

OK AT VÆRE ORDBLIND

S2-3

DE FØRSTE JOB ER
KLAR I DC'S JOBBANK
S4-5

NU GÅR DE PÅ PENSION -
DE ER 67 OG 69 ÅR
S7+13

TILHØRER VRAA
DAMPVASKERI


krøgen

APRIL 03-2015

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 3

STORT JA FRA EJERE

Både Tican og Danish Crowns ejere har vendt tommelfingeren opad til planerne om at fusionere.

SIDE 4-5

TILBUD OM JOB

De første tilbud om arbejde er allerede rullet ind hos jobbanken på DC Ringsted, selv om beskeden om at lukke to slagtelinjer på fabrikken er ganske ny.

SIDE 6

SAMARBEJDE OM SØER

DC er gået i samarbejde med tyske Westfleisch om at udbene søer. Læs, hvilke konsekvenser det får for de danske arbejdspladser.

SIDE 7

NY FABRIKSCHEF

Allan Ernstrøm har 22 års erfaring i DC med sig til det nye job som fabrikschef.

SIDE 10

SPAREPLAN I UK

Effektiviseringer er ikke forbeholdt danske fabrikker. Tulip Ltd har lanceret en spareplan for at holde omkostningerne i ave.

BAGSIDE

Leder: Fremdrift.

FORSIDE + 2-3

Det er ikke noget at skamme sig over, at man er ordblind. Det er Carsten Jørgensens motto. Han har selv svært ved bogstaver, men er begyndt at lytte lydbøger, som han låner på sin arbejdsplads i Blans.

Forsidefoto: Claus Petersen.



Carsten Jørgensen lytter til lydbøger i stedet for at læse bøger af papir.

- JEG SKAMMER MIG IKKE

CARSTEN JØRGENSEN ER ORDBLIND, OG DET STÅR HAN VED.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

Til og med 7. klasse måtte han finde sig i at blive kaldt dum. Ikke bare af sine klasse-kammerater, men også af lærerne. For selvom han var skarp til hoved-regning, var han ifølge skolen uintelligent. Carsten kunne nemlig ikke stave ordene rigtigt.

Først i 8. klasse fik han hjælp. En lærer gjorde opmærksom på, at han nok var ordblind.

- Det ændrede fuldstændigt mit syn på mig selv. Nu vidste jeg, at jeg hverken var dum eller dårligt begavet. Jeg havde bare svært ved at skrive, fortæller Carsten Jørgensen.

I dag er han slagteri-arbejder og sikkerheds-repræsentant på Danish Crown i Blans.

VREDEN FORSVANDT

Stavning er det, der driller Carsten Jørgensen. Særligt at skrive lange ord eller sætte de rigtige endelser på ord kan være svært. I mange år så han sin

ordblindhed som et stort nederlag. Han blev vred og frustreret, når han blev konfronteret med problemet. Sådan er det ikke længere.

FIK LEDER-STILLING

- Jeg bliver ikke sur, hvis jeg bliver kaldt dum eller uintelligent på grund af ordblindheden. Jeg er blevet bedre til at tænke: "Hvem er det, der er den dumme af os to lige nu?".

Carsten Jørgensens tidligere mester hjalp ham med at få en leder-stilling som mester på slagteriet i Vojens.

FUSION ER VEDTAGET

AF JENS HANSEN

Med et overvældende flertal har ejerne af Tican og Danish Crown torsdag i sidste uge godkendt fusionen af de to andels-selskaber.

Både i Hanstholm, hvor Tican holdt generalforsamling, og i Horsens, hvor Danish Crowns repræsentantskab var samlet, blev fusionen vedtaget med meget bred tilslutning.

- DER ER BRED OPBAKNING TIL FUSIONEN.

Jens Jørgen Henriksen, Tican-formand.

- Vi havde en både saglig og konstruktiv debat. Det, der først og fremmest optager vores andelshavere, er helt naturligt, hvordan de skal komme igennem de to år, hvor en del af deres rest-betaling skal gå til udligning af forskellen i det aktuelle indtjenings-niveau og egenkapitalen. Det ændrer dog ikke på, at der var bred opbakning til fusionen, siger Jens Jørgen Henriksen, der er formand for Tican.

- GLAD FOR OPBAKNING

Beslutningen om at samle de to andels-ejede slagteri-virksomheder i et fælles selskab kom i forlængelse af, at Tican igennem længere tid

havde arbejdet på at finde en økonomisk samarbejds-partner.

Blandt Ticans ejere sagde 91 procent ja til fusionen, mens Danish Crowns repræsentantskab sagde ja med 100 procent for.

- Jeg er rigtig glad for, at der er så massiv opbakning blandt ejerne i begge selskaber. Det viser, at den her fusion er den rigtige løsning i situationen. Et klart ja fra ejerne på begge sider skaber et rigtigt godt fundament for arbejdet med at fusionere de to virksomheder, siger Danish Crowns formand Erik Bredholt.

LILLE SPILLER I EUROPA

Både Tican og Danish Crown er internationale selskaber med størstedelen af deres omsætning uden for Danmark og en betydelig del uden for EU. Selv om der i dansk sammenhæng er tale om en væsentlig fusion, vil det fusionerede selskab fortsat blive en forholdsvis lille spiller på det europæiske marked.

- OPBAKNINGEN VISER, AT FUSIONEN ER DEN RIGTIGE LØSNING.

Erik Bredholt, DC-formand.

Fusionen skal nu godkendes af konkurrence-myndighederne. ■



Tican-direktør Ove Thejls (tv) og DC-direktør Kjeld Johannesen spiste en hotter sammen, da planerne om at fusionere blev offentliggjort. Nu har ejerne godkendt sammenlægningen. Foto: Claus Petersen.

Han slog nemlig i bordet, da Carsten var til samtale.

- Jeg skulle besvare nogle skemaer, men det skulle jeg gøre skriftligt, så den dame, der skulle bedømme mig, nåede frem til, at jeg ikke var egnet til jobbet. Så var det, at min tidligere mester sagde "Hør nu her! Det kan godt være, at Carsten har problemer med at skrive. Det gør ham bare ikke mindre kvalificeret til at blive en god mester!"

- JEG HAR IKKE NOGET AT SKJULE.

Carsten Jørgensen, ordblind.

Derfor endte det med, at Carsten fik stillingen. Desværre lukkede slagteriet, inden han nåede at begynde. Alligevel så han det som en sejr, at han fik jobbet. For ham beviste det endnu engang, at han er fuldstændig lige så god som alle andre. Det handler bare om, hvad man fokuserer på.

Selvom det er Carstens indtryk, at mange slagteri-arbejdere ikke er så læse-stærke, bliver der aldrig talt om det. Han tror, folk er bange for at blive stemplet som uintelligente, hvis de er ærlige. Det bør der gøres noget ved, mener han. Derfor vælger han at stille op i Krogen.

- Jeg har ikke noget at skjule. Det at være ordblind er ikke noget, man skal skamme sig over. Derfor vil jeg gerne være åben og ærlig om det, forklarer han.

Han mener, der er behov for en generel ændring i folks opfattelse af ordblinde. Der skal gøres mere for at slå fast, at der ikke er noget galt i at have svært ved at læse eller skrive.

- Det er noget, vi skal blive bedre til. Ikke bare i Danish Crown, men sådan helt generelt. Vi skal ikke bedømme hinanden ud fra, hvad der står på et stykke papir eller andre overfladiske ting. Vi skal se på, hvem hinanden er som mennesker, slår Carsten Jørgensen fast. ■

UNDERVISNING TIL ORDBLINDE

I samarbejde med VUC tilbyder DC Blans undervisning for slagteri-arbejdere, der gerne vil blive bedre til at læse og skrive.

En gang om ugen har skrive- og læse-svage mulighed for at få undervisning i arbejdstiden. Industriens Kompetencefond dækker en del af lønnen, og professionelle lærere står for undervisningen.

Det har dog været en udfordring for slagteriet at få medarbejderne til at tilmelde sig.

Selvom kun fem har meldt sig til det kommende forløb, bliver det holdt alligevel. Interesserede kan stadig nå at tilmelde sig til kurset, der begynder efter påske. ■

BLANS LÆSER

Slagteriet i Blans fik minister-besøg den 2. marts. Kultur-minister Marianne Jørgensen lagde sin vej forbi Blans i forbindelse med sit nye projekt "Danmark Læser."

Formålet er at få flere til at interessere sig for skøn-litteratur. En undersøgelse viser nemlig, at 40 procent af befolkningen kun sjældent læser bøger i den genre.

Ministeren har sat sig for, at hun vil nå ud til alle grupper i samfundet. Både læse-svage og læse-stærke. Derfor bliver der ikke kun delt bøger af papir ud. Seks forskellige lydbøger er blevet skænket til slagteriet i Blans, så medarbejderne kan lytte til historierne i stedet for at læse dem.

Carsten Jørgensen fortalte Marianne Jørgensen, der selv er ordblind, at han allerede flittigt bruger lydbøger. ■

LYDBØGER I BLANS

Patriarkens hænderlige død
Leif Davidsen

Bryllupsnatten
Sophie Kinsella

Islandske konger
Einar Már Guðmundsson

Den ukendte hustru
Leif Davidsen

Projekt Rosie
Graeme Simsion

Og sådan blev det
Maren Uthaug.



ALLEREDE 50 TILBUD OM JOB

DANISH CROWNS JOBBANK I RINGSTED ER KNAPE RIGTIGT I GANG, FØR NYE MULIGHEDER FOR ARBEJDE ER STRØMMET IND.

AF ASKE GOTT SØRENSEN OG LISBETH CARØE

Når Danish Crown nedlægger en fabrik enten helt eller delvist, træder virksomhedens socialplan i kraft og opretter en jobbank, der skal hjælpe de opsagte medarbejdere videre i nyt arbejde.

Det er også tilfældet i Ringsted, hvor jobbanken allerede er ved at blive etableret. Mandagen efter de bebudede 280 afskedigelser blev meldt ud fredag den 13. marts, stillede Danish Crowns specialist i socialplanen, Lotte Lind Holm fra HR-afdelingen, på fabrikken på Sjælland.

Tillidsmand Torben Lyngsø er udpeget som bestyrer af jobbanken. Han er overvældet over, hvor godt den er kommet i gang.

SVENSK JOB-TILBUD

- På godt en uge har jeg fået tilbud fra Danish Crowns andre fabrikker og andre virksomheder om arbejde til

46-47 medarbejdere. Det er jo helt vildt, siger Torben Lyngsø.

**- 46-47 TILBUD PÅ
GODT EN UGE. DET
ER HELT VILDT.**

*Torben Lyngsø,
jobbank-bestyrer.*

Han fortæller, at det er en bred vifte af job, der er slået op. Blandt andet butiksslagter, driftskontrol-assistent, disponent, mestersvend og fabrikschef. Ja, endda helt fra Sverige er der løbet tilbud om arbejde i levnedsmiddel-branchen ind fra firmaer, hvor der i forvejen er danskere ansat.

DC Blans, Herning og Horsens har desuden en del job som ferieafløser fra uge 26 - umiddelbart efter den første runde af afskedigelserne i

Ringsted træder i kraft - ligesom Tulip Aalborg kan bruge folk, der kan begynde med det samme.

Alle job-opslag hænger jobbankens bestyrer op i kantiner og pauserum samt i stalden, ligesom han har annonceret dem over højtaleren. De polske kolleger har fået en orientering via tolk, og det har affødt, at 20 af dem har spurgt på at komme til Blans og Horsens.

90 PROCENT KOMMER VIDERE

Danish Crown har gode erfaringer med tidligere jobbanker, hvor det i gennemsnit er lykkedes at få 90 procent af de afskedigede medarbejdere i arbejde igen eller i uddannelse.

- Vi står i den lidt specielle situation, at vi endnu ikke ved, hvem der bliver opsagt. Derfor vil vi først kunne sætte aktiviteter i gang, når de berørte medarbejdere har fået deres opsigelse. Derefter vil vi gå i gang med at holde

afklarende samtaler i jobbanken med hver enkelt, fortæller Lotte Lind Holm.

Når der bliver sat navn på opsigelserne, sætter Danish Crown 7.500 kr. af til hver afskediget medarbejder, som kan bruges til videre-uddannelse eller job-søgning.

Afskedigelserne træder i kraft i to runder. Den første midt i juni og den anden midt i september. ■



- Både fra DC og andre virksomheder er der kommet job-tilbud, fortæller bestyrer af jobbanken Torben Lyngsø. Arkivfoto.

- KOLLEGERNE HAR TAGET DET IMPONERENDE PÆNT

TILLIDSMAND:
VI SENDER
ET STÆRKT
SIGNAL.

AF LISBETH CARØE

Beskeden om at lukke to slagte-linjer på slagteriet i Ringsted kom som en ubehagelig overraskelse.

Også for tillidsmand Torben Lyngsø, selv om han løbende har holdt sine kolleger ajour med, at faldet i antallet af slagtesvin er større på Sjælland end i resten af Danmark.

- Det kom som et chok, selv om vi godt har kunnet se, at vi var presset, erkender Torben Lyngsø.

Med det samme skynder han sig at slå fast, at han er imponeret over sine kolleger.

TILBAGE PÅ ARBEJDE

- Vi var samlet i en stopfuld kantine alle mand, både produktionsmedarbejdere og funktionærer, da vi fik beskeden af Søren Eriksen. Alle blev chokeret, men jeg synes, det er et stærkt signal, vi sendte Søren Eriksen hjem til Randers med, at vi gik tilbage på arbejde igen.

- Jeg synes, det er flot gjort af kollegerne. Det er første gang i DC's historie, at det er sket. Det viser, at vi gerne vil være her, mener tillidsmanden.

Han hæfter sig også ved, at ingen kolleger har udtalt sig negativt i pressen bagefter.

FATTEDE KOLLEGER

Den rolige måde, som beskeden om lukningen af halvdelen af slagte-linjerne, er blevet modtaget på,



Konsekvensen af at lukke to slagte-linjer kan blive, at 280 medarbejdere i Ringsted skal finde andet arbejde. Arkivfoto.

DC TILPASSER KAPACITETEN

FOR FÅ GRISE PÅ SJÆLLAND LUKKER TO SLAGTELINJER I RINGSTED.

AF ANNE VILLEMØES

Flere års faldende produktion af slagtesvin i Danmark får Danish Crown til igen at tilpasse slagtekapaciteten på de danske svine-slagterier.

Bestyrelsen for DC Pork indstillede fredag den 13. marts til, at en væsentlig del af slagtekapaciteten på slagteriet i Ringsted nedlægges hen over sommeren 2015.

280 MEDARBEJDERE

Der er lagt op til, at slagteriets kapacitet skæres ned med ca. 15.000 slagtesvin om ugen, og tilpasningen kommer til at berøre ca. 280 medarbejdere.

- Vi har igennem længere tid kørt slagtesvin på tværs af landet for at fylde kapaciteten på slagteriet i Ringsted, og det er ikke nogen fornuftig løsning. På Sjælland produceres der i dag ikke et antal slagtesvin, som kan retfærdiggøre et slagteri af den størrelse, forklarer produktionsdirektør i Danish Crown Søren F. Eriksen.

Hidtil har DC kørt 100 lastbil-læs fra Jylland og Fyn over Storebæltsbroen om ugen, for at Ringsted-medar-

bejderne har haft nok at rive i. Det svarer ca. til 20.000 grise om ugen. Eller omtrent 40 procent af slagtningerne på det sjællandske slagteri.

SAMLET LØSNING

Produktionen af danske slagtesvin falder fortsat, og det betyder, at der er for meget kapacitet på de danske slagterier i Danish Crown.

- Det giver kun mening at skære kapacitet ned, hvis vi gør det samlet, og faktisk er det første gang, vi lukker et halvt slagteri. Men Ringsted er sådan indrettet, at slagteriet i dag kører på flere slagtelinjer end andre slagterier, siger Søren F. Eriksen.

- Derfor kan vi fysisk fjerne to slagtelinjer, så der samtidig spares på vedligehold og andre faste udgifter. I sidste ende handler det om at sikre, at ejerne får den bedst mulige afregning for deres grise, så vi bevarer slagtesvineproduktionen, forklarer han.

Skulle produktionen af slagtesvin igen stige på Sjælland, gør løsningen det muligt at øge kapaciteten på slagteriet. Eventuelt ved at sætte et aftenhold ind. ■

tilskriver Torben Lyngsø, at de 900 kolleger løbende er blevet orienteret om situationen.

- Vi ved godt, at vi med vores 87.000 kvadratmeter store anlæg er den fysisk største fabrik. Vi ved også godt, at vi med fire slagte-linjer har flest, og at der er blevet fragtet flere og flere slagtesvin over broen til os. Det koster 7,50 kr. pr. gris ekstra i transport-udgifter. Det er 180.000 kr. om ugen.

- Så ja, vi ved godt, vi har været udfordret, erkender tillidsmanden.

KÆMPER FOR FLERE GRISE

For tiden produceres der ca. 32.000 slagtesvin om ugen på Sjælland, og ifølge Torben Lyngsø er det meldt

ud, at Ringsted skal slagte 30.000-33.000 svin fremover.

Han er derfor selv gået ind i kampen for at få flere svin tilført. Sammen med sin formand fra den lokale NNF-afdeling tager han aktivt del i at få kommuner til at give landmænd miljø-godkendelser til svinestalde.

- Jeg håber og tror også, at landmændene får nogle bedre ramme-vilkår. Det er vigtigt, at vi som slagteri-arbejdere er med til at skubbe på den udvikling, mener Torben Lyngsø. ■

ØNSKE: HURTIG BESKED

Fredag den 13. har ry for at være en uheldsvanger dato. Sådan føler medarbejderne i Ringsted det sikkert også, efter at de fredag den 13. marts fik besked om, at DC vil nedlægge halvdelen af slagtningerne på fabrikken.

Torsdag den 9. og fredag den 10. april vil givetvis også føles uheldig for de omkring 280 medarbejdere, der vil få at vide, at de desværre må se sig om efter andet arbejde.

Ringsted-medarbejderne har selv bedt om at få vished hurtigst muligt, selv om afskedigelserne først træder i kraft midt i juni og midt i september, fortæller tillidsmand Torben Lyngsø.

- Stemningen er utrolig rolig på fabrikken, men folk har selvfølgelig ondt i maven og er frustreret. "Hvordan bliver holdet sat - er jeg med", tænker folk. Derfor er der også mange, der er kommet til mig og sagt: "Torben, vi vil hellere vide det nu. Også selv om det først er til september".

- Det har jeg bragt videre til Jesper Frandsen (fabrikschef, red.) og Lotte Lind Holm (HR-konsulent, der bistår med socialplanen, red.). Derfor får de, der bliver opsagt, et brev og bagefter en samtale om afskedigelsen, fortæller han. ■



SALAMI SNACKS KRYDSER GRÆNSEN

Lanceringen af tre nye Salami Snacks fra GØL markerer endnu et godt eksempel på samarbejde og videns-delning på tværs af Danish Crown-koncernen.

GØL har lanceret tre nye varianter af Salami Snacks i butikker landet over. Produkterne produceres af DC's datterselskab Sokolów i Polen, hvor de har været solgt med stor succes i længere tid.

Det nye samarbejde er kommet i stand med indsats fra kolleger i Polen og Danmark, der har skabt en model for at kunne udbygge samarbejdet og få adgang til hinandens kompetencer.

Forbrugerne har taget godt imod de nye produkter. De er mere villige til at prøve nye produkter fra et mærke, de kender i forvejen.

GØL Snacks vil også blive lanceret i Sverige, hvor GØL er markeds-leder på salami.



CLASSIC
SALAMI SNACKS



spicy
SALAMI STICKS



CLASSIC
SALAMI STICKS



Samarbejdet på so-området skal give flere penge til landmændene. Arkivfoto.

WESTCROWN KAN SIKRE DANSKE JOB

Det nye samarbejde mellem Westfleisch og Danish Crown får ingen konsekvenser for DC's medarbejdere på so-slagteriet i Skærbæk og slagteriet i Rønne, hvor de bornholmske søer slagtes.

- Men på den lange bane betyder det, at vi kan sikre danske arbejdspladser, siger produktionsdirektør Søren F. Eriksen.

- Vi får forhåbentligt mere ud af vores søer med det nye samarbejde, så vi kan give vores ejere flere penge og dermed sikre produktionen af søer og grise i Danmark, forklarer han.

lica

DANISH CROWN INVESTERER I UDBENING AF SØER

TYSKE WESTFLEISCH BLIVER NY PARTNER.

AF JENS HANSEN

Danish Crown og tyske Westfleisch har besluttet at forene kræfterne inden for udbening og salg af so-kød. Det sker i det fifty-fifty ejede joint venture "WESTCROWN".

- Vi har en klar forventning om, at vi ved at have vores egne udbenings-faciliteter vil kunne sikre vores ejere en bedre afregning. Helt konkret skærer vi et mellemlid væk, så vores ejere kan hente den indtjening, forklarer koncernchef for Danish Crown Kjeld Johannesen.

Dr. Helfried Giesen, der er ordførende direktør for Westfleisch, ser frem til, at et win-win partnerskab udvikler sig.

- Vi er meget tilfredse med at have fundet en så velanset partner at drive et fælles selskab sammen med på et særdeles konkurrence-præget

område. De danske landmænd er kendt for at levere søer af høj kvalitet, så det er et fremragende supplement til vores egne leverancer i det nordvestlige Tyskland, siger Westfleisch-direktøren.

DC SLAGTER 325.000 SØER

Westfleisch driver en afdeling, der er specialiseret i udbening af søer. Den ligger i Schöppingen tæt på den tysk-hollandske grænse.

Danish Crown slagter årligt ca. 325.000 søer i Danmark, som hidtil er blevet solgt som halve slagtekroppe til aftagere i primært Tyskland.

- Vi har længe haft fokus på at øge betalingen til de andelshavere, der leverer søer til Danish Crown. Sidste år effektiviserede vi slagtingen af søer i Danmark betydeligt, og nu er

vi klar til at tage det næste skridt, forklarer Kjeld Johannesen.

VIRKNING FRA DAG 1

- Ved at pulje kræfterne med Westfleisch opnår vi fra dag 1 et betydeligt råvare-grundlag, som gør samarbejdet attraktivt for begge parter. Jeg er derfor ikke i tvivl om, at den her investering vil komme vores ejere til gode, siger han.

Ligesom Danish Crown er Westfleisch et andels-selskab. Mens Danish Crown er ejet af cirka 8.300 danske landmænd, består Westfleischs ejerkreds af over 4.200 landmænd fra primært den nordvestlige del af Tyskland.

Samarbejds-aftalen afventer, at konkurrence-myndighederne godkender den. ■



Rasmus Hansen skal delvist på pension. Han bevarer på flere måder forbindelsen til Danish Crown. Foto: DC.

RASMUS HANSEN STOPPER SOM FABRIKSCHEF

PENSIONEN VENTER EFTER 45 ÅR I DC.

AF JAN FØNSS BACH OG LISBETH CARØE

Fabrikschef Rasmus Hansen går på pension den 1. maj. Han har været ansat i Danish Crown i 45 år.

Rasmus Hansen begyndte karrieren som mestersvend i skærestuen på Vigo Charcuteri i Hammel, der senere blev en del af Danish Crown.

Herefter har han haft en række funktioner i forskellige afdelinger. Blandt andet som disponent, fabriksmester – som 25-årig – planlægnings- og indkøbschef og senest som fabrikschef for terminalerne i Kolding og Ringsted, detail-afdelingen i Herning og Danish Crown K-Pack i Sverige.

GLAD FOR ARBEJDET

- Jeg har altid haft masser af udfordringer, og jeg har altid glædet mig til

at gå på arbejde. Jeg brænder stadig for det, selv om jeg ved, jeg skal holde, siger 69-årige Rasmus Hansen.

Han vil efter 1. maj fortsat være tilknyttet Danish Crown K-Pack i Sverige og DC Pork Danmark som konsulent i resten af 2015.

Desuden har han lovet også fremadrettet at stå til rådighed for relevante konsulent-opgaver, hvis der bliver behov for det.

TAK FOR MANGE ÅR

- Jeg vil gerne takke Rasmus Hansen for de mange års tro tjeneste for Danish Crown, hvor han har været en særdeles dygtig og værdsat kollega, som jeg personligt også har været glad for at have arbejdet tæt sammen med gennem de to år, jeg har været i Danish Crown, siger Uffe Frovst, direktør i DC Pork Danmark.

- Jeg sætter stor pris på, at han fortsat vil være tilknyttet Danish Crown, selvom han snart skal nyde sit velfortjente otium.

TID TIL FISKETURE

Selv er Rasmus Hansen ved at forberede sig til sit pensionist-liv. Han har lovet børnebørnene, at de skal på fisketure, ligesom han ser frem til at få bedre tid sammen med sin kone og den øvrige familie. Og så har han købt en ny cykel.

Endelig regner han med at skulle være afløser, når hans fodermester skal have fri. Sammen med sin bror driver Rasmus Hansen en gård ved Mørke med 8000 slagtesvin om året. De skal selvfølgelig fortsat leveres til Danish Crown. ■



Allan Ernstrøm erstatter Rasmus Hansen som fabrikschef i DC Pork Danmark. Foto: DC.

VELKENDT ANSIGT PÅ NY POST

ALLAN ERNSTRØM BLIVER FABRIKSCHEF FOR DC PORK DANMARK.

AF JAN FØNSS BACH OG LISBETH CARØE

Allan Ernstrøm udnævnes pr. 1. maj som ny fabrikschef i DC Pork Danmark efter Rasmus Hansen.

Allan Ernstrøm har været ansat i Danish Crown siden 1993. Han kommer fra en stilling som produktions- og terminalchef på detailpak-afdelingen i Herning. Tidligere har han været ekspeditions-leder og mestersvend på Danish Crown i Herning.

- Det bliver spændende og lidt af en udfordring. Men jeg er tryk ved at have været med på sidelinjen i de mange år, jeg har arbejdet sammen med Rasmus.

- Jeg har også været med til at starte Jönköping op, så det, jeg kommer

til at beskæftige mig med som fabrikschef, er alle velkendte områder for mig, siger Allan Ernstrøm.

SVERIGE MED I 2016

Rasmus Hansen har dog lovet at fortsætte med at have ansvaret for netop den svenske afdeling frem til den 1. januar 2016, så Allan Ernstrøm har tid til at koncentrere sig om de danske afdelinger til at begynde med.

Ud over detail-afdelingen i Herning skal den nye fabrikschef have det overordnede ansvar for ekspeditionerne i Ringsted og Kolding, der begge får den hidtidige logistikchef i Kolding Jacob Vestergaard som daglig leder for produktion og logistik.

MED I LEDELSEN

- Jeg er glad for, at vi har fundet Rasmus Hansens afløser i egne

rækker, når vi nu byder velkommen til Allan Ernstrøm som ny fabrikschef i DC Pork, siger Uffe Frovst.

Han er direktør i DC Pork Danmark.

- Allan bliver en del af DC Pork Danmarks ledergruppe. Han vil derfor oftere skulle til møde på hovedkontoret i Randers, ligesom han vil dukke op på de øvrige afdelinger i DC Pork Danmark. Men han vil stadig have sin daglige gang i Herning, tilføjer Uffe Frost.

DC Pork Danmark går nu i gang med en proces for at finde en afløser til Allan Ernstrøm som produktionschef på detailpak-afdelingen i Herning. ■



SVENSTRUP SKAL HAVE NY FABRIKSCHEF

LEDELSEN AF TULIPS TO NORDJYSKE FABRIKKER DELES OP.

AF JACOB HVID FEJRSKOV

I løbet af det seneste halve år har Tulip i Aalborg overtaget produktionen af både frosne og kølede middags-retter fra den nu lukkede fabrik i Faaborg.

Det er derfor blevet besluttet, at der skal ansættes en fabrikschef på fabrikken i Svenstrup i stedet for, at de to afdelinger har haft fælles ledelse.

- Vi har valgt at styrke ledelsen på vores nordjyske fabrikker for at sikre, at vi fortsat udvikler forretningen

gennem tæt dialog med vores kunder. Det er afgørende, at vi hele tiden arbejder på at forbedre vores konkurrence-evne, og jeg er sikker på, at den nye ledelses-struktur kan bringe begge fabrikker styrket ind i fremtiden, siger produktionsdirektør Poul Brage Michelsen.

DOBBELT-JOB I FEM ÅR

I 2010 overtog Jakob Kvist ansvaret for Tulip i Svenstrup og har siden været fabrikschef i både Aalborg og Svenstrup. Han kan nu igen

koncentrere sig fuldt ud om at lede og udvikle Tulip i Aalborg.

- Det har været en rigtig spændende og udfordrende periode for mig som dobbelt fabrikschef. Jeg har været meget glad for fabrikken i Svenstrup, hvor jeg har haft gode og dygtige kolleger, siger Jakob Kvist.

- Men produktionen i Aalborg er efterhånden blevet stor, og det samme er mængden af opgaver. Hvis vi også fortsat skal følge med

kundernes behov og drive udviklingen af begge fabrikker fremad, er den eneste rigtige løsning at opdele ledelsen i to, mener han.

Tulip har sat gang i at søge efter en ny fabrikschef, som forventes at tiltræde inden sommerferien. Indtil da vil ledelsen af de to fabrikker fortsætte på samme måde som i dag. ■



Dansk Folkepartis leder Kristian Thulesen Dahl (tv) blev vist rundt af slagteriets produktionschef Peter Koefoed Nielsen.

- Antallet af grise, der fedes op i Danmark, er for nedadgående. Der er flere, der bliver eksporteret som smågrise til udlandet, og det betyder, at der bliver mindre brug for slagterier og dermed færre slagteri-arbejdspladser, sagde Kristian Thulesen Dahl.

- Den udvikling skal vi have vendt, så flere grise fedes op i Danmark, og der dermed også skabes flere jobs på slagterierne, føjede han til.

BESØG GIVER VIDEN

Det var Danish Crowns koncern-chef Kjeld Johannesen, der sammen med Landbrug & Fødevarers direktør Karen Hækkerup tog imod Kristian Thulesen Dahl.

- I vores bestræbelser på at udvikle Danish Crown i Danmark er det helt centralt, at de danske politikere ved præcist, hvor skoene trykker for både Danish Crown som virksomhed og Danish Crowns ejere, sagde DC's topchef

- Vi havde en rigtig konstruktiv dialog med Kristian Thulesen Dahl, som viste stor forståelse for de problemstillinger, vi står overfor, sagde han. ■

POLITISK BESØG I RØNNE

THULESEN DAHL VIL SKABE FLERE JOBS PÅ SLAGTERIERNE.

AF JENS HANSEN
FOTO JUSTINE HØGH

Dansk Folkepartis leder Kristian Thulesen Dahl besøgte onsdag den 19. marts Danish Crowns slagteri i Rønne.

Der blev tid til både en rundvisning på slagteriet og en længere snak om Danish Crowns øjeblikkelige udfordringer i Danmark.



Holsted har sit eget guldrum for højklasse-produkter, der leveres til gourmetrestauranter.

KØD

I VERDENS-KLASSE

KREATURSLAGTERIET I HOLSTED LEVERER TIL DANSKE OG UDENLANDSKE TOP-RESTAURANTER.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO MORTEN FAUERBY

På slagteriet i Holsted produceres noget af verdens bedste kød.

Her special-udvælges og hånd-sorteres højreb og ribeyes, som modner i op til 70 dage, før kødet er klar til at blive serveret på nogle af

de bedste restauranter. Blandt dem er MASH-restauranterne i Danmark og England.

Kødet stammer fra danske kreaturer, der slagtes på verdens mest moderne kreaturslagteri. Ca. 310 produktions-

medarbejdere sørger sammen med ca. 45 funktionærer for, at det et år gamle slagteri på effektiv vis har afløst fire gamle produktions-anlæg.

Halvdelen af kødet fra Holsted eksporteres til 25 lande. ■



TULIP LTD ER I HÅRD KONKURRENCE

SPAREPLAN SKAL ØGE EFFEKTIVITETEN I ENGLAND.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Konkurrencen mellem de engelske detail-kæder er hård, og det sætter et stærkt pres på leverandørerne om at holde omkostningerne så lave som overhovedet muligt.

Det gælder også Tulip Ltd. Derfor har virksomheden lanceret en plan for at mindske omkostningerne. Det kan føre til afskedigelser såvel som besparelser på en række andre områder.

Administrerende direktør Chris Thomas medgiver, at de planlagte

nedskæringer kan være en bekymring for medarbejderne, men at de er absolut nødvendige.

Mange andre engelske fødevarer-producenter har de samme udfordringer med at reducere omkostningerne i et britisk marked under stort pres.

Han understreger dog samtidig, at det ikke ændrer på det faktum, at Tulip Ltd er en solid virksomhed, som i indeværende regnskabs-år har forøget sin volumen markant og indgået nye langvarige aftaler med en række nøglekunder. ■



Forsker Jan Stagsted (tv) fra Diet4Life og direktør i DC Ingredients Jan Boeg Hansen venter sig meget af det nye samarbejde om forskning i proteiner.



DC INVESTERER I FORSKNINGS-VIRKSOMHED

PROTEINER FRA KØD SKAL HJÆLPE FOLK, DER VIL TABE SIG.

TEKST OG FOTO CAROLINE F. LEIDESDORFF

Når DC's svin og kvæg slagtes, skal der gå så lidt til spilde som overhovedet muligt. DC Ingredients har derfor valgt at investere i det nystartede firma Diet4Life, der forsker i at bruge proteiner fra kødet.

Firmaet er grundlagt af dr. med. Jan Stagsted. Han forsker i at lave et kosttilskud, der mindsker sult. På den måde bliver det lettere for folk at tabe sig.

Resultaterne tegner indtil videre lovende, og Jan Stagsted er meget glad for investeringen fra DC Ingredients. Det vil økonomisk sikre hans forskning i proteiner i de kommende tre år.

- Danish Crown er en drømmepartner, for de tror på ideen. Samtidig har de forståelse for, at udviklingen af produktet tager tid, siger han.

Også direktøren i DC Ingredients Jan Boeg Hansen ser frem til samarbejdet.

- Det er et vigtigt skridt for os at investere i Diet4Life.

- Det vil gøre det muligt at forske i proteinerne, så intet går til spilde. I sidste ende kan det føre til nye produkter, siger Jan Boeg Hansen.

Jan Stagsted fortæller, at kosttilskuddet allerede er blevet afprøvet på mennesker.

Han kan stolt berette, at resultaterne har været rigtig gode. ■



Der var mange besøgende, da Holsted åbnede sine døre for landmændene. Her fortæller Kurt Brade om slagte-processen.

EJERE SÅ NYT SLAGTERI

DE BESØGENDE VAR ISÆR **IMPONEREDE OVER EFFEKTIVITETEN OG TEKNOLOGIEN I HOLSTED.**

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO BENT NIELSEN

For første gang siden åbningen af Holsted for et år siden kunne slagteriets leverandører fredag den 6. marts komme på besøg. Noget, mange længe havde set frem til.

Derfor var det meget store forventninger, der skulle indfries. Og det blev de. To af gæsterne var Ruth og Erling Agergaard. De sagde om besøget:

- Vi bor ved Lemvig, så vi har kørt i to timer for at komme herved, men det har bestemt været køre-tiden værd.

De var også meget imponerede over slagteriets teknologi, som Ruth Agergaard kaldte "helt fantastisk".

BESØG GIVER VIDEN

En af initiativ-tagerne til besøget var konsulent i DC Ejerservice Kurt Brade. Han havde set frem til at kunne vise Holsted frem for landmændene. Derfor glædede det ham

meget, at slagteriet fik så varm en modtagelse:

- Det var vigtigt for os at få slagteriet op at køre, inden det blev vist frem. Det er derfor, at vi først åbner dørene nu.

- Det betyder meget, at landmændene ser slagteriet og slagteri-arbejderne. Det giver dem en større viden om, hvad der sker med deres kreaturer, mener han.

Ved vinduerne på besøgs-gangen kunne man høre, at flere bed mærke

i den høje effektivitet. Nede ved slagtebåndene lod slagteri-arbejderne sig ikke mærke med de mange nysgerrige blikke.

HURTIGE KNIVE

En landmand bemærkede, at slagteri-arbejdernes knive skar non-stop. Det gav de andre ham helt ret i.

Holsted har siden nytår vist slagteriet frem for gæster. Mange er interesserede, og derfor er ventetiden for at komme på besøg lang. Besøgene er forbeholdt kunder, landmænd og andre fag-relevante gæster.

Efter Krogens deadline var der i fredags åbent hus nummer to for ejerne. ■

KOM OG SVING KØLLERNE

Så er det tid til at finde golfkøllerne og det gode konkurrence-gen frem.

Datoen for den årlige Danish Crown golfdag er blevet besluttet, og turneringen afvikles lørdag den 6. juni.

Golfdagen er for alle medarbejdere i Danish Crown og datterselskaber i DC Pork. Det vil sige DAT-Schaub, Friland

og ESS-FOOD. Også tidligere medarbejdere i selskaberne er velkomne.

Der er plads til max. 70 deltagere, og man skal melde sig til afdelingsvist. Du kan forhøre dig nærmere på din arbejdsplads.

I år holdes turneringen på golfklubben Mariager Fjords anlæg.

KONSERVES SÆLGER GODT

I løbet af de seneste fem år har Tulip Food Company oplevet en markant vækst i Nord-, Syd- og Mellemerika.

Siden 2009 er Tulips salg til kunder på de amerikanske kontinenter steget markant. I 2009-2014 er tonnagen vokset med næsten 3.000 tons - knap 40 procent.

Fremgangen skyldes, at Tulip har været dygtig til at følge udviklingen og tilpasse forretningen. Særlig stor er væksten i Puerto Rico og Panama.

Den flotte fremgang ventes at fortsætte og får Tulip til at arbejde på at komme ind på nye markeder som eksempelvis Venezuela, Columbia, Costa Rica og Chile.



KORT NYT



VICEKANSLER PÅ BESØG

Danish Crowns tyske afdeling i Essen ved Oldenburg havde midt i marts besøg af den tyske vicekansler til en snak om arbejdsmarkeds-forholdene i den tyske kød-industri.

Vicekansler Sigmar Gabriel og økonomi-minister i delstaten Niedersachsen Olaf Lies lagde vejen forbi for at se slagteriet. Baggrunden var et møde om de tyske regler for kontrakt-arbejdere.

På slagteriet tog Steen Sønnichsen, der er direktør for Danish Crown i Tyskland, imod.

Udover vicekansleren og økonomi-ministeren var også flere lokale SPD-politikere og tyske arbejdsmarkeds-aktører inviteret.

FOKUS PÅ KONTRAKT-ARBEJDE

Anledningen til besøget var et møde om de tyske regler for kontrakt-arbejdere - de såkaldte Werkvertrags-arbejdere.

- Vi fik præsenteret Danish Crown og vores brug af kontrakt-arbejdere. Det blev til en meget konstruktiv dialog, hvor vi blandt andet diskuterede, hvorvidt man kan ændre modellen for kontrakt-arbejdere, uden at det skader konkurrence-evnen, siger Steen Sønnichsen.

Udgangen på mødet blev, at Danish Crowns tyske afdeling skal mødes med vicekansleren igen til en videre dialog om emnet sammen med de to store tyske slagterier Tönnies og Westfleisch. ■



DC's direktør i Tyskland Steen Sønnichsen (tv) tog imod tyske politikere til en snak om forholdene på det tyske arbejdsmarked. Foto: DC.

TULIP I ENGLAND FÅR FORNEM HÆDER

DC'S DATTERSELSKAB ER ÅRETS FORÆDLINGS-VIRKSOMHED.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Prisen som Årets Forædlings-virksomhed i England er gået til Tulip Ltd. Det er den fornemste pris, der blev delt ud ved den årlige Meat & Poultry Processing Awards 2015.

Tulip Ltd's produktionsdirektør Steve Wood modtog prisen, som blev overrakt af chefredaktør for Meat Traders Journal Ed Bedington.

Han motiverede prisen sådan:

- Tulip Ltd har en jord til bord-tilgang, som har gjort forretningen til en af Storbritanniens førende forædlings-virksomheder.

- Virksomhedens dedikation og villighed til at investere i forretningen og i løbende innovation har placeret virksomheden som førende inden for sit forretnings-område.

- Virksomhedens indsats for løbende at træne og udvikle de ansatte har

bestemt også været medvirkende til at fange dommernes opmærksomhed, sagde Ed Bedington.

ANDEN STORE PRIS

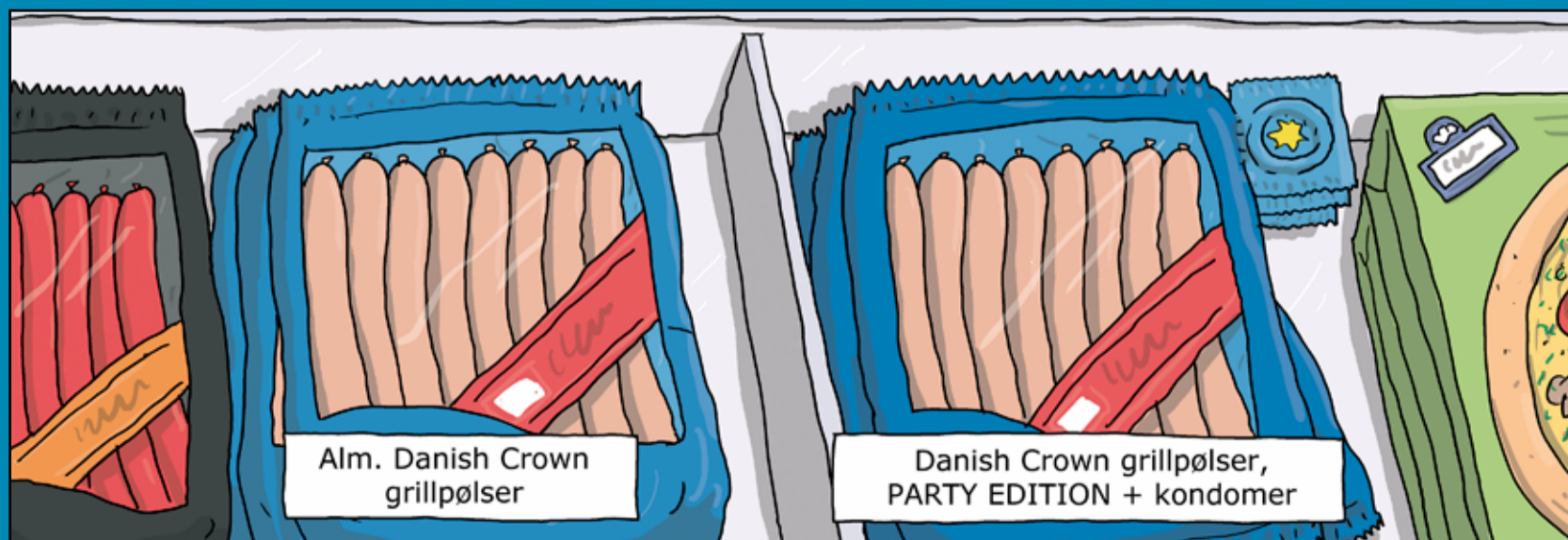
Den seneste hæder kommer efter, at Tulip Ltd for nylig modtog prisen som Årets produktions-virksomhed ved Food & Drink Manufacturing Excellence Awards, som blev arrangeret af Food Manufacture Magazine.

Priserne glæder administrerende direktør i Tulip Ltd Chris Thomas.

- Det er den anden store pris inden for bare et par måneder, og det er en fantastisk anderkendelse af hele vores virksomhed.

- Det er også resultatet af vores gode produkter og vores målrettede arbejde på at nå vores mission om at blive den bedste fødevarer-virksomhed i Storbritannien, siger Chris Thomas. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



DC'ERE SPONSERER BØRNE-SKYTTER

Medarbejderne i midterstykafdelingen på aftenholdet i Blans må enten være glade for deres mester eller meget godhjertede. Måske begge dele.

I hvert fald har 27 af dem sluppet 100 kr. for at sponsere en flok børne-skytter i Sundeved Skydeforening, der deltog i DM midt i marts.

Sponsorerne bidrog til, at børnene kunne have ens sweat-shirts med broderet logo på til stævnet. Noget, der blev bemærket af de øvrige deltagere.

- Jeg synes, det er kanon gjort af mine medarbejdere. Det faldt i rigtig god jord hos børnene, siger den taknemmelige mester Harry Damm.

Han er formand for skydeklubben, og som tak arrangerer han en turnering for sponsorerne den 25. april. Han har også flere planer.

- Jeg tænker på at sætte gang i nogle konkurrencer, for eksempel noget juleskydning, så vi får nogle arrangementer, hvor vi kan være sammen efter arbejdstid, siger den (skyde)glade mester.



Per Søb Madsen - begyndte som kontorelev i 1964. Foto: DC.

PÅ PENSION EFTER 51 ÅR I DANISH CROWN

KONTORLEDER PER SØE MADSEN FRA SÆBY STOPPER.

AF JAN FØNSS BACH

Det er de færreste, der opnår 50 års jubilæum på arbejdspladsen, men det var tilfældet for kontorleder Per Søb Madsen fra Sæby, da han sidste år kunne fejre den store dag.

Men efter 51 år hos Danish Crown er det snart slut. 67-årige Per Søb Madsen har besluttet, at det er tid til at gå på en velfortjent pension, og tirsdag den 31. marts har han sidste arbejdsdag i Sæby.

- Jeg vil gerne takke Per for de mange år. Han har været en dygtig

og loyal medarbejder i Danish Crown. Vi kommer til at savne ham, men ønsker ham et godt og velfortjent otium, siger fabrikschef Leif B. Nielsen fra Sæby.

HÅND-VEJER

Per Søb Madsen begyndte karrieren som kontorelev i Sæby. Senere har han blandt andet arbejdet som planlægger og senest som kontorleder i en lang årrække.

Undervejs har han også givet en hånd med i produktionen. Som kontorelev var det kutyme at påtage sig ekstraarbejde et par timer om morgenen for at håndveje ESS-FOOD-varer.

- Det var fint, for det var en god indgang til at snakke med kollegerne i produktionen, fortæller Per Søb Madsen.

VISER RUNDT

Som pensionist slipper han ikke slagteriet i Sæby helt. Dels bor han i nærheden, dels fortsætter han på fabrikken som rundviser, når der kommer gæster på besøg.

Og ud over denne tjans er kollegerne i Sæby sikre på, at han også kommer til at bruge en del tid på at lufte sin cykel. ■

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



SLAGTERIER SKAL BRUGE MINDRE VAND

DANISH CROWN ER GÅET MED I MILJØ-PROJEKT OM AT SÆNKE FORBRUGET AF VAND MED 15-30 PROCENT.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF OG RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Adgangen til rent vand er en af de største udfordringer i verden. Derfor skal forbruget af drikke-vand til fødevarer-produktion sænkes markant. En udfordring, som Danish Crown sammen med 20 andre danske virksomheder har taget positivt imod.

Derfor deltager DC i et nyt, stort projekt, som Innovationsfonden har sat i værk. Det strækker sig over fem

år frem til 2020. I den periode vil DC arbejde med at udtænke nye måder at genbruge vand på.

- Slagterierne har siden midten af 1980'erne kørt en strategisk indsats omkring vand-besparelser. Men de sidste mange år har vi ikke kunnet finde nye, større besparelsepotentialer, der er økonomisk bæredygtige, siger miljøchef i Danish Crown Charlotte Thy.

- Skal vi finde nye besparelser, har vi brug for et teknologisk kvantespring

og et skift i tankegangen om vand. Det forventer vi, at projektet vil kunne bidrage med, tilføjer hun.

RENSET VAND

I dag bruger slagterierne udelukkende drikke-vand til alle formål.

- Vi vil for det første gerne starte en dialog med Fødevarer-styrelsen om vores forbrug af vand. Det kan diskuteres, om det giver mening at bruge vand i drikkevands-kvalitet til for eksempel grovrensning af svine-transportere, siger DC's miljøchef.

- For det andet vil vi se på de tekniske muligheder for at genbruge vand. Vi kommer aldrig til at bruge genbrugs-vand, hvor det kommer i direkte kontakt med dyrene. Men vi vil gerne finde ud af, hvor det kan lade sig gøre at anvende rensset vand eller genbruge vand.

- Det skal selvfølgelig være i orden rent fødevarer-sikkerheds-mæssigt. Rent økonomisk skal det også være en god idé, så der er masser at arbejde med, mener hun.

GLOBAL VAND-MANGEL

Innovationsfonden har investeret 50 millioner kr. i at udvikle ny teknologi, der kan mindske forbruget af drikke-vand.

Projektet kan samtidig sparke gang i dansk eksport af vand-teknologi. Det

er endnu en vigtig grund til, at DC deltager.

- Ved at udvikle nye muligheder tager vi et samfunds-ansvar, som kan medføre besparelser på en så vigtig ressource som drikke-vand. Der er en stigende mangel på rent drikke-vand, og det er udpeget til at være et stort globalt problem, siger Charlotte Thy.

Konkret er ambitionen at bruge væsentligt mindre drikke-vand og mere rensset genbrugs-vand uden at ændre de høje krav til fødevarer-sikkerhed og kvalitet.

Ved at bruge det samme vand flere gange forventes det, at forbruget kan reduceres med 15-30 procent. ■



DC vil tage ansvar for miljøet ved at mindske forbruget af drikke-vand til for eksempel grovrensning på slagterierne. I stedet skal der i større grad sættes på genbrugs-vand. Foto: Morten Faurby.



- Vi har brug for et teknologisk kvantespring, siger DC's miljøchef Charlotte Thy. Arkivfoto.



KORT NYT

1,5 MILLIONER KREATURER I DANMARK

Danmark huset godt 1,5 millioner kreaturer, viser en ny opgørelse fra Landbrug & Fødevarer.

Malkekøerne udgør lidt over 1,1 millioner. På top tre indtager Holstein-racen førstepladsen efterfulgt af jersey og Rød Dansk Malke race.

Blandt kødkvægs-racerne er Limousine den dominerende slags,

skriver Landbrugsavisen. På andenpladsen kommer Hereford, mens Simmental ligger nummer tre.

Generelt falder antallet af kvæg i Danmark ca. to procent årligt. Det gælder både malke-racerne og kødkvægs-racerne.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



SKINKE-STRIMLER I WOK MED SURSØD SAUCE OG SUKKERÆRTER

Med de lysere tider og måske oven i købet lidt lunere temperaturer får mange lyst til lettere mad. De tunge vinter-retter skiftes ud, og tallerkerne byder på måltider, der ligger godt i maven.

Denne wok-ret er hurtig at tilberede og kan nemt skaleres op til det antal personer, der samles om aftensmaden hjemme hos dig. Oprindeligt er opskriften beregnet til to voksne og et lille barn.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

250 g wok-strimler af inderlår eller skinke-strimler, ½ x ½ x ca. 8 cm
salt og peber
1 spsk olie
2-3 gulerødder
2 porrer
200 g sukkerærter
1 spsk tomatpuré
1 spsk sukker
1 spsk vineddike
1 spsk majsstivelse
flydende fond eller bouillon
ris.

SÅDAN GØR DU

Skær gulerødderne igennem på langs og derefter i skrå skiver. Skær porrer i ringe, og skær sukkerærter i skrå skiver.

Kog risene. Dup kødet tørt med køkken-rulle. Krydr det med salt og peber. Lad kødet blive brunt på alle sider i alt 1-1½ minut i en wok eller pande med olie ved kraftig varme. Tag kødet op på en tallerken.

Steg grøntsagerne – først gulerødder i nogle minutter. Tilsæt porrer og sidst sukkerærter. Rør 2½ dl vand, tomatpuré, sukker, vineddike og majsstivelse sammen, og hæld det i wokken. Giv det et opkog, og vend kødet i retten.

Smag til med fond eller bouillon samt salt og peber.

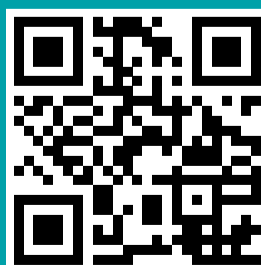
Opskriften er fra www.voresmad.dk og er udarbejdet af Sandra Leigh Draznin.

TIPS

- Smag eventuelt til med lidt chili
- Frosne wok-blandinger af grøntsager kan bruges i stedet for friske grøntsager
- Brug årstidens grøntsager efter fantasi og smag.

QR-KODE

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

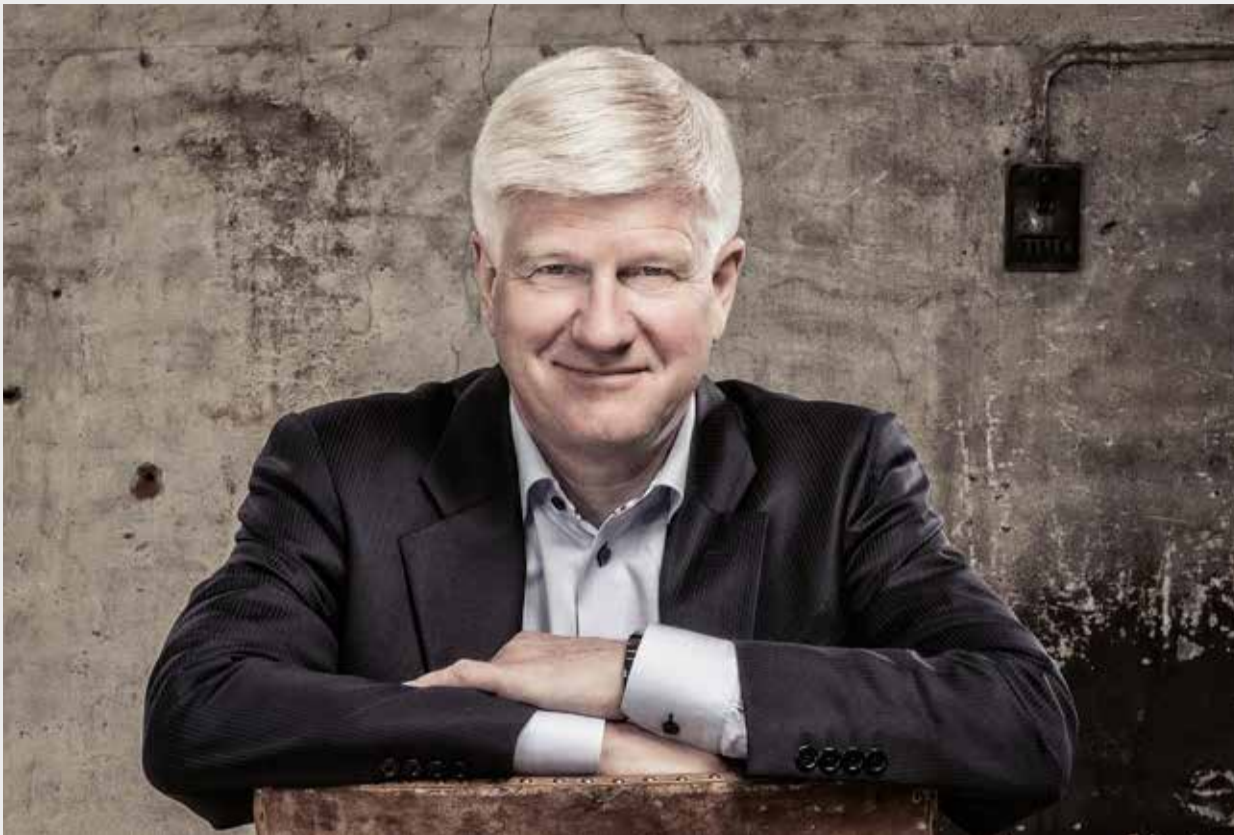


JUBILARER

APRIL/MAJ

BLANS 17. april 2015 25 års jubilæum Jan Mulvad Pakkeri	5. maj 2015 35 års jubilæum Åge H. Nielsen Tarmhuset
19. april 2015 25 års jubilæum Marie Mathiesen Udbening	14. maj 2015 25 års jubilæum Henning Frederiksen Slagtegang
7. maj 2015 25 års jubilæum Torben G. Andersen Opskæring	RINGSTED 1. maj 2015 25 års jubilæum Ole Asbjørn Nielsen Arbejdsstudie
9. maj 2015 25 års jubilæum Karsten Sørensen Teknisk afdeling	7. maj 2015 25 års jubilæum Linda Christensen Kantinen
10. maj 2015 25 års jubilæum Torsten Loeck Slagtegang	10. maj 2015 25 års jubilæum Godfrey Ssempebwa Slagtekæden
12. maj 2015 35 års jubilæum Andreas Reiss Slagtegang	12. maj 2015 40 års jubilæum Finn Lasen Udlæsning
FAABORG 30. april 2015 25 års jubilæum Jan Allan Hansen Udbening	14. maj 2015 25 års jubilæum Villy Spandet Opskæring, dag
10. maj 2015 25 års jubilæum Van Thanh Nguyen Udbening, aftenhold	14. maj 2015 25 års jubilæum Ahmet Suna Skærestue 3
HERNING 21. april 2015 35 års jubilæum Niels Steen Johansen Detail, teknisk afdeling	SÆBY 14. april 2015 35 års jubilæum Karsten Thomsen Tillidsmand
15. maj 2015 40 års jubilæum Ole Kirkeby Detail	17. april 2015 25 års jubilæum Frank Raaberg Pedersen Pakkeri
HORSENS 30. april 2015 25 års jubilæum Kim Nygård Jensen Pakkeri	28. april 2015 45 års jubilæum Poul Erik Jensen Udbening, midterstykker
5. maj 2015 25 års jubilæum Thiyaga Krishnathan Forender	28. april 2015 35 års jubilæum Jørgen Kristiansen Udbening, forender
5. maj 2015 25 års jubilæum Vait. Thavaneswaran Forender	1. maj 2015 35 års jubilæum Finn Rasmussen Kedelhus
	14. maj 2015 25 års jubilæum Charlotte Hostrup Udbening, midterstykker





FREMDRIFT

Danish Crown er et selskab med fart på – på trods af vores 128 år.

Alene i løbet af den seneste måned har vi kunnet melde ud, at vi gerne vil fusionere med Tican, at vi laver forretnings-samarbejde med tyske Westfleisch – og at vi desværre lukker to af Ringsteds fire slagtelinjer.

Ind imellem ser vi i medierne, at nogle mennesker får blandet tingene sammen. At nogle mener, at vi kunne undlade at lukke danske arbejdspladser, hvis vi lod være med at investere i udlandet...

PENGENE TJENES I UDLANDET

Jeg har en mistanke om, at de fleste heldigvis er klar over, at det er noget forbistret sludder – og at det er en holdning, man mest lufter, fordi man er frustreret.

Jeg har sagt det ofte, og det giver mening at blive ved med at gentage det:

De udenlandske arbejdspladser i koncernen Danish Crown er en forudsætning for, at vi i dag har danske arbejdspladser. De er ikke bare et billigere alternativ.

I mere end ti år har Danish Crown arbejdet strategisk på at sikre sig en stabil, international platform – for netop at sikre, at vi er en stabil og stærk, international virksomhed.

FOR FÅ SLAGTESVIN

Havde vi ikke skabt muligheden for at have en fornuftig afsætning på

verdensmarkedet til konkurrencedygtige priser, havde vi ikke i dag kunnet tage initiativet til eksempelvis samarbejdet med Westfleisch. Et samarbejde, som forhåbentligt vil være med til at langtidssikre de danske arbejdspladser på so-slagteriet i Skærbæk. Hvis økonomien i dele af vores forretning ikke hænger sammen, så giver det sig selv – så nedlægger den del af forretningen sig selv.

Så når vi tilpasser kapaciteten i Ringsted, er det ikke fordi, der er krise i Danish Crown. Så er det fordi, vores kapacitet er for stor set i det langsigtede perspektiv. For jeg ved godt, at vi aktuelt kører med overarbejde. Jeg glæder mig over, at vi for tiden har større tilførsler, og jeg sætter stor pris på, at I som altid er parat til at servicere vores landmænd og kunder, når det er nødvendigt at give den en ekstra skalle.

Det ændrer bare ikke på, at vi langsigtet har kapacitet til at slagte flere dyr, end der bliver leveret til vores slagterier. Og det kommer en fusion med Tican heller ikke umiddelbart til at ændre på.

Også i den sammenhæng er der dagligt eksempler på danske politikere, der har fået blandet pebernødder og gummistøvler sammen i forsøget på at profilere sig selv på, at nogle mennesker mister deres job.

Flere har været rigtig hurtige på tasterne for at mene noget om, at

vi jo bare kunne lade være med at sende slagtesvin til udlandet for at slagte dem der.

ULIGE VILKÅR FOR EJERE

Heldigvis er der ingen medarbejdere i Danish Crown, der falder for de pinlige, politiske valgkamp-tricks. Vi ved, at vi ikke sender slagtesvin til udlandet – og at faldet i antallet af producerede slagtesvin i Danmark primært hænger sammen med, at der netop fra politisk side er sat forhindringer op for de danske landmænd. Forhindringer, som landmænd i landene omkring os ikke møder.

For halvandet år siden så vi på, om den triste udvikling kunne vendes ved eget initiativ, men det var et rungende klart signal ved afstemningen – at det var der ikke interesse for. Og en rungende klar melding fra også Fødevarerforbundet NNF, som bad Danish Crown om at tage ledelsesretten tilbage og lukke de arbejdspladser, det var nødvendigt at lukke.

For ganske få dage siden sagde Danish Crowns ejere ja til at fusionere med Tican. Samme dag sagde Ticans ejere også ja til fusionen, og dermed er vi et skridt tættere på en ny virkelighed. Tilbage står fortsat konkurrencemyndighedernes godkendelse...

Tilbage står også det faktum, at Danish Crown til enhver tid er en stærk koncern i bevægelse.

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

26. marts 2015

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
fabriksdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



**Caroline Fuglsig
Leidesdorff**
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers