

DE VIL TIL HOLSTED

S12-14

FORHANDLING I SIGTE
HALAL:
DYR BEDØVES ALTID
S2-3


krøgen
AUGUST 06-2013

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-6

UDSKÆLDT

Som medarbejder er det ikke sjovt, når ens arbejdsplads bliver skældt ud i medierne. På Scan-Hide har de prøvet det i årevis, men nu er der heldigvis faldet ro på.



SIDE 7

95 PROCENT I JOB

Trods et udtørret arbejdsmarked er det lykkedes Danish Crowns jobbanker at skaffe job og uddannelse til langt de fleste medarbejdere.

SIDE 8-9

KØD NOK TIL FESTEN

Gæsterne på Smuk Fest er åbenbart råsultne, når de tager på festival i bøgeskoven. Samtidig brænder de gerne kalorier af på en omgang flæskestafet i Svinestien hos DC.



SIDE 16-17

LÆKKERIER

DC har kastet sig ud i at udvikle en række lækre gourmet-produkter baseret på eksklusive råvarer og godt håndværk.

BAGSIDE

Leder: En bedre balance.

FORSIDE + SIDE 12-14

Vesel Mustafa arbejder på DC Skjern og overvejer sammen med sin kone, om de skal flytte familien til Holsted. En ny undersøgelse viser, at 63 procent af DC Beefs medarbejdere gerne vil arbejde på det nye kreaturslagteri.

Forsidefoto: Claus Petersen.

FORHANDLING ER NØDVENDIG

STADIG FÆRRE DANSKE SLAGTESVIN SKABER STORE UDFORDRINGER. JESPER FRIIS HILSER FORHANDLING MED NNF MEGET VELKOMMEN.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

I en årrække har Danish Crown kunnet præsentere års-resultater i den solide og stabile ende. Men hvis man skiller de forskellige dele af koncernen ad og ser nærmere på de enkelte divisioner, står det klart, at der er meget stor forskel på, hvor koncernen tjener pengene – og hvor vanskelighederne ligger.

Igennem de seneste år er antallet af slagtesvin på Danish Crowns danske anlæg faldet drastisk. Det er ikke en udvikling, der vender af sig selv.

Det betyder, at DC igennem flere år har skåret ned på kapaciteten løbende, og at masser af danske arbejdspladser er forsvundet. I øjeblikket er det normalt flere steder, at medarbejdere går hjem før tid, eller at de må afholde ferie og afvikle afspadsering, fordi der mangler råvarer.

ALVORLIGE UDSIGTER

Jesper Friis, der er den nye direktør for DC Pork, betegner situationen som alvorlig.

- Får vi ikke stoppet faldet i tilførslerne, så kommer vi over de næste tre år til at lukke flere afdelinger og sige farvel til op mod 1000 medarbejdere, siger Jesper Friis.

Derfor har han også kun ros til overs for det initiativ, som tillidsfolkene i DC Pork har taget sammen med Fødevarerforbundet NNF.

Et initiativ til at sætte sig til forhandlings-bordet og i fælles-

skab finde et forslag til, hvordan den udvikling kan vendes. Hvad begge parter kan byde ind med, hvis vi ikke bare skal sikre de nuværende danske arbejdspladser, men endda have mulighed for at skabe nye pladser på arbejdsmarkedet.

FÆLLES OM LØSNING

Der er ifølge Jesper Friis ingen tvivl om, at løsninger skal findes i fællesskab.

- Slagteri, medarbejdere og landmænd har reelt et skæbne-fællesskab. Hvis vi arbejder sammen og finder nogle bæredygtige løsninger, så tror jeg på, at vi kan stoppe denne forkerte udvikling af Danish Crowns danske aktiviteter. Men det kræver mod – og det oplever jeg, vi lige nu møder fra alle sider, og det er rigtig konstruktivt, siger Jesper Friis.

- Får vi gen-etableret produktionen af slagtesvin i Danmark, så får vi standset blødningen i DC Pork, og

det er første skridt. For det er ikke nok, at koncernen i dag leverer gode resultater i udlandet, hvis forretningen i Danmark kører dårligt. Problemer i Danmark skal løses i Danmark, understreger han. ■



- Hvis vi ikke får stoppet faldet i tilførslerne af slagtesvin i Danmark, så kommer vi til at lukke afdelinger og sige farvel til 1000 medarbejdere, siger Jesper Friis. Arkivfoto.

7100 FÆRRE MEDARBEJDERE

- Antal afskedigede medarbejdere siden 2004: 7.100
- DC-medarbejdere i DK i 2004: ca. 15.000
- DC-medarbejdere i DK i 2012: ca. 8.500
- DC-medarbejdere i udlandet i 2004: ca. 8.000
- DC-medarbejdere i udlandet i 2012: ca. 15.000
- Regnskabsåret 2005/2006: 19,1 mio. svin slagtet og 13.956 medarbejdere
- Regnskabsåret 2011/2012: 15,5 mio. svin slagtet og 8.716 medarbejdere.

JA, VI SLAGTER HALAL

SOMMERENS HEDE DEBAT-EMNE: DYR BEDØVES ALTID, FØR DE SLAGTES.

AF LISBETH CARØE

Hen over sommeren har debatten om halalslagtet kød fyldt godt i medierne.

Både aviser, radio, tv og netmedier har næsten dagligt haft historier og debat-indlæg med afsæt i halal-slagtning af dyr. Efter at statsminister Helle Thorning-Schmidt vendte hjem fra ferie og gav sin mening til kende, er emnet kun blevet yderligere hot.

Danish Crown er som virksomhed

DANISH CROWN SKAL UDVIKLES, IKKE AFVIKLES

Som mange af jer sikkert har bemærket, har vi tillidsfolk i Svinekøds-divisionen haft en del mødeaktivitet med ledelsen i Danish Crown.

Vi står jo desværre i den situation, at vi har manglet svin selv hen over sommerferieperioden, og alle taler om, hvornår det næste slagteri eller aftenhold bliver nedlagt, og hvor en lukning slår ned.

Derfor har vi tillidsfolk besluttet at sætte os sammen med ledelsen for at se, om vi på nogen måde kan styre uden om den alarmerende situation.

Kort fortalt, så vil vi tillidsfolk bevare og udvikle vores nuværende arbejdspladser. Derfor har vi udpeget en gruppe, som sammen med ledelsen skal se på en alternativ mulighed for udvikling i stedet for den afvikling, vi alle har set alt for meget af.

Drøftelserne har haft en helt anden karakter end tidligere. Vi har før snakket om nedskæringer, men nu har vi valgt at koncentrere os om at se på, hvordan vi sammen kan pulje kræfterne for at redde vores fælles virksomhed.

Hvis/når vi kommer frem til et forslag til en løsningsmodel, vil I slagteriarbejdere blive informeret som de første. I vil blive involveret, så I selv kan tage stilling til, hvad der skal gøres for at redde vores arbejdspladser og virksomhed.

Vi håber, I vil have forståelse for, at vi ikke på nuværende tidspunkt kan sige mere om de forskellige muligheder, vi kigger på.

På tillidsfolkernes vegne
Lars Mose
Formand for Tillidsmandskollegiet



Lars Mose forklarer i brevet ovenover, hvorfor tillidsfolkene holder møder med DC's ledelse. Arkivfoto.

blevet mødt med forespørgsler fra såvel presse som forbrugere, og du har måske også oplevet som medarbejder at blive konfronteret med spørgsmål om halal.

BEDØVES ALTID

Lad os derfor slå et par grundlæggende ting fast.

Det er rigtigt, at DC Beef slagter halal. Når en kunde efterspørger

halal-slagt kød, leverer vi det efter ordre. Det halal-slagtede kød leveres til en gros-kunder og ikke til detailledet, altså ud i køledisken i supermarkederne.

Alle dyr, som slagtes i Danish Crown, bedøves, før de slagtes. Det gælder både konventionelt slagtede kreaturer og de halal-slagtede.

Halal-slagtingerne på DC's slagterier

er godkendt og overvåges af de danske fødevarer-myndigheder, og slagteprocessen er meget lig almindelige kreatur-slagtinger. Dyrene bedøves forsvarligt, inden de stikkes – ligesom ved almindelige slagtinger.

BØN TIL FORSKEL

Ved halal-slagting skal der være en muslim til stede, som er godkendt til at udføre den rituelle bøn. I DC er det en af medarbejderne fra slagtelinjen.

Halal-slagting er fuldt forsvarligt - både når det handler om dyrevelfærd og fødevarer-sikkerhed. Det er de afgørende parametre på Danish Crowns slagterier. ■



HADDET OG ELSKET

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

I perioder har deres arbejdsplads været omtalt i medierne og nærmest lagt for had for at snyde sig fra at betale for at få rensat sit spildevand.

Både lokale medier og TV Avisen har af og til dagligt hængt Scan-Hide til tørre i en kompliceret strid mellem på den ene side virksomheden, som er delvist ejet af Danish Crown, og på den anden side Svendborg Kommune og Svendborg Vand.

I juli blev sagen forliget. Men hvordan er det at være medarbejder på Scan-Hide, der er en forholdsvis stor virksomhed i et lille lokalsamfund?

Her fortæller en række medarbejdere, hvordan de har oplevet virakken, og hvordan de ser på deres arbejdsplads.

MEDARBEJDERNE HAR NÆSTEN GLEMT, AT SCAN-HIDE HAR VÆRET I STORMVEJR I PRESSEN. **DE HAR HELE TIDEN KUNNET LIDE DERES ARBEJDSPLADS.**



BENT BAAGØE NIELSEN OG DAN BAAGØE NIELSEN, FAR OG SØN:

- Det er ikke rart at se vores firma i nyhederne, og folk har spurgt mig om ting, jeg slet ikke kan svare på, blandt andet i min datters børnehave. Det er lidt ubehageligt, synes Dan Baagøe Nielsen.

- Det har været en hård tid for os alle sammen, men det har nu ikke påvirket min lyst til at gå på arbejde. Bare du har det godt på arbejde, og som jeg altid siger: Én gang garveri-arbejder, altid garveri-arbejder.

- Jeg synes, det er spændende at være med til at lave produkter, som folk får glæde af, hvad enten det er sko eller sofaer.

Efter 40 år i garveri-branchen, heraf 10 år på Scan-Hide, hører Bent Baagøe Nielsen til de garvede kræfter.

- Ja, jeg havde jo nok ikke været her så længe, hvis ikke jeg havde haft det godt, og der var et godt arbejdsklima. Og det er der.

- Når folk har spurgt til sagen, har jeg forklaret, hvad jeg vidste, og forklaret, hvad man laver på et garveri, for det ved folk ikke.

LARS BAY, TRUCKFØRER:

- Det er tredje omgang, jeg er her på Scan-Hide. Jeg kom tilbage for halvandet år siden, og det havde jeg jo ikke gjort, hvis ikke det var en god arbejdsplads med gode kolleger.

- Man bliver spurgt en masse i sin fritid, når folk ved, man er på Scan-Hide. "Skal I lukke?" og "Nu skal I til at betale for at svine" og den slags, men jeg synes, at når jeg forklarer min side af sagen - blandt andet at vi gør en masse for at rense spildevandet og så videre - så får folk en forståelse for os.

- Jeg synes, det er meget godt, at jeg på den måde får en chance for at forklare folk, hvordan jeg ser det. Og så siger jeg, at de ikke altid skal stole på, hvad pressen siger.

- Så sagen har ikke påvirket min lyst til at være i virksomheden. Jeg kan også godt lide at møde tidligt, så jeg har tid til mine børn og fritidsinteresser.



100 MEDARBEJDERE

- Scan-Hide er en såkaldt hude-central og garveri-virksomhed. Den har hjemme i Vester Skerning på Sydfyn, hvor den er en af de største virksomheder i lokal-området
- Omkring 100 medarbejdere er beskæftiget på fabrikken, der dels forarbejder kreatur-huder, dels sælger de huder videre, som den ikke selv har kapacitet til at garve
- Råvarerne er af høj kvalitet, og det gør Scan-Hide til en betydende spiller på markedet. I dag er Scan-Hide en af Europas største producent-ejede virksomheder inden for branchen for bearbejdning af huder
- I Danish Crown-regi hører Scan-Hide under DC Beef, som ejer 75,6 procent. De øvrige ejere er en række danske, tyske og svenske kreaturslagterier.

MORTEN RASMUSSEN, TILLIDSMAND:

- Omtalen i medierne har påvirket os alle sammen i én eller anden grad. Og der er blevet snakket rigtig meget om det i kantinen. Men allerede nu er det ved at glide i baggrunden. Det er som om, at folk næsten har glemt, hvordan det var.



JIM SIEVERS, PRODUKTIONSMEDARBEJDER:

- Jeg har ikke hørt så meget til det, og jeg synes ikke, jeg er påvirket af det. Der er da godt nok et par stykker i familien, der har spurgt til det, men det var nu bare, fordi de var nysgerrige efter, hvad jeg laver.

- Og vi har jo ingen indflydelse på det, siger Jim Sievers og trækker på skulderen, inden han sender en af huderne gennem vrideren.



GLEN FREDENSBORG, PRODUKTIONSMEDARBEJDER:

- Det har ikke berørt mig ret meget. Jeg har boet 500 meter herfra, og nogle naboer vil gerne have Scan-Hide lukket. Det er da ikke rart, at folk snakker ondt om ens arbejdsplads, når man selv er glad for at være her, så jeg har forsvaret min arbejdsplads.

- Det har hjulpet gevaldigt, efter at vi har fået rense-anlægget. Før stank det rigtig meget om sommeren, men det er blevet bedre nu. Det er rigtig fedt.



JENS GLAVIND, PRODUKTIONSMEDARBEJDER:

- Jeg lægger ikke skjul på, hvor jeg arbejder, når jeg snakker med folk. Heller ikke, mens sagen har kørt i medierne. Og det har da givet noget snak med familien, smiler han.

- Mit synspunkt er, at forureneren selvfølgelig skal betale for at rydde op efter sig, så jeg synes, det er en god løsning, at vi selv har bygget et rense-anlæg.

Han er udlært slagter og har tidligere været på Danish Crowns slagteri i Odense. I seks år har han arbejdet på Scan-Hide.

- Her er gode kolleger, og det passer bedre med familielivet, når man som jeg er enlig far til en datter på ni. Og så tjener jeg nok penge til det, jeg har behov for.



MADS JENSEN, PROCES-OPERATØR:

- Jeg blev ansat midt i april, og jeg blev rigtig godt modtaget. Folk hilste på mig "Hej, du er den nye" og gav hånd. Det svarede godt til det, jeg forinden havde hørt om Scan-Hide – at det var et godt sted at arbejde, og at man ku' tjene penge her.

- Jeg var ikke afskrækket af omtalen i medierne, for jeg var nok mere præget af dem, jeg kender og havde snakket med. De var positive over for Scan-Hide. Jeg vidste selvfølgelig godt, at nogen klagede over lugten her, men det generer ikke mig. Det er jo ikke et sted, hvor der lugter af blomster, vel?

ANDERS AUTZEN, DIREKTØR:

- Vi har været ramt af to sager i medierne. Den ene om 15 år gamle arbejdsskader, og den har medarbejderne kunnet håndtere, for dem kendte de til. Spildevands-sagen er straks mere abstrakt, så jeg har godt kunnet mærke, når vi har været samlet i kantinen, og jeg har orienteret om den løbende, at de har sagt: - Vi har da styr på det, ikke, Anders?

- Jeg tror såmænd, det har været værre for medarbejderne på kontoret, for de har taget imod alle de opringninger, der har været fra pressen. Så de har nok haft det tættere inde på livet - "hvad kommer der nu i avisen eller tv i aften?"

- Alligevel har vi altid haft mange ansøgere til de job-opslag, vi har haft. Så det har på alle måder været rigtig ærgerligt at opleve den hetz i medierne, når det nu i det daglige kører rigtig godt. Nu kan vi heldigvis kigge fremad og begynde at udvikle virksomheden igen.



PREBEN QUORP, FABRIKSCHEF:

- Jeg har snart været her i to år. Da jeg søgte herud, googledede jeg Scan-Hide, og der kom artikler op om arbejdsskader. Men jeg fandt ud af, at der var tale om gamle sager.

- Selvfølgelig har det en vis indflydelse, når ens virksomhed er i medierne, blandt andet når man får reaktioner til familie-fødselsdage. Og for et halvt år siden fik jeg en mail fra en medarbejder, der godt lige ville vide, om det var rigtigt, at vi skulle lukke. For han havde tænkt på at købe en ny bil, og det ville han så lige overveje.



Fortsættes s. 6...



FORLIG OM SPILDEVAND

FLERE ÅRS STRID ER FORBI.

AF JENS HANSEN

FOTO CLAUS PETERSEN

- Jeg er glad for, at vi nu kan se fremad. Nu kan vi igen koncentrere os om at udvikle vores virksomhed, og forhåbentlig kan vi fortsætte den vækst, vi har haft gennem en årrække. I den sammenhæng er en konstruktiv dialog med kommunen af afgørende betydning, så vi er glade for, at der nu er sat punktum i den her sag, siger direktør Anders Autzen fra Scan-Hide.

Også Danish Crown, der ejer 75 procent af Scan-Hide, er tilfreds.

- Det er rart, at vi nu kan lægge det her bag os. Det er lykkedes at finde et kompromis, som alle parter kan leve med, og også et forlig, som vi kan forsvare i forhold til vores ejere, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

UNDGÅR RETSSAG

Forliget betyder, at den hidtidige

aftale fra 2006 om udledning af spildevand annulleres. Den havde Scan-Hide A.m.b.a. indgået med den tidligere Egebjerg Kommune.

Nu hedder kommunen Svendborg Kommune, og selskabet, der håndterer spildevandet fra Scan-Hide, hedder Svendborg Vand. Med forliget er de involverede parter enige om at etablere et positivt samarbejde om håndteringen af spildevandet fra Scan-Hide.

Svendborgs borgmester er glad for, at sagen nu er afsluttet.

- Jeg er glad for, at vi kan få afsluttet sagen. Det forlig, vi har indgået, er alle parter tilfredse med. Som borgmester er jeg glad for, at Scan-Hide A.m.b.a. sikres de bedste muligheder for en fortsat udvikling af sin virksomhed i Svendborg Kommune.



Scan-Hide har bygget sit eget anlæg til at for-rende spildevandet.

Samtidig undgår vi en langvarig retssag, der kunne være ødelæggende for alle parter, siger Curt Sørensen.

EKSTRA BETALING

Sagen fik Scan-Hide til at investere et million-beløb i et anlæg til forrensning af spildevand. Det bevirker, at virksomheden siden begyndelsen af 2012 har været fritaget for at betale det såkaldte "specifikke særbidrag" for at komme af med spildevandet.

Svendborg Kommune vedtog i 2010 en ny betalings-vedtægt, som indeholdt både et generelt særbidrag og et specifikt særbidrag. Scan-Hide har

bestridt lovligheden af det specifikke særbidrag.

Forliget handler om det specifikke særbidrag for perioden 2010 og 2011. Scan-Hide har hele tiden betalt normal aflednings-afgift og fra 2010 i tillæg hertil generelt særbidrag i henhold til gældende betalings-vedtægt. ■

PÅ ARBEJDE OM LØRDAGEN

TILLIDSMAND: FOLK KAN SE, DET ER SUND FORNUFT.

AF LISBETH CARØE

Det kræver sin mand at tumle de store ko-skind, der kommer kørende på skinne-systemet højt oppe under loftet i de flere meter høje produktionshaller på Industrivej 15 i den lille fynske landsby Vester Skerninge.

Skindene – eller huderne, som de kaldes her – kan veje helt op til 120 kg pr. styk. De fleste ligger dog på 25-30 kg., og en stor del af håndteringen foregår mekanisk. Huderne hængtes op på kroge, ligesom det

kendes fra slagterierne, hvor svin og kreaturer kædes op og tøffer rundt på conveyor-systemet.

Når huderne er garvet eller saltet, bliver de stakket i bunker på paller i størrelse oversize. De kan nemt veje et ton, for de skal kunne holde til noget.

SEKS DAGES UGE

Det skal medarbejderne selv sagsøge også. Fysikken skal være i orden, og det er den hos alle mand. Med streg under mand, for der er ingen kvinder i produktionen.

Også når det kommer til fleksibilitet, er Scan-Hides medarbejdere parat til at yde deres til gavn for virksomheden og arbejdspladsen.

For nylig er Scan-Hide gået over til seks dages uge, så der nu også arbejdes om lørdagen. Det betyder, at medarbejderne skiftes til at arbejde henholdsvis seks dage i den ene uge og fire dage i den anden.

FRISKE HUDER

Ifølge tillidsmand Morten Rasmussen fra 3F har medarbejderne accepteret, at det er et vilkår for at have deres arbejde.

- I starten var folk selvfølgelig ikke så glade for det. Men da de fik forklaret hvorfor, og de kunne se, at det var sund fornuft, så var det i orden, siger Morten Rasmussen.

Råhuderne skal bearbejdes, mens de er friske. Det vil sige inden for tre dage efter, at kreaturet er slagtet. ■

FRA 100 TIL 600 MILLIONER KR.

- Scan-Hide blev etableret i 1991
- Det første år modtog virksomheden ca. 200.000 huder
- I 2012 nåede antallet op på 1,1 millioner huder
- Eller sagt på en anden måde så steg tonnagen fra 5000 tons til 35.000 tons på de 21 år
- Væksten kan også ses i regnskabet – omsætningen voksede fra ca. 100 millioner kr. til 600 millioner kr.
- De danske kreaturslagterier leverer 43 procent af Scan-Hides huder
- Næst flest – 30 procent – kommer fra Tyskland
- Sverige følger efter med 27 procent.

95 PROCENT ER HJULPET VIDERE

NÆSTEN ALLE SLAGTERI- ARBEJDERE FRA ESBJERG ER TILBAGE I JOB.

AF LARS HASLEV

Langt hovedparten af medarbejderne fra Danish Crowns fabrik i Esbjerg er kommet videre i tilværelsen.

Det viser en opgørelse fra jobbanken, der lukkede og slukkede med udgangen af juli.

514 mistede deres arbejde, da slagteriet blev nedlagt for et år siden. I dag er 487 af dem tilbage i arbejde

eller under uddannelse. Det svarer til 95 procent.

Dermed er det lykkedes jobbankbestyrer i Esbjerg, Tom Jensen, at indfri det mål, som han på forhånd havde sat sig.

- Selvfølgelig ville det være bedst, hvis vi kunne hjælpe alle medarbejdere videre. Men alt taget i betragtning

er jeg fuldt ud tilfreds med resultatet, siger han.

FORTSAT SLAGTERE

Omkring 140 medarbejdere er fortsat i slagteri-branchen. Lidt over halvdel i Danish Crown-koncernen, mens resten er rejst til Brørup.

En anden stor gruppe af de 487 slagteri-arbejdere er søgt over i off- og onshore-branchen. Den tæller både boreplatforme og vindmøller, hvor blandt andet mange svejsere har fået arbejde. I alt drejer det sig om mellem 120 og 150 mand.

- ALLE VIRKSOM- HEDER BURDE HAVE EN JOBBANK

Tom Jensen, jobbank-bestyrer.

- Andre har valgt helt at skifte spor. For eksempel er nogle blevet ansat på en fabrik, der producerer hundemad, mens andre har fået arbejde på lager eller i Legoland. Det er meget forskelligt, siger Tom Jensen.

CPR-NUMMER IMOD SIG

Blandt de sidste 27 ledige i jobbanken er folk på kursus og i aktivering, nogle med skavanker og langtidssyge, der har været sygemeldt fra før lukningen. Desuden er der folk i sidste halvdel af 50'erne.

- 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.

Han har dog stor ros til virksomhederne og de lokale fagforeninger, som generelt har været meget behjælpelig med at finde arbejde til hans kolleger.

- Der er ingen tvivl om, at jobbanken har haft stor betydning for de berørte medarbejdere. Alle virksomheder burde have sådan en jobbank, siger han.

Tom Jensen er nu ansat i Fødevarerforbundet NNF. ■



Tom Jensen er som jobbank-bestyrer fuldt ud tilfreds med, at så mange kolleger er kommet i arbejde igen. Arkivfoto.

DE FLESTE ER IGEN I JOB

BLOT 6 UD AF 118 HADSUND-MEDARBEJDERE ER LEDIGE.

AF LARS HASLEV

Kun 6 af de oprindeligt 118 medarbejdere fra den nedlagte afdeling i Hadsund var hverken tilbage i arbejde eller under uddannelse, da jobbanken i Hadsund lukkede 31. juli.

- Det er gået langt bedre, end jeg på forhånd turde håbe på. Forbavsende mange har fået en afklaring om fremtiden. Samarbejdet med arbejdsgiverne har fungeret upåklageligt, og der har generelt været en stor efterspørgsel på slagteri-arbejdere, siger en tilfreds bestyrer af jobbanken, tidligere tillidsmand Laurids Rasksen.

32 medarbejdere har fået job inden for Danish Crown-koncernen, en del på Cøl-fabrikken i Svenstrup ved Aalborg og andre på kreaturslagteriet i Aalborg. 57 har fundet beskæftigelse hos andre virksomheder. Resten har valgt at gå på efterløn og pension.

VIL GERNE HJÆLPE ANDRE

Jobbank-bestyreren er selv blandt de seks, der fortsat overvejer sine muligheder. 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.

- Omvendt bliver jeg 51 næste gang, så måske er tiden inde til at prøve noget andet. Sådan har flere af mine jævnaldrende kolleger i hvert fald tænkt. Det har været spændende at hjælpe dem videre som jobbank-bestyrer, og jeg kunne faktisk godt se mig selv i en lignende stilling, siger han.

Efter lukningen af jobbanken overtager Danish Crowns HR-afdeling arbejdet med at hjælpe de sidste medarbejdere videre. ■

HVAD GØR DANISH CROWNS JOBBANK?

- Når en virksomhed lukker, træder Danish Crowns socialplan i kraft
- Der etableres en jobbank, som skal hjælpe medarbejderen videre i job eller uddannelse
- Desuden sikrer planen hver medarbejder 7.500 kr. til efteruddannelse og jobsøgning.





Flæskestafetten var et stort hit på dette års festival. Der var kamp til stregen mellem deltagerne, der kæmpede om at spise det stegte flæsk på smukkeste vis.

DET HANDLER OM AT MØDE MENNESKER

NÅR DANISH CROWN TAGER PÅ SMUKFEST MED DANMARKS SMUKKESTE SVINESTI, HANDLER DET IKKE OM AT TJENE PENGE, MEN OM AT MØDE FESTIVAL-GÆSTERNE.

AF LAURA SULBÆK
FOTO MORTEN FAUERBY

Danish Crown var igen i år til stede på Smukfest i Skanderborg med Danmarks Smukkeste Svinesti, Baconbar og Bøf Saloon. Ikke for at sælge flest brunch i Baconbaren eller for at få langet så mange burgere over disken i Bøf Saloon som muligt, men for at møde forbrugerne.

- Det handler ikke om en stor virksomhed, der rykker ned for at sælge sine produkter, for det kan gøres både

billigere og mere effektivt. Det handler om, at vi gerne vil have en snak med festival-gæsterne om, hvad det er, vi laver, siger kommunikationsdirektør Anne Villemose.

Det er heller ikke tilfældigt, at det lige er Smukfest, Danish Crown har valgt at være en del af. Tværtimod er det et meget bevidst valg.

- Kigger man på Smukfest, så er det gæster af en vis alder og uddannelse, og som tjener godt. Det betyder, at vi møder mennesker, som har en holdning til den mad, de køber.

- Det er netop dem, vi har brug for at komme i dialog med for at få lov til at fortælle, at vi ganske vist står bag Jaka Bov, men Danish Crown producerer også det kød, du spiser på Michelin-restauranterne, nævner Anne Villemoes.

MASSER AF KØD

Mange festival-gæster har da også lagt vejen forbi Danish Crowns område på Smukfest, som ligger lige ned til Skanderborg Sø. Over 6000 mennesker har sat tænderne i lækkert kød fra virksomheden, og det har givet anledning til en god snak.

Et af initiativerne på årets festival, der skabte god kontakt til festival-gæsterne, var historiens første flæskestafet i Svinestien. Her skulle 16 deltagere på smukkeste vis spise Danish Crowns stegte brystflæsk. Det tiltrak et stort publikum, som fik god underholdning og mulighed for også at smage det lækre flæsk.

Næste gang Danish Crown går ud for at møde forbrugerne, er på årets Food Festival på Tangkrogen i Aarhus den 6.-8. september. ■



KØRT OVER AF SUCCES

Lørdag blev der for et kort øjeblik indkaldt forstærkning i DC's succesfulde Bøf Saloon på Smukfest, så hastigheden kunne komme op i højt gear.

Den nidobbelte Le Mans-vinder Tom Kristensen lagde vejen forbi og gav en hånd med i køkkenet.

- I disse tider er vi ellers ikke så glade for hestekræfter i DC Beef,

Racerkøreren Tom Kristensen gav en hurtig hånd med i Bøf Saloon, så der kunne blive langet lækre burgere over disken.

men når kompetente kræfter som Tom Kristensen lægger vejen forbi, så gør vi gerne en undtagelse, siger salgsdirektør i DC Beef Finn Klostermann.

Tom Kristensen kiggede forbi med sit hold og fik en velfortjent Kælen Kalv for indsatsen. ■

VIGTIGT AT PENGENE GÅR TIL ET GODT FORMÅL

SVINESTIEN HAR SAMLET EKSTRA 15.000 KR. IND TIL DANSK RØDE KORS.

AF LAURA SULBÆK
FOTO MORTEN FAUERBY

Da Smukfest begyndte, og Danish Crowns område, Danmarks Smukkeste Svinesti, tog imod årets gæster, var der stadig plads til flere beboere. De sidste svinehytter blev dog hurtigt solgt.

De indbragte yderligere 15.000 kr. til et godt formål. Pengene doneres til Dansk Røde Kors.

- Under selve festivalen oplevede vi, at det gode formål kombineret med muligheden for at bo i Danmarks Smukkeste Svinesti var noget, der tiltrak folk. Så torsdag formiddag var de sidste svinehytter afsat, siger Agnete Poulsen, der leder Danish Crowns indsats i Danmarks Smukkeste Svinesti.

AUKTION OVER HYTTER

Danish Crown og beboerne i Svinestien er meget bevidste om, hvad de indsamlede penge går til.

- Det er væsentligt for Danish Crown og Svinestiens beboere, at de penge, der indsamles, går til et godt formål, siger Agnete Poulsen.

Tidligere på året satte Danish Crown 10 svinehytter med luksusovernatning på Smukfest til salg på Lauritz.com til fordel for Danmarks Indsamling 2013. Auktionen indbragte 111.500 kr.

Det beløb rundede Danish Crown Horsens op til 250.000 kr. ud fra, at afdelingen ønskede at bidrage til den humanitære indsats som en fremtrædende virksomhed i byen, hvor indsamlings-showet løb af stablen. ■



Komikeren Kia Liv var sammen med maskotten Frida rundt og sprede sit gode humør og dele brunch fra Baconbaren ud til beboerne i Svinestien.



En række af medarbejderne i Danish Crown havde valgt at bruge kræfter på at være frivillig, så blandt andet den nye transportminister, Pia Olsen Dyhr (øverst), kunne smage den lækre mad.

DET SPISTE DE

Appetitten var god på årets Smukfest. Her er, hvad gæsterne i Baconbaren og VIP-bespisningen Griseriet satte til livs:

- 500 kg røget back-bacon fra DC i Manchester
- 800 pakker flæskesvær
- 300 kg special-udskåret nakkekam
- 300 kg oksesteg fra Rib eye-steak fra Black Angus
- 250 kg brunchpølse med chorizo
- 50 kg røde pølser
- 660 kg brystflæsk i skiver

Alt i alt blev der spist 2055 kg kød.

Også i Bøf Saloonen satte gæsterne tænderne i masser af godt kød:

- ca. 7000 BMW'er, Brølende Muh Wraps (ca. 1500 kg. pulled beef)
- ca. 3200 Kælen Kalv-burger (små 400 kg. kalve-tyksteg af dansk kalv)
- ca. 3200 Olm Okse-burger (knap 500 kg. okse-tyksteg af dansk kødkvæg).

Altså rundt regnet 2400 kg. kød.



TULIP TAGER BUSSEN I HONG KONG

Vanessa Yeung er kendt som model og kok i Hong Kong, og hun er frontfigur i en kampagne, der introducerer Tulips nye low sodium luncheon meat.

Det er Vanessa Yeungs ansigt, der pryder både busser og materialet i de mange butikker, som sælger Tulips nye variant. Den har et reduceret indhold af salt.

- Forbrugerne kender Vanessa Yeung og ved, at hun står for kvalitet. Derfor er hun den ideelle samarbejdspartner for os, siger eksportchef Niels W. Thomsen.

Tulips nye Hong Kong-ansigt er kendt som vært i en række tv-programmer om madlavning, og hun har sammen med flere Michelin-kokke forfattet en gourmet-kogebog, der fik en pris som den bedste kogebog i 2012. ■



Modellen og kokken Vanessa Yeung lægger ansigt til Tulips kampagne i Hong Kong. Foto: Tulip.

PULL OVER PULLED PORK

Pulled pork – også kaldet trevlet gris – er lynhurtigt blevet meget populært, så det har fået Tulip til at lancere en udgave inden for Food on the go hos Shell.

Siden 14. august har bilister og andre kunder kunnet få pulled pork hotdogs, sandwich og wrap

Konceptet er på forhånd blevet afprøvet på Shells to test-stationer i Odense og Vejle. Her har kunderne taget godt imod muligheden for at tanke op med produkterne af pulled pork.

- Vi har været mest skeptisk overfor, om kunderne kunne håndtere det. En pulled pork dog er ikke helt så nem at spise, mens man kører som eksempelvis en fransk hotdog. Men resultaterne fra test-perioden har været gode, forklarer Sub Category Manager i Tulip Lene Grosen. ■



Måske har du allerede bemærket Tulips kampagne, hvor en papfigur med et skilt, der siger "Pull over Pulled Pork", er stillet ud foran Shell-stationerne. Foto: Tulip.



Den 50 meter høje stålskorsten er nu på plads i Holsted. Foto: DC.

KLAR TIL MERE RØG

SKORSTENEN, DER EFTERHÅNDEN HAR VÆRET VIDT OMKRING, ER NU ANKOMMET TIL SIN NYE PLADS I HOLSTED.

AF LAURA SULBÆK

En kran har nu fået den 50 meter høje skorsten op at stå, og den er atter på benene ved sit nye hjem i Holsted.

- Skorstenen er nu klar til brug og fuldt ud funktionsdygtig til marts, når produktionen begynder. Så er vi klar til at føre noget røg igennem den, siger teknisk chef i Danish Crown, Niels V. Juhl.

Efter den blev pillet ned i Esbjerg den 23. maj, har stålskorstenen gennemgået en større renovering og ombygning hos skorstens-producenten VL Staal i Esbjerg. Den er blandt andet blevet malet og har fået nye røgindføringer, så den passer til det nye slagteris dimensioner.

Tidligere har skorstenen stået på svineslagteriet i Holstebro, senest røg den til Esbjerg, og nu er den klar til at blive genbrugt endnu en gang i Holsted. ■

- NEMT OG OVERSKUELIGT

EN ELEKTRONISK HANDLEPLAN GØR DET LETTERE FOR LEDERNE AT ARBEJDE MED DC TJEK.

AF LISBETH CARØE

Siden DC Tjek-målingen fra 2011, har lederne i Danish Crown-koncernen haft mulighed for at bruge et elektronisk værktøj, når de har skullet følge op på resultaterne af målingen for deres afdeling. Det er en handleplan, som de arbejder med på computeren.

En af dem, der er begyndt at bruge den elektroniske handleplan, er mester i kam/bryst-afdelingen i Horsens Preben Holm Jensen.

- Det er et rigtig godt redskab. Det er nemt at finde ud af, og man kan nemt printe ud og præsentere sin handleplan for medarbejderne, siger Preben Holm Jensen.

MERE AT VIDE

Han fortæller, at da han fik resultatet tilbage for den seneste måling og analyserede nærmere på det, var der to områder, der bon'ede ud som røde.

Det ene var DC's omdømme og altså medarbejdernes stolthed over at arbejde i virksomheden. Det andet var det fysiske arbejdsmiljø i kam/bryst-afdelingen.

- Jeg kunne se, at vi skulle blive bedre til at fejre vores succeser og fortælle om de ting, der foregår. Så det skriver jeg mere om i Ugenyt, som jeg udgiver til mine 132 medarbejdere.

- Blandt andet informerer jeg mere om de ting, som Kjeld Johannesen skriver om i sine nyhedsbreve, hvor han fortæller om, hvad han laver, og hvad der foregår i virksomheden. Mine medarbejdere er glade for at få mere at vide, mener Preben Holm Jensen.

CHEF FØLGER MED

Desuden tog han initiativ til at nedsætte et underudvalg for at forbedre arbejdsmiljøet. Det blev besluttet, at indsats-området skulle være støj.

- Med den elektroniske handleplan kan jeg markere, hvilke tiltag der er

i gang, og hvilke der er lukket. Det bliver meget konkretiseret, fordi man sætter de forskellige initiativer ind i linjer og bokse i planen.

- Og så kan vores chefer følge med i det og se status på de ting, man har sagt, man vil gøre noget ved. Så et eller andet sted bliver man jo holdt op på det, tilføjer mesteren.

Preben Holm Jensen er også glad for at bruge den elektroniske handleplan, fordi det sender et godt signal til medarbejderne. De kan se, at der bliver taget action på tingene. Det giver mere tilfredse medarbejdere, mener han.

BEDRE RESULTAT

- Så jeg vil helt klart også bruge den elektroniske handleplan til den måling, vi nu skal i gang med, siger Horsens-mesteren.

DC Tjeks tovholder, HR-manager Mette Vinge-Brandt, fortæller, at der er en klar idé med, at de elektroniske

handleplaner blev indført i den foregående DC Tjek-måling.

- Når 2013-målingen er gennemført, kan vi se, om det giver en forskel at bruge dem. Det er tilfældet i andre virksomheder, at ledere, der bruger den elektroniske handleplan, kommer ud med bedre resultater, så det har vi også en forventning om i Danish Crown-koncernen, siger hun. ■



Mester Preben Holm Jensen - godt at arbejde elektronisk med DC Tjek. Foto: DC.

DC TJEK-MÅLING I SEPTEMBER

I løbet af september får du sammen med cirka 8600 andre medarbejdere i DC-koncernen lejlighed til at sige, hvad du mener om at arbejde i virksomheden.

Den fjerde DC Tjek-måling begynder 10. september, og sidste chance for

at udfylde spørgeskemaet er 26. september.

Funktionærer får et elektronisk spørgeskema, der automatisk kommer ind i deres mailboks, mens produktions-medarbejdere får et spørgeskema på papir. Den enkelte

fabrik koordinerer, hvornår hver enkelt medarbejder får lejlighed til at svare, så det passer ind i produktionen.

Du giver din mening til kende anonymt. Alle besvarelser sendes direkte til det eksterne analysefirma Ennova, som udarbejder en rapport

for hver afdeling. Den får din leder 6. november, og inden årets udgang skal han præsentere resultaterne for afdelingen og fortælle, hvad han vil gøre ved det. ■



FRA HOLSTEBRO TIL HOLSTED

KONE, BØRN, FAMILIE, VENNER. DER ER MANGE TING, SOM SPILLER IND, NÅR MAN OVERVEJER AT FLYTTE FOR AT BEHOLDE SIT ARBEJDE.

AF LAURA SULBÆK

FOTO CLAUS PETERSEN

I Holstebro sidder 40-årige Vesel Mustafa i sin lænestol. Til daglig arbejder han på DC Beefs opskærings-fabrik i Skjern. På armlænet har hans kone, Hanife, taget plads, og på gulvet i stuen leger deres to små piger på fire og to år.

Alt legetøjet bliver vendt og drejet, efter pigerne har været væk fra det i over en måned. Familien er nemlig lige vendt hjem fra ferie i Kosovo, hvor de har besøgt deres familie.

Her har Vesel Mustafa og hans kone haft god tid til at overveje, om de alle fire skal rykke fra deres mangeårige hjem i Holstebro og tage med til Holsted, når DC Beef åbner sit nye kreaturslagteri til marts.

FARVEL TIL FAMILIEN

Overvejelserne om at flytte har været mange i forhold til børnene. Men også i forhold til at skulle forlade familie og venner i byen. Selvom det har været svært at tage den endelige beslutning, har Vesel Mustafa aldrig rigtig været i tvivl om, hvor han gerne vil arbejde i fremtiden.

- JEG HAR IKKE SØGT ANDET ARBEJDE, FOR JEG SER MIG SELV ARBEJDE BEDST PÅ DANISH CROWN.

*Vesel Mustafa,
DC Beef-medarbejder.*

- Jeg har ikke søgt andet arbejde her i Holstebro, for jeg ser mig selv arbejde bedst på Danish Crown. Her har jeg bygget noget op, siden jeg kom til Danmark, og der er mange menne-

sker i virksomheden, der har støttet mig, og det vil jeg ikke væk fra. Så jeg sagde faktisk ja fra starten, siger Vesel Mustafa.

DET BLIVER IKKE NEMT

Selvom han hele tiden har været afklaret om at forsætte i jobbet hos Danish Crown, har der stadig været mange overvejelser om at flytte hele familien væk fra de trygge rammer i Holstebro, hvor begge piger er født og vokset op.

- Det bliver ikke nemt at skulle flytte, for pigerne har alle deres

venner her. Derfor er det meget vigtigt for os, at de kan fortsætte deres liv fra første dag det nye sted. Så vi er allerede i gang med at kigge på børnehaver og vuggestue, så de kan komme godt i gang fra start, fortæller Vesel.

Indtil videre har Hanife og Vesel Mustafa kigget på bolig og institutioner i Vejen, Kolding og Esbjerg. De har i forvejen lidt kendskab til området og får hjælp af Vesel Mustafas kollegaer på fabrikken i Skjern, der ofte kommer med opslag og boligannoncer fra lokalavisen.

Det er ikke kun pigerne, der har deres omgangskreds i Holstebro. Også som familie har de mange venner omkring Humlegården, hvor de bor. Derudover har Vesel Mustafa også en storebror i Holstebro, som han har svært ved at skulle flytte væk fra.

UMULIGT AT KØRE

For nogle af de andre medarbejdere, der også flytter med til det nye slagteri i Holsted, kan det lade sig gøre at køre frem og tilbage til den nye arbejdsplads. Men den løsning er ikke en mulighed for Vesel Mustafa.

- KØRSLEN VILLE TAGE AL MIN FRITID, OG DET GÅR IKKE.

*Vesel Mustafa,
DC Beef-medarbejder.*

Han ville hver dag skulle tilbagelægge cirka 250 kilometer på de vestjyske landeveje og bruge over tre timer på transport om dagen.

- Det er rigtig langt at skulle køre fem til seks dage om ugen, og jeg vil ikke være frisk, når jeg møder på arbejde, eller når jeg kommer hjem igen. Kørslen ville simpelthen tage al min fritid, og det går ikke, når vi har to piger, siger Vesel.

Vesel Mustafa har i den seneste tid gjort sig mange overvejelser om at flytte, men er fast besluttet på at fortsætte sit arbejde hos DC i Holsted.





Familien har været glade for rækkehuset i Holstebro, hvor pigerne har god plads til at lege. De håber at finde noget lignende, når de flytter.

Hanife bakker med det samme sin mand op.

- Vi har ikke rigtig nogen, der kan passe pigerne, og vi vil ikke kunne nå at hente dem, inden børnehaven lukker. Og de kan jo ikke bare stå udenfor, så det er helt udelukket, slår hun fast.

- FORHÅBENTLIGT BLIVER HOLSTED EN HYGGELIG ARBEJDS-PLADS.

*Vesel Mustafa,
DC Beef-medarbejder.*

JOB TIL KONEN

Hanife Mustafa har også haft fast arbejde i Holstebro, når hun ikke har været på barsel. Hun har blandt andet arbejdet to år som rengørings-assistent og senest som køkken-medhjælper på en efterskole.

Derfor vejer det også tungt på vægt-skålen, at hun har fået stillet et job i udsigt hos Danish Crown i Holsted. De sidste aftaler skal dog lige på

plads, og så skal hun gennemføre et seks måneders kursus på teknisk skole, inden hun kan begynde.

NYT OG SPÆNDENDE

Det har Vesel Mustafa for længst været igennem og er efterhånden en rutineret herre i DC-regi. Han har været ansat siden år 2000, kender alle arbejds-stationer og kan arbejde på alle pladser. Arbejdet på et hyper-moderne slagteri bliver dog noget nyt, som han ser meget frem til.

- Det bliver helt anderledes og nyt, men meget spændende, og forhåbentligt bliver Holsted en meget hyggelig arbejdsplads, siger Vesel Mustafa.

Foreløbig er han vendt tilbage til den velkendte arbejdsplads i Skjern efter ferien. Børnene er igen i børnehaven og vuggestue, og familien har nu et halvt år til at få puslespillet til at gå op og finde et nyt hjem tæt på Holsted. ■

Læs mere s. 14

FLYGTEDE FRA KOSOVO

DC HJALP MED OPHOLDS-TILLADELSE I DANMARK.

Vesel Mustafa føler en stor tilknytning til DC og følger trofast med til Holsted, efter virksomheden tilbage i 2004 bakkede ham op i kampen om en permanent opholds-tilladelse i Danmark.

- DC gjorde et stort stykke arbejde for mig dengang. Det er også en af de vigtigste grunde til, at jeg nu flytter med til Holsted, slår han fast.

Vesel Mustafa kommer oprindeligt fra Kosovo. Han flygtede til Danmark i 1998, da krigen i Kosovo for alvor brød ud. Han ankom sammen med massevis af andre Kosovo-albanere til Sandholmljeren og fik kort tid efter en midlertidig opholds-tilladelse i Danmark. I Sandholm tog han et sprogkursus og blev derefter introduceret til Danish Crown.

- Jeg hørte om Danish Crown igennem nogle venner. Jeg var jo ung og ville gerne i gang med at arbejde. Samtidig tænkte jeg, at det var en god mulighed for at lære sproget og blive

godt integreret i samfundet, siger Vesel Mustafa.

HJEM TIL INGENTING

Han tog de nødvendige kurser, passede sit arbejde og fik mange nye venner på Danish Crown. Alligevel fik han afslag på en permanent opholds-tilladelse i Danmark, da krigen i Kosovo sluttede. I stedet fik han besked om, at han skulle retur til sit hjemland.

- Vi havde fået en dato, hvor vi skulle sendes hjem, men vi havde ikke noget at komme hjem til. Alt var væk, fortæller Vesel Mustafa.

På det tidspunkt mødte Vesel stor opbakning fra Danish Crown og i særdeleshed den daværende fabrikschef Benny Nielsen, som valgte at gå ind i sagen.

I 2004 blev sagen afsluttet, og Vesel Mustafa fik permanent opholds-tilladelse i Danmark. ■



TO UD AF TRE FLYTTTER MED TIL HOLSTED

184 MEDARBEJDERE VIL GERNE ARBEJDE PÅ DET NYE KREATURLAGTERI.

AF LAURA SULBÆK

Medarbejderne på de berørte fabrikker i DC Beef er fortsat indstillet på at skifte arbejdsplads, når det nye kreaturlagteri begynder sin produktion til marts næste år.

I en ny undersøgelse har to ud af tre – helt nøjagtigt 63 procent – svaret, at de er parat til at flytte med til Holsted.

Det er næsten lige så mange som for et år siden, da medarbejderne blev spurgt første gang. Dengang angav 207 medarbejdere – eller 72 procent af de adspurgte – at de var interesseret i at fortsætte deres arbejde hos Danish Crown.

Åbningen af det nye slagteri nærmer sig nu med hastige skridt, og DC Beef har derfor valgt at spørge medarbejderne endnu en gang, om de vil med til Holsted.

FLEST FRA TO ANLÆG

I alt har 293 medarbejdere fra Skjern, Holstebro, Fårvang og Tønder

svaret på spørgeskemaet. Af dem ønsker 184 at følge i DC's fodspor til Holsted. Resultatet glæder bestyrer af den kommende fælles jobbank, den nuværende tillidsmand i Holstebro Per Lund Nielsen.

- Det er positivt, at der er så mange medarbejdere, der har grebet muligheden og vil følge med til Holsted. Jeg ønsker dem alt mulig held og lykke på det nye slagteri, siger Per Lund Nielsen.

FOR LANGT AT KØRE

Dog er det medarbejdere fra Skjern og Tønder, som udgør størstedelen af den positive respons. Her har i alt 153 medarbejdere svaret ja.

Til sammenligning har i alt 31 medarbejdere fra fabrikkerne i Fårvang og Holstebro tilkendegivet, at de ønsker at fortsætte hos Danish Crown i Holsted. Her spiller de mange kilometers afstand en afgørende rolle ifølge Per Lund Nielsen.

Hvis undersøgelsen holder stik, og alle 184 medarbejdere viser sig at flytte med, når produktionen i Holsted starter op til marts, er det sandsynligvis ikke arbejdskraft nok. Danish Crown er i øjeblikket ved at danne sig et overblik over, hvor mange medarbejdere der yderligere bliver brug for. ■

- Det er positivt, at så mange har grebet muligheden, synes Per Lund Nielsen. Arkivfoto.



HVOR MANGE VIL FLYTTE MED TIL HOLSTED?

	Besvaret	Ja	Nej	Ja i procent	Nej i procent
Skjern	113	90	23	80	20
Holstebro	59	15	44	25	75
Fårvang	46	16	30	35	65
Tønder	75	63	12	84	16
I alt	293	184	109	63	37



KORT NYT

PRODUKTION AF KØD STIGER

Verdens kødproduktion ventes at stige i år med knap 4,3 millioner ton.

Dermed kommer den samlede produktion af kød på hele kloden op

på 308,2 millioner ton.

Det er FAO – FN's organisation for fødevarer og landbrug – der mener, at kødproduktionen vil øges.

Den største stigning vil være i udviklings-landene, skriver Effektivt Landbrug.

Men stigningen er kun på 1,4

procent, og det er beskedent, synes FAO. Det tilskrives FN-organisationen de høje produktions-omkostninger.



Chili's Grill and Bar serverer Baby Back Ribs fra DC.

GODT SLAGTE-ARBEJDE SIKRER DC AMERIKANSK PRIS

AMERIKANERNE KAN LIDE DANSKE KAMBEN MED EKSTRA KØD.

AF JENS HANSEN
FOTO MORTEN FAUERBY

Kamben fra danske grise har gennem mere end et kvart århundrede været populære i USA. Det er specielt de amerikanske restauranter, der efterspørger de danske ben, og en af de største kæder i USA har netop kåret Danish Crown USA til "årets leverandør 2013".

Brinker International står blandt andet bag kæden Chili's Grill and Bar og driver omkring 1600 restauranter i USA.

Den absolutte specialitet på Chili's er "Danish Baby Back Ribs". Det er dem, der har sikret Danish Crown udmærkelsen.

KAMBEN MED MERE KØD

- Det er en fantastisk anerkendelse af det arbejde, som alle led i Danish Crown-kæden lige fra svineproducenter til transportører udfører. Det er dog helt ubetinget de gutter, der står med knivene i hånden på vores slagterier, som har gjort den afgørende

forskel, fortæller eksportchef Peter Frederiksen.

I begyndelsen af 2012 blev Danish Crown USA kontaktet af indkøberen hos Chili's. Han ville gerne have mere kød på de ben, som Chili's køber hos Danish Crown – det, som amerikanerne kalder meaty ribs.

Umiddelbart lyder det som et overkommeligt ønske at opfylde. Men når det handler om kamben, er det faktisk ikke helt så enkelt.

- Mere kød på kambenene kræver, at vores folk skærer kammene på en måde, som vil blive karakteriseret som dårligt slagte-håndværk, for kamben skal normalt skæres, så der er så lidt kød oven på benene som muligt. Chili's havde bare fundet ud af, at deres kunder foretrak kamben med kød oven på benene, for så har barbecue-sovsen noget at "klistre" sig fast til, forklarer Peter Frederiksen.

En delegation fra Chili's var sammen med USA-direktør Stig Kjærø og Peter Frederiksen på rundtur til en række danske fabrikker for at

undersøge muligheden for mere kød på benene.

På slagteriet i Blans tog de udfordringen op, og siden 1. september 2012 har de specialiseret sig i "dårligt slagte-arbejde".

NY INSTRUKS

- Det var lidt underligt til at starte med, for nu har mestrene og jeg i årevis skældt ud, hvis der var for meget kød på kambenene, men vores folk var med på den fra dag 1. De fik en grundig forklaring på, hvorfor Chili's

ville have kamben med mere kød på, og så begyndte de at skære efter den nye instruks, fortæller Ole Carlsen, der er fabrikschef i Blans.

Brinker International er altså meget tilfreds med de mere kødfyldte kamben. Efter en testperiode i Blans skærer afdelingerne i Sæby og Blans nu begge efter amerikanernes ønsker, så hver uge sendes der omkring tre containere med kødfyldte danske ben over Atlanterhavet til de sultne amerikanere. ■



Danske kamben godt med kød på er et hit i USA.





Duroc-grisene er omtrent dobbelt så store som et almindeligt, dansk slagtesvin. Leder af Danish Crowns Guldrum, Rone Stokholm Kruse, viser her forskellen.

ET FEDT SVIN

DUROC-GRISEN ER DOBBELT SÅ STOR SOM EN ALMINDELIG GRIS OG HAR EN SUPERB FEDTMARMORERING.

AF LISBETH CARØE
FOTO MORTEN FAUERBY

Det er en ordentlig grisebasse, den gamle danske griserace Duroc, der lægger kød til Danish Crowns nye gourmetserie Æra.

Duroc'en vejer omtrent det dobbelte af, hvad en normal dansk gris gør. Slagtevægten når op på 150 kilo.

Desuden udmærker Duroc-grisen sig ved en meget fin fedtmarmorering, der gør den velegnet til charcuteri-produkterne.

Tanken bag Æra by Danish Crown er at præsentere madelskere for en række nordiske specialiteter produceret af råvarer af særlig høj kvalitet.

Jørgen Nielsen på Mors. Hver 14. dag leverer han de fedeste, lækre svin, som sendes til slagtning hos Danish Crown. Derefter hænges kødet på krog i Guldrummet, der er Danish Crowns modningsrum for særligt udvalgte råvarer.

Til sidst går Aalbæk Specialiteters dygtige slagtere i gang med at fremrylle Nordens svar på sydlandsk tapas, parmaskinke og pølser. Med omhu og godt håndværk sørger de for, at Æra er både let og lækkert.

Senere kan der måske blive tale om at udvide sortimentet til en ny griserace som dansk uldgris eller andre specialgrise. ■

EN TUR I GULDRUMMET

Alle Duroc-grisene, der bruges i Æra-serien, vokser op hos landmand

TØRRET SKINKE OG BACON

Den eksklusive charcuteri-serie Æra lanceres i første omgang med seks produkter i forskellige varianter. Nemlig:

- Tørret skinke – en nordisk parmaskinke, der har tørret i 9 måneder og er kogt i 24 timer
- Lufttørret filet
- Lufttørret nakke (kendes også som Coppa og er supertynde skiver af røget nakke)

- Salamier – tre slags med henholdsvis peber, hasselnød og svampe
- Brunch-/grillpølser – tre slags med perlebyg, svampe eller løvstikke
- Lufttørret bacon, to slags

Den tørrede skinke kendes fra coppa'en ved, at den har en kant af fedt foruden selve marmoreringen. Foto: Jørn Laustsen, moment fotografi.



En Duroc-skinke fra Æra er kendetegnet ved, at den leveres med ben. Det er de færreste skinker til charcuteri, der gør det.



Hemmeligheden bag det smagfulde pålæg er Duroc-grisens intramuskulære fedt. Det er det fedt, der sidder i kødet og giver en helt særlig smag.

DC LANCERER

NORDISKE SPECIALITETER

EN SERIE AF EKSKLUSIVE PØLSER OG PÅLÆG ER SKABT UD AF GODT KØD OG STOLTE HÅNDVÆRKSTRADITIONER.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Danish Crown er gået sammen med Aalbæk Specialiteter om at udvikle en serie af nordiske specialiteter, som nu lanceres over for foodservice-kunder.

Gourmet-serien består af lækre pølser og pålæg og har fået navnet Æra by Danish Crown. De gode charcuteri-varer er lavet af ren Duroc-gris, der har en særlig fedtmarmorering, hvor fedtet sidder inde i kødet.

- Duroc-grisen har en helt anden muskulatur, fordi den har intra-

muskulært fedt, der gør den god til at lave tørrede skinker som coppa og spegeskinke, forklarer slagtermester Peter Aalbæk.

SAMARBEJDE

Han står bag Aalbæk Specialiteter, som i tre generationer har satset på godt håndværk og gode råvarer for at frembringe kødpålæg og pølser af høj kvalitet.

Gennem flere år har han samarbejdet med Danish Crown. På et tidspunkt så leder af DC's foodservice-afdeling, Henrik Rosbjerg, mulighederne for at opdyrke et nyt marked med nordiske specialiteter, og så tog udviklingen fart.

- Vi ville skabe noget unikt – et høj kvalitetsprodukt – så vi gik tilbage til den gammeldags gris, en ren Duroc. I dag er de danske slagtesvin blandinger af flere racer og tilpasset moderne forbrugeres smag. For eksempel har grisen smidt 30 procent af fedtet. Men det dur ikke til tørrede skinker. Her er Duroc'en helt perfekt, forklarer Henrik Rosbjerg.

GLAD AF MAD

- Vi ved, at der er en efterspørgsel efter eksklusivt charcuteri. Vi kunne

godt tænke os at få folk til at spise opad. Der er mere fylde i de her pølser og det her pålæg, simpelt hen mere energi i hver skive, så man kan nøjes med måske to-tre skiver, forklarer han.

- Vi vil gøre det lidt bedre, være mere omhyggelige, så vi skubber en lille bevægelse i gang. Det er en ny æra, supplerer Peter Aalbæk.

Og svinger sig så helt op:

- Når man giver sig i kast med innovation – eller produktudvikling – af nichevarer som Duroc-specialiteter, så står man som en kunstmaler foran det hvide lærred. Det er kærligheden til at skabe noget. Det kræver lidt X-faktor foruden noget rigtig godt kød og godt håndværk, fastslår Peter Aalbæk.

De nordiske lækkerier lanceres den 6.-8. september på Food Festivalen i Aarhus, hvor gæsterne får chancen for at sætte tænderne i Æra-specialiteterne. ■



Slagtermester Peter Aalbæk (tv.) og kok og leder af DC's foodservice-afdeling Henrik Rosbjerg vil levere charcuteri i topklasse i den nyudviklede serie af Æra-produkter.



MEATLINE SKAL LETTE PLANLÆGNINGEN

AF JAN FØNSS BACH

Når de første kreaturer bliver slagtet på slagteriet i Holsted, tager DC Beef samtidig et helt nyt planlægnings-system i brug til at styre processen, fra dyrene kommer ind, til de færdige produkter forlader afdelingen.

Det er SAP og DC Beef, der sammen arbejder på at indføre systemet Meatline.

De forventer, at Meatline på sigt vil optimere planlægningen af produktionen og forbedre leverancerne til kunderne – med færre fejl og færre reklamationer til følge.

SVÆRT AT STYRE

Slagte-processen består grundlæggende i først at dele et dyr i to

halvdele og senere i flere mindre delstykker.

Det lyder måske enkelt, men det er en proces, som det hidtil har været svært for IT-systemer som for eksempel SAP at håndtere. Derfor har Danish Crown brugt en del ressourcer på at udvikle egne løsninger til produktions-planlægning.

SPECIALISTER

- Med Meatline får vi et standard-system, der bliver integreret direkte i SAP. Det gør os bedre i stand til at matche de dyr, der kommer ind på slagteriet med kundernes ordrer, når de ryger ud som delstykker i den anden ende, siger Department Manager Erik Poulsen fra SAP-afdelingen.

Det er firmaet SoftProviding fra Schweiz, der leverer Meatline. Soft-

Providing har specialiseret sig i IT-løsninger til fødevarer-produktion og har allerede leveret Meatline til flere af de største slagterier i verden.

- SoftProviding arbejder som den første udbyder på dette område sammen med SAP. Og netop fordi det er en standard-løsning til SAP, opnår vi også en større sikkerhed og en bedre udvikling på sigt, fordi der er flere til at løfte udviklings-opgaven, siger Erik Poulsen.

PILOTPROJEKT

Han understreger, at indførelsen af Meatline i Holsted er et pilotprojekt, som der efterfølgende skal evalueres på.

- Vi ser nogle spændende perspektiver i det. På sigt kan løsningen formentlig også bruges til styring i

produktionen, til håndtering af stamdata og til vores label-system.

- Vi tror på, det er fremtiden, men vi skal selvfølgelig vurdere resultaterne først for at se, om det er noget, hele koncernen kan få glæde af, siger Erik Poulsen.

En projektgruppe bestående af to mand fra SoftProviding og medarbejdere fra DC Beef og SAP-afdelingen arbejder med den nye løsning.

Den skal være klar, når slagteriet i Holsted efter planen slagter det første dyr i slutningen af 2013. ■

PRODUKTIONS-BYGNINGER PÅ PLADS

Opførelsen af det nye kreaturslagteri har nået en milepæl. Det blev markeret på byggepladsen den 14. august, da samtlige håndværkere deltog i arrangementet, hvor DC Beef serverede store bøffer til de cirka 200, der arbejder på byggepladsen.

- Vi markerer, at der igen var fuld bemanning på pladsen efter sommerferien, og at produktions-bygningerne nu har nået den udformning og størrelse, som de skal have. Nu

mangler kun de eksterne bygninger med vaskeplads, siger teknisk chef Niels V. Juhl.

Samtidig var kontor-afsnittet i administrations-bygningen under overtagelse, så der kan gøres klar til, at DC Beefs administration flytter fra Herning til Holsted. Som de første flytter funktionærerne ind den 2. september. ■



Isulb

Håndværkerne fik selvfølgelig bøffer, da DC Beef markerede, at kreaturslagteriet er kommet et skridt nærmere sin virkeliggørelse. Foto: DC.

BEKLÆDNINGSKATALOG – NU OGSÅ FOR BLÅ FOLK

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crown indførte i 2011 et beklædnings-katalog for at sikre færre og godkendte værnemidler, tøj og sko.

Kataloget indeholder alt lige fra træsko, forklæder og handsker til ørepropper, hjelme og uldne undertrøjer.

Nu får DC's "blå folk" – for eksempel smede og elektrikere – også glæde af kataloget. Fra 1. september er en opdateret udgave klar, og det nye katalog indeholder fremover også værnemidler og sko til DC's tekniske medarbejdere.

TJÆK PÅ SIKKERHEDEN

Ideen med at standardisere indkøbet af beklædning og værnemidler er, at Danish Crown kan opnå flere fordele

til gavn for både medarbejdere og virksomhed.

Alle arbejdsredskaber i det cirka 40 sider lange katalog er blevet sikkerheds-vurderet af en arbejdsgruppe, der har gennemgået samtlige materialer og valgt de materialer ud, som indgår i sortimentet.

Arbejdsgruppen har lagt vægt på, at materialerne skal være sikre for



Den 1700 kg store tyr måtte nød-slagtes på grund af sin størrelse.
Foto: DC.



Den kæmpestore orne var om-trent en meter længere end de søer, den blev slagtet sammen med. Foto: DC.

REKORD-TYR PÅ 1700 KG

Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg har slagtet en usædvanlig stor tyr. Kæmpetyren vejede omkring 1.700 kg før slagtning, og den endelige slagtevægt endte på 995 kg.

Tyren var af racen Simmentaler og er formentlig den største tyr, der nogensinde er slagtet på kreaturslagteriet i Aalborg. Og den havde følgeskab af en næsten lige så stor kleppert.

NØDSLAGTET

- Det er sjældent, vi får så store tyre ind, men den dag havde vi faktisk to kæmpetyre samme dag. Den anden tyr vejede omkring 1.600 kg før slagtning og endte med en slagtevægt på 898 kg, siger slagtemester Morten Poulsen fra Danish Crown i Aalborg.

Han stod selv for aflivningen af tyrene og havde to kolleger til at slagte og opskære dyrene.

- Når vi får så store dyr ind, er vi nødt til at tage vores nødslagteri i brug, for de er så tunge, at vi ellers risikerer nedbrud på kæderne i det rigtige slagteri, siger Morten Poulsen.

EXTRA LARGE

Simmentaler-racen er blandt de mest udbredte kvæg-racer på kloden. I Danmark vejer udvoksede køer 900-1.000 kg og udvoksede tyre 1.400-1.500 kg. Selvom der normalt er tale om store dyr, var de to tyre altså størrelse XL for racen.

Kødet fra de store tyre bliver typisk brugt til farsvarer.

jfb

EN OR'NELIG GRIS PÅ 550 KG

Det er noget af en krabat, soslagteriet i Skærbæk har slagtet. Formentlig er det den største orne, der nogensinde er slagtet, mener slagtemester Poul Hansen, der har 40 års erfaring.

I slagtet vægt vejede ornen 439 kg. Da den levende vægt er ca. 25 procent højere, har kæmpen vejede omkring 550 kg. i levende live.

Normalt vejer en orne 300-350 kg, mens en so når op på knap 200 kg.

Rekord-ornen var så stor, at dens tryne hang en halv cm over gulvet.

Den var næsten en meter længere, da den hang side om side med de øvrige slagte-dyr på slagtekæden.

Håndteringen af det store dyr foregik på den almindelige produktionslinje med undtagelse af vejningen. Slagteriets almindelige vægt kan ikke klare sådan en kæmpe, så en alternativ vægt, der kan veje op til 500 kg., måtte tages i brug.

lica

medarbejderne, så risikoen for ulykker mindskes, og at de lever op til den fødevarer-sikkerhed, Danish Crown kræver.

BRUG KUN KATALOG-VARER

Der ligger et grundigt arbejde bag udvælgelsen, så man må kun bruge de udvalgte materialer fra kataloget. Alle indkøb skal gå gennem indkøbsafdelingen for at sikre den bedste sikkerhed og pris.

- Det er vigtigt, at man kun bruger de godkendte materialer, der findes i kataloget, siger underdirektør Lars Thorgaard Henriksen fra indkøbsafdelingen.

- Hvis man bruger ikke-godkendte materialer, risikerer man at sætte både medarbejderens og virksomhedens sikkerhed over styr, forklarer han.

Arbejdsgruppen mødes en

gang i kvartalet for at revurdere sortimentet.

Gruppen består af repræsentanter fra produktionen, fabrikschef-gruppen, kvalitets-afdelingen, teknisk ansvarlige i DC Pork, DC Beef, DC Insurance og indkøbs-afdelingen.

NYE ØNSKER

Hvis der opstår nye behov, kan man henvende sig til den teknisk ansvar-

lige på afdelingen, som vil tage ønsket med i arbejdsgruppen.

Det opdaterede beklædnings-katalog lanceres 1. september.

Du kan finde det på KroneNet under indkøbsafdelingen.





Julestemningen indfandt sig nogenlunde samtidig med sommervarmen, da medarbejderne på DC Faaborg begyndte at producere juleskinker. Her er det fra venstre Le Phuoc Tho, Heidi Pedersen og Birgitte Weien.

JUL I JULI

EKSPORTEN AF JULESKINKER TIL AUSTRALIEN ER FOR LÆNGST I GANG.

AF JENS HANSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Mens de fleste danskere nød sommervarmen og ferien, så indfandt julestemningen sig hos medarbejderne på Danish Crowns afdeling i Faaborg.

Produktionen af juleskinker til blandt andet Australien begyndte i juli. I pakkeriet stod tre nisser, der hver eneste time pakkede over tusind skinker.

- Det er lidt underligt at stå og tænke på julen lige nu, men omvendt så skal der jo forberedelse til, siger en grinende Birgitte Weien, mens hun lader endnu en skinke finde vej til papkassen.

AF STED MED SKIB

Kollegaen Heidi Pedersen smiler ved tanken.

- Jeg elsker julen, så jeg synes bare, at det er hyggeligt. Men når vi får nye kolleger, så synes de altid, at det er

lidt underligt, at vi producerer juleskinker, mens det er sommer.

Der er tre skinker i hver kasse. Når de forlader Faaborg, bliver de kørt til frysehuset i Vejle. Der står de i nogle dage, indtil de er dybfrosne, for så at blive stablet i fryse-containere og sendt med skib til Australien.

- Turen til Australien tager syv uger, så allerede i slutningen af september skal de sidste juleskinker til Australien være pakket og sendt af sted, fortæller underdirektør Mads Mahler fra Danish Crowns shipping-afdeling.

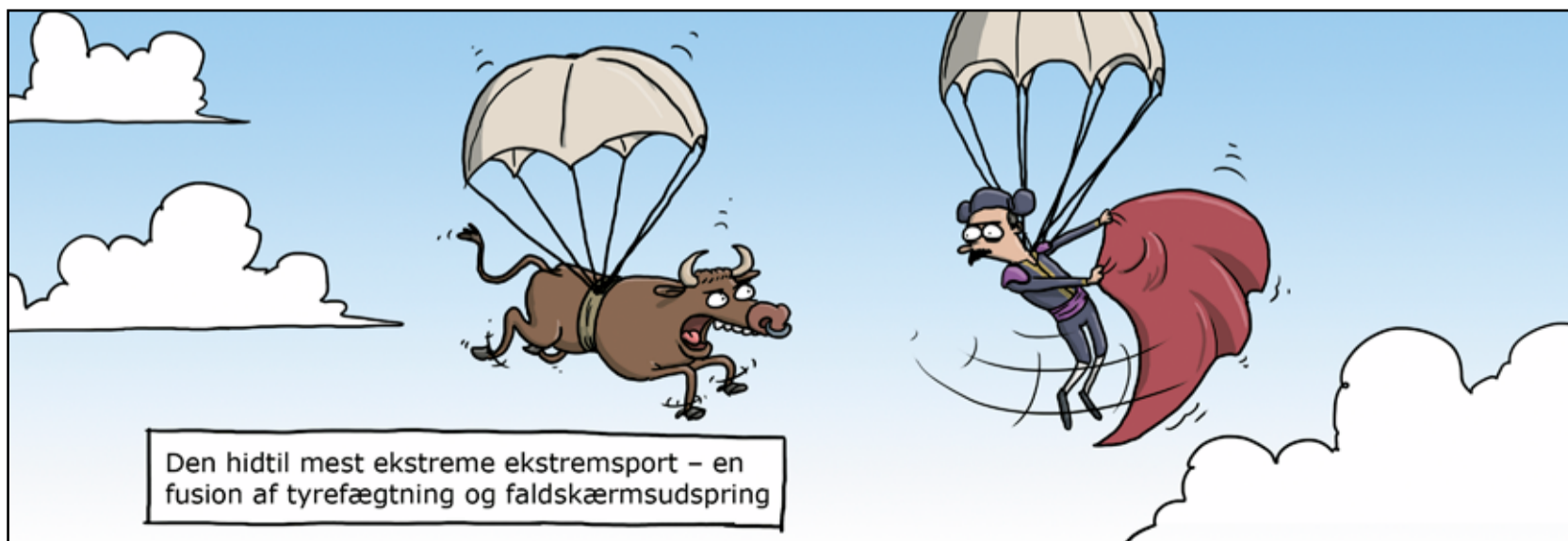
JYDE-SKINKE

Danish Crown har igennem flere år haft en pæn eksport af juleskinker til Australien. Forbrugerne "down

under" vil have skinkerne på klassisk dansk vis.

- Juleskinkerne til Australien er i bund og grund skåret på samme måde som det, en slagter vil kalde en jydskinke. Det vil sige, at den ligger med yderlåret opad, og så er sværene skåret, så skinken præsenterer sig rigtigt flot både i kølediske og når den tages ud af ovnen, forklarer Ole Lyngesen, der er fabrikschef for Danish Crown i Faaborg. ■

WULFFMORGENTHALER



Den hidtil mest ekstreme ekstremsport – en fusion af tyrefægtning og faldskærmsudspring

© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

RULLENDE REKLAME

AF JENS HANSEN

Fem fuldt-lastede lastvogns-tog med skinnende sorte trailere lige efter hinanden er noget, der vækker opsigt på en dansk motorvej.

Set fra oven ligner det en scene fra den amerikanske film "Convoy". Men den røde krone og påskriften "It's all about food" signalerer, at det er fem lastbiler med kød fra Danish Crown, der er på vej mod Esbjerg.

Æren for det imponerende syn skal tilskrives Martin Gade Gregersen.

Han er direktør for NGK Transport i Esbjerg.

BACON-EKSPORT

Den 1. juli overtog Esbjerg-virksomheden opgaven med at fragte blandt andet den berømte danske bacon til England for Danish Crown.

- Vi er meget stolte af, at vi nu har fået ansvaret for en så stor og vigtig del af Danish Crowns transporter, så det ville vi gerne markere ved at pakke fem af vores køler-trailere

ind i Danish Crowns farver, fortæller Martin Gade Gregersen.

De fem trailere var blevet læsset på slagterierne i Horsens, Blans og Sæby. De mødtes ved Kors kroen uden for Esbjerg for at køre i konvoj de sidste kilometer til Esbjerg Havn.

LIDT BLÆRET

- Da jeg stod der på motorvejsbroen og så dem komme rullende, der tænkte jeg bare, at det var lidt blæret, men samtidig også et smukt

syn, som gør én meget stolt, når man nu er lidt transport-nørd, som jeg er, siger en smilende Mads Mahler, som er underdirektør med ansvar for logistik i Danish Crown.

Danish Crown sender hver eneste dag flere hundrede tons kød til England. Det forventes, at de fem nye trailere hvert år vil tage turen frem og tilbage over Nordsøen mellem 70 og 80 gange. ■



På motorvejen ved Esbjerg vil bilisterne ofte møde Danish Crowns sort-folierede lastbiler. Foto: Claus Petersen

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

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

B: Svær

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





Laura Sulbæk har siden 1. august været i praktik i DC. Foto: DC.

KLAR TIL HISTORIER MED MASSER AF KØD PÅ

Danish Crowns nye journalist-praktikant Laura Sulbæk på 21 er klar til at kaste sig ud i historier med masser af kød på.

Den næste tid skal hun være i DC's Kommunikationsafdeling, hvor hun blandt andet skal skrive artikler til Krogen.

- Jeg glæder mig rigtig meget til at få linjer i fingrene og skrive historier med masser af kød på. Nu har jeg

siddet på skolebænken i halvandet år, så nu skal der brændes noget krudt af og samles noget erfaring sammen, siger Laura Sulbæk.

MED I SVINESTIEN

Hun har dog allerede haft fingrene i mudderet, da hun lagde ud med at rapportere fra Danmarks Smukkeste Svinesti på dette års Smukfest.

- Jeg kom hurtigt ud af starthullerne som reporter på Svinestien i Skander-

borg. Det var en super fed oplevelse, men også lidt hårdt, fortæller hun.

Oprindeligt kommer Laura fra fiskerbyen Hirtshals, men slagterverdenen ligger dog ikke helt fjernt, da hendes morfar i mange år tjente som byens slagtermester. ■



KORT NYT

GRØN SMILEY TIL DC INSURANCE

Danish Crowns egne eksperter i godt arbejdsmiljø har selv været til eksamen. DC Insurance har haft besøg af Arbejdstilsynet til et såkaldt risiko-baseret tilsyn.

Formålet med tilsyns-besøget er at sikre, at virksomheden overholder arbejdsmiljø-reglerne og at reagere, hvis der er væsentlige arbejdsmiljø-problemer.

Arbejdstilsynet kvitterede med en grøn smiley og dermed bestået til arbejdsmiljøet på DC Insurance.

- Alt andet ville selvfølgelig også være pinligt, for vi arbejder jo alle med arbejdsmiljø til dagligt, siger en

smilende og tilfreds arbejdsmiljøchef Randi Madsen.

BACON TIL ENHVER LEJLIGHED

Bacon kan bruges til lidt af hvert. Nu kan du hente inspiration fra knap 200 sprøde opskrifter på Tulip Bacons nye hjemmeside.

På tulipbacon.dk kan du finde næsten 200 forskellige opskrifter med

bacon, der sikrer den rette smagsoplevelse i tærter, pastaretter, på kager eller som sprødstegt centrum til søndagsbrunchen.

- Vi har gennem en årrække oplevet, at salget af bacon har været stigende. Det skyldes blandt andet, at rigtig mange forbrugere er begyndt at bruge bacon som en smagsgivende ingrediens i mange nye retter. Vi har derfor samlet en lang række af spændende opskrifter, som kan give inspiration hjemme i køkkenet, siger Junior Brand Manager i Tulip, Heidi D. Mortensen.

Opskrifterne er fordelt på forskellige kategorier såsom brunch, italiensk inspirerede og hurtige aftensmåltider.

På hjemmesiden kan du også læse mere om de forskellige typer af Tulip Bacon og deltage i konkurrencen om Tulips populære bacon-bøger. ■



VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagterbranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn, for eksempel kolding
- Og derefter dctime som password
- Brug altid små bogstaver i brugernavn og password
- Undtagelsen er, at hvis du arbejder på svineslagteriet i Herning, skal du skrive herningS, mens DC Beef samme sted kaldes herningO og afdelingen i Holstebro holstebroO.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



WRAPS MED KYLLING OG AVOCADOCREME

Ferietiden er forbi for de fleste, og arbejdet kalder. Den daglige tjans med at smøre madpakker har dermed også indfundet sig, og mange synes, det er svært at hitte på noget forskelligt.

Her er en idé til noget andet end rugbrødsmadder, og som både mætter og samtidig indeholder godt med grønt. Opskriften er beregnet til to personer og giver 580 kcal og ca. 275 gram grøntsager pr. person.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

250-300 g kyllinge-inderfileter eller kyllinge-brystfileter
1 lime eller citron
Salt og peber
1-2 tsk olie
1 lille frisk rød chili eller lidt chilipulver
1 velmoden avocado
4 spsk græsk yoghurt 0,1% eller anden mager, fast yoghurt
8-12 tynde, grønne asparges, ca. 100 g
½ rød peberfrugt
1 hjertesalat eller anden salat
4 tortilla wraps - medium size - gerne fuldkornswraps

TILBEHØR

250 g tomater

SÅDAN GØR DU

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Skær inderfileterne igennem på langs eller skær brystfileterne i ½- 3/4 cm tykke strimler. Vend kyllingestrimlerne i reven skal og saft af limen samt salt og peber.

Varm olien på en pande ved god varme. Kom kødet på panden og brun det på alle sider. Skru ned til middel varme og steg, til kødet er gennemstegt. Samlet stegetid 8-10 minutter. Tag kødet af panden og lad det afkøle en smule.

Skær chilien igennem på langs og fjern kernerne. Hak chilien fint. Mos avocadokødet groft med en gaffel, rør det med yoghurt og chili. Smag det til med salt og peber.

Knæk den nederste, træede del af aspargesene. Skær dem eventuelt igennem på langs. Giv dem et opkog i nogle få minutter, de må gerne have bid.

Lun tortillaerne som angivet på emballagen. Smør avocadocreme på tortillaerne. Læg salat, asparges og strimlet peberfrugt på, før kyllingekødet fordeles øverst, og tortillaerne ruller fast sammen.

Skær eventuelt tomaterne i mindre stykker.

TIPS

- I frisk chili sidder det meste af styrken i mellemvægge og frø. Vil du have en mild chilismag, så brug kun selve frugtkødet
- Andre grøntsager som for eksempel peberfrugt, sukkerærter/sugar snap og minimajs kan bruges i stedet for asparges. Grøntsagerne skal blot snittes fint, så de er nemme at rulle med wrapsene
- Hvis de grønne asparges er meget friske, kan de bruges rå.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Vibeke Lehn.

QR-KODE

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



JUBILARER

SEPTEMBER

BLANS
4. september 2013
35 års jubilæum
Jens Schrøder
Tillidsmand

HERNING SD
12. september 2013
40 års jubilæum
Bjarne Smith Andersen
Opskæring

HORSENS
24. september 2013
40 års jubilæum
Ole Kjær
Opskæring

RANDERS
12. september 2013
25 års jubilæum
Pia Guldborg Nymand
Frysehus

SÆBY
11. september 2013
35 års jubilæum
Jørgen Koldkjær
Slagtegang

19. september 2013
25 års jubilæum
Lars Kristensen
Opskæring



VIDSTE DU AT...

- Den danske fødevarer-klynge står for 24 procent af den samlede danske vare-eksport
- 120.000 mennesker i klyngen arbejder direkte med eksport
- Der er 183.000 job i den danske fødevarer-produktion og forarbejdning samt i følgejob
- Eksporten af fødevarer og såkaldte bio-baserede produkter og agro-teknologi løber op i 148 milliarder kr. om året
- 38 procent af de danske fødevarer, der eksporteres, er varer med såkaldt højværdi
- Højværdi-varer sælges for mere end 20 procent af varetypens gennemsnitspris i EU
- 12 procent af beskæftigelsen i kommunerne i Udkants-Danmark stammer fra landbrugs- og fødevarer-erhvervene.

Kilde: Vi laver mad til milliarder fra Landbrug & Fødevarer.





EN BEDRE BALANCE

Danish Crown er en stor virksomhed. En stor koncern. Vi har afsætning og afdelinger i mere end 100 lande verden rundt, og det er årsagen til, at vi i dag er en stærk og stabil virksomhed.

Derfor kan det med rimelighed også forvirre, når vi på samme tid kan tale om stærke resultater og kæmpe-store udfordringer i den samme virksomhed. Det kan skabe uro – og måske endda mistillid, når vi flere år i træk kan tale om solide, stabile årsresultater – samtidig med, at de mange medarbejdere på de danske svineslagterier oplever, at antallet af kolleger bliver mindre, fordi der kommer færre slagtesvin ind på slagterierne.

TAB AF ARBEJDSPLADSER

Men koncernen Danish Crown består af mange dele, og der er stor forskel på, hvor vi i dag er konkurrencedygtige og tjener penge – og hvor vi kæmper en næsten umulig kamp mod for høje omkostninger og svære ramme-betingelser.

Det er blevet så svært at være svineproducent i Danmark, at der i dag produceres langt færre slagtesvin end for bare få år siden. Derfor er tusindvis af danske arbejdspladser forsvundet – og tusindvis af danske svineproducenter. Det kræver investeringer og politisk vilje at få den udvikling vendt, og netop investeringerne kniber det med. Derfor er jeg også meget glad for at se udmeldingerne fra den nye erhvervs- og

vækstminister, som siger, at han prioriterer vækst i landbruget og fødevarer-industrien meget højt.

TJENER PENGE I UDLANDET

Koncernen Danish Crown er så stor, at man hos vores datterselskab i USA – Plumrose USA – kan møde medarbejdere, der aldrig har hørt om Danish Crown, og som ikke ved, at de arbejder i en virksomhed, der er en del af noget meget større. Ligesom jeg er sikker på, at man i den danske del af Danish Crown kan møde medarbejdere, der ikke helt ved, hvad vores datterselskab ESS-FOOD laver, eller hvor mange lande de opererer i.

Alligevel er jeg overbevist om, at de fleste medarbejdere i den danske del af koncernen i dag er klar over, at de solide resultater netop skabes i vores udenlandske aktiviteter. At det er i Danish Crowns aktiviteter uden for landets grænser, vi er i stand til at lave den indtjening, der gør resten af koncernen levedygtig.

Den struktur er på den ene side et udtryk for en klog strategi og stor dygtighed – på den anden side rejser det nogle advarsler.

DET SVAGE LED

En kæde er som bekendt kun så stærk som sit svageste led, og i Danish Crown står vi med den udfordring, at det svage led også er et meget stort led – nemlig de danske slagterier.

Vi er i Danish Crown over årene blevet enormt dygtige til effektivitet – både på slagterierne og ude hos svineproducenterne. Men ikke så dygtige, at det kan opveje de langt, langt højere omkostninger ved både svineproduktion og slagteri-drift i Danmark – sammenlignet med landene omkring os.

Og som direktør i DC Pork Jesper Friis bemærker i dette nummer af Krogen, så skal udfordringer løses der, hvor de er. Alle led i den lange kæde, der hedder Danish Crown, skal være økonomisk bæredygtige.

FÆLLES OM LØSNING

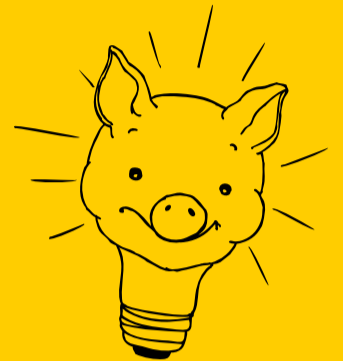
I disse dage har ledelsen sat sig ned ved bordet sammen med medarbejdernes repræsentanter – tillidsfolkene og Fødevarerforbundet NNF – for at se på, hvordan vi i fællesskab kan finde et forslag til en løsning, der kan forhindre, at vi i de kommende år atter skal sige farvel til medarbejdere i Danmark.

Det er et udtryk for ansvarlighed og fremsynethed, som giver fornyet håb for både de danske svineproducenter og for medarbejderne i Danmark.

God arbejdslyst

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

22. august 2013

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning



Johnny Winther
slagteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Herning



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Laura Sulbæk
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers