer har stærke specialer. Det har Majken Schultz inden for ledelse og branding, mens



Majken Schultz er professor på CBS og har haft bestyrelsesposter i blandt andet Danske Bank.

Jesper T. Lok har et dybt kendskab til Asien og ikke mindst en tung erfaring fra en stor international koncern. Det giver bestyrelsen i Danish Crown A/S en større bredde, som vil være til gavn for ejerne, forklarer Danish Crowns formand Erik Bredholt. ■



Jesper T. Lok har siden april 2012 været administrerende direktør for DSB.



Guldrummet er en specialafdeling på DC's terminal i Kolding, hvor Gourmetslagtere og restauranter i DC's samarbejde med topkokke, Stjerneruten, kan få lige det kød, de vil have. Arkivfoto: Claus Petersen.

HVERDAGSMAD TIL FAMILIEN DANMARK OG GALLA-MIDDAG HOS DRONNINGEN

FERSKVARE-TERMINALEN I KOLDING HAR RUNDET 125 ÅR OG LØST VIDT FORSKELLIGE OPGAVER I SIN LEVETID.

AF LISBETH CARØE

Det er en blandet landhandel, der netop har fejret sit 125 års jubilæum. Andels-Svineslagteriet i Kolding blev stiftet 29. maj 1888, og mange forandringer er i årenes løb strøget hen over fabrikken, der i dag kendes som Danish Crowns ferskvare-terminal i Kolding.

Herfra køres kød i alle afskygninger ud til det ganske land.

Kolding leverer både bulk og færdigpakker klar til supermarkedernes kølediske i tonsvis, lige så vel som velhængte råvarer fra Guldrummet til Gourmet-slagtere som Jens Munch i Skagen og Slagter Broe i Gentofte og specialudvalgte delikatesser, der aftages af toprestauranter på Stjerneruten som for eksempel Restaurant Mash, Søllerød Kro og Fakkellaarden.

- Terminalerne er under pres, for der bliver mindre bulk, mens detailpak vokser. Vi prøver så at tage andre opgaver ind. For eksempel distribuerer vi for Dansk Supermarked, men også dér er konkurrencen hård, forklarer fabrikschef Rasmus Hansen.

FEST OM LØRDAGEN

Han roser sine 55 medarbejdere i Kolding for at være yderst fleksible. Når arbejdet kalder, og der er tryk på til jul, påske og andre ekstra-ordinære tidspunkter, så er de altid klar til at tage fat. Det gode samarbejde er en væsentlig grund til, at det hele kører i Kolding, fremhæver han.

Derfor udskød de festlighederne til lørdag den 1. juni om eftermiddagen, da afdelingen fejrede sig selv ved en lille jubilæumsfest med grillmad.

ANDENSTØRST I DANMARK

Kolding-afdelingen blev oprettet

som et svineslagteri og opnåede at være det næst-største blandt de 62 andelsslagterier, der var i Danmark i 1960'erne. Dengang blev der slagtet 360.000 grise om året, men i 1990 stoppede de.

FERSK KØD

Nogle år efter, at de første grise blev slagtet 27. november 1888, blev der etableret et kreatur-slagteri, som fungerede frem til 2001. I stedet blev Kolding omdannet til en ferskvare-terminal, som leverer fersk kød til slagtere i supermarkeder i hele Jylland og på Fyn.

Desuden står terminalen for alt salg til andelshavere og medarbejdere i Tulip og Danish Crown.

Og så distribuerer den altså for Dansk Supermarked og er hjemsted for Guldrummet, der blandt andet har sørget for kød til kongelige gallamiddage som Dronning Margrethes 70 års fødselsdag.

KALVEKØD I GELÉ

Undervejs har afdelingen udviklet sig og ændret produktion i takt med de muligheder, der har budt sig. Den har været pøsefabrik og har produceret konserver-varer både til hjemme-

markedet og til eksport ifølge bogen "Andelsslagterierne gennem 75 år".

For eksempel havde Kolding vældig succes med et produkt kaldt "jellied veal", kalvekød i gelé. Desuden fik man i 1930'erne gang i eksport af skinker og for-ender på dåse til England og USA. Også slagtning af fedekalve til Italien og af heste til eksport har Kolding stået for. En overgang blev der desuden produceret bacon i bygningerne på havnen.

FUSIONER

Et kig i de historiske gemmer viser, at fusions-bølgen i den danske slagteribranche også ramte Kolding. I 1970 gik man sammen med Sydøstjyske Andelsslagterier, der senere skiftede navn til Danish Crown. I 1986 fusionerede man med Tulip i Vejle, som sluttede sig sammen med østjyske og Wenbo og dannede det nuværende Danish Crown med hovedsæde i Randers.

Kolding har altså været med hele turen fra et af de første andelsslagterier i Danmark i 1880'erne til i dag at være en del af en international førende fødevarer-virksomhed. ■



DIALOG SKAL SKABE FORSTÅELSE

UFORMELLE MØDER MELLEML TILLIDSFOLK OG CHEFER.

AF LISBETH CARØE

Samtale fremmer forståelsen. Sådan lød et slogan for et mobiltelefonselskab engang, men nu kan det siges at være grundstenen for en ny række møder i DC Pork.

Det er tillidsfolk og fabrikschefer, der sætter sig sammen for at drøfte, hvordan det går, hvilke udfordringer der venter, og løst og fast. Det er uformelle møder, som de holder sammen med direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

FAKTA FREM FOR RYGTER

Planen er, at det skal ske tre gange om året. Det første blev holdt i foråret, mens nummer to er lige om hjørnet. Det holdes 28. juni.

- På dialogmøderne får vi en orientering af Søren Eriksen om, hvad der rører sig. Det er en fordel, at vi tillidsrepræsentanter ved, hvad der er

fakta, så vi kan danne vores mening ud fra det i stedet for på baggrund af rygter, siger formand for Tillidsmands-kollegiet Lars Mose.

Han er også godt tilfreds med, at dialogmøderne er et forum, hvor tillidsfolkene kan komme med ideer.

- Og så er der nogen ting, vi er uenige om, og dem kan vi diskutere. Det er rarere at tage en diskussion hen over bordet, når der er noget, vi ser forskelligt på, synes Lars Mose.

Den opfattelse deler Søren F. Eriksen.

- Jeg tror, vi er nødt til at nærme os hinanden, så vi skaber forståelse for det, vi gør.

UNDGÅ MISFORSTÅELSER

- Gennem dialog kan vi undgå misforståelser, der får tingene til at spidse til og måske ligefrem ende i en konflikt, mener direktøren for Teknik og Produktion.

- Ja, det er bedre, at vi kommer hinanden nærmere ved at have en god drøftelse, inden tingene udvikler sig, samstemmer Lars Mose.

På dialogmøderne kan parterne også hive en fagperson ind til at belyse et emne, hvis det er nødvendigt. Det

skal give deltagerne et kvalificeret grundlag at diskutere sagerne ud fra.

Dialogmøderne er et supplement til de mere formelle SFU-møder. SFU står for Svinekøds-divisionens FællesUdvalg, som er mere officielle møder. ■



Lars Mose - Det er en fordel, at vi kan diskutere hen over bordet. Foto: DC.



Søren F. Eriksen - Dialogmøderne kan skabe bedre forståelse. Foto: DC.

STABILT HALV-ÅR FOR DANISH CROWN

RESULTAT AF PRIMÆR DRIFT ER TÆT PÅ EN MILLIARD KR. DET ER EN STIGNING PÅ FIRE PROCENT I FORHOLD TIL SAMME PERIODE SIDSTE ÅR.

AF ANNE VILLEMOES

Koncernen har i første halvdel af regnskabsåret 2012/13 haft en omsætning på 28,5 milliarder kr.

Det er en stigning på en milliard kr. i forhold til samme periode sidste år. Netto-resultatet på 714 millioner kr. er på niveau med sidste års resultat på 737 millioner kr.

Det stabile resultat skyldes dels lidt bedre priser på fersk kød, og dels at koncernens forædlings-selskaber

med succes har fortsat arbejdet med at få de stigende priser på råvarerne til at slå igennem på detail-markedet.

- Jeg er glad for, at vi har evnet at fastholde vores position i et udfordrende marked, siger administrerende direktør i Danish Crown, Kjeld Johannesen.

Danish Crown er verdens største eksportør af svinekød, så derfor påvirkes markedsprisen på svinekød for første halvdel af 2012/2013 af,

at både dollar og yen er svækket i forhold til euroen.

- Vi har i første halvår set et større udbud af svinekød på verdensmarkedet end forventet. Det påvirker selvfølgelig priserne på markedet - også hos Danish Crown og selskabets ejere, siger Kjeld Johannesen.

Kødbranchen har mærkbare sæsonudsving, og blandt andet den forsinkede grill-sæson påvirker

prisudviklingen ved indgangen til andet halvår.

Både i den svenske del af DC Pork og i polske Sokolow har første halvår bidraget særdeles positivt.

- De samlede forventninger til andet halvår er et resultat på niveau med 1. halvår på baggrund af en svagt faldende indtjening på fersk kød og forbedring af indtjeningen på DC Foods, siger Kjeld Johannesen. ■



Som tillidsmand spillede Hans Søgaard en stor rolle i Danish Crowns fortsatte tilstedeværelse i Faaborg. Foto: Per Gudmann.

FARVEL TIL ET HJERTE AF GULD

NEKROLOG: HANS SØGAARD HANSEN, TIDLIGERE LOKAL OG FÆLLES TILLIDSMAND I DANISH CROWN, BLEV 65 ÅR GAMMEL.

AF LARS HASLEV

- Jeg er glad for at forlade en virksomhed i fremdrift.

Sådan lød det lettet og optimistisk fra Hans Søgaard Hansen, da han talte med Krogen i forbindelse med sin fratrædelse i januar.

Nu er han død. Blot få måneder efter, at han sagde farvel til jobbet på Danish Crown i Faaborg, hvor han havde været ansat i 43 år og været slagteri-arbejdernes tillidsmand i 28 år.

Han blev 65 år gammel.

SÅ FREM TIL SIT OTIUM

Tidligere kolleger betegner ham som et meget socialt menneske, der satte kollegernes ve og vel i første række. Alle kom før ham selv.

Hans Søgaards bror Bjarne Søgaard Hansen, der også var hans kollega i Danish Crown, begræder tabet af sin bror, som han beskriver som meget afholdt i familien. For ganske nylig

havde han fundet sig en kæreste, som han så frem til at nyde sit otium sammen med.

- Det kom som et chok, da han døde. Han var virkelig blevet glad for hende. Han kom hen til mig kort før sin død og sagde med glæde i stemmen, at han sådan ville ønske, at han havde mødt Rigmor tidligere i livet, siger Bjarne Søgaard Hansen, udbeningsmester på DC Horsens.

- Han var en god familiefar. En mand, som man aldrig så sig gal på eller kom op at skændes med, tilføjer han.

EN HYGGE-ONKEL

Den udlægning genkender tillidsmand på DC Horsens og formand for Tillidsmandskollegiet, Lars Mose.

- Hans var et samlings-punkt, en rigtig hygge-onkel. Han kunne jo rumme os alle sammen, uanset hvor forskellige vi var, siger Lars Mose.

- Det er brand-ærgeligt, at han ikke fik længere tid til at nyde tilværelsen uden for arbejdsmarkedet, slutter han.

I løbet af Hans Søgaards 28 år som tillidsmand på DC Faaborg var fabrikkens kamp for overlevelse i 1992 den største milepæl.

- HANS KUNNE RUMME OS ALLE SAMMEN.

Lars Mose, tillidsmand.

Dengang var Faaborg også et slagteri og var i spil til at blive lukket. Tillidsmanden kastede sig sammen med kollegerne ind i kampen for at bevare afdelingen, blandt andet blev byens borgmester og lokale andelshavere rendt på dørene, og det lykkedes at bevare udbenings-delen og arbejdspladsen for 60 mand.

MANGE TILLIDS-HVERV

Ud over at være lokal tillidsmand engagerede han sig i tillidshverv i koncernen. Han var en af initiativtagerne til Tillidsmandskollegiet i år 2000 og var formand indtil kort før sin fratrædelse.

Her var Hans Søgaard manden, der medvirkede til, at Danish Crown fik indført en socialplan, når en virksomhed står over for en lukning. Socialplanen giver medarbejderne en håndsrækning i form af tilbud om uddannelse og hjælp til at skaffe et nyt job.

Med det fulgte pladserne som næstformand i KSU - Koncern Samarbejdsudvalget - og SFU - Svinekødsdivisionens Fællesudvalg. Igennem mange år var han desuden medlem af DC's øverste folkevalgte myndighed Repræsentantskabet, ligesom han var medarbejder-valgt medlem af DC's bestyrelse 2004-2010.

Han sad i en årrække i Fødevareforbundet NNF's lønudvalg, der forhandler overenskomst på slagteriområdet. Endelig var han også formand for Danish Crowns Feriefond, der råder over en halv snes ferieboliger for medarbejderne.

Hans Søgaard efterlader sig tre børn, syv børnebørn og øvrig familie. ■



HER ER DC I TYSKKLAND

Husum

EN STADIG STØRRE DEL AF DANISH CROWNS
AKTIVITETER FOREGÅR I UDLANDET.
IKKE MINDST SYD FOR GRÆNSEN.

AF LARS HASLEV

Du har flere tusinde kolleger i udlandet. En stor del af dem har arbejdsplads i Tyskland på fabrikker, der ikke adskiller sig særlig meget fra det, du er vant til i Danmark.

Sammen er I med til at sørge for, at Danish Crown fortsat er Europas største svineslagteri og verdens største eksportør af svinekød.

Her giver Krogen dig et lille overblik over koncernen i Tyskland.

START-SKUDET

Danish Crowns tyske eventyr begyndte med opkøbet af to udbeningsfabrikker i Oldenburg og Boizenburg for lidt over 10 år siden.

- Det var startskuddet og samtidig et vigtigt element i den proces, som har gjort Danish Crown konkurrencedygtig i hele verden. Fabrikkerne har sikret en fortsat indtjening til koncernen, og det er med til at bevare danske arbejdspladser, siger direktør for Danish Crown i Tyskland, Steen Sønnichsen.

PØLSER OG TARME

Siden da har også Danish Crowns datterselskaber Tulip, DAT-Schaub og

ESS-FOOD øget aktiviteterne syd for grænsen.

Tulip har i dag salgskontor og tre forædlings-fabrikker i Tyskland, mens DAT-Schaub råder over en lang række tyske afdelinger, der producerer tarm-produkter til hele verden.

Sidste år rykkede salgs-selskabet ESS-FOOD ligeledes ind med et tysk salgskontor.

VIGTIGT MARKED

I 2011 overtog Danish Crown et tysk slagteri i Essen. Det har givet en position på det tyske hjemmemarked og øget den internationale afsætning.

- Tyskland er et stort og vigtigt marked for vores afsætning. Det er med andre ord med til at fastholde DC som førende inden for svinekød på det europæiske marked, siger Steen Sønnichsen. ■

DC Pork - salgskontor,
Oldenburg

DAT-Schaub - salgskontor,
Wietmarschen
Hovedkontor for DAT-Schaubs
datterselskab DIF Gerhard
Küpers - 104 medarbejdere

Loxstedt

Oldenburg

Bremen

Lähden

Essen

Dinklage

Lohne

Wietmarschen
Nordhorn

Schüttorf

GM-Hütte

Schöppingen

Wittlich



ESS-FOOD – salgskontor, Harrislee
Kontoret åbnede i maj 2012. Tre medarbejdere beskæftiger sig med salg og indkøb af svinekød, ænder og kyllingekød til og fra Tyskland samt salg til Baltikum.



● **Harrislee**

Tulip – salgskontor, Hamburg



● **Hamburg**



■ **Laatzen**



● **Boizenburg**

■ **Luckau**



Arkiv-fotos: Per Gudmann.



DC PORK

ESSEN:

Slagtning, udbening og logistik. 1300 medarbejdere slagter og udbener 64.000 tyske svin om ugen. Samlet omsætning om året: 4 milliarder kr.

OLDENBURG:

Opskæring, udbening og detailpak af ca. 20 forskellige produkter til det tyske marked. 330 medarbejdere udbener 30.000 for-ender om dagen og pakker 250 tons kød om ugen.

BOIZENBURG:

Udbening. 250 medarbejdere udbener 30.000 for-ender om dagen.



DC BEEF

HUSUM:

Slagtning og opskæring. 100 medarbejdere slagter og opskærer 2000 kreaturer om ugen.

▲ TULIP

OLDENBURG:

Pølser og bacon. 350 medarbejdere. Fabrikken producerede 34.000 tons madvarer i 2012.

DINKLAGE:

Pålæg, færdigretter, spareribs og kyllingeprodukter. 300 medarbejdere. Fabrikken producerede 12.000 tons madvarer i 2012.

SCHÜTTORF:

Charcuteri og tørrede skinker. 100 medarbejdere. Fabrikken producerede 3000 tons madvarer sidste år.

■ DAT-SCHAUB

DAT-SCHAUB HAR AFDELINGER PÅ TYSKE FABRIKKER, HVOR DER ER SVINEPRODUKTION.

FABRIKKERNE LIGGER I FØLGENDE BYER:

- Bremen: tarm-produktion mv. - 10 medarbejdere
- Schöppingen: tarm-produktion mv. - 20 medarbejdere
- Lähden: tarm-produktion mv. - 10 medarbejdere
- Lohne: tarm-produktion mv. - 10 medarbejdere
- Luckau: tarm-produktion mv. - 16 medarbejdere
- Wittlich: tarm-produktion mv. - 8 medarbejdere
- GM-Hütte: tarm-produktion mv. - 6 medarbejdere
- Loxstedt: tarm-produktion mv. - 10 medarbejdere
- Laatzen: tarm-produktion mv. - 8 medarbejdere
- Essen: tarm-produktion mv. - 20 medarbejdere
- Nordhorn: udvinding af heparin - 13 medarbejdere



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

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

DENNE GANG HILSER KROGEN PÅ HOS PLANLÆGGEREN, SOM SØRGER FOR, AT DC KAN LEVERE VAREN.

ORLA HAR MANGE GRISE I LUFTEN

**HVAD DU BESTILLER, SKAL DU FÅ. PLANLÆGGEREN FÅR
PRODUKTIONEN TIL AT GÅ OP.**

AF LARS HASLEV

Alle de millioner af grise, som Danish Crown slagter, ryger en tur gennem Orla Nielsens afdeling.

Ikke bogstavelig talt, men i form af tal og statistikker på en computer-skærm.

Han er disponert i Danish Crowns centrale planlægnings-afdeling. En

afdeling på hovedkontoret i Randers, som består af syv produktions-planlæggere, der sørger for, at produktionen i ind- og udland kører som smurt.

- Vi er et bindeled mellem salg og produktion. Det betyder, at vi arbejder tæt sammen med vores sælgere og de lokale planlæggere ude på fabrikkerne om at levere den bestilte mængde

svinekød til den aftalte tid, siger Orla Nielsen.

ET PUSLESPIL

Når kunden modtager sin vare, er Orla Nielsen glad. Men da Danish Crown har slagterier og udbeningsfabrikker i Danmark, Polen og Tyskland, kan det være noget af et puslespil at nå dertil.

- Det gælder om at udnytte slagteriernes kapacitet på økonomisk bedste vis. Vi ved fra statistikker og DC Ejer-service (Danish Crowns afdeling for kontakt til landmændene, red.), hvor mange grise vi skal nå at slagte om ugen, og lægger en slagte-plan ud fra det. Vi fordeler grisene, forklarer Orla Nielsen.

Når grisene er slagtet og delt op i for eksempel forender, midterstykker, skinker og biprodukter, gælder det opskæringen og forarbejdningen af delstykker. Her er planlægningen også med ind over, da delstykkerne skal fordeles mest optimalt på afdelinger i både Danmark og udlandet.

- En kok skal måske bruge et enkelt stykke rigtig godt kød til gæsterne i sin restaurant, mens en anden kunde ønsker 100 tons i forskellige udskæringer. Det er et spørgsmål om at finde frem til den rigtige råvare og få den ekspederet videre

i systemet, så vi i sidste ende kan levere, hvad kunden bestiller, fortæller Orla Nielsen.

Hans to eneste arbejdsredskaber er telefon og computer. Til gengæld bliver begge dele brugt flittigt.

**- JEG HAR ALTID
TELEFON OG
COMPUTER INDEN
FOR RÆKKEVIDDE.**

Orla Nielsen, disponert.

På computeren kan han følge produktionen og rette til, hvis dele af planen skrider. Og hvis ikke telefonen på kontoret kimer, gør hans mobiltelefon det, når han har fri.

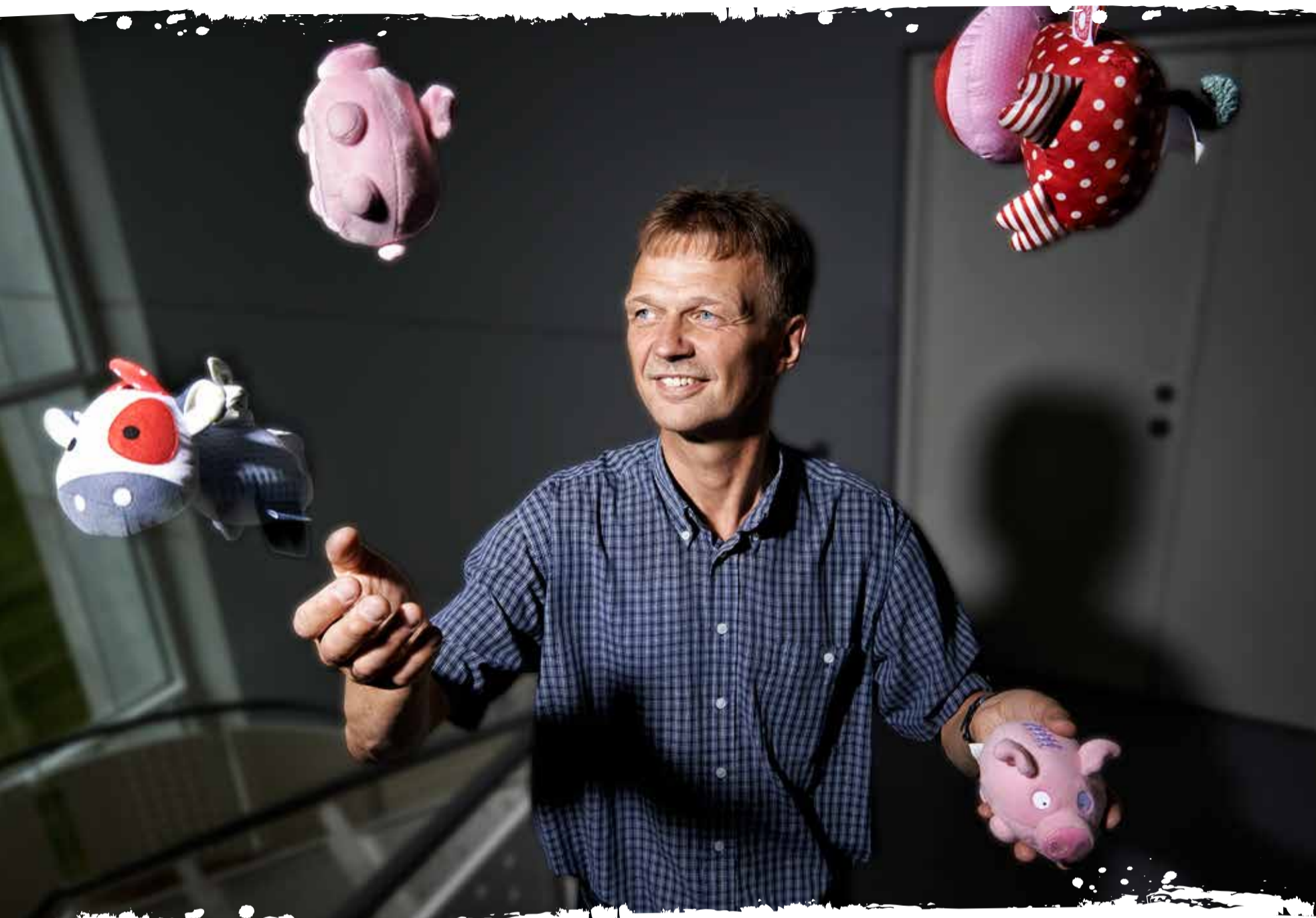
ALTID PÅ ARBEJDE

- Mit arbejde kræver, at jeg altid har telefon og computer inden for rækkevidde, betoner Orla Nielsen.

Planlægnings-afdelingen skal have besked med det samme, hvis der sker stop i produktionen eller ændringer i slagte-situationen. Det kan medføre, at produktionen må flyttes til en anden afdeling, eller at indtransporten af grise stoppes eller dirigeres til et andet slagteri.



Grise fylder meget i Orla Nielsens arbejde, selv om det primært foregår bag en computer-skærm. Foto: Claus Petersen.



Planlægnings-afdelingen er sat i verden for at sikre, at landmændene får slagtet deres grise, og at Danish Crowns kunder får det svinekød, som de bestiller. Nogle gange har Orla Nielsen kun få timer til at koordinere produktionen, når en bestilling tikker ind. Collage: Claus Petersen.

- Ofte begynder arbejdsdagen, når telefonen ringer tidligt om morgenen, og en skærestue skal have deres plan for dagens produktion rettet til. Det samme kan ske indtil langt ud på aftenen, når aftenholdene er på arbejde. Så selv om vi holder fri, kan vi også blive kontaktet. Også fra udlandet på helligdage, forklarer han.

INDFLYDELSE

Orla Nielsen fik elevplads på slagterierne Bjerringbro-Aars i 1979. Næste år har han været 35 år på slagteriet, der i dag efter flere fusioner hedder Danish Crown.

Et arbejde, der er blevet mere udfordrende og ikke mindst internationalt, som tiden er gået.

- Med afdelinger og kontorer i mange lande er der brug for en del engelsk og tysk i hverdagen, siger Orla Nielsen.

Ud over den daglige planlægning af produktionen har afdelingen en central rolle, når andre i DC efter-spørger viden. Det kan blandt andet være nødvendigt i forbindelse med tilpasning af kapaciteten.

- Vi bliver taget med på råd i mange sammenhænge, da vores rolle i planlægningen af produktionen giver os en bred viden på området, forklarer han.

MED KORT VARSEL

Danish Crown satser stadigvæk mere og mere på, at kunder skal kunne bestille med kort varsel. Det stiller store krav til planlægningen, hvis kunden kommer en sen eftermiddag og skal bruge det bestilte tidligt dagen efter.

- Er der en kunde, som pludselig mangler en vare, står vi parat til at hjælpe. Det hænder, at vi må

smide, hvad vi har i hænderne. Men som regel ved vi dagen før, hvordan produktionen kommer til at forløbe den følgende dag, siger han.

- DET HÆNDER, AT VI MÅ SMIDE, HVAD VI HAR I HÆNDERNE.

Orla Nielsen, disponent.

Skal det pludselig gå stærkt, er afdelingen derfor afhængig af et godt samarbejde med de fleste afdelinger på hovedkontoret i Randers samt de lokale planlæggere, mestre, driftsledere og fabrikschefer.

Nok er det Orla Nielsen og hans kolleger, der trækker i trådene, men produktionen afhænger så sandelig

også af den enkelte slagteri-arbejder ude på fabrikkerne, understreger han.

- Den enkelte slagteri-arbejder har stor betydning for den planlagte produktion. Mestre har ansvaret for, at opgaverne bliver kommunikeret rigtigt ud i systemet, og i sidste ende er det jo medarbejderen, der skal føre kniven, så det færdige produkt er i orden, siger Orla Nielsen. ■



50 METER HØJ SKORSTEN ER TAGET NED I ESBJERG...

...OG BLIVER GENBRUGT PÅ DET NYE SUPER-SLAGTERI I HOLSTED.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Hvordan får man en 50 meter høj skorsten ned uden at ødelægge den?

Det var opgaven, da det himmelstræbende vartegn på Danish Crowns

lukkede svineslagteri i Esbjerg skulle pilles ned for at blive genbrugt – sjovt nok på det nye kreaturslagteri i Holsted, som samtidig havde rejsegilde.

Klokken syv begyndte to montører fra Dansk Skorstens Teknik A/S arbejdet med at skille stål-skorstenen ad i to dele og lægge den ned. Først toppen på 20 meter og derefter bunden på

30 meter. Allerede ved middagstid blev den 20 tons tunge skorsten fragtet væk af en BMS-kran.

- Nu er der kun soklen og minderne tilbage, som en af de fire tilbageværende håndværkere på slagteriet, elektriker Carsten Senger, siger det.

Skorstenen har tidligere stået på svineslagteriet i Holstebro og bliver nu genbrugt en gang mere, når den til august stilles op ved Europas mest moderne kreaturslagteri i Holsted

I mellemtiden skal skorstenen renoveres og bygges om af skorstensproducenten VL Staal i Esbjerg, blandt andet med nye røgindføringer, så den passer til det nye slagteris dimensioner.

- Vi genbruger skorstenen, fordi det er billigere end at købe en ny, forklarer teknisk chef i Danish Crown, Niels V. Juhl. ■



Den 50 meter høje skorsten vejer 20 tons.

ENDNU ET GODT HALVÅRS-RESULTAT FRA DC BEEF

DANISH CROWNS OKSEKØDS-DIVISION FASTHOLDER ANTALLET AF SLAGTNINGER.

AF TORSTEN SØNDERGAARD

Antallet af slagtninger på landsplan er svagt faldende. Alligevel er det lykkedes DC Beef, Danish Crowns oksekøds-division, at fastholde antallet af slagtninger på niveau med sidste års halvårs-resultat.

Og for ellefte halvårs-resultat i træk har DC Beef kunnet hæve noteringen. Denne gang med 1,79 kr. per kilo. Et tilfredsstillende resultat, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen:

- Det er altid glædeligt, når vi kan levere et godt resultat til vores

ejere. Men det er også nødvendigt, da økonomien ude på bedrifterne er trængt, udtaler Lorenz Hansen.

Selvom DC Beef igennem 5½ år har kunnet levere stigende afregning til ejerne, så er priserne på oksekød ved at toppe, vurderer direktøren:

- Prisen på oksekød er nu så meget højere end på andre kødtyper som f.eks. gris og kylling, at vi er ved at nå en grænse for, hvor meget mere oksekød kan koste end andet kød. Så jeg forventer, at vi i den kommende

tid vil se pris-stigningerne på oksekød flade ud, siger Lorenz Hansen.

HUSUM LEVERER

Kreaturslagteriet i Husum leverer igen positivt til resultatet. Antallet af slagtninger er gået marginalt ned, mens udbeningerne er gået op, og det giver samlet set en højere indtjening.

HISTORISKE PRISER PÅ HUDER

Scan-Hide har i halvåret oplevet et særdeles godt marked for huder. Således bliver huderne solgt til de højeste priser siden 1988. Scan-Hide bidrager derfor betydeligt til noteringen.

- Vi har i DC Beef fået skruet en forretning sammen, der kører rigtigt fornuftigt. Vi er konkurrence-dygtige på prisen, og vi holder stort set antallet af slagtninger, samtidig med at vi øger vores markeds-andele både i Danmark og Slesvig-Holsten.

Men den store udfordring bliver at bevare råvare-grundlaget i Danmark, som er under et stærkt pres, siger Lorenz Hansen.

DC BEEF - FØRSTE HALVÅR 2012/2013:

DC Beef har en samlet markedsandel på slagtedyr i Danmark på 63,4 procent mod 62,9 procent sidste halvår.

DC Beefs gennemsnitlige afregningspris lå på 22,66 kr. per kilo mod 20,87 kr. per kilo sidste halvår.

Det er en stigning på 1,79 kr. per kilo, eller hvad der svarer til en stigning på 8,5 procent. ■



Byggeriet af kreaturslagteriet i Holsted koster 700 millioner kr. Til gengæld bliver det Nord-europas største og mest moderne kreaturslagteri, når det står færdigt i marts 2014.
Foto: Claus Petersen.

REJSE-GILDE PÅ DET NYE SLAGTERI

BYGGERIET AF DET NYE KREATUR-SLAGTERI I HOLSTED ER NU SÅ LANGT, AT DC BEEF HAR HOLDT REJSE-GILDE.

AF TORSTEN SØNDERGAARD

Sidste vinter var en hård tid at være bygnings-arbejder og entreprenør i. Masser af sne, blæst og kulde. Alligevel er det lykkedes alle de mange dygtige mennesker at komme så langt med Nordeuropas største kreaturslagteri, at der var rejse-gilde torsdag den 23. maj.

Når slagteriet står færdigt midt i marts 2014, vil det derfor kun være godt en måned forsinket.

SLAGTERI-HISTORIE

Det var også en tydeligt stolt divisions-direktør, der bød velkommen og takkede for den indsats, der indtil nu er lagt i byggeriet.

- Når jeg af og til bevæger mig rundt på byggepladsen og falder i snak med nogle af jer håndværkere, slår det mig tit, at ikke ret mange helt konkret ved, hvad det er, vi har gang i her. For mange er det måske blot endnu et hus i en lang række af huse, sagde Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

- Men nej, kære venner! Uden at I er klar over det, er I faktisk i gang med at skrive et stykke slagteri-historie. I er ved at bygge Nordeuropas største og mest moderne kreaturslagteri, fortsatte direktøren.

INVESTERING TIL SMÅ 700 MIO.

Men hvad skal der sættes i sving for at opføre sådan et kæmpe-slagteri? Ja, det havde Lorenz Hansen følgende eksempler på:

- Man skal...
 - Flytte 50.000 m³ jord
 - Tilkøbe 30.000 m³ sand - det svarer til 1.500 vognlæs
 - Opføre 17.000 m² under tag
 - Lægge seks kilometer kloak
 - Rejse 2.500 beton-elementer i produktions-afsnittet
 - Rejse 550 beton-elementer i administrations-afsnittet
 - Føre 15-20 kilometer VVS-rør.

Og nåh ja, så skal der også lige investeres i underkanten af 700 millioner kr. Men så er Danish Crowns andelshavere også de, forhåbentligt, stolte ejere af det største og mest moderne kreaturslagteri nord for Alperne.

TAK TIL EJERNE

Lorenz Hansen glemte da heller ikke at takke netop andelshaverne for deres tillid til projektet:

- Jeg er meget stolt over, at landmændene viser os den tillid, der har gjort dette byggeri muligt. Vi er en flok helt vildt motiverede medarbejdere, der står og tripper for at komme til at bevise, at bygningen af dette store slagteri var en rigtig beslutning. Og jeg glæder mig til at vise vores ejere, at investeringen udmønter sig i en bedre pris for deres kreaturer.

Til slut blev der udråbt et tre-foldigt leve for Danish Crown i Holsted. ■

4.500 DYR OM UGEN

- Når slagteriet er endeligt kørt ind, skal der slagtes 4.500 dyr om ugen. Det svarer til ca. halvdelen af alle kreaturer, der slagtes i Danmark
- Der skal slagtes 110 dyr i timen. Det er dobbelt så mange som på DC Beefs nuværende anlæg
- Der skal udbenes ca. 10.000 kvarte dyr pr. uge, eller hvad der svarer til 500 dyr om dagen
- Der skal hakkes 500 tons oksekød om ugen. Det svarer til 600.000 bakker af dem, som købes i supermarkederne. Det er ca. 60 procent af alt det hakkekød, som danskerne spiser hver uge.



DET GODE KØD

DANISH CROWNS TO MASKOTTER, FRIDA OG FERDINAND, DELTOG I DETTE ÅRS COPENHAGEN MARATHON.

AF MARIA NOEL
FOTO JOACHIM RODE



Klokken er 8.30 søndag den 19. maj, og grisen Frida, ungtyren Ferdinand og resten af Team Danish Crown er lige ankommet til startområdet på Islands Brygge i København.

Der er en time til, at Frida, Ferdinand og de fire slagtere skal løbe. Frida ser en smule nervøs ud.

- Det er jo mit første maraton, så jeg burde nok have været ude og løbe en lille tur, så skankerne var i topform, siger Frida.

FÆRDIG SOM SUKKERGRIS

Startområdet vrirler med mennesker. Både Frida, Ferdinand og slagterne vækker stor opsigt, og flere løbere

kommer hen og får taget billeder sammen med dem. Specielt Frida nyder opmærksomheden.

- Folk er virkelig søde, og flere af dem spørger, om jeg virkelig skal løbe en hel maraton. Men selvfølgelig skal jeg det. Da jeg så Ferdinand løbe sidste år, besluttede jeg mig for, at nu skulle det være slut med at være en rigtig sukkergris. Det var på tide, at jeg blev til den præmiegris, jeg altid har drømt om at være. Så jeg har trænet de seneste 12 måneder sammen med Ferdinand. Han har været en rigtig god træner, konstaterer Frida.

- Det handler bare om at beslutte sig for at have fokus på det gode kød.

- Mine bøffer kommer jo ikke til at se så fantastiske ud uden træning, supplerer Ferdinand.

- Vi startede langsomt ud med Frida, for hun havde levet det søde griseliv i lang tid. Fedtet omkring flæsket måtte væk, så vi startede med en kostomlægning. Hun var nødt til at tænke over, hvad hun puttede i truet, fortsætter den muskuløse tyr.

LØB I SILENDE REGN

- Så starter vi, råber Ferdinand utålmodigt, da løbet bliver skudt i gang.

Team Danish Crown bevæger sig ud i løbefeltet og forsvinder ned ad Islands Brygge.

Omkring en time senere når holdet Trianglen. De har løbet cirka 6,5 kilometer i silende regn. Alligevel ligner Ferdinand en kåd tyrekalv, der lige er kommet på sommergræs, og Frida har overskud til at vinke til de heppende tilskuere.

- DET ER SLUT MED AT VÆRE EN RIGTIG SUKKERGRIS.

Grisen Frida, maskot.

- Skinkerne har det fantastisk, konstaterer hun.

SEJRE

TEAM DANISH CROWN BESTOD AF:

Lars **Frida** Mose
Stefan **Ferdinand** Grabow
John **Slagter** Domino
Preben **Slagter** Holm Jensen
Morten **Slagter** Jensen
Erik **Slagter** Nielsen



løbere allerede passeret målstregen. Den hurtigste løber var 2 timer og 17 minutter om at løbe de 42,2 kilometer.

Team Danish Crowns mål er at komme under de seks timer.

Med lidt over en halv time tilbage af løbet kom Fridas store lyserøde grisehoved til syne. Publikum klapper og hepper, da Frida og de fire slagtere krydser målstregen i tiden 5 timer og 29 minutter.

Og de ser også godt ud, som hun løber ned gennem Trianglen.

MISTEDE FERDINAND I KØDBYEN

Da vi møder Team Danish Crown igen, har de løbet 31 kilometer. Men noget er galt. Ferdinand mangler.

- Vi mistede ham nede i Kødbyen. Han så noget godt kød og smuttede, forklarer en af slagterne, da de løber forbi.

Frida fokuserer på at sætte den ene griseta foran den anden. Det er nu, det begynder at gøre ondt. Det er nu, hun skal bruge sine mentale grisekræfter.

FRIDA SLÅR FERDINANDS TID

Nede ved mål har de professionelle

Frida var cirka 10 minutter hurtigere end Ferdinand, da han gennemførte ruten sidste år.

- Det beviser, at skinkerne var gode i dag. Gode nok til Guldrummet (kølerum på DC Kolding til eksklusive kød-udskæringer, red.), jubler hun.

En medalje bliver sat om snitten på hende, og man kan se grise-stolt-heden lyse ud af hende.

- NU er jeg en rigtig præmiegris. Weeeeeee, hviner hun. ■

FORNEM HÆDER TIL DANSKER I USA

Den amerikanske kød- og fjerkræbranche har kåret danske Freddy Mortensen til årets produktions-direktør i USA.

Efter en lang og flot karriere, hvor han har gjort en positiv forskel for mange mennesker, har den danske Senior Vice President of Production i Danish Crowns amerikanske datterselskab, Plumrose USA, Freddy Mortensen, valgt at sige stop, når den nybyggede pålægsfabrik i Councils Bluff, Iowa producerer for fuld kapacitet.

Og som et tydeligt tegn på hans betydning for både Plumrose USA og branchen som helhed, slutter Freddy Mortensen af med en meget fornem hæder i bagagen.

MeatPoultry.com, der står for dækningen af kødbranchen i USA, har nemlig haft en afstemning, der kårer Freddy Mortensen til Operations Executive of the Year.

- Freddy Mortensen blev valgt af kollegerne i branchen, fordi han er en person, hvis visioner og tekniske ekspertise har sikret, at hans firma har succes i et meget konkurrencepræget marked, siger udgiveren af Meat-Poultry, Dave Crost.

- Jeg havde ikke i min vildeste fantasi forestillet mig, at noget sådant kunne ske. Jeg troede bare, at jeg var endnu en, som ingen kender. Jeg er meget beæret, sagde han, da han fik overrakt prisen på fabrikken i Councils Bluff.

I juli-nummeret af magasinet på MeatPoultry.com fortæller Freddy Mortensen om sin udvikling fra ambitiøs teenager i Danmark til direktør i USA. ■

VM-GULD TIL GRILL-LANDSHOLDET

VM i Marokko blev den helt store triumf for grill-landsholdet, der har Danish Crown som hovedsponsor.

I konkurrence med 60 andre hold fra hele verden blev de danske grill-ekvilibriste Grand Champions og dermed samlede verdensmestre, da World Barbecue Association (WBQA) afholdt VM i Marokko i slutningen af maj. Ud over den samlede sejr blev det til en førsteplads i Ribs, en tredjeplads i Chicken og fjerdepladser i en del af de øvrige kategorier.

Grill-landsholdet var netop hjemvendt fra Memphis i May – det største VM i verden – da holdet igen pakkede grejet for at deltage i endnu et VM. For præcis som i boksning foregår grill-mesterskaber i forskellige forbund, og landsholdet havde i år valgt at indlemme endnu et VM i deres kalender, skriver grill-landsholdet på deres hjemmeside.

Inden triumfen kom i hus, var det dog op ad bakke for grill-landsholdet. De mistede alt deres udstyr i tolden, men heldigvis lykkedes det i sidste time at låne udstyr af WBQA.

Læs meget mere på grill-landsholdets side på Facebook. ■



Grill-landsholdet blev igen verdensmestre, da de deltog i VM i Marokko. Foto: Weber.



TULIP FORTSÆTTER VÆKSTEN I RUSLAND

SALGET AF FOOD ON THE GO STIGER MARKANT I RUSLAND, HVOR FORBRUGERNES ØGEDE FOKUS PÅ KVALITET GIVER TULIP GODE VILKÅR.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Food on the go er mere og mere populært verden over. Det mærker Danish Crowns datterselskab Tulip blandt andet i Rusland, hvor salget af pølser og burgere på tankstationer steg med 55 procent i seneste regnskabsår. Tendensen fortsætter.

- Vi begyndte at samarbejde med Statoil om salget på deres russiske

tankstationer i 2002, og den aftale har været en stor succes for begge parter, fordi vi med vores kvalitet og vores koncepter er i stand til at give food on the go et markant kvalitetsløft, forklarer eksportchef Lasse Mortensen.

ØGET SALG

Samarbejdet med Statoil har da også skabt en øget efterspørgsel, som betyder, at salget af Tulips produkter har spredt sig til mange andre tankstationer.

Her er resultatet, at efterspørgslen hos forbrugerne er steget. Det betyder, at kunderne generelt oplever øget salg og øget indtjening.

- Traditionen i Rusland er, at der sælges meget billige pølser, men af en helt anderledes kvalitet end den, vi kender i Danmark. Derfor har vores mål fra begyndelsen været at løfte kvaliteten og henvende os til de kunder, der er villige til at betale mere for premium-produkter.

- Det har været en meget stor succes, og målet er løbende at udvide antallet af tankstationer, der fører vores produkter, siger Lasse Mortensen.

KONTROLLERET VÆKST

Men netop fordi Tulips vigtigste salgsgang argument er den høje kvalitet, understreger Lasse Mortensen, at væksten skal være kontrolleret.

- Vi leverer hele koncepter, hvor vi både står for produkter, udstyr og oplæring af personalet, og det sidste er utrolig vigtigt. Maden skal nemlig tilberedes helt rigtigt, hvis forbrugerne skal have den bedst mulige oplevelse. Så selv om målet selvfølgelig er vækst, skal det ske på en kontrolleret måde, der sikrer, at kunderne hele tiden får det

premium-produkt, de betaler for, siger eksportchefen.

Det gør sig også gældende inden for detail, hvor Tulip i sidste regnskabsår oplevede en vækst på 20 procent og igen i år har en flot vækst i sigte.

HØJ KVALITET

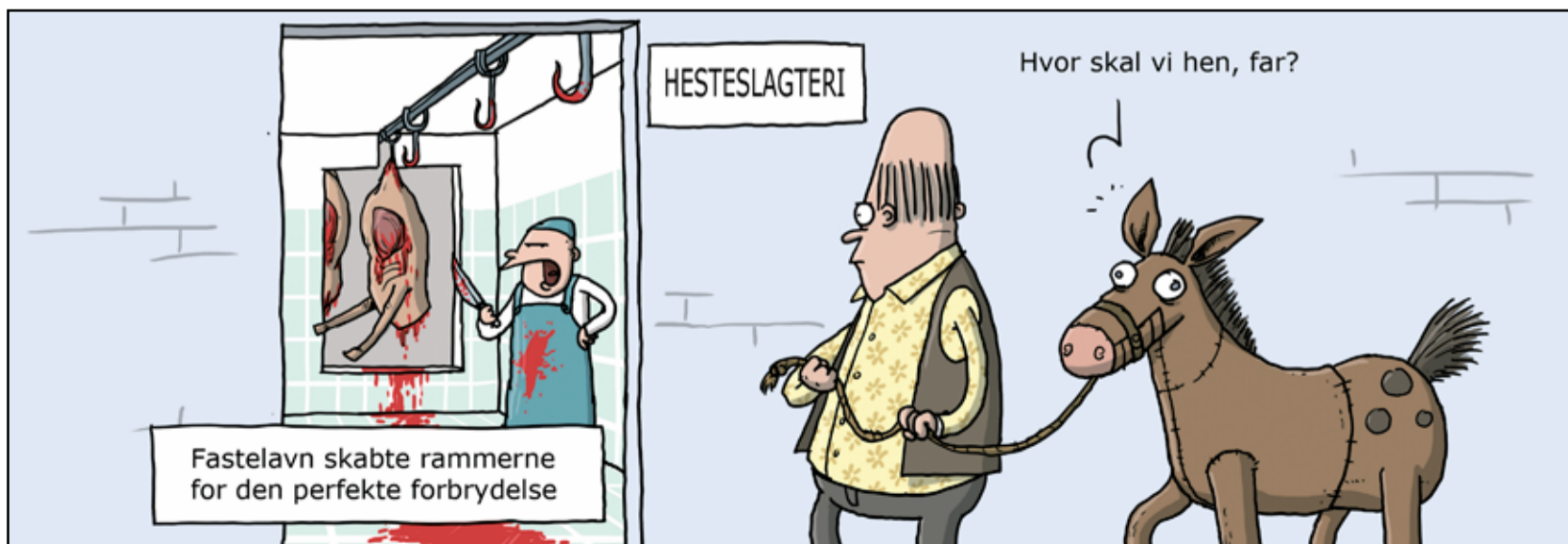
- Det er blandt andet produkter som paté, salami og bacon, der driver væksten. Præcist som inden for food on the go er vores produkter i den dyre ende af skalaen, og derfor skal kvaliteten også være i orden. Overordnet kan man sige, at Rusland er et marked, der giver fantastiske muligheder, hvis produkterne er gode, og hvis man finder de rigtige samarbejdspartnere i Rusland. Det har vi haft succes med, siger Lasse Mortensen.

Han forventer derfor, at Tulip også i de kommende år vil være i stand til at øge eksporten til Rusland med udgangspunkt i de stærke samarbejdspartnere, virksomheden har fået i landet. ■



Tulips pølser er en populær spise i Rusland. Foto: Tulip arkiv.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Det kan være planter, rødder, tjørn, bark og hyldebær, som grisene støder på i den endevendte jord og gnasker i sig med velbehag.

SLAGTERE BESØGER GRISENE I SKOVEN

EN SÆRLIG UDGAVE AF GOURMET-GRISEN ER SENDT I HANDLEN.

AF LARS HASLEV
FOTO STEFFEN STAMP

Et skov-område ved Ejstrupholm har i tre måneder været et trygt hjem for 90 Gourmet-grise fra Danish Crowns datterselskab Friland.

Her myldrer de rundt mellem træerne og roder dagen lang med trynerne i jorden for at finde lækkerier at fylde maverne med.

Er skovbundens grønne buffet ikke tilstrækkelig, har grisene altid adgang til tørfoder.

De kan også putte sig i små hytter med halm, når trætheden melder sig, eller rulle sig i det friske mudder.

Normalt får grisene kun besøg af Frilands-producent Karsten Olesen, når han kommer rundt med foder-vognen og tilser dyrene. Men denne dag er der gæster på den midtjyske gård Krondal.

Det er Gourmet-slagterne, 10 af landets bedste slagtere, der sammen med Danish Crown og dets datterselskab Friland står bag projektet. De vil se, om grisene i skoven nu også har det så godt, som det siges.

- Ingen kan være i tvivl om, at grisene stortrives.

Sådan siger slagtermester Jens Munch fra Skagen om det syn, der møder ham og slagterkollegerne mellem de lange rækker af bøgetræer.

Grisene i skoven er krydsninger af Duroc, Yorkshire og Landrace og bolttrer sig i et skov-område på omkring halvanden hektar.

SAFT OG KRAFT PÅ SMAGEN

Netop friheden og den naturlige kost giver kødet den helt optimale smag og kvalitet, mener flere af slagterne.

- INGEN KAN VÆRE I TVIVL OM, AT GRISENE STORTRIVES.

Jens Munch, slagtermester.

- Grise får et andet bevægelsesmønster, når de frit kan boltre sig i skovbunden. Den friske luft og

motionen gør grisene glade og udvikler deres muskler, som jo er forudsætningen for godt kød, bemærker slagtermester Hans Henrik Johansen fra Aabenraa.

Idyllen sluttede i begyndelsen af juni, da grisene blev slagtet, og det helt særlige svinekød er nu sat til salg hos de 10 Gourmet-slagtere.

Men et nyt kuld legesyge og nysgerige grise bliver sluppet løs i skoven, så Gourmet-slagterne også senere på året kan tilbyde Gourmet-gris med "smag af skovbund".

Find din nærmeste Gourmetslagter her: <http://gourmetslagterne.danish-crown.dk/page22452.aspx> ■

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

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

B: Svær

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



RABAT PÅ DANMARKS BEDSTE FLÆSKESTEGS-SANDWICH

SKAL DU OVER STOREBÆLT DENNE SOMMER, GIVER EN AF DANISH CROWNS KUNDER DIG NU ET GODT TILBUD.

AF JAN FØNSS BACH



Ejeren af Cafeteria Storebælt er kendt for at lave Danmarks bedste flæskestegs-sandwich.

Og samtidig er han så glad for samarbejdet med Danish Crown, at han gerne fortæller omverdenen om, at han sætter stor pris på 100% Dansk Svinekød fra Danish Crown.

Han har derfor indgået en aftale med DC's foodservice-afdeling om, at han i juni, juli og august giver 20 procent rabat på de lækre sandwich med flæskesteg til alle DC-medarbejdere.

Det kræver blot, at du husker dit medarbejderkort, så du kan vise det ved bestilling.

I Danish Crown bakker man fuldt ud op om initiativet, der løber hen over sommeren.

- Vi vil gerne gøre opmærksom på, at vi i Cafeteria Storebælt har en rigtig god kunde, som sætter kvalitet og loyalitet over pris, og som har præference for dansk svinekød, siger

Alle DC-medarbejdere får 20 procent rabat på Danmarks bedste flæskestegs-sandwich hele sommeren.

Foto: Christian Hay Linde.

konsulent Christian Hay Linde fra Danish Crowns foodservice-afdeling.

Så derfor var vi selvfølgelig med på at promovere ideen, da han kom med den, tilføjer han.

ROST AF BREINHOLT

Cafeteria Storebælt var på P3's egen Margueritrupe over danske seværdigheder sidste år og blev senest rost af Anders Breinholt på Facebook.

Og det er ikke små mængder, man aftager fra Danish Crown for at lave de mange tusinde flæskestegs-sandwich, der langes over disken hvert år.

10 KAMME OM DAGEN

- Han køber 17 tons om året hos os, og det er ret meget for en grill-bar. Det svarer til ca. 10 svinekamme om dagen, der bliver lavet til sandwich, siger Christian Hay Linde.

Du finder grill-baren på begge sider af vejen ved den sidste motorvejsafkørsel på Sjælland før Storebæltsbroen. Det er på E20, afkørsel 43. ■



VIDSTE DU AT...

- Kina står for halvdelen af verdens forbrug af svinekød
- Landet selv producerer 700 millioner slagtesvin om året
- Til sammenligning slagtede Danish Crown ca. 15 millioner danske grise sidste år.

Kilde: Berlingske Tidende/DC's årsrapport 2011/12.

- Danish Crown omsatte for 56,5 milliarder kr. i 2011/2012
- Omsætningen var på 45,2 milliarder kr. i 2009/10
- Det er en fremgang på godt 11 milliarder kr. på to år
- DC er blandt Danmarks 10 største virksomheder
- Andelshaverne leverede 1,37 milliarder kilo kød til DC i regnskabs-året 2011/12.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



GRILLET OKSEFILET MED SPRØD SOMMERSALAT OG FRISKE BÆR

Når det er sommer og rigtig varmt, er det vejr til grill. Her er et godt bud på en ret, som både er let, og som udnytter årstidens friske råvarer.

Opskriften er beregnet til fire personer og tager kun tyve minutter at tilberede.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 bøffer af oksefilet, 2 cm tykke
å 150 g
Salt og peber

SALAT

1 spidskål, ca. 350 g
200 g sukker-ærter
1 cm eller 1 spsk fint revet peberrod

DRESSING

1 tsk akacie honning
1 tsk grov sennep
½ cm eller 1 lille tsk fint revet peberrod
50 g hasselnødder
1 tsk olie, gerne koldpresset rapsolie
200 g friske bær – ribs, blåbær, solbær eller jordbær

SÅDAN GØR DU

Dup kødet tørt med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Brun bøfferne 1 minut, vend og brun 1 minut på den anden side.

Flyt bøfferne lidt væk fra kullene eller hæv risten. Steg til saften kommer op på overfladen. Vend bøfferne og steg dem, til saften kommer op på overfladen. Så er bøfferne rosa indeni.

Tag bøfferne af og sæt dem til side.

Del spidskålen, skær stokken ud og snit den, så fint du overhovedet kan – på tværs.

Snit sukker-ærterne fint, på langs. Riv peberroden fint. Bland det hele.

Hak hasselnødderne groft.

Pisk honning, sennep, hakkede hasselnødder og rapsolie sammen og smag til med salt og peber. Vend bærrene i dressingen.

Skær kødet i skiver og anret det på salaten. Hæld dressingen over.

Opskriften er udarbejdet af
Thomas Castberg.

Den er fra Landbrug & Fødevarer.

QR-KODE

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



JUBILARER

JUNI/JULI/AUGUST

BLANS
11. juli 2013
25 års jubilæum
**Renate
S. Haarnagel**
Tarmhus

JÖNKÖPING
1. juli 2013
40 års jubilæum
Folmer Toft Olesen
Administration

24. juli 2013
35 års jubilæum
Peter Gaarde
Opskæring,
daghold

RANDERS
1. august 2013
25 års jubilæum
**Michael Thorleif
Kaa Rasmussen**
Hjemmemarked

24. juli 2013
35 års jubilæum
**Peter Jørgensen
(junior)**
Kvalitetssikring

RINGSTED
28. juli 2013
25 års jubilæum
**Sten
Ulvedal Jensen**
Opskæring, dag

1. august 2013
25 års jubilæum
**Steen Kalborg
Henriksen**
Administration

1. august 2013
40 års jubilæum
**Jens Erik
Lægteskov**
Fabrik 1

HERNING, DC BEEF
1. august 2013
40 års jubilæum
Erling Jensen
Catering

6. august 2013
40 års jubilæum
**Freddy Bendix
Rasmussen**
Skærestue 3,
service

HERNING, DC PORK
2. juli 2013
40 års jubilæum
John Johnsen
Slagtegang

1. september 2013
25 års jubilæum
**Vibeke
Christensen**
HR

2. juli 2013
40 års jubilæum
Irene Christiansen
Skærestue 3

RØNNE
30. juli 2013
40 års jubilæum
Majbrit Lyster
Pakkeri

4. juli 2013
25 års jubilæum
**Helle
Valter Madsen**
Skærestue 2

SKIVE
1. juli 2013
25 års jubilæum
Tina Nielsen
DC Ejerservice

30. juli 2013
40 års jubilæum
Børge Thyme
Skærestue 1

SÆBY
11. juli 2013
25 års jubilæum
Brian Sørensen
Opskæring

HORSENS
1. juli 2013
35 års jubilæum
Torben Hviid
Løn

6. august 2013
40 års jubilæum
Henrik Steenberg
Elektriker

4. juli 2013
25 års jubilæum
Eva Østergaard
Administration

14. august 2013
35 års jubilæum
**Poul Henrik
Pedersen**
Udbening,
midterstykker

14. juli 2013
35 års jubilæum
Jørgen Hundborg
Mester

24. august 2013
25 års jubilæum
Erik Sejder Sindt
Opskæring

28. august 2013
35 års jubilæum
**Tove
Bagge Kristensen**
Pakkeri

1. september 2013
35 års jubilæum
Henrik Larsen
Udbening, forender

1. september 2013
25 års jubilæum
Kaj Agerskov
Håndværker





DANISH CROWN – GLOBAL OG LOKAL

Danish Crown har fra første dag været en eksportvirksomhed. Det vil sige, at man fra første dag har kunnet møde det kød, der produceres i Danish Crown, uden for Danmarks grænser. Alligevel er det ikke så forfærdelig mange år siden, vi kaldte Danish Crown en dansk virksomhed. Danske ejere, danske medarbejdere, danske råvarer – og hoveddelen af produktionen i Danmark.

Sådan ser billedet ikke ud mere. Igennem de seneste tyve år har vi arbejdet målrettet på at blive det, vi er i dag – en international virksomhed med råvarer, produktion og arbejdspladser i en lang række lande.

Der er en masse erfaringer fra Danmark, vi tager med os ud i verden. En masse viden om produktion og effektivitet, om fødevarer og teknologi, som vi løbende indfører på vores virksomheder i udlandet.

Oftentimes er det virksomheder, vi har købt, og hvor forandringen til at blive en del af Danish Crown-gruppen, tager tid. Men der er også lokale fordele,

vi tager til os. Og der er lokale traditioner og regler, vi indordner os under med det samme.

Etableringen af arbejdspladser i udlandet hænger både sammen med at rykke produktionen tættere på kunderne og med at få produktionsomkostningerne i koncernen ned, så vi kan blive ved med at producere til en pris, som kunderne vil betale.

Forskellen på lønnen i de forskellige lande giver anledning til diskussion ført an af fagforeninger, og i øjeblikket er vi i næsten daglig kontakt med danske, tyske, franske og belgiske medier om lønninger i den tyske slagteindustri.

Desværre er debatten temmelig usaglig, og journalisterne spørgsmål er formuleret tankevækkende ens. Det betyder, at vi bruger en del kræfter på at forklare journalister og politikere om de faktiske forhold.

I Danish Crown i Tyskland kender vi lønniveauet på vores arbejdspladser, og derfor må vi undre os over, hvad

man vil opnå fra fagforeningernes side med den hetz, man kører imod Danish Crown.

Danish Crown bakker op om indførelsen af en mindsteløn i Tyskland, men det er et spørgsmål, som skal afklares af de tyske politikere.

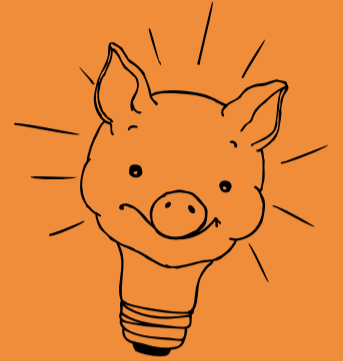
Vi deltager løbende i møder med politikere og arbejdsmarkedets parter i Berlin, og så sent som i sidste uge var det tyske arbejdsministeriums embedsfolk på besøg i Essen for at få viden om forholdene.

I Danish Crown er det afgørende, at vi på alle områder har en anstændig produktion. Også når det gælder ansættelsesforhold. Uanset om det er i Tyskland, Polen, Sverige, USA, England – eller Danmark.

God sommer.

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

Lars Haslev (redaktør) og
Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

13. juni 2013

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Herning



Johnny Winther
slakteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Herning



Per Laursen
fabrikssjef,
Horsens



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Lars Haslev
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers