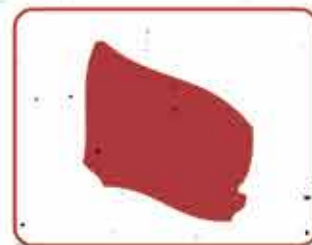


VALGET ER DIT



LÆS OM
STRUKTUR-
PLAN 2014
S3+8-15

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

200.000 PÅ BESØG

Interessen for at se, hvordan en gris slagtes på et moderne, høj-teknologisk slagteri er stor. 200.000 gæster har været på rundvisning på Danish Crown i Horsens.

SIDE 5

TID TIL SLAGTERILØB

Begynd at træne nu, så du er klar til søndag den 13. april, når det næste Slagteriløb afvikles. Og husk snart at melde dig til.

SIDE 3 + 8-15

STRUKTUR-PAN 2014

Situationen er mere alvorlig end nogensinde før. Udsigten til færre og færre slagtesvin gør, at flere hundrede medarbejdere kan risikere en fyreseddel, hvis ikke udviklingen vendes.

SIDE 17

NY FERIE-LEJLIGHED

Sommerferien skal planlægges nu, hvis du og din familie vil holde ferie i en af Danish Crowns Feriefonds boliger. Måske skal I være nogle af de første gæster i den nye lejlighed lige midt i København?

BAGSIDE

Leder: Den svære plan.

FORSIDE

I forbindelse med den nye struktur-plan er der forhandlinger om besparelser med DC Rønne og DC Skærbæk. Der ud over har Danish Crown fem svineslagterier i Danmark i dag. Skal de alle bevares?



80.000 medarbejdere i den tyske kød-industri garanteres nu en mindsteløn. Arkivfoto: Per Gudmann.

TYSK MINDSTELØN

AFTALE SIKRER MEDARBEJDERNE 58 KR. I TIMEN.

AF LISBETH CARØE

80.000 medarbejdere i den tyske kød-industri fik i sidste uge en aftale om løn på plads, så de sikres en mindsteløn.

Aftalen kommer i kølvandet på, at Danish Crown sidste år blev enig med de tre øvrige store svineslagterier i Tyskland – Vion, Tönnies og Westfleisch – om at indføre en generelt bindende mindsteløn for produktions-medarbejdere.

Slagteriernes aftale skulle derefter forhandles på plads med de tyske myndigheder og fagforeningen NNG, og det er sket nu.

ALLE ER OMFATTET

Aftalen fra sidste uge betyder, at produktions-medarbejderne i Tyskland fra 1. juli 2014 får mindst 7,75 euro i timen. Det svarer til ca. 58 kr.

Mindstelønnen gælder alle produktions-medarbejdere i kød-industrien, både fastansatte og kontrakt-medarbejdere, altså medarbejdere ansat i virksomheder, der udfører arbejde på tyske slagterier.

- Set med danske øjne er lønningerne i slagteindustrien i Tyskland en del lavere, end de er i Danmark, siger DC's direktør i Tyskland Steen Sønnichsen.

- Medarbejderne på Danish Crowns slagteri i Tyskland tjener typisk 8-15 euro i timen (60-110 kr., red.) Det er blandt de højeste lønninger i den tyske slagteribranche, hvor Danish Crown jo altså er en af de mindre spillere, forklarer han.

SAMME LEVESTANDARD

- Med til regnestykket hører også, at en medarbejder i Tyskland med den løn har en købekraft på op mod 90 procent af en dansk slagteri-arbejders. Så omregnet har med-

arbejderne på vores tyske fabrikker en levestandard, der er nogenlunde på højde med en DC-medarbejder i Danmark, betoner Steen Sønnichsen.

Til sammenligning tjener en dansk slagteri-arbejder i gennemsnit 190 kr. i timen.

MERE I LØNNINGSPØSEN

Den tyske mindsteløn stiger ifølge den nye aftale ad flere omgange i aftalens løbetid frem til 31. december 2017.

Det første lønhop kommer 1. december i år, når mindstelønnen skal op på 8 euro i timen – ca. 59,50 kr. Pr. 1. oktober 2015 stiger mindstelønnen til 8,60 euro. Det svarer til 64 kr. i timen. 1. december 2016 lander mindstelønnen på 8,75 euro – 65 kr. – i timen. ■

NÅR ALARMEN GÅR

SÅDAN KAN EN DØD GRIS ÆNDRE ALT.

AF JENS HANSEN

Klokken var omkring halv elleve om formiddagen onsdag den 8. januar, da driftslederen fra Sæby ringede. Han fortalte, at veterinærerne netop havde lukket slagteriet midlertidigt på grund af mistanke om svinepest.

Det sker et par gange om året, at vi i kommunikationsafdelingen får sådan en opringning. Som oftest er det ude hos en svineproducent,

at der er mistanke, og så påvirker det ikke umiddelbart Danish Crown.

DØD PÅ IND-TRANSPORT

Den her gang var anderledes. Der var fundet en død gris på en ind-transport, og veterinærerne vurderede, der var symptomer på svinepest.

Derfor blev eksperter fra Fødevarestyrelsen tilkaldt, og slagteriet blev øjeblikkeligt sat i karantæne.

Det betød, at hverken dyr, mennesker eller for den sags skyld lastbiler

måtte forlade slagteriet, før eksperterne havde undersøgt den døde gris.

Vi tog lynhurtigt bestik af situationen og vurderede, at lukningen inden for kort tid ville nå medierne. Jeg hoppede derfor i bilen og satte kursen nordpå.

MEDIER PÅ STEDET

Kort før jeg nåede Limfjordstunnelen, ringede kommunikationsdirektør Anne Villemoes. Hun fortalte, at Fødevarestyrelsen havde sendt en nyhed ud med info om lukningen, så nu rullede historien.

- DET ER VÆRRE END JEG TROEDE

FÆLLESTILLIDSMAND LARS MOSE ER IKKE I TVIVL OM, HVILKEN VEJ DET GÅR, HVIS IKKE DER SKER ÆNDRINGER NU.

AF LAURA SULBÆK

Der er mangel på slagtesvin på DC's anlæg rundt om i landet. Det får nu de konsekvenser, at 350 medarbejdere står til at miste jobbet, mens 472 medarbejdere i Faaborg allerede har gjort det som følge af den struktur-plan, bestyrelsen lagde frem den 16. januar.

- Det er rigtig ærgerligt, at vi nu må sige farvel til nogle af vores kolleger rundt om på slagterierne. Situationen er værre, end jeg troede for bare et par måneder siden, siger formand for Tillidsmandskollegiet Lars Mose.

Manglen på slagtesvin betyder ikke kun noget for antallet af arbejdspladser. Det har også stor betydning for omkostningerne og dermed for, hvad varerne koster at lave.

VIDEN GIVES VIDERE

- Nogle af udgifterne på anlæggene forbliver de samme, selvom vi mangler slagtesvin.

- Derfor leder vi efter en løsning, som betyder, at vi ikke skal sige farvel til kolleger igen om et år. Og året efter.

Og året efter. Så vi skal være med til at vende udviklingen nu, siger Lars Mose.

Sammen med sine tillidsmandskolleger har Lars Mose været med i hele forløbet og deltaget i de seneste ugers mange drøftelser med DC Porks ledelse. Det har givet dem en stor indsigt i, hvordan tingene forholder sig, og det vil han gerne give videre til kollegerne.

- Jeg må desværre indrømme, at ud fra de informationer, vi nu har fået gennem de mange drøftelser med ledelsen i Randers, er jeg ikke i tvivl om, at situationen i dag er alvorlig for alle DC's danske slagterier og ikke mindst alle kollegerne på de forskellige anlæg. Derfor er det vigtigt, at informationerne nu bliver givet videre, så alle ved, hvad det er, vi skal forholde os til, siger Lars Mose.

Tallene fra DC Porks ledelse viser, at der mangler mindst 20.000 grise på slagterierne allerede nu, og fremtiden ser ikke meget lysere ud, hvis ikke der bliver fundet nogle løsninger. Der vil mangle 10.000 igen om et år og yderligere 10.000 igen om to år.



- I løbet af de sidste par måneder er jeg blevet klar over, at situationen er blevet mere alvorlig, siger Lars Mose. Arkivfoto: Per Gudmann.

I sidste ende vil det betyde farvel til endnu flere medarbejdere på DC's danske slagterier.

INFOMØDER

Det er grunden til, at tillidsmændene sammen med fabrikscheferne holder informationsmøder på fabrikkerne i denne uge. Det skal give alle medarbejdere mulighed for at sætte sig ind i situationen, så de er forberedt, når Jesper Friis tager rundt på stuemøder. Efter planen i uge 8.

- På informationsmøderne er det meningen, at vi skal give den viden videre, vi som tillidsmænd har fået ved at være i tæt dialog med ledelsen. For vi er nødt til at finde løsninger nu, hvis vi ikke i fremtiden skal sige farvel til hundredevis af kolleger, slår Lars Mose fast. ■

Læs mere s8-15

I samme øjeblik er nyheden offentlig på www.danishcrown.dk, og vi orienterer kunderne.

Inden jeg nåede Sæby en halv time senere, stod den første fotograf uden for slagteriet, og journalisterne begyndte at ringe.

Ekspertene fra Fødevarestyrelsen ankom nogenlunde samtidig, og de gik straks i gang med at undersøge den døde gris.

Imens ringede min telefon konstant. Journalisterne havde nu fanget, at et udbrud af svinepest ville være en katastrofe for de danske svineproducenter og Danish Crown.

FRIKENDT

Svinepest er ikke konstateret i

Danmark siden 1933, men den og andre kritiske husdyr-sygdomme findes stadig flere steder i verden. Derfor er dansk landbrug også konstant på vagt og bruger hvert år

mange millioner kr. på at sikre sig mod blandt andet svinepest.

Midt på eftermiddagen kom eksperternes dom. De kunne slå fast,

at den fundne gris ikke var død af svinepest. Lidt efter klokken 16 frikendte Fødevarestyrelsen også besætningerne hos den landmand, der havde sendt grisen til slagting, og så kunne alarmen aflæses.

Mens journalisterne fik svar på deres sidste spørgsmål, kunne medarbejderne på dagholdet endelig forlade slagteriet.

Da jeg selv sad i bilen på vej hjem, kom jeg til at fundere over, hvordan den aften ville have set ud, hvis det virkelig havde været svinepest? Men den tanke turde jeg slet ikke tænke til ende. ■

Slagteriet blev straks spærret af, da mistanken om svinepest opstod. Foto: TV2/Nord.





De frivillige medarbejdere i DC's Svinesti og Bøf Saloon får travlt med at luge lækker mad over disken, men vil stadig kunne få lejlighed til at høre god musik på Smukfest. Foto: Morten Faueryby.

SVINESTIEN BLIVER HEGNET INDE

DC'S OMRÅDE PÅ SMUKFEST FÅR NY PLACERING.

AF LAURA SULBÆK

Igen i år vil Danish Crown være at finde på Smukfest den 6. - 10. august, men i forandret form.

Arrangørerne bag den populære festival i Skanderborg har nemlig i år besluttet at indhegne hele festivalområdet og alle camps. Det betyder, at alle, der gerne vil besøge DC's Svinesti

på festivalen, skal have et armbånd, som giver adgang til festivalen.

Indhegningen af hele festivalområdet betyder også, at Danmarks Smukkeste Svinesti har fået en ny adresse i skoven.

- Svinestiens nye placering betyder, at vi er rykket tættere på musikken, festivalpladsen og alle festivalgæsterne. Men vi beholder stadig

vores sø-udsigt og vil fortsat være et luksuspræget område med Baconbar og VIP-bespising, forklarer besøgsleder Agnete Poulsen.

Hun leder DC's indsats under festivalen.

FRIVILLIGE FÅR ARMBÅND

Sidste år var mange medarbejdere fra Danish Crown med som frivillige. De var alle med til at gøre det til en

fantastisk festival for beboerne i Svinesti og sørge for, at gæsterne fik sig et ordentligt måltid mad, når de kiggede forbi Baconbaren og Bøf Saloon.

- Alle frivillige vil som altid få et medhjælper-armbånd og skal naturligvis ikke betale for at arbejde under festivalen, slår Agnete Poulsen fast. ■

HORSENS RUNDER 200.000 GÆSTER

DANISH CROWN I HORSENS HAR NU VIST OVER 200.000 MENNESKER, HVORDAN ARBEJDET PÅ SLAGTERIET FOREGÅR.

AF LAURA SULBÆK

Vinduerne på besøgsgangen, der viser alle dele af produktionen på slagteriet, tjener deres formål til topkarakter. Antallet af gæster, der har kigget ind gennem ruderne og fået syn for sagen, har netop rundet et skarpt hjørne.

I alt har 200.000 været på besøg, siden slagteriet slog dørene op i maj 2005.

- Når man producerer fødevarer er gennemsigtighed vigtig. Vi synes, forbrugerne har krav på at kunne få indblik i produktionen i hele værdi-

kæden. Derfor har vi også valgt at invitere både forbrugere, kunder, politikere og samarbejdspartnere indenfor på slagteriet. Det giver en mere nuanceret samtale om, hvordan vi laver den mad, vi skal spise, fortæller kommunikationsdirektør for Danish Crown Anne Villemoes.

SER DET HELE

På slagteriet i Horsens bliver der slagtet en gris hvert tredje sekund. Og den oplevelse har gæsterne også udkig til. Teknologien har ikke blot spillet en stor rolle for slagteriets effektivitet, men også for hvordan slagte-processen foregår.

- Alle er dybt overraskede over, at det foregår så rent og pænt. Det er ikke meget af hverken blod eller rod at få øje på, og det fascinerer de besøgende, fortæller besøgsleder i Horsens Agnete Poulsen.

MANGE FORSKELLIGE GÆSTER

I midten af januar var der besøg af dyrevelfærds-organisationen WSPA, der ligeledes var positivt stemt overfor slagteriets håndtering af grisene. Organisationens besøg er med til at vise, at gæsterne er alle typer af mennesker fra alle dele af samfundet.

- Gennem en periode har vi set en stigning i antallet af journalister, politikere og meningsdannere, der gerne ved selvsyn vil se, hvordan et moderne, høj-teknologisk slagteri ser ud, fortæller Agnete Poulsen

Også fra udlandet har der været besøg og interesse for Horsens. Senest har det ført til en artikel i det engelske nyhedsmagasin The Economist og et blog-indlæg af den engelske fotograf Alastair Philip Wiper, der i tekst og billeder beskriver slagteriet i Horsens som et af de mest fascinerende steder, han har besøgt på sine rejser. ■

VÆR MED TIL LØBEFEST

TRÆK I LØBESKOENE OG STØT EN GOD SAG.



Maskotterne er et festligt indslag i Slagteriløbet, der i år afvikles den 13. april. Arkivfoto.

AF LAURA SULBÆK

Hvis du mangler motivation til at holde gang i træningen, her efter julemaden måske har sat sine spor, så kan du nu melde dig til Slagteriløbet 2014.

Det giver dig nemlig lige nogle måneder til at få formen på plads, inden løbet skydes i gang søndag den 13. april.

Det er femte år i træk, at løbet arrangeres, og ruten er den samme som de forrige år. 1363 meter rundt om DC's slagteri i Horsens.

FOLKEFEST

Fællestillidsmand i Horsens, primusmotor i Slagteriløbet og løbe-entusiast Lars Mose opfordrer DC-kollegaerne til at melde sig til løbet og få en festlig dag.

- Det kan nærmest betegnes som en folkefest, når man løber rundt med sine kollegaer og møder god

musik for hver omgang, man tager. Så det er en god mulighed for at få en hyggelig dag med kollegaerne og familien, samtidig med man får rørt sig, siger Lars Mose.

Han opfordrer til hurtig tilmelding, da der kun er plads til 500 deltagere.

STØTTER HØJSKOLE

Overskuddet fra løbet går i år til Djurslands Folkehøjskole, der tager særlig hensyn til udviklings-hæmmedes uddannelse.

- Sidste år støttede vi Danske Hospitalsklovne, og i år har vi valgt at støtte en anden gruppe mennesker, som fortjener en særlig støtte. Nemlig eleverne på Djurslands Folkehøjskole, fortæller Lars Mose.

Nogle af eleverne vil også være til stede på løbsdagen og tage et par runder om slagteriet.

Udover en masse kolleger vil maskotterne Frida og Ferdinand også deltage i det, der bliver kaldt verdens eneste maskotløb. Sidste år var der fem maskotter med i løbet, men i år er det arrangørernes håb, at der vil komme dobbelt så mange maskotter og løbe sammen med Frida og Ferdinand.

Så der er god underholdning til børnene på sidelinjen, samtidig med at de også kan snøre løbeskoene og spæne med. Sidste års succes med børneløb bliver nemlig gentaget. Ruten er på 2,7 kilometer og er for børn under 12 år.

PØLSER OG KAGE

Bag arrangementet står Danish Crown, Horsensrun, og DUUL - De Ustyrlige UltraLøbere. I fællesskab sørger de for alt det praktiske omkring løbet. Blandt andet vil der være depoter, hvor løberne kan få tanket ny energi, og efter løbet er der pølser og kage.

Du kan tilmelde dig til Slagteriløbet 2014 på www.slagterilob.dk. ■

KAN DU LØBE 2,8 KM?

Der er seks forskellige distancer, du kan prøve kræfter med.

- 2 omgange - ca. 2,8 km
- 5 omgange - ca. 6,6 km
- 8 omgange - ca. 10,9 km
- Halv maraton
- Hel maraton
- 6 timer.



FRILAND ØKO-GODKENDT TIL KINA

Kun et par måneder efter, at repræsentanter for det kinesiske kontrolorgan WIT var på kontrol-besøg i Danmark, har Friland nu opnået at blive godkendt til at sælge økologisk svinekød i Kina.

Godkendelsen betyder, at Friland – så vidt det vides – er den første virksomhed i verden, som kan sælge udenlandsk svinekød med det kinesiske øko-mærke.

Friland har de seneste par år haft en mindre eksport af økologisk svinekød til Hong Kong, hvor reglerne for økologiske fødevarer er anderledes. Med den nye godkendelse kan Friland sælge økologisk svinekød til hele Kina, der er verdens største marked for svinekød.

- Kinas høje vækst kombineret med kinesernes meget store forbrug af svinekød gør det til et interessant marked for Friland. Samtidig har vi store fordele ved, at vi gennem Danish Crown allerede har et salgs-netværk i Kina, så vi har relativt et godt kendskab til markedet, siger direktør for Friland Henrik Biilmann.

Arbejdet med at opdyrke det kinesiske marked for økologisk svinekød sker i tæt samarbejde med ESS-Food, som er fast repræsenteret i Kina. ■

TULIP LANDER AFTALE I ENGLAND

Tulip Ltd. har forhandlet en lang aftale på plads med den britiske detail-kæde Co-op. Den betyder, at Tulip Ltd. skal levere næsten alle kædens svinekøds-produkter de næste fem år.

Med aftalen stiger salget til Co-op med 50 procent, og derfor vil der blive investeret i faciliteter og ny teknologi på fabrikkerne.

- Det er virkelig en stor sejr. At blive stort set ene-leverandør til Co-op er en stor præstation, især fordi vi i nogle kategorier var oppe mod fem forskellige konkurrenter, siger Rob Hoare, Group Commercial & Marketing Director i Tulip Ltd.

Også Tulip Ltd.'s CEO Chris Thomas finder de store ord frem.

- Det er en betydelig sejr for Tulip og et perfekt eksempel på godt samarbejde på tværs af virksomheden. Nu starter vores rejse mod at blive UK's førende leverandør af fødevarer-løsninger, og vi skal fortsætte med at arbejde tæt sammen for at sikre, at vi ikke kun lever op til, men også overstiger forventningerne. Det er hele grundlaget for Tulip Ltds. nye strategi med navnet Winning together, siger Chris Thomas. ■

NY MAND FOR NYT OMRÅDE

DC Ingredients er navnet på et nyt forretnings-område i Danish Crown-koncernen. Det nye selskab samler de aktiviteter, som koncernen beskæftiger sig med inden for udvinding af ingredienser og bi-produkter, som blandt andet anvendes i fødevarer-industrien.

DC Ingredients ansatte Jan Boeg Hansen, 56, som administrerende direktør 1. januar i år. Han har mere end 30 års erfaring med salg og produktion af ingredienser til fødevarer-industrien – herunder en baggrund i ledende stillinger i Novo Nordisk, Chr. Hansen, tyske GELITA og biotech-firmaet Cleanfield.

Etableringen af DC Ingredients skal ses som en følge af en strategisk beslutning i DC-koncernen om at få størst mulig værdi ud af produkterne. Det gælder ikke kun kød, men også blod, tarme og andre bi-produkter. ■



Jan Boeg Hansen er direktør for det nye DC Ingredients. Foto: Privat.



Alle mennesker bør tænke over, forstå og respektere deres mad. Derfor bør de også vide, hvordan dyret døde, og hvor deres kød kommer fra, mener den engelske blogger Alastair Philip Wiper efter besøget på et dansk DC-slagteri. Arkivfoto: DC.

SUPER-BLOGGER VILD MED ÅBENT SLAGTERI

ENGELSK FOTOGRAF OG BLOGGER FIK SIG EN MINDEVÆRDIG OPLEVELSE, DA HAN BESØGTE SLAGTERIET I HORSSENS.

AF LAURA SULBÆK

Den engelske fotograf Alastair Philip Wiper er bosat i København, men rejser rundt i hele verden og går med sit kamera bag om blandt andet videnskab, arkitektur og industrier. Billederne og sine betragtninger deler han på sin blog på internettet.

- Slagteriet i Horsens er et af de mest fascinerende steder, jeg har besøgt på mine rejser. Jeg var meget positivt overrasket over, hvor åben slagteriet er. Danish Crown inviterer folk ind og siger: "Se, det er sådan, vi gør det", skriver fotografen på sin blog.

MAD-ELSKER MED RESPEKT

Han skriver samtidig, at det er en oplevelse, der vil have en effekt på hans dagligdag og hjælpe med at forstå et vigtigt aspekt om mad – nemlig hvor den kommer fra.

- Selvom man sikkert kan diskutere, om vi på verdensplan har et overforbrug af mad, så er det en kendsgerning, at der er en stor efterspørgsel, især på kød, og jeg synes, at enhver kød-elsker bør interessere sig for, hvordan man efterkommer den efterspørgsel, forklarer Alastair Wiper.

- Som mad-elsker er jeg af den overbevisning, at alle mennesker bør tænke over, forstå og respektere deres mad. Og en del af den respekt er at vide, hvor kødet på tallerkenen kommer fra, og hvordan dyret døde, skriver fotografen.

Fotografen runder bloggen af med at indrømme, at han efter rundturen på slagteriet sluttede af med en pølse i kantinen. ■

UDFORDRET AF FALDENDE PRISER

DAT-SCHAUB FASTHOLDER SIN MARKEDSANDEL, MEN TJENER MINDRE. DET ER ET RESULTAT AF FALDENDE TARMPRISER.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Gennem de senere år har DAT-Schaub leveret en række meget flotte resultater. Igen i 2012/13 leverer virksomheden et solidt plus på bundlinjen.

Administrerende direktør Jan Roelsgaard må imidlertid erkende, at resultatet er væsentligt under det, der er leveret de senere år.

- Vi har været ramt af, at priserne på naturarme generelt har været faldende. Prisen på mucosa er faldet med 25 procent, mens prisen på svinetarme de senere år er faldet med hele 75 procent. Det har selvfølgelig

haft betydning for indtjeningen, forklarer Jan Roelsgaard.

SAMME ANDEL AF MARKEDET

Han kan til gengæld glæde sig over gode resultater i de virksomheder, DAT-Schaub har opkøbt de senere år. Det gælder også DCW Casing LLC i USA, som blev etableret i begyndelsen af regnskabsåret.

Selskabet har afsat de forventede mængder og har ligesom de øvrige selskaber i DAT-Schaub været i stand til at fastholde mængder og markeds-andele.

- Det er meget positivt, at vi afsætter de forventede mængder og fastholder de markeds-andele, vi strategisk har fastlagt. Man kan sige, at vi får det samme stykke af kagen, men de faldende priser har betydet, at kagen er mindre, og så er vores stykke selvfølgelig også mindre værd, siger Jan Roelsgaard.

ROBUST SELSKAB

Sammenlignet med konkurrenterne i branchen har DAT-Schaubs indtjening dog været flot. Jan Roelsgaard glæder sig over, at DAT-Schaub har en solid bund under indtjeningen.

- Vi blev i regnskabsåret ramt af både faldende priser og nogle handelspolitiske udfordringer, som har kostet os ret betydelige beløb. Set i den sammenhæng er resultatet derfor tilfredsstillende. Hvis vi ser 10 år tilbage, havde vi også et år, hvor vi var ramt af lignende udfordringer, men det kostede langt mere på indtjeningen.

- Derfor er jeg tilfreds med, at de investeringer og opkøb, vi har foretaget i de senere år, har været med til

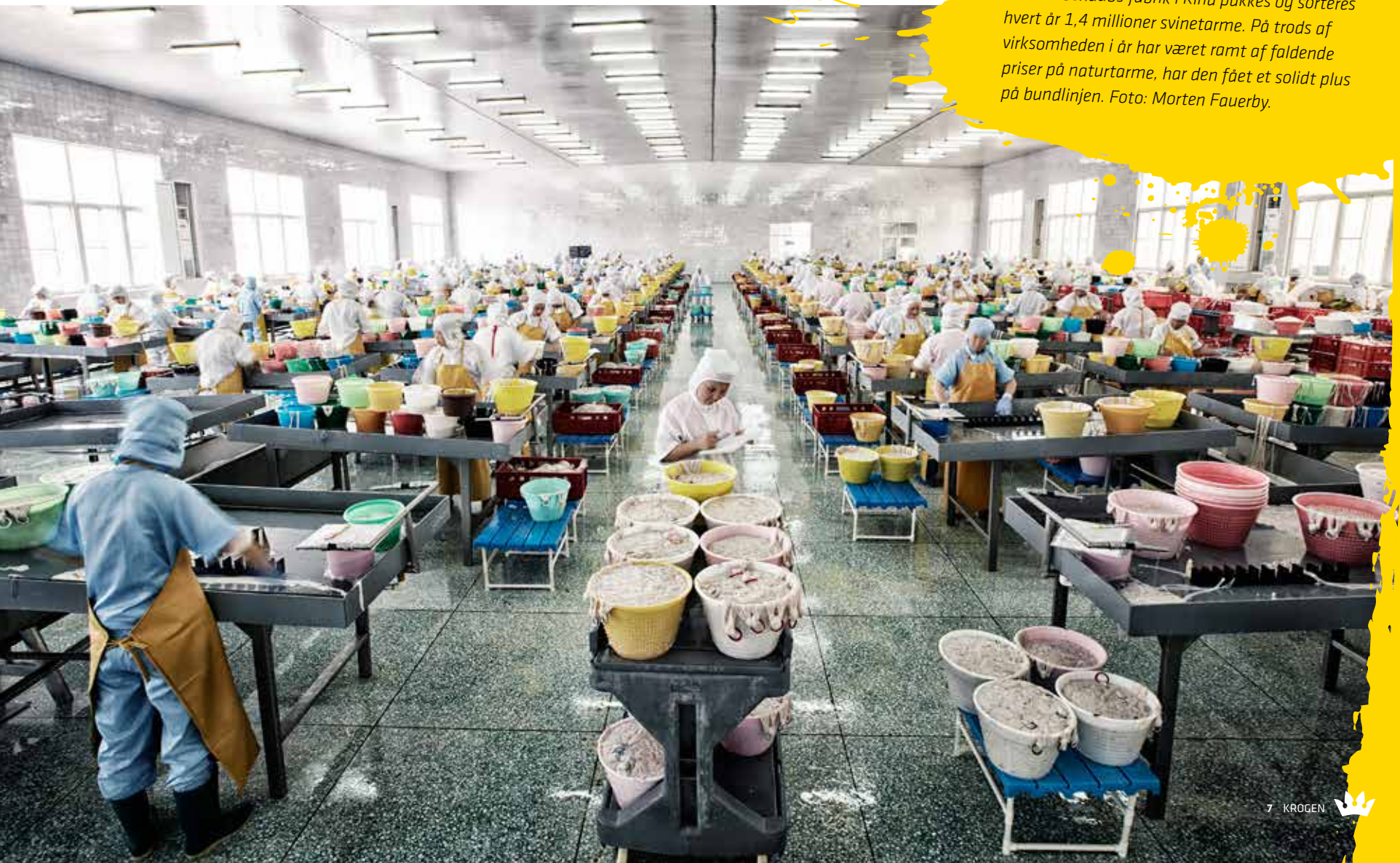
at gøre DAT-Schaub til et mere robust selskab, som leverer tilfredsstillende resultater også i udfordrende år, siger Jan Roelsgaard. ■

1764 MEDARBEJDERE

DAT-Schaub har i regnskabsåret 2012/13 haft:

- 1764 medarbejdere
- En omsætning på 3,4 milliarder kr. – næsten 600 millioner kr. mere end året før
- 271 millioner kr. i primært driftsresultat – ca. 70 millioner kr. mindre end i 2011/12.

På DAT-Schaubs fabrik i Kina pakkes og sorteres hvert år 1,4 millioner svinetarme. På trods af virksomheden i år har været ramt af faldende priser på naturarme, har den fået et solidt plus på bundlinjen. Foto: Morten Faueryby.



DC-EJERE KLAR TIL AT BYGGE NYE SVINE-STALDE

ØKONOMISK HÅNDRÆKNING FRA SLAGTERIARBEJDERE ER VELKOMMEN.

AF TORSTEN SØNDERGAARD

Hver fjerde af Danish Crowns slagtesvine-producenter vil opføre stipladser, hvis de får mulighed for at finansiere byggeriet delvist med penge fra slagteriarbejderne.

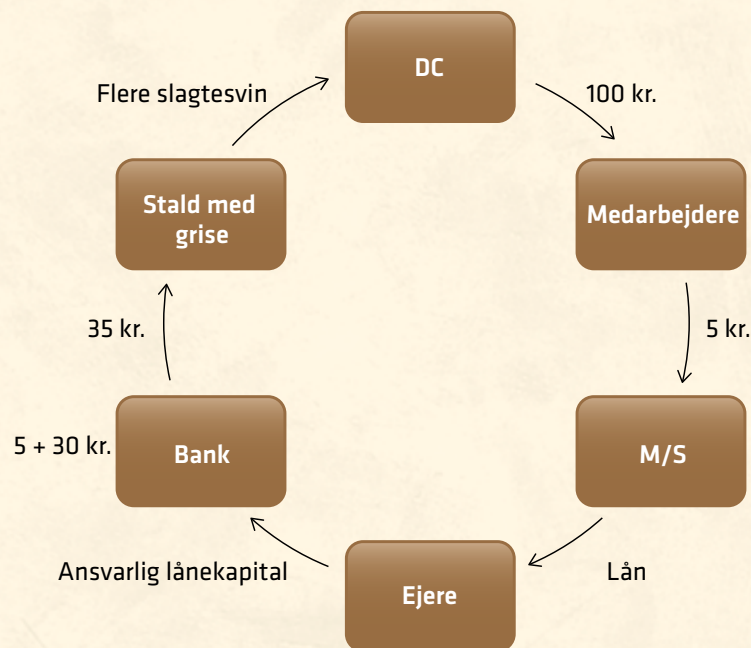
I alt vil de bygge stalde med 277.265 stipladser.

Det vil i runde tal betyde en øget produktion på 1,1 millioner slagtesvin om året.

Det er hovedtrækkene i den Megafon-måling, som i september sidste år blev gennemført blandt 500 af DC's store svineproducenter i forbindelse med forslaget om, at slagteriarbejderne skulle sætte en del af deres løn i nybyggeri af slagtesvine-stalde for at sikre arbejdspladser.

FLERE PENGE I RYGGEN

vineproducenterne tager altså glad



Den gode cirkel kan sættes i gang ved at putte en del af lønnen ind i et Medarbejderselskab, som landmanden kan låne i. Med de penge står landmanden stærkere, når han skal have finansieret sin nye stald til slagtesvin, og med en større produktion bliver der flere grise til DC – og flere arbejdspladser.

og gerne imod en håndsrækning fra slagteriarbejderne, såfremt det besluttes at etablere et Medarbejderselskab (M/S) med det formål at låne DC's svine-andelshavere penge til at opføre nye slagtesvine-stalde.

I efteråret svarede hver tredje – 37 procent – at det er problemer med finansieringen, der afholder dem fra at bygge nyt.

Et lån fra Medarbejderselskabet vil gøre, at landmanden kan gå til sit

realkredit-institut og sin bank med en større kapital i hånden. Det gør dem mere villige til at låne landmanden resten af de penge, han har brug for. ■

OVERSKUD ER EJERNES PENGE

DANISH CROWN HAVDE ET NETTO-RESULTAT PÅ 1,6 MILLIARDER KR. SIDSTE ÅR. DE FLESTE GÅR TIL REST-BETALING.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown nåede op på at omsætte for 58 milliarder kr. i det seneste regnskabs-år.

Det er den højeste omsætning, koncernen nogensinde har haft.

Overskuddet i 2012/13 lød på 1,6 milliarder kr. Det er nogenlunde på linje med de seneste par år.

Hovedparten af overskuddet går tilbage til ejerne som rest-betaling. Aktuelt har de 8.552 andelshavere fået 1,2 milliarder kr.

Resten har ejerne ladet stå i virksomheden som egen-kapital, der kan bruges til investeringer og udvikling.

Rest-betalingen kommer oven i den løbende betaling, som landmændene får på baggrund af den ugentlige notering.

BETALING FOR RÅVARER

- En stor del af Danish Crowns overskud stammer fra de råvarer, som landmændene leverer – nemlig grisene. Rest-betalingen er en forsinket udbetaling, som landmændene får én gang om året, når regnskabet er gjort op, forklarer koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

- For vores andelshavere er rest-betalingen en del af deres betaling for råvarerne, tilføjer han.

Man kan sige, at det svarer til, at slagteriarbejderne får betaling for deres akkord – blot at den ikke udbetales hver 14. dag, men én gang om året.

BIDRAG FRA UDLANDET

Ud over det overskud, som stammer fra råvarerne, er det ikke mindst forædlings-selskaberne, der henter penge hjem til DC.

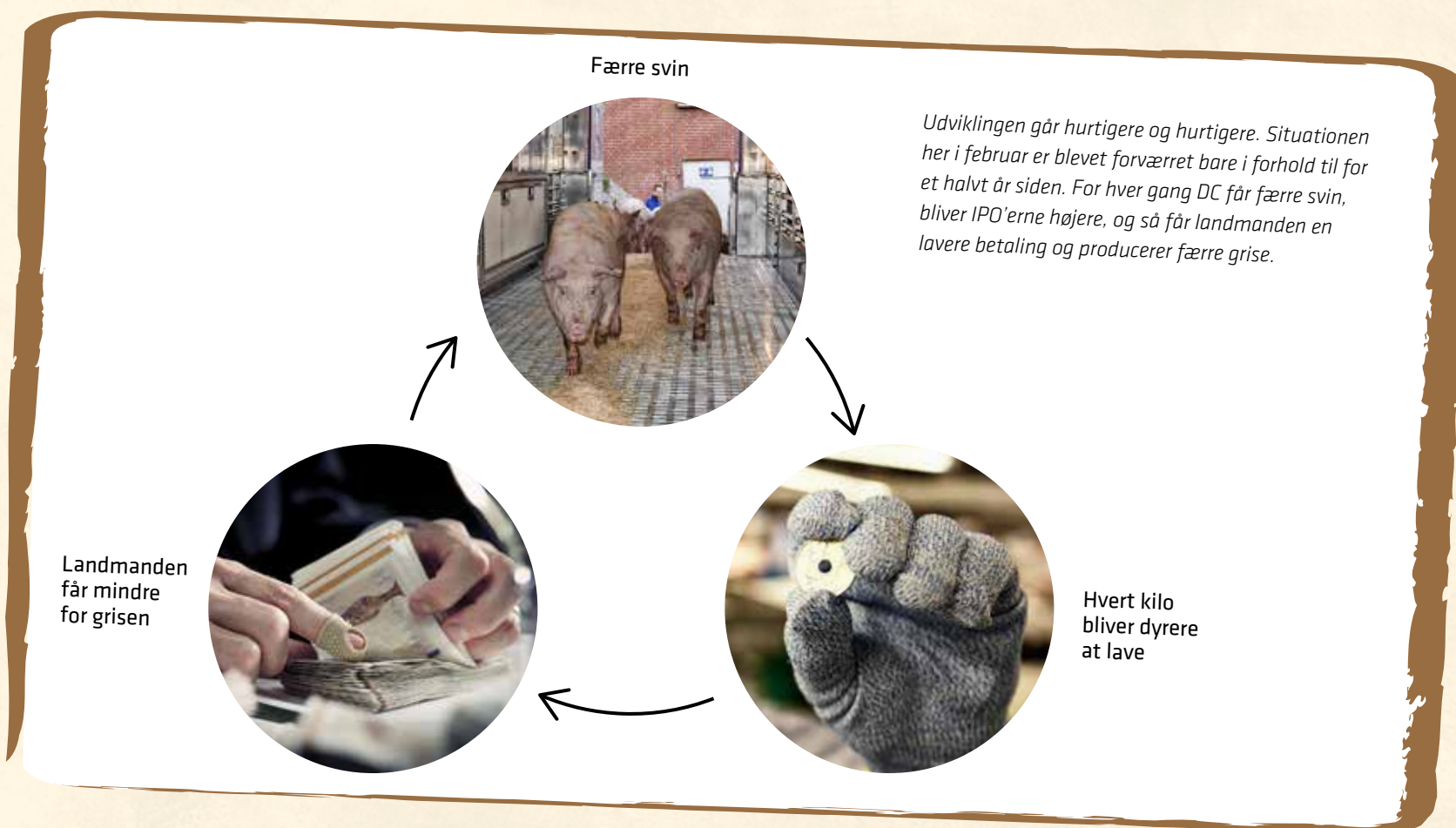
- Hvis vi ikke havde indtjeningen fra vores udenlandske aktiviteter til at understøtte den danske forretning, så ville DC's resultat og dermed

rest-betalingen til vores ejere være lavere, bemærker Preben Sunke.

BRUGES TIL INVESTERINGER

Den del af overskuddet, som andelshaverne lader stå i virksomheden, går til investeringer, blandt andet i det nye kreaturslagteri i Holsted.

- Lige som hjemme i den private husholdning gælder det, at når man har sparet penge op, så kan man ikke bruge dem to gange. Derfor kan vi ikke både investere i nyt slagteri, nyt udstyr på slagterierne og den slags, og så også investere i nye stalde til slagtesvin, forklarer økonomidirektøren med henvisning til det aktuelle forslag om Medarbejderselskab. ■



FOR FÅ GRISE

DILEMMA: SKAL DC PORK LUKKE ANLÆG? ELLER VIL DU VÆRE MED TIL AT FINDE EN ANDEN LØSNING?

AF LISBETH CARØE

Alle slagteriarbejdere har hørt det før: Der mangler grise til slagtning.

At det har konsekvenser i dagligdagen, har rigtig mange også mærket, når der ikke er mere at lave allerede til midtdag, eller når man selv og kollegerne bliver bedt om at afvikle afspadsring.

For nogen kan det måske virke som endnu et råb om "Ulven kommer". Men den barske virkelighed er, at aktuelt kan DC Pork slagte 20.000 mere grise om ugen, end vi har.

VI SKAL GØRE NOGET NU

- Den situation er vi nødt til at handle på. I løbet af de seneste fem år har vi mistet fem millioner grise, og det er en ond spiral, der desværre ser ud til at fortsætte. Udviklingen er endda gået endnu hurtigere end forudset alene det seneste halve år, siger direktør for DC Pork Jesper Friis.

Udsigterne for fremtiden er ganske håndgribelige. Her fra februar mangler der mindst 20.000 grise, og om et år

er minusset på 10.000 grise mere og lige så mange om to år. Samlet løber de svigtende leverancer altså op i 40.000 grise om ugen på bare to år.

Allerede i år vil det betyde, at ca. 350 medarbejdere må vinke farvel til deres arbejde på et af de danske slagterier, sådan som den nye struktur-plan lægger op til.

Det kan ske ved at nedlægge to af Ringsteds fire slagtelinjer eller lukke et aftenhold i Horsens, Blans eller Sæby. Eller ved at lukke Herning.

LUKNING ELLER NYE JOB

Om to år vil nedgangen i antallet af slagtesvin have et omfang, hvor det er nødvendigt at lukke et slagteri mere. Det lægger Jesper Friis ikke skjul på. Men dybest set vil han hellere finde alternativer, så DC Pork kan bevare alle sine fem nuværende slagte-anlæg i Danmark.

- Hvis vi gør det samme, som vi plejer, får vi det samme resultat. Så lukker vi afdelinger eller fabrikker én for én og siger farvel til hundredevis af medarbejdere gang på gang. Jeg vil hellere

sikre arbejdspladserne og bane vejen for flere grise og dermed skabe flere job i fremtiden, siger Jesper Friis.

Derfor er det nødvendigt at tænke på en ny måde. Bryde med vanerne og skippe fastlåste holdninger, så udviklingen kan vendes.

- Man kan sige, at vi står ved en korsvej. Enten skærer vi hårdt og brutalt, eller også bevarer vi alle fem anlæg. Hvis vi vil have fem slagterier, skal vi gå nye veje. Jeg håber, at medarbejderne vil komme med alle de gode forslag, der kan bidrage til en løsning, siger direktøren for DC Pork.

- Nogle tror måske, at DC kommer med et bedre tilbud, hvis bare man venter. Det gør vi ikke. Tværtimod, det bliver ringere for hver gang, vi er nødt til at lave tilpasninger, understreger han.

NYE SKATTEREGLER

Jesper Friis peger på, at der politisk er lagt op til nye skattelove, der gør det muligt for medarbejdere at investere i en fond, hvor landmænd kan låne penge til at bygge nye stalde til

slagtesvin. Og vel at mærke en investering, som den enkelte får tilbage modsat forslaget i efteråret.

Et sådan Medarbejderselskab kan være med til på sigt at øge tilførslen af slagtesvin.

Sideløbende er der brug for en række tiltag for at holde omkostningerne nede på slagterierne. Når DC aktuelt får færre svin til slagtning, stiger IPO'erne. Det bliver dyrere at producere et kilo kød, og det skal der gøres noget ved. Og det skal ske hurtigt. ■



Jesper Friis – jeg vil hellere skabe job end lukke anlæg. Foto: DC.



KAPACITETEN SKAL

FOR MANGE HÆNDER TIL FOR FÅ SVIN. DEN NYE STRUKTUR-PLAN RAMMER BREDT.

AF LAURA SULBÆK

Struktur-planen rammer ikke kun DC's anlæg i Faaborg, Skærbæk og Rønne. Den indebærer også en tilpasning af kapaciteten på de øvrige danske svineslagterier i koncernen.

- Vi har i dag kapacitet til at slagte flere svin, end der leveres til slagterierne, og det er ikke holdbart. Vores IPO'er bliver for høje, så vi ikke kan konkurrere, siger direktør for DC Pork, Jesper Friis.

Tilpasningen vil berøre ca. 350 medarbejdere fordelt på flere anlæg – dog ikke Rønne og Skærbæk på grund af deres særskilte udfordringer. Jesper Friis håber derfor, at medarbejderne på de forskellige slagterier er klar til en dialog i håbet om at finde den bedst mulige løsning for alle.

- Vi har ikke på forhånd lagt os fast på, hvordan vi tilpasser kapaciteten. Men vi ved, vi mangler 20.000 svin, så omkring 350 medarbejdere vil blive berørt. Derfor er det her et ønske om en oprigtig dialog om, hvordan vi kan strukturere produktionen, så færrest muligt mister deres arbejde, fortæller Jesper Friis.

- JEG ØNSKER EN DIALOG, SÅ FÆRREST MULIGT MISTER DERES ARBEJDE.

Jesper Friis, direktør.

Jesper Friis medgiver, at det er usædvanligt, at DC melder ud om

afskedigelser uden at have planlagt dem i mindste detalje, og det giver Tillidsmandskollegiet en udfordring.

- Det er en stor opgave, at vi tages med i forhandlinger om, hvordan vi tilpasser kapaciteten. Men det er også et udtryk for, at vi bliver lyttet til – og at det nytter at indgå i dialog. Hvis vi på den her måde kan være med til at præge udviklingen og sørge for, at færrest mulige kolleger mister deres arbejde, så har vi opnået noget, siger formand for Tillidsmandskollegiet Lars Mose.

VIL DRØFTE LØSNINGER

Igennem de seneste godt fem år er produktionen af slagtesvin i Danmark faldet med godt 20 procent.

- Hvis vi ikke sætter ind med nye tiltag, fortsætter udviklingen, og så kommer vi til at stå med overkapacitet igen om et år. Der er en række forskellige løsninger på anlæggene, og det er dem, jeg gerne vil drøfte med medarbejderne i løbet af de næste uger, forklarer Jesper Friis.

- DET ER EN STOR OPGAVE – OG ET UDTRYK FOR, AT VI BLIVER LYTTET TIL.

Lars Mose, tillidsmand.

Han understreger, at der mangler 20.000 slagtesvin fra februar i år.

STRUKTUR-PLAN SKAL SIKRE DC I FREMTIDEN

Danish Crowns bestyrelse godkendte torsdag 16. januar en omfattende struktur-plan for den danske del af koncernen.

En række forskellige tiltag skal i den nærmeste fremtid sikre, at produktionen i Danmark er konkurrencedygtig – og at slagtekapaciteten passer til antallet af slagtesvin.

- Vi har brugt de seneste måneder på at vende alle sten for at finde ud af, hvordan vi ansvarligt løser den aktuelle udfordring med overkapacitet og samtidig fastholder et skarpt fokus på omkostningerne i den danske del af produktionen, siger administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannesen.

DK ER DET SVAGE LED

- Danish Crown er en stærk koncern, men den overordnede økonomiske styrke kan ikke opveje det faktum, at den danske del af produktionen er økonomisk svag. En kæde er

som bekendt ikke stærkere end sit svageste led, og i en branche med hård konkurrence skal vi tænke langsigtet, siger Kjeld Johannesen.

Struktur-planen indebærer, at:

- DC Faaborg lukkes i begyndelsen af 2016
- Tulip Faaborg lukkes i september 2014
- Der indledes forhandlinger med medarbejdere og andre om en mere bæredygtig omkostningsstruktur
- Bornholm skal finde besparelser på 20-25 millioner kr.
- Produktionen i Skærbæk skal gøres konkurrencedygtig
- Kapaciteten på de danske slagterier tilpasses – farvel til 350 medarbejdere. ■

15 MILLIONER SVIN

- Danish Crown slagtede ca. 14,8 millioner svin og søer i Danmark i regnskabsåret 2012/13
- DC Porks danske slagte-anlæg beskæftiger ca. 5.200 medarbejdere
- DC Pork har syv slagterier i Danmark – Sæby, Horsens, Herning, Blans, Skærbæk, Ringsted og Rønne
- DC Faaborg er den sidste rene udbenings-fabrik i Danmark.



- Vi skal have skarpt fokus på den danske del af produktionen, understreger Kjeld Johannesen. Foto: DC.

SKÆRES TIL

I december kom der en håndsækning fra politisk side i form af en vækstpakke. Den lægger op til en ændring af blandt andet skattereglerne, hvis man investerer i sin egen arbejdsplads.

MEDARBEJDERSELSKAB

- Derfor er det oplagt at genoptage diskussionen med medarbejderne om et Medarbejderselskab og se på, om vi med de nye regler kan genetablere slagtesvine-produktionen og dermed sikre de arbejdspladser, der er tilbage, siger Jesper Friis. ■

Der bliver længere og længere mellem slagtesvinene. Derfor er det nødvendigt at se på, hvordan DC Pork kan skru ned for kapaciteten. Arkivfoto.



JOBBANKEN ER KLAR

SOCIALPLAN: DE FØRSTE SAMTALER MED FYREDE MEDARBEJDERE ER BEGYNDT.

AF LISBETH CARØE

Torsdag den 16. januar blev den nye struktur-plan meldt ud.

Allerede fredag var HR-konsulent Lotte Lind Holm i Faaborg for at fortælle, hvordan virksomheden tager hånd om de 472 medarbejdere, der må sige farvel til deres job.

De første individuelle samtaler med medarbejderne om, hvad de gerne vil i fremtiden, er begyndt på Tulip.

TULIP LUKKER FØRST

Når en lukning meldes ud, ruller Danish Crown sin socialplan ud. I Faaborg er det lidt specielt, da både DC og Tulip har fabrik her. Efter-som Tulip er indstillet til at lukke til

september, mens DC først planlægges afviklet endeligt om to år, er der hurtigt sat gang i tingene hos Tulip.

Her blev først Samarbejds-udvalget orienteret om socialplanen, hvorefter de 63 medarbejdere blev samlet for at få at vide, hvad de kan få hjælp til.

En styregruppe er nedsat. Den består af tillidsmand Morten A. Jensen, fabrikschef Jørgen Dissing og Lotte Lind Holm. Morten A. Jensen er udpeget som bestyrer af jobbanken.

- Vi har gode erfaringer fra vores tidligere jobbanker. 95 procent af medarbejderne fra den seneste lukning i Esbjerg i 2012 er kommet

videre i nye job eller uddannelse, fortæller Lotte Lind Holm.

KURSUS ELLER NYT JOB

Selv om den tre uger lange forhandlingsperiode ikke er overstået, har Tulip bedt om at komme i gang med det samme. Den første runde med individuelle samtaler har allerede fundet sted, så folk kan begynde at tænke på, hvad de gerne vil i fremtiden. Skal det være et skifte til en anden branche? Er der brug for kurser? Eller er tiden inde til at få en uddannelse?

De næste samtaler er ved at blive planlagt, så det passer ind i produktionen.

Desuden er der allerede indledt en dialog med repræsentanter fra de forskellige jobcentre på Fyn om en samlet indsats for både Tulip og DC. Der vil blive holdt møder med de forskellige jobcentre og uddannelsesinstitutioner for at se, hvad de kan tilbyde de medarbejdere, der snart står uden arbejde.

På Danish Crown-fabrikken er jobbanken også åbnet for formidling af job.

Som bestyrere for jobbanken er tillidsmand Jimmy Andersen og arbejdsstudie-tillidsmand Søren Lind udpeget for at hjælpe de 409 DC'ere. De udgør styregruppen sammen med fabrikschef Ole Lyngesen og Lotte Lind Holm. ■



Dagen efter, at lukningen af fabrikkerne i Faaborg blev meldt ud, rykkede HR-konsulent Lotte Lind Holm ind med socialplan og jobbank. Foto: DC.



OMSKOLING ER VEJEN TIL NYT JOB

DC-MEDARBEJDERNE I FAABORG HAR OP TIL TO ÅR TIL AT FINDE NOGET ANDET AT LAVE.

AF LISBETH CARØE

Kurser og omskoling.

Sådan ser tillidsmanden for Danish Crown i Faaborg på fremtiden for sig selv og sine kolleger, efter at fabrikken er peget ud til at skulle lukke senest i begyndelsen af 2016.

- Der er ikke mange industri-arbejdspladser på Sydfyn, og da slet ikke til at kunne tage så mange ind, som

vi er her. Derfor skal størsteparten af os nok have noget omskoling for at kunne finde nyt arbejde, mener tillidsmand Jimmy Andersen.

Midt i det første chok over, at det blev en total lukning af fabrikken og ikke kun en nedskæring, trøster han sig med, at det ikke er 409 kolleger, der bliver sendt ud på det fynske arbejdsmarked på én gang.

TID TIL OVERVEJELSER

- Det er trods alt dejligt, at vi har to

år til at afvikle det hele. Så er der nok en lille chance for at få afsat folk. Den er i alt fald større, end hvis vi alle sammen skulle søge job på samme tid, mener Jimmy Andersen.

Tanken om at søge til andre slagterier er nogenlunde lige så fjern som den geografiske afstand. Med 150 km til Horsens, halvanden times kørsel til Ringsted og en færgetur til Blans er det ikke super oplagt. I hvert fald ikke nu. Måske når fyresedlen nærmer sig, og der ikke måtte være andet at få.

DEN HALVE LØN

Som altid, når DC melder ud, at bestyrelsen vil lukke en fabrik eller afdeling, er der tre uger for medarbejderne til at forhandle om en anden løsning. Som den sidste danske udbeningsfabrik i DC er man i Faaborg godt klar over, at man er oppe mod hårde odds.

- Vi har gode tal på bundlinjen, og derfor har vi fået lov til at fortsætte, selv om vi har været truet mange gange. Men vi må bare erkende, at vi kan ikke være med på den halve løn. Når det koster 100 kr. for os at lave et stykke arbejde, og de så i Tyskland kun skal have 50 kr. - eller polakkerne 35 kr. - så kan vi ikke konkurrere med dem, siger Jimmy Andersen ærgerligt.

Han har dog ikke droppet at forsøge at redde fabrikken. Tillidsmanden håber at få forhandlet det beløb ned, som DC venter at spare ved lukningen.

Til det siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen:

- Vi arbejder med at få gjort de endelige, tilbundsående analyser færdige, og derefter vil vi selvfølgelig tage en forhandling med medarbejderne. Jeg



I løbet af to år lukker DC-fabrikken endeligt. Medarbejderne stopper ikke på én gang, og det kan give dem bedre kort på hånden, når de skal søge nyt job. Arkivfoto.

409 MEDARBEJDERE

- Lukningen berører 409 medarbejdere
- Danish Crown opretter en jobbank med det mål at hjælpe videre med uddannelse eller andet arbejde
- Afdelingen lukkes senest i begyndelsen af 2016
- Danish Crown i Faaborg udbener skinker og producerer backs (råvarer til slicet back bacon) og skinke halvfabrikata (metapress-skinke)
- Der bliver nu iværksat en analyse for at afgøre, om produktionen skal flyttes til Polen eller Tyskland.

kan ikke på nuværende tidspunkt sige, hvad der skal til, siger han.

20 PÅ AMU-KURSER

For Jimmy Andersen er det samtidig vigtigt om at tage hånd om kollegerne. Allerede inden udmeldingen kom, var det sat i værk at sende medarbejdere på AMU-kurser for at holde folk i arbejde i stedet for at skulle afskedige. For tiden er 20

mand på kursus, og det fortsætter frem til sommerferien.

Jimmy Andersen fortæller, at det på et SU-møde er oplyst, at det sandsynligvis først bliver efter sommerferien, at der vil komme en mindre tilpasning i medarbejder-staben. Det giver folk tid til at planlægge deres arbejdsliv i fremtiden, og det synes han er positivt. ■



FÆRDIGRETTER SKAL LAVES I AALBORG

FÆRRE ANLÆG OG STØRRE VÆKST. TULIP FLYTTER PRODUKTIONEN FRA FAABORG.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Tulip har et klart mål om vækst, og da konkurrencen er benhård, har det gennem nogen tid stået klart, at produktionen skal samles på færre anlæg.

Derfor er det blevet meldt ud, at Tulip indstiller produktionen i Faaborg og flytter produktionen af færdigretter til Aalborg.

- Tulip har for mange fabrikker i forhold til vores produktion. Derfor har vi gennem længere tid kigget på, hvordan vi kunne samle vores produktion på færre anlæg, siger produktions-direktør Poul Brage Michelsen.

- Her er en flytning af produktionen af færdigretter fra Faaborg til Aalborg en naturlig mulighed, fordi en del af de komponenter, vi bruger i vores færdigretter, bliver produceret i Aalborg og herefter kørt til Faaborg. Ved at samle hele produktionen i Aalborg kan vi både sænke omkostningerne og blive mere fleksible, forklarer han.

TROR PÅ FREMTIDEN

Samtidig vil der i forbindelse med flytningen af produktionen af færdigretter blive kigget grundigt

på, hvilke nye muligheder det giver Tulip i fremtiden.

- Flytningen betyder, at vi skal investere massivt i Aalborg og ansætte flere. Det gør vi selvfølgelig, fordi vi tror på, at færdigretter er en kategori, hvor vi kan øge vores salg i de kommende år.

- Derfor er det også vigtigt, at vi i forbindelse med flytningen kigger grundigt på, hvilke produkter der bliver efterspurgt og på fremtiden indenfor kategorien, så vi er sikre på, at vi fra begyndelsen får installeret det rigtige udstyr, siger Poul Brage Michelsen.

25 NYE JOB

I forbindelse med flytningen skal der investeres cirka 30 millioner kr. i Tulip i Aalborg, hvor der samtidig skabes cirka 25 arbejdspladser.

De ledige stillinger vil i første omgang til tilbudt medarbejderne hos Tulip i Faaborg.

I Faaborg er XX udpeget som bestyrer i jobbanken, der allerede er i gang med at hjælpe medarbejderne videre i tilværelsen. ■

63 MEDARBEJDERE PÅ TULIP FAABORG

- Lukningen af Tulip Faaborg berører 63 medarbejdere
- Ca. 70 procent af produktionen overflyttes til Tulip i Aalborg og vil ske løbende
- Resten af produktionen fordeles på Tulips andre anlæg
- Fabrikken i Faaborg lukker endeligt i september 2014
- Tulip i Faaborg producerer kølede og frosne færdigretter.





190 MEDARBEJDERE

- Danish Crown i Rønne slagter ca. 8.700 svin/uge og ca. 200 søer/uge
- Afdelingen har ca. 190 medarbejdere
- Der er behov for årlige besparelser på 20-25 mio. kroner for at sikre en rentabel produktion
- Danish Crown indgår nu i forhandlinger med medarbejdere, andelshavere og myndigheder om besparelserne
- Forhandlingerne forventes afsluttet senest den 1. juni 2014.

- Vi skal sikre et bæredygtigt grundlag for slagteriet for at bevare det, slår Jesper Friis fast. Foto: DC.

I SØGELYSET LÆNGE

PRODUKTIONEN SKAL VÆRE **BÆREDYGTIG.**

AF LAURA SULBÆK OG LISBETH CARØE

Med 450.000 slagtninger om året hører DC's slagteri i Rønne til et af de mindste i koncernen. Og med placeringen på solskinsøen ude midt i Østersøen er transport en væsentlig udgift.

Sammen med en række andre faktorer giver det en højere udgift

pr. kilo kød, som slagteriet producerer, end for de øvrige danske slagterier i DC.

Alligevel er DC Porks udgangspunkt, at man ønsker at bevare slagteriet på Bornholm. Det skal blot ske på et mere bæredygtigt grundlag end i dag.

- Det er ikke nogen hemmelighed, at slagteriet på Bornholm har været i kikkerten længe, fordi det ganske enkelt koster væsentligt mere pr. kilo kød, vi producerer på øen. Men vi er også meget opmærksomme på både de lokale arbejdspladser og den kortest mulige transport af slagtedyrene, siger direktør for DC Pork Jesper Friis.

- Derfor vil vi sammen med medarbejderne, politikerne og andre interessenter se på, om vi kan finde andre løsninger, der gør produktionen på Bornholm økonomisk bæredygtig. På den måde håber vi at kunne bevare slagteriet og arbejdspladserne, forklarer han. ■

SKÆRBÆK VIL FORHANDLE

DANISH CROWNS SO-SLAGTERI ER SAT I SPIL I NY PLAN.

AF LAURA SULBÆK

So-slagteriet i det sydvestlige Jylland er ét af de to anlæg, der er indstillet til forhandlinger i DC Porks nye strukturplan.

Bestyrelsen har indstillet til, at der indledes forhandlinger med medarbejderne og andre interessenter på slagteriet i Skærbæk om en mere bæredygtig omkostnings-struktur.

- Vi var selvfølgelig alle sammen meget chokeret, da vi modtog meldingen. Men kollegerne tager det faktisk roligt, og nu er vi alle sammen enige om at stå sammen og prøve på at finde en løsning. Det kan godt være, vi er et lille anlæg i Skærbæk, men vi er en kæmpe arbejdsplads for Skærbæk by, slår Paul Sejer fast.

Han er tillidsmand på so-slagteriet.

TUNGE OMKOSTNINGER

Ud over Skærbæk slagter Danish Crown søer på slagteriet i Sæby, hvor søerne udgør en mindre del af produktionen. Derimod er anlægget i Skærbæk et rent so-slagteri med 85 medarbejdere.

- Vi skal naturligvis kunne tage imod andelshavernes søer, når de skal slagtes. Men især i Skærbæk er det omkostnings-tungt og ikke konkurrence-dygtigt. Det skal vi se på rent strategisk. Enten skal vi minimere aktiviteterne, eller også skal produktionen gennemføres smartere og billigere, siger direktør for DC Pork Jesper Friis.

- VI KASTER OS IND I KAMPEN

BORNHOLM: DET ER BARSKT, MEN VI VIL FINDE EN LØSNING.

AF LISBETH CARØE

Kampgejsten er stærk hos tillidsmand Thomas Hansen fra DC Rønne. På fire måneder skal der leveres en løsning, så slagteriet overlever. Kort og godt.

Når han bliver bedt om at beskrive kollegernes reaktion på beskeden om, at DC's bestyrelse har meldt ud, at der skal findes besparelser for 20-25 millioner kr. for at bevare øens slagteri, fortæller han uden omsvøb.

- Kollegerne har taget det rimeligt positivt. Selvfølgelig er det med blandede følelser, men folk havde frygtet, at der var tale om en lukning – ligesom Faaborg, fortæller Thomas Hansen.

LIV I HÅBET

Bevidstheden om, at der i januar ville komme en struktur-plan, og at den kunne indeholde den værste tænkelige besked, gjorde, at rygterne løb hurtigt den torsdag morgen, da fabriksdirektør Frode Lauersen fra Ringsted, som Rønne hører under, viste sig på slagteriet.

- Så vidste vi godt, at der skulle ske noget, som tillidsmanden tørt konstaterer.

**- VI SKAL FINDE
BESPARELSER.
ELLERS LUKKER VI
1. SEPTEMBER.**

Thomas Hansen, tillidsmand.

Nu synes han og kollegerne, at der trods alt er et lys for enden af tunnelen. Håbet lever.

ALLE SKAL BIDRAGE

- Det har givet en anden stemning, at det står klart, at alle skal bidrage, for at det kan lykkes. Nu er det ikke bare slagteriarbejderne, der skal levere. Alt er i spil: omkostninger til transport, energi og veterinærer, andelshaverne og løn-omkostninger, remser han op.

- Vi har en fælles opgave. Det er en barsk udmelding, og finder vi ikke besparelser inden 1. juni, så lukker vi 1. september. Sådan er det.

Thomas Hansen glæder sig over, at kollegerne har været meget opsatte på at finde en løsning. Flere meldte sig til at være med i den arbejdsgruppe, der er nedsat på øen, og de har arbejdet hurtigt.

- Medarbejder-siden har spillet ud med et forslag, så nu afventer vi, hvad der skal ske, fortæller tillidsmanden for de 160 NNF'ere.

Han erkender, at det er en stor opgave. De fire måneder kan hurtigt gå, og han er meget spændt på, hvordan



de øvrige aktører har tænkt sig at hjælpe med at nå målet.

**- VI HAR EN FÆLLES
INTERESSE I AT
REDDE SLAGTERIET.**

Thomas Hansen, tillidsmand.

Men som Thomas Hansen peger på, så vil det være en katastrofe for øen, hvis den andenstørste arbejdsplads lukker. Omkring 160 familier vil blive ramt af følge-virkningerne ved en lukning – altså ud over de 190 medarbejdere på slagteriet og deres familier.

- Vi har en fælles interesse i at redde slagteriet, mener han. ■

- Det har givet en anden stemning blandt kollegerne, at alle skal bidrage for at redde slagteriet, fortæller tillidsmand Thomas Hansen. Arkivfoto.

**- KOLLEGERNE
TAGER DET ROLIGT.
VI ER ENIGE OM AT
STÅ SAMMEN OG
PRØVE AT FINDE EN
LØSNING.**

Paul Sejer, tillidsmand.

De sydvestjyske medarbejdere skal nu sammen med DC Porks ledelse forsøge at forhandle sig til en løsning, der gør so-slagtingerne på anlægget mere økonomisk bæredygtige.

- Vi venter på at få mere konkrete facts. Når vi kender dem, så nedsætter vi en arbejdsgruppe, og så vil vi sætte alle kræfter ind på at finde en løsning, der kan være med til at redde slagteriet, fortæller tillidsmand Paul Sejer.

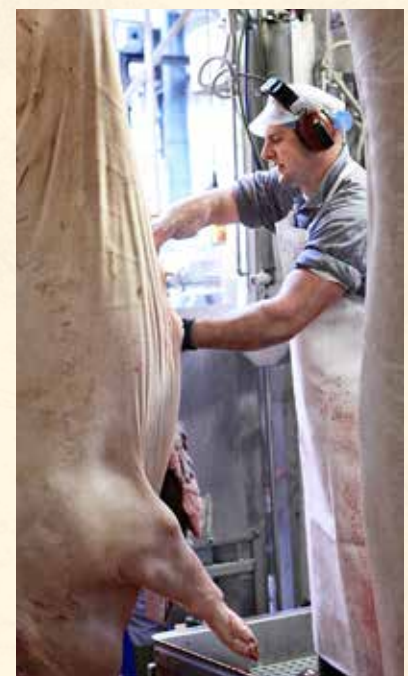
VIL REDDE SLAGTERIET

Hvad medarbejderne i Skærbæk helt konkret vil byde ind med til forhandlingerne, er derfor stadig uvist.

- Vores udspil til forhandlingerne kommer helt an på, hvor højt overlæggen bliver sat fra ledelsen. Når vi ved det, vil arbejdsgruppen gå hele slagteriet igennem og se, hvad der skal til for at redde slagteriet, siger Paul Sejer.

Forhandlingerne forventes afsluttet inden den 1. juli 2014. ■

Medarbejderne vil nedsætte en arbejdsgruppe for at finde en løsning for so-slagteriet. Arkivfoto.



Anlægget i Skærbæk slagter lige nu cirka 4400 søer om ugen. Men der har de seneste år manglet 500-800 søer om ugen for at komme op på slagteriets fulde kapacitet, som ligger på 5200 søer om ugen.



KREATURSLAGTERIET FORSINKES NOGLE UGER



En del af udstyret er på plads i det nye kreaturslagteri, men snart er det klar til at tage imod levende dyr. Foto: DC.

AF JENS HANSEN

Kunderne kommer i første række, og derfor valgte DC Beef i december at udsætte lukningen af afdelingerne i Tønder, Skjern, Fårvang og Holstebro nogle uger.

- Vi kunne se, at vi ville få svært ved at være helt klar med det nye slagteri i Holsted til 1. februar, og vi ville ikke risikere, at vores kunder kom til at stå og mangle kød i kølediskene. Derfor valgte vi at skubbe lukningerne i nogle uger, fortæller DC Beefs direktør Lorenz Hansen.

Helt konkret er udfordringen, at der er dele af bygningerne, som endnu ikke er færdige. Det har forsinket opstillingen af det tekniske udstyr.

UDSTYR TESTES

- Det er et meget stort byggeri, vi er i gang med, og selv om vi har haft en realistisk tidsplan, så kan der opstå forsinkelser. Det er rigtigt ærgerligt, siger Lorenz Hansen.

Niels V. Juhl fra Danish Crowns tekniske afdeling har det daglige ansvar

for byggeriet af det nye slagteri. Han forventer, at de omfattende test af det tekniske udstyr vil tage fart i første halvdel af februar.

**- NU SKAL PROJEKTET
STRESS-TESTES. DET
KRÆVER MAKSIMALT
FOKUS FRA ALLE.**

Niels V. Juhl, teknisk chef.

- Vi er i en fase, hvor vi skal have alle enderne til at nå sammen. Det er nu, grænsefladerne mellem de forskellige dele af det her kæmpe projekt skal stress-testes, og det ved vi af erfaring kræver maksimalt fokus fra leverandørernes, medarbejdernes og ledelsens side, fortæller Niels V. Juhl.

Medarbejderne på de berørte afdelinger bliver orienteret løbende. Udsættelsen har betydet, at den gruppe af medarbejdere, der ikke har ønsket at flytte med til Holsted, har fået udsat deres opsigelse. ■

FÆLLES INDKØB SPARER PENGE I DC FOODS

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Sammen er vi stærke. Både når det gælder om at få gode ideer, og når det gælder styrken til at få de bedste priser i forbindelse med indkøb af blandt andet udstyr og transport.

Det er filosofien bag et storstilet indkøbs-projekt inden for DC Foods – Danish Crowns nye division for sine forædlings-selskaber.

Her bliver de forskellige virksomheders indkøb af ydelser, maskiner

og ingredienser sammenlignet for at opnå de bedst mulige vilkår.

TRE SELSKABER MED

I første omgang er det Tulip Food Company, Tulip Ltd og Plumrose USA, der deltager i projektet.

I spidsen står Jørgen Skaarup, der er direktør for supply chain i Tulip FC. Han kan allerede se, at projektet giver god mening.

- Vi kan se, at der er penge at spare. Både ved at tænke anderledes og i en række tilfælde også, fordi vi betaler

forskellige priser for samme udstyr og ingredienser ved den samme leverandør. Her skal vi selvfølgelig sikre, at alle selskaber i DC Foods køber ind til den bedst mulige pris, siger Jørgen Skaarup.

ENS MÅLESTOK

Transport af fersk kød i England er et godt eksempel på, at en anden tilgang til opgaven har betydet lavere priser. Ved en genforhandling af en kontrakt krævede transportøren 8,6 procent mere, men Tulip Ltd endte med at spare 3 procent om året.

En af måderne at opnå bedre priser og vilkår på er ved at have fælles standarder for, hvad der måles på og hvordan.

- Vi kan jo måle vores transportører på 100 parametre, men det er bedre at gøre det på de 4-5 vigtigste og så gøre det på samme måde i alle selskaber. Det gør det også meget nemmere at sammenligne, siger Head of Group Distribution & Logistics hos Tulip Ltd Paul Streets. ■



Feriefondens nyeste indkøb er en lejlighed til seks personer centralt i København, hvor der både er altan og gårdhave. Foto: DC.

F E R I E F O N D HAR KØBT EN LEJLIGHED MERE

FERIE-LEJLIGHED NUMMER TO I KØBENHAVN ER SNART KLAR TIL UDLEJNING.

AF LAURA SULBÆK

Feriefondens lejlighed i Nicolineparken på Islands Brygge i København har været en stor succes og en meget populær feriebolig blandt medarbejderne. Det er derfor en glad formand for DC's feriefond, der kan fortælle, at fonden har købt endnu en lejlighed i hovedstaden.

- Jeg er meget glad for, at vi nu kan tilbyde endnu en lejlighed i

København. Det er en fantastisk fin lejlighed med en beliggenhed, som ikke fås meget bedre. Så jeg glæder mig til at vise den frem og få nogle kolleger herover, siger formand for feriefondens bestyrelse Carl Hansen.

I GÅ-AFSTAND

Den nye lejlighed ligger midt i København, nærmere bestemt på Edvard Falcks Gade, der ligger lige mellem

Tivoli og Københavns Politigård. Det betyder, at der er gå-afstand til de fleste af hovedstadens attraktioner og ikke mindst Hovedbanegården, hvis man vælger at rejse med tog.

Lejligheden, der går under navnet "Vesterbro", er en såkaldt penthouse-lejlighed på 82 kvadratmeter med hele to altaner ud til en flot gårdhave. Der er to soveværelser, men plads til i alt seks personer, der kan overnatte. På sovesofaen i stuen kan der nemlig reddes op til yderligere to personer.

- Der har været stor efterspørgsel på lejligheden i Nicolineparken, og vi har været på udkig efter endnu en lejlighed i næsten to år. Men indtil nu har vi ikke kunnet finde en, der opfyldte vores krav med mindst

to soveværelser og mulighed for parkering, og som samtidig var til at betale. Det er lykkedes nu, så det har været alt bøvlet værd, fortæller Carl Hansen.

SØG PÅ KRONENET

Den nye lejlighed er ved at blive gjort klar, og de første lejere kan rykke ind i uge 10. Prisen er den samme som for de øvrige ferieboliger.

Du kan søge om at leje den nye bolig "Vesterbro" via KroneNet. ■

SIDSTE FRIST 14. FEBRUAR

DC'S FERIEFOND ÅBNER FOR ANSØGNINGER TIL DET NYE FERIEÅR.

Hvis du er begyndt at planlægge ferien i det nye år og gerne vil gøre brug af en af Danish Crowns ferieboliger, så er det nu, beslutningen skal træffes, og ansøgningen sendes af sted. Der er nemlig sidste frist for at søge den 14. februar.

Der er i alt syv sommerhuse rundt om i landet at vælge imellem samt tre ferielejligheder. To i København og én i feriecenteret Dayz i Nymindegab ved Vesterhavet.

Du kan se mere på KroneNet, hvor du finder et elektronisk ansøgnings-skema, en oversigt over boligene, hvad de koster, og hvordan de er indrettet.

Lodtrækningen vil foregå umiddelbart efter ansøgningsfristen. De heldige, der har fået et ophold, vil modtage en bekræftelse senest den 1. marts.

HELDIG I ANDEN OMGANG

Ledige uger udlejes herefter efter først-til-mølle-princippet. Hvis man

ikke er heldig i første omgang, kan man måske være det i anden omgang, da der nogle gange kan komme afbud ind. Det anbefales derfor at holde øje med udlejnings-listen på KroneNet.

Ferieåret går fra den 26. april 2014 til 27. april 2015.

Feriehusene kan lejes af medarbejdere i Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub. ■





Brian Nejsig Larsen og hans svoger Kennet Lunderskov Rasmussen er vendt tilbage til landmands-livet og producerer nu slagtesvin i lejede stalde. De føler, de har fået god hjælp i opstarten af blandt andet Danish Crown.

SVOGRE BLIVER SVINEPRODUCENTER

NYT PRODUKTIONS-KONCEPT OG GOD HJÆLP FRA DANISH CROWN FIK TO TIDLIGERE LANDMÆND I GANG MED SLAGTESVIN IGEN.

TEKST OG FOTO TORSTEN LIND SØNDERGAARD

De havde egentligt lagt landbruget bag sig, de to svogre Brian Nejsig Larsen og Kennet Lunderskov Rasmussen fra Hjallerup i Nordjylland.

Godt nok er de begge uddannede landmænd, men Kennet Lunderskov Rasmussen var gået over til at drive en kombineret maskinstation og entreprenør-virksomhed, mens Brian Nejsig Larsen havde etableret eget firma, Nejsig Budservice.

Men det skulle en minkavler, en dyrlæge og en konsulent fra DC Ejerservice lave om på.

TIL LEJE

En dag skulle Kennet Lunderskov Rasmussen udføre noget arbejde for en lokal minkavler, der havde købt nabo-ejendommen med tilhørende tomme slagtesvine-stalde.

- Kender du ikke nogen, der vil leje de stalde, spurgte minkavleren.

- JEG HAVDE EGENTLIGT SAVNET GRISENE.

Brian Nejsig Larsen, gen-etableret slagtesvineproducent.

Det satte tankerne i gang hos de to svogre. For godt nok var de begge forhenværende landmænd - men

landmænd var de jo sådan set stadig indeni.

SAVNEDE GRISENE

- Jeg havde egentligt gennem længere tid savnet grisene, det havde jeg faktisk, siger Brian Nejsig Larsen, men havde opgivet tanken om igen at skulle arbejde med grisene.

- Jeg har været selvstændig for længe med mit budservice til pludselig at skulle være ansat, erkender han.

Men de tomme stalde satte tankerne i gang. Brian Nejsig kontaktede derfor en gammel bekendt, der var dyrlæge på den gård, hvor Brian var driftsleder for 10 år siden. Han gav et godt råd.

- Spørg Søren Højby fra Danish Crown. De kører et produktions-koncept, der hedder Alt Ind/Alt Ud. Det kunne måske være noget for jer.

- SKULLE VI HAVE LAGT PENGENE FRA STARTEN, SKULLE VI HAVE LÅNT KNAK EN MILLION I BANKEN. SÅ VAR VI ALDRIG KOMMET I GANG.

Brian Nejsig Larsen, ny-etableret slagtesvine-producent.

Søren Højby blev derfor kontaktet. Han kørte nordenfjords og forklarede om Alt Ind/Alt Ud. I dag er de to svogre i gang med det tredje hold grise i den virksomhed, de har døbt Svennum Fedesvin I/S.

DYRE LÆREPENGE

Det første hold var en generalprøve.

Foderet blev købt for dyrt ind, og grisene blev solgt til Danish Crown, da noteringen var på sit laveste i 2013.

- Vi tabte 104.000 kr. på det første hold. Andet hold gik dog langt bedre, beretter Brian Nejsig.

GOD STARTHJÆLP

Når Brian Nejsig Larsen og Kennet Lunderskov Rasmussen fortæller om deres opstart, så vender de gang på gang tilbage til den starthjælp, de har modtaget af Danish Crown og Danish Agro.

- Danish Crown har finansieret grisene, Danish Agro har finansieret foderet, og landmanden, som vi har lejet stalde af, skulle have lejen bagudbetalt.

- Skulle vi have lagt pengene fra starten, skulle vi have lånt knap en million i banken, og så var vi aldrig kommet i gang, siger Brian Nejsig.

Han tilføjer, at de som nystartede producenter i Danish Crown også har fået et tillæg på 10 øre/kg.

TÆT KONTAKT

De to nystartede slagtesvine-producenter sender også nogle rosende ord efter Alt Ind/Alt Ud-konceptet og rådgivningen fra Danish Crown. Ingen af dem tror, de var kommet så godt fra start uden den tætte kontakt med DC Ejerservice og konsulent Søren Højby.

- Det har været af stor værdi for os, at vi har haft en fast tilknyttet konsulent med en stor faglig indsigt, siger Brian Nejsig.

OVERVEJER AT UDVIDE

De har nu afleveret deres tredje hold, som også gav et godt resultat. Ganske vist lidt lavere end det foregående hold, men bestemt et godkendt resultat.

- Hvis vi kan holde produktions-resultaterne, så fortsætter vi helt sikkert som små slagtesvine-producenter, siger Brian Nejsig Larsen og tilføjer:

- Og vi vil da heller ikke afvise, at vi kunne finde på at udvide, hvis den rigtige tomme stald skulle dukke op - vil vi vel, Kennet?

Med et nik bekræfter Kennet.

Begge driver fortsat deres firmaer ved siden af med henholdsvis budservice og maskinstation. ■

FRA MINUS TIL PLUS

Dækningsbidraget pr. gris - uden restbetaling - ser sådan ud på den nystartede svine-produktion:

- Hold 1: - 66 kr.
- Hold 2: 147 kr.
- Hold 3: 129 kr.

KNAK 3.000 SLAGTESVIN

- Stalden har 740 stipladser
- Årlig produktion: 2.800 slagtesvin.

MESTRE GUIDEDE GÆSTER

320 familie-medlemmer har besøgt Danish Crown i Sæby, da afdelingen i samarbejde med NNF's faglige klub i Sæby slog dørene op for et åbent hus-arrangement

Allerede klokken 8 mødte de første gæster op på virksomheden, hvor fabrikschef Leif Brøndum stod klar til at byde velkommen.

- Når der var samlet et hold på ca. 25 gæster, stod en flok fra mestergruppen klar og gav hver sit hold en guidet tur rundt i alle afdelinger på virksomheden. For mange af gæsterne var det første gang, de så virksomheden indefra. Andre fortalte, at de havde været på besøg med skolen for måske 20-25 år siden, fortæller kontorleder i Sæby, Per Søb Madsen.

Efter ca. en times rundvisning gik turen tilbage til kantinen igen. Efterfølgende bød den faglige klub på pulled pork-burger, røde pølser og sodavand i et telt i gården.

Sidst på formiddagen mødtes medarbejderne med deres ægtefæller og børn i teltet, efterhånden som de blev færdige med dagens arbejde.

De sluttede naturligvis også af en burger eller et par pølser, inden de tog hjem for at holde weekend sammen med familien. ■

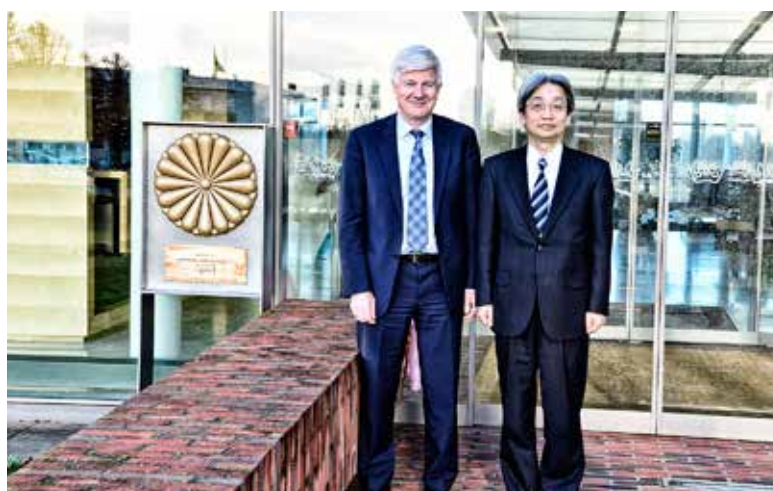


Medarbejdernes familier var vældig interesserede i at se slagteriet, da DC slog dørene op. Foto: DC.

NY AMBASSADØR PÅ BESØG

Kort før jul var Japans nyudnævnte ambassadør i Danmark Seishi Suei på visit på hovedkontoret i Randers for at mødes med Kjeld Johannesen.

Ud over at være DC's administrerende direktør er Kjeld Johannesen Honorær Generalkonsul for Japan i Aarhus. Det er et ulønnet hverv med den opgave at varetage Japans og japanske statsborgeres interesser i byer, hvor der ikke findes japanske ambassader. I praksis er det DC's hovedkontor, der er hjemsted for det japanske generalkonsulat i Aarhus. ■



Seishi Suei tiltrådte i oktober som Japans ambassadør i Danmark og besøgte Kjeld Johannesen i december. Foto: DC



KALVEFILET FRA FRILAND TIL SPORTS-SHOW

De danske sportsstjerner og andre gæster til DR's store sports-show i begyndelsen af januar kunne nyde en hovedret med kalvefilet fra Frilands Limousine.

Til de 2400 sportsfolk og gæster var der leveret 820 kilo kalvefilet.

Showet, der hyldede årets præstationer i den danske sportsverden, foregik i Messecenter Herning, hvor køkkenchef Anton Hauris Jespersen stod for menuen.

- Jeg har valgt at servere Friland Limousine Kalvefilet, fordi det er et rigtig godt stykke kød rent smagsmæssigt.

- Samtidig ved jeg, at når det er Friland, så har dyrene gået ude og er blevet passet godt, og det, synes jeg, er vigtigt, siger køkkenchefen.

- EN KAGE MED BLOD, TAK

GASTRONOMISKE EKSPERIMENTER MED AT SKIFTE ÆG UD MED BLOD.

AF JAN FØNSS BACH

Var det noget med en pandekage med griseblod? Eller en portion is tilsat lidt griseblod?

På Danish Crowns svineslagterier tappes hvert år omkring 100 millioner liter blod, som blandt andet bruges til dyrefoder, men nu er der måske et nyt forretningsområde på vej.

Nordic Food Lab, der er en non-profit organisation stiftet i 2008 af Nomas køkkenchef Rene Redzepi og Claus Meyer, har eksperimenteret med opskrifter på søde sager, hvor æg er skiftet ud med svineblod, skriver dr.dk.

- En ret stor del af befolkningen, især i Vesten, er intolerante over for nogle særlige proteiner i æg. Det viser sig, at blod har nogle af de samme fysisk-kemiske egenskaber som æg, siger Jonas Astrup Pedersen, der er specialestuderende ved KU og Nordic Food Lab til dr.dk.

- Forhåbentlig genopdager vi, at blod har nogle gastronomiske muligheder. Vi kender det fra blodpølsen, som ikke går sin sejrsgang for øjeblikket, men som har gjort det. Så der er dels nogle

smagsmæssige vinkler på blod, men der er også nogle ernæringsmæssige spændende vinkler på blod, forklarer Jonas Astrup Pedersen til dr.dk.

DANSKERNE SKEPTISKE

Om de danske forbrugere er villige til at skifte æg ud med blod, er nok mere tvivlsomt.

- FORBRUGERNE I NORGE, FRANKRIG OG BELGIEN TILLÆGGER BLOD POSITIVE EGENSKABER.

Rune K. Petersen,
Business Analyst.

- Vi har selv via det daværende daterselskab Edidan for mange år siden lavet forsøg med blod-præparater til bager-industrien, fortæller Business Analyst Rune K. Petersen fra DC's eksportafdeling.

- Vi havde rigtig gode resultater med plasma-produkter i konditorkager og brød, og vores kunder i industrien var

også meget positive over for de gode egenskaber, blod-produkterne havde. Problemet var, at blodet skulle deklarereres på etiketterne, og danskerne er ikke begejstrede for tanken om, at deres mad indeholder blod, siger Rune K. Petersen.

BLOD ER SUNDT

- Sjovt nok forholder det sig lige omvendt i for eksempel Norge, Frankrig og Belgien. Her tillægger forbrugerne blod nogle positive egenskaber, og producenterne fremhæver ligefrem på pakkerne, når et produkt som eksempelvis pølser er tilsat blod, siger Rune K. Petersen.

- Hvis det på deklARATIONEN på et tidspunkt bliver tilladt at skrive, at produktet er tilsat plasma eller protein i stedet for direkte at skrive blod, er jeg ret sikker på, at vi kan få en fin forretning ud af det i Danmark.

- Der er jo ikke længere tale om egentligt blod, men et protein. Mange kender for eksempel valle-proteiner, og blod-præparaterne har nogle fantastiske egenskaber og er også sunde, siger Rune K. Pedersen. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

SEA TRANSPORT IS THE MOST
ENERGY EFFICIENT MODE OF
TRANSPORT



Billederne fra produktionen i Horsens er ikke til at overse på det nye søfartsmuseum. De bliver vist på tre skærme, der alle er lige så store som de containere, DC's produkter bliver fragtet i. Foto: DC.

DC PÅ SØFARTSMUSEUM

BILLEDER OG FILM AF DC VISES FREM I STORT FORMAT

AF LAURA SULBÆK

På Museet for Søfart i Helsingør er billeder og film fra slagteriet i Horsens en stor del af udstillingen på det nye museum.

I foråret havde DC Horsens i flere dage besøg af et hollandsk kamera-

hold, som skulle belyse forskellige vinkler af eksport-industrien.

DC har derfor fået en betydelig plads i udstillingen på det nye museum, hvor billeder og film fra produktionen bliver vist på tre store skærme på størrelse med de containere, som DC's produkter bliver eksporteret til de forskellige markeder i.

Museet for Søfart er bygget under jorden i Helsingørs gamle tørdok.

Hver af de tre skærme er i alt 40 fod store, så DC må derfor siges at være en stor og synlig del af museets udstilling, der fortæller historien om Danmark som en af verdens førende søfarts-nationer i fortid og nutid. ■



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

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

B: Svær

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



I KINA HANDLER DE MED HÆNDERNE

TRADITIONERNE FOR INDKØB I KINA ER HELT ANDELEDES END DE DANSKE.

AF ANNE VILLEMØES OG LAURA SULBÆK
FOTO MORTEN FAUERBY

I kødafdelingen står en stor, rød køledisk med et EU-logo og et Danish-logo. På køledisken er der billeder af en dansk landmand ude i stalden hos svinene, og så langt kunne køledisken godt stå i et supermarked i Danmark.

I køledisken ligger danske spareribs, men her hører ligheden med det danske supermarked op. Vi befinder os i Kina.

Ribs'ene ligger uindpakke, og de mange kinesiske kunder tager dem op en ad gangen for at mærke dem og lugte til dem og vurdere, lige præcist hvilket stykke kød, de vil have med hjem. Når det er fundet, bærer

de det over til disken og får det vejat og puttet i en pose.

EFTERLIGNER KOKKE

Ifølge Alex Wang, der er Sales Manager i ESS-FOOD i Shanghai, er det en gammel kinesisk tradition.

- Det er en gammel tradition i den kinesiske madkultur at skulle røre ved kødet. Det er sådan de dygtige kokke altid har gjort, og derfor kopierer kineserne det for at vise, de har forstand på mad, forklarer Alex Wang.

Uanset om det er udkæringer, der ligner koteletter, spareribs eller kyllingefødder, så ligger det løst i

kølediskene, og hvert enkelt stykke kommer igennem rigtig mange hænder, før det lægges i indkøbsvognen.

ÆNDRINGER PÅ VEJ

Den tradition har Danish Crown tilpasset sig. Men i takt med det kinesiske samfund ændrer sig, ændres traditionerne også, og i stigende grad finder indpakket kød vej til kølediskene.

- DET ER EN GAMMEL TRADITION I DEN KINESISKE MADKULTUR AT SKULLE RØRE VED KØDET.

Alex Wang, Sales Manager i ESS-FOOD.

- Den yngre generation holder ikke traditionen i hævd på samme måde. Derfor er vi netop nu i Danish Crown ved at se på muligheden for at lancere indpakke produkter på det kinesiske marked, fortæller Alex Wang. ■



I Kina skal kødet være pakket ud, så forbrugerne selv kan føle sig frem til det stykke, de gerne vil have. Også spareribs fra DC.



KORT NYT

BACON PÅ KUR

De europæiske forbrugere elsker bacon, men for mange harmonerer de traditionelle slankeklure i januar dårligt med bacon. Derfor har Tulip lanceret bacon med et markant lavere fedtindhold.

- Vores nye fedtreducerede variant indeholder cirka 6 procent fedt, når

det gælder tern, og cirka 15 procent for bacon i skiver. Det er en reduktion på over 30 procent, uden at det har ændret ved den gode bacon-smag, siger junior brand manager i Tulip, Heidi D. Kjærgaard.

Den nye type bacon bliver hurtigere stegt, så man skal ikke stege den så længe som almindelig bacon.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



DJÆVLE-KOTELETTER MED BØNNE-SALAT

Chili har fået et boost i madlavningen og såmænd også i diverse tv-programmer. Det kan være stærk kost, men når du selv går i køkkenet, bestemmer du heldigvis selv, hvor hot du vil have det.

Her er en opskrift med både chili og sennep, så måske er det en idé at prøve sig lidt frem med doseringen i disse djævle-koteletter.

Opskriften er til to personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 svinekoteletter uden ben, 2 cm tykke, å ca. 125 g
1 spsk dijonsennep
1 frisk chili
2 tsk citronsaft
¼ tsk salt
½ tsk groft sort peber
½ spsk olie
2 tandstikkere eller kødnåle

VARM BØNNESALAT

500 g faste kartofler
1 spsk vineddike
200-250 g grønne bønner, friske eller frosne
1 lille rødløg
1 fed hvidløg
½ spsk olie
½-1 dl bouillon

SÅDAN GØR DU

Begynd med salaten. Skræl kartoflerne, skær dem i både eller skiver, og kog dem næsten møre i letsaltet vand – ca. 10 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne, og vend dem herefter i vineddiken.

Læg låg på gryden. Nip friske bønner, og kog dem i letsaltet vand et par minutter. Frosne bønner skal ikke koges (blancheres) først. Svits fintsnittet rødløg og finthakket hvidløg i olie i en gryde, og vend bønnerne i. Tilsæt kartoflerne, spæd med bouillon eller vand, og lad det koge ved svag varme i ca. 5 minutter, til bønner og kartofler er møre. Smag til med salt, peber og evt. lidt ekstra vineddike.

Dup koteletterne tørre med køkkenrulle. Skær en lomme i koteletterne.

Rør dijonsennep sammen med grofthakket chili uden frø og mellemvægge, citronsaft og salt. Fyld blandingen i lommen på koteletterne. Brug en teske, eller kom fyldet i en plastpose med et lille hul. Luk koteletterne med en tandstikker. Drys groft peber på den ene side af koteletten.

Lad olien blive varm på en pande ved god varme. Brun koteletterne ca. 1 minut på hver side med pebersiden

nedad først. Skru ned til middel varme, og steg dem færdige, ca. 3 minutter på hver side. Skær evt. fedtkanten fra koteletterne.

TIPS

- Hvis du er til stærkere mad, kan du hakke en hel chili.

Opskriften er fra voresmad.dk og er udarbejdet af Sandra Leigh Draznin.

QR-KODE

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



JUBILARER

FEBRUAR-MARTS

9. februar 2014 – 13. marts 2014

FAABORG
26. februar 2014
35 års jubilæum
Svend Erik Kling
Salteri

27. februar 2014
25 års jubilæum
Per L. Hansen
Udbening, skinker

13. marts 2014
35 års jubilæum
Frits Bjørn-Eriksen
Teknisk afdeling

HERNING
26. februar 2014
35 års jubilæum
Finn Jørgensen
Opskæring

27. februar 2014
25 års jubilæum
Bruno Jensen
Slagtegang

1. marts 2014
40 års jubilæum
Søren Lauridsen
Tarmhus

HORSENS
9. februar 2014
25 års jubilæum
Kurt Winther
Pakkeri

12. februar 2014
35 års jubilæum
Peder Molbech Madsen
Maskinværksted

19. februar 2014
35 års jubilæum
Bjarne Pagh
Maskinværksted

12. marts 2014
35 års jubilæum
Steen B. Mikkelsen
Arbejdsstudie-tillidsmand

RINGSTED
13. februar 2014
25 års jubilæum
Ib Hanen
Skærestue 3

20. februar 2014
25 års jubilæum
Svend Bertelsen
Skærestue 3

12. marts 2014
35 års jubilæum
Conny Vibeke Pedersen
Skærestue 3

SKÆRBÆK
10. marts 2014
45 års jubilæum
Poul Hansen
Produktion

12. marts 2014
35 års jubilæum
Anton Bonnichsen
Tarmhus





DEN SVÆRE PLAN

Torsdag den 16. januar går over i historien som en dag, vi alle sammen hellere havde været foruden.

Den dag traf Danish Crowns bestyrelse beslutningen om den strukturplan, som er barsk, men nødvendig i den virkelighed vi befinder os i nu. Og samme dag orienterede vi medarbejdere, ejere og omverden om, at vi inden for en overskuelig fremtid er godt 800 medarbejdere færre i den danske del af koncernen.

Det er en strukturplan, som går hårdt ud over Sydbyn, men som desværre også omfatter 350 slagterimedarbejdere andre steder i Danmark. Og den gav genlyd i samtlige danske medier.

Det var naturligt, at mange af journalisterne gerne ville vide, om strukturplanen er en slags hævn for, at et flertal af medarbejderne i efteråret stemte nej til ideen om en medarbejderfond, som skulle investere i produktionen af slagtesvin.

Og jeg vil gerne benytte pladsen her til at gentage, hvad jeg har svaret alle journalisterne:

At det i mine øjne ville være en uacceptabel måde at drive forretning på. Og at vi naturligvis aldrig kunne eller ville afskedige godt 800 medarbejdere på grund af et afstemningsresultat.

Allerede i august sidste år meldte vi klart ud, at vi inden for kort tid ville

blive nødt til at tilpasse antallet af medarbejdere til antallet af slagtesvin, der leveres til slagterierne.

Så selv om de enkelte elementer i planen ikke lå endeligt fast, før bestyrelsen havde godkendt dem, var det ikke nogen overraskelse, at der var forandringer på vej.

Det er heller ikke nogen hemmelighed, at situationen med manglende slagtesvin i Danmark er en situation, der ikke løser sig selv. At vi fortsat har en stor opgave, hvis vi skal ændre udviklingen. Hvis vi skal undgå, at vi igen om et år skal sige farvel til kolleger i Danmark, mens vores virksomheder i udlandet fortsætter med at vokse sig stærke.

Manglen på slagtesvin på de danske anlæg står ikke alene. En række omkostninger ændrer sig ikke væsentligt – selv om vi slagter færre svin. Det betyder, at omkostningerne per kilo kød vokser, hver gang vi går ned i slagtinger. Udgifter som rengøring, vedligehold og kødkontrol ændrer sig ikke, men udgiften skal fordeles på færre kilo.

Derfor er det ikke længere nok at se på, hvordan vi vender udviklingen. Her og nu står vi med omkostninger, som er for høje i produktionen, og det koster både arbejdspladser og konkurrencekraft.

Med regeringens vækstplan i december er der åbnet for, at både medarbej-

dere og eksterne investorer kan være med til at skaffe den livsvigtige kapital til erhvervet, skriver Børsen mandag den 20. januar. I avisen står der også: "Hvis man skal rangordne, så er de manglende finansieringsmuligheder det største problem. Det er ubetinget det, som flest har villet tale med mig om, siden jeg blev minister, siger Dan Jørgensen (socialdemokratisk fødevarer-minister, red.), der opfordrer slagteriarbejderne til at gøre brug af muligheden for at investere en del af deres løn i virksomheden".

Jeg håber, der er vilje til endnu en gang at se på nye løsninger, når Jesper Friis inden for kort tid tager en tur rundt på slagterierne for at få jeres input.

Jeg er klar over, at den seneste markante udmelding skal fordøjes, og det tager tid. Jeg er også klar over, at der lige nu er utryghed på alle anlæg, fordi det ikke er afgjort, hvordan vi skærer arbejdsstyrken med 350 medarbejdere. Men vi har valgt at orientere om beslutningen, så snart den var truffet. Også for at kunne tage en åben dialog med tillidsrepræsentanterne om, hvordan vi løser det.

Jeg håber, vi de kommende uger kan finde en konstruktiv dialog om, hvordan vi kommer videre sammen.

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

30. januar 2014

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning



Johnny Winther
slagteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Lund Brunsgaard
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Per Laursen
fabriktdirektør,
Horsens



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Laura Sulbæk
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers