

TRO PÅ FREMTIDEN

S14-15



**HORSENS:
10 ÅR I FRONT
S12-13**


Kroegen

MAJ 04-2015

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 5

DRØMMEJOB

Han er vild med sit arbejde. Efter 17 år i Danmark blev Sriranjana Sivagnanam mester for 90 udbe- nere, og han stor-trives.



SIDE 11

FRA OKSER TIL BILER

Den tidligere slagterigrund i Skjern har udsigt til at blive hjemsted for en anden slags køer: Biler i lange baner. Se, hvad planerne går ud på.

SIDE 6-8

VANE-BRYDER

En stribe fængsels-domme for lidt af hvert kunne nemt ligne et møn- ster. Men det blev brudt, da Jonas Pedersen fik fast job i pakkeriet på et slagteri.

SIDE 12-13

10 ÅR OG STADIG I TOP

For 10 år siden stod verdens mest moderne svine-slagteri klar til brug. I dag er Danish Crown Horsens fort- sat teknologisk i top, og 230.000 gæster har kigget gennem besøgs- gangens ruder for at få indblik i dansk fødevarer-produktion, når den er bedst.



BAGSIDE

Leder: Hvornår bliver det hverdag?

FORSIDE + 14-15

Fire unge fyre lader sig ikke af- skrække af, at deres nye læreplads fik besked om en afskedigelses- runde samme dag, de begyndte. De kan lide at være slagtere.

Forsidefoto: Per Gudmann.

ANDERS SLÅR ET SLAG FOR GOLF-DAGEN

RÅ SLAGTERI-ARBEJDER OG STILET GOLF- ENTUSIAST. FOR NOGLE LYDER DET MÅSKE SKØRT. FOR ANDERS MOLIN NIELSEN ER DET HVERDAG.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

Mindst to gange om ugen hopper Anders Molin Nielsen fra slagte- gangen på DC Sæby i golf-tøj og kører ud til de nærliggende golf- baner.

Bukserne er strøget, skoene snøret og køllerne pakket i en skrig-orange rullende golf-taske. Der skal ikke være en finger at sætte på outfittet, når Anders bevæger sig ud på de velslåede baner.

Golf har været en del af Anders' liv i 11 år. Udover at konkurrence- genet bliver stimuleret, giver det ham også et pusterum fra en travl

hverdag som slagteri-arbejder og familie-far.

- Når jeg spiller golf, tager jeg lige en tiltrængt pause fra hverdagen. Familie og arbejde ryger lige i baggrunden i nogle timer, fortæller han.

STYR PÅ GARDEROBEN

På de fleste golfbaner er der en dress-code. Den består af pæne bukser, polo-skjorte med krave og golfsko. Hvis man ikke har det på, kan man blive bedt om at skifte.

- Jeg kender en, der mødte op på en golfbane i en almindelig T-shirt. Han blev af de ansatte bedt om at gå ind i golfbanens butik og købe en polo-skjorte. Det forventes, at man overholder de uskrevne regler.

Anders synes, at tøjet skal passe sammen. Derfor bliver der tænkt på farver til både skjorte, bukser, kasket og sko, når han skal ud at spille.

MED TIL GOLF-DAG

Anders vil meget gerne dele sin golf- entusiasme med andre golf-spillere fra Danish Crown. Derfor har han siden 2006 været med, hver gang den årlige DC Golf-dag er blevet holdt. Her får spillere med et handicap på højst 36 mulighed for at svinge køllerne sammen med kollegerne. Anders' handicap ligger på 10.

Når DC's golfmænd og -kvinder mødes til tuningen, begynder de dagen med at spise fælles morgen- mad. Derefter får de udleveret et score-kort, der skal holde styr på

70 FRA FAABORG ER VIDERE DE HAR ENTEN FÅET FAST ARBEJDE ELLER FERIEJOB. BLANDT ANDET I DANISH CROWN.

AF LISBETH CARØE

Umiddelbart efter påske faldt den første runde af fyringer på Danish Crown i Faaborg. 113 blev varslet afskediget, fortrinsvis på aften- holdet. Men allerede nu efter få uger er 70 slagteriarbejdere holdt, fordi de er kommet videre.

- De er stoppet her hos os. Omkring 40-45 har fået job uden for Danish Crown, mens 30 har fået job

internt, fortæller jobbank-bestyrer Søren Lind.

- Vi oplever, at billedet ændrer sig fra dag til dag. Af de 113, der skulle fyres, er vi nede på 93, som det ser ud nu (ved Krogens deadline, red.).

- Nogle har fundet noget andet. Jeg vil tro, at i løbet af den otte uger lange opsigelses-periode frem til uge

23 (begyndelsen af juni, red.) vil der være omkring yderligere 50, der er væk af sig selv, siger han.

JYSKE MULIGHEDER

Søren Lind nævner, at Faaborg-afde- lingen blandt andet venter besøg fra DC Herning, der skal bruge 27 ferie- afløsere. Foreløbig har 11 Faaborg- medarbejdere tilkendegivet, at de er interesseret.



Anders Molin Nielsen håber, at mange vil deltage i DC's Golfdag den 6. juni.

- JEG VIL GERNE GØRE GOLF-DAGEN MERE POPULÆR.

Anders Molin Nielsen, golf-entusiast.

pointene. Efter lidt opvarmning kan turneringen så gå i gang.

Dagen slutter med frokost og præmie-uddeling. De fire bedste går videre til en større turnering. Vinder man den, går man videre til en endnu større turnering. Og skulle man være så dygtig også at få førstepladsen i den, vinder man en rejse til udlandet.

SØGER FLERE SPILLERE

Anders Molin Nielsen har oplevet golf-dagens gyldne år, hvor over 100 spillere deltog. Langsomt er det tal

skrumpet, og sidste år var der kun lidt over 60 tilmeldte. Det er enormt ærgerligt, synes Anders.

- Jeg tror, at nogle bare ikke får sig meldt til. Jeg vil rigtig gerne være med til at gøre arrangementet mere populært igen, siger han.

I år finder golf-dagen sted på Mariagerfjord Golfklubs anlæg ved Hadsund den 6. juni. Har du ligesom

Anders Molin Nielsen lyst til at svinge golf-køllerne, kan du forhøre dig nærmere på din arbejds-plads.

Sidste tilmelding er den 8. maj. ■

Også Blans har brug for arbejdskraft i sommer. Helt præcist 37 ferie-afløserere.

Allerede inden fyringerne i Faaborg havde Horsens meldt ud, at fabrikken har brug for 20 fastansatte og 60 ferieafløserere. De faste job skyndte Faaborg-folk at søge, og lige nu er Søren Lind og Faaborgs anden jobbank-bestyrer Jimmy Andersen i fuld gang med finde de sidste til afløser-jobbene.

At der pt. er 70, som har forladt Faaborg-afdelingen, har fået andre kolleger til at tænke på, at de også skal til at i gang med job-søgningen, mener han. Lukningen blev meldt ud i januar sidste år, så der er gået lang tid, uden at fabrikken har været direkte mærket af beslutningen.

Før altså tirsdag efter påske, da de første fyringer faldt.

HJÆLP TIL KURSER

Jobbank-bestyrerne er ikke mindst optaget af de mange kolleger med udenlandsk baggrund. Søren Lind anslår, at det drejer sig om 200 ud af de tilbageværende 330 medarbejdere.

- VI HAR EN STOR OPGAVER I AT FÅ KOLLEGER MED UDENLANDSK BAGGRUND VIDERE.

Søren Lind, jobbank-bestyrer.

- Vi har en rigtig stor opgave i at få dem videre. Mange af dem har meget få dansk-kundskaber, selv om de har været her i måske 20 år. De er på den, så vi har netop besluttet, at de skal screenes, så vi kan finde ud af, hvor meget dansk de kan, siger Søren Lind.

DC Faaborg har især mange burmesere, vietnamesere og polakker.

Det lokale jobcenter er gået aktivt ind i at hjælpe med opgaven at afklare kompetencer og skaffe uddannelse og arbejde. Nu, der er sat dato på fratrædelserne, kan varslings-puljen og Kompetence-fonden yde penge til at sende slagteriarbejderne på kurser og uddannelse. ■

FLYTTER LØBENDE

Produktionen i Faaborg flyttes gradvist til DC's fabrik i Bugle i England i løbet af det næste års tid.

Efter planen vil næste fase af flytningen ske efter sommerferien, mens Faaborg ventes at lukke ned i første halv-år af 2016.

- Vi ved, at der kan opstå forsinkelser, når vi skal starte en ny produktion op. Derfor kan vi ikke give medarbejderne i Faaborg en fuldstændig plan med datoer for, hvilke dele af produktionen der flyttes hvornår, begrunder produktions-direktør Søren F. Eriksen.

- Vi vil holde medarbejderne informeret, så godt vi kan, så de vil typisk få et varsel på mindst otte uger, siger han. ■



FØDEVARE-MINISTEREN BESØGER SCAN-HIDE

DAN JØRGENSEN IMPONERET OVER DEN HØJE KVALITET.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Den 20. januar var Dan Jørgensen på besøg på Danish Crowns nye kreatur-slagteri i Holsted. Her blev interessen vakt for DC Beefs arbejde med at udnytte alle dele på kreaturerne bedst muligt.

I sidste uge var fødevarer-ministeren derfor på besøg på Scan-Hide i sydfynske Vester Skerninge, der forarbejder huderne fra de slagtede kreaturer.

I Vester Skerninge stod administrerende direktør Anders Autzen og bestyrelses-formand Lorenz Hansen klar til at vise Dan Jørgensen rundt. Samtalen centrerede sig især om de indsats, DC Beef gør for at udnytte hele dyret, når det bliver sendt til slagting i Holsted.

GODT EKSEMPEL

- Den danske fødevarer-sektor skal leve af høj specialisering, og det er Scan-Hide et rigtig godt eksempel på. Her nøjes man ikke med at sælge



Fødevarer-minister Dan Jørgensen (tv) følte med egne hænder på nogle af Scan-Hides fine huder. Bestyrelses-formand Lorenz Hansen (i midten) og direktør Anders Autzen viste rundt. Foto: DC.

huderne videre til højst-bydende efter slagting, men laver et produkt, der skaber en stor mer-værdi, siger Dan Jørgensen.

Danske huder bliver regnet for nogle af de bedste i verden. Derfor tæller kunde-kartoteket også store mode-huse og bil-fabrikanter, der lever af høj kvalitet.

Af den grund tiltrækker Scan-Hide også huder fra kreatur-slagterier i Tyskland, Sverige og Polen, som

bliver sendt til Vester Skerninge til forarbejdning.

FRA NORD TIL SYD

- Det er imponerende, at vi i Danmark kan fremvise en produktion, der leverer så høj kvalitet, at den kan tiltrække huder fra hele Nord-Europa og samtidig understøtte en mode-industri i Syd-Europa, der stiller store krav til deres produkter, siger Dan Jørgensen.

Scan-Hide er et datterselskab til DC Beef. ■

HORSENS OG HOLSTED TAGER IMOD GÆSTER

DC FORENKLER BESØGS-AFDELING.

AF ANNE VILLEMOS

I forbindelse med tilpasningen af kapaciteten på svine-slagteriet i Ringsted har Danish Crown besluttet at koncentrere besøgs-afdelingens arbejde på slagterierne i Horsens og Holsted.

Det betyder, at den hidtidige besøgs-afdeling i Ringsted lukker.

Danish Crown modtager hver dag besøgende på slagterier landet over.

Med etableringen af verdens mest moderne slagteri for 10 år siden blev

det endnu lettere at invitere gæster indenfor, fordi der med slagteriet blev bygget en egentlig besøgs-gang, hvor hele processen er synlig, uden de mange gæster skal ned i selve produktionen.

GRUNDIGT INDBLIK

Alene i Horsens er der årligt op mod 25.000 gæster fra ind- og udland.

Også det nye kreatur-slagteri i Holsted tager imod gæster, men dog i mindre omfang.

- Det er ressource-krævende, fordi vi gerne vil sikre, at vores gæster får et grundigt indblik i vores fødevarer-produktion, forklarer koncernchef for besøgs-afdelingen Agnete Poulsen.

- Derfor må vi desværre ind imellem sige nej til forespørgsler - det er blandt andet et spørgsmål om antallet af guider, og så skal vi sidste ende respektere, at det først og fremmest er en arbejdsplads, siger hun. ■

TILSKUD TIL ØKO-SØER

De europæiske forbrugeres store appetit på økologi betyder, at der gennem en længere periode har været stor mangel på økologisk svinekød.

Det rammer også Friland, som er Europas største leverandør af

økologisk kød. Virksomheden har i en længere periode oplevet at måtte sige nej til kunder, fordi der ganske enkelt ikke er grise nok.

Derfor har Friland sat to nye initiativer i værk, der skal give økonomiske

fordele til so-holdere, der vil udvide produktionen.

- Det er et meget usædvanligt skridt, men vi står også i en meget usædvanlig situation. Der er et meget stort behov for flere økologiske smågrise, og derfor vælger vi nu meget direkte at støtte nuværende og kommende andelshavere, som øger antallet

af økologiske søer og dermed også antallet af smågrise, siger direktør i Friland Henrik Biilmann.

Friland er parat til at bruge to millioner kr. på ordningen, der trådte i kraft den 1. maj.

ruma

- JEG HAR MIT DRØMMEJOB

SRIRANJAN SIVAGNANAM
FLYTTEDE FRA SRI LANKA
TIL DANMARK I 90'ERNE.
**HAN FIK JOB OG ER
AVANCERET TIL MESTER.**

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

For Sriranjana Sivagnanam har det aldrig ligget i kortene, at han skulle være udbenings-mester i Horsens.

Indtil midten af 90'erne boede han i sit hjemland Sri Lanka og tog som ung en handels-uddannelse der. I 1996 flyttede han til Danmark. Han endte i Hjørring og blev ved en tilfældighed nabo til byens slagteri.

Sriranjana forsøgte at få job inden for sit fag, men uden held. Han fik at vide, at hans uddannelse ikke kunne bruges på arbejds-markedet i Danmark. Derfor havde han to muligheder: Han kunne begynde forfra med at uddanne sig, eller også kunne han finde et ufaglært job.

- AT VÆRE MESTER UDVIKLER MIG I MIT NYE LAND.

*Sriranjana Sivagnanam,
mester.*

Danish Crown i Hjørring havde ledige stillinger, og sådan endte han i udbenings-afdelingen for skinker.

MED I TALENT-PROGRAM

Da slagteriet lukkede, flyttede Sriranjana med sin kone til Horsens. Her stod han i afdelingen for udbening af kam og bryst. På grund af sin grundighed og arbejds-moral blev han spottet af drifts-leder Peder Vejen Madsen, som indstillede Sriranjana til Danish Crowns talent-program og gjorde ham til mester-svend.

Efter at have været mester-svend i flere år var han stolt over at kunne tage det næste skridt.

- I talent-programmet er der flere kurser, jeg skal gennemføre. Jeg har kun ét kursus tilbage, så er jeg færdig. Det er en merkonom i ledelse. Her tror jeg afgjort, at min uddannelse er en fordel, siger Sriranjana Sivagnanam.

FULD AF IDEER

Da Peder Vejen Madsen valgte at indstille lige præcis Sriranjana, var der mange årsager.

- Sriranjana er en meget loyal medarbejder, der altid har udført sine opgaver tilfredsstillende. Hvis han gør noget, så gør han det ikke kun halvt. Derudover kommer han med mange ideer og initiativer. Det er den slags, der får en medarbejder til at skille sig ud, siger Peder Vejen Madsen.

Så i 2013 blev Sriranjana Sivagnanam mester for udbenings-afdelingen af kam og bryst med ca. 90 medarbejdere.

- Jeg kan godt lide at være mester, fordi det udvikler mig fagligt og personligt i mit nye land. Som mester snakker jeg med en masse mennesker og får spændende udfordringer, siger han.

FREMTIDEN ER I DC

Efter 16 år på slagteri kan han i dag ikke forestille sig at arbejde med andet. Det er særligt kollegernes for-tjeneste, at han er så glad for sit job.



Sriranjana Sivagnanam er mester i afdelingen for udbening af kam og bryst. Her tjekker han kamme med slagteri-arbejder Daniel Christensen.

- Det bedste ved mit job er mine kolleger og vores gode samarbejde. Jeg oplever en stor tillid fra dem, og

det er vigtigt for mig som mester. For mig er jobbet ganske enkelt mit drømmejob, fortæller Sriranjana. ■



FRA KRIMINEL TIL SLAGTERIARBEJDER

JONAS PEDERSEN VAR 13 ÅR, DA HAN BEGIK SIN FØRSTE FORBRYDELSE. DET BLEV TIL EN LANG RÆKKE LOV-OVERTRÆDELSER, FØR DC GAV HAM EN CHANCE.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

I et lille hus i Sæby bor 27-årige Jonas Pedersen sammen med sin golden retriever Max. Hunden byder glad alle velkommen, der træder ind ad døren. Fra køkkenet kan man høre lyden af en tændt kaffemaskine, og i tv'et kører Go' Aften Danmark.

Det lille hjem er pænt og nydeligt, og det samme er manden, der bor der. Men sådan har det ikke altid været. Langt fra.

Jonas var kun 13 år gammel, da han kom i sin første karambolage med ordensmagten. Han stjal sammen med en ven en bil og fræsede afsted med politiet lige i hælene. Siden blev det til en lang række lov-overtrædelser.

Det var lige fra domme for at stjæle og at slå nogen ned i et værthus-slagsmål til uagtsomt mand-drab som følge af en trafikulykke. I mange år pendlede Jonas mellem spjældet og friheden.

- JEG VILLE LÆGGE GAMLE VANER OG DÅRLIGE VENNER BAG MIG.

*Jonas Pedersen,
pakkery-medarbejder.*

Problemerne begyndte for alvor for Jonas, da han sammen med sine forældre flyttede til Dybvad, en mindre by mellem Aalborg og Frederikshavn. Han var 15 år og begyndte at hænge ud med de hårde drenge.

- Der var ikke nogen derhjemme, der gik op i, hvad jeg lavede. Jeg fik ikke hjælp, bare skæld-ud. Så jeg kørte mit eget løb. I alt har det ført til 10 domme eller deromkring, fortæller Jonas.

NY TILVÆRELSE

I 2012 var Jonas inde at sidde igen. Det var der, han tog en drastisk beslutning om at ændre sit liv. Han var 24 og grundigt træt af sin kriminelle løbebane.

- Jeg besluttede, at der skulle ske noget nyt. Jeg ville lægge gamle vaner og dårlige venner bag mig og begynde på en frisk. Så det bestemte jeg mig for at gøre, når jeg kom ud, siger Jonas.

Det betød, at han brød med fra sin kæreste og flyttede til hjembyen

Sæby. På den måde følte han, at det var lettere at viske tavlen ren.

Der gik ikke længe, før den unge nordjyde fandt sig et job. Han var kommet i kontakt med organisationen High:five, der arbejder på at skaffe jobs til tidligere kriminelle. Det var sådan, Jonas kom i kontakt med Danish Crown og mester Karina Fisker.

VIL STIFTE FAMILIE

Fra at leve et dag-til-dag-liv skulle Jonas pludselig til at være en del af en arbejdsplads. Til hans store lettelse og glæde følte han sig lige fra første dag velkommen på DC. Her var der krav og forventninger til ham, og det kunne han godt lide. Samtidig sørgede hans mester Karina Fisker for, at Jonas blev en del af fællesskabet på DC Sæby.



Karina Fisker mener, at man ikke skal være bange for at ansætte tidligere kriminelle.

ALLE FORTJENER EN CHANCE TIL

DA KARINA FISKER BLEV MESTER I SÆBY, VAR ET AF HENDES MÅL AT GØRE EN FORSKEL FOR ANDRE.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

HIGH:FIVE GIVER EN NY CHANCE

- High:five er en organisation, der sætter arbejdsgivere i forbindelse med tidligere kriminelle
- Formålet er at give dem en chance til at begynde et nyt kapitel
- High:five har faste samarbejds-partnere landet over
- Organisationen blev stiftet i 2006
- Du kan læse mere om organisationen på www.highfive.net.

I dag er Jonas ikke bange for at falde tilbage til et kriminelt og ustabil liv. Han har et spændende job, en fast indkomst og en sød kæreste. For første gang er han også begyndt at drømme om fremtiden.

- På DC arbejder jeg med robotter, og det er virkelig spændende. Det kunne jeg godt forestille mig at gøre fremover. En dag vil jeg også gerne stifte familie. Jeg har ikke detaljer på plads, men jeg er begyndt at tænke over, hvad jeg vil med mit liv, siger han. ■



Hver dag har Jonas Danish Crown at stå op til – og hunden Max at komme hjem til.

Mester Karina Fisker fik en anderledes idé, da hun stod og manglede medarbejdere i sin afdeling i DC Sæby. Hun ville ansætte tidligere kriminelle. På den måde fik hun besat alle ledige stillinger i afdelingen, og samtidig gav hun udsatte mennesker en tiltrængt hånds-rækning.

Det er hendes fortjeneste, at Jonas Pedersen nu har job på DC. Han var en af fire, hun gennem organisationen High:five kom i kontakt med. Tre af dem forlod dog Danish Crown igen. En af dem ville uddanne sig til SOSU-assistent, en anden fik rygproblemer, og den sidste kunne ikke slippe det kriminelle miljø.

Men Jonas blev. Det er Karina Fisker rigtig glad for.

- Jeg tog Jonas ind på grund af hans store selv-erkendelse. Han var klar over, at det her var hans sidste chance. Han ville lægge sit liv om, og det ville jeg gerne hjælpe ham med. Den beslutning har jeg på intet

tidspunkt fortrudt. Man kan virkelig regne med Jonas.

DET HELE VÆRD

Ifølge Karina skal man på nogle områder være ekstra opmærksom på medarbejdere med kriminel baggrund. Blandt andet er det vigtigt at holde øje med, om de fungerer socialt med kollegerne.

- VI SYNES, AT ALLE KAN BRUGES.

Karina Fisker, mester.

Derudover skal man huske at rose dem ekstra meget, når de gør deres arbejde godt. Det får dem til at vokse som mennesker, mener Karina.

- Selvom det kræver mere overskud at tage tidligere kriminelle ind, så er det på den lange bane hele arbejdet værd. Du får 10 gange så meget tilbage, som du giver. Du giver dem

den chance, de har brug for. Derfor er de klar til også at gøre rigtig meget for dig til gengæld, siger hun.

NY IDÉ

Karina har ikke oplevet, at DC Sæby før har taget kontakt til High:five for at nå ud til de tidligere kriminelle.

Det sker, at der bliver ansat nogle ved lidt af et tilfælde.

- Jeg ved, at DC Blans også har ansat folk gennem High:five, men i DC Sæby er det ikke sket før. Jeg snakkede ikke med medarbejderne om min beslutning om at gøre det. Det skulle være op til den enkelte at beslutte, om han ville stå frem med sin historie.

ET SOCIALT ANSVAR

Karina Fisker slår fast, at man som mester ikke skal være bange for at tage tidligere kriminelle ind. Hvis bare man hjælper dem, kan de blive lige så gode medarbejdere som folk med ren straffeattest.

Netop det at hjælpe andre mener hun, at man som medmenneske er forpligtet til.

- Man skal huske på, at de her mennesker allerede er blevet straffet for deres forbrydelser. Det nytter ikke noget, at samfundet fortsætter med at tage afstand til dem. Så får de jo aldrig lov til at føle sig normale og accepterede igen, siger Karina.

Hun fortsætter:

- Som virksomhed kommer det Danish Crown til gavn, at vi tager socialt udsatte ind. Det viser omverdenen, at vi er en rummelig arbejdsplads. At vi synes, at alle kan bruges.

- Derfor er det samtidig en indirekte måde at skabe et godt image. Det var dog ikke derfor, jeg tog kontakt til High:five. Formålet var at hjælpe de tidligere kriminelle i gang med et nyt liv, forklarer Karina Fisker. ■

Fortsættes side 8...





Med masser af stædighed og gå-på-mod har Jonas forandret sin tilværelse. Foto: Claus Petersen.

PÅ ARBEJDE I FODLÆNKE

JONAS PEDERSEN HAR AFSONET SIN SENESTE DOM MED FODLÆNKE PÅ, SAMTIDIG MED AT HAN ARBEJDER.

Det er ikke længere tid siden end i januar, at Jonas Pedersen afsonede sin seneste dom. Dommen lød på, at han i 20 dage skulle bære fodlænke.

Jonas syntes ikke, det var særlig sjovt at skulle fortælle sin mester Karina Fisker om det. Heldigvis var hun forstående over for situationen, og Jonas kunne uden problemer fortsætte med at passe sit job med palle-håndtering på DC Sæby.

- Jeg havde selvfølgelig håbet, at dommen var blevet forældet. Det var ikke tilfældet, og så måtte jeg tage den derfra. Jeg bor lige overfor slagteriet, så det var ikke noget problem at gå på arbejde med fodlænken på, forklarer Jonas.

- LET RØVEN

Da Jonas blev ansat på Danish Crown, var det sammen med tre andre tidligere kriminelle. Alle havde de fundet vej til slagteriet gennem High:five.

Jonas tror, at det kun kan lykkes at komme væk fra kriminalitet, hvis man selv arbejder hårdt for det.

- Jeg prioriterer anderledes, end jeg gjorde for nogle år siden. Jeg har ikke længere brug for at stå og spille fandango nede i byen hver weekend. I stedet vil jeg bare gerne arbejde og hygge mig derhjemme.

- Det er også nødvendigt, hvis man vil starte på en frisk. Dit nye liv kommer ikke af sig selv. Det er hårdt arbejde.

Derfor er Jonas' råd til andre på kant med loven kort sagt, at de skal tage sig sammen.

- Man er selv nødt til at lette røven. Hvis man vil hjælpes af andre, må man begynde med at hjælpe sig selv. Gør man det, kan selv den mest håbløse situation vendes til noget godt, mener han. ■

GOD DIALOG I RINGSTED

HURTIGE SVAR DÆMPER UTRYGHEDEN.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

De afskedigede medarbejdere på Danish Crowns fabrik i Ringsted er allerede i fuld gang med at afsøge mulighederne, når de ikke længere skal trække i det bolsje-stribede arbejdstøj.

Som et led i DC's socialplan er der oprettet en jobbank, og bestyrelsen af den, Torben Lyngsø, er ved godt mod trods den triste anledning.

- Stemningen til samtalerne er rimelig god trods alt. Vi har flere, der gerne vil i uddannelse og spørger ind til kurser, siger Torben Lyngsø.

Som det ser ud ved Krogens deadline, har jobbank-bestyrelsen cirka 115 job på hånden til de medarbejdere, der skal finde nyt arbejde. 100 af dem er på Danish Crowns virksomheder i Jylland.

HURTIGE SVAR

En af metoderne til at skabe ro om den kommende jobsøgning er en god dialog med de medarbejdere, der skal ud og finde nyt arbejde.

- Vi har holdt flere møder i Port Nord, hvor Jesper Frandsen (fabrikschef, red.) og jeg har svaret på spørgsmål fra medarbejderne, siger Torben Lyngsø.

- Derudover har vi fået hjælp af konsulenter fra Jobcenter Ringsted, a-kassen, Industriens Pension og fagforeningen, som også har siddet klar til at svare på spørgsmål i kantinerne. Det har taget mange af frustrationerne på forhånd, tror jeg.

FRI TIL KURSER

Efter det værste chok fra afskedigelserne har lagt sig, begynder medarbejderne nu at forberede sig på de kurser, der skal opkvalificere dem i deres jobsøgning. Som det ser ud lige nu, er det svært at få fri til at komme afsted.

- STEMNINGEN ER RIMELIG GOD. VI HAR FLERE, DER GERNE VIL I UDDANNELSE OG PÅ KURSUS.

Torben Lyngsø, tillidsmand.

- Kollegerne begynder nu at orientere sig om, hvor hurtigt de kan få deres kurser. Men vi har desværre det problem, at vi har svært ved at give dem fri, fordi vi mangler mandskab lige nu, fortæller Torben Lyngsø.

293 medarbejdere er varslet afskediget i Ringsted, oven på at bestyrelsen for DC Pork besluttede at indstille to af Ringstedes fire slagtelinjer nedlagt. ■



- Vi har fået god hjælp, så vi har kunnet tage frustrationerne i opløbet, synes tillidsmand Torben Lyngsø. Arkivfoto.



DC ANMELDER ALLE ARBEJDS- ULYKKER

DU SKAL HUSKE AT FORTÆLLE, HVIS DU BLIVER SKADET PÅ JOB.

AF LISBETH CARØE

Slagteri-branchen bliver ofte forbundet med at være en farlig arbejdsplads. I statistikker over arbejdsulykker ligger slagteri-området højt, og det får af og til pressen til at udnævne slagterierne til at være farlige steder at arbejde.

Men sådan er virkeligheden ikke helt.

Ud over den oplagte forklaring, at mixet af knive, vand på gulvet og et rask tempo kan være en cocktail med potentiale til at forårsage uheld, så er der også den omstændighed, at kulturen i mange år har været, at Danish Crown anmelder alle uheld og skader.

DC ANMELDER 97 PROCENT

- Vi anmelder alle de uheld, vi får kendskab til, og det er ikke nyt. Det

har vi gjort længe, siger arbejdsmiljøchef Randi Madsen.

- Vi anmelder 97 procent, og dér adskiller vi os fra mange andre brancher, der ligner os. Undersøgelser viser, at der på landsplan rapporteres mindst 30 procent færre arbejdsulykker, end der reelt sker.

Hun opfordrer kraftigt medarbejderne til også selv at være opmærksom på, at alle uheld skal rapporteres.

- Hvis du slår albuen, skal du melde det til din mester eller arbejdsmiljørepræsentant med det samme. Også selv om det ikke er noget særligt.

- Det er både stort og småt, vi skal have med, for at vi kan få det fulde

billede af, hvilke skader vi har. Hvis vi ikke ved det, kan vi ikke gøre noget.

STORE AMBITIONER

Selv om procenten for at anmelde arbejds-uheld er høj, får det ikke Danish Crown til at slække på indsatsen.

- Det at forebygge arbejdsulykker er som at være på en rejse. Det er en proces, hvor vi hele tiden bliver klogere på, hvad vi skal gøre for at mindske dem, og vi har fortsat en ambition om at hæve barren, siger produktionsdirektør Søren F. Eriksen.

MESTRE UDDANNES

Han fremhæver, at få arbejdsulykker er kommet med i mestrenes bonusprogram, så de har en ekstra tilskyndelse til at sikre et godt og sikkert arbejdsmiljø. Og netop mestrene har DC klædt på til opgaven.

- Som den første virksomhed i Danmark har vi haft samtlige mestre i DC Pork, DC Beef og Tulip Food Company på et to dage langt kursus i at reducere arbejdsulykker. Og det er netop besluttet, at alle skal igennem et opfølgingskursus hvert år, fortæller arbejdsmiljøchefen.

Arbejdet med at sikre medarbejderne på jobbet er forankret lokalt, hvor arbejdsmiljø-grupper gør en stor indsats. Blandt andet arbejder de også med at registrere tilløb til ulykker, så de også indgår i den samlede indsats for at højne sikkerheden på arbejdspladsen.

- Vi kan altid blive bedre, og det skal vi blive. Derfor skal vi fortsætte med at have fokus på, hvad vi hver især og som virksomhed kan gøre for at undgå ulykker, siger Randi Madsen. ■

PLUMROSE BELØNNET FOR FÆRRE ARBEJDS- ULYKKER

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Tre af Plumrose USA's fabrikker har modtaget priser for arbejdet med at

forbedre sikkerheden for medarbejderne og reducere antallet af ulykker.

Det blev til hele tre priser til Danish Crowns amerikanske datterselskab

Plumrose USA, da der for nylig blev uddelt priser til en række amerikanske produktions-anlæg, hvor der er sat fokus på arbejds-sikkerheden, og hvor antallet af ulykker er reduceret.

Blandt de virksomheder, der modtog anerkendelse, var Plumroses anlæg i Booneville, Elkhart og Council Bluffs.

Det glæder administrerende direktør i Plumrose USA Dave Schanzer.

- Vi er selvfølgelig stolte af de resultater, vi har opnået med at nedbringe antallet af arbejdsulykker. Men vi er ikke tilfredse, før alle vores fabrikker bliver præmieret på højeste niveau.

- Derfor vil vi fremover sætte endnu mere fokus på vigtigheden af at undgå arbejdsulykker gennem blandt andet uddannelse af medarbejderne, siger Dave Schanzer. ■



➤ BORNHOLMER-GRIS SKAL HAVE SOJA

“Bornholmer-grisen” skal have mere protein, der er produceret på solskinsøen. Det er målet for et forsøg, der begyndte i april.

Tanken er, at den bornholmske soja og hestebønner på sigt skal erstatte den importerede soja i foderet.

“Bornholmer-grisen” er et brand, som Danish Crown har opdyrket sammen med Coop. Grisene er født, opvokset og slagtet på Bornholm. Langt det meste af foderet kommer også fra solskinsøen, men for at sikre proteinindholdet tilsættes der i dag en del importeret soja.

Et nyt forsøg under Bornholms Landbrug og finansieret af Danish Crown skal afdække, om det er muligt at dyrke soja på Bornholm og dermed reducere afhængigheden af den importerede soja. ■

➤ ÅRSRAPPORT NOMINERET TIL TO PRISER

Danish Crowns årsrapport er igen med i opløbet til to priser. Årsrapporten er nomineret til den internationalt anerkendte Sabre Award for bedste årsrapport og er også med i kapløbet om en Creative Circle Award.

Danish Crown har gennem årene høstet international hæder for evnen til at nytænke årsrapporten som genre. Også i år er der gode chancer for, at årsrapporten modtager anerkendelse – både i Danmark og internationalt.

Årsrapporten er nemlig nomineret til både en Sabre Award og en Creative Circle Award, og prisuddelingerne finder sted i de kommende måneder.

- Danish Crown er en stor og kompleks koncern med mange aktiviteter, og vi har altid sat en ære i at lave en årsrapport, der rent faktisk bliver læst. Det gør vi med et relativt begrænset budget, så derfor er vi både glade og stolte over, at vi nu igen har opnået anerkendelse for det arbejde, vi lægger i årsrapporten, siger Danish Crowns kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

Der indsendes mere end 2.000 værker hvert år til Sabre Awards europæiske konkurrence i en række kategorier. Danish Crown er nomineret i kategorien “Bedste årsrapport”. Vinderne af årets Sabre Awards bliver afsløret den 19. maj i London.

Creative Circle, der er de kreatives branche-forening i dansk reklame, design og digital kommunikation, har nomineret DC's årsrapport i kategorien “Corporate print”. For at blive udtaget skal produktet ifølge foreningen være originalt og inspirerende, relevant i forhold til konteksten og sublimt eksekveret. Creative Circle Awards uddeles fredag den 8. maj i København.

Danish Crown er igennem de seneste tre år tildelt i alt 13 priser for sit kommunikationsarbejde – heraf 9 internationale priser. ■



Igen i år er Danish Crowns årsrapport med i opløbet om dansk og international hæder. Foto: CZOO.

HERNING FEJRE 125 ÅRS JUBILÆUM

BÅDE NUVÆRENDE OG TIDLIGERE MEDARBEJDERE MARKEREDE DEN RUNDE DAG.

AF JAN FØNSS BACH

Det begyndte som et lille lokalt andels-slagteri stiftet af fremsynede landmænd på egnen. Siden har det været med i en række fusioner og udviklet sig til en stor arbejdsplads med godt 700 medarbejdere.

Onsdag den 15. april var det 125 år siden, slagteriet i Herning slog porten op første gang, og det blev fejret med manér.

- VI KAN NOGET, SOM ANDRE IKKE KAN.

Allan Ernstrøm, produktions- og terminalchef.

Alle nuværende og tidligere medarbejdere var inviteret til en reception, hvor den store dag blev markeret med lidt godt til ganen, hygge og taler.

HAR ET SÆRLIGT DNA

- Det var en rigtig fin dag med god stemning, og jeg er meget glad for, at så mange nuværende og tidligere medarbejdere mødte op for at fejre jubilæet, siger Allan Ernstrøm, produktions- og terminalchef i detailpak-afdelingen i Herning.

I fabrikschef Kaj Meldgaards fravær var det Allan Ernstrøm og kontorleder Mogens Birch, der styrede slagets gang og holdt tale til de mange fremmødte.

- Der er et specielt DNA i Herning, og det skal vi alle holde fast i. Det

er dejligt, når man går rundt med kunder i slagteriet, og kunden efter rundgangen siger, at der er en helt speciel positiv atmosfære i fabrikken, sagde Allan Ernstrøm i sin tale.

KLARER ALLE OPGAVER

- Herning er et specielt slagteri. Vi har gennem rigtig mange år været fast leverandør til det danske hjemmemarked - først gennem ferskkøds-ekspeditionen og nu gennem detailpak og foodservice-afdelingerne.

- Vi kan nogle ting, som andre ikke kan. Ingen opgave er for lille, og vi kan lave alle de mærkelige skæringer. Vi slagter økologiske grise, Frilandsgrise og Antonius, og ønsker vores kunder endnu en gris, skal vi nok også slagte, udbene og pakke den, sagde Allan Ernstrøm.

- Jeg er overbevist om, at hvis vi står sammen, holder fast i vores DNA og viser, at vi vil vores kunder og kan det, de beder os om, så holder vi også 130 og 140 års jubilæum i Herning, slog han fast. ■

Sådan forestiller den nye ejer sig, at slagterigrunden i Skjern kan komme til at se ud. Illustration: Arkitektfirmaet Bo Christensen ApS.



STORE PLANER FOR SLAGTERI-GRUND

DET GAMLE SLAGTERI I SKJERN ER KØBT AF LOKAL ARKITEKT. PLANEN ER, AT DET SKAL VÆRE ET **MEKKA FOR DE BILGLADE.**

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Efter opbygningen af kreaturslagteriet i Holsted blev Danish Crowns afdelinger i Skjern, Fårvang, Tønder og Holstebro nedlagt og grundene solgt. Nu ligger planerne for grunden i Skjern klar, efter at et lokalt arkitektfirma har erhvervet grunden.

Slagteriet skal fremover kendes under navnet Carpark Vest, hvis udviklingen forløber som planlagt. De eksisterende produktions-lokaler skal bruges som garager og værksteder til opbevaring og servicering af veteranbiler eller "sommerbiler".

Planen er, at lokalerne skal blive et socialt mødested for byens indbyggere.

IDEER FRA BORGERE

Projektet er lagt frem for de lokale borgere, som kan komme med egne

input, og det er derfor stadig en proces under udvikling, fortæller arkitekt Bo Asbjørn Christensen.

- Vi har fået en del forskellige forslag fra de lokale beboere, som kan suppleres de eksisterende planer. Der er tænkt nogle sjove tanker, og vi er ved at finde ud af, hvordan vi kan inkorporere så mange af de gode ideer som muligt.

GLÆDE HOS DC BEEF

De store planer for området skal især være til glæde for lokalsamfundet. Det skaber tilfredshed hos DC Beef – ikke mindst fordi det er lokale folk, der skal føre planerne ud i livet.

- Vi har fundet en rigtig fornuftig løsning, som både er til glæde for lokalsamfundet i Skjern og ikke mindst vores ejere. Vi er rigtig glade

for, at det er lokale folk, der tager over, for ud fra det, vi har set, så har de nogle rigtig spændende ideer for både bygningerne og området, siger administrerende direktør i DC Beef Finn Klostermann.

- DET ER EN FORNUFTIG LØSNING TIL GLÆDE FOR LOKALSAMFUNDET OG VORES EJERE.

Finn Klostermann, direktør.

Slagterigrunden ligger over for byparken i Skjern. Det har derfor været vigtigt for både DC Beef og arkitekten, at grunden bliver udformet til mest mulig glæde for beboerne.

Samtidig skal bygningen have ny facade ud mod byparken. Slutteligt skal de to gamle ben-tårne have monteret støjsvage vindmøller. ■



— Tillykke —
MED
FØDSELSDAGEN
DC HORSENS

DC HORSENS FYLDER 10 ÅR



Prins Joakim huggede snoren over, da verdens mest moderne slagteri blev indviet for 10 år siden. Administrerende direktør Kjeld Johannesen bistod. Arkivfoto.

HIP HIP HURRA! DEN 23. MAJ ER DET 10 ÅR SIDEN, AT DC HORSENS FOR FØRSTE GANG SLOG DØRENE OP TIL VERDENS MEST MODERNE SLAGTERI.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF OG LISBETH CARØE

En rund fødselsdag er lige om hjørnet på Danish Crown i Horsens. Slagteriet fylder 10 år den 23. maj.

- Det fejrer vi dagen inden, om fredagen, med frokost og fødselsdagsgave til alle, fortæller fabriksdirektør Per Laursen.

Han ser tilbage på et årti med spændende udfordringer. Det har været hårdt arbejde at få verdens mest moderne slagteri kørt ind og forsætte den gode udvikling.

- Det har været de 10 mest intensive år i mit liv, men også exceptionelt

spændende at være med til at bygge et slagteri, der var *state of the art*.

- Det er jeg stolt over at have været med til, og det tror jeg også, medarbejderne er. Når jeg ser på listen over jubilarer i år, kan jeg se, at vi har 33 medarbejdere, som har



Per Laursen har som fabriks-direktør stået i spidsen for den ekstra-ordinære udvikling, som verdens mest moderne slagteri har gennemgået på sine første 10 år. Arkivfoto.

25 års jubilæum eller mere, siger Per Laursen.

ÅBENT SLAGTERI

Han glæder sig over, at tankegangen om en åben virksomhed indrettet med besøgs-gang ikke kun har gavnet DC Pork, men hele Danish Crown.

Og at filosofien og erfaringen er blevet genbrugt under arbejdet med at opføre et lige så moderne kreatur-slagteri i Holsted.

Når fabriks-direktøren ser tilbage på Horsens' *highlights*, træder perlerækken af politikere frem – dog med det royale besøg af Prins Henrik som kronen på værket.

- Vi har haft så prominente gæster, som man næsten kan få. Det er et ekstra pift i hverdagen, og jeg ved, at medarbejderne også synes, det er hyggeligt og et positivt afbræk, siger Per Laursen.

NYSGERRIGE GÆSTER

Gæsterne kan også lide at besøge slagteriet.

DC Horsens er det første slagteri i Danmark, der byggede en besøgs-gang, så gæster kan følge med i produktionen gennem store panorama-vinduer. Det har foreløbigt 230.000 gjort på de 10 år.

En evig interesse for slagtning er grunden til de mange besøg. Alle gæster får et skrædder-syet program for deres visit. Lige meget om det er en ambassadør, pensionist-forening eller folkeskole-klasse.

- Folk er interesserede i forskellige emner afhængig af, hvem de er. Der bliver stillet alle typer af spørgsmål. Én spørger om dyrevelfærd på slagteriet. En anden vil vide, hvorfor dyrene bliver mærket med et stempel. Det spænder meget bredt, så vi skal have svar på rede hånd om mange ting, siger leder af Danish Crowns besøgsafdeling Agnete Poulsen.

INTERESSE FORTSÆTTER

Selv efter 10 år er interessen for at komme på besøg stor. Udvalgte grupper som DC's kunder og presse-folk har mulighed for at komme ned på slagte-gangen og følge produktionen.

- Vi tager kunderne med ned, så de kan komme helt tæt på deres egne produkter. Vi synes, det øger vores troværdighed over for dem. Det sker også, at fotografer fra pressen kommer derned. Hvis de står helt tæt på, kan de lave de bedste billeder. Det er

selvfølgelig i vores interesse, at vi bliver fremstillet så godt som muligt, siger Agnete Poulsen.

De besøgende har ofte ros efter en rundvisning. Typisk er de meget imponeret over det, de ser.

STOR EFFEKTIVITET

Slagteriet blev oprindeligt bygget til at kunne slagte 77.000 svin om ugen. Men med tiden er effektiviteten vokset markant, og i dag slagtes der 103.000 svin på en typisk uge – vel at mærke inden for de samme rammer.

- Vi bliver ved med at udvikle slagteriet. Åbenbart også mere, end planlæggerne havde troet muligt. Jeg fik i hvert fald en mail fra en top-direktør i styregruppen, der undskyldte, at deres beregninger over kapaciteten ikke holdt. Vi har for længst sprængt forudsigelserne, smiler Per Laursen. ■



Da slagteriet fejrede sin fem års fødselsdag, var maskotten Frida på besøg i kantinen for at sige tillykke til medarbejderne. Arkivfoto.

DET SIGER ANDRE

Her er et udpluk af, hvad en række fremtrædende politikere har sagt, efter at de har været vist rundt på verdens mest moderne slagteri:

- Jeg vidste godt, at slagteriet her i Horsens var topmoderne, men det er noget andet at se det i virkeligheden. Jeg er meget imponeret over at se, hvor meget teknologien betyder i praksis, og hvordan man er i stand til at få værdi ud af hver eneste del af grisen.

KAREN HÆKKERUP,
dåværende fødevarer-minister, nu direktør i Landbrug & Fødevarer.

- Slagteriet her i Horsens viser, at der ikke behøver at være modsætninger mellem effektivitet og dyrevelfærd. I stalden, hvor grisene kommer ind, er det ganske tydeligt, at Danish Crown har benyttet sig af al den viden, der findes på området, til gavn for både effektivitet og dyrevelfærd.

DAN JØRGENSEN,
fødevarer-minister.

- Jeg har fået bekræftet, at vores fødevarer-sektor har enorm betydning for samfundet. Vi tjener milliarder af kroner ind via vores fødevarer-sektor, og vi har kun velfærds-samfundet, fordi vi har den indtjening. Hvis ikke der bliver slagtet nogle svin, der kan forædles og sælges på eksport-markederne, så kommer der ikke de penge hjem til Danmark, som vi skal bruge til at lave veje, sygehuse og folkeskoler.

LARS LØKKE RASMUSSEN,
formand for Venstre.

- Der er sket meget, siden jeg arbejdede på et slagteri. Jeg er imponeret over sammenhængen i produktionen. Alt er gennemtænkt ned i detaljen, og med en kombination af avanceret teknologi samt ikke mindst special-uddannede medarbejdere er både effektivitet og hygiejne helt i top, så det har været fantastisk spændende.

ANNETTE VILHELMOSEN,
tidligere formand for SF.

- Jeg vil til enhver tid spise mad, der er produceret her. Efter at have set proceduren er der ingen tvivl om, at den kontrol, der laves på slagterierne, gør det fuldstændigt sikkert for forbrugerne at sætte tænderne i kødet.

EVA KJER HANSEN,
tidligere fødevarer-minister.

- Det er dejligt at se stedet indefra. Det er et eksempel på en virksomhed, der bidrager til Danmarks velstand, og derfor er det vigtigt, at vi gør, hvad vi kan, for arbejdspladser som denne.

ANDERS SAMUELSEN,
formand for Liberal Alliance.

- Jeg må sige, at med det, jeg har set i dag, så er det jo et slagteri i absolut verdens-klasse. Både når det kommer til at behandle personalet godt, miljø-forhold og optimering af produktionen.

PIA OLSEN DYHR,
nuværende SF-formand.





Danish Crowns luksus-svinehytter er efterspurgt blandt festivalgæsterne på Smukfest. Arkivfoto.

SVINESTI GIVER 246.000 KR. TIL BØRNECANCERFONDEN

DER BLEV SAT REKORD, DA DC BORTAUKTIONEREDE SINE 15 SVINEHYTTER TIL ÅRETS SMUKFEST.

AF TEAM DC KOMMUNIKATION

Beboerne i de 15 svinehytter, som Danish Crown opstiller i "Danmarks Smukkeste Svinesti" på Smukfest i Skanderborg, kommer ikke alene til at sove i ren luksus på festivalen – de kommer også til at sove med god samvittighed.

Adgangen til svinehytterne har Danish Crown nemlig solgt på Lauritz.com til fordel for Team Rynkebys indsamling til Børnecancer-fonden.

Hytterne indbragte ikke mindre end 246.000 kr. Det er det højeste beløb, hytterne er solgt for i de år, Danish Crown har stået for eventen.

HJÆLP TIL BØRN MED KRÆFT

- Flere af de i øvrigt helt ens svinestier ligger pænt over 20.000 kr., og

vi ved, at der er mange gengangere imellem køberne, siger Anne Ville-moes, kommunikationsdirektør i Danish Crown.

- Det er et udtryk for, at vi har skabt noget, der repræsenterer en egentlig værdi for køberne – og det betyder, at vi kan være med til at bidrage andre steder, fortsætter hun.

Hele hammerslags-prisen inklusive salærer går ubeskåret til Børnecancer-fonden via Team Rynkeby.

Smukfest i Skanderborg finder sted fra den 5. til 9. august 2015. ■

LÆRLINGE SENDT HJEM PÅ FYRINGS-DAG

SAMME DAG, SOM FYRINGERNE I RINGSTED BLEV MELDT UD, HAVDE FIRE NYE LÆRLINGE DERES FØRSTE ARBEJDS-DAG. DE MÅTTE SENDES HJEM, MEN ER TILBAGE IGEN.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

FOTO PER GUDMANN

Spændte sad fire lærlinge på deres første dag på jobbet. De var til introduktions-møde på slagteriet i Ringsted, og det var fredag den 13. marts.

Efter kun 20 minutter blev de afbrudt med beskeden om, at der var fyringer på vej på slagteriet. Derfor måtte virksomheden sende lærlingene hjem igen.

- De vidste ikke, om de var købt eller solgt. Den endegyldige beslutning måtte de vente på i flere dage, indtil vi havde fundet en løsning, siger fabrikschef Jesper Frandsen.

KLÆDT PÅ TIL JOBBET

De kommende lærlinge er i alderen 18 til 24 år. Det gjorde det ikke nemmere for fabrikschefen at bede dem om at gå.

- Der sad fire unge mennesker, der allerede var blevet ansat som vores nye lærlinge. De var i gang med at blive klædt på til at komme i gang.

- Og så måtte man skuffe dem ved at fortælle, at de blev nødt til at gå. Det havde jeg det skidt med, siger han.

DC TAGER ANSVAR

Heldigvis endte det lykkeligt for

lærlingene. De kunne få lov at beholde deres job og arbejder i dag på slagteriet.

At Danish Crown tager lærlinge ind også under fyrings-runder er en klar prioritering, forklarer HR-konsulent Lotte Lind Holm.

- Vi fortsætter med at tage lærlinge ind lige meget hvad. Vi vil gerne vise, at vi tager et samfunds-ansvar for unge mennesker med en slagteri-drøm i maven. Samtidig er det vigtigt for os, at vi har uddannede slagteri-arbejdere med gode kvalifikationer og en forståelse af virksomheden som helhed, siger hun.

64 LÆRLINGE PÅ ÉN GANG

Efter endt læretid forsøger Danish Crown at holde fast i dem.

- Når de er færdig-uddannede, bliver de derfor oftest tilbudt en fastansættelse, forklarer Lotte Lind Holm.

Danish Crown tager 32 lærlinge ind hvert år. De har læreplads på fabrikkerne i Ringsted, Rønne, Horsens, Blans. Sæby og Herning.

Uddannelsen som industri-slagter varer to år. Det vil sige, at Danish Crown har ca. 64 lærlinge ad gangen. ■

**NICKLAS HANSEN,
20 ÅR**

Hvad lavede du før Danish Crown?

- Jeg var i gang med en bager-uddannelse, men det var ikke det rigtige for mig.

Hvorfor søgte du arbejde på Danish Crown?

- Jeg hørte, at Danish Crown er en fed arbejdsplads med gode muligheder for efter-uddannelse og for at arbejde sig "op ad." Derfor søgte jeg med det samme.

Hvad tænkte du, da nyheden om nedskæringer i Ringsted kom?

- Der gik en uge, før vi hørte fra dem. I den tid vidste jeg ikke, om jeg havde et job eller ej. Det var ikke sjovt.

Hvad synes du om at arbejde på Danish Crown?

- Danish Crown er en spændende arbejdsplads. Jeg har nogle gode kolleger, som jeg snakker godt med. De andre er gode til at springe til, hvis man har brug for hjælp. Jeg er virkelig glad for at være her.

**CHRISTIAN SCHOU BENNIKE,
24 ÅR**

Hvad lavede du før Danish Crown?

- Jeg var i lære som mekaniker. Min tid i lære udløb, og jeg havde behov for at finde noget andet.

Hvorfor søgte du arbejde på Danish Crown?

- Jeg har en kammerat, der arbejder her. Han havde snakket godt om Danish Crown, så jeg valgte at søge.

Hvad tænkte du, da nyheden om nedskæringer i Ringsted kom?

- Der var introduktion til arbejdet, og vi havde kun været i gang i 20 minutter, da beskeden kom. Jeg var bange for at blive sorteret fra, fordi jeg var helt ny.

Hvad synes du om at arbejde på Danish Crown?

- Jeg er rigtig glad for at arbejde her. Det er en super fin arbejdsplads.



**MATHIES JANNIK RONEKLINT
NIELSEN, 18 ÅR**

Hvad lavede du før Danish Crown?

- Jeg var ved at uddanne mig til detail-slagter. Jeg havde været i gang i ni måneder, før jeg skiftede.

Hvorfor søgte du arbejde på Danish Crown?

Arbejds-tiderne på mit gamle arbejde passede ikke så godt for mig. Jeg kender en, der har været lærling hos Danish Crown. Han fortalte mig om jobbet, og det lød som et godt sted.

Hvad tænkte du, da nyheden om nedskæringer i Ringsted kom?

- Det var rimelig øv, da vi fik beskeden. For at få hverdagen til at gå op er det vigtigt for mig at have et arbejde.

Hvad synes du om at arbejde på Danish Crown?

- Jeg er virkelig glad for at være her. Som detail-slagter stod jeg med alle arbejds-opgaver selv, men på Danish Crown løfter man i fællesskab. Samtidig er der godt humør på slagteriet, så socialt er det super fedt.

**SEAN PETERSEN BUTCHER,
22 ÅR**

Hvad lavede du før Danish Crown?

- Jeg var salgs-elev i Silvan. Det næde jeg at være i to år.

Hvorfor søgte du arbejde på Danish Crown?

- Jeg ville gerne arbejde med hænderne. Samtidig var det også vigtigt for mig at beskæftige mig med noget, der interesserer mig, og det gør kød.

Hvad tænkte du, da nyheden om nedskæringer i Ringsted kom?

- Det kom bag på mig. Jeg havde hørt fra familie og venner, at det kunne ske. Alligevel blev jeg overrasket, da beskeden kom. Min første tanke var, at "nu ryger jeg".

Hvad synes du om at arbejde på Danish Crown?

- Det er en god arbejds-plads, som jeg er glad for at være på. Det er hårdt for kroppen, men på den gode måde.



STOR SUCCES MED SLAGTERILØBET

VEJRET VAR I TOP OG STEMNINGEN HØJ,
DA DET ÅRLIGE SLAGTERILØB BLEV HOLDT.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

I strålende solskin var 300 børn og voksne samlet til det årlige Slagteriløb en søndag midt i april. Enten for at løbe eller heppe. Lige fra begynderen til elite-løberen deltog i et af de mange løb, som foregik ved slagteriet.

Det var sjette år i træk, at DC Horsens lagde grund til Slagteriløbet. Fabrikdirektør Per Laursen er meget stolt over den udelukkende positive feedback, han har modtaget.

- Folk har sagt til mig, at det er dejligt at kunne mødes om noget andet end arbejde. Flere har givet udtryk for, at det er sjovt at lave noget sammen på tværs af afdelingerne. Det må man sige, at der er rig mulighed for på en dag som i dag, fortæller han.

Slagteri-arbejder Morten Jensen og tidligere tillidsmand Lars Mose er hjernerne bag Slagteriløbet. Selvom Lars Mose ikke længere er ansat hos Danish Crown, vil han gerne være med til at arrangere det.

- Jeg brænder for løbet. På denne her solskinsdag synes jeg ikke, at det kunne gå meget bedre, siger Lars Mose.

CHECK PÅ 20.000 KR

Det er de mange frivillige hænder, der gør Slagteriløbet muligt. Rigtig mange fra DC Horsens har lagt kræfter i, at alt klapper. Lige fra dem, der tager tid, bager kage, står i boden, viser rundt inde på slagteriet og alle de andre opgaver. Ja, selv Lars Moses kone og fire børn hjalp til.

Indtægten fra deltager-gebyret blev efter løbet doneret til Djurslands Folkehøjskole, som er en højskole for udviklings-hæmmede.

I år blev det til en check på 20.000 kr., der skal gå til nyt musiklokale og uden-dørs motions-redskaber på skolen.

Det populære Slagteriløb vil finde sted igen til næste forår. ■

Deltagerne spændte rundt om slagteriet i det tempo, der passede hver især. Nogle tog et par runder, mens andre løb i seks timer.



PAKKE-LINJER LEVERERER MASSER

EN INVESTERING PÅ 10 MILLIONER KR. SKAL GØRE
LEVERPOSTEJ MERE SYNLIG I DISCOUNT-BUTIKKERNE.

TEKST OG FOTO JACOB HVID FEJRSKOV

Tulip i Aabenraa har i løbet af marts indviet to nye pakkelinjer, efter at fabrikken er bygget om.

De nye pakke-linjer er nu i fuld drift, og butikkerne har fået de første leverancer af Tulips helt nye kartoner med leverpostej.

Arbejdet med at ombygge lokalerne og sætte de nye maskiner op har

været i gang siden slutningen af 2014. I alt er der investeret 10 millioner kr. i projektet, og det glæder fabrikschef Arne Brylle.

- Vi er ovenud lykkelige for, at der er blevet investeret så mange penge i fabrikken. Nu har vi fået et set up, som øger vores konkurrence-kraft, og som ruster os til fremtiden.

- Det er alle medarbejdere i Aabenraa rigtig glade for at være en del af, siger han.

Med investeringen bliver Tulip fremover i stand til at efterkomme et krav fra discount-butikkerne om at levere leverpostej i smalle og salgsklare kartoner.

DIREKTE IND PÅ HYLDEN

I modsætning til større supermarkeder bruger discount-butikker ikke tid på at pakke varerne ud af kasserne og over i en køledisk. I stedet sættes kartonerne direkte ind på butiks-hylderne.

Det er derfor vigtigt, at kasserne er nemme for personalet at åbne, og at produkterne vender ud mod de handlende. Samtidig skal der kun være en enkelt række leverpostej i hver karton for at optage så lidt plads på hylden som muligt.

- Det giver discount-butikkerne mulighed for at føre et bredere sortiment, og det er et af deres våben i kampen om at kapre kunder fra supermarkederne. Det betyder også, at Tulip kan udvide sit produkt-



DC'ERE SPILLEDE OP

TO TIDLIGERE SLAGTERI-ARBEJDERE SØRGEDE FOR MUSIK.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Carsten Petersen og Jørgen Alsbøl havde slæbt keyboard, guitar og mikrofoner og store højttalere med til Slagteriløbet. De kalder sig JC Band og stod for den musikalske stemning til løbene.

Begge har været ansat i Danish Crown. Carsten Petersen i en kort periode og Jørgen Alsbøl i 17 år. Nu er de begge pensionister, og sammen tager de rundt til forskellige arrangementer for at spille og synge.

- Vi har spillet sammen i to år. Det er lige fra gammel rock til Kandis.

- Mit bud er, at vi kan spille 500 sange uden nogen form for noder, fortæller Carsten Petersen.

KIM LARSEN I ØRET

De to musikere plejer at spille til fester. Derfor var det en anderledes oplevelse for dem at spille musik for stak-ændede løbere.

- Det er sjovt at skabe en stemning for folk, der kommer susende forbi. Jeg tænker, at det også må være skægt for løberne lige at få et stykke med Kim Larsen, når de rammer mål-stregen, siger Jørgen Alsbøl.



Det er ikke umuligt at komme til at opleve spille-mændene give den gas til næste års Slagteriløb. JC Band vil meget gerne igen være med til at sprede fest-stemning og godt humør hos deltagerne. ■

MASKOT-LØB HITTEDE BLANDT BØRN

Mange børn var taget med, da Slagteriløbet i Horsens løb af stablen. Både for at heppe på forældrene, men også for manges vedkommende for selv at deltage i et løb for børn. Et hold af maskotter var mødt op for at løbe sammen med børnene.

Det var ikke kun æren, der var på spil. Der var præmier til den dreng og den pige, der kom først i mål. Pige-vinderen blev otte-årige Hanna Maria Hjortshøj Haastrup fra Horsens. Hun var taget til Slagteriløbet sammen med sin mor, far og to brødre.

- Det var sjovt og hårdt at løbe sammen med maskotterne. Jeg vandt en sportstaske, fordi jeg kom først i mål, fortæller Hanna.

Hun har planer om også at vinde Maskot-løbet næste år. ■

AF LEVERPOSTEJ

sortiment i disse butikker, fordi vi selv skaber pladsen på hylden, siger Mads Lysgaard Thygesen fra Tulip.

FRA FOLKEVOGN TIL MERCEDES

Hos Tulip i Aabenraa får ombygningen også betydning for det daglige arbejde. De nye maskiner kan pakke hurtigere end de gamle, og Arne Brylle forventer at øge kapaciteten i pakkeriet med 20 procent. Derudover er betjeningen af maskinerne blevet meget enklere for medarbejderne.

- De nye maskiner er meget mere automatiserede og tilgængelige. Før skulle operatøren kende maskinerne ud og ind for at indstille dem til det, der skulle laves. Nu fortæller

betjenings-panelet meget nøje, hvad operatøren skal gøre. Det er som at gå fra en Folkevogn til en Mercedes, siger Arne Brylle.

De gamle "Folkevogne" er dog ikke blevet kørt til skrot. Der kan stadig blive brug for dem, fortæller produktionsdirektør Poul Brage Michelsen.

- Det gamle udstyr var ved at være slidt, og hvis vi havde valgt at fortsætte med det, ville det over tid kræve renoveringer. Desuden kan vi ikke længere få reservedele til de gamle linjer. Nu tager vi de to gamle maskiner og bygger sammen, så vi får én funktionel linje, som vi kan bruge til specielle produkt-typer, siger han. ■



Leverpostej til discount-forretninger skal pakkes på en bestemt måde, så Tulips fabrik i Aabenraa er blevet bygget om.



DC'ER NÆVNT I THORNINGSTALE

Det var en stor oplevelse for Majbritt Merethe Lyster at sidde i sin stue og høre statsminister Helle Thorning-Schmidt i tv nævne en pakkeri-arbejder fra Danish Crown i Rønne i sin tale til dronning Margrethes 75 års fødselsdag.

Hun blev ikke nævnt ved navn, i stedet blev hun kaldt pakkeri-damen. Men det var Majbritt Merethe Lyster, som statsministeren talte om. Hun har været i audiens hos dronningen for at modtage en ordens-medalje for sin indsats, da hun havde 40 års jubilæum på slagteriet.

Det bragte minder fra den store dag.

- Jeg vil altid huske den dag. Vi gav hånd og talte sammen i nogle minutter. Hun spurgte ind til mit arbejde og Bornholm. Det var stort. Hun var ualmindeligt sød, fortæller Majbritt Merethe Lyster.

Fra den 30. juli 1973 til den 1. august 2013 arbejdede Majbritt i pakkeriet. Det var dog slet ikke meningen til at begynde med.

- Jeg havde ikke forestillet mig, at jeg skulle arbejde på slagteriet i 40 år. Men på grund af gode kolleger var jeg altid glad, når jeg skulle på arbejde. Derfor endte jeg med at blive, til jeg skulle pensioneres, fortæller hun.

SVENDE-PRØVE BESTÅET

20 tarm-rensere har bestået svendeprøven og er udlært efter halvandet eller to og et halvt års læretid.

De 7 blev uddannet som tarm-rensere, mens de 13 nu er industri-tarm-rensere.

Svendeprøve består af en lang række opgaver. Blandt andet praktiske opgaver under overvågning af skuemestre samt mundtlig og skriftlig teori.

Den afsluttende prøve foregik i marts og blev holdt på DC Horsens. De nye tarmrensere kommer fra DAT-Schaubs afdelinger på DC i Sæby, Blans, Horsens og Ringsted samt Tican i Thisted.

“LAMT” SAMARBEJDE

DC BEEF OG TULIP LTD LEVEREDE LAM MED PASSION.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det betaler sig at tænke på tværs. I mange tilfælde giver det både øget salg og glade kunder. Et godt eksempel på netop det er Føtex' salg af lam op til påske.

Målet for DC Beef var fra begyndelse at inspirere slagterne i Føtex til at få det optimale ud af lammekødet.

ENGELSK EKSPERT

- Det tog Dansk Supermarked (der ejer Føtex, red.) rigtig godt imod. Da vi lavede en aftale om levering af hele lam

fra Husum, blev vi inviteret med til inspirationsdag for slagterne i Føtex.

- Her var det vigtigt for os at give deltagerne viden om, hvordan de kunne skære lammene op på en ny og spændende måde og dermed få størst mulig værdi ud af kødet, forklarer salgsdirektør i DC Beef Claus Hein.

Derfor tog han fat i sine engelske kolleger, da den danske måde at skære lam ud på er meget traditionel sammenlignet med den engelske.

- Sidste år var jeg på besøg hos Tulip Ltd-selskabet Dalehead Foods i Bury,

hvor jeg blev meget imponeret af deres setup. Dalehead leverer blandt andet lam til Waitrose (engelsk supermarkedskæde, red.), og den måde, de skærer og arbejder med kødet, er langt foran det, vi generelt ser i Danmark, siger Claus Hein.

Derfor fik han en virkelig ekspert i lam, John Gilbey fra Dalehead Foods, til at demonstrere for 200 tilskuere til Føtex' inspirationsdag, hvordan man som slagter får den optimale værdi ud af et helt lam.

- John demonstrerede ganske simpelt, hvordan man får mest muligt ud af alle delstykker. Det foregik med en passion, som var mindst lige så fascinerende for tilskuerne som den nye viden, de fik om udskæring af lam.

- Vores kunde, Dansk Supermarked, var ligeledes utrolig tilfreds, og der er ingen tvivl om, at beslutningen om at bruge John Gilbeys ekspertise var afgørende for, at salget af lam i Føtex i påskedagene blev en stor succes, siger Claus Hein.

BIDRAG FRA ALLE

Han er ikke i tvivl om, at DC Beef også fremover vil bruge den ekspertise, der findes i andre dele af Danish Crown-koncernen. Tilsvarende håber Claus Hein, at andre virksomheder i koncernen kan drage nytte af DC Beefs store viden om oksekød.

- Vores succes med lammene er jo et fremragende eksempel på, hvad vi kan opnå, når vi udnytter hinandens styrker optimalt, og alle leverer et godt stykke arbejde, siger han.

Claus Hein fremhæver også den indsats, som fabrikken i Husum har ydet for at få påskelammens indtægter i Føtex til at lykkes. ■



Slagterne fra Føtex fik gode tips med hjem. Foto: DC.

DER ER PENGE I MAD

PRODUKTION AF FØDEVARER BETYDER MEGET FOR DANMARK.

Fødevarer-industrien har økonomisk vægt i Danmark. Produktionen af fødevarer og drikkevarer spiller en stor rolle og udgør en stor andel af de varer, vi fremstiller i Danmark.

Så stor, at mad og drikke tegner sig for hver fjerde krone, som den danske fremstillings-industri omsætter for.

Det viser nye tal fra OECD – Organisation for Økonomisk Samarbejde og Udvikling – som erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer har kigget nærmere på. Det skriver netmediet foodculture.dk.

Også hvis man ser på fødevarerproduktionen i et internationalt perspektiv, er Danmark med i front.

- Vi er enormt gode til at producere fødevarer i Danmark. Vi har klimaet, den fornødne viden og den vilje, der skal til. Derfor har vi igennem århundreder arbejdet os ind i fødevarerproduktionen og vundet en plads i den globale top, siger Thomas Søby, cheføkonom i Landbrug & Fødevarer.

- VI ER ENORMT GODE TIL AT PRODUCERE FØDEVARER I DANMARK.

Thomas Søby, cheføkonom.

- Vi er blevet gode til at levere ensartede varer med høj fødevarer-

MAD OG IDEER SERVERET AF DC-FOLK PÅ TVÆRS AF SELSKABER

DANISH CROWN USA HENTEDE EKSPERTISE FRA HERNING, RINGSTED OG RANDERS TIL MØDE MED STOR-KUNDE.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Brinker International er den største enkelte kunde i Danish Crown USA's kartotek med over 1500 restauranter landet over.

Derfor kræver det også noget specielt, når der inviteres til udvikling af nye svinekøds-produkter på hovedkontoret i Dallas.

BEGEJSTRET KUNDE

Brinkers restaurantkæder indeholder navne som Chili's og Maggiano's, som Danish Crown har en lang historik for at levere kamberen til. Det gode forhold har gjort, at Brinker inviterede Danish Crown til at vise, hvad virksomheden ellers kan bidrage med.

I USA ligger innovation af nye produkter typisk hos leverandørerne, som bliver inviteret til at komme med nye ideer til produkter til restauranternes menu. Derfor hentede salgskontoret i New York hjælp fra både Herning og Ringsted. Søren Madsen, der er kreativ chef i Meatlab i Herning, og Peter Andersen, der er produkt-udvikler i Ringsted, kom ombord i projektet.

- Det var især samarbejdet, der gjorde det her arrangement til en succes. Vi kan ikke holde sådan en workshop alene, og Søren og Peter har virkelig lavet et stort stykke arbejde, som gjorde kunden meget begejstret, fortæller Frank Dahl Jensen, der arbejder hos Danish Crown USA.

- Det er et rigtigt godt eksempel på, hvordan vi på tværs af organisationen har arbejdet sammen for at stable et arrangement på benene, tilføjer han.

Op til selve workshoppen havde Søren Madsen og Peter Andersen tilberedt de forskellige nye produkter, som marketing-afdelingen i Randers lavede en folder om. Brinker valgte de mest interessante produkter, og derefter blev Søren Madsen og Peter Andersen fløjet ind til demonstrationen.

KREATIVE INDSPARK

- Hele ideen var at vise vores produkter på en moderne dansk måde, så Brinker kunne se noget, som de ikke er vant til. Og Søren og Peter havde



Søren Madsen (forrest th) anretter mad på dansk maner under workshoppen i USA. Foto: DC.

virkelig tænkt over menuen. Der var en rød tråd gennem hele forløbet, og de har virkelig arbejdet kreativt og givet nogle gode indspark til kunden, siger Frank Dahl Jensen.

Samtidig blev der hentet en halv gris i hoved-dele ind, som Peter Andersen udbenede for kunden. Først blev forenden parteret, og derefter kunne Brinker-folkene smage retterne fra forenden, dernæst kammen og så fremdeles.

Udover et vellykket arrangement i Dallas har Danish Crown USA nu også fået en mulighed for at genbruge de bedste ting fra samarbejdet til fremtidige demonstrationer.

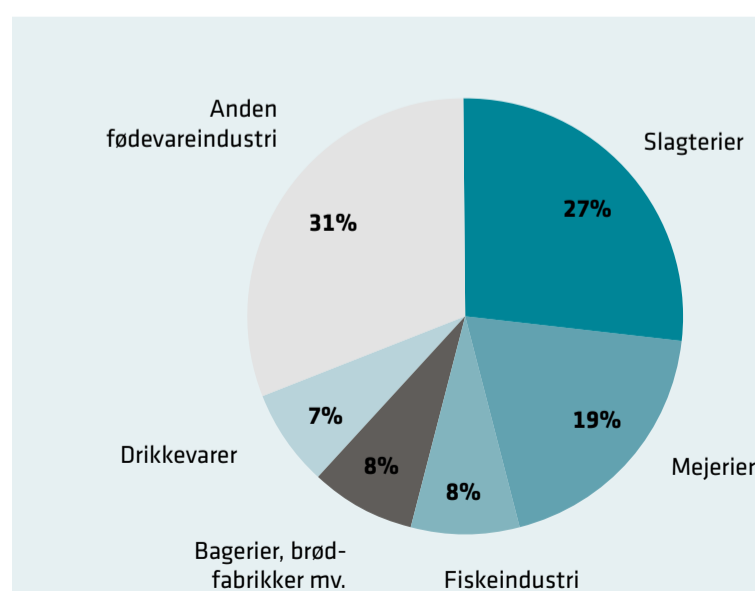
- Vi har fået et rigtig godt road-show og en række interessante produkter, som vi kan tage med videre fra det her samarbejde og vise frem til andre kunder, siger Frank Dahl Jensen. ■

sikkerhed til en stribe lande. Den danske eksport af svinekød til Japan overstiger eksempelvis værdien af importen af biler den anden vej, forklarer Thomas Søby.

Hvis man ser nærmere efter, hvordan aktørerne i fødevarer-branchen fordele sig, viser det sig, at slagterierne er en stor spiller.

Danske slagterier udgør ca. 27 procent af omsætningen i fremstillingen af fødevarer og drikkevarer. Den næststørste er mejerierne med 19 procent.

Tallene stammer fra produktionen i 2013. ■



SÅDAN FORDELER OMSÆTTNINGEN SIG I DET DANSKE FØDEVARE-ERHVERV I 2013

Slagterierne har den største omsætning som enkelt-erhverv blandt de danske producenter af fødevarer og drikkevarer.

Kilde: Landbrug & Fødevarer/ Danmarks Statistik.

lica



KRAV OM MINDRE SALT

NYE REGLER BETYDER, AT NØGLEHULS-MÆRKET FORSVINDER FRA EN RÆKKE PÅLÆGS-PRODUKTER.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Reglerne for at mærke produkter med nøglehuls-mærket er blevet ændret. Det gør det vanskeligere at få lov til at bruge det eftertragtede mærke på kød-produkter.



Tulip og Danish Crown har til sammen næsten 200 produkter med Nøglehuls-mærket efter de gamle regler. Nu bliver det færre, indtil produktudviklerne har tryllet i køkkenet. Foto: CZOO.

Tulip Food Company har i øjeblikket ca. 100 forskellige nøglehuls-mærkede varer. Tallet vil falde drastisk, når det nye tiltag træder i kraft.

- Hos Tulip forventer vi, at cirka en tredjedel af vores nøglehuls-mærkede varer vil kunne beholde mærket, når de nye regler bliver indført, siger Ulla Kjær Jensen fra Tulip.

NYE PRODUKTER PÅ VEJ

Danish Crown har 85 produkter med nøglehuls-mærket, men regner med væsentlig færre af disse varer på hylterne. I hvert fald til at begynde med, for planen er at udvikle produkter, der kan leve op til de nye krav, så forbrugere igen kan få et bredt udvalg af nøglehuls-mærkede produkter.

DET SAMME GØR TULIP.

- Tulips produkt-udviklere vil selvfølgelig have det nye krav in mente.

NYE REGLER FRA DEN 1. MARTS

Fødevare-styrelsen har ændret reglerne for nøglehuls-mærket fra den 1. marts i år. De skal være gennemført senest den 1. september 2016.

- Hidtil har kød-pålæg kunnet få nøglehuls-mærket, hvis det indeholdt højst 10 gram fedt pr. 100 gram
- De nye regler sætter nu også en grænse for salt-indholdet
- Det nye tiltag indføres for at få danskerne til at spise mindre salt
- Danskerne spiser i gennemsnit 8-10 gram salt om dagen
- Det mener Fødevare-styrelsen er for meget.

De er allerede bekendt med Fødevare-styrelsens nye initiativ, så de produkter, vi i fremtiden udvikler, overholder det nye krav om salt-indhold, siger projektleder Kimberly Rae Steele Sørensen. ■



KORT NYT

LANG KØ TIL GRATIS PØLSER

På Københavns Hovedbanegård er ventetid normalt forbundet med forsinkelser og irritation. Men den 16. april stillede flere tusinde sig frivilligt

i kø og ventede på, at det blev deres tur til at smage en ny pølse fra Tulip.

I samarbejde med 7-Eleven har Tulip udviklet en pølse, som er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, fordi den er lavet af kød fra frilandsgrise.

For at promotere den nye pølse og samarbejdet mellem Dyrenes

Beskyttelse og 7-Eleven blev der holdt "Pølsens dag" på Hovedbanegården.

- Arrangementet var en kæmpe succes. Fra start til slut var der lang kø i hele banegårdshallen, og vi fik masser af positive tilkendegivelser fra folk, der smagte vores frilandspølse, siger Anders Kvist Christensen fra Tulip.

- Også 7-Eleven var begejstret over at se, hvor mange mennesker en gratis pølse kan tiltrække, så arrangementet har helt sikkert også givet Tulip en masse goodwill hos en af vores betydningsfulde kunder, mener han.

"Pølsens dag" blev afviklet klokken 12-16, og der blev uddelt i alt 3500 frilandspølser.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

LYST TIL AT DISKUTERE OG FINDE LØSNINGER

REDAKTIONS-UDVALGET BAG KROGEN HAR FÅET ET NYT MEDLEM, DER SIGER SIN MENING.

AF LISBETH CARØE

Mod og mandshjerte.

Det har han, det nye medlem af redaktions-udvalget, der mødes fem gange om året for at sparre med journalisterne på Krogen, komme med input og gode ideer til emner, som medarbejderbladet bør behandle.

Navnet er Henning Lønstrup, og rigtig mange vil kende ham som tillidsmand på DC Beef i Aalborg.

Her har han været i 28 år og haft posten som arbejdende tillids-repræsentant i 16 år. Det med arbejdende skal forstås helt bogstaveligt.

Han er som oftest at træffe i produktionen, for sådan er det at være kollegernes talsmand på en mindre afdeling med 100 mand.

HJÆLPER HINANDEN

- Det er lidt specielt i kreaturbranchen. Vi prøver at hjælpe hinanden og har et godt sammenhold, både inden for DC Beef og på tværs i branchen mellem Danish Crown og de private slagterier. Det kan jeg godt lide, siger Henning Lønstrup.

Den positive tilgang er hans varemærke. Han vil hellere finde løsninger end at bruge tiden på tomt brokkeri.

- Jeg har aldrig været bange for at sige min mening og nogle gange måske provokere lidt. For eksempel stille mig på den modsatte bane og sige: "Hvad med at vi lige kigger lidt på os selv?". Jeg vil gerne være med til, at kollegerne kan se, at vi også har et ansvar, nævner han.

Han fremhæver, at i DC Beef er man gode til at snakke sig til rette om tingene medarbejdere og ledelse imellem.

57-årige Henning Lønstrup har også sin mening om Krogen.

- Det er et godt blad, som bliver læst. Jeg kunne godt tænke mig, at det lægger mere op til debatter. Jeg kan godt lide, når folk siger deres mening og ikke bare taler andre efter munden, slår han fast. ■



Henning Lønstrup - ser gerne mere debat i Krogen. Arkivfoto.



KORT NYT

BELGISKE SLAGTERIER GÅR SAMMEN

To belgiske slagterier har tænkt sig at fusionere. De vil skabe en slagterikoncern, der er stærk nok til at klare sig i den europæiske konkurrence, rapporterer Landbrugsavisen.

Slagterierne har et ønske om at reagere på den igangværende krise i sektoren, lyder det i en pressemeddelelse fra selskaberne.

Den nye koncern skal hedde Belgian Pork Group og vil være blandt de 10 største europæiske slagteri-koncerner ifølge Globalmeatnews.com.

Belgian Pork Group ventes at slagte over fire millioner svin om året. Det er godt og vel en tredje-del af de belgiske svine-slagtninger.

Den ene part i fusionen er Westvlees, der er en 50 år gammel, familie-ejet virksomhed med en omsætning på godt og vel 3,5 milliarder kr. og 1500 medarbejdere.

Den anden part er Covalis, som er ejet af dels et kooperativ af omkring 700 svineproducenter, dels af en fond, hvis ejer er den største landbrugs-organisation i den nordlige region Flandern. Covalis har en omsætning på ca. 2,3 milliarder kr. og har 200 medarbejdere.

Fusionen skal nu godkendes af de belgiske konkurrence-myndigheder.

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



SVENSTRUP FIK BESØG AF MADMAGASINET

GØL SALAMI VAR I FOKUS I MADPROGRAM.

TEKST OG FOTO JACOB HVID FEJRSKOV

DR's Madmagasinet har tilsyneladende et godt øje til Tulip. I år har madprogrammet besøgt Tulip to gange, og i alt er det blevet til fire gange, der er lavet optagelser fra virksomheden.

Torsdag den 26. marts var det Svenstrup-fabrikken, der lukkede tv-holdet indenfor til en gennemgang af en moderne fødevarerproduktion med særligt blik på GØL Peber Salami.

Optagelserne til programmet forløb over fem timer. Mange medarbejdere



Senior kategori-udvikler Bent Dahlgaard fra Tulip viser DR's vært Adam Aamann produktionen af spegepølser. Det var fjerde gang, Tulip optrådte i Madmagasinet.

hjalp til både før og under besøget, så produktionen kunne vises frem fra sin bedste side.

Senior kategori-udvikler Bent Dahlgaard viste Madmagasinet vært, Adam Aamann, og tv-seerne rundt i produktionen og svarede på spørgsmål om spegepølser.

Fokus lå især på den særlige konserverings-metode, der anvendes, når en pølse speges, fermenteres og røges.

Desuden var råvarer og ingredienser genstand for mange spørgsmål, da en spegepølse har et relativt højt indhold af spæk og salt.

Programmet blev sendt den 14. april. Madmagasinet bliver sendt hver tirsdag klokken 21.55.

Programmet har mellem 500.000 og 700.000 seere. Det betyder, at 25-35 procent af alle tændte fjernsyn i Danmark er stillet ind på programmet. ■

PÅ INSPIRATIONS-TUR

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

En række Superbest- og Spar-butikker bliver i denne tid omdannet til MENY-butikker. Det er en ny kæde, der slår på kvalitet og faglighed, og næsten samtlige slager-afdelinger var i april på besøg på Danish Crown i Herning.

De kom for at hente inspiration og ny viden om kød og mulighederne hos DC. De blev blandt andet præsenteret for en række nye produkter, hørte mere om frilandsgrise, som er unikt for MENY-kæden, og fik en rundvisning på slagteriet.

Det faldt i god jord hos butiksslagterne.

SÅ DETAIL-PAK

- Jeg synes, det er spændende at høre mere om, hvad det er, MENY skal adskille sig på i fremtiden. Samtidig var det rigtig spændende at se detailpak-afdelingen i Herning, sagde slagter Erik Jensen fra MENY i Roskilde.

Også hans kollega David Theis Nielsen fra MENY i Frederiksværk hentede inspiration under besøget i Herning.

- Det har været rigtig interessant at høre mere om det fremtidige sortiment

og se slagteriet. Det er også rart at møde kollegerne og hente inspiration fra deres arbejde, sagde han.

HJÆLP TIL FORBRUGERNE

Afdelingschef i Danish Crown Maria Bast var også tilfreds med arrangementet.

- MENY tager kødet og uddannelsen af personalet meget alvorligt, og vi er selvfølgelig meget glade for, at kæden investerer i viden om kød ved at sende så mange personer til Herning for at lære mere om Danish Crown og mulighederne i vores produkter.

- Vi vil gerne sælge rigtig godt kød, men hvis forbrugerne skal få den bedste smagsoplevelse derhjemme, er der behov for, at de også kan få de rigtige råd om tilberedning og tilbehør ude i butikkerne.

Hun slår også på, at arrangementet er en god anledning til at fortælle om dyrevelfærd. MENY har eneret på mærket Friland, når det gælder frilandsgrise. Kæden har det bredeste sortiment inden for salg af frilandsgrise, blandt andet som konsekvens af, at MENY's slagtere selv opskærer frilandsgrise. ■



KORT NYT

OKSEKØD MED KVALITET

Forbrugerne har masser af forskelligt kød at vælge imellem i kølediskene. DC Beef har netop sat gang i salget af sit nye brand Dansk Ung Ox, som er af høj kvalitet og skal supplere det salg, som butikken har i forvejen, fortæller salgsdirektør Claus Hein fra DC Beef.

Dansk Ung Ox produceres på DC Beefs afdeling i Sdr. Felding.

Sortimentet består af højrebs-bøffer, tykstegs-bøffer, culotte, cuvette, roast, filet og tykstegs-medaljoner.

Se yderligere under Kort Nyt side 23.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



GRILLET SALADE NICOISE MED KALVEFILET

SpiseKrogen



Efterhånden som temperaturen stiger, finder flere grillen frem fra redskabsskuret.

Så er det tid til at servere lidt lettere mad og være sammen med familie og venner.

Store Bededagsferien kan være en god anledning til at prøve denne fornyede klassiker.

Salade nicoise tilberedes almindeligvis med tun, men her er den ingrediens skiftet ud med grillet kalvefilet.

Opskriften er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 kalvekoteletter af kalvefilet 2 cm tykke, à 150 g
Salt og peber

4 æg
1 bundt hvide eller grønne asparges, 500 g
1 bundt ramsløg eller 1 bundt purløg og 1 fed hvidløg
150 g jordbær
2 hjertesalat, ca. 225 g
300 g nye kartofler

DRESSING

1 spsk grov sennep
1 spsk rapsolie
1 tsk honning

SÅDAN GØR DU

Kog æggene smilende ca. 7 minutter. Hæld koldt vand på, og stil dem til side.

Rens og kog kartoflerne netop møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra, og lad dem køle af.

Knæk den nederste ende af de hvide asparges. Skræl dem med en kartoffelskræller fra hovedet og nedad. Det gøres bedst ved at lægge aspargesen på et skærebræt, vær omhyggelig – al skræl skal skæres væk. Bruger du grønne asparges, behøver de ikke at blive skrællet, men den nederste ende skal knækkes af.

Kom asparges i kogende, letsaltet vand, og kog dem møre. Hæld vandet fra, og lad dem køle af.

Skyl ramsløg, og hak det groft. Bruger du i stedet purløg og hvidløg, så skyl og klip/hak det.

Rør sennep, olie og honning sammen. Smag til med salt og peber. Tilsæt evt. 1 tsk vand, hvis dressing er for tyk.

Skyl og nip jordbærerne. Skær hvert hjertesalat i 6 dele på langs. Skær æggene i kvarte.

Dup kødet tørt med køkkenrulle, og krydr med salt og peber. Brun

bøfferne 1 minut, vend og brun 1 minut på den anden side.

Flyt bøfferne lidt væk fra kullene, eller hæv risten. Steg, til saften kommer op på overfladen, vend og steg, til saften igen kommer op på overfladen, så er bøfferne rosa indeni. Tag bøfferne af, og skær dem i grove stykker.

Grill brødet, så det bliver dejligt gyldent, ikke brændt.

Hæld dressing over salaten og anret som på billedet.

Opskriften er udarbejdet af Thomas Castberg.

QR-KODE

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



JUBILARER

MAJ-JUNI

BLANS
28. juni 2015
25 års jubilæum
Jørn Petersen
Udbening

RINGSTED
28. maj 2015
25 års jubilæum
Palle Hansen
Skærestue 2

ESBJERG
14. maj 2015
25 års jubilæum
Hans Christian Hansen
Teknisk mand

SKÆRBÆK
18. juni 2015
25 års jubilæum
Kim. V. Grøn
Slagtegang

HERNING
20. maj 2015
40 års jubilæum
Erik B. Erlandsen
Detail

SÆBY
18. maj 2015
25 års jubilæum
Vibeke Dahl Pedersen
Pakkeri

5. juni 2015
25 års jubilæum
Roald Poulsen
Skærestue

30. maj 2015
25 års jubilæum
Søren Olsen
Udbening GU svin

13. juni 2015
40 års jubilæum
Erik Braagaard Andersen
Teknisk afdeling

10. juni 2015
35 års jubilæum
Ole Heden Nielsen
Udbening, brystflæsk

HORSENS
21. maj 2015
35 års jubilæum
Per Hansen
Sliber, udbening

16. juni 2015
35 jubilæum
Jessie Michelsen
Udbening, midterstykker

20. juni 2015
35 års jubilæum
Erling Holst Andersen
Slagtegang

27. juni 2015
25 års jubilæum
Marlene Knoss
Pakkeri



KORT NYT

NYT BRAND FRA DC BEEF

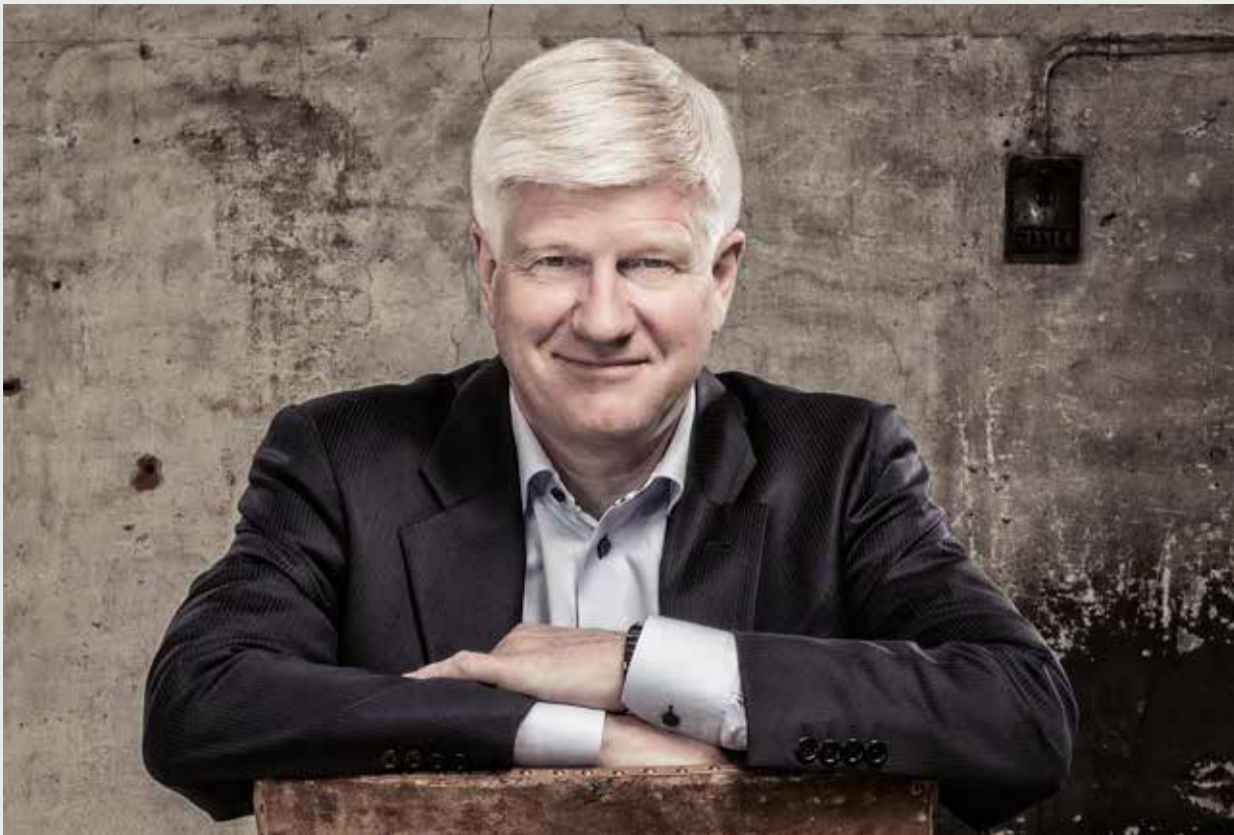
Et nyt kvalitets-produkt fra DC Beef er landet i køledisken i Spar-butikker landet over. Det nye brand hedder Dansk Ung Oxe og er lavet af kød fra ung-okser, der er slagtet efter 12-24 måneder og har modnet i 16 dage.

Det unge kød har en fin struktur, og kødet er særligt mørt og saftigt. Samtidig er det meget magre produkter, som specielt appellerer til de yngre forbrugere.

Lanceringen af Dansk Ung Oxe er et led i DC Beefs strategiplan om at blive stærkere på mærkevarer og udvikle flere koncepter i samarbejde med kunderne.

- Dansk Ung Oxe er et godt eksempel på, hvordan vi er lykkedes med et koncept sammen med kunden, siger salgsdirektør Claus Hein.





HVORNÅR BLIVER DET HVERDAG?

Man siger, at forandring fryder. Men det meste af tiden har de fleste af os det sådan set bedst med det, vi allerede er fortrolige med. Den hverdag, vi kender.

Uanset om det er på arbejdet eller i privatlivet, er forudsigelighed med til at skabe tryghed – og forandring ofte en kilde til utryghed eller uro. Eller irritation.

Derfor er der heller ikke noget at sige til, at man for nylig kunne læse i en avis, at en af tillids-repræsentanterne i Danish Crown efterlyser hverdag. At han på sine kollegers vegne peger på, at arbejds-hverdagen helst ikke skulle forandre sig fra det, de kender i dag. At de bare gerne vil have fred.

UDVIKLINGEN FORTSÆTTER

Og hvis verden stod stille, kunne man måske godt love, at det kunne være sådan i en periode.

Hvis der slet ingen forandring eller udvikling skete noget sted i verden, kunne man måske godt prøve som virksomhed og arbejdsplads at stå helt stille i sin udvikling.

Forleden hørte jeg en 10-årig dreng være noget rystet over, at der ikke fandtes tv, da hans mormor var barn. Han ville gerne vide, om det betød, der heller ikke fandtes iPads...

Der er ting, vi i dag tager for givet, som ikke fandtes for bare 10 år siden. For eksempel nogle af de maskiner, der i dag er en naturlig del af vores slagterier.

VI SKAL VÆRE SKARPERE

Ligesom den øvrige verden har Danish Crown aldrig stået stille. Der har aldrig været måneder eller år, hvor der ingen udvikling er sket. Eller forandring. Og det er alt sammen forandringer, som er en del af grunden til, at vi overhovedet findes som arbejdsplads i Danmark i dag.

For igennem årtier har det været et faktum, at vi skulle være lidt skarpere, lidt hurtigere, lidt dygtigere i branchen for at kunne være en del af den – simpelthen fordi det koster meget mere at producere et kilo kød i Danmark end i alle andre lande.

Og alle steder i alle lande i alle brancher arbejder man hver eneste dag for at finde smartere løsninger, hurtigere metoder, lavere omkostninger. Ingen steder findes der noget, der hedder hverdag. I hvert fald ikke hvis det skal forstås som en lang række dage uden forandringer.

For 10 år siden kunne vi indvie verdens mest moderne svineslagteri. Det var en landvinding af de store – et pejlemærke var sat for branchen i ind- og

udland. Det er fortsat verdens mest moderne på grund af sit omfang.

Og selv verdens mest moderne slagteri står ikke stille. Slagteriet blev opført til at slagte 77.000 svin om ugen, og det syntes stort dengang. Siden har slagteriet sat rekord med 114.000 slagtninger på en uge, men ligger for tiden på en normal uge på 103.000 slagtninger. Efter 10 år er slagteriet i Horsens stadig et markant flagskib i branchen – ikke bare i Danmark, men på verdensplan.

STÅR VI STILLE, ER VI BAGUD

Men dele af den teknologi, der var banebrydende i begyndelsen, er siden dukket op på slagterier i andre lande. Det er ikke nok at være moderne én gang. Ligesom det ikke er tilstrækkeligt at reducere omkostninger og forbedre produktions-processer én gang.

Det er noget, der vil ske hver eneste dag, så længe der er slagteri-arbejdspladser. Også i Danish Crown. Det øjeblik, man står stille, er man allerede kommet bagud.

God arbejdslyst

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

29. april 2015

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejds miljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Holsted



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Caroline Fuglsig Leidesdorff
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers