

SYG AF STRESS

- JEG MÆRKEDE DET IKKE KOMME

S4-5

RYD OP OG
UNDGÅ ULYKKER
S6


krøgen
JANUAR 01-2015

DANISH CROWN
TORBEN CHRISTENSEN

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 6

OPRYDNING

I Sæby er der gode erfaringer med grundig oprydning på slagteriets udbeningsafdeling. Det er med til at minimere risikoen for skader.

SIDE 9

JAKKER TIL JAPAN

Som et led i markedsføringen har Danish Crowns japanske samarbejdspartner valgt at tage logoet med sig overalt.

SIDE 11

MS RØNNE

Medarbejderselskabet på Bornholm er nu sat i søen. Du kan læse om, hvad det betyder for medarbejderne på Bornholm.



SIDE 14

FERIEHUSE

Skal du på ferie i et af Danish Crowns feriehus, skal du snart slå til. Ansøgningsfristen er lige om hjørnet.



BAGSIDE

Leder: Et svært dilemma.

FORSIDE + 4-5

Torben Christensen kunne ikke lægge arbejdet, når han var hjemme. For mange opgaver og for lidt tid gjorde ham så stresset, at han blev syg. Han kunne ikke sige fra.

Forsidefoto: Claus Petersen.

FORRYGGENDE

SMØGER ER SKODDET UDEN PROBLEMER.

AF LISBETH CARØE

En del medarbejdere er holdt op med at ryge, andre ryger kun i fritiden, måske på vej til og fra arbejde.

Overalt er det rygestop, som DC Pork indførte den 1. januar, gået gnidningsfrit, lyder tilbagemeldingerne i den rundringning, som Krogen har foretaget 14 dage inde i det nye røgfri år.

Også selv om mange rygere har valgt at tage en kold tyrker. De har først slukket smøgerne på årets første arbejdsdag.

Læs her, hvordan rygestoppet er modtaget på fabrikkerne. ■



Torben Lyngsø. Arkivfoto.

TILLIDSMAND TORBEN LYNGSØ RINGSTED:

- Det er gået over al forventning. Det er kommet bag på mig, for over halvdelen af kollegerne røg før nytår, så jeg troede, at rygeforbuddet ville blive et kæmpe problem. Men vi har ikke været nødt til at have fat i nogen, og ingen er bortvist. Tværtimod klæder alle om og går ud i rygeskurene, og ingen ryger på p-pladsen på vej derud, men først når de står i skuret, siger en forbavset Torben Lyngsø.

- Det eneste negative er, at det er gået ud over omsætningen i kantinen, som jeg har ansvaret for. Så det er jeg ikke glad for.



Paul Sejer. Arkivfoto.

TILLIDSMAND PAUL SEJER SKÆRBÆK:

- Der har været lidt frustration over, at folk skal uden for matriklen for at ryge. Vi har ikke fået et rygeskur endnu, men det er på vej og er nok stillet op omkring den 1. februar, så bliver det lidt nemmere. Rygestoppet er ikke gået ud over stemningen, og folk er ikke mere irritable, selv om mange har taget en kold tyrker.

- Jeg tror, forbuddet mod røg på slagteriet har fået halvdelen af kollegerne til at holde med at ryge, i hvert fald i arbejdstiden, mens den anden halvdel fortsat ryger, vurderer tillidsmanden på soslagteriet.



Kaj Meldgård. Arkivfoto.

FABRIKSCHEF KAJ MELDGÅRD HERNING:

- Rygestoppet fungerer fint her. Vi har vidst i lang tid, at det kom, så det er ikke kommet bag på nogen, og jeg har ikke hørt brok.

- Jeg synes, folk har taget det i stiv arm, og jeg er stolt af, at vi er kommet igennem det uden skærmydsler.

- Heller ikke selv om jeg den første uge kom til at begå en fodfejl og lod folk tage en kittel på, når de skulle ud i rygeskuret. Da røg folk, som de plejer. Men nu skifter de til deres almindelig tøj, og så er der ikke ret mange, der ryger.



Brian Vestergaard. Arkivfoto.

TILLIDSMAND BRIAN VESTERGAARD BLANS:

- Folk har selvfølgelig ikke ligefrem klappet i hænderne over, at de ikke må ryge mere. 40-50 procent er rygere, så det har været en prøvelse, og man kan godt mærke, at nogle er lidt hurtigere på aftrækkeren.

- Men omvendt har vi haft lang tid til at vænne os til det, det er det gode ved det. Overordnet set er det gået fornuftigt.

- En del har benyttet chancen til at stoppe, mens andre er holdt med at ryge i arbejdstiden. Det er kun enkelte kolleger, der bruger rygeskuret udenfor.

OVERRASKENDE MANGE GRISE GIVER ANSÆTTELSE

SMÅGRISENE ER BLEVET I DANMARK, OG DET GIVER EN EKSTRA TRAVLHED I HERNING OG BLANS, HVOR DER ANSÆTTES.

AF JENS HANSEN

På grund af travlhed ansætter Danish Crown op mod 75 nye medarbejdere i Herning og Blans.

- Vi får i øjeblikket leveret omkring 15.000 flere slagtesvin om ugen, end vi havde forventet. Samtidig har vi en pukkel af grise efter en jule- og nytårsperiode, hvor vi med fem fridage mistede en hel uges slagtning, så lige nu har vi virkelig brug for at kunne slagte flere svin, fortæller Søren F. Eriksen, der er produktionsdirektør i Danish Crown.

Den pludselige stigning i antallet af slagtesvin skyldes formentlig, at den manglende eksport af svinekød fra Europa til Rusland har fået eksporten af danske smågrise til først og fremmest Tyskland til at dykke i de sidste måneder af 2014.

- Vi er lige nu omkring fire fulde slagtedage bagud, og det giver altså nogle af vores leverandører udfordringer. For grisene ude i staldene holder jo ikke op med at vokse, selv om de er meldt til slagtning. Heldigvis er vores ansatte ude på slagterierne i vidt omfang klar til at tage overarbejde, så vi forhåbentlig kan undgå

problemer med overfyldte stalde, siger Søren F. Eriksen.

På nuværende tidspunkt er der ingen, der tør spå om den manglende eksport af svinekød fra Europa til Rusland kan udløse et egentligt opsving i den danske produktion af slagtesvin.

Vurderet ud fra eksporten af smågrise i oktober og november peger pilen dog i retning af travlhed på de danske slagterier i de første måneder af 2015. Men med en meget lav afregning for grisene er det desværre langt fra sikkert, at det også vil være tilfældet, når sommeren begynder at nærme sig. ■

UENIGHED OM AKKORDTILPASNING

RUTINEMÆSSIG AKKORD-JUSTERING GAV ANLEDNING TIL MØDER I SAMARBEJDS-UDVALGET PÅ SLAGTERIET I HORSSENS.

AF JENS HANSEN

Den 13. januar kunne man på Finans.dk læse, at medarbejdere i en afdeling på slagteriet i Horsens skulle være blevet presset til ikke at nedlægge arbejdet.

Der er tale om en rutine-mæssig akkord-justering, som gav anledning til et møde i samarbejds-udvalget, hvorefter samarbejds-udvalget indstillede til kollegerne, at arbejdet skulle genoptages. Den nye akkord-justering omfatter ca. 20 medarbejdere ud af slagteriets godt 1.300 medarbejdere.

- I Danish Crown justerer vi løbende akkorderne i overensstemmelse med de regler, der er fastsat i overenskomsten. Det er der som regel forståelse for, fortæller produktions-direktør Søren F. Eriksen og fortsætter:

- Der foreligger en aftale om, at hvis der er uenighed om, hvorvidt en ny akkordsats ligger inden for den gældende overenskomst, så bringes den for det fagretlige system, så vi får en uvildig afgørelse.

MANGE SLAGTESVIN

I sidste uge blev der på baggrund af utilfredsheden blandt en mindre gruppe medarbejdere indkaldt til møde i samarbejds-udvalget, som enigt valgte at opfordre de utilfredse medarbejdere til at fortsætte arbejdet uden en overenskomst-stridig arbejds-nedlæggelse.

Enkelte medarbejdere ønskede dog en egentlig nedlæggelse af arbejdet i strid med de gældende arbejdsmarkedsregler. Det førte til en afklaring af, at en udeblivelse fra arbejdet er at betragte som en opsigelse.

- Det er almindeligt kendt, at der går rigtig mange slagtesvin ude i besætningerne landet over efter de seneste ugers juleferie. Derfor møder vi også en meget konstruktiv tilgang, når det handler om at påtage sig overarbejde i øjeblikket, så vi kan afhjælpe situationen ude på landet, siger Søren F. Eriksen.

- I sådan en situation er der ikke plads til at tabe slagtningen af tusindvis af svin. Hvis landmændene presses endnu hårdere lige nu, så ender det også med at koste arbejdspladser på den lange bane, og det er der nødt til at være forståelse for.

Det var som vanligt den lokale fabriksdirektør, der forestod diskussionen med medarbejderne. I modsætning til Finans.dk's udlægning var Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen ikke tilstede på slagteriet eller involveret i dagens møder. ■



KORT NYT

MEDARBEJDER-OBLIGATIONER UDBETALES

Den 1. december gik der penge ind fra den såkaldte kupon-rente på DC-obligationerne på den konto i Jyske Bank, der er oprettet til formålet. Udbetalingen fra renterne stammer fra de medarbejder-obligationer, du købte i 2009.

Dette er den sidste udbetaling på medarbejderobligationer, og alle obligationerne er dermed frigivet.

Jyske Bank har sendt breve enten via post eller i netbanken til medarbejdere, der har investeret i DC-obligationer, og heri kan du se, hvor mange penge du har fået udbetalt.

Har du spørgsmål om medarbejder-obligationer kan Brian Troelsen fra DC's Finansafdeling hjælpe på telefon 8919 1307.



Arkivfoto: Claus Petersen.

247 KILOMETER PØLSER

Steff's Place i Københavns Lufthavn udgør tilsammen den gruppe af danske pølsevogne, der sælger mest. I 2014 blev der langet 1.161.855 pølser over disken. Lægger man sidste års solgte pølser ud i en lang række, strækker de sig over 247 km.

Flere produkter har i 2014 oplevet en markant fremgang i lufthavnen. Antallet af solgt bøfsandwich steg fra 29.540 stk. til 48.320 stk. Også Pulled Pork har skabt omsætning i butikkerne. Der er blevet solgt 3.051 kg.

I alt besøgte 592.507 rejsende de fire butikker i 2014.



- JEG TROEDE, JEG KUNNE DET HELE

DET HELE GIK STÆRKT FOR TORBEN CHRISTENSEN SIDSTE FORÅR. EN HÅRD OMGANG STRESS SATTE HAM PÅ SIDELINJEN I SEKS MÅNEDER.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

En morgen i februar er Torben Christensen ved at gå rundt om slagteriet i Faaborg. Egentlig er han mester i røgeriet, men lige nu er han ikke på sin pind.

I stedet overvejer han, om han skal sige op og skride fra det hele.

- Jeg var mødt ind klokken 5.15 for at nå alt det, jeg skulle. Efter et kvarter havde jeg allerede fået de første 15 spørgsmål, jeg skulle forholde mig til, og jeg havde det, som om mit hoved eksploderede, siger han.

VIL VÆRE MED I ALT

Fabrikschefen er ikke i Faaborg, så Torben kan ikke sige op. I stedet går han ind og arbejder videre.

Da han går hjem fra arbejde, ved han knap, hvem han selv er. Han ved heller ikke, at der skal gå et halvt år,

før han igen er tilbage på arbejdet på fuld tid.

Forinden har Torben Christensen en lang periode, hvor han påtager sig for mange opgaver. Det resulterer i mangel på søvn, kort lunte og dårlig hukommelse. Han mærker det ikke selv, men han er blevet stresset. Meget stresset.

**- JEG HAVDE DET,
SOM OM MIT HOVED
EKSPLODEREDE.**

Torben Christensen, mester.

- Det kom stille og roligt, og jeg mærkede det ikke. Men min familie havde lagt mærke til det. De sagde, at det var ved at gå galt, men jeg lukkede øjnene for det, siger Torben Christensen.

- Det er ganske uhyggeligt at tænke på, hvor slemt det ramte, da jeg endelig gik i stå.

Han føler, at han skal involvere sig i alt, hvad der foregår på fabrikken. At han har styr på det, selvom telefonen ringer fra fem om morgenen til elleve om aftenen. Han er kort sagt på arbejde hele tiden.

FABRIKSCHEFEN HJALP

Da Torben Christensen kommer hjem, ringer han til sin fabrikschef Ole Lyngesen og siger, at han ikke kan komme på arbejde.

I den næste tid kommer Ole Lyngesen på besøg i hjemmet hver gang, han er på Fyn. Han fjerner Torbens telefon og siger, at han først skal komme på arbejde, når han er helt klar igen. Og så spørger han, om Torben ikke skulle prøve en psykolog.

- Det ville jeg sat'me ikke, siger Torben Christensen.

- Psykolog det er jo sådan noget, naboen går til. Jeg var bare stresset, jeg var jo ikke tosset. Men set i bakspejlet var det den helt rigtige

DET SIGER DC OM STRESS

UDDRAG FRA DANISH CROWNS PERSONALEHÅNDBOG:

- Det forventes, at der i det daglige ledelses-arbejde er en konstruktiv dialog mellem leder og medarbejder omkring de daglige arbejds-opgaver, medarbejderens mål-opfyldelse og generelle trivsel. Disse vigtige elementer er ligeledes omdrejningspunktet for MU-samtalerne.

- Hvis det i dialogen mellem leder og medarbejdere kommer frem, at medarbejderen

føler sig overbelastet/stresset på grund af manglende overens-stemmelse mellem opgaver og tid, konflikter med kollegaer/leder, problemer i privatlivet eller lignende problemstillinger, skal medarbejderen have hjælp. Lederen er forpligtet til at handle.

- Sådanne situationer er meget individuelle, og der er behov for forskellige løsningsmuligheder alt efter situationen. I nogle situationer er løsningen en omlægning af arbejds-fordelingen i afdelingen, andre

situationer kræver inddragelse af sikkerheds-organisationen eller HR-afdelingen.

- Både medarbejder og leder er altid velkomne til at kontakte HR-afdelingen i forbindelse med håndteringen af stress.

Du kan læse teksten i fuld længde i Danish Crowns personale-håndbog på KroneNet. Den findes både på dansk, tysk og polsk.



Torben Christensens arbejdsdag var knap begyndt, før han var nødt til at komme ud af slagteriet. Han var blevet stresset over en længere periode, og til sidst gik det galt.

beslutning. Han hjalp mig, så jeg kunne sove, og gav mig gode råd til, hvordan jeg kunne komme tilbage på arbejdet igen.

I dag er Torben Christensen glad for den hjælp, som fabrikschefen gav ham.

- Havde det ikke været for Ole, så var jeg aldrig kommet til psykolog. Jeg var gået i gang med at arbejde, før jeg skulle, og så var det gået fuldstændig galt. Han har været en rigtig stor støtte.

TILBAGE PÅ JOB

Efter en tur på sygehuset med et begyndende mavesår, ture til psykologen, som giver ham værktøjer til at håndtere stressen, og dage, hvor Torben Christensen bare sover og sover, er han igen klar til at begynde på sit job. Først et par timer om dagen tre dage om ugen.

- DET ER GANSKE UHYGGELIGT AT TÆNKE PÅ, HVOR SLEMT DET RAMTE, DA JEG ENDELIG GIK I STÅ.

Torben Christensen, mester.

- Den dag, jeg vendte tilbage til slagteriet, var ligeså skræmmende som min allerførste dag. Mine kolleger var glade for at se mig igen, og jeg fik masser af støtte. Det kan godt være, at det kan være en hård tone, men jeg synes, slagteriarbejdere rykker sammen, når der er én, der har brug for hjælp, siger Torben Christensen.

Seks måneder efter, at Torben Christensen gik rundt om slagteriet den dag i februar, er han tilbage på sit arbejde for fuld kraft. I dag er han ikke nervøs for tilbagefald. Han er blevet bedre til at sige fra, at nyde, når han har fri, og at uddelegere arbejdet, så han ikke skal være med i alt.

HOLD ØJE MED HINANDEN

Til gengæld håber han, at hans historie kan være en påmindelse til andre. Torben Christensen var mester og havde fået kurser i at holde med andres stress, men han holdte ikke øje med sig selv.

- Vi er afhængige af hinanden til at holde øje med, om det går godt. Jeg kunne ikke mærke noget, selvom jeg synes, min tur har været rigtig hård, så vi er nødt til at holde øje med vores kolleger og sige til, hvis vi kan mærke, at der er noget galt, siger Torben Christensen. ■



EN OPRYDNING GIVER BEDRE ARBEJDSMILJØ

ARBEJDSULYKKER KAN ALDRIG FJERNES HELT, MEN VED AT FJERNE RODET HAR SÆBYS UDBENING GJORT SIKKERHEDEN BEDRE.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Arbejdet med at forebygge ulykker på fabrikkerne i Danish Crown har stået på i mange år. Efter en lang periode, hvor antallet af ulykker faldt, har niveauet nu lagt sig fast i de seneste år.

Det er hovedsageligt det, der kaldes adfærdssulykker, der nu optræder i statistikkerne.

- DET ER SMÅTING, MEN DET HAR EN STOR BETYDNING, NÅR MAN LÆGGER DET SAMMEN.

Hans-Erik Kristensen, udbeningsmester.

Derfor lavede Danish Crown i foråret 2014 et kursus for alle mestre i koncernen, som skulle mindske antallet af adfærdssulykker. Det har gjort, at udviklingen nu igen går i den rigtige retning.

Kurset gav alle mestrene nogle indsatsområder, som de skulle arbejde på i lige præcis deres afdeling, og i udbeningen i Sæby har de haft gode resultater.

STOP OG TÆNK DIG OM

I udbeningsafdelingen i Sæby lavede mester Hans-Erik Kristensen en

vurdering af risikoen på pakkeriet i sin afdeling, der viste, at risikoen for faldskader var ganske høj. Derfor gik han i gang med at kigge på, hvordan det kunne ændres.

- Vi stoppede op og spurgte os selv, om der var en bedre måde, som vi kunne gøre tingene på. Det hele handlede om at se på afdelingen med friske øjne, og vi kunne se, at det krævede en oprydning, siger Hans-Erik Kristensen.

Det resulterede i, at reoler og paller blev flyttet, så turen gennem lageret blev nemmere.

- Det var en ordentlig omgang. I dag er det jo nærmest en hel gildesal, siger Hans-Erik Kristensen og griner.

FÅ MEDARBEJDENE MED

Samtidig lægger han også meget vægt på medarbejdernes rolle i arbejdet med at fjerne eventuelle risici. Ugentlige tavlemøder gør, at alle er involveret og fælles om at gøre afdelingen til et godt sted at arbejde.

- Hver tirsdag klokken otte holder vi et tavlemøde, hvor medarbejderne kan bringe ting op, som de får øje på i deres arbejde. Om det er en mulig ulykke eller generende støj fra maskiner, så er det hele med til at gøre en forskel, siger Hans-Erik Kristensen.

- Det er småting, men det har en stor betydning, når man lægger det

sammen. Vores afdeling er blevet et bedre sted at være, og det er også, fordi vi har medarbejdere, der er engageret i det arbejde, vi gør, fortsætter han.

ARBEJDET FORTSÆTTER

Selvom resultaterne allerede nu er synlige for afdelingen i Sæby, er arbejdet ikke slut. Arbejdet med at fjerne risiko for ulykker fortsætter løbende.

- VI HAVDE GÅET I DET I MANGE ÅR UDEN AT TÆNKE OVER RODET, MEN VORES AFDELING HAR FÅET RIGTIG MEGET UD AF DET

Hans-Erik Kristensen, udbeningsmester.

- Hele afdelingen er blevet meget mere opmærksom på det, og vi ændrer alle de ting, vi finder. Vi bruger opslag og information, så medarbejderne ved, hvor der kan være en risiko.

- Det er så nemt at gøre, hvis man lægger nogle tanker i det. Det kræver, at man kigger på det med friske øjne. Vi havde gået i det i mange år uden at tænke over det, men vores afdeling har fået rigtig meget ud af det, siger Hans-Erik Kristensen. ■



Oprydningen fokuserer især på at fjerne rodet og skabe bedre plads i afdelingen, så risikoen for faldskader bliver mindre.
Foto: DC.



Tobias Cording Andersen er en af de lærlinge, der har gennemført kurset i Blans. Lærlingene roser kurset for at være en konkret tilgang til arbejdsmiljø.

GODT ARBEJDSMILJØ GENNEM ET KAMERA

LÆRLINGENE I BLANS TAGER BILLEDER AF ARBEJDSMILJØET. SÅDAN LÆRER DE BEDST.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Forståelse for et godt arbejdsmiljø er et af undervisnings-punkterne for lærlinge hos Danish Crown. I Blans har lærlinge-ansvarlig Bo Banke fundet en helt særlig måde at gøre det på.

Her er ingen tykke bøger eller lange forelæsninger. Det er op til lærlingene selv at lave undervisningen.

De bruger fabrikken som case. Lærlingene får udleveret et kamera, som de skal bruge til at dokumentere situationer, der kan være gode eller dårlige set i et arbejdsmiljø-perspektiv.

- De bliver undervist bogligt på slagteri-skolen, men her får de en anden opmærksomhed omkring arbejdsmiljøet på selve fabrikken, forklarer Bo Banke.

KENDSKAB TIL FABRIKKEN
Lærlingene skal selv opstøve

**- TICAN HAR BLANDT
ANDET TAGET FAT
I MIG PÅ ET TIDS-
PUNKT FOR AT HØRE,
HVORDAN, VI GØR
HERNEDE I BLANS.**

Bo Banke, lærlinge-ansvarlig.

situationerne, så hele fabrikken skal finkæmmes. Kurset skal gennemføres inden for de første uger af

lærlingeperioden, og derfor er det også med til at vise fabrikken frem.

- Samtidig med at de går rundt, lærer de fabrikken at kende, fordi de kommer ud i alle kroge, og de får snakket med deres kolleger. De må ikke komme tilbage til mig, men skal tage fat i deres kolleger med grøn hjelm, siger Bo Banke.

VÆK FRA SKOLEBÆNKEN

Kurset har kørt i et års tid, og det er obligatorisk for alle de lærlinge, der kommer til Blans. Det er især den praktiske del, der tiltaler de lærlinge, der har været på kurset. I stedet for at læse om det kan de nu se det med egne øjne.

- Timerne på skolen om arbejdsmiljø føles rigtig lange. Man kan godt sidde og halvsove lidt, så det giver meget mere mening at gøre det selv, fortæller Thomas Klit Møller og Tobias Cording Andersen, der er to af de lærlinge, som har gennemført kurset.

- Vi spotter både de gode og de dårlige ting, og så noterer vi, hvad der kan gå galt, og hvordan man forebygger det.

ERGONOMI OG VANDPYTTER

På kurset opsøger lærlingene alt fra dårlige ergonomiske stillinger blandt deres kolleger til vandpytter på gulvene, som kan give en potentiel faldskade.

Kurset er så godt, at der endda er kommet forespørgsler fra en uventet kant.

- Tican har blandt andet taget fat i mig på et tidspunkt for at høre, hvordan det er, vi gør hernede i Blans, fortæller Bo Banke. ■



NYE MULIGHEDER FOR AT SE MED

BESØGSGANGEN PÅ SLAGTERIET I HOLSTED BLIVER NU OFFICIELT TAGET I BRUG. INDTIL VIDERE KUN MED UDVALGTE GÆSTER.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Danish Crowns besøgs-afdeling i Horsens har siden slagteriet stod færdigt vist alt fra skoleklasser til ministre rundt på det store svine-slagteri. Nu kommer der en ny mulighed for afdelingen, der også kan skrive et kreatur-slagteriet i Holsted på som en mulig rundvisning. Det glæder besøgschef, Agnete Poulsen.

- Vi glæder os voldsomt meget og ser frem til at åbne dørene nede i Holsted. Slagteriet er bygget med gennemsigtighed for øje med en rigtig flot besøgs-gang, som jeg er sikker på kommer til at fungere rigtig godt.

Slagteriet har allerede benyttet sig af besøgs-gangen, men fredag d. 16. januar blev dagen, hvor besøgs-afdelingen havde deres første rundvisning.

KUN RELEVANTE GÆSTER

Selvom dørene bliver åbnet, bliver gæster med faglig relevans indtil videre prioriteret, så ressourcerne bliver brugt bedst muligt, og slagteriet ikke bliver belastet u hensigtsmæssigt. Derfor drejer det sig om gæster med relevans for produktion, andelshavere og skoleklasser.

- I Holsted kommer vi til at prioritere lidt strammere, end tilfældet er i Horsens. Kreatur-slagteriet er samtidig hoved-kontor for DC Beef, og det



Besøgs-gangen i Holsted er allerede blevet brugt før. Billedet er fra familie-dagen på slagteriet, hvor familier blev inviteret indenfor. Arkivfoto: Claus Petersen.

giver en naturlig begrænsning for, hvor mange mennesker der dagligt kan gå igennem arbejdspladsen. Men vi vil gøre, hvad vi kan for at dele oplevelsen af vores fødevarer-produktion med flest muligt, fortæller Agnete Poulsen.

En anden måde at besøge slagterierne i Danish Crown er gennem hjemmesiden, hvor Det Virtuelle Slagteri ligger til fri afbenyttelse. Her kan man følge arbejds-gangen på slagteriet i Horsens gennem videoer og faktabokse helt

uden filter. Det er planen, at Holsted skal have en lignende gennemgang indenfor de kommende måneder. ■

TILBAGE MED TRO PÅ SLAGTERIET NY CHEF KENDER DC RØNNE RIGTIG GODT. NU VIL HAN SE FREMAD.

AF LISBETH CARØE

2014 var turbulent for slagteriet på solskins-øen. DC Rønne oplevede at være en heftig tur i mediemøllen i månedsvis, var i spil til at blive lukket og blev reddet på målstregen.

Op- og nedturen påvirkede også slagteriets daværende maskinchef gennem seks år, Peter Koefoed Nielsen. Han tog bestik af situationen og slog til på et godt tilbud om et job andetsteds. Med udgangen af marts stoppede han – midt i drøftelserne om slagteriets fortsatte eksistens.

- Det var ikke, fordi jeg ville væk fra slagteriet. Men hvis vi skulle lukke, var familien på den, for min bedre halvdel får også sin indtægt på slagteriet, forklarer Peter Koefoed Nielsen, der bor sammen med miljømedarbejder Susi Bjerregaard.

Alligevel var han ikke i tvivl, da jobbet som produktionschef efter Poul Henriksen blev slået op.

TROR PÅ OVERLEVELSE

- Jeg søgte, fordi det kunne være en rigtig god mulighed for en god udfordring. Jeg tror på, jeg kan gøre en forskel – at vi om fem år er lykkes med at spare 25 millioner kr. om året og fortsætter med at drive slagteri i Rønne, siger 42-årige Peter Koefoed Nielsen.

- DET SER LYST UD FOR SLAGTERIET.

Peter Koefoed Nielsen, produktionschef.

- Tror du på det?

- Ja, ellers sad jeg ikke her, lyder svaret prompte.

Den nye produktionschef begyndte den 1. december, så han har et par måneders overlap med sin forgænger. Han glæder sig meget til at føre de mange nye initiativer ud i livet.

- Vi har blandt andet fået en ny opbryster-robot og et nyt skoldekar, ligesom vi skal lave energi-besparelser og finde ud af, hvordan vi bedst muligt investerer de penge, der kommer fra det nye medarbejderselskab.

- HÅRDT FOR ALLE

Han forsikrer, at slagteriet nok skal være klar til at slagte de 50.000 ekstra grise om året, som de bornholmske andelshavere har lovet at levere som et led i rednings-planen.

- Nu skal vi se fremad. Det har været en hård tid for alle, nu skal vi have humøret op. Det ser lyst ud – ikke nemt, men lyst, mener Peter Koefoed Nielsen. ■



Produktionschef Peter Koefoed Nielsen ser lyst på DC Rønnes fremtid. Foto: DC.

MASSER AF INTERESSE TIL DM I SKILLS

SEKS LÆRLINGE FRA DANISH CROWN VISTE INDUSTRISLAGTER-FAGET FREM.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

68.000 besøgende lagde vejen for Bella Centret til DM i Skills, hvor erhvervs-uddannelserne kunne vise sig frem fra bedste side. I standen for industri-slagtere var det naturligvis lærlinge fra Danish Crown, der havde taget opstilling, og det gik over al

forventning ifølge lærlinge-ansvarlig fra Blans Bo Banke.

- Det var masser af interesse fra de besøgende, som stillede spørgsmål og kiggede på mens de skar, så det gik rigtig godt, siger han.

Selvom DM i Skills er lavet for at vise folkeskolens afgangsklasser deres muligheder for videre-uddannelse, var der også mange gæster, der bare kom for at se, hvad de mange lærlinge kunne.

HÅBER PÅ GENTAGELSE

Deltagesen i DM i Skills er et fælles projekt mellem Horsens og Blans, der hver især havde tre lærlinge med. Ideen er at skabe reklame for faget, da antallet af lærlinge er let faldende.

- Jeg håber, vi kan komme igen til næste år. Det er rigtig godt reklame for vores fag. Samtidig er det en fed oplevelse for de lærlinge, der deltagere, siger Bo Banke.

Lærlingene skulle skære en halv gris om dagen for at vise, hvad de lavede til hverdag. Her er det Lasse Lindsted fra Horsens, der skærer, mens Tobias Cording Andersen står ved siden af. Foto: DC.

FLERE GRISE

Bliver deltagelsen til næste år en realitet, er der allerede nu en ting, som lærlingene skal skrive sig bag øret. Der skal flere grise med.

**- DET ER RIGTIG
GOD REKLAME FOR
VORES FAG.**

Bo Banke, lærlingeansvarlig.

- De gik virkelig op i at vise, hvad de kunne, så vi kunne også se, at de skar lidt hurtigere, når der var publikum på. Så hvis vi kan tage af sted til næste år, skal vi have nogle flere grise med, siger Bo Banke. ■



JAPANSK KUNDE FÅR ÉN PÅ FRAKKEN AF DC

AF JAN FØNSS BACH

DC's japanske samarbejdspartner har fået Danish Crown-logo på jakken.

Det skal bruges til at synliggøre Danish Crown og dansk svinekød over for de japanske kunder, som DC leverer til.

- Det er første gang, vi markedsfører Danish Crown på den måde i Japan. Det var kunden selv, der henvendte sig for at høre, om vi ville sponsere jakkerne. Til gengæld lovede han at købe flere produkter hos os, siger eksportchef Jens Bech.

Og SE har da også allerede lagt flere ordrer ind hos DC end normalt.

UDLOVET PRÆMIE

SE er Japans næststørste kødgrossist og leverer til supermarkeder og restauranter over hele Japan. I

modsatning til i Danmark sker salget til grossistkunderne i Japan først, når chaufførerne besøger den enkelte kunde. Derfor er det vigtigt, at chaufførerne er oppe på dupperne, når de besøger supermarkeder og restauranter, og det har DC nu lovet at hjælpe til med.

- I forbindelse med sponsoratet har vi lavet en konkurrence. Præmien er en tur til Danmark for de to chauffører, der sælger mest i løbet af et år. Her skal de blandt andet besøge nogle af vores slagterier og selvfølgelig også se landet, siger Jens Bech.

SE er en af Danish Crowns vigtigste grossist-kunder i Japan og aftager primært brystflæsk og nakker til detailhandelen. DC's største kunder i Japan er industrikunder, som aftager store mængder dansk svinekød. Salget til Japan udgør 6 procent af Danish Crowns samlede koncernomsætning på ca. 58 mia. kr. ■



Jakkerne har Danish Crown-logo på ryggen, som skal være med til at synliggøre virksomheden. Foto: DC.



UDVIDELSE FORSINKET

INVESTERING TIL SEKS MILLIONER KR. KAN FØRST SÆTTES I GANG TIL SOMMER.

AF LISBETH CARØE

I stedet for februar bliver det næsten sommer, før en investering på seks millioner kr. i skærestuen på kreatur-slagteriet i Aalborg bliver til virkelighed.

DC Beef Aalborg havde ellers regnet med i uge seks og syv at modtage nye bånd og borde til skærestuen, så den kunne udvides fra 20 til 29 skærepladser. Det ville betyde, at kapaciteten kunne øges fra 200 tons til 280 tons om ugen.

Men udstyret er forsinket i tre og en halv måned, har slagteriet fået besked på af leverandøren. Først i uge 21-22 – i sidste halvdel af maj – kan skærebånd og -borde ventes at dukke op.

MIDLERTIDIG LØSNING

I stedet for at måtte afskedige medarbejdere i den periode er der tanker om en midlertidig løsning. Ideen er, at de 45 mand i afbeningen i tre måneder går over til en rullende fire dages uge, så de arbejder 10 timer om dagen for at få mere produktion

igennem. Ved at køre produktion i 50 timer om ugen i stedet for 40 kan det give kapaciteten et skub opad til 250 tons om ugen.

De berørte medarbejdere er i gang med at stemme om forslaget ved Krogens deadline.

- DET ER ALDRIG SJOVT AT AFSKEDIGE. DET PRIMÆRE MÅ VÆRE AT UNDGÅ DET.
Henning Lønstrup, tillidsmand.

- Vi har diskuteret det, og kollegerne virker positive over for at løse problemet på denne måde, så vi undgår at skulle af med seks-syv mand, siger tillidsmand Henning Lønstrup

- Det er aldrig sjovt at afskedige nogen, det går ud over nogle familier hver gang, så i mine øjne må det primære være at undgå det.

Han mener, at det er en solidarisk løsning, hvor kollegerne i fællesskab bider i det sure æble, som han kalder det. Samtidig betoner han, at det er sådan, man plejer at klare udfordringer på.

- Vi går ind for dialog, og når vi sætter os til bordet og taler om problemerne, så finder vi en løsning, inden vi går. For mig at se er det vigtigt, at det hele balancerer – at produktionen kører, og at vi kan beholde folkene, slår Henning Lønstrup fast.

FÆLLES OPGAVER

Det er hans fabrikschef meget enig i.

- Nu må vi se, hvordan resultatet af medarbejdernes afstemning bliver. Men generelt er det her et fint udtryk for den gode indstilling her på stedet. Ledelse og medarbejdere arbejder sammen om, hvordan vi kan løse de opgaver, vi står overfor. På den måde kommer vi til mange flere løsninger, som er til fælles bedste, mener fabrikschef Palle D. Sørensen.

Hvis medarbejderne går med til forslaget, vil der blive flyttet folk fra slagtegangen til skærestuen.

8,5 MILLIONER KR.

I alt har Aalborg fået bevilget 8,5 millioner kr. til nye investeringer. De første 2,5 millioner kr. blev brugt sidste år.

Investeringen går til at ombygge indfryseren til et nyt kølerum til råvarer, at ombygge fryseren til vaskerum, lager til færdigvarer og til pallettering samt til at lave nye pakke-stationer i pakkeriet. Og så altså til skærebånd og -borde, når de engang kommer.

Aalborg slagter for tiden 2400 dyr om ugen med pauseslagtning. ■

DE KNOKLER OG SÆTTER REKORD

MEDARBEJDERNE I AALBORG HAR DÆKKET IND FOR DC BEEF OG HINANDEN.

AF LISBETH CARØE

De 110 medarbejdere på DC Beef i Aalborg har ydet en jätte indsats sidste år.

Som det eneste kreatur-slagteri ud over det nye anlæg i Holsted har de været stødpude under indkøringen af Danmarks mest moderne kreatur-slagteri, og det har krævet sin mand.

- Vi slagtede 122.000 dyr sidste år. Det er 18 ½ procent mere end i 2013. Samtidig har vi udbenet 9913 tons, og

det er et plus på 21 procent, fortæller en stolt fabrikschef Palle D. Sørensen.

19 LØRDAGE PÅ JOB

Slagtningen er udført med stort set samme mandskabsstyrke, så alle har taget en stor tørn. Det har resulteret i, at der er arbejdet 19 lørdage i 2014, ligesom det samlet set er blevet til tusindvis af overarbejds-timer. Visse dage er der nemlig også blevet arbejdet ekstra om morgenen.

- Det er en ekstraordinær stor indsats, som medarbejderne har ydet. Det skal de have stor tak for. Det gælder lige fra modtagelsen i stalden over ekspeditionen af kartonner til afsendelse af papirerne på kontoret, siger Palle D. Sørensen.

HJÆLPER HINANDEN

Han forklarer, at foråret bød på ekstra arbejde som følge af, at Aalborg var back up for Holsted under indkøringen,

- JEG ER STOLT OVER MEDARBEJDERNES INDSTILLING.

Palle D. Sørensen, fabrikschef.

og at der i efteråret har været en stor pukke med flere slagtedyrløse som følge

af, at mælke-kvoterne var brugt op, så landmændene har sendt flere dyr til slagtning.

- Jeg er stolt over den indstilling, som medarbejderne har.

- Vi har aldrig haft problemer med at stille hold, hverken om morgenen eller om lørdagen, selv om der selvfølgelig også har været plads til, at nogen ind imellem har måttet sige, at de ikke kunne arbejde over.

- Vi har hele vejen igennem kunnet passe det ind efter den enkelte medarbejder. For eksempel hvis vedkommende skulle aflevere børn om morgenen, for der har altid været andre, der kunne dække ind. Det er jeg rigtig glad for, roser den nordjyske fabrikschef. ■

Medarbejderne var glade, da DC Rønne blev reddet. Nu er fundamentet for aftalen, Medarbejder-selskabet, stiftet. Arkivfoto.



MS RØNNEN SAT I SØEN

AF LISBETH CARØE

Medarbejderselskabet DC Pork Rønne – eller lidt kortere MS DC Pork Rønne – er navnet på det selskab, som de knap 200 medarbejdere på slagteriet i Rønne og Danish Crown har etableret.

MS'et er som bekendt et led i den rednings-plan for slagteriet, der blev aftalt i sommer mellem NNF og Dansk Industri.

Nu er grundlaget lagt fast. Folketinget vedtog loven den 4. december i fjor, og

siden er der blevet arbejdet på at få de praktiske forhold på plads. Medarbejderne har fået MS'et gennemgået på et møde på slagteriet her i januar.

Her kunne de spørge ind til detaljerne i aftalen. Blandt andet det helt store

spørgsmål om, hvad der sker med deres penge, hvis DC alligevel skulle lukke slagteriet i Rønne inden den 30. juni 2019. Svaret er, at det ligger helt fast i aftalen: Så får alle hele deres samlede indskud gennem årene tilbage. ■

HVAD KAN JEG FÅ RETUR?

Aftalen om MS Rønne betyder, at alle medarbejdere i Rønne – slagteriarbejdere, håndværkere og funktionærer – skyder en del af deres bruttoløn ind i Medarbejderselskabet, MS'et, dog højst 30.000 kr. om året.

Bruttolønnen er inklusiv værdien af fritvalgs-ordning, søgnehelldags-godtgørelse, feriepenge og pension.

For tiden er det 3,5 procent, så medarbejdere, der tjener 300.000 kr. om året, skyder 10.500 kr. ind i selskabet.

Aftalen bygger på, at slagteriet er sikret sin eksistens i fem år – frem til 30. juni 2019 – og at Rønne evner at spare mere end 25 millioner kr. om året i forhold til regnskabs-året 2012/13.

Når den såkaldte bindings-periode udløber den 30. september 2022, kan medarbejderne få udbetalt deres andel af de penge, de har skudt ind i MS'et.

Her får du to eksempler på, hvor meget medarbejderne kan få retur. ■

FIRE I SPIIDSEN

Medarbejderselskabet DC Pork Rønne ledes af en bestyrelse på fire medlemmer. Det er aftalt mellem NNF og DI (Dansk Industri), at to medlemmer vælges af medarbejderne, mens to udpeges af Danish Crown.

Den første bestyrelse er udpeget for at kunne stifte selskabet MS DC Pork Rønne.

På medarbejder-siden er tillidsmand Thomas L. W. Hansen og tidsstudie-tillidsrepræsentant Laila Ingildsen sat ind i første omgang. Det egentlige valg foregår efter Krogens deadline. DC har udpeget Rønnes nye produktionschef Peter K. Nielsen og direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen til bestyrelsen.

Peter K. Nielsen er også blevet direktør for MS'et, mens Søren F. Eriksen er formand frem til den 30. september 2015.

I det næste regnskabsår bliver formanden et medarbejder-valgt medlem af MS-bestyrelsen.

MEDARBEJDER A

A's indskud	20.000 kr.
Indbetaling fra alle	10 millioner kr.
Til fordeling	2 millioner kr.
A's retur-beløb	4.000 kr.

MEDARBEJDER B

B's indskud	50.000 kr.
Indbetaling fra alle	10 millioner kr.
Til fordeling	10 millioner kr.
B's retur-beløb	50.000 kr.



SOKOŁÓW ER BLANDT POLENS 10 STØRSTE BRANDS

DEN POLSKE AVIS RZECZPOSPOLITA HAR OPGJORT POLENS MEST VÆRDIFULDE BRANDS. SOKOŁÓW ER MED PÅ LISTEN.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Danish Crown overtog i seneste regnskabsår ene-ejerskabet af polske Sokołów, der i en årrække har leveret gode resultater og organisk vækst.

Væksten kan ses i Danish Crowns regnskab, men også de polske medier har lagt mærke til virksomheden.

Den velansete polske avis Rzeczpospolita har netop offentliggjort en liste over Polens 10 største virksomheder målt på værdien af brandet, og her er Sokołów den eneste kødvirksomhed på listen.

Sokołów lander således på en 10. plads med en brandværdi på 1,64 milliarder danske kroner.

BEKRÆFTER OVERTAGELSEN

Det er et spring på tre procent sammenlignet med sidste år, og

det glæder adm. direktør i DC Foods Flemming Enevoldsen, at værdien af Sokołów igen er vokset.

- Det viser endnu engang, at Sokołów er en sund virksomhed med en meget

stærk position i Polen. Det bekræfter derfor også, at det var klogt at overtage det fulde ejerskab af virksomheden i løbet af året, siger Flemming Enevoldsen.

- Fremadrettet skal vi selvfølgelig arbejde hårdt på at sikre, at Sokołów bevarer sin unikke position på det polske marked, og dermed fortsat kan levere gode resultater og overskud til Danish Crowns ejere. ■



KORT NYT

NYE ETIKETTER PÅ VEJ

Danish Crowns etiketter har været en tur på tegnebrættet, da EU fra december 2014 har fået nye krav til etiketterne på fødevarer, der eksporteres til EU-landene.

2.315 emballager er blevet ændret. Samtidig har det også betydet en besparelse for Danish Crown, da man er kommet på forkant med lovgivning for de næste år og har slettet en del ubrugte etiketter i systemet.

Lovgivningen indebærer nye krav til varebetegnelser, angivelse af indfrysingsdato, fremhævelse af allergener i ingredienslister, nye krav til skriftstørrelser og rækkefølgen på næringsdeklarationer.

WULFFMORGENTHALER

BACONS ANATOMI



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Fedtsmelterierne i Blans og her i Horsens har fået ekstra meget at lave, fordi Rusland før import-stopet købte en stor del af spækket til sin pølse-produktion. Nu smeltes det danske fedt og anvendes til margarine, olier og dyrefoder.

FEDTET SMELTER I LANGE BANER

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Bogstavelig talt driver det med fedt to steder i DC Pork. Fedtsmelterierne på slagterierne i Blans og Horsens

har travlt som aldrig før og kører i døgndrift for at følge med.

Det er en følge af, at Rusland siden februar sidste år har lukket for importen af svinekød fra blandt

andre EU-landene, herunder Danmark. Rusland har hidtil købt spæk til sin produktion af pølser, men det er også stoppet.

Dermed har Danish Crown i lighed med mange andre kødproducenter større mængder fedt end normalt, og det er en udfordring at afsætte det. En af løsninger er at smelte fedtet, så de to fedtsmelterier i Blans og Horsens arbejder på højtryk.

STØRRE MÆNGDER

- Anlægget kører 20 timer i døgnet. Vi begynder klokken halvfem om morgenen, og ved at møde forskudt har vi kunnet producere tre timer ekstra om dagen fem dage om ugen, fortæller slagtemester Benny Pedersen fra Horsens.

I alt bliver det til 45-50 tons smeltet fedt i døgnet.

Også Blans har skruet op for produktionen. Her bliver der smeltet fem tons ekstra, så produktionen på et døgn når op på 34 tons.

MERE EFFEKTIVT

Det er muligt, fordi begge fabrikker har kigget deres produktion efter i sømmene.

- Både Blans og Horsens har været gode til hurtigt at omstille sig. De har selv fundet frem til, hvordan der kunne køres mere produktion igennem ved at lægge driften om, roser Jesper Frørup.

Han er underdirektør for teknik og produktion af biprodukter i DC Ingredients. Det er et nyt selskab i Danish Crown, der har fokus på at få størst muligt udbytte af biprodukter. ■

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

B: Svær

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



DET GULE HUS ER SOLGT

FERIEFOND ER I STEDET PÅ UDKIG EFTER LEJLIGHED I BADELAND.

AF LISBETH CARØE

Udlejningen af ferieboliger går strygende. Medarbejderne i Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub er vilde med at holde ferie i Danmark i en af Danish Crowns Feriefonds boliger.

Dog med én undtagelse. Sommerhuset i Marielyst på Falster har ikke været et hit.

- Udlejningen er for dårlig, for der er for langt, til at folk vil tage derned. Derfor har vi solgt huset – det gule

hus – og tager det ud af udlejningen fra 1. maj, fortæller Carl Hansen.

FERIECENTER ER HOT

Han er formand for feriefondens bestyrelse, der har besluttet at erstatte sommerhuset med en ferielejlighed i et bade- og aktivitetsland i stil med Dayz Seawest, som fonden for nylig har investeret i.

Det har været en succes blandt feriegæsterne, der flittigt har

lejet lejligheden i feriecentret på den jyske vestkyst både i ferier og weekender.

- Så vi er på udkig efter noget lignende i et aktivitets- og badeland for eksempel i Ebeltoft eller Rønbjerg (i Nordjylland, red.), forklarer Carl Hansen.

TÆT PÅ TIVOLI

Den anden ny-erhvervelse – lejligheden på Vesterbro i København – har også været godt udlejet. Den

ligger så tæt på Tivoli, at man kan kigge ned i haven fra køkkenvinduet og se fyrværkeriet om aftenen.

Det er feriefondens lejlighed nummer to i hovedstaden, og efterspørgslen har betydet, at der er knap så meget run på lejligheden i Nicolineparken på Islands Brygge, som var det første storby-feriemål, fonden købte. ■

SOMMERFERIEN STÅR FOR DØREN

DET ER NU, DU SKAL SØGE OM DC'S FERIEHUS.

Sommerhus, storby-ferie eller badeland. Du har alle muligheder for at nyde din sommerferie eller nogle feriedage i et af de ni feriehus, som Danish Crowns Feriefond råder over.

Du skal bare huske at søge senest den 13. februar.

Du kan se feriehusene og en beskrivelse af dem på KroneNet under Mig og DC – klik ind under Medarbejder-tilbud. Her finder du også det ansøgnings-skema, du skal bruge.



Det er tid til at tænke på sol og sommerferie. Hvilken af boligerne i DC's Feriefond kunne du tænke dig? Arkivfoto.

Den nye sæson går fra 25. april (uge 18) til 30. april 2016. Som sædvanligt sker tildelingen af feriehus ved lodtrækning. Den finder

sted i uge 8, og de heldige får besked den 1. marts. Får man ingen feriebolig, får man ikke besked, men kan løbende tjekke udlejnings-skemaet

på KroneNet, hvis der skulle opstå et hul i udlejningen for eksempel på grund af afbud. ■



KORT NYT

DC I FRANKRIG STYRKER SALGET

1. januar 2015 overtog DC i Frankrig det franske tradingsselskab Delvia som et led i strategiplanen for DC i Frankrig.

Med fra Delvia følger de to tidligere ejere af selskabet, José Guillen og Guillaume Martin. De får fremover

ansvaret for salget i DC Frankrig, hvor den nuværende salgsdirektør Vincent Houzard går på pension inden sommerferien.

Samtidig overtager DC Frankrig salget af Danish Crown produkter til det spanske marked.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



SpiseKrogen

CITRONSTEGTE SKINKESCHNITZLER MED CHILISALSA

Januar skal helst være slank, men derfor behøver det ikke være kedeligt. En velsmagende omgang citronstegte skinkeschnitzler med chilisalsa tager kun 30 minutter at lave og giver et afbræk fra den fede julemad.

En portion indeholder 540 kalorier og en voksen mand skal have omkring 2000-2500 kalorier om dagen. Så retten her sætter sig ikke for alvor på sidebenene.

Opskriften er til to personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 skinkeschnitzler af inderlår, 1 cm tykke, a ca. 125 g
1 spsk olie
salt og peber
1 citron

CHILISALSA

¼ agurk
2 tomater
½ blomkål
½-1 frisk chili
1 spsk olivenolie

SÅDAN GØR DU

Kog risene. Skær to både af citronen. Pres 2 spsk citronsaft af resten af citronen.

Skær agurk og tomat i små tern og blomkål i helt små buketter. Rens chilien for stilk, kerner og mellemvægge og hak den fint. Bland agurk, tomat, blomkål, chili, olivenolie og 1 spsk citronsaft sammen i en skål. Smag til med salt.

Dup skinkeschnitzlerne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Varm olien på en pande. Steg citronbådene ca. 1 minut på hver side. Tag citronbådene af panden. Brun hurtigt skinkeschnitzlerne på panden ved kraftig varme. Skru ned til middelvarme og steg dem færdige 1½-2 minutter på hver side, til de netop er gennemstegte.

Smag risene til med fintklippet purløg, citronsaft, salt og peber.

TIPS

- Kog et par majscolber og server dem til

- Drys 1-2 spsk friskreven parmesanost over hver schnitzel lige før de er færdigstegt.

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

QR-KODE

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



JUBILARER

FEBRUAR

BLANS

1. marts 2015
40 års jubilæum
Jette Christiansen
Opskæring, aften

HORSENS

11. februar 2015
35 års jubilæum
Erik Daugaard
Udbening

11. februar 2015
35 års jubilæum

Johnny Hugo Nielsen
Udbening

19. februar 2015
25 års jubilæum

Huu Thanh Nguyen
Forender

RINGSTED

26. februar 2015
35 års jubilæum

Peter Mikael Jørgensen
Opskæring, dag

RØNNE

26. februar 2015
25 års jubilæum

Knud E. Mortensen
Skærestue

AALBORG

17. februar 2015
40 års jubilæum

Benny Kamstrup Olesen
Opskæringsmester



KORT NYT

TULIP UK VINDER FORNEM PRIS

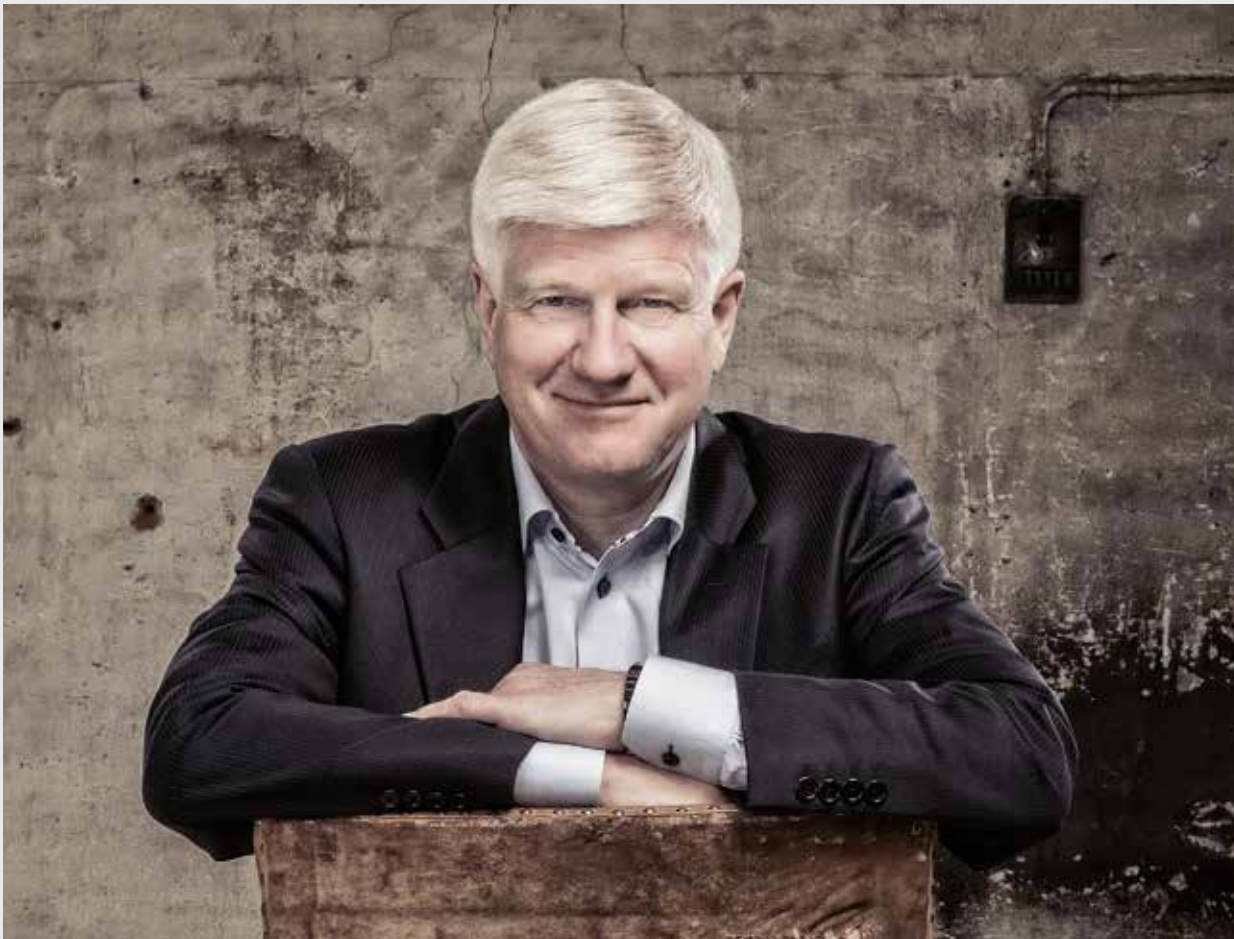
Englands bedste forarbejdningsselskab af kød og fjerkræ hedder Tulip Ltd. Det, der kaldes fødevarerindustriens Oscar, blev uddelt i december, og adm. direktør Chris Thomas var meget beæret, da han modtog prisen på scenen ved det store show.

Tulip Ltd. blev især rost for at vise stort mod på innovation, og firmaets evne til at identificere trends i markedet, som der efterfølgende udvikles produkter til.

Chris Thomas sagde efterfølgende:

- Det er en enorm hyldest til vores virksomhed, og jeg vil gerne takke og ønske alle i virksomheden tillykke. I har alle været med til at skabe en forskel og bidraget til vores succes.





ET SVÆRT DILEMMA

Den mad, Danish Crown producerer, indgår dagligt som en del af en masse menneskers hverdag over hele verden. Derfor kan vi også opleve, at en politisk hverdag får indflydelse på, hvordan og hvor meget mad vi kan og skal producere.

I disse uger oplever vi en helt særlig situation, som giver mange udfordringer. Både ude hos vores ejere, på slagterierne og hos vores sælgere.

De seneste år har store dele af debatten om Danish Crown i Danmark handlet om, at der mangler slagtesvin. Og så står vi her på kanten af et nyt år med langt flere slagtesvin tilmeldt, end vi har kapacitet til her og nu.

NORMALT AT VÆRE BAGUD

I disse dage ansætter vi ca. 75 nye medarbejdere i Herning og Blans for at kunne følge med.

Alle erfarne slagteriarbejdere ved, at det sådan set er normalt på denne årstid at være lidt bagefter i slagtingerne. Helligdagene omkring jul betyder, at vi slagter færre grise, og når julen falder som i 2014 med mange fridage, er puklen lidt større.

Der har de seneste år været skrevet og talt meget om eksporten af danske smågrise til især Tyskland. Dels kunne de danske landmænd få mere for smågrisene i Tyskland – og dels var det billigere for en tysk landmand

at opfede grisen til slagting, end det ville være for den danske landmand.

Men nu dukker en stor del af de smågrise, der ellers ville være blevet eksporteret i det sene efterår, op på de danske slagterier. Smågrisene kommer ikke nødvendigvis fra landmænd, som tidligere var andelshavere i Danish Crown, og derfor kan vi ikke på forhånd vide, hvor mange af grisene der ender på vores slagterier.

Det seneste år er der vendt op og ned på alt det, vi kender. Ikke kun i Danmark, men i hele Europa, når det handler om produktion og afsætning af svinekød.

Ruslands lukkede grænser betyder ikke kun, at vi i Danish Crown får langt mindre for de dele af grisen, vi tidligere afsatte til russerne. Det betyder også, at alt det svinekød fra hele EU, som tidligere blev eksporteret til Rusland, nu i stort omfang bliver i Europa. Og når der er for meget af en vare, falder den som bekendt i pris.

LAVERE PRIS – OGSÅ TIL EJERE

Dele af grisen er svære at få afsat – andre dele kan afsættes, men til langt lavere priser. Det betyder også en langt lavere afregning til landmændene, og det er som bekendt afregningen, landmændene skal lave af.

Derfor er det ikke nødvendigvis en fordel at få ekstra mange svin til

slagting i øjeblikket. Og alt tyder på, at det heller ikke er en situation, der varer ved.

Der er ingen lette løsninger. Og ingen sikre forudsigelser. Faktisk er det længe siden, vi har haft så mange ubekendte i vores planlægning af den nære fremtid.

VI SKAL OVERHOLDE AFTALER

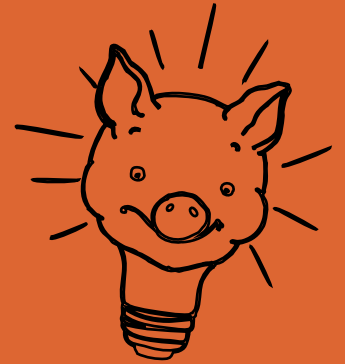
De mange uforudsigelige elementer i vores hverdag minder os dagligt om, at vores fornemste og vigtigste opgave er at sikre, at de landmænd, som leverer vores råvarer, får den optimale service – både når det handler om at få hentet og slagtet deres grise, og når det handler om den bedst mulige afregning. Og samtidig at sikre, at vi hver eneste dag har fokus på at levere de aftalte produkter til kunder over hele verden. Et kundeforhold er kun så stabilt som leveringssikkerheden.

Derfor er det også positivt, at så mange medarbejdere i disse uger tager en ekstra tørn med overarbejde, så vi kan få hjulpet landmændene med de mange grise, og så vi dagligt kan overholde aftalerne med kunderne.

Godt nytår

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

Aske Gott Sørensen (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

15. januar 2015

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Laursen
fabriktdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Aske Gott Sørensen
redaktør,
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers