

# TRYK-KNAPPER SPARER STRØM

S4

SOMMERJOB  
TIL LEDIGE

S2-3

KJELD - 25 ÅR I  
SPIDSEN FOR DC

S6-7

  
MARTS 02-2013

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 5

#### SNART LØBEKLAR

To kvindelige medarbejdere i pakkeriet har besluttet sig for at give de mandlige kolleger kamp til stregen, når Slagteriløbet skydes i gang 14. april.



### SIDE 6-7

#### 25 ÅR SOM DIREKTØR

Først fylder han 60, og så har han 25 års jubilæum. Læs, hvad samarbejds-partnere siger om Kjeld Johannesen som leder.

### SIDE 8

#### SKÆGBIND IGEN

Først blev skægbindet indført. Så røg det af på en afdeling. Men det gik ikke. Læs hvorfor.



### SIDE 10-11 OG 13

#### JOB I BANKEN

Der er garanti for rigeligt med arbejde, når en jobbank-bestyrer i Danish Crown går i gang med at hjælpe kollegerne til nyt job eller uddannelse. Det lykkes i stor stil.

### BAGSIDE

Leder: En håndsrekning.

### FORSIDE + SIDE 4

Forsynings-mester Brian Skov har sparet 100.000 kr. om året på udgifterne til strøm ved at indføre tryk-knapper på vakuumsugerne.

Forsidefoto: Claus Petersen.

# STOR INTERESSE FOR SOMMERJOB

**FLERE END 270 LEDIGE  
HAR MELDT SIG TIL  
KURSUS, DER GIVER  
ADGANG TIL EN JOB-  
SAMTALE PÅ DANISH  
CROWN I HORSENS.**

AF LARS HASLEV

Siden midten af februar har flere end 270 ledige henvendt sig for at komme i betragtning til et kursus, der kan sikre deltagerne arbejde på Danmarks største slagteri, Danish Crown i Horsens.

- Man kan i hvert fald ikke påstå, at alle ledige er dovne, siger beskæftigelsesrådgiver Kjeld Iversen fra Jobcenter Horsens, der står for visitationen til kurset.

## VEJEN PÅ CHARME-OFFENSIV

KOMMUNEN PÅ BESØG PÅ DE FEM DC BEEF-  
AFDELINGER, DER SKAL LUKKE.

AF LISBETH CARØE

Vejen Kommune vil gerne gøre sig lækker for de 300 medarbejdere, der får deres arbejdsplads på det nye storslagteri i Holsted.

Derfor har to repræsentanter fra kommunen været rundt i kantinerne på DC Beefs afdelinger i Tønder, Skjern, Holstebro, Fårvang og Herning med materiale om Vejen Kommune, ligesom de var til rådighed for en snak.

#### SNART ALVOR

- Man kan vel sige, at Vejen

Kommune har været på charme-offensiv hos os, siger Ivan Sahl.

Til daglig er han arbejdsstudieleder i DC Beef, men kalder sig selv praktisk gris i forbindelse med det kommunale arrangement, hvor han bistod med at annoncere og afvikle møderne.

- Det var rigtig godt, for det var med til at skabe interesse for Holsted og gøre folk opmærksom på, at nu er det lige om lidt. Der er kun et halvt år til, at administrationen flytter og trekvart år til, at den første produktion skal i gang, så det rykker tættere på, peger Ivan Sahl på.

Ud over at medarbejderne kunne spørge udviklingschef Peer M. Rexen og udviklingskonsulent Hanna Kretzschmar om alt muligt med boliger, idrætsfaciliteter og den slags, så gav det også anledning til en god snak ved kantinebordene medarbejderne imellem, fortæller Ivan Sahl.

- Skal jeg flytte med til Holsted? Er det til at få en bolig? Kan min kone eller min mand finde et job, nævner han som spørgsmål, der begynder at trænge sig på for alvor.

#### ÅBEN KOMMUNE

Ikke nok med at kommunen har aflagt visit hos de berørte DC Beef-

- Folk er villige til at køre langt efter arbejde. Vi har fået henvendelser fra så langt væk som Struer i nord og Vojens og Sønderborg i syd. Det er helt vildt.

#### KØ I PORTEN

På slagteriet har man også bemærket den store interesse. Telefonerne har glødet, og mange er ligefrem tropet personligt op, fortæller Corporate Visitor Manager i Danish Crown, Agnete Poulsen.

- Få timer efter, at vi luftede planerne om et kursus med job bagefter, stod de første 25 ledige klar i porten med ansøgningen i hånden, siger Agnete Poulsen.

Det er dog udelukkende jobcentret, der har til opgave at modtage og behandle ansøgningerne.

#### KURSUS MED GULEROD

Ledige i Horsens Kommune prioriteres først til de i alt to kursus-hold, der indledes henholdsvis den 18. marts og 2. april. Hvert hold har plads til 25 deltagere.

På Learnmark Horsens får kursisterne et grundlæggende indblik i Danish Crown og lærer at svinge slagtekniven. Ud over undervisning i faget

er der i løbet af kursets fire uger fokus på ergonomi, sikkerhed, sundhed og fødevarer-kvalitet.

**- DET KAN VIRKE TOSSET, AT VI IKKE ER BEDRE TIL AT FÅ DE LEDIGE HER I ARBEJDE.**

*Per Laursen, fabriksdirektør.*

Med de ny-erhvervede kvalifikationer bliver deltagerne inviteret til samtale af enten Danish Crown eller brødproducenten Lantmännen med henblik på et sommerjob på en af fabrikkerne.

Ansættelsen indebærer en indslusningsperiode, hvor de ny-ansatte bliver sat grundigt ind i arbejdsopgaverne, der primært består i at stå på slagtegangen.

#### TOSSET MED LEDIGE

Det nye tiltag skal ses på baggrund af, at Danish Crown i Horsens de senere år har måttet forlade sig på jobcentre i Polen, når sommerjobbene har skullet besættes. Det har ikke været muligt at skaffe folk nok via

uopfordrede ansøgninger og kontakt med Fødevarerforbundet NNF.

Men Danish Crown i Horsens vil gerne være med til at tage ansvar for at skaffe arbejdsløse fra lokal-området i job.

- Med så mange ledige i Horsens Kommune kan det virke tosset, at vi ikke er bedre til at få dem i arbejde. Det prøver vi at gøre noget ved nu, siger fabriksdirektør på Danish Crown i Horsens, Per Laursen.

- Gennemfører man kurset, og vil man det her, er der et arbejde. Der er tale om et forløb, som er bundet op på et konkret behov for arbejdskraft hen over sommeren, slår han fast.

#### 1500 MEDARBEJDERE

Hver uge slagtes, opskæres og udbenes 100.000 grise på Danish Crown Horsens, der beskæftiger flere end 1500 medarbejdere. ■

*For yderligere information kontakt Kjeld Iversen fra Jobcenter Horsens på mail: [ki@horsens.dk](mailto:ki@horsens.dk)*



## KORT NYT

# 250.000 KR. TIL DANMARKS INDSAMLING

Danmarks Indsamling 2013 indbragte 75.957.132 kr. til 12 projekter i Afrika, og Danish Crown var også på banen med et bidrag.

Danish Crown satte 10 svinehytter med luksus-overnatning på Smukfest til salg på Lauritz.com til fordel for indsamlingen. Auktionen over svinehytterne indbragte 111.500 kr.

Det beløb rundede Danish Crown Horsens op til 250.000 kr., som Danish Crowns kække gris Frida overrakte til DR-værten Thomas Skov, da DR sendte live 8. februar fra FÆNGSLET i Horsens i forbindelse med landsindsamlingen.

Danish Crown i Horsens skænkede desuden 500 svinekæber og 25 nakkefileter til festmiddagen, mens DC Beef sponserede langtidsmodnet Dansk Kalv-filet.



Informationsmateriale, lækre kager og medarbejdere til at svare på alle tænkelige spørgsmål om kommunen var, hvad Vejen Kommune diskede op med på kantine-møder i DC Beef. Foto: Vejen Kommune.

afdelinger. Den sønderjyske kommune vil også gerne have besøg, så Vejen inviterer til Åben kommune søndag den 7. april. Det tilbud har 55 medarbejdere jævnt fordelt på de fem afdelinger taget imod.

De bliver i Vejen Idrætscenter budt på brunch og mere viden om kommunen, dens uddannelsesmuligheder, boliger, kultur og fritidsliv, ligesom DC Beef-direktør Lorenz Hansen viser rundt på byggepladsen

for kreaturslagteriet – det største, der bygges i Danmark i 40 år. ■



## VIDSTE DU AT...

- 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
- DC er Danmarks største industri-arbejdsplads
- Andelshaverne leverede 1,37 milliarder kilo kød til DC i regnskabs-året 2011/12.



# ET TRYK PÅ KNAPPEN GIVER PENGE I KASSEN

**PÅ DC I HERNING ER NYE TRÅD- OG BATTERI-LØSE  
TRYK-KNAPPER MED TIL AT SPARE PÅ STRØMMEN.**



*Den ser måske ikke ud af meget, men den tråd- og batteri-løse tryk-knap på vakuumsugerer sparer omkring 120.000 kilowatt om året. I efteråret blev projektet nomineret til innovations-prisen FoodTech Innovation Award til stor glæde for forsynings-mester Brian Skov.*

*Foto: Claus Petersen*

## AF LARS HASLEV

120.000 kilowatt eller hvad der svarer til strøm for omkring 100.000 kr.

Så meget vurderer forsyningsmester Brian Skov, at Danish Crown i Herning sparer om året, efter at der i sommer blev installeret små trykknapper på palleterings-afdelingens vakuumsugere.

- Det fungerer hammer-godt, siger Brian Skov.

Når det friske kød bliver pakket i kasser, bliver det sendt med transportbånd til palleterings-afdelingen. Her løftes kasserne over på paller ved hjælp af 13 kraner, vakuumsugere, der klæber sig fast til de tunge kasser som sugekopper.

Tidligere var vakuumsugerne tændte så godt som hele tiden, fortæller han. Nogle gange også om natten.

- Før vi fik knapperne installeret, skulle man nærmest trække stikket på hovedafbryderen for at slukke vakuumsugerer. Det skete sjældent, siger Brian Skov.

Nu er det både hurtigt og nemt at slukke for de strøm-slugende maskiner. Medarbejderne trykker på knappen og tænder og slukker maskinen på få sekunder. Det kan tydeligt mærkes på energi-forbruget.

### FRI FOR LEDNING OG BATTERI

Ud over at trykknapperne er trådløse og kan placeres på steder, hvor det ellers ville være umuligt at trække en ledning, bruger knapperne heller ikke batteri.

Den mekaniske energi fra trykket omdannes til elektrisk energi, som sender signal til en radiomodtager på vakuumsugerens styreboks.

- Vi slipper for rigtig meget vedligehold, og så slipper vi for at udskifte batterier. Det holder vores løbende omkostninger nede, forklarer Brian Skov.

Projektet er også kommet ind i varmen hos medarbejderne i afdelingen.

- Medarbejderne skal have stor ros, da de har været en stor del af projektet. De har taget godt imod ideen og har været åbne lige fra begyndelsen. Der er tilmed gået sport i at holde flest maskiner slukket på tværs af de to transportbånd, siger forsyningsmesteren.

På fabrikken i Herning er Brian Skov hele tiden på udkig efter måder at spare på energien.

Succesen i palleterings-afdelingen kan for eksempel være startskuddet til også at indføre trykknapperne i andre afdelinger, hvor vakuumsugerer er på arbejde, tilføjer Brian Skov.

- Når jeg om kort tid mødes med de andre forsynings-mestre i organisationen, vil jeg helt klart anbefale løsningen, siger han. ■





Slag, spark og parader. Camilla Andersen (tv. i forreste række) og Helle Pedersen (th.) kommer i form til slagteri-løbet sammen med kollegerne fra DC Horsens.

## STØTTE TIL HOSPITALSKLOVNE

- Slagteriløbet finder sted søndag den 14. april. Det er fjerde år i træk, at slagteriet i Horsens danner ramme om en festlig dag med løb, pølser og højt humør
- Overskuddet fra løbet går i år til Danske Hospitalsklovne
- Løbet har plads til 500 deltagere, og tilmelding kan ske på hjemmesiden [www.horsensrun.dk](http://www.horsensrun.dk).
- Rundstrækningen omkring slagteriet i Horsens er 1 km, 363 meter og 11 centimeter lang.

# - DRENGENE FÅR KAMP TIL STREGEN

## TO PAKKERI-PIGER STILLER OP I SLAGTERI-LØBET FOR ANDEN GANG.

AF LARS HASLEV OG FOTO CLAUS PETERSEN

Ære og håne-ret er på spil, når der til april er løb omkring slagteriet i Horsens.

Camilla Andersen og Helle Pedersen fra pakkeriet i DC Horsens deltog også i løbet sidste år, da det blev til fem gennemførte runder. I år har de tænkt sig at løbe endnu længere. Denne gang skal de nå otte gange rundt om slagteriet, eller hvad der svarer til 10,9 km.

- Hvis vi kan fortsætte den udvikling, er vi klar til at løbe maraton-distancen med fællestillidsmand og eliteløber Lars Mose om fire år, lyder det selv-sikkert fra dem begge to,

mens et skævt smil fortæller joken bag udsagnet.

### KLAR TIL SLAGET

Hver onsdag har medarbejderne på DC Horsens haft mulighed for at slutte dagen af med motion i det lokale fitnesscenter.

Ifølge Camilla Andersen og Helle Pedersen er det en god anledning til at snøre løbeskoene og trimme bentoj og form, så længe det er koldt udenfor.

Og spørger man deres mandlige kolleger, er det ligefrem en nødvendighed.

- Drengene i pakkeriet er efter os og påstår, at vi er langsomme. I deres verden kan vi nærmest ikke noget som helst. Det kan vi da ikke have siddende på os, siger Helle og griner.

- Lad os vise dem alle sammen, at vi godt kan løbe. De får kamp til stregen, forsikrer Camilla.

**- DRENGENE PÅSTÅR, AT VI ER LANGSOMME. DET KAN VI IKKE HAVE SIDDENDE PÅ OS.**

*Helle Pedersen, pakkeriet.*

Opfordringen er hermed givet videre til alle i DC, der vil repræsentere deres egen afdeling og deltage i den indbyrdes kappe-strid. Det store slag skal stå søndag den 14. april, og der er løbs-ruter, hvor alle kan være med

- både børn og voksne, motionister og super-løbere.

### EN SJOV DAG

For de to pakkeri-piger handler det dog allermest om at få en sjov dag. At komme først over målstregen og vinde løbet bliver nemlig aldrig en mulighed.

- Nej, det kan jeg slet ikke forestille mig. Vores personlige mål er dog at løbe de otte omgange på under 65 minutter, siger Helle Pedersen.

Som noget nyt i år er børn også en del af løbet. Danish Crowns to maskotter, Frida og Ferdinand, løber sammen med børnene på en særlig børnerute.

- Det er jo vildt sejt at komme med mor på arbejde og få en medalje for det. Min søn skal også løbe. Den medalje er altså vigtig for ham, siger Camilla Andersen, før hun indskyder:

- Næsten lige så vigtig som colaen, chokoladen og slik-skålene ude på ruterne er for os voksne. ■



# 25 ÅR I SPIIDSEN

FRA UNG ASSISTENT TIL ADMINISTRERENDE  
DIREKTØR I EUROPAS STØRSTE SVINESLAGTERI.

*Kjeld Johannesen har 25 års jubilæum  
som administrerende direktør.  
Foto: Morten Fauery.*



AF ANNE VILLEMØES OG LARS HASLEV

Når Kjeld Johannesen den 6. marts runder 60 år, kan han samtidig markere 25 år som administrerende direktør i Danish Crown.

Det lå ikke nødvendigvis i kortene, at Kjeld skulle være med til at forme det, der i dag er Europas største svineslagteri.

Men fra han fik plads som kontorelev på slagteriet i Hurup i 1971, har han langsomt, men sikkert, arbejdet sig op fra bunden. 1. april 1988 blev han administrerende direktør i Slagteriselskabet Wenbo, og allerede efter to år stod han bag den fusion, der førte til navnet Danish Crown.

Han har således tegnet Danish Crown i de årtier, hvor virksomheden har bevæget sig fra at være et dansk slagteri til en international fødevarer-koncern.

#### LØB OG FODBOLD

Senest har Kjeld Johannesen stået i spidsen for en række store tiltag, der skal sikre koncernens konkurrence-dygtighed. Både i forhold til markedet og når det handler om afregningen til ejerne. Og de mange resultater betyder da også, at direktørens fritidsliv er sparsomt.

Derfor har familien førsteprioritet, når Kjeld Johannesen holder fri. Men han holder fast i både løbeturene og den store interesse for fodboldklubben AaB – ligesom man de seneste år har kunnet møde ham på den lokale golfbane, hvor han øver sig med køllerne sammen med hustruen Inge Lis.

#### DET SIGER ANDRE

Krogen har spurgt nogle af dem, der kender Kjeld Johannesen, hvordan de vil beskrive Danish Crowns øverste direktør som leder.



## OLE CARLSEN, FABRIKSCHEF PÅ DANISH CROWN I BLANS

- Kjelds udstråling gør, at man altid føler sig godt tilpas i hans selskab. Mens vi diskuterer alvorlige emner, er han ikke bleg for at fyre en vittighed af.

- Han kan også pludselig spørge ind til noget specifikt i driften eller dagligdagen her på fabrikken. Jeg må sige, at det er imponerende, når en mand, der sidder som administrerende direktør, interesserer sig for, hvad der sker i gulvhøjde.



## ERIK BREDHOLT, FORMAND FOR DANISH CROWNS BESTYRELSE

- Kjeld er stædig og vil selvfølgelig helst, at tingene sker på hans måde, men hans behagelige væsen gør det nemt at arbejde sammen med ham. Han er til at stole på, og han er helt igennem et ordentligt og redeligt menneske.

- Som administrerende direktør for en koncern, der er ejet af knap 10.000 landmænd står man hele tiden på mål for resultaterne. Derfor sidder man også kun i stolen i 25 år, hvis man leverer – og hvis man har en god dialog med ejerne.

- Det er især DC Future et godt eksempel på. Her satte Kjeld en dagsorden, som handlede om, at afregningen til ejerne skulle være konkurrence-dygtig, og det fulgte han til døds.

- En gang imellem fordyber Kjeld sig i detaljer. Som han selv siger, er intet for stort eller for småt at gå ned i for ham. Men hans enorme detaljekendskab til alle hjørner af virksomheden betyder også, at han kritisk og sagligt kan indgå i diskussionerne.

## LARS MOSE, FÆLLESTILLIDSMAND I HORSSENS OG FORMAND FOR TILLIDSMANDSKOLLEGIET

- Man kan tydeligt mærke, at Kjeld kommer fra den nordjyske mund i Thy. Når vi sidder sammen til et møde, skal Kjeld nemlig altid høre ind til, hvordan det går, eller fortælle en anekdote. Tale om helt jordnære ting. Sådan er han.

- Han er en leder, der kan begå sig i alle sammenhænge – uanset om der er tale om en delegation med statsministeren eller en diskussion med tillidsfolkene.



## SØREN F. ERIKSEN, DIREKTØR FOR TEKNIK OG PRODUKTION I DANISH CROWN

- Det er Kjelds største styrke, at han kender butikken til bunds. Og her mener jeg helt ud i alle hjørner af organisationen. Selv om vores møder handler om et teknisk område, er han helt inde i detaljerne. Det ene øjeblik kan han således drøfte emballage-afvigelser, det næste slår han over og tegner de store strategiske linjer i firmaet.

- Samtidig er han en sympatisk og lydhør leder, som man faktisk godt kan bevæge med argumenter. Hvis du sammenligner med andre ledere i Danmark, er han fuldstændig unik.



## HANNE ROSGAARD, KJELDS PERSONLIGE SEKRETÆR IGENNEM 25 ÅR

- Han er dygtig og ligetil. Kjeld kalder en spade for en spade. Det gjorde han også, da han i en fødselsdagshilsen til mig skrev, at han "satte stor pris på vort lige-fremme samarbejde".

- Lige fra begyndelsen har han været et meget privat menneske, men er åbnet mere op. Jeg har for eksempel flere gange fået at høre, når hans to store drenge er vendt hjem fra byen ud på de sene nattetimer.

- Kjeld sætter en ære i at være en nærværende chef, og han lægger også ører til, hvis jeg eller andre af hans medarbejdere har noget at sige. Døren til hans kontor er altid åben, så at sige. Desuden har han en ægte jysk humor, som har givet os mange gode grin igennem tiden.



## ELEKTRIKER UDLÆRT TO STEDER I DC

Elektrikerlærling Rasmus T. Frederiksen har haft sin gang på to Danish Crown-fabrikker i løbet af sin læretid. Han begyndte nemlig på DC Esbjerg i januar 2009, og da slagteriet lukkede, få måneder før han var færdig med sin uddannelse, blev han overflyttet til DC Skærbæk.

Så det var fra soslagteriet, at han aflagde sin afsluttende svendeprøve og fik et flot 12-tal og en sølvmedalje. Både svendebrev og sølvmedalje blev overrakt af maskinmester André Lorenzen.

Rasmus T. Frederiksen kan nu kalde sig elektriker i styrings- og regulerings-teknik, men har planer om at læse videre. Til sommer vil han tage adgangskursus på Århus Universitet og enten læse videre inden for software og programmering eller til maskinmester. ■



Rasmus T. Frederiksen fik sølvmedalje til sin svendeprøve som elektriker.

## SVEND ERIK SØRENSEN FRATRÆDER

Efter 23 år som en nøglefigur i etableringen af et internationalt Danish Crown har Svend Erik Sørensen valgt at fratræde sin stilling med udgangen af juli i år.

Svend Erik Sørensen rundede i juni 2011 60 år, og i den forbindelse indgik han en aftale om at fortsætte i koncernen i yderligere to år. Den aftale har han ikke ønsket at forlænge, og derfor fratræder han stillingen som direktør og vice president til sommer.

Han fortsætter dog i den forstand, at han bliver tilknyttet DC som senior advisor på konsulentbasis. Blandt andet skal Svend Erik Sørensen lede arbejdet med at gøre nye vedtægter for Leverandørselskabet Danish Crown AmbA færdige, ligesom han fortsætter som medlem af bestyrelsen for KLS Ugglarps AB i Sverige.

- Vi er meget glade for, at vi fortsat kan drage nytte af Svend Eriks store viden og ekspertise, og der er ingen tvivl om, at han efterlader et gedigent hul, når han fratræder. Det er helt Svend Eriks valg, men vi har selvfølgelig respekt for, at han i de kommende år vil fordele sin tid anderledes, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen. ■

## ENGELSK SLAGTERI RENOVERET

Dalehead Foods, der er en del af Tulip Ltd, har indviet sit ny-renoverede anlæg i Spalding, hvor man slagter, udbener og opskærer svin.

Med indvielsen afsluttes et 18 måneder langt og omfattende renoveringsarbejde. Anlægget fremstår nu som en topmoderne og fremtidssikret produktions-enhed.

- Renoveringen af vores Spalding-afdeling bekræfter Dalehead Foods vilje til at investere i den britiske svineindustri. Moderniseringen gør det muligt for os at opnå en eksport-godkendelse fra myndighederne i USA og vil også på den måde gavne økonomien hos de britiske svineproducenter, siger Dalehead Foods administrerende direktør Seamus Rooney.

Renoveringen er sket i samarbejde med producent-foreningen EMPP (East Midlands Pork Producers). ■

# SKÆGBINDET ER TILBAGE I SKÆRBÆK

## HYGIEJNE-REGLERNE GÆLDER OVERALT, OGSÅ SELV OM AFDELINGEN IKKE LEVERER TIL TESCO.

AF LISBETH CARØE

Det blev kortvarigt, at skæggede medarbejdere på Danish Crowns soslagteri i Skærbæk kunne undlade at bruge skægbind, sådan som den opmærksomme læser kunne se i det foregående nummer af Krogen.

Ud fra tankegangen om, at slagteriet ikke leverer til den engelske kunde Tesco, som kræver skægbind i produktionen, var man lokalt blevet enige om, at medarbejdere med skæg måtte undlade at bruge bindet.

Men det går ikke, for hygiejne-reglerne gælder i hele Danish Crown.

### TROVÆRDIG

- Kravet om skægbind fremgår af de generelle krav om hygiejne for afdelingerne og indgår i vores egenkontrolprogram, så det skal alle leve op til. Ellers vil Danish Crown komme til at fremstå som utroværdig over for kunderne, forklarer chef for fødevarer sikkerhed Bent Aalund Olsen.

Han uddyber det med, at det vil være svært at argumentere over for kunderne med, at det er i orden, at DC på én afdeling har et sæt regler og et andet på andre afdelinger, når der er tale om den samme produktion.

### KONSEKVENT

Han bakkes op af direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

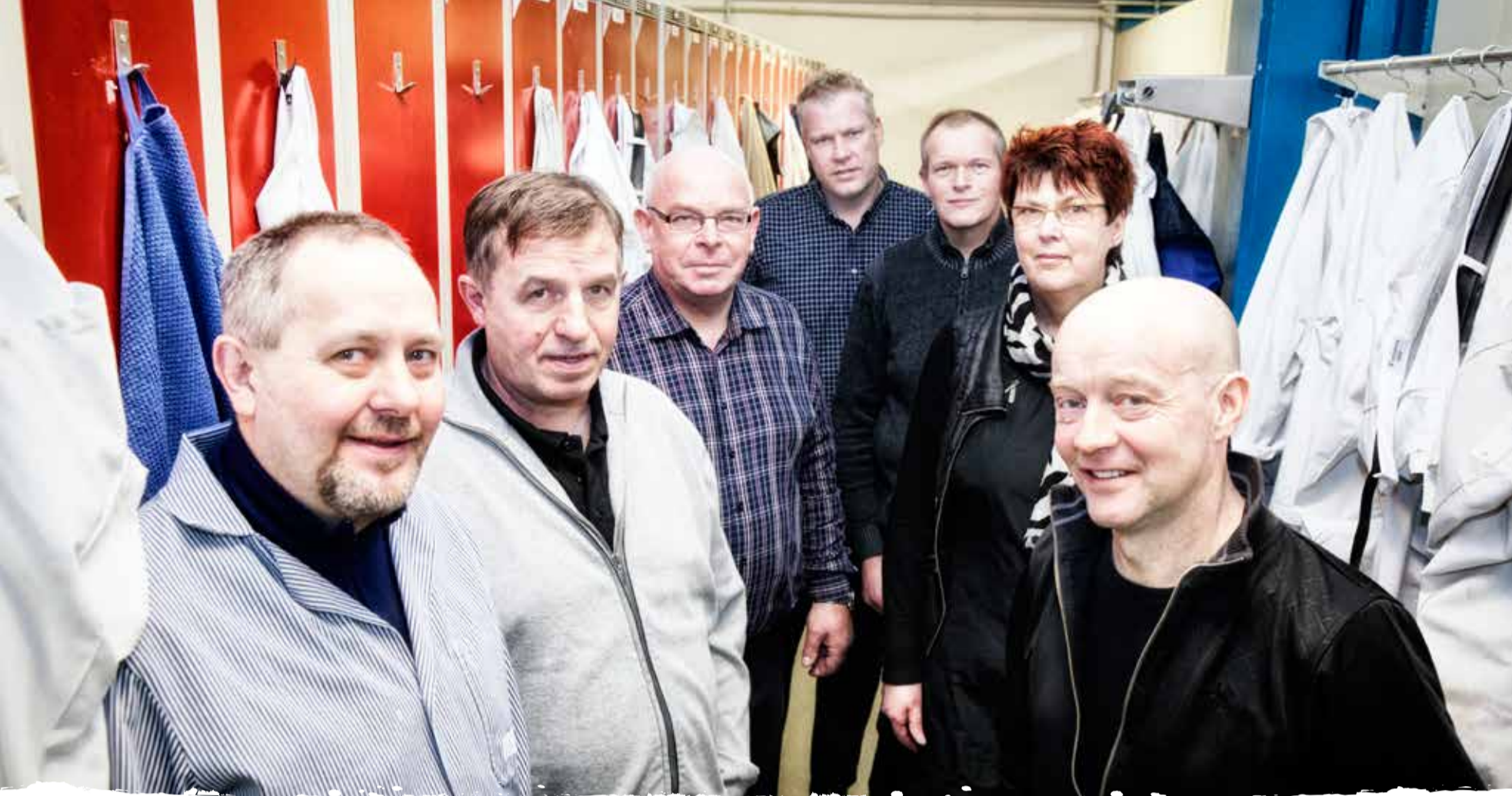
- Jeg er klar over, at der kan være medarbejdere, der synes, det er ubekvemt at skulle have skægbind på. Men det er afgørende, at hvis vi har lovet vores kunder at overholde nogle bestemte regler, så gør vi det konsekvent. Det er forudsætningen for, at vi kan afsætte vores produkter – og i sidste ende, at man som medarbejder har et arbejde, siger Søren F. Eriksen.

Med andre ord så kan afdelingerne ikke plukke i hygiejnereglerne. De skal alle sammen overholdes alle steder. ■



I det foregående nummer af Krogen kunne man læse, at der ikke længere blev brugt skægbind på soslagteriet i Skærbæk, fordi afdelingens kunder ikke kræver det. Men da der er kunder, der stiller det som krav til Danish Crown, skal alle afdelinger leve op til de fælles regler. Arkivfoto: Claus Petersen.





Tillidsmandskollegiet i Danish Crown er fra venstre Torben Lyngsø, tillidsmand på DC Ringsted, Karsten Thomsen, tillidsmand på DC Sæby, Poul Erik Schallert, tillidsmand på Tulip Aabenraa, Brian Vestergaard, tillidsmand på DC Blans, Villy Petersen, tillidsmand på DC Beef i Tønder, Anne Kathrine Pedersen, tillidsrepræsentant på Tulip Vejle, og Lars Mose, fællestillidsmand på DC Horsens og formand for Tillidsmandskollegiet.

# TILLIDSFOLK I FLOK

## TILLIDSMANDSKOLLEGIET ER MEDARBEJDERNES ØRE OG MUND.

AF LISBETH CARØE  
FOTO PER GUDMANN

Tillidsmandskollegiet. Hvad gemmer sig bag så langt et ord? Og hvem er det?

Ja, kort og godt er Tillidsmandskollegiet dine repræsentanter. Det er syv tillids-repræsentanter, der er valgt fra forskellige grene af Danish Crown-koncernen i Danmark.

De kommer fra moderselskabet Danish Crown og datterselskabet Tulip og fra såvel DC Pork, DC Beef og DC Foods – altså svinekøds-, oksekøds- og forædlingsdivisionerne.

Tillidsmandskollegiet er så at sige vokset ud af det fagretlige system, hvor dine tillidsvalgte repræsentanter varetager medarbejdernes interesser.

Derudover har Tillidsmandskollegiet en rolle at spille i DC-systemet.

### MED I CENTRALT ORGAN

Medlemmerne af Tillidsmandskollegiet er nemlig også de medarbejder-valgte medlemmer i KSU, der står for Koncern-Samarbejdsudvalget. KSU udarbejder de overordnede politikker, som gælder i Danish Crown-koncernen.

- Dér bliver vi også orienteret om "rigets tilstand" – hvordan det går i virksomheden. Det er her, vi hører om, hvad der sker ét sted, som kan påvirke andre fabrikker, og det er her, vi kan give vores mening til kende og forsøge at få indflydelse på tingene, siger formand for Tillidsmandskollegiet, Lars Mose.

### SØGER INDFLYDELSE

Han forklarer, at det er overordnede

spørgsmål, der behandles i KSU, for eksempel rammerne for alkohol- og rygepolitik.

Alt, hvad der sker i selskabet af interesse for medarbejderne, kan tages op her, og det sikrer, at medarbejdernes repræsentanter har fingeren på pulsen.

Formanden peger på, at Tillidsmandskollegiet er med i den aktuelle arbejdsgruppe, der ser på, hvordan kapaciteten kan tilpasses, hvis der sker udsving i leverancerne af slagtesvin. Det undersøges, om det er muligt at klare det uden at nedlægge en fabrik.

- Det er et meget godt eksempel på, at vi søger at få indflydelse på, hvordan fremtiden kan være for medarbejderne i DC-koncernen, siger Lars Mose. ■

### TO NYE IND

Det nuværende Tillidsmandskollegium er ret nyt. Der var valg i november 2012, og det resulterede i, at tre nye medlemmer kom ind.

Det er tillidsmand på DC Sæby Karsten Thomsen, tillidsmand på DC Blans Brian Vestergaard og tillidsmand på Tulip Aabenraa Poul Erik Schallert.

De tre nye kom ind i stedet for Benno Rasmussen fra DC Rønne, Marianne Kjærulf fra Tulip Faaborg og den hidtidige formand for Tillidsmandskollegiet, Hans Søgaard, der er gået på pension.

Posten som formand er givet videre til Lars Mose fra DC Horsens. Desuden består bestyrelsen af Villy Petersen, DC Beef Tønder, Anne Kathrine Pedersen, Tulip Vejle, samt Torben Lyngsø, der til daglig er tillidsmand på DC Ringsted. Han er dog valgt som tilforordnet fra Danish Crowns bestyrelse, hvor han er medarbejder-valgt repræsentant.



DC'ER PÅ JOB

JOBBERNE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE HOLDER ØJE MED KVALITETEN, ANDRE SLAGTER SØR, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

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

HER KAN DU MØDE EN JOBBANK-BESTYRER, SOM KÆMPE FOR AT FÅ TIDLIGERE DC'ERE UD I NYT ARBEJDE.

# TOM HJÆLPER DC'ERNE VIDERE

NÅR ET ANLÆG LUKKER, TRÆDER DC'S SOCIALPLAN I KRAFT. JOBBANK-BESTYREREN HJÆLPER OG STØTTER DE GAMLE KOLLEGER I JAGTEN PÅ NYE JOB.

AF SIMONE LORENTZEN  
FOTO CLAUS PETERSEN

I maj 2012 var beskeden klar. Når sommeren var ovre, skulle det være endegyldigt slut med at slagte i Esbjerg. 514 DC'ere stod uden job.

**- VI ER KOMMET RIGTIG GODT FRA START. JOBBANKEN BLIVER EN SUCCES.**

*Tom Jensen, jobbank-bestyrer.*

- Selvom det ikke var helt uventet, kom det som et kæmpe chok. Man kan aldrig forberede sig på den slags, siger Tom Jensen, tillidsmand på DC Esbjerg gennem 12 år.

I dag har han lagt tillidshvervet på hylden og skrevet bankbestyrer på sit visitkort. Hans gamle tillidsmand-kontor er nemlig i dag en filial i den

jobbank, Danish Crown opretter, når et anlæg lukker.

## NETVÆRK ER GULD

Banken har åbent hver dag fra klokken 7 om morgenen, når Tom Jensen tjekker ind på det tomme slagteri.

Herfra går dagene hurtigt med at svare opkald og få besøg fra kolleger, der eksempelvis gerne vil på kursus. Og hver dag har Tom Jensen kontakt til de forskellige uddannelses-steder, der kan tilbyde noget, der er interessant for DC'erne.

Derudover tager den tidligere tillidsmand ud og besøger forskellige virksomheder. Gennem de andre tillidsfolk har han kontakt til så godt som alle job-muligheder i lokalområdet.

Når det gælder netværk, er Tom Jensen nemlig helt med. Og han forstår at bruge det til sin og DC'ernes fordel.

- Jeg gør alt, jeg kan, for at hele byen ved, at vi har kvalificerede folk hernede. Slagteri-arbejderne er en



*Tom Jensen lægger vægt på at holde fast i kollegerne. Hver torsdag byder han på morgenkaffe i kantinen for gamle DC'ere.*

fantastisk arbejdskraft. De er loyale, og de er vant til at rubbe neglene, siger Tom Jensen.

## 90-95 PROCENT ER MÅLET

Tom Jensens strategi giver pote. Siden lukningen i august er 350 DC'ere kommet ud i fast arbejde. Men bankbestyrerens job er langt

fra færdigt, for der er stadig 154, der står i kø til at komme i arbejde igen.

- Vi er kommet rigtig godt fra start, og jeg tør også godt på, at jobbanken bliver en succes. Men det vil være urealistisk at tro, at arbejdsmarkedet i Esbjerg kan opsluge 100 procent af de fyrede fra DC.



Som tidligere tillidsmand på slagteriet kender Tom Jensen sine kolleger godt, og i sin nye rolle som bestyrer af Danish Crowns jobbank bruger han sit netværk til at skaffe job til dem.

- Nogle vil komme til at gå længe på dagpenge, nogle vil ende med en pension, og andre vil gå på efterløn. Endelig vil der være kolleger, som enten har været ude for en arbejds-skade eller fået skavanker, hvor vi i samarbejde med Esbjerg Kommune skal arbejde på, at de eventuelt kan blive omskolet til et andet job, blive revalideret eller få et flexjob eller en førtidspension, forudser Tom Jensen.

Hans mål for succes er derfor, at 90-95 procent af de tidligere DC'ere kommer i arbejde igen.

- Det giver sig selv, at min fornemste opgave som jobbank-bestyrer er at få kollegerne ud i job. Eller måske nærmere at få dem til at tro på, at de kan komme ud i arbejde, siger Tom Jensen.

#### **SOCIALKONTOR**

Det er nemlig ikke bare benhård jobsøgning og opkvalificering, der er aktuelt i jobbanken. Tom Jensen har som tidligere tillidsmand et godt tag

på de gamle kolleger, og de har stor tillid til ham.

Derfor spiller han flere roller i sit gamle tillidsmandskontor. Problemløser. Social-arbejder. En skulder at græde ved.

- Jeg kender gutterne og ved, hvilke slags problemer de kæmper med. For mange er det en kæmpe krise at blive arbejdsløs, og det sætter spor i alle dele af livet, også i privaten og eksempelvis i forholdet til konen, siger Tom Jensen.

Derfor er hans telefoner altid åbne, og intet emne er for småt at komme til Tom med.

Det gamle kollegiale fællesskab giver Tom Jensen et forspring i forhold til konsulenterne i jobcentret og a-kassen.

#### **HVAD NU?**

- Det kan være let nok at sidde bag sit skrivebord på jobcentret og spørge

“nå, hvad vil du så med dit liv nu?”. Men hvis man har været på slagteri, siden man gik ud af skolen for 25 år siden, ja, hvad kan man så, spørger Tom Jensen retorisk.

**- FOR MANGE ER  
DET EN KÆMPE  
KRISE AT BLIVE  
ARBEJDSLØS.**

*Tom Jensen, jobbank-bestyrer.*

Det er den slags spørgsmål, han tager fat på at besvare i jobbanken. Og indtil videre altså med succes.

- Jeg har en kæmpe opgave hernede, og nogle gange kan det da godt virke uoverskueligt med kurser, opkvalificering og hvad nytter det? Men når jeg så hører, at ham og ham har fået job, så kan jeg se, at det, jeg gør, flytter noget, siger 'bankdirektøren' stolt. ■

## **91 PROCENT VIDERE**

Når en virksomhed indstilles til lukning, sættes Danish Crowns socialplan i værk. Den skal tage hånd om de berørte medarbejdere, blandt andet tilbydes alle en individuel samtale, der skal hjælpe med at afklare deres ønsker til arbejde eller uddannelse.

Siden 2004 har 6.468 medarbejdere været omfattet af socialplanen. Af dem er det lykkedes at skaffe 91 procent nyt job eller efteruddannelse, viser den seneste opgørelse.



# SUCCES

## MED EGEN UDDANNELSE

Udfordringer med at finde kvalificeret arbejdskraft har fået Danish Crowns svenske datterselskab, KLS Ugglarps, til at tage konsekvensen. Virksomheden har oprettet sin egen slagteruddannelse for ledige unge.

- Vi kunne ikke få fat i medarbejdere med de rette kompetencer. Derfor besluttede vi at starte vores egen

uddannelse, siger Anders Lundbladh, fabrikschef i Ugglarp.

Hele 77 procent af de svenske unge, der har gennemført den særlige slagteruddannelse på KLS Ugglarps, har efterfølgende fået ansættelse.

Det skriver den svenske landbrugsavis ATL.

Uddannelsen har optag op til to gange om året. Den strækker sig over 20 uger og slutter af med en eksamen.

Ud over at få undervisning i faget får de unge en teoretisk viden om ergonomi, sikkerhed, sundhed og fødevarer-kvalitet.

### 25 FIK JOB

Efter bestået eksamen tilbydes de unge et tre måneders praktikophold, der kan føre til en fast stilling på KLS Ugglarps eller hos andre arbejdsgivere i branchen.

Indtil videre har 33 ledige unge deltaget i projektet.

25 af dem har fået job efter endt uddannelse, heraf 15 på KLS Ugglarps, der slagter og opskærer 210.000 svin hvert år.

- Nogle bliver skræmt væk og tror ved første øjekast, at arbejdet er alt for krævende. Ganske vist skal du have muskelstyrke, men det er trods alt kniven og ikke dig, der skal gøre arbejdet, understreger fabrikschef Anders Lundbladh.

Projektet sker i samarbejde med det lokale unge-netværk Navigatorcentrum og Trelleborg Kommune.

*lhas*



Lars Haslev er ny journalist-praktikant i DC. Foto: Morten Faueryby.

# MED HUD OG HÅR

## VI HAR FÅET EN NY PRAKTIKANT PÅ KROGEN.

Lars Haslev er ny journalist-praktikant i kommunikationsafdelingen i Randers indtil 31. juli. Her skal han gøre de sidste seks måneder af sin praktiktid på 18 måneder færdig.

Han har været i praktik på Horsens Folkeblad og VIA University College, inden han kom til Danish Crown. En af hans opgaver er at skrive til medarbejderbladet.

- Livet som DC'er er en helt ny og spændende verden, der har åbnet sig for mig. Jeg glæder mig til at

suge viden til mig og helst i store frådende mundfulde. Med hud og hår, så at sige, smiler Lars Haslev.

Praktikantens første opgave har været at følge Danish Crowns to maskotter, Frida og Ferdinand, under grill-stegningen af 800 Gøl Pølser fra Tulip til fordel for Danmarks Indsamling 2013.

Desuden har han allerede været på flere af Danish Crowns svineslagterier for at skrive artikler, som du kan læse i dette nummer af Krogen.

- Selv om der ofte er gris på gafflen hjemme hos mig, har det i den grad været en øjen-åbner, at grisen er meget mere end bare bacon, flæsksteg og frikadeller, siger han.

Lars Haslev er 25 år og bor i Aarhus, hvor han studerer på Danmarks Medie- og Journalisthøjskole. Han afløser Simone Lorentzen, som nu skal gøre sin uddannelse færdig på skolebænken i Aarhus.

*lica*



# JOB-BANK I MÅL ER SNART

**71 UD AF 118 MEDARBEJDERE FRA DC HADSUND ER KOMMET VIDERE I TILVÆRELSEN.**



Produktionen i Hadsund er lukket, men medarbejderne lykkes med at finde nyt job. Arkivfoto

## AF LARS HASLEV

Blot fire måneder efter lukningen af Danish Crown i Hadsund har en stor del af de berørte medarbejdere fået vished for fremtiden.

Ud af de oprindeligt 118 medarbejdere er 61 tilbage i arbejde, mens 10 har valgt at gå på efterløn eller pension. De resterende medarbejdere har benyttet muligheden for at komme på kurser, og flere er begyndt på en uddannelse.

- Forbavsende mange har skaffet sig et arbejde eller er kommet videre. Det er fantastisk, når man ellers taler om en stilstand på arbejdsmarkedet, siger jobbank-bestyrer Laurids Rasksen, der var medarbejdernes tillidsmand i Hadsund.

## KAN LUKKE FØR TID

Jobbanken blev oprettet i forbindelse med lukningen i november sidste år og er åben frem til den 1. august. Det er aftalen, men kun hvis der er et reelt behov.

- Det kan godt være, at vi lukker jobbanken før tid, hvis de gode takter fortsætter. Jeg taler med flere virksomheder om at sende medarbejdere på kurser, der opkvalificerer

og ruste dem til en række ledige job i foråret. Det gælder om at have antennerne ude, når jobbene er der, siger Laurids Rasksen.

Når en virksomhed lukker, træder Danish Crowns socialplan i kraft. Ud over at etablere en jobbank, der skal hjælpe medarbejderen videre i job eller uddannelse, giver planen 7.500 kr. pr. medarbejder til efteruddannelse og jobsøgning.

- For eksempel havde vi en medarbejder, der blev lovet et job som lastvogns-chauffør, men han skulle selv sørge for at tage et stort kørekort. Det er han i gang med nu og får det betalt gennem socialplanen, siger jobbank-bestyreren.

## VILJE TIL LØSNING

Han roser samtidig sine kolleger fra den lukkede fabrik for deres vilje til at finde en løsning.

- Alle er optimistiske, og der er glæde over at få muligheden for at komme på kursus. Hvis medarbejderne selv skulle ud og finde og betale for kurserne, tvivler jeg på, at de var kommet videre, siger Laurids Rasksen.

Produktionen fra Hadsund varetages i dag af Danish Crowns afdelinger i Ringsted og Herning. ■

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

B: Svær

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



# DC BAG NYE NEMME RETTER



Indkøbere fra Coop og produkt-udviklere fra Danish Crown er gået sammen om at udvikle nye retter, der lanceres i fakta. Foto: DC.

## AF JAN FØNSS BACH

Klar, parat og lige til at sætte i ovnen.

Det er filosofien bag tre nye produkter, som Danish Crown netop har lanceret i fakta-butikker landet over.

Her kan forbrugerne nu købe chili-marinerede koteletter med grillede grøntsager, marineret kamsteg med ratatouille eller karrytern med wokbund fra DC.

Alle retter indeholder fersk kød med grøntsager. De er pakket i alu-bakker og er derfor lige til at sætte i ovnen.

### TÆT SAMARBEJDE

Udviklingen af de nye produkter er sket i et tæt og ny-skabende samarbejde med indkøberne hos Coop.

I september var de med i køkkenet hos Danish Crown i Herning, hvor de sammen med Danish Crowns

produkt-udviklere selv gik i krig med at sammensætte de nye retter.

- Det er første gang, vi har gjort det, og det var en stor succes. Det har gjort processen meget bedre end normalt - ikke mindst fordi vi kunne afgøre mange ting på stedet, siger salgsassistent Janni Hansen fra hjemmemarkeds-afdelingen.

- Vi afprøvede mange forskellige sammensætninger, indtil indkøberne fra Coop lagde sig fast på de tre produkter, vi nu har sendt i handelen, siger Janni Hansen. ■

## NY DIREKTØR I TULIP I ENGLAND

Den 15. maj kan Tulip Ltd i England byde Chris Thomas velkommen i rollen som ny administrerende direktør.

Det er en mand med stor erfaring, der indtager chefstolen i Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd. Chris Thomas kommer fra en stilling som administrerende direktør i Adelle Foods, der med ham ved roret er

blevet Englands førende producent af sandwich til foodservice-sektoren.

Tidligere har Chris Thomas desuden haft ledende stillinger i store internationale virksomheder som Mars, PepsiCo, St. Ivel og Bakkavor.

Chris Thomas afløser Flemming N. Enevoldsen, der ud over at være

bestyrelsesformand i selskabet i en periode har fungeret som administrerende direktør. Han vender den 1. juli tilbage til Danmark, hvor han vil fortsætte sit arbejde i Danish Crown som bestyrelsesformand i Tulip Ltd, Tulip Food Company og Plumrose USA samt som administrerende direktør i DC Foods-divisionen, der omfatter Danish Crowns fire forædlings-selskaber. ■



Chris Thomas - tiltræder i Tulip Ltd til maj. Foto: Tulip Ltd.



VIDSTE DU AT...

- I 2001 spiste hele verdens befolkning 233 millioner tons kød
- I 2021 forudses det, at forbruget stiger til 344 millioner tons
- Det er 48 procent mere kød på 20 år
- Omregnet svarer det til, at hver person spiste 29,9 kg kød i 2001

- Da vi bliver flere mennesker på jorden, ventes det at svare til, at hver person sætter 35,8 kg kød til livs i 2021.

Kilde: Magasinet Food&Culture.

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# ØLMARINERET FLANKSTEAK

## MED SPRØD SALAT OG RABARBERKOMPOT

Oksekød og øl kan være en dejlig kombination. Her er der brugt porter under tilberedningen af flanksteak.

På grund af marinaden kræver det forberedelse i god tid, så måske retten vil være oplagt som weekendmad. Opskriften er til fire personer.

Velbekomme!

### DET SKAL DU BRUGE

800 g flanksteak af ungvæg, evt. 2 stk

4 grene salvie  
4 fed hvidløg  
1 limfjordsporter eller anden mørk øl  
1 tsk salt  
1 tsk sukker

2 agurker, 300 g  
1 spsk salt

6 stængler rabarber, 450 g  
3 spsk sukker  
1 tsk salt og peber

½ kg gulerødder  
1 bdt dild  
1 bdt bredbladet persille

### SÅDAN GØR DU

Hak salvie og hvidløg groft. Bland med porter, salt og sukker. Hæld det

over flanksteaken og sæt den på køl i minimum 3 timer.

Del agurken på langs og skrab kernen ud med en ske. Skær på skrå i meget tynde skiver – som en halvmåne. Sæt en sigte over en skål, kom agurkeskiverne i, drys med 1 spsk salt og sæt dem til side i 1 time.

Rens rabarberne og skær så lidt af foden af som muligt.

Skær dem i stykker på 3-4 cm. Kom dem i en gryde sammen med sukker, salt og friskkværnet sort peber og lad dem simre ved svag varme i 20 minutter. Det er vigtigt, at det ikke bulderkoger, da det så bliver til en grå rabarbermos.

Tænd op i grillen – mindst ½ time før brug. Den er klar til brug, når kullene er grå, og alle flammer er væk.

Skræl gulerødderne. Skær dem i lange tynde "pasta-agtige" strimler med en kartoffelskræller.

Kom dem i en skål med koldt vand.

Skyl dild og persille og hak det fint.

Skrub kartoflerne og kog dem i letsaltet vand, 15-20 minutter.

Grill flanksteaken over stærk varme. Den skal have 5-6 minutter på hver side afhængig af tykkelsen.

Vend agurker – saltet skal ikke skylles af – gulerødder, persille og dild sammen.

Skær kødet i tynde skiver på skrå og læg salaten hen over.

Server med kartofler og rabarberkompot til.

*Opskriften er udarbejdet af Thomas Castberg.*

SpiseKrogen



### QR-KODE

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



## JUBILARER

### FEBRUAR-MARTS

BLANS  
25. marts 2013  
40 års jubilæum  
**Bjarne Mehlskov Kaad**  
Slagtegang

5. april 2013  
25 års jubilæum  
**Erik Hansen**  
Rensningsanlæg

FAABORG SD  
14. april 2013  
25 års jubilæum  
**Bente Henriksen**  
Pakkeri

HERNING SD  
21. marts 2013  
25 års jubilæum  
**Helle Poulsen**  
Skærestue 1

HORSENS  
18. marts 2013  
45 års jubilæum  
**Aksel Sørensen**  
Opskæring

RANDERS  
1. april 2013  
25 års jubilæum  
**Kjeld Johannesen**  
Administrerende direktør

RINGSTED  
11. april 2013  
25 års jubilæum  
**John Dahl Hermansen**  
Midterstykke, saltning

SÆBY  
12. marts 2013  
40 års jubilæum  
**Ole Aaberg Petersen**  
Smedeværksted

28. marts 2013  
35 års jubilæum  
**Hans Herman Grønlund Jensen**  
Slagtegang

28. marts 2013  
25 års jubilæum  
**Jan Falberg Jensen**  
Udbening, midterstykker



### VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på [www.kronenet.dk](http://www.kronenet.dk)
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteribranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn, for eksempel herning
- Og derefter dctime som password.





# EN HÅNDRÆKNING

Hvis fundamentet er lidt usikkert, har man nogle gange brug for en hånds-rækning for at holde balancen. En hånds-rækning betyder ikke, at man bliver båret. Faktisk betyder det som regel, at man selv skal putte nogle kræfter i for at komme helt op at stå.

Sådan er det også med den hånds-rækning, regeringen strakte ud mod erhvervslivet i Danmark i sidste uge.

Danish Crown har igennem flere måneder gjort, hvad vi kunne for at påpege, at især eksport-virksomhederne i Danmark har brug for nogle andre produktions-betingelser, hvis vi skal kunne konkurrere med virksomheder i andre lande.

De seneste uger har man kunnet høre om konkurrence-dygtighed alle steder, men når det er så vigtigt, er det, fordi en eksport-virksomhed som Danish Crown producerer et produkt, som ligner produkter, der også produceres i andre lande. Og når kunderne skal købe vores varer, så kigger de selvfølgelig på kvalitet og sikkerhed – men de kigger i ekstrem grad på prisen. Og hvis konkurrenternes produkter koster mindre at lave, så kan de også sælges for en lavere pris – og så er det de produkter, kunderne vælger.

På samme måde er det, når vi taler om at være konkurrence-dygtige på den afregning, vi kan tilbyde ejerne for deres dyr. Hvis andre kan betale mere for dyrene, så sælger man til den, der betaler den højeste pris – som vi for en håndfuld år siden så det med konkurrencen til Tyskland.

Derfor er regeringens hånds-rækning så vigtig. Den betyder blandt andet, at en række forskellige afgifter enten ændres eller fjernes, og det betyder lavere produktions-omkostninger for en virksomhed som Danish Crown.

Men der er lang vej endnu, til vi kan tale om at have produktions-omkostninger, der er bare nogen-lunde sammenlignelige med de lande, vi konkurrerer med. Herunder en række af de EU-lande, der ligger rundt om Danmark.

Derfor er vi fortsat forpligtet til at være en tand dygtigere, en tand mere effektive, en tand mere bevidste om omkostningerne, når vi producerer et kilo kød.

Hver eneste gang vi kan skære en øre af, hvad det koster, er vi med til at sikre danske arbejdspladser. Hver eneste gang vi finder en smartere måde at

gøre tingene på – som den besparelse man kan læse om i dette nummer af Krogen – er vi med til at sikre produktionen af råvarer i Danmark.

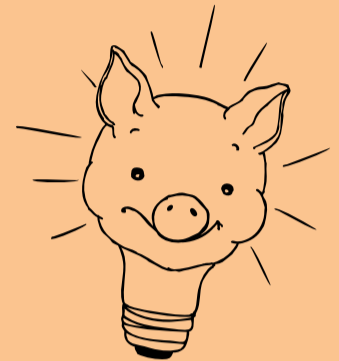
Derfor er jeg også rigtig glad for at se formanden for NNF Fødevarerforbundet, Ole Wehlast, sige, at det er en fælles opgave og et fælles ansvar – og det tætte samarbejde mellem NNF Fødevarerforbundet og landbruget i øjeblikket er et positivt signal.

Det er en kommunikations-udfordring begge veje at sikre, at vi er fortlørlige med de nødvendige løbende forandringer. Det kræver fælles forståelse – og derfor er det temaet på møder i samtlige samarbejdsudvalg, vi har i koncernen.

I sidste ende er det prisen, der bestemmer, hvor mange varer vi kan sælge, og hvor mange grise der kan produceres. Og dermed hvor mange medarbejdere, der er brug for.

## HAR DU EN GOD IDÉ?

Har du en idé til en historie? Er der en artikel, du savner at læse i dit medarbejderblad? Eller et emne, du synes, trænger til at blive sat fokus på? Så grib fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget, eller ring eller mail til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller [lica@danishcrown.dk](mailto:lica@danishcrown.dk)



### UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

### REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og  
Anne Villemoes (ansvarshavende)

### REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

28. februar 2013

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

### REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slakteriarbejder,  
Herring



**Johnny Winther**  
slakteriarbejder,  
aftenhold, Sæby



**Per Lund Nielsen**  
tillidsmand, NNF,  
DC Beef Holstebro



**Tina M. Madsen**  
produktionschef,  
DC Beef Herring



**Per Laursen**  
fabriktdirektør,  
Horsens



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Ringsted



**Lotte Lind Holm**  
HR-konsulent,  
Randers



**Lars Haslev**  
journalist-  
praktikant,  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers