

KAN DU STOPPE

1. JANUAR?

S8-9




krøgen

DECEMBER 08-2014

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

NYE TIDER

Flere fabrikker er gået over til nye arbejdstider. Arbejdsugen byder nu på rullende fire og seks dage.

SIDE 6

FREMSTRAKT HÅND

Det nyvalgte Tillidsmandskollegium vil gerne i bedre dialog med ledelsen. Læs, hvad Kjeld svarer.

SIDE 10-13

UDFORDRINGER

Danish Crown er et robust selskab, men både koncernen og de enkelte selskaber har oplevet udfordringer i det seneste regnskabs-år.



SIDE 17

MOSE-EXIT

Først besluttede han sig for at blive ex-tillidsmand. Nu bliver han også ex-DC'er. Lars Mose har sagt op efter 22 år på slagteriet.



BAGSIDE

LEDER

FORSIDE + 8-9

Henning Lønstrup Jensen ved fra sig selv, hvor svært det er at kvitte cigaretterne. Det kan man ikke fra den ene dag til den anden, mener han. Kan du? Eller skal du trappe ned frem til den 1. januar, når det er slut med at ryge på svine-slagterierne og hovedkontoret.

Forsidefoto: Claus Petersen.

JULEFEST FOR

SLAGTERIET I HORSENS INVITEREDE FOR FØRSTE GANG TIL VELLYKKET JULETRÆS-FEST.

AF LISBETH CARØE

FOTO CLAUS PETERSEN

Juletræet var fint pyntet, godteposerne fyldte, og julemanden og hans nissepiger hyggede om store og små, da personaleforeningen på slagteriet i Horsens for første gang holdt juletræs-fest for alle medarbejdere og deres familier.

100 børn og 130 voksne havde meldt sig til, og de fik en dejlig eftermiddag den første søndag i advent.

Da de ankom, blev de budt velkommen af DC-maskotterne Frida og

Ferdinand, og snart gik dansen om juletræet til levende musik, ligesom julemanden og hans fem nisser sørgede for masser af sanglege.

Det var så populært, at børnene hurtigt lod slikposer være slikposer for at komme på dansegulvet igen.

FÆLLES INDSATS

Forinden havde gæsterne i den store kantine fået serveret pølser af fabriksdirektør Per Laursen, hans kone, Pina Laursen, og tillidsfolkene Klaus Olesen og Pia Madsen.

- Det var en succes, man bliver helt glad i låget. Alt klappede, folk

hyggede sig og har allerede spurgt, om der bliver juletræ næste år, fortæller primus motor bag arrangementet Pia Madsen.

Det forventer hun - uden at love det. For festen var rigtig vellykket på alle måder. For eksempel var der lynhurtigt 14 frivillige hjælpere, der meldte sig til at give en hånd med. Det var nok til, at alle også havde tid til at hygge sig med familien.

ANDET END ARBEJDE

- Man ser sine kolleger på en anden måde, og det er rart, at man har andet sammen end arbejde, synes Pia Madsen.

HORSENS RUNDER 40 MILLIONER SVIN VERDENS MEST MODERNE SLAGTERI HAR NÅET EN MILEPÆL.

AF JAN FØNSS BACH

Blot ti år efter den første gris blev slagtet i Horsens, har verdens meste moderne svineslagteri slagtet gris nummer 40 millioner.

Slagteriet har oplevet en imponerende vækst, siden det i 2004 overtog stafetten fra

det gamle svineslagteri, der var Danmarks første andels-slagteri og placeret midt i Horsens by.

118 GRISE FØRSTE DAG

- Vi havde første slagte-dag den 23. september 2004, og efter en indkøringsfase var der officiel indvielse i maj 2005. På det gamle slagteri i Horsens brugte de 117 år på at slagte 47 millioner grise. I dag



118 grise blev slagtet den første dag på DC Horsens. Nu er det ca. 20.000 grise om dagen. Arkivfoto.

runder vi 40 millioner grise på 10 år, og det siger naturligvis noget om udviklingen på de danske svine-slagterier igennem mere end 125 år, fortæller fabriksdirektør Per Laursen fra Danish Crown i Horsens.

- I 1887 slagtede de 8 grise den første dag på det gamle slagteri, og på det nye anlæg slagtede vi 118 grise den første dag.

- I begge tilfælde var der tale om en behersket opstart, men jeg er sikker på, at vi var mindst ligeså stolte i 2004, som de var i 1887, siger Per Laursen.

JORDEN RUNDT TO GANGE

Selvom slagteriet er placeret lige ved motorvejen, er de mange tusinde kilometer asfalt på motorvej E45 ikke nok, hvis man stiller de mange slagtede grise fra Horsens op på en række.

40 millioner slagtesvin rækker nemlig ca. to gange rundt om jorden, hvis de blev stillet op på rad og række.

Danish Crown i Horsens har siden den første dag været gennem flere udvidelser og kan nu slagte ca. 100.000 svin om ugen.

Her og nu arbejder håndværkere på at udvide kølekapaciteten i Horsens for at sikre, at kølerummene kan håndtere de mange tons kød, der hver dag ryger gennem slagteriet. ■

ALLE

Personaleforeningen havde besluttet at kaste sig ud i at arrangere juletræs festen, da NNF ikke længere holder sådan en fest, fortæller Pia Madsen. ■

Gæsterne hyggede sig gevaldigt med sanglege og dans om juletræet, da personaleforeningen havde indbudt til juletræs-fest for første gang.



KOMPETENCE-FONDEN FÅR FLERE PENGE

DU FÅR BEDRE MULIGHEDER FOR PENGE TIL
SELV-VALGT UDDANNELSE FRA 2015.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Alle slagteriarbejdere håndværkere og HK'ere, der har været ansat i Danish Crown over ni måneder, har ret til to ugers selvvalgt uddannelse. Nu bliver chancen for at få penge endnu bedre.

Hidtil har Danish Crown selv administreret den pose penge, som den centrale pulje for Industriens Kompetence-udviklingsfond har delt ud på baggrund af antal medarbejdere i DC.

Fra nytår er det i stedet besluttet at lade pengene blive i Industriens Kompetence-udviklingsfond, også kaldet IKUF.

PULJES SAMMEN

Derfor kan Danish Crown fra den 1. januar søge om midler fra

den centrale fond ligesom andre virksomheder med samme overenskomst. IKUF indeholder væsentligt flere midler, så der er altså flere penge at søge til uddannelse.

- Nu får vi samlet det hele i den store fond sammen med resten af industrien. Det gør, at pengene til uddannelse er nærmest uendelige, fortæller HR-konsulent Lotte Lind Holm.

IKUF varetager derfor alle de administrative opgaver med kompetencefonden fra 2015. Det betyder, at uddannelserne som udgangspunkt skal være forhånds-godkendte af IKUF. Du kan finde de forhånds-godkendte kurser på ikuf.dk under "Vigtig Information".

Vil du tage en uddannelse, der ikke er godkendt på forhånd, skal den først vurderes og godkendes af fonden.

LOKAL HJÆLPER

- I forhold til tilmeldingen er der ikke ændret på noget. Du skal stadig gå til din lokale tillidsmand, som kan hjælpe dig med at komme på kursus, siger Lotte Lind Holm.

- Til gengæld får man nu ikke længere løbende løn under uddannelsen, men får det hele udbetalt efter endt uddannelse, forklarer hun. ■

LÆS MERE

Vil du vide mere om Industriens Kompetence-udviklingsfond kan du gå ind på ikuf.dk.

Du kan også få en folder med information hos dit lokale uddannelses-udvalg.



OGSÅ OM LØRDAGEN

SAMMENLÆGNINGEN AF SO-SLAGTNINGERNE HAR MEDFØRT EN SEKS DAGES-UGE I SKÆRBÆK.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Slagtningen af søer har i år været til diskussion i Danish Crown, da den tidligere model med slagtninger i både Sæby og Skærbæk var blevet uholdbar. Mulighederne for rationalisering endte med, at Skærbæk fik alle danske søer til gengæld for en rullende seks dages-uge.

Det skabte glæde på det sønderjyske slagteri, men seks dages-ugen har ifølge tillidsmand Paul Sejer også omkostninger.

- Umiddelbart var der glæde på grund af sikringen af anlægget, men derefter meldte bekymringen sig.

Vi er ikke glade for seks dages-ugen, men vi har accepteret det som et vilkår for arbejdet. Nu håber vi bare, at det er midlertidigt, siger han.

FABRIKSCHEFEN FORSTÅR

Ole Carlsen, der er fabrikschef i Skærbæk, forstår godt, at medarbejderne er trætte af seks dages-ugen, men han understreger også, at det ikke kan være anderledes.

- Der er da ingen tvivl om, at man hellere vil arbejde fem dage end seks. Det vil du og jeg også helst. Men når det er sagt, så kan det ikke være anderledes, hvis fabrikken skal bestå, siger han.

Overgangen til seks dages-ugen har ifølge Paul Sejer fået 20 medarbejdere til at sige op, men fabrikschefen går ikke i panik af den grund.

- Jeg kan konstatere, at der er kommet en masse nye folk til, som er gået ind i det med åbne øjne. Vi mangler ikke ansøgere til Skærbæk, så seks dages-ugen har ikke skræmt folk væk.

HÅBER PÅ FÆRRE SØER

På tillidsmands-kontoret er Paul Sejer klar over, at de nye arbejdstider skulle til, hvis søerne fremadrettet skulle slagtes i Skærbæk. Han håber dog, at de ikke er kommet for at blive.

- Vi håber, at so-bestanden enten falder i Danmark, eller at der bliver investeret i anlægget, så lørdagen forsvinder. Situationen er ikke holdbar, som den er nu, synes han.

Der er dog ingen planer om større investeringer. Ifølge direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen er aftalen i dens nuværende form fremtiden.

- Aftalen, som den blev indgået, står ved magt, og seks dages-ugen står ikke til at blive ændret, er hans klare melding. ■

SKARP KONKURRENCE KRÆVER NYE TIDER

AFTALER RYKKER RUNDT PÅ ARBEJDESTIDEN FLERE STEDER.

AF LISBETH CARØE

Skærbæk gør det, og Sæby gør det. Laver om på den ugentlige arbejdstid.

Som du kan læse her på siden, er arbejdstiden blevet ændret på nogle fabrikker under DC Pork. Det er nødvendigt, siger administrerende direktør Jesper Friis.

I samme åndedrag roser han medarbejderne for, at de er gået konstruktivt ind i at finde en løsning.

- Vi er udfordret i den danske del af DC Pork på vores konkurrence-evne, så vi er hele tiden nødt til at se på,

hvordan vi kan effektivisere vores produktion.

HØRT FØR

- Jeg ved godt, at det har slagteri-arbejderne hørt før, men vi lever i en piv-skarp konkurrence-situation, så vi har ikke noget valg. Sådan er markedet, og vores kunder forventer af os, at vi leverer varerne i den kvalitet, de vil have, og til en konkurrence-dygtig pris. Ellers vælger de en anden leverandør, siger Jesper Friis.

- Når det er sagt, så er jeg glad for at se, at medarbejderne både i Skærbæk

og Sæby har stillet sig velvillige over for at finde anderledes løsninger på de udfordringer, vi har. Vi er nødt til at tænke kreativt og gribe tingene

- TAK FOR, AT I HAR VÆRET SÅ FLEKSIBLE.

Jesper Friis, direktør.

anderledes an for at nå vores mål - vi skal være konkurrence-dygtige, og vi skal have DC Pork i balance.

- Så tak for, at I har været så fleksible, og for at I har lyttet til virksomhedens og kundernes behov, siger Pork-direktøren.

Han tilføjer, at han er med på, at det er nogle lange arbejdsdage, folk får. Men forhåbentligt lykkes det at få enderne til at mødes i familierne, og ja, måske kan fleksibiliteten i arbejdstiderne ligefrem vendes til en fordel, peger han på. ■



40 TIMERS UGE PÅ FIRE DAGE

TILLIDSMAND: **SOLIDARISK BESLUTNING FOR AT REDDE KOLLEGER.**

AF LISBETH CARØE

Siden den 1. december har størstedelen af slagteriarbejderne i Sæby haft nye arbejdstider. De ca. 550 mand arbejder fire dage om ugen. Til gengæld er de på arbejde 10 ½ time ad gangen.

Den rullende 40 timers-uge er indført for at bevare flest mulige arbejdspladser, understreger tillidsmand Karsten Thomsen.

- Vi spurgte kollegerne, hvad vi skulle gøre ud fra den situation, vi står i. Kurven over antallet af slagtesvin går nedad, og alle ved, at der er flere omkostninger ved at slagte på aftenhold. Så det drejede sig om at få flest mulige svin slagtet om dagen, og det kan vi gøre ved at slagte et par timer mere hver dag, forklarer han.

- Det var en solidarisk beslutning og den bedst mulige i situationen, mener han.

Det er slagtning, opskæring, for-ender, pakkeri og tarmhus, der er gået over til den rullende fire dages-uge.

300 I RISIKO-ZONEN

Tillidsmanden peger på, at udsigten var helt at nedlægge aftenholdet, som hidtil har kørt med en linje og dermed for halv kraft. Det giver ekstra omkostninger pr. kilo slagtet kød.

Ud over de 130 aften-medarbejdere ville det resultere i opsigelser på

dagholdet, så i alt omkring 300 kolleger ville blive berørt.

Lokal-aftalen betyder, at det nordjyske slagteri kan håndtere 44.000 grise om ugen – ca. 5.000 færre end top-kapaciteten. Til gengæld har Sæby fået tilført flere for-ender, der skal udbenes.

- Det er vi rigtig glade for, siger Karsten Thomsen.

20 HAR SAGT OP

Tillidsmanden betoner dog, at den rullende fire dages-uge har sine omkostninger for kollegernes privatliv, når hovedparten møder ind mellem klokken 6 og 7 om morgenen og først har fri klokken 16.30-17.30.

- Jeg tror, det har været rigtig svært for mange at få kabalen til at gå op. Alle har haft et eller andet, der har skullet have til at falde på plads. Enten det nu har været transport til arbejde, børnepasning, eller at børnene skal køres til fritidsaktiviteter. Men det har de selv løst, og det er flot, synes jeg.

Omkring 20 ud af de 800 NNF'ere er blevet sagt op, men står i den jobbank, der er oprettet som følge af ændringen. De håber, at der på et tidspunkt bliver et ledigt job til dem med almindelig fem dages-uge. ■

På so-slagteriet i Skærbæk skal de slagte seks dage i ugen fremover. Foto: Claus Petersen.



NY, VELKENDT FORMAND

TILLIDSMANDSKOLLEGIET RÆKKER HÅNDEN UD TIL SAMARBEJDE MED LEDELSEN.

AF LISBETH CARØE

Egentlig var han fast besluttet på, at han blot skulle varme stolen indtil generalforsamlingen. Men det gik anderledes.

59-årige Paul Erik Schallert fra Tulip Aabenraa er de næste to år formand for Tillidsmandskollegiet. Det blev afgjort på generalforsamlingen den 10. november.

Den nyvalgte formand for det fælles forum af tillids-repræsentanter i Danish Crown og Tulip har prøvet tjansen, siden forgænger, Lars Mose fra Horsens, trak sig som tillidsmand i foråret og dermed også fra formandsposten.

- Så må vi se, om jeg kan finde ud af det, lyder det underspillt med sønderjysk klang i stemmen.

ÅBENHED OG RESPEKT

Paul Erik Schallerts mål er at forsøge at få et fornuftigt samarbejde med ledelsen.

- For tiden er ånden ikke for god, må vi sige. Men jeg håber, vi kan komme frem til et fornuftigt samarbejde og på en positiv måde kan finde ud af at tage en snak, hvor vi respekterer hinanden, uanset om vi er enige eller ej, siger Tillidsmandskollegiets formand.

Paul Erik Schallert fortsætter som formand for Tillidsmandskollegiet.
Foto: Tulip.



- Jeg håber, at ledelsen vil tage imod den fremstrakte hånd, vi kommer med, om at samarbejde. Jeg håber, vi kan få et mere åbent samarbejde, så vi kan snakke om tingene. Vægten skal være på tillid frem for mistillid, slår Paul Erik Schallert fast.

- JEG HÅBER, VI KAN KOMME FREM TIL ET FORNUFTIGT SAMARBEJDE.

Paul Erik Schallert, formand for Tillidsmandskollegiet.

Han nævner, at Tillidsmandskollegiet gerne vil være med til at forme de ting, som har betydning for kollegerne.

Men understreger, at kollegiet ikke har mandat til at forhandle på områder, der ligger under overenskomsten. Det er organisationernes ansvar.

LILLE ARBEJDSPLADS

I det daglige arbejde på en lille fabrik er han vant til, at samarbejde mellem ledelse og medarbejdere er en forudsætning for at få tingene til at glide. Tulip i Aabenraa har 40 medarbejdere på to skift, og Paul Erik Schallert har været ansat i 35 år.

Han har dog også prøvet at arbejde større steder. I fem år frem til år 2000 var han på svineslagteriet i Blans.

Ud over at han har været tillidsmand på den sønderjyske fabrik siden august 2008, kører han truck og bestiller varer hjem til produktionen. ■

UDVIDET MED TO MEDLEMMER

Tillidsmandskollegiet har udvidet sit forretnings-udvalg med to medlemmer, så det nu består af otte.

De to ekstra medlemmer kommer fra DC Pork i erkendelse af, at det er her, der sker konstante forandringer. Det er Thomas L. W. Hansen, DC Rønne, og Torben Lyngsø, DC Ringsted.

De øvrige medlemmer af forretnings-udvalget er formand Paul Erik Schallert, Tulip Aabenraa, Morten Jensen, DC Horsens, Karsten Thomsen, DC Sæby, Tina Brunsgaard, Tulip Svenstrup, Villy Petersen, DC Holsted, og Brian Vestergaard, DC Blans.

Tillidsmand Henrik Redmond fra Tulip Vejle er trådt ind som medlem af ESU, det europæiske samarbejds-udvalg, i stedet for Morten A. Jensen fra Tulip Faaborg, der lukker.

JA TIL SAMARBEJDE

FORMAND FOR KONCERNENS SU HILSER TILLIDSFOLKS INITIATIV VELKOMMENT.



Et tæt samarbejde er vigtigt for Danish Crown, mener Kjeld Johannesen. Arkivfoto.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown-koncernens ledelse tager gerne imod den fremstrakte hånd fra det nyvalgte Tillidsmandskollegiet, der har ytret ønske om at forbedre samarbejdet, som du kan læse oven over.

Tillidsfolkenes erkendelse af, at åbenhed, respekt og tillid vil være at foretrække i samarbejdet mellem medarbejdere og ledelse i Tulip og Danish Crown, falder i god jord hos formanden for KoncernSamarbejds-Udvalget Kjeld Johannesen.

- Jeg er glad for, at Tillidsmandskollegiet er indstillet på at samarbejde. Det er netop et godt, tæt samarbejde, der har været med til at gøre Danish Crown som koncern til en

stabil leverandør, som vores kunder har tillid til - de år, da vilkårlige strejker satte den tillid på prøve, var ødelæggende, og det har vi heldigvis lagt bag os.

- Jeg hilser det velkomment, at Tillidsmandskollegiet varetager deres kollegers interesser konstruktivt, for der er ingen tvivl om, at vi bedst sikrer en effektiv produktion og i sidste ende flest muligt danske arbejdspladser gennem et godt samarbejde. Det ser jeg frem til, siger Kjeld Johannesen.

Han understreger, at både samarbejdet i KSU og lokalt i fabrikkernes Samarbejds-Udvalg er vigtigt. Det lokale SU tager sig af spørgsmål, der drejer sig om forhold på den enkelte fabrik, mens KSU behandler mere overordnede spørgsmål. ■



I Blans er de i gang med at forberede sig til DM i skills. Fra venstre er det Tobias Cording Andersen, Bo Banke og Thomas Klit Møller.

DC SKAL TIL DM

SLAGTER-LÆRLINGE FRA DANISH CROWN SKAL FOR FØRSTE GANG MED TIL DM I SKILLS. DET SKAL **SKABE MERE INTERESSE FOR FAGET.**

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Folkeskolens afgangsklasser og andre interesserede kan til januar få lov at se, hvordan en industri-slagter arbejder, når Bella Centret i København slår dørene op til DM i Skills.

- VI SKAL VISE, HVOR DYGTIGE INDUSTRI-SLAGTERE ER.

Bo Banke, lærlinge-ansvarlig.

Arrangementet skal være med til at vise de unge, hvor mange muligheder der er inden for erhvervsuddannelserne. Derfor dukker 302 nuværende elever op for at vise, hvad de kan.

Det er første år, at industri-slagterne er repræsenteret til DM i Skills, og lærlinge fra Danish Crown i Horsens og Blans skal vise deres evner frem med kniven og svare på spørgsmål om uddannelsen fra de interesserede.

Thomas Klit Møller er en af de seks lærlinge, der skal med på messen. Han glæder sig til at vise, hvad industri-slagtere kan.

- Vi skal over og vise, at industri-slagtere ikke er sådan nogen dumme nogen, der står ved et bånd hele dagen, men at vi faktisk kan vores kram, og at vi er dygtige til vores arbejde, siger Thomas Klit Møller.

EN HALV GRIS OM DAGEN

Holdet består af tre lærlinge fra Horsens og tre fra Blans, og de skal hver dag partere en halv gris, vise udskæringerne frem og fortælle, hvilke markeder der skal have dem. Lærlingene er udvalgt efter, hvor langt de er i uddannelsen og deres niveau.

- Det bliver lidt noget andet, end vi er vant til at lave, siger Tobias Cording Andersen, der også er lærling i Blans.

- Men vi regner da med, at der er nogen, der får smag for det og bliver hængende og snakker lidt, så vi kan fortælle dem lidt om, hvad vi laver til hverdag, siger han.

Messen regner med at få besøg af over 100.000 elever fra folkeskoler og efterskoler landet over, så mulighederne for at fange kommende DC-lærlinge er der nok af.

EN ATTRAKTIV UDDANNELSE

Detail-slagterne har været med på messen i en del år, men for industri-slagterne er det første gang. Det er ikke tilfældigt, at det netop er nu, at beslutningen er taget. Det hele handler nemlig om at gøre uddannelsen mere attraktiv for de unge, fortæller lærlinge-ansvarlig i Blans, Bo Banke.

- DET BLIVER EN ÆRE AT REPRÆSENTERE DANISH CROWN.

Thomas Klit Møller, lærling.

- Vi tog beslutningen på et møde mellem de lærlinge-ansvarlige, fordi vi kan se, at antallet af lærlinge er lidt for nedadgående, så vi skal ud og lave noget reklame for vores

HER ER HOLDET

DM i Skills holdes den 8.-10. januar i Bella Centret i København, og det er gratis.

Lærlingene, der skal repræsentere Danish Crown, er: Tobias C. Andersen, Esben Duus og Thomas K. Møller fra Blans plus Lasse Lindsted, Christoffer Vinther og Dennis Povlsen fra Horsens.

uddannelse. Vi skal vise, hvor dygtige industri-slagtere er, siger Bo Banke.

Og lærlingene er klar til at vise, hvad de kan.

- Det bliver da lidt en ære at skulle repræsentere Danish Crown og vise koncernen frem som lærling, siger Thomas Klit Møller. ■



- SVÆRT AT

TRODS NI MÅNEDER SOM RØGFRI HAR HENNING LØNSTRUP JENSEN GENOPTAGET SIN 40 ÅR GAMLE VANE.

AF LARS HASLEV OG LISBETH CARØE

Han er ikke stolt af at indrømme det, men er mand nok til det.

Jo, han er plumpet i med cigaretterne igen.

Efter 40 år som stor-ryger kvittede den 57-årige tillidsmand på DC Beef i Aalborg, Henning Lønstrup Jensen, ellers smøgerne for godt halvandet år siden.

- Jeg vidste jo godt, at det ikke var sundt for mig, men til sundheds-tjekket blev mine lunger vurderet til at være over 100 år. Det fik mig til at tænke, fortæller han.

VILJESTYRKE

Det fik ham også til at handle. Han var klar over, at det kræver viljestyrke at ændre en så indgroet vane. Han vidste også, at det var svært at stoppe fra den ene dag til den anden, så han benyttede sig af lidt hjælp.

Henning Lønstrup Jensen havde hørt om elektroniske cigaretter, hvor røgen er erstattet med vand-damp. Det gjorde en forskel for ham. Han blev vænnet af med de daglige smøger. I en lang periode.

- Der gik ni måneder, hvor jeg ikke røg almindelige cigaretter. Men så en nat skulle jeg ud at fiske fra Hirtshals sammen med nogle kolleger, og så tabte jeg e-cigaretten, så den gik i

stykker. 10 timer på vandet uden røg – det gik ikke, vidste jeg. Så jeg fandt en servicestation og købte to pakker smøger, og på den måde begyndte jeg at ryge igen, fortæller han.

Nu har han skåret forbruget ned til 10-12 cigaretter om dagen, mens han helt har droppet e-cigaretterne.

VÆR FORBEREDT

Hans erfaring siger ham, at man ikke bare kan holde med at ryge ved at tage en kold tyrker.

- Du kan ikke bare stoppe fra dag til dag. Det tror jeg ikke på. Det er jo en form for afhængighed.

- Man skal forberede sig på at holde med at ryge og trappe ned til den dag, hvor der for eksempel indføres et forbud, mener Henning Lønstrup Jensen med tanke på det ryge-stop, som DC Pork indfører den 1. januar.

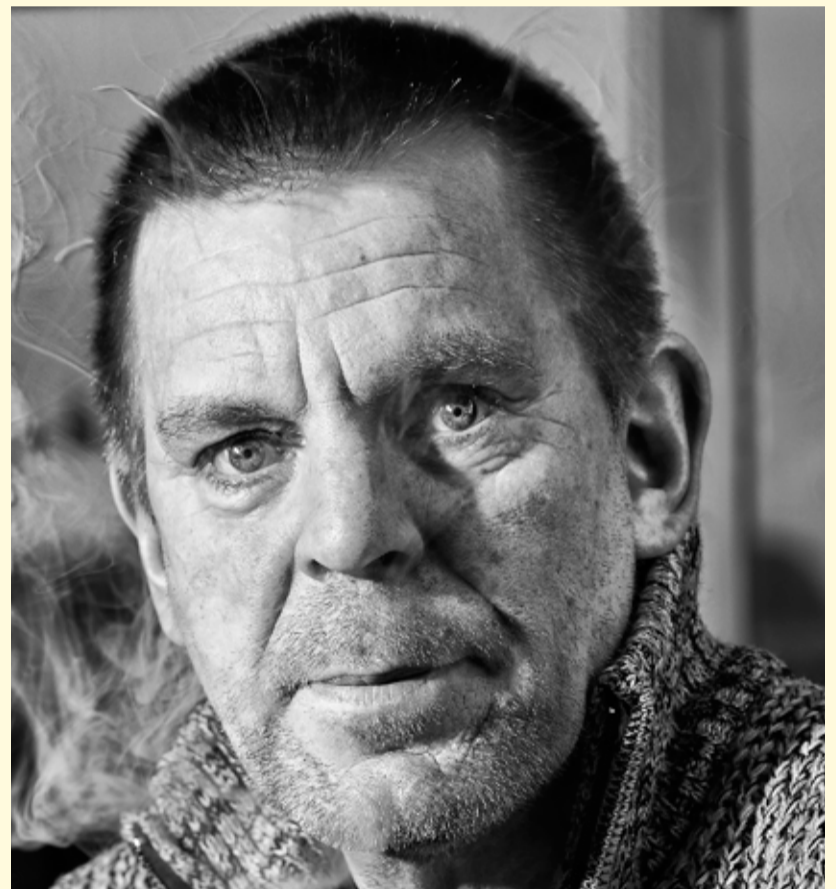
Ikke mindst akkord-arbejdet kan gøre det sværere at stoppe, mener han. Man glæder sig til pausen, hvor man hygger sig med en smøg og en snak med kollegerne, for der er også meget socialt i det at ryge. Som Henning Lønstrup Jensen bemærker, så er ryge-rummene befolket med både rygere og ikke-rygere, mens der kun sidder et par stykker i ikke-ryger-området. ■

RYGEPOLITIK

Rygning må kun ske på de anviste områder. I øvrigt henvises til den enkelte fabriks/hovedkontorets rygepolitik.

E-cigaretter sidestilles med almindelig rygning, da de kan udsende generende og skadelige dampe.

Kilde: Danish Crowns personalehåndbog.



- Lad være med at tro, at du kan stoppe med at ryge fra den ene dag til den anden, advarer Henning Lønstrup Jensen. Som ryger, eks-ryger og nu ryger igen har han erfaret, at det ikke er så let. Foto: Claus Petersen.

AALBORG I GANG MED FROSNE FÆRDIG-RETTER

15 NYE MEDARBEJDERE ANSAT PÅ NY PRODUKTIONS-LINJE.

AF JACOB HVID FEJRSKOV

6,5 millioner frosne måltider om året er, hvad Tulip i Aalborg fremover skal producere på sit nye anlæg.

I midten af september lukkede produktionen af frosne middagsretter i Faaborg, og straks efter begyndte afmonteringen af maskinerne.

Udstyret blev flyttet til Tulip i Aalborg, og i uge 47 var der Boller i Karry på menuen, da produktionen startede op igen under nye rammer.

FIN INDKØRING

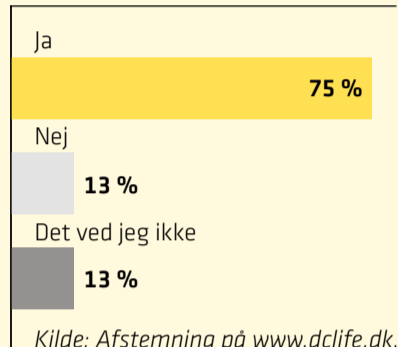
Som forventet har der været nogle problemer i opstarten, men indkøringen af de nye maskiner er

STOPPE

HJÆLP TIL ÆNDRING

Tror du, at venner eller andre kan hjælpe dig med at ændre livsstil?

0 10 20 30 40 50 60 70 80

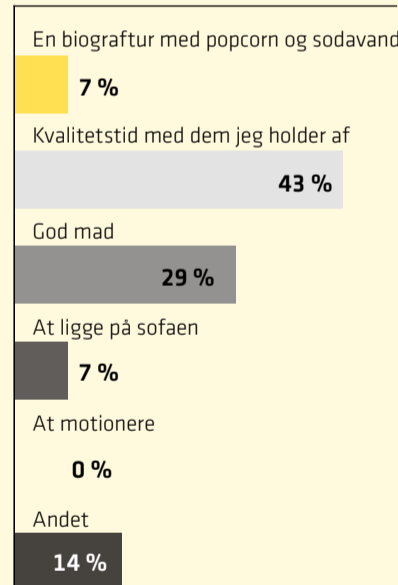


Kilde: Afstemning på www.dclife.dk.

BELØNNING

Efter en hård uge kan jeg godt lide...

0 10 20 30 40 50



Kilde: Afstemning på www.dclife.dk.

10 SUNDE SNACKS

Brug disse snacks mellem hovedmåltiderne – for eksempel i stedet for en smøg.

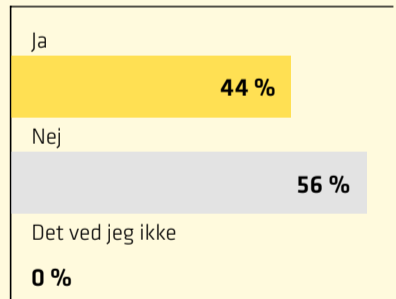
- En håndfuld blandede nødder og rosiner
- ½ avocado med citronsaft
- Gulerodsstave med dip (pulverdip til chips blandet med cremefraiche max. 10 % fedt)
- Tre stykker mørk chokolade
- Knækbrød med fedtfattig ost og rød peber
- Et stykke frugt
- Smoothie med minimælk, banan og frosne bær
- En håndfuld mandler vendt i kakaopulver
- En grovbolle med banan og lidt salt
- ½-1 rugbrød med tomat- og agurkeskiver.

Kilde: www.dclife.dk.

IKKE I GOD FORM

Er du i god form, hvis du selv skal sige det?

0 10 20 30 40 50 60



Kilde: Afstemning på www.dclife.dk.

HOVED-KONTORET BLIVER RØGFRIT

Fra 1. januar 2015 er det slut med at ryge indendørs på DC Porks fabrikker. Hovedkontoret bakker op og indfører samtidig et rygestop på Marsvej.

Når medarbejderne på hovedkontoret møder ind efter nytår, skal de derfor udenfor for at ryge. Det gælder alle tobaksprodukter og E-cigaretter.

Danish Crown indfører rygeforbuddet på de danske fabrikker, fordi det er et krav fra kunder, og fordi vi er en virksomhed, der lever af vores fødevarer-sikkerhed i verdensklasse.

OVERDÆKKET OMRÅDE

Spørgsmålet er blevet behandlet i de lokale samarbejdsudvalg, hvor der har været opbakning til nul røg-politikken. Det har også været forelagt Koncern-SamarbejdsUdvalget (KSU).

- Det er direktionens holdning, at vi på hovedkontoret skal følge fabrikkerne 100 procent i rygestop. Det betyder, at der fra det nye år ikke må ryges indendørs på Danish Crowns danske afdelinger, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

På Marsvej bliver der etableret et overdækket område, hvor det bliver muligt at ryge. Arbejdsmiljø-organisationen for hovedkontoret tager på sit kommende møde stilling til placeringen af ryge-området. ■

alligevel forløbet ganske godt, lyder det fra fabrikschef Jakob Kvist.

- Vi har haft nogle udfordringer med især ind- og udløb fra fryseren, og der er stadig en masse arbejde forude med at få rettet udstyret til og lavet ændringer.

- Men set i lyset af hvor mange maskiner, der er blevet flyttet og bygget om, og hvor mange ledninger,

som under transporten er blevet rystet løse, er det hele faktisk gået rigtig flot, siger han.

15 NYE KOLLEGER

Overflytningen af de frosne færdig-retter har været med til at øge den samlede produktion i Aalborg. Derfor har fabrikken ansat 13 nye produktions-medarbejdere og 2 håndværkere.

Sammen med en gruppe af rutinerede medarbejdere fra både Aalborg og Faaborg har de ny-ansatte været med til at sikre den gode produktions-start i en periode, hvor der trods alt er røget et par bakker på gulvet.

- Vi har fået en masse dygtige kolleger, som med det samme er gået til opgaven med krum hals. Alle medarbejdere – nye som gamle – har virkelig ydet en flot indsats

i forbindelse med opstarten, siger Jakob Kvist.

Tulip i Aalborg overtager også produktionen af kølede middags-retter, når fabrikken i Faaborg lukker den 19. december. Det er planen, at den produktion indledes i begyndelsen af februar. ■



ROBUST RESULTAT TRODS TURBULENTE MARKEDER

DANISH CROWN NÅR SAMME OMSÆTNING OG OVERSKUD I 2013/14 SOM ÅRET FØR.

JENS HANSEN

Konstant fokus på omkostningerne og koncernens brede tilstedeværelse i værdi-kæden sikrer Danish Crown et tilfredsstillende resultat i et år, der blandt andet har været præget af den politiske situation i Rusland.

Danish Crown har i det seneste regnskabs-år haft en nogenlunde uændret omsætning på 58 milliarder kr. og næsten det samme resultat som året før. Resultatet af den primære drift lander på 2 milliarder kr.

EN BET MED RUSLAND

- Året har budt på meget store udfordringer i forbindelse med situa-

tionen i Rusland, og det påvirker især vores ejere, siger formand for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt.

- Som slagtesvine-producent gik man ind i det her år med forventninger om en fornuftig indtjening. Men situationen i Rusland har betydet et voldsomt fald i noteringen hen over året. Det påvirker i ekstrem grad økonomien ude på landet, noterer han sig.

- Til trods for de store udfordringer, som Ruslands lukning for først svinekød og senere stort set alle europæiske fødevarer har givet Danish Crown, har vi evnet at fastholde indtjeningen i koncernen. Samtidig er det lykkedes at holde omkostningerne under kontrol, så derfor synes jeg,

FALD PÅ NI MILLIONER KILO SVINEKØD

| Antal i mio. | 2012/13 | 2013/14 |
|--------------|---------|---------|
| Svin | 1.195,1 | 1.185,7 |
| Søer | 57,3 | 54,7 |
| Køer | 71,9 | 76,8 |

NØGLETAL DANISH CROWN

| Mio. kr. | 2013/14 | 2012/13 |
|----------------------------------|---------|---------|
| Omsætning | 58.029 | 58.164 |
| Resultat af ordinær primær drift | 1.995 | 2.018 |
| Årets resultat | 1.656 | 1.583 |

DANISH CROWN HAR SUCCES MED FORÆDLING

STRATEGI HAR STÅET SIN PRØVE.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Konkurrencen inden for produktion og salg af forædlede fødevarer er hård.

Markedet er præget af stort udbud, global konkurrence og en meget fragmenteret branche bestående af både store og mindre udbydere.

Derfor glæder administrerende direktør i DC Foods Flemming N. Enevoldsen sig over, at forædlings-selskaberne Tulip Ltd, Tulip Food Company, Plumrose USA og Sokołów samlet har leveret en større omsætning og indtjening.

- Det er positivt, at vi er i stand til både at levere vækst og stigende indtjening. Det er værd at hæfte sig ved,

at selv hvis man ser bort fra effekten af, at Danish Crown har overtaget hele Sokołów, er vi stadig i stand til at øge indtjeningen, siger Flemming N. Enevoldsen.

STORE UDFORDRINGER

Han peger samtidig på, at udviklingen i de forskellige selskaber langt fra har været ens det seneste år.

I Europa har lukningen af det russiske marked haft negativ betydning for Tulip Food Company og Sokołów, mens der til gengæld er skabt vækst på andre markeder.

- Regnskabet understreger, at strategien med løbende at investere i forædlings-sektoren for at sikre, at

vores virksomheder er tids-svarende og konkurrence-dygtige, har været en succes.

- Samtidig har vi i løbet af regnskabs-året besluttet at lukke fabrikker og investere i andre. Det skyldes, at vi har taget nogle strategiske valg om, hvor vi tror på vækst i fremtiden, siger Flemming N. Enevoldsen.

FLOT MODTAGELSE

Det er specielt inden for produktion og salg af convenience-produkter, der er foretaget nye investeringer.

Innovation og udvikling af nye produkter spiller en væsentlig rolle, når det handler om forædlede fødevarer. Generelt har forbrugerne taget godt

imod de nye produkter. Selskaberne i DC Foods har vundet flere innovations-priser i løbet af året.

- Vi skal hele tiden være i stand til at justere vores produktion og vores produkter i forhold til markedet. Det er helt afgørende for, om vi kan holde fast i den positive udvikling, siger Flemming N. Enevoldsen. ■

vi bør være tilfredse med resultatet, siger Erik Bredholt.

STYRKEN I DC

Internationalt har et betragteligt fald i produktionen af svinekød i USA som følge af en dødelig virus blandt smågrisene bidraget til at forrykke balancen på stort set samtlige markeder.

- Når de globale markeder påvirkes så drastisk, er der en betydelig risiko for at fejle. Derfor ser jeg årets resultat som en bekræftelse af styrken i forretningsmodellen for Danish Crown-koncernen med tilstedeværelse i en stor del af værdi-kæden og en betydelig geografisk spredning, siger administrerende direktør for Danish Crown Kjeld Johannesen.

Han understreger samtidig, at indtjeningen i den danske del af slagteri-aktiviteterne fortsat er utilfredsstillende, og at det er koncernens internationale struktur, der sikrer det robuste resultat. ■

Danish Crown er et solidt selskab, slog administrerende direktør Kjeld Johannesen fast over for repræsentantskabet, da årets resultat blev behandlet. Foto: DC.



ET ÅR MED UDFORDRINGER

DC BEEF HAR FÅET FLERE ANDELSHAVERE OG HAR SLAGTET FLERE DYR.

AF JENS HANSEN

Indkøringen af Europas mest moderne kreaturslagteri i Holsted har som ventet givet DC Beef en række udfordringer, men samtidig er der en markant stigning i antallet af nye andelshavere og slagtede dyr.

DC Beef har i det seneste regnskabsår formået at holde afregningen til andelshaverne på et højere og langt mere stabilt niveau, end det har været tilfældet i nabolandene. Samtidig har satsningen på forædling og med-ejerskabet af DC Foods bidraget positivt.

- Vi har prioriteret, at både vores kunder og vores ejere skulle mærke så lidt til indkøringen af det nye slagteri i Holsted som muligt. Det har krævet en kæmpe indsats af vores medarbejdere og kostet nogle penge, men det er en investering i fremtiden, og

allerede nu begynder vi at se resultaterne, forklarer administrerende direktør i DC Beef Finn Klostermann.

SAMARBEJDE ET PLUS

Det europæiske marked for okse- og kalvekød har gennem hele året været præget af et stort udbud. Et faldende forbrug i Europa kombineret med manglende adgang til det russiske marked siden begyndelsen af august har presset priserne.

- Vi er glade for at være en del af en stor familie. Samarbejdet med de andre virksomheder i koncernen giver os nogle muligheder, når det hele strammer til, som det har været tilfældet, siden Rusland lukkede for import af stort set alle fødevarer fra EU, siger Peder Philipp, der er formand for DC Beef.

- Det er en vigtig del af forklaringen på, at vi kommer så godt igennem et udfordrende år, tilføjer han.

Der er fortsat flere og flere af de danske landmænd, der vælger at være andelshavere i DC Beef. Det seneste år er der kommet godt 300 nye til. Det resulterer i, at DC Beef har slagtet godt 15.000 flere dyr end året før.

PUKLEN FJERNET

- Vi er utroligt glade for, at der hele tiden kommer nye til. Samtidig er vi også meget ydmyge, for vi ved, at vi skal levere varen hver eneste dag. På grund af indkøringen af slagteriet i Holsted har vi desværre været bagud

med slagtingerne siden foråret, men nu har vi fjernet puklen, siger Finn Klostermann.

Det kommende år vil DC Beef fokusere på at optimere arbejdsgangene på det nye slagteri i Holsted.

Samtidig fortsættes den positive udvikling i de øvrige afdelinger i Aalborg, Sdr. Felding og Husum. Der vil i løbet af 2015 blive investeret yderligere i forøgelse af kapaciteten og i arbejdspladser. ■

NØGLETAL DC BEEF FOR 2013-2014

| | |
|--------------|---------------------|
| Omsætning | 3,7 milliarder kr. |
| Medarbejdere | 650 |
| Afdelinger | 4 produktionssteder |
| Slagtinger | 500.000 kreaturer |





GODT ÅR FOR DAT-SCHAUB

NY FABRIK I FRANKRIG OG UDFORDRINGER.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det har været et godt år for DAT-Schaub, der trods en række udfordringer igen har leveret et flot resultat med en omsætning på knap 3,4 milliarder kr. og et resultat på 262 millioner kr.

- En af de største udfordringer har været, at prisen på nogle produkter er faldet markant. Det har haft en negativ effekt på indtjeningen. Blandt andet har markedet for lamme-tarme har været vanskeligere end året før, ligesom naturtarms-området generelt

har været påvirket af handels-politiske hindringer, forklarer administrerende direktør i DAT-Schaub Jan Roelsgaard.

RIGTIGT AT KØBE OP

Derfor har det været afgørende, at DAT-Schaub har behandlet flere tarmsæt fra grise på trods af et generelt faldende antal slagtninger på verdensplan. Også afsætningen af kunst-tarme har oplevet markant fremgang på en række markeder.

- Det understreger endnu engang, at de opkøb af virksomheder, vi har foretaget over en længere årrække, har været den rigtige strategi. Netop

vores store geografiske spredning og ekspertise inden for alle typer af tarme til pølse-produktion er grunden til, at vi både kan vinde markeds-andele og levere et fornuftigt resultat efter et år, hvor mange af vores konkurrenter lider under de vanskelige markedsforhold, siger Jan Roelsgaard.

LEVERER ALT

2014 blev også året, hvor DAT-Schaub cementerede sin position som en af Europas store ingrediens-virksomheder med indvielsen af et nyt logistik- og blande-center i den nordfranske by Moreuil.

- Den nye fabrik i Frankrig gør, at vi har hævet det teknologiske niveau markant. Dermed håber jeg, at vi bliver i stand til at øge eksporten af ingredienser ud af Frankrig.

- Det nye anlæg giver samtidig mulighed for at levere alle ingredienser til for eksempel pølse-produktion på én gang, fordi fabrikken både kan levere tarme, krydderier og emballage til kunderne, siger Jan Roelsgaard. ■

FORSTÅ DC'S REGNSKAB

SÅDAN LÆSER DU DANISH CROWNS REGNSKAB.

AF TORSTEN SØNDERGAARD LIND OG RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Danish Crowns 8.278 andelshavere bliver betalt pr. kilo kød, de indleverer til slagteriet. Prisen kaldes noteringen, og den justeres eller fastholdes en gang om ugen.

Danish Crowns notering afspejler den øjeblikkelige markeds-situation for svinekød og oksekød i Europa og på verdensmarkedet. Dog beholder

Danish Crown nogle øre pr. kilo, indtil regnskabet for hele koncernen er gjort op. Det skal sikre, at Danish Crown hen over året har mulighed for at agere i markedet.

De sidste penge udbetales, når alle selskaber i Danish Crown-koncernen har afleveret regnskab, og der er overblik over årets resultat.

I dette regnskabs-år har Danish Crown et overskud på 1.656 millioner kr. ud af en omsætning på 58.029 millioner kr.

PLUS FRA UDLANDET

Overskuddet skabes af alle koncernens forretnings-aktiviteter. I de senere år er en større og større del af overskuddet kommet fra koncernens

ingrediens-aktiviteter (DAT-Schaub) og fra DC Foods (Tulip Food Company, Tulip Ltd, Plumrose og Sokolow).

Overskuddet skabes dermed i høj grad af koncernens aktiviteter i udlandet.

RETUR TIL EJERNE

Alle koncernens selskaber bidrager til det samlede overskud og dermed

Repræsentantskabet er Danish Crowns øverste myndighed. Her sidder ejere og medarbejdervalgte repræsentanter, og hvert år i november beslutter de, hvordan årets overskud skal fordeles. Foto: DC.

3300 FLERE MEDARBEJDERE

Mens antallet af medarbejdere er steget i Danish Crown-koncernen det seneste år, bliver der færre og færre ejere.

I løbet af regnskabsåret 2013/14 overtog Danish Crown den anden halvdel af ejerskabet af polske Sokolow, og dermed er der kommet flere medarbejdere.

2012/13 2013/14

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| Antal andels-havere | 8.278 | 8.552 |
| Ansatte medarbejdere | 25.984 | 22.676 |

FORBRUGERNE VIL HAVE MERE ØKOLOGI

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Salget af økologisk kød er i fremgang i Europa. Det har gavnet Europas største økologiske slagteri Friland.

Regnskabet viser, at der i seneste regnskabs-år blev slagtet cirka 108.000 økologiske grise. Det er en stigning på 11 procent sammenlignet med året før.

Også økologisk oksekød vil forbrugerne gerne have mere og mere af – nemlig 6 procent ekstra i samme periode.

SUND VÆKST

- Det skyldes en generel vækst i efterspørgslen fra både detailhandlen, foodservice-kunderne

og industrien. Det er tydeligt, at flere forbrugere og køkkener vælger økologisk, når de køber ind. Derfor er jeg heller ikke i tvivl om, at væksten i salget af økologisk kød hviler på en sund udvikling i markedet og ikke er et resultat af kampagner med billigt økologisk kød, siger direktør i Friland Henrik Biilmann.

ØNSKER FLERE LEVERANDØRER

Det er ikke kun i Danmark, at efterspørgslen efter økologisk kød fra Friland har været stigende. Også på vigtige nær-markeder som Tyskland og Frankrig har forbrugerne i stigende omfang valgt økologisk, ligesom Friland i løbet af året har åbnet døren til nye økologiske markeder i Asien.

Derfor er der også behov for flere leverandører af specielt økologiske grise for at følge med efterspørgslen.

- Jeg tror på, at vi om tre år skal bruge cirka 1.000 ekstra grise om ugen for at følge med. Det gælder både efterspørgslen fra de europæiske markeder og fra de eksportmarkeder i specielt Asien, hvor Friland i disse år arbejder hårdt på at øge afsætningen, siger Henrik Biilmann. ■

REST-BETALING ER PÅ HØJDE MED SIDSTE ÅR

Hvert år ved denne tid, når regnskabet for det forgangne år er offentlig-gjort, glæder DC's ejere sig til at få at vide, hvor stor restbetalingen bliver.

Både slagtesvine- og sø-producenterne får lige så mange penge i

kassen som i fjor, mens kreatur-ejerne får 10 øre mindre pr. kilo i forhold til 2012/13.

Rest-betalingen er fastsat til 90 øre/kg til slagtesvin, 80 øre/kg til søer og 140 øre/kg til kalve og kreaturer.

I alt udbetales 1.218 millioner kr. til ejerne. Altså godt 1,2 milliarder kr.

til rest-betalingen til andelshaverne, hvis dyr leveres til de to slagterivirksomheder DC Pork og DC Beef.

Langt hovedparten af de godt 1,6 milliarder kr. betales tilbage til ejerne som en rest-betaling pr. kilo indleveret kød. Det er afgørende for at sikre en konkurrence-dygtig notering og dermed grundlaget for slagtninger i Danmark.

I år bliver restbetalingen på 90 øre pr. kilo svinekød og 140 øre pr. kilo oksekød.

RESTEN TIL INVESTERINGER

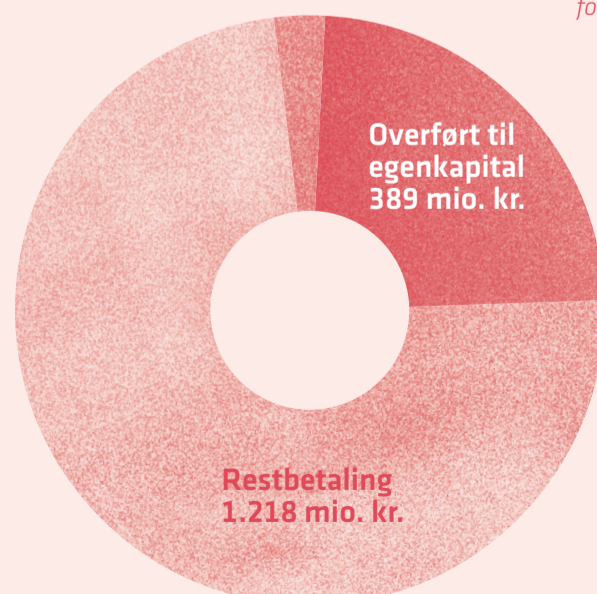
Når rest-betalingen på sammenlagt 1.218 millioner kr. trækkes fra overskuddet på 1,656 milliarder kr.

- samtidig med at minoritets-ejerne får 49 millioner kr. af resultatet – er der et overskud tilbage i Danish Crowns kasse på 389 millioner kr., som kan investeres i selskabet.

I forlængelse af finanskrisen er bankernes krav til egen-kapital vokset. Derfor har Danish Crown de senere år konsolideret en anelse mere end tidligere. ■

Minoritetsejere
49 mio. kr.

Årets resultat på
1.656 millioner kr.
fordeler sig sådan her:





Kjeld Johannesen fik overrakt den fornemme hæder af økonomi- og indenrigsminister Morten Østergaard, med fru, Lis Johannesen, som sekundant. Foto: Kaj Bonne.

KJELD JOHANNESSEN TILDELT TIETGENMEDALJEN

FRA REGIONALT SLAGTERI TIL INTERNATIONAL VIRKSOMHED.

AF DANSK ERHVERV OG DANISH CROWN

Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen er trådt ind i den eksklusive gruppe af danske erhvervsledere, der som følge af ekstraordinært initiativ og foretagsomhed har modtaget Tietgenmedaljen.

Tietgenmedaljen blev 4. november overrakt af økonomi- og indenrigsminister Morten Østergaard (Det Radikale Venstre), som under ceremonien understregede:

- Der er rigtig god grund til, at Kjeld Johannesen modtager

Tietgenmedaljen. For han har udviklet Danish Crown fra et regionalt slagteri til en meget markant og stærk virksomhed, der med sine 23.500 medarbejdere er aktiv i hele verden. Det er en historie, vi kan være rigtig stolte af.

BETYDNING I DANMARK

Om bevæggrunden for overrækkelsen siger medlem af Tietgenfondens bestyrelsen og formand for Dansk Erhverv Michael Kjær:

- Kjeld Johannesens vision og evne til at tænke i anderledes løsninger for en produktions-intensiv branche, der som mange andre har været under pres gennem de seneste år, har haft

stor effekt, ikke blot for Danish Crown. Kjeld Johannesens initiativ har haft betydning for vækst og beskæftigelse i Danmark.

Tietgenmedaljen uddeles af Tietgenfonden, hvis bestyrelse består af formændene for de fire organisationer Landbrug & Fødevarer, Rederiforeningen, DI og Dansk Erhverv. Medaljen har været uddelt 21 gange siden den første gang i 1932.

VISIONÆRE EJERE

Om tildelingen siger Kjeld Johannesen:

- Jeg er både stolt og ydmyg over at komme i så flot selskab. Og det

er vigtigt for mig at sige, at æren mindst i lige så høj grad går til de visionære landmænd, som ejer Danish Crown. Igennem 127 år har de løbende vist modet til at satse på og investere i det, der i dag er en af verdens førende virksomheder på sit område.

Tidligere modtagere af Tietgenmedaljen tæller blandt andre Jørgen Vig Knudstorp og Kjeld Kirk Kristiansen fra LEGO, Lars Rebien og Mads Øvlisen fra Novo Nordisk og skibsreder Mærsk Mc-Kinney Møller fra A.P. Møller-Mærsk. ■



KORT
NYT

TYVE STJAL PENGESKAB PÅ 400 KILO

Den tyske Tulip-fabrik i Dinklage har haft ubudne gæster, der nok godt kunne kandidere til titlen som stærk mand.

Ganske vist var der fire tyve om indbruddet natten til søndag den 2. november, men de slæbte et 400 kilo tungt pengeskab med sig.

Pengeskabet er ca. 1 meter højt og ½ meter dybt, men ved hjælp af en sækkevogn, der var stjålet hos en landmand i nabolaget, fik de transportere det væk.

Inklusiv nogle få tusinde i Euro, nogle bilnøgler og hovednøglen til fabrikken, så alle låse skulle kodes om.

Dinklage er den eneste af Tulips fabrikker, der ikke har en portner. Til gengæld er der video-overvågning, hvor de fire maskerede indbrudstyre er fanget.

DC I TOP

Danish Crown er den 10. største andels-virksomhed inden for landbrug og fødevarer i verden.

Det fremgår af en rapport fra organisationen Euricse (European Research Institute on Cooperative and Social Enterprises).

STUDIETUR PÅ SLAGTERIET

AARHUS UNIVERSITETS-HOSPITAL VAR PÅ SLAGTERI-BESØG FOR AT LÆRE, HVAD EN SLAGTERI-ARBEJDER LAYER.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

FOTO CLAUS PETERSEN

Besøgsgangen på slagteriet i Horsens er ikke kun til for politikere og skoleklasser. I begyndelsen af november var den også med til at give MRSA-enheden fra Aarhus Universitets-hospital et bedre billede af, hvordan et slagteri fungerer.

Afdelingen for Klinisk Mikro-biologi arbejder til daglig med blandt andet svine-MRSA, og derfor var det vigtigt for gæsterne at vide, hvordan slagteri-arbejdere udfører deres opgaver til hverdag.

Svend Ellermann-Eriksen er ledende overlæge i afdelingen, og han synes, at besøget var meget givtigt.

- Besøget her er med til at give os en forståelse af, hvordan et slagteri fungerer, og hvordan medarbejderne agerer til hverdag. Det gør, at vi har nemmere ved at være med, når der snakkes smitte på slagterierne, fordi vi ved, hvor medarbejderne kommer i dagligdagen, og hvad de laver.

IKKE ALLE ER ENS

Under turen kom der blandt andet spørgsmål om behandlingen af tunge og tryne, samt hvordan medarbejdere i den sorte og den rene ende arbejder. Det var med til at vise billedet af, at

Der var stor opmærksomhed om stald-afsnittet på slagteriet, da ledende overlæge Svend Ellermann-Eriksen (med fronten til) og hans kolleger fra Afdelingen for Klinisk Mikrobiologi var på besøg i Horsens.



slagteri-arbejdere har mange forskellige funktioner.

- Vi får set den sorte og den rene slagtegang og finder ud af, hvor smitten kan komme. Det viser, at alle slagteri-arbejdere ikke kan behandles ens, fordi det ikke er det samme job, de laver. Derfor kan vi også bedre vurdere, hvornår det giver mening at behandle, siger Bodil Forman, der er hygiejne-sygeplejerske.

Slagteriet åbner gerne op for sygeplejersker og læger. Agnete Poulsen, der er besøgschef i Danish Crown, mener, det er vigtigt at hjælpe til med problemstillingen.

FLERE NUANCER

- Vi er som udgangspunkt imødekommende for alle, der vil se slagteriet, og her er det jo et emne, der er vigtigt for os. Vi kan mærke, der er nogle holdninger i samfundet, som vi

gerne vil være med til at nuancere, og det kan et besøg som det her være med til.

- Hvis vi kan hjælpe sygehusene med at blive bedre til at behandle, så betyder det også noget for vores medarbejdere. ■

MRSA BØR IKKE SKABE NERVØSITET

Selvom medie billedet flyder over med truslen fra svine-MRSA, er der ikke noget at være nervøs for som slagteri-arbejder.

Det fortæller Svend Ellermann-Eriksen, der er overlæge ved Klinisk

Mikrobiologisk Afdeling ved Aarhus Universitetshospital.

- Hvis man er sund og rask, skal man ikke være nervøs for husdyrs-MRSA. Den er ikke værre end andre stafylokokker, og risikoen er ikke meget

højere, så som slagteri-arbejder skal man ikke gå i panik over det.

Selvom MRSA er et produkt af antibiotika-forbruget, er der også andre og mindre bøvlede måder at behandle sine sår på. Et gammelt husmor-råd

kan hjælpe på det meste, fortæller afdelingsleder Mona Kjærsgaard.

- Mange glemmer, at den bedste behandling for infektioner ofte ikke er antibiotika, men god gammeldags sårbehandling med vand og sæbe, siger hun. ■



ANNONCER SKAL SKAFFE ARBEJDE

TULIPS MEDARBEJDER FÅR HJÆLP FØR LUKNING TIL JUL.

AF JACOB HVID FEJRSKOV

Iben Madsen og Henrik Pedersen fra Tulip i Faaborg pryder annoncerne i en ny kampagne fra NNF. I et forsøg på at skaffe nye jobs til de tilbageværende 29 medarbejdere fra Tulip i Faaborg har NNF Lillebælt-Fyn købt en annonce-kampagne hos Fynske Medier.

Under overskriften "Vi går gerne i kødet på nye udfordringer" opfordrer annoncerne til at kontakte tillidsrepræsentant og jobbank-bestyrer Morten Jensen, hvis man som virksomhed er på jagt efter ny arbejdskraft.

- Vi håber, erhvervslivet ser annoncerne, og at det kaster nogle henvendelser af sig. Vi har masser af gode

folk, der er klar til nye udfordringer, og dem vil vi jo gerne have videre. Så vi satser på, der kommer et par jobtilbud ud af det, siger Morten Jensen.

UD TIL ALLE FIRMAER

De to hovedpersoner i kampagnen arbejder begge i produktionen i Faaborg. Iben Madsen har været ansat hos Tulip siden 1998 og Henrik Pedersen siden 2008. I månederne frem kommer de nu til at figurere på flere af Fynske Mediers trykte og elektroniske platforme.

- Annoncerne kommer blandt andet med i Erhvervsavisen Fyn, som hver 14. dag bliver omdelt gratis til alle virksomheder på Fyn med over fem

Vi går gerne i **kødet** på nye udfordringer!

Kvalitet · stabilitet · effektivitet

Vi har de menneskelige kompetencer, der på bedste vis kan udfylde den "uniform", som din virksomhed klæ'r sig med til daglig.



Iben Høholt Madsen
Produktionsmedarbejder hos Tulip,
fremtidig gartner, maler eller?

Annoncer i dagblade og ugeaviser på Fyn skal hjælpe de sidste 29 medarbejdere fra Tulip i Faaborg i nyt arbejde. Illustration: Stamp Reklamefoto.

ansatte. Der skulle være over 11.000 erhvervsdrivende, der modtager den, så mon ikke nogle af dem har brug for en ny og dygtig kollega, siger Morten Jensen.

Hos Tulip i Faaborg har 27 medarbejdere ud af 63 fundet nyt job, og fem går på efterløn eller pension i forbindelse med lukningen den 19. december. ■

FØDEVARE-JOB HOLDER HÅNDEN UNDER UDKANTS-DANMARK

ANALYSE: FØDEVARE-KLYNGEN SIKRER JOB I YDER- OG LAND-KOMMUNERNE HELT FREM MOD 2040.

AF MADS PEDERSEN, FOODCULTURE

I 60 danske kommuner er der mere end 1.000 arbejdspladser i landbrugs- og fødevare-erhvervet.

Især i yder- og landbrugs-kommunerne er man dybt afhængig af fødevareklyngen, der her står for en stor del af arbejdspladserne. I yder-kommunerne er mellem hvert 6 og hvert 7. job at finde inden for landbrug og fødevareindustri, mens det i landbrugs-kommunerne er hvert 10. job.

Det viser tal fra Danmarks Statistik, der bliver brugt i en ny analyse fra Landbrug & Fødevarer.

- Tallene viser, at fødevare-klyngen står for den største del af beskæftigelsen i langt de fleste yder- og landkommuner. Enkelte steder er der flere offentligt ansatte, men landbruget og fødevare-virksomhederne er uden tvivl afgørende for beskæftigelsen uden for de større by-kommuner, fortæller Finn Christensen, der er statistikchef i Landbrug & Fødevarer.

UDNYTTE LOKAL STYRKE

Land-distrikterne er en naturlig del af fremtidens Danmark, mener ministeren for by, bolig og land-distrikter, Carsten Hansen (Socialdemokraterne). Men han er også bevidst om, at der er nogle udfordringer, som kræver handling.

- Det er klart, at vi står overfor store udfordringer med befolkningsforskydninger og øgede konkurrencekrav for en række erhverv. Derfor skal vi turde vælge til og fra, prioritere og specialisere os, så vi kan blive endnu bedre til at udnytte de lokale styrker og potentialer, mener Carsten Hansen.

Trods begrænsede midler mener ministeren, at regeringen har sikret bedre forhold for de centrale erhverv i land-distrikterne. Blandt andet Vækstplanen for fødevarer.

HAR KUN TO MULIGHEDER

Professor Bent Greve fra Institut for Samfund og Globalisering på Roskilde Universitet forudsiger, at

fødevare-klyngen er den ene af to muligheder for at fastholde og skabe job i Udkants-Danmark i de kommende årtier.

- I yder- og land-kommunerne har man altså ikke har så mange muligheder at satse på. Man kan lave turisme og fødevare-erhverv. Groft sagt er det de eneste to muligheder, der er, siger professoren.

Selv om landbrugs- og fødevare-erhvervet spiller en vigtig rolle i at holde liv i Udkants-Danmark, er Bent Greve overbevist om, at man år for år vil opleve en fødevare-klynge, der trods økonomisk fremgang kommer til svinde i antallet af arbejdspladser.

LARS MOSE FORLADER DC

DEN TIDLIGERE TILLIDSMAND HAR FÅET NYT JOB SOM UNDERVISER.

AF LISBETH CARØE

Efter knap 22 år er det til nytår slut med parløbet mellem Danish Crown og Lars Mose.

Som tidligere fællestillidsmand på slagteriet i Horsens gennem 13 år, formand for Tillidsmandskollegiet og senest ikke mindst bannerfører for den skelsættende idé om at lade slagteriarbejdere investere i slagtesvine-produktionen for at sikre deres job i Danmark har Lars Mose sat sig markante spor i koncernen, hvor han også har været medlem af bestyrelsen.

Men den 1. januar skifter han til et job uden for Danish Crown. Han tiltræder et job om projekt-medarbejder i Sprogcenter Midt i Horsens, hvor han får to hovedopgaver.

SKAL ARBEJDE MED UNGE

Dels skal han undervise unge mellem 18 og 30 år i kultur, arbejdsmarkeds- og samfundsforhold samt idræt. Dels

skal han i sprogcentrets erhvervsafdeling lave opsøgende arbejde over for virksomheder i forsøget på at få kursisterne, der har svært ved det danske sprog, ud på en arbejdsplads.

- Det glæder jeg mig helt vildt til. Det at være med til at flytte noget for nogen og lære andre noget - det er lige mig.

- Og det ligger meget godt i forlængelse af det arbejde, jeg havde som tillidsmand, hvor jeg ofte var involveret i at hjælpe blandt andre udlændinge med at falde til, siger 47-årige Lars Mose.

I sin DC-tid har han af og til sideløbende undervist på sprogcentret i, hvordan forholdene er på en arbejdsplads, så han kender sin kommende arbejdsgiver godt og har prøvet kræfter med rollen som underviser.

LEDER I PAKKERIET

Efter at han stoppede som tillids-

Lars Mose har valgt at takke ja til et job i Sprogcenter Midt.
Foto: Claus Petersen.



mand, har han de seneste måneder været leder af pakkeriet i Horsens, hvor han sammen med en kollega har været chef for 80 medarbejdere. Han erkender blankt, at det ikke var det rigtige match.

- Men jeg er virkelig glad for den måde, som både medarbejdere og de øvrige ledere i huset har taget imod mig på. Det var bare ikke mig, siger han.

ANDRES FODSPOR

Lars Moses chef og direkte modpart i de mange år som tillidsmand, fabriksdirektør Per Laursen, betegner samarbejdet som både godt og konstruktivt.

- Vi har kunnet lave aftaler til gavn for både medarbejdere og slagteri, også selv om vi ikke var enige, når vi satte os til forhandlingsbordet. Men vi er altid gået efter bolden - den opgave, vi havde foran os - og ikke efter manden, så resultatet er blevet til fælles bedste, siger Per Laursen.

Og så kan han ikke dy sig for at sende Lars Mose ud af fabriksporten med en lille kærlig ment stikpille:

- Nu, da Lars har sagt op, har jeg fået svaret på, hvorfor han har så store fødder i forhold til sin højde. Han kan bare ikke gå i andres fodspor - han skal være foran og være med til at udvikle og tænke nyt. ■

- Hvis dansk landbrug og fødevarer skal konkurrere med udlandet, skal erhvervet være mere produktiv. De har hele tiden behov for at effektivisere og udvikle nye teknologier. Det betyder, at behovet for hænder daler lige så stille, uanset hvad vi gør, mener han.

Ifølge Finn Christensen er det især de høje danske lønninger, der gør produktions-erhvervene ekstra sårbare i en international konkurrence.

- Vores virksomheder er utrolig lønsomme, fordi lønnen udgør en lang større del af omkostningerne end hos konkurrenterne i udlandet. For at fastholde et højt løn-niveau er der derfor behov for at effektivisere og arbejde smartere, så vi kan være mere produktive, siger Finn Christensen.

STADIG FLEST JOB

- Struktur-udviklingen koster desværre nogle job hvert år, og det rammer hårdt i de enkelte virksomheder og lokalsamfund. Men overordnet set er der 169.000 job i fødevarer-klyngen, der ifølge fremskrivningen fortsat vil

være det område, der leverer flest job i Udkants-Danmark frem mod 2040, siger han.

Tal fra Danmarks Statistik viser, at urbaniseringen - tendensen til, at folk flytter fra land til by - er gået hurtigere de seneste år, hvor jobbene under krisen især er forsvundet i yder- og land-kommunerne.

Fødevarer-erhvervet er også blevet ramt, og det har kostet en del job, fortæller Finn Christensen fra Landbrug & Fødevarer.

Men klyngen holder fortsat hånden under Udkants-Danmark og sikrer vigtige arbejdspladser, viser hans nye rapport.

FoodCulture er Landbrug & Fødevarers net-magasin. ■

FØDEVARE-JOB I UDKANTS-DANMARK

Landbrugs- og fødevarer-erhvervet står for en stor del af jobbene i Udkants-Danmark. Det vil de fortsat gøre frem mod 2040, viser en ny analyse fra organisationen Landbrug & Fødevarer.

- 109.000 af de godt 169.000 beskæftigede i fødevarer-klyngen er beskæftiget i udkants-kommunerne
- I 2013 skabte hver beskæftiget i fødevarer-klyngen en produktions-værdi på 1,2 millioner kroner (faste priser)
- Det er en stigning på 64 procent på 20 år
- I 60 af landets 98 kommuner skaber fødevarer-klyngen over 1.000 arbejdspladser
- I 34 kommuner har landbrugs- og fødevarer-erhvervet en andel af beskæftigelsen på mere end 10 procent
- Fødevarer-klyngen udgør 11,7 procent af den samlede beskæftigelse i udkants-kommunerne
- I yder-kommunerne udgør klyngen 15,6 procent af den samlede beskæftigelse
- I land-kommunerne udgør klyngen 10,5 procent af den samlede beskæftigelse.

Kilde: FoodCulture.





Trækker og trailer rullede ned ad en skrænt med fuld last, så det var noget af et arbejde for de 15 Blans-medarbejdere at få bjærget de 1.961 skinker. Foto: DC.

AFTEN-ARBEJDE

DC'ERE REDDEDE 2000 SKINKER FRA VÆLTET LASTBIL.

AF LISBETH CARØE

Det var bogstavelig talt aften-arbejde, som en flok tjenstvillige slagteri-arbejdere fra udbeningen i Blans meldte sig til, da en lastbil med varer fra slagteriet væltede ved motorvejs-tilkørslen ved Kliplev.

Lastbilen var på vej til en italiensk kunde med 1.961 skinker på juletræer, da den i en kurve krængede over, kørte gennem et autoværn og rullede ned ad en 15 meter høj skrænt.

MED HÅNDKRAFT

Ved 18.30-tiden blev de første ni mand sendt fra DC Blans ud på uhelds-stedet for at bjærge de mange hundrede skinker ud af lastbilen med

håndkraft. Ved 21-tiden stod det klart, at der skulle mere mandskab til, og yderligere fem-seks slagteri-arbejdere kom til og hjalp kollegerne.

Bjærgningen foregik ved, at hele holdet stillede op i slange-formation, og så gik de 10 kilo tunge skinker fra hånd til hånd, indtil de blev samlet i et kødkar. Karret blev hejst op ad skrænten, og med det samme blev de knap 2000 skinker hængt på juletræer igen.

14 SKINKER GIK TIL

Undervejs blev temperaturen tjekket nøje, og fødevarer-sikkerhed og regler for hygiejne blev holdt i hævd, som

var aktionen foregået på slagteriet. Kun 14 skinker måtte kasseres, fordi de var blevet forurenset.

Klokken 00.02 var den sidste skinke læsset på den nye lastbil. Med blot et døgn's forsinkelse blev varerne leveret hos kunden.

- Det er dejligt, at Blans-medarbejderne var villige til at gøre en kæmpe indsats. Det er også rart at opleve det gode samarbejde mellem DC og DC Insurance, så vi selv kan løse opgaverne i stedet for at betale eksterne folk for assistance, siger skadebehandler Claus Just fra DC Insurance. ■

HURTIGE HÅNDVÆRKERE FORHINDREDE BRAND

FORSKRÆKKELSE I BLANS. MEDARBEJDERE SIKREDE MINIMAL SKADE.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Den 11. november klokken 21.30 blev fabrikschef Ole Carlsen ringet op og fik at vide, at der havde været brand i en udluftnings-kanal på fabrikken i Blans. Branden var opstået i kælderen, hvor en vakuum-pumpe var overophedet og havde antændt den tilhørende udluftnings-kanal.

- Vakuum-pumpen ligger under slagtekæden, og det er den, der bruges til at suge fedt af svinene på slagtegangen, så luften i udluftnings-skakten er meget fedtholdig, og det er det, der bliver antændt. Det ser selvfølgelig voldsomt ud,

fordi det fungerer som en form for flammekaster op af taget, fortæller Ole Carlsen.

Normalt skal pumpen slå fra under overophedning, men teknikken slog fejl. Derfor skulle der reageres hurtigt for at undgå en stor brand.

HURTIG REAKTION

En slagtemester og en aften-håndværker, der sad i møde på fabrikken, hørte antændingen. Deres hurtige reaktion sikrede, at branden blev slukket igen.

- Vi har tre dygtige smede, som reagerer lynhurtigt og får tømt

pulverslukkere ned i udluftnings-kanalen og slukker branden. Da brandvæsnet dukker op, er det ren efterslukning, de skal lave, så de fortjener virkelig stor ros for deres arbejde, siger Ole Carlsen.

De tre smede blev efterfølgende kørt på hospitalet til observation. Der var heldigvis ingen skader sket, så de var alle tre tilbage på arbejde dagen efter.

BELØNNING TIL DE HURTIGE

Den hurtige indsats sikrede, at slagtelinjen kunne køre videre allerede om aftenen igen. Eneste forskel var, at fedtet skulle fjernes på gammeldags maner.

- Det er selvfølgelig takket være de tre smede, så de fortjener ros. Og selvfølgelig tre flasker god rødvin, siger Ole Carlsen.

Skaderne på fabrikken begrænsede sig til vakuum-pumpen og udluftningen fra denne samt et par ødelagte ovenlysvinduer.

Slagteriet ved Sønderborg blev ramt af en natlig storbrand i 2007, hvor store dele af fabrikken stod tilbage som en brandtomt og måtte genopbygges fra grunden. ■

HJELM HJÆLPER DIT HOVED

I BLANS OG SKÆRBÆK ER HJELMEN BLEVET EN FAST BESTAND-DEL AF ARBEJDS-TØJET.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Et hængejern på vej gennem luften med kurs mod en blottet hovedbund kan få metalsmagen frem i munden hos de fleste.

Et hul i hovedet og en hjernerystelse er som regel udgangen på sådan et uheld, men i Blans og Skærbæk skal et udvidet hjelm-påbud tage brodden af hovedskaderne. Det er en vurdering af risikoen, siger fabrikschef Ole Carlsen.

- Hver gang, der falder noget ned, laver vi en vurdering af, om vi skal lave et hjelm-påbud i den pågældende afdeling. Vi har en del områder, hvor der kan være risiko, og der synes jeg, det er væsentligt, at vi tager hånd om vores medarbejdere, siger Ole Carlsen.

UNDGÅET UHELD

Det udvidede hjelm-påbud har eksisteret siden de tidlige sommermåneder. Fabrikken har allerede set resultaterne, fortæller miljø- og sikkerhedskordinator Peter Christensen.

- Det har været et par episoder, hvor vi har prist os lykkelige for, at hjelmen har været på, siger han.

- VI TAGER HÅND OM MEDARBEJDERNE.

Ole Carlsen, fabrikschef.

- I starten har vores medarbejdere været trætte af hjelmen, men når man hører historier om folk, der er blevet ramt af et hængejern og

sluppet billigt på grund af hjelmen, så begynder det jo at give mening.

Efter Krogens deadline har der været ERFA-møde mellem sikkerhedsrepræsentanterne, hvor Peter Christensen har fremlagt resultaterne af det udvidede hjelm-påbud for de resterende fabrikker. ■

JAPAN-PRODUKTION ER GODT I GANG I BOIZENBURG

EKSPORT AF HELT NYT PRODUKT FRA DANISH CROWN I TYSKLAND.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown har indledt et nyt kapitel i samarbejdet med sin mangeårige kunde Maruha. Fabrikken i Boizenburg har som noget nyt fået installeret et anlæg til at producere seasoned pork til det japanske marked.

- Det er et helt nyt marked for os med eksport fra Tyskland til Japan, og

foreløbigt går det stille og roligt. Vi regner med at sende 300-400 tons af sted om måneden, forklarer eksportchef Jens Bech.

Ifølge ham er Japans totale import af seasoned pork 8000-10.000 tons om måneden.

KVALITETS-KONTROL

Seasoned pork er hakket kød med en peberblanding, som forarbejdes videre i Japan, blandt andet til pølser.

Produktionen er lagt i Boizenburg, da både råvare- og produktionspriserne er billigere i Tyskland.

Eksporten fra den tyske del af DC er kommet i stand som følge af, at Maruha og Danish Crown har et indgående kendskab til hinanden, og fordi DC kan levere det nye produkt i den kvalitet, japanerne ønsker. Repræsentanter fra Maruha besøgte Boizenburg



Den nye produktion af hakket kød kaldet seasoned pork tjekkes af den japanske kunde. Kvalitet er som altid et nøgleord. Foto: DC.

allerede i opstartsfasen i oktober for at sikre den rigtige kvalitet.

POLITISK INTERESSE

At Danish Crown i Boizenburg nu kan eksportere til Japan har også vakt politisk interesse lokalt.

Landbrugsministeren i delstaten Mecklenburg-Vorpommern, dr. Till Backhaus, og borgmesteren

i Boizenburg, Harald Jäschke, har besøgt fabrikken, hvor fabrikschef Ole Lyngesen orienterede om Danish Crown og branchens udfordringer samt viste gæsterne rundt med særlig vægt på den nye Japan-afdeling.

Landbrugsministeren gav ifølge Ole Lyngesen udtryk for, at han er imponeret over fabrikken, som han har fulgt, siden DC overtog den i 2003. ■

TEKNISK CHEF ANSAT I RINGSTED

Stillingen som teknisk chef på DC Ringsted får fra den 1. januar en ny mand på posten, efter at Frode Lauersen har udfyldt rollen, siden han

forlod sit tidligere job som fabriksdirektør i sommer.

Ny teknisk chef bliver 38-årige Nicolai Sørensen, der har en baggrund som produktionsingeniør og HD i organisation og ledelse, ligesom han har 13 års erfaring som leder. Han kommer fra en mangeårig stilling som teknisk projektleder i British American Tobacco.

Fabrikschef Jesper Frandsen ser frem til at få Nicolai Sørensen med på holdet i Ringsted og har allerede udpeget hans første opgave.

Nicolai Sørensen skal ansætte to nye folk på de ledige poster som fabrikens forsyningsmester og maskinmester på slagtegangen.

Planen er, at den nye tekniske chef får en måneds overlap med Frode Lauersen, der efter sin formelle pensionering har været tilknyttet DC som konsulent.

Nicolai Sørensen bor i Rødovre med sin kone og to piger.



KORT
NYT



FARVEL TIL SLAGTERI OG SOLSKINS-Ø

DC RØNNES LEDER SYNES, TIDEN ER RIGTIG TIL AT TAKKE AF.

AF LISBETH CARØE

Nu skal han hjem til Ebeltoft, den 63-årige Poul Henriksen, der har været daglig leder af Danish Crowns slagteri i Rønne siden 2005.

Han forlader sit job med udgangen af januar og med en god fornemmelse i maven. Nu er tiden inde.

Oven på redningen i sommer af slagteriet, som hele øen, medarbejdere, landmænd og politikere støttede op om, og nu, da han også har noget at give sig til, når han kommer hjem, skal det være. Det kommer vi tilbage til.

LOKAL CHEF

- Jeg har været glad for at være her. Det er et skønt sted med dejlige mennesker, og jeg har fået lov at være chef i det daglige, siger han med henvisning til, at Rønne administrativt hører under DC Ringsted, og dermed at han som produktionschef har været underlagt fabrikschefen på Sjælland.



Poul Henriksen går på efterløn og vender hjem til Ebeltoft efter 11 år med langdistance-job i DC. Arkivfoto.

Poul Henriksens farvel til Bornholm bliver samtidig et farvel til næsten 50 år i branchen. I 1966 kom han i

lære som pølsebager i hjembyen Ebeltoft. Efter nogle afstikkere kom han tilbage til slagteriet i 1975, hvor han avancerede til mester med ry for at være både markant og naturligt myndig, ligesom hans tidligere chef, Rasmus Hansen, beskriver ham som god til at finde løsninger.

I 2003 lukkede DC sin fabrik på spidsen af Djursland, og Poul Henriksen valgte at fortsætte som mester i Ringsted.

GÅR PÅ EFTERLØN

Den lange transport til arbejde betød allerede dengang, at han kun var hjemme i weekenderne, så da han et par år efter blev opfordret til at tage jobbet på Bornholm, tænkte han, at det kunne være ét fedt, om han mandag til fredag boede i Holbæk eller Rønne.

Ni år efter stopper rejseriet. Nu skal familien prioriteres til hverdag.

- Jeg har været gift i 10 år og arbejdet ude i 11, så det må være på tide,

mener han og griner, da han bliver spurgt, om han og konen, Anne, så skal til at lære hinanden rigtigt at kende.

Annes to hjemmeboende børn, hans egne tre, fire børnebørn plus et papbarnebarn trækker også i ham. De bor alle i Ebeltoft-området, og blandt andet regner Poul Henriksen med i sit nye liv som efterløner at gøre sig nyttig i sønnens el- og vvs-firma. Så jo, der er rigtig mange gode grunde til at komme hjemad.

NY MAND FUNDET

Det 40 års jubilæum, der ventede lige rundt om hjørnet til juni næste år, holder ham ikke tilbage. Og hans afløser er på plads.

Maskinchef på slagteriet indtil i foråret, Peter Kofoed, er fra den 1. december vendt tilbage og sætter sig i stolen som produktionschef. Så nu har Poul nogle uger til at overdrage opgaver og viden, tips og tricks til Peter, inden den definitivt sidste tur hjem til Ebeltoft. ■



KORT NYT

DC LAVER DANMARKS BEDSTE MEDISTER

Danish Crown hitter stort og tager de fem første pladser i en smagstest af medisterpølser, som dagbladet Politiken har gennemført.

Syv forskellige medisterpølser blev prøvesmagt, og alle de fem første pladser blev indtaget af Danish Crown-produkter. Smagfuld medister sætter sig på førstepladsen med fem ud af seks julehjerter, som blev

givet af to kokkelærere fra Hotel- og Restaurationskolen.

Her er de fem medisterpølser fra Danish Crown, der topper listen i Politiken:

1. Smagfuld medister (Rema 1000)
2. Frilandsgris medister (COOP)

3. Grovhakket medister, Danish Crown (Føtex)

4. Maries medister, Irmas udvalgte (Irma)

5. Vilstrupgaard medister (Lidl)

Sidste år producerede Danish Crown 900 km medisterpølse op til jul.

WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Skuespillerne (fra venstre) Mikkel Schrøder Uldal, Farshad Kholghi, Gordon Kennedy og Joachim Knop fandt så meget inspiration til deres comedy-show på svineslagteriet i Horsens, at de også besøgte kreatur-slagteriet i Holsted. Foto: DC.

DEN NØGNE SANDHED PÅ SLAGTERI

COMEDY-SHOW MED AFSÆT I DANISH CROWN.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Danish Crown i Horsens oplevede en herlig omgang dansk teater, da comedy-showet "Den nøgne sandhed" midt i november lagde vejen forbi slagteriet.

Truppen består af skuespillerne Joachim Knop, Gordon Kennedy, Farshad Kholghi og Mikkel Schrøder Uldal. De er lige nu på en stor Danmarksturné, hvor de besøger en

række byer og blandt andet laver en sang til byen og optager en video, som de viser til deres show.

- Horsens' borgmester Peter Sørensen og koncert-arrangør Frank Panduro havde henvist "Den nøgne sandhed" til os, fordi de mente, at DC i Horsens og alle slagterne her var det helt rigtige setup for byen, fortæller besøgschef Agnete Poulsen.

ROS FOR GÆSTFRIHED

Det var tilsyneladende et godt valg.

- På vej ud af døren roste de vores gæstfrihed og udbrød: "Hvis bare alle byer var så imødekommende som Horsens". Det kunne vi selvfølgelig ikke stå for, så vi inviterede dem straks til Holsted, siger Agnete Poulsen.

Dagen efter dukkede en fortrap med Joackim Knop og Mikkel Schrøder Uldal op på kreatur-slagteriet, hvor de blev meget fascineret over det, de så.

- De blev helt stille, da de gik rundt mellem de store slagtekroppe - meget usædvanligt for de ellers meget snakkende stand up'ere. Man kunne næsten se, at de tænkte "sikke nogen bøffer", fortæller besøgschefen.

"Den nøgne sandhed" kommer til Vejen Idrætscenter lørdag den 7. februar og Forum Arena i Horsens lørdag den 21. marts. ■



KORT NYT

DC ER NUMMER 4 I VERDEN

Målt på antallet af slagtninger i 2013 indtager Danish Crown fjerde-pladsen over verdens største svine-slagterier.

Med knap 22 millioner slagtninger er DC halvt så stort som nummer 1 på listen, som hjemmesiden thepigsite.com har lavet.

De 22 millioner slagtninger er antallet af svin, som DC slagter i hele koncernen, både i Danmark og udlandet.

Her er listen over de største svine-slagterier i 2013:

1. WH Group, Kina - 43,3 mio.
2. Tyson, USA - 27 mio.
3. JBS, USA - 22,8 mio.
4. Danish Crown, Danmark - 21,8 mio.
5. Tönnies, Tyskland - 16,5 mio.
6. Vion Food Group, Holland - 16,3 mio.
7. Yurun Group, Kina - 13,8 mio.
8. Cargill Pork, USA - 13 mio.
9. Hormel, USA - 13 mio.
10. BRF, Brasilien - 10 mio.

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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





Jacob Sørensen opnåede en sølvmedalje, da han fik sit svendebrev som industrislagter. Foto: Claus Petersen.

AMBITIONER OM GULD

66 point gav Jacob Sørensen en sølvmedalje til svendepøven. Et flot resultat, men den nyslåede svend fra slagteriet i Blans har ambitioner om mere.

- Den bliver vekslet til guld til næste år, siger han uden at blinke.

Da han bliver spurgt, om det er til citat, kommer svaret prompte.

- Der er da ingenting i vejen med at have ambitioner.

Jacob Sørensen har taget den to-årige uddannelse til industrislagter og vil gerne i gang med det et-årige overbygning som industrislagter med speciale som svineslagter, hvor han altså satser på et endnu bedre resultat. ■

GØR DIG KLAR TIL SLAGTERILØBET

FORMEN SKAL PUDSES AF TIL DEN SJETTE UDGAVE AF LØBET.

AF LISBETH CARØE

Motionsløb fylder måske ikke tanker her i december, men når den gode julemad er sat til livs og eventuelt har sat sig om livet, så er det på tide at begynde træningen til det næste Slagteriløb.

Datoen for Slagteriløb 2015 i Horsens er fundet. Det bliver søndag den 19. april, og du kan allerede melde dig til på www.sportstiming.dk og blive en af de 500 motionister, der kan deltage i løbet.

Det er sjette år, løbet holdes. Strækningen rundt om slagteriet er på

1363,11 meter, og løbet består af en række ruter. Du kan løbe to, fem eller otte omgange, eller et halvmaraton eller et helt maraton. Endelig er der seks timers løbet og et børneløb.

RUNDVISNING

Og ikke at forglemme maskotløbet. Slagteriløbet har en fast tradition for, at Frida og Ferdinand stiller op med løbeskoene på, og de tager nogle af deres venner med. Arrangørerne mener at lægge asfalt til verdens eneste maskotløb.

Alle børn, der sprinter af sted i børneløbet, får en medalje, mens de voksne må nøjes med præmie til den hurtigste mand og den hurtigste

kvinde inden for hver distance. Dog bliver løberne til seks timersløbet og maraton præmieret med unikke medaljer lavet af kursister på Djurslands Folkehøjskole.

Ligesom sidste år går overskuddet fra Slagteriløbet til højskolen for udviklingshæmmede.

Løbet plejer at samle en masse tilskuere, der ivrigt hepper på løberne og skaber en rigtig god stemning. Der vil også være mulighed for at få en rundvisning på slagteriet, selv om der ingen produktion er sådan en søndag. ■



Sæt kryds i kalenderen ud for 19. april, når du skal løbe Slagteriløb. Arkivfoto.



REKORD I SCHÜTTORF

Tulip i Schüttorf har sat rekord. I regnskabsåret 2013/14 producerede fabrikken 8.127 tons.

Det er næsten 2.000 tons mere end budgetteret. Den 117 år gamle fabrik har dermed sat ny produktions-rekord.

- Det fremragende resultat er kun blevet realiseret på grund af et rigtigt godt team og en optimal

organisation. Hver eneste medarbejder i både produktion og administration har bidraget, siger produktionschef i Schüttorf, Frank Faust.

- Jeg vil gerne takke alle for deres enestående indsats og teamwork. Vi kan være stolte af resultatet og ser med stor optimisme på fremtiden, tilføjer han.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



SpiseKrogen

HVIDVINS-SYLTE MED OLIVEN OG RØDBEDE-RELISH

Forestillingen om god, hjemmelavet mad hører i høj grad højtiderne til, ikke mindst julen. Har man god tid og kan lide at kræse for sine gæster, kan det være, at julebordet i år både skal indeholde tradition og fornyelse – for eksempel i form af denne sylte lavet på hvidvin og oliven.

Og for dem, der tænker på den slanke linje eller bare ikke kan have alt for megen fedt mad i julen, så indeholder en skive hvidvins-sylte 190 kalorier.

Opskriften giver 25-30 skiver.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1 svineskank
500 g nakkefilet eller afpudset bov
5 dl tør hvidvin
1 løg
2 kviste timian
2 laurbærblade
1 tsk salt
10 sorte peberkorn
1 porre
50 g udstenede sorte oliven
1 sandkageform på 1½ l
film

RØDBEDE-RELISH

500 g rødbeder
1 løg
1 spsk olie
1 dl rosiner
1 dl bouillon
1 dl balsamico
1 dl sukker, gerne rørsukker

SALAT

1 bundt bredbladet persille
2 tsk olivenolie
1 tsk citronsaft

SÅDAN GØR DU

Kom kødet i en gryde sammen med vinen. Hæld kogende vand over, til kødet netop er dækket. Bring det i kog. Fjern skummet med en ske. Tilsæt løget skåret i kvarte samt timian, laurbærblade, salt og peberkorn. Kog ved lav varme under låg i ca. 3 timer, til kødet let slipper benet.

Tag kødet op, og køl det lidt af. Pil kødet af skanken. Kassér ben, fedt og svær. Skær kødet fra skanken og nakkefileten i små stykker. Si kogelagen gennem et rent klæde. Skum evt. for fedt. Kog lagen ind til ca. ½ l. Kom porre skåret i ringe i, og kog dem 5 minutter. Afkøl lagen, til den er lunken. Kom kødet i kogelagen sammen med oliven skåret i skiver. Smag til med salt og peber. Fordel kød og lage i en form foret med film. Dæk sylten med film, og stil den i køleskab 1-2 døgn. Skær sylten i skiver med en skarp, tyndbladet kniv, for eksempel en filetkniv. Dyp evt. kniven i varmt vand mellem hver skive, der skæres.

Skræl rødbederne, og skær dem i tern på 1x1x1 cm. Skær løget i små tern. Svits rødbede- og løg-tern i en gryde i olien. Tilsæt rosiner og bouillon. Kog det under låg ca. 10 minutter. Tilsæt balsamico og sukker, og kog uden låg 5 minutter. Smag til med salt og

peber. Hæld relishen i et rent glas. Sæt låg på. Køl af, og stil det i køleskab. Relishen smager bedst, hvis den er lavet et par dage i forvejen.

Nip persillen for grove stilke, og hak den groft. Pisk olie og citronsaft sammen, og krydr med salt og peber. Vend det i persillen.

TIPS

- Man kan komme 1 tsk friske timianblade i kogelagen samtidig med porrerne.

Opskriften er fra voresmad.dk og er udarbejdet af Bente Nissen Lundsgaard.

QR-KODE

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



JUBILARER

DECEMBER-JANUAR

BLANS
22. januar 2015
25 års jubilæum
Jonny Von Essen
Slagtegang

29. januar 2015
25 års jubilæum
Friedrich O. Haarnagel
Opskæring

HERNING
8. januar 2015
25 års jubilæum
Benny Kjær
Skærestue

HOLSTED
1. januar 2015
25 års jubilæum
Jan Vinsløv Nielsen
Salg

2. januar 2015
35 års jubilæum
Christian Hansen
Slagtegang

HORSENS
2. januar 2015
40 års jubilæum
Per Brøndum Mikkelsen
Slagtegang, dag

2. januar 2015
35 års jubilæum
Per Mørch Jensen
Forender, dag

RANDERS
1. januar 2015
25 års jubilæum
Jan Nordstrøm
Finans

1. februar 2015
35 års jubilæum
Egon Dam
Salg

RINGSTED
7. januar 2015
35 års jubilæum
Bent R. Jørgensen
Planlægning

SÆBY
2. januar 2015
25 års jubilæum
Birgit Irene Uggerhøj
Pakning, brystflæsk

22. januar 2015
25 års jubilæum
Søren Madsen
Tarmhus

24. januar 2015
35 års jubilæum
Egil Pedersen
Slagtegang

AALBORG
2. januar 2015
35 års jubilæum
Finn Ryberg
Slagtegang





Et robust år – med udfordringer

Vi har lukket bøgerne efter endnu et år i Danish Crown. Alle resultater er gjort op, og den første uge af december har jeg brugt på landevejene sammen med vores bestyrelsesformand.

Hvert år i december tager vi rundt på kredsmøderne for at gennemgå årets resultat i detaljer og for at diskutere årets gang i koncernen.

Og for hvert år bliver det tydeligere, at Danish Crown er et dansk-ejet selskab – men en international koncern.

Også når vi ser på resultaterne.

ET ROBUST RESULTAT

Årets resultat er udtryk for et robust selskab – især i et år, hvor situationen i Rusland har kostet mere end 1 mia. kr. på noteringen til landmændene. I dette nummer af Krogen kan man læse mere om årets resultat i detaljer.

Man kan også få indblik i, at det gode resultat ikke er skabt den danske del af Danish Crown. Den danske del ville i dag ikke kunne stå alene, for det er i vores udenlandske selskaber, indtjeningen gør det muligt at betale ejerne for de råvarer, de leverer.

De mange diskussioner om omkostningerne på de danske slagterier i

Danish Crown i den første halvdel af 2014 har – som I alle ved – givet anledning til lidt ændringer i samarbejdet på tværs af koncernen. Det har givet anledning til en periode, hvor vi skal genfinde tonen og stabiliteten og tilliden.

PLADS I SPALTERNE

Danish Crown var i forvejen en synlig virksomhed i det danske mediebillede, og den meget offentlige debat har skabt plads til eksempler på helt fri digtning i spalterne. Som regel hjulpet på vej af anonyme kilder eller udlevering af fortroligt materiale.

Eksempelvis kunne man for nylig læse i Jyllands-Posten, at vi var på vej med en børsnotering. Selv om det ikke har været på dagsordenen i hverken bestyrelse eller repræsentantskab i næsten tre år. Ligeledes kunne Berlingske for nylig fortælle, at vi på repræsentantskabsmødet i november skulle tage stilling til et stillet forslag om at sætte Danish Crown på aktier. Men det forslag er ikke stillet.

Det er ikke noget, der slår os ud, men det giver ekstra arbejde.

GODT SAMARBEJDE

Jeg oplever, at vi med hensyn til samarbejdet i koncernen er på rette vej.

At der fra alle sider er interesse for at genoprette en konstruktiv diskussion om, hvordan vi løbende forbedrer den danske del af produktionen. De fleste burde på nuværende tidspunkt kende baggrunden for det arbejde – at vende nedgangen i produktionen af slagtesvin i Danmark, så vi kan bevare de danske arbejdspladser.

Denne tid på året er den travleste for rigtig mange medarbejdere i Danish Crown – på alle niveauer. Opgørelsen af årets resultat sammen med de sæsonudsving, juletiden udgør, betyder, at vi alle sammen ser frem til at kunne nyde nogle rolige fridage med familie og venner.

Hvis I skulle have lyst til at genopfriske årets gang i Danish Crown, så tag et kig i årsrapporten, som ligger på hjemmesiden.

Med ønsket om en glædelig jul og et godt nyt år.

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og
Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

4. december 2014

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Laursen
fabriktdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



**Aske Gott
Sørensen**
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers