

FUSIONS-HOTTER

S12-14



HENTET I
LIMOUSINE
S2-3


krogen
MARTS 02-2015

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

JOB TIL DØVE

Bjarne og Brian er to af de fem døve, der er ansat i Horsens. Det får interesse-organisation til i EU at fremhæve DC som et godt eksempel.



SIDE 5

NYE ARBEJDSPLADSER

En investering på 160 millioner kr. kaster 145 nye job af sig på Englands mest moderne slagteri.

SIDE 6

SYV DAGES UGE

Tulip Ltd i England tager alle ugens syv dage i brug på to fabrikker. Effektivisering er nøgleordet i en ny struktur.

SIDE 7

NYT PÅ MOBILEN

Tulip og Danish Crowns produktionsmedarbejdere får bedre mulighed for at følge med i, hvad der sker, når et nyt intranet snart tages i brug. Læs, hvordan du kan holde dig ajour.

BAGSIDE

Leder: En nødvendig fusion.

FORSIDE + 12-14

En Steff Houlberg-pølse serveret fra en Tican-pølsevogn markerede på bedste vis den fusion, som Ove Thejls fra Tican og Kjeld Johannesen fra Danish Crown løftede sløret for tirsdag i sidste uge.

Forsidefoto: Claus Petersen.

PÅ PENSION

SLAGTERIARBEJDER HENTET I LIMOUSINE PÅ SIN SIDSTE ARBEJDS DAG.

AF LISBETH CARØE

FOTO CLAUS PETERSEN

Jens V. Hansen – bedst kendt som Basse – har arbejdet på Danish Crown i Horsens i knap 32 år, men den 1. marts stoppede han for at gå på pension.

Det skete med stil.

Da han fik fri på sin sidste arbejdsdag fredag den 23. januar klokken 14.35, holdt en limousine foran slagteriets hovedindgang klar til at køre ham hjem fra arbejde en sidste gang.

Den flotte afsked var arrangeret af familien og udsprang af en oplevelse for nogle år siden.

TALT FRA EFTERLØN

Basse og datteren Ditte Rønnow var i USA for at se Elvis Presley-museet i Memphis. Basse er en stor Elvis-fan, og helt i ånden fra

den store King of Rock'n'Roll kørte de rundt i limousine. Bagefter fløj de til Hawaii og så Pearl Harbor, hvor de også rendte på det luksusøse køretøj.

- Sådan én vil jeg sgu' også have til at hente mig, når jeg holder med at arbejde, sagde jeg for sjov. Det var der altså én, der huskede.

**- DE SAGDE, DE VAR
GLADE FOR MIG.
SÅ FØLER MAN SIG
VÆRDSAT.**

Basse, pensionist.

- Jeg havde slet ikke luret den, så det var en glædelig overraskelse, fortæller Jens V. Hansen efter køreturen fra Østbirkvej 2 til hjemmet ved Stenderup syd for Horsens.

Basse ville egentlig være gået på efterløn for tre år siden, men blev overtalt af driftsleder Hans Karpinski til at fortsætte.

- Jeg fik at vide, at de var glade for mig. Så føler man sig jo værdsat. Danish Crown har været en god arbejdsplads for mig, siger 65-årige Jens V. Hansen.

DRILLE-GAVE

Han fortæller, at han har været rundt i mange afdelinger, lige fra at han har vasket og afpillet hoveder til de sidste 10 år som Japan-tjekker. Han føler, at han har haft et begivenhedsrigt arbejdsliv og gode kolleger. Plads til lidt sjov og ballade har der også været.

- Vi har haft en vis jargon, som man nok lige skal vænne sig til, men nu har polakkerne også lært det, siger han med henvisning til, at en større



Kollegerne vinkede farvel til Basse, der har brugt det meste af sit arbejdsliv på slagteriet.

MED STIL



Basse med det borgerlige navn Jens V. Hansen tog flot afsked med Danish Crown. Børn, svigerbørn og børnebørn var med til at fylde sæderne ud i den store hvide limousine, der hentede ham på den sidste arbejdsdag.

gruppe kolleger med polsk baggrund efterhånden har arbejdet i Horsens nogle år.

De godmodige drillerier har Basse prøvet på egen krop. Han erkender, at han nok for år tilbage havde lidt svært ved at komme ud af fjerene til tiden. Så kollegerne gav ham en clockradio i 40 års fødselsdagsgave.

- JEG ER IKKE KOMMET FOR SENT, SIDEN KOLLEGERNE GAV MIG EN CLOCKRADIO.

Basse, pensionist.

- Siden er jeg ikke kommet for sent, og jeg har ikke haft en sygedag i 20 år, fortæller han stolt.

VÅGNER KLOKKEN 4

Clockradioen har han endnu, men han behøver ikke slå alarmerne til. Han vågner stadig klokken 4 om morgenen, selv om han som pensionist godt kunne sove længe.

Det selvvalgte otium skal bruges på at fiske, cykle og løbe ture i skoven og på at rejse. Det kan godt være, Basse skal til Memphis igen.

- Det var en oplevelse, det kan jeg godt sige dig, slår han fast og tilføjer, at han var sidst i 50'erne, før han begyndte at se sig om i verden. ■

AFTALE HOLDER

Den 19. januar blev der holdt et mæglings-møde med deltagelse af tillidsmandgruppen, NNF, DI og ledelsen i DC Pork i forlængelse af en konflikt i Horsens om en tilpasning af akkorden.

På mødet gav parterne hinanden håndtryk på, at man har lagt konflikten i Horsens bag sig og fremadrettet vil finde sammen i et samarbejde, som man kender det på de øvrige produktions-steder.

Januar-nummeret af Krogen gik i trykken før mæglingsmødet, men udkom efter mødet. En artikel i

bladet om konflikten i Horsens har givet anledning til misforståelser om beslutningerne på mæglings-mødet.

- Men jeg kan bekræfte, at vi naturligvis bakker op om det, vi aftalte på mødet, og nu ser fremad mod et konstruktivt samarbejde, siger Søren F. Eriksen, direktør for produktion og teknik i DC Pork.

- Vi beklager også forløbet af mødet på slagteriet fredag den 9. januar, som førte til konflikten. Nu håber jeg, vi kan se fremad alle sammen, siger han.



KORT NYT



SLAGTERI- ARBEJDER PÅ TEGNSPROG

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

PÅ SLAGTERIET I HORSENS ER DER ANSAT FEM DØVE MEDARBEJDERE. ARBEJDSPLADSEN SKAL NEMLIG AFSPEJLE SAMFUNDET.

Når Bjarne Schultz og Brian Terkelsen møder ind på job i pakkeriet i Horsens, bliver der ikke sagt godmorgen med ord. I stedet placerer de højre hånds fingerspidser på hagen, derefter vendes hånden rundt og op i et "vink", mens ordet godmorgen formes med læberne uden lyd.

- DET ER IKKE NOGET PROBLEM AT VÆRE DØV. VI GØR VORES ARBEJDE LIGESÅ FINT SOM DE HØRENDE KOLLEGER.

Brian Terkelsen, slagteriarbejder.

Bjarne og Brian er to af de døve medarbejdere, der er ansat på slagteriet. I alt er fem kolleger døve. Det er et bevidst valg fra slagteriet at ansætte medarbejdere med forskellig baggrund. Det er afgørende, at slagteriet afspejler samfundet.

Både Brian og Bjarne løser deres arbejde ligeså godt som deres hørende kolleger. Begge arbejder i pakkeriet, men de har også været i andre afdelinger i løbet af deres tid på slagteriet.

CODE TIL AT FOKUSERE

De er enige om, at flere døve burde have mulighed for at arbejde, da deres arbejde ikke bliver påvirket af nedsat hørelse.

- Mange arbejdsgivere vælger måske den nemme løsning, når de skal ansætte nye medarbejdere, men vi fejler ikke andet end at være døve. Det har ikke givet nogen problemer i forhold til kolleger, og vi gør vores arbejde ligeså fint som den, der står ved siden af, siger Brian Terkelsen.

Faktisk har de døve medarbejdere på nogle områder visse fordele, når det gælder arbejdet på slagteriet. Blandt andet fordi et liv med tegnsprog betyder, at døve ofte er bedre end andre til at arbejde med hænderne.

- Det, nogle mennesker glemmer, er, at døve generelt er rigtig gode med deres hænder. Samtidig kan døve have den fordel, at de har nemmere ved at koncentrere sig og fokusere, da man som døv ikke bliver forstyrret ligeså meget, siger Bjarne Schultz.

ARBEJDE TIL ALLE

Da fabriksdirektør i Horsens Per Laursen blev ansat på slagteriet, var ansættelses-politikken allerede udformet, så der blev ansat mange forskellige medarbejdere. For ham var det kun naturligt at fortsætte.

- Det er helt naturligt, at vi reflekterer det omgivende samfund. Døve lever deres liv præcist på sammen måde som alle andre, og selvfølgelig skal de have et arbejde som alle andre. I Horsens er vi glade for og stolte over, at vi kan være med til det, siger Per Laursen.

- I sidste ende handler det jo om, at de leverer et godt stykke arbejde ligesom de øvrige ansatte i virksomheden.

GÆLDER BEGGE VEJE

Bjarne Schultz og Brian Terkelsen håber begge på at få flere døve kolleger på slagteriet i Horsens, men ansvaret for, at det sker, ligger både hos arbejdsgiver og ansøger. Det er vigtigt, at mennesker med nedsat hørelse selv tager ansvar for at søge arbejde.

- DET HANDLER OM, AT DE LEVERER ET GODT STYKKE ARBEJDE LIGESOM DE ØVRIGE ANSATTE.

Per Laursen, fabriksdirektør.

Derfor opfordrer de også gerne folk i deres omgangskreds til at søge job hos Danish Crown eller andre steder.

- Jeg synes, det er sørgeligt, at mange døve i Danmark ikke har et arbejde. Derfor opfordrer jeg ofte andre døve til at søge jobs. Den bedste måde er nemlig at bevise, at vi kan arbejde præcist lige så godt som alle andre, siger Bjarne Schultz. ■



DANISH
CROWN
SOM
GODT
EKSEMPEL



Bjarne Schultz (tv.) og Brian Terkelsen er begge ansat på slagteriet i Horsens. De håber begge på, at der kommer flere døve kolleger.

Bjarne Schultz og Brian Terkelsen fortæller deres historie om at være døv og være på en arbejdsplads på samme vilkår som deres hørende kolleger i en publikation fra Den Europæiske Union af Døve.

Det er en interesse-organisation i Bruxelles, som arbejder på at forbedre døves vilkår. Hvert år udgiver organisationen en publikation, og i år fokuserer den på døve på arbejdsmarkedet.

I 2015-udgivelsen indgår Bjarne Schultz og Brian Terkelsens beretning sammen med de erfaringer, som slagteriet i Horsens har gjort sig med døve medarbejdere. Det skal danne et godt eksempel for andre virksomheder i Europa.

Hvornår rapporten udgives, vides ikke ved Krogens deadline. ■

145 NYE JOB PÅ VEJ

TULIP LTD INVESTERER 160 MILLIONER KR. I STORBRITANNIENS MEST MODERNE SLAGTERI.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Der er travlt på Tulip Ltd's anlæg i Westerleigh i England. Fabrikken er netop blevet udvidet og moderniseret for cirka 160 millioner kr.

Dermed er slagteriet blevet et af de mest moderne og avancerede i hele Storbritannien. Det vil gøre Tulip Ltd i stand til at øge markedsandelen på hjemmemarkedet og øge eksporten til blandt andet det voksende kinesiske marked.

NY DETAILPAK

Udover investeringer i selve slagteriet er de 160 millioner kr. også blevet brugt til at etablere en ny afdeling for detailpak, som vil gøre det muligt at lave flere tilberedte produkter til den engelske detail-handel.

Som et resultat af investeringerne og den øgede aktivitet leder Tulip Ltd i Westerleigh lige nu efter 145 nye medarbejdere.

- Vi gennemgår en meget spændende udvikling i Westerleigh, hvor vi har lavet store investeringer, siger administrerende direktør i Tulip Ltd Chris Thomas.

VIL VÆRE I TOP

- Formålet er at sikre et anlæg i absolut verdensklasse, som lever op til de stigende krav, vi møder til vores produktion af kvalitetsprodukter både på hjemmemarkedet og rundt omkring i verden.

- Hvis Tulip skal opretholde sin status som Englands førende fødevarer-virksomhed og en indtjening på et højt niveau, er det helt afgørende, at vi løbende investerer i vores produktion. På den måde sikrer vi, at vi er foran konkurrenterne, siger Chris Thomas. ■

KORT OM TULIP LTD

Tulip Ltd varetager Danish Crown-koncernens forædlings-aktiviteter og lokale ferskkøds-aktiviteter på det engelske marked.

Tulip Ltd er en af de største og vigtigste aktører i England inden for produktion og salg af kød og kød-produkter, som sælges under en række forskellige mærker. Det mest kendte er Danepak.

På sine 16 fabrikker rundt omkring i landet forædler Tulip Ltd kød fra såvel engelske som danske grise. Tulip Ltd. producerer en lang række produkter såsom bacon, skinker og pølser. Virksomheden slagter desuden en del engelske grise.

Produkt-udvikling og innovation er en central del af forretningen. Såvel på egen hånd som i samarbejde med en række af de største engelske dagligvare-kæder udvikler Tulip Ltd fremtidens fødevarer til den engelske detailhandel.

Også når det gælder foodservice og leverancer til industri-producenter er Tulip Ltd en værdsat leverandør i England.

Virksomheden beskæftiger 6200 medarbejdere og har en omsætning på ca. 11 milliarder kr.

Tulip Ltd er 100 procent ejet af Danish Crown. ■



TO FABRIKKER GÅR OVER TIL SYV DAGES UGE

I ENGLAND STÅR TULIPS MEDARBEJDERE OVER FOR ÆNDRINGER.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Ledelsen i Tulip Ltd har indledt forhandlinger med medarbejderne om en række ændringer i strukturen i Dalehead Foods.

De skal øge effektiviteten, så virksomheden også fremover kan leve op til kundernes behov.

Der er lagt op til en række ændringer i strukturen på Tulip Ltd's fabrikker i Linton, Bury st Edmunds og Spalding.

De tre anlæg er alle en del af Dalehead Foods, som er den division i Tulip Ltd, der leverer til den engelske supermarkeds-kæde Waitrose.

MERE EFFEKTIV

Formålet med ændringerne er at effektivisere produktionen og sikre anlæggene i fremtiden, så virksomheden på både kort og lang sigt kan leve op til krav, der stilles af Waitrose.

Konkret vil det betyde, at slagteridelen på anlægget i Linton bliver flyttet til fabrikken i Spalding.

Samtidig bliver den nuværende drift i Linton ændret, så der fremover indføres syv dages arbejdsuge på anlægget.

Også når det gælder bacon-produktionen på fabrikken i Bury st Edmunds, er der lagt op til at indføre en arbejdsuge på syv dage. Det skyldes igen de behov, som kunderne har.

77 KAN MISTE JOB

Ændringerne betyder, at 77 medarbejdere i Linton risikerer at miste deres nuværende arbejde.

Derfor vil Tulip Ltd i samarbejde med de berørte medarbejdere hurtigst muligt forsøge at finde alternative job-muligheder. Det kan blandt andet være arbejde på de øvrige anlæg i Dalehead og Tulip Ltd.

Hvis forslaget om at ændre i produktions-strukturen i Dalehead bliver endelig besluttet, vil flytningen af produktionen begynde i marts 2015. ■

FAABORG SER FREMAD TEMA-MØDE HAR GIVET ET POSITIVT LØFT.

AF LISBETH CARØE

Hvordan samarbejder vi på en god måde, når nu vi skal lukke?

Det er essensen af et tema-møde, som arbejdsstudie-tillidsmand hos DC Faaborg Søren Lind har taget initiativ til. Tillids- og sikkerhedsfolk, arbejdsledere og fabrikschef stak hovederne sammen den 5.-6. februar, og fra begge sider kommer der gode vibrationer.

Deltagerne har kun ytret sig positivt bagefter ifølge Søren Lind og fabrikschef Ole Lyngesen.

FØRSTE PRODUKTION ER VÆK

- Tillidsrepræsentanterne og ledelsen

er enige om, at det her skal gøres på en ordentlig måde, siger Søren Lind.

**- VI ER ENIGE OM,
AT DET SKAL GØRES
PÅ EN ORDENTLIG
MÅDE.**

Søren Lind, arbejdsstudie-tillidsmand.

- Vi skal have forståelse for, at folk bliver frustrerede og måske kan reagere lidt mere end ellers, nu vi nærmer os tidspunktet for lukningen. Det første produkt - 1289-skinker - er flyttet, og den første maskine er væk, forklarer han.

Arbejdsstudie-tillidsmanden understreger, at det er vigtigt, at der er tid til at tage sig af de kolleger, der kan føle sig pressede.

Ole Lyngesen tænker i samme baner. Han lyttede sig frem til på mødet, at det kunne være en god idé med en køreplan for, hvordan de kommende fyringer rent praktisk føres ud i livet. Det er han parat til at tage op i Samarbejds-udvalget.

FAABORG BLIVER LUKKET

Om baggrunden for at samle repræsentanter for medarbejderne og arbejdslederne, siger initiativtageren:

- Vi har stået i et vakuum, siden lukningen blev meldt ud for et år

siden. Jeg tænkte, at det ville være godt at få afstemt forventningerne til hinanden i den situation, vi står i. Vi skal alle sammen herfra så godt som muligt, synes Søren Lind.

**- VI SKAL HERFRA SÅ
GODT SOM MULIGT.**

Søren Lind, arbejdsstudie-tillidsmand.

Produktionsdirektør Søren F. Eriksen holdt indlæg på mødet, hvor han slog fast, at Faaborg lukker. Spekulationer gennem det seneste år om, at det måske ikke sker alligevel, blev manet i jorden. Det skabte ro i sindet, fortalte flere deltagere bagefter.

KLAR TIL FREMTIDEN

- Nu er vi klar til at møde den fremtid, der kommer til os. Vi lukker - det kan vi ikke gøre noget ved. Men vi bestemmer, hvordan vi vil opføre os i den givne situation. Nu skal vi holde humøret højt for alles skyld, mener Ole Lyngesen.

375 medarbejdere er tilbage på Danish Crown-fabrikken i Faaborg. Hvornår de får en fyreseddel er fortsat uafklaret.

Tema-mødet var betalt med midler fra 25 øres-fonden under LO og DA (Landsorganisationen i Danmark og Dansk Arbejdsgiverforening). ■

*Det står fast, produktionen på DC Faaborg lukker i 2016.
Foto: Claus Petersen.*





Feriefonden har solgt to af sine sommerhuse og leder nu efter et feriehus i et badeland eller en lejlighed i en storby. Arkivfoto.

FERIEHUS PÅ SAMSØ ER SOLGT

DC'S FERIEFOND ER PÅ UDKIG EFTER NYE LEJLIGHEDER.

AF LISBETH CARØE

Det har knebet med at leje feriehuset på Samsø ud de seneste tre år. Eller i hvert fald at få en jævn udlejning, så huset også bliver brugt uden for højsæsonen. Det har bestyrelsen bag Danish Crowns Feriefond nu taget konsekvensen af og solgt huset.

- Vi har kørt med et lille underskud på huset de sidste tre år, og vi har da overvejet, om vi skulle renovere lejemålet for at gøre det mere attraktivt.

- Men det er ikke dér, problemet ligger. Det er mere, om folk vil til Samsø - de skal jo også betale en færgebillet oveni, forklarer formand for feriefonden Carl Hansen.

Lejemålet er det tidligere funktionærhus til slagteriet og en gave fra Danish Crown. Huset er solgt pr. 1. april, så hvis man vil nå at feriere på Samsø, er der kun kort tid tilbage.

ALLE HAR INTERNET

Feriefonden har også netop solgt sommerhuset i Marielyst, så nu vil

- VORES FERIEHUSE SKAL HAVE ET GODT INTERNET. ELLERS FÅR MAN IKKE SINE BØRN MED.

Carl Hansen, formand.

Carl Hansen sonderer mulighederne for at købe to nye ferieboliger. Han vil gå i gang med at undersøge priser og markedet for lejligheder i tilknytning

til et badeland og storby-lejligheder, da den type lejemål har vist sig at være efterspurgt de senere år.

Det er også blevet et must, at ferieboligerne har en velfungerende internet-forbindelse.

- Ellers får man jo ikke sine teenagebørn med på ferie i dag, bemærker feriefondens formand.

Fondens ferieboliger kan lejes af medarbejderne i Tulip og Danish Crown. ■

NYT INTRANET PÅ TRAPPERNE

GÅ PÅ INTRANETTET MED DIN MOBIL-TELEFON.

AF JAN FØNSS BACH

Det bliver snart nemmere at gå på Danish Crowns og Tulips intranet. I stedet for at skulle logge på via din pc kan du bruge din mobil-telefon eller tablet.

IT- og kommunikations-afdelingerne er i øjeblikket i gang med at etablere et nyt, fælles koncern-intranet for Danish Crown og de største datterselskaber.

INDEN SOMMERFERIEN

Målet er at lancere intranettet i Danish Crown og Tulip Food Company inden sommerferien og efterfølgende udbrede intranettet til de øvrige selskaber.

Hvert selskab får sit eget design, men grundlæggende bliver opbygningen ens på tværs.

DCIntra bliver fælles-navnet for det nye koncern-intranet.

BINDER KONCERNEN SAMMEN

Dermed bliver intranettet en vigtig brik i forhold til at binde koncernen bedre sammen og skabe større overblik over, hvad der sker i alle selskaber i koncernen.

Intranettet er baseret på et nyt system og skal primært håndtere

nyheder og viden-delning på tværs af koncernen.

Selvbetjenings-funktioner vil også fremover ligge i SAP og lignende værktøjer, men bliver tilgængelige fra det nye intranet. Det samme gør eventuelle tværgående projekter og dokumentmapper, som ligger i SharePoint.

Der bliver desuden adgang til en udvidet telefonbog med oplysninger om medarbejdere og afdelinger i hele koncernen.

HAR VÆRET PÅ KURSUS

Det er nyt, at du kan se det nye intranet fra din mobil-telefon eller tablet.

Det skal gøre det lettere at følge med for medarbejdere uden daglig adgang til en pc og for medarbejdere, der ofte har ærinde uden for kontoret eller rejser uden at medbringe computer.

En række medarbejdere fra centrale afdelinger og fabrikker har været på kursus i at bruge det nye system. De kan fremover lægge indhold og nyheder op for egne afdelinger. Sammen med projektlederne med ansvar for centralt indhold er de i øjeblikket ved at flytte indhold fra det gamle til det nye intranet. ■



LØB TIL DEN STORE

PÅ DJURSLANDS FOLKEHØJSKOLE ER ELEVERNE I FULD GANG MED AT LAVE **MEDALJER TIL SLAGTERI-LØBET.**



Alle medaljer er håndlavede af højskole-eleverne på linjen for billedkunst.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

En koncentreret stilhed fylder billedkunst-lokalet på Djurslands Folkehøjskole. Højskole-eleverne nørkler med at lave kunstfærdige udskæringer i ler. Engang imellem må højskolens billedkunst-lærer Karen Vinther lige hen og hjælpe til, hvis arbejdet driller.

Det er vigtigt for eleverne, at udskæringer og farve-lægning bliver perfekt. De runde ler-stykker skal nemlig ende med at blive til medaljer, der skal uddeles til Slagteri-løbet.

104 MEDALJER

Stine Skovgaard Dam er én af medalje-kunstnerne. Hun skal ikke selv løbe rundt om DC Horsens den 19. april, for hendes højskole-ophold slutter inden. Alligevel synes hun, at det er hyggeligt at sidde sammen med de andre og lave medaljer til dem, der til Slagteri-løbet vil prøve kræfter med enten en maraton eller et 6-timers løb.

Det er dog ikke kun for hygge-snakkens skyld, at hun bruger mange timer oppe

i billedkunst-lokalet. Stine er nemlig yderst produktiv. Hun fortæller stolt, at hun i alt har lavet over 104 medaljer.

En anden af højskole-eleverne er Pål Ry Vedel. Hun skal heller ikke selv løbe, for hun har en knæ-skade. I stedet skal hun ned og heppe på sine kammerater og undervisere. Det glæder hun sig meget til.

- DET ER SJOVT AT LAVE MEDALJER TIL SLAGTERI-LØBET.

Pål Ry Vedel, højskole-elev.

Ligesom Stine er Pål glad for at lave medaljer til løberne på de lange distancer. Hun bruger i forvejen meget af sin fritid på at male, så det er noget helt andet at arbejde med ler. Nu kan hun udtrykke sin kreativitet på en helt ny måde. Det er både spændende og udfordrende, synes hun.

SOM PICASSO

- Jeg kan godt lide at male, og mine malerier minder meget om Pablo

Picassos. Jeg har faktisk lavet et, hvor man godt kan tage fejl, om det er mig eller Picasso, der har lavet det. Men det er rigtig sjovt at lave alternativ kunst som for eksempel medaljerne til løbet, siger Pål Ry Vedel.

Hun glæder sig meget til at høre, hvad deltagerne i Slagteri-løbet siger til medaljerne. ■

LØB MED DEN 19. APRIL

- Løbet foregår den 19. april ved DC Horsens
- Tag ungerne med – der bliver også holdt børneløb
- Tilmeld dig til Slagteri-løbet på www.sportstiming.dk
- Lars Mose og Morten Jensen er primus motor bag løbet
- De bakkes op af frivillige, der står for de praktiske opgaver.

OVERSKUD GÅR TIL HØJSKOLE

DEN 19. APRIL AFVIKLER DC HORSENS DET ÅRLIGE LØB. **OVERSKUDET GÅR TIL UDVIKLINGS-HÆMMEDE.**

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

I et stort, gult hus ved Tirstrup holder Djurslands Folkehøjskole til. Her er alle velkomne – også de udviklings-hæmmede, der kan have svært ved at falde til på en almindelig højskole.

Sidste år gik overskuddet fra Slagteri-løbet i Horsens til højskolen, og det vil det gøre igen i år. En støtte, som kommer højskole-eleverne til stor gavn.

- Pengene giver os mulighed for at købe nye ting, der kan bruges i en undervisnings-mæssig sammenhæng. Sidste år blev de brugt på materialer til en udendørs forhindrings-bane, som eleverne kan bruge til at dyrke anderledes motion, fortæller højskolens forstander Heidi Vølcker smilende.

- Der er ingen tvivl om, at støtten virkelig gør en forskel.

Sidste år kunne løbets arrangører forære Djurslands Folkehøjskole 32.794 kr. Selvom det ikke er endeligt

- SLAGTERI-LØBET RYKKER VED ELEVERNES OPFATTELSE AF, HVAD DE KAN.

Heidi Vølcker, forstander på Djurslands Folkehøjskole.

besluttet endnu, hvad dette års støtte skal gå til, er der flere ideer på tegne-brættet. Det indendørs motions-rum trænger til nye redska-

ber, og højskolen skal have indrettet et nyt musik-lokale.

ELEVER LØBER MED

Der går i øjeblikket 39 elever på skolen. Ud af dem regner forstanderen med, at 15-20 vil deltage i Slagteri-løbet. Resten tager med for at heppe på vennerne.

På højskolen er der stort fokus på motion og sundhed, og derfor er eleverne også allerede i gang med at træne op til løbet. Det giver dem motivation, at de arbejder sig hen mod et mål. Og så er det et plus, at alle

(GULD)MEDALJE



Stine Skovgaard Dam (t.v.) hygger sig med at lave medaljer, mens højskole-forstander Heidi Vølcker (i midten) og underviser Karen Vinther (t.h.) kigger på.

deltagerne får en lille gris af metal som præmie for indsatsen.

Ifølge Heidi Vølcker er der flere årsager til, at elevernes deltagelse er vigtig. Som udviklings-hæmmede oplever eleverne på flere punkter begrænsninger, men det er Slagteri-løbet med til at lave om på. Det giver eleverne glæde og selvtillid, siger forstanderen.

- Det betyder meget for vores elever, at de deltager i arrangementer på lige fod med alle andre. Det rykker ved deres opfattelse af, hvad de kan - både fysisk og psykisk.

FORÆLDRENE HEPPE PÅ

Sara Bækhøj på 20 år skal for andet år i træk være med til Slagteri-løbet. Sidste år vekslede hun mellem at løbe og gå to kilometer. Det er også planen i år. Denne gang satser hun dog på en bedre tid. Og med forældrene på side-linjen som heppe-kor

og Heidi Vølcker løbende ved siden af, er Sara sikker på, at hun nok skal nå sit mål.

Lige så mål-bevidst er den 40-årige Benny Hansen, der også går på højskolen. Benny er en rigtig sportsmand, der med stor entusiasme fortæller om sin cykel- og løbetræning. I øjeblikket træner han både for at kunne give den gas den 19. april til Slagteri-løbet og til et triatlon. På trods af en sports-skade i forbindelse med en cykeltur har han besluttet sig for at løbe fem kilometer.

- Jeg kan løbe tre kilometer helt uden pause, så til løbet vil jeg prøve at løbe fem kilometer. Helst uden at holde pause imens, siger Benny Hansen. ■



På højskolen går de op i at kunne tilbyde eleverne et bredt udvalg af aktiviteter. DC's støtte hjælper med til at gøre det muligt.



NYT SYSTEM TIL AKKORD-LØN

FIRE ANLÆG ER KOMMET PÅ DET NYE SYSTEM. RESTEN AF DE DANSKE FABRIKKER FØLGER EFTER I ÅR.

AF JAN FØNSS BACH

Når medarbejderne i Skærbæk, Kolding, Rønne og Herning stempler ind på terminalerne i produktionen, sker det i et andet system end på de andre afdelinger i Danish Crown.

SAP-afdelingen ruller nemlig et helt nyt system til akkord-løn ud på de danske fabrikker.

35 ÅR GAMMELT SYSTEM

Systemet skal erstatte det 35 år gamle lønsystem – M-løn – som gennem årene har været benyttet af en række store virksomheder.

- M-løn har fungeret godt og stabilt gennem årene, men Danish Crown er den eneste virksomhed tilbage, der benytter det, siger projektleder Lars Blichfeldt Harder fra SAP-afdelingen.

- Samtidig ved vi, at de medarbejdere, der supporterer det hos IBM, snart går på pension. Derfor besluttede vi for nogle år siden at skifte over til vores eget system i SAP, forklarer han.

TO FABRIKKER VAR FØRST

Sidste år kom afdelingerne i Skærbæk og Kolding over på det nye SAP-system til akkord-løn, og midt i januar var det Rønnes tur. Overgangen på Bornholm skete uden de store fejl, og generelt kører systemet fint ifølge Lars Blichfeldt Harder.

- Vi valgte bevidst tre mindre fabrikker i første omgang og brugte erfaringerne herfra til at færdigudvikle systemet, så alle funktioner nu er klar – også til de større og mere komplekse fabrikker, siger han.

Den 1. februar blev løn-systemet rullet ud i Herning som den første

store afdeling. Herning er samtidig den fabrik, der har flest akkorder i Danish Crown.

Medarbejderne i produktionen og på lønkontorerne har været vant til at bruge M-løn gennem mange år, og det er et stort og langstrakt projekt at erstatte M-løn med et nyt og meget komplekst system.

TILPASSET DANISH CROWN

- Akkord-området i en virksomhed som Danish Crown er meget omfattende, og vi har derfor ikke haft mulighed for at benytte et rent standard-system, men har selv udviklet en del på SAP-systemet, så det er tilrettet Danish Crown.

- På mange områder ligner vores nye SAP-løsning det gamle system. Dermed sikrer vi brugerne på fabrikkerne en god og hurtig overgang til det nye

system. Det har været en god idé, viser de første erfaringer, siger Lars Blichfeldt Harder.

600 ER OMFATTET

De fleste brugere – ca. 600 medarbejdere på fabrikkerne – får dermed en nem overgang, mens ca. 20 medarbejdere på lønkontoret oplever en del forandringer i systemet og gennemgår en længere periode med uddannelse og sidemands-oplæring.

I løbet af 2015 kommer de øvrige danske afdelinger over på det nye system til akkord-løn. ■

DC TRIMMER SINE INDKØB

KONCERNEN SKAL HENTE 350 MILLIONER KR.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN



Indkøberne skal finde store besparelser i en fart, så de grublede under arbejdet på konferencen. Foto: DC.

Hvert eneste år køber selskaberne i Danish Crown-koncernen varer og tjenesteydelser for over 12 milliarder kr. Dertil kommer indkøb af kød.

Den regning skal ned, og det var formålet med at samle knap 60 medarbejdere med ansvar for indkøb til en konference i København i sidste uge.

Kravet er at sænke DC's samlede regning uden at gå på kompromis med kvalitet, produktivitet eller leverings-sikkerhed.

GODE ERFARINGER

To af hovedkræfterne bag konferencen, Lars Thorgaard Henriksen fra Danish Crown og Michael Søndergaard fra Tulip Ltd, lagde vægt på, at erfaringer fra andre virksomheder viser, at det kan lade sig gøre.

- Der er store muligheder ved at bruge koncernens samlede styrke, når vi forhandler med leverandører. Vi skal sikre, at ingen af koncernens selskaber kommer til at betale for meget. Vi vurderer, at der er et stort u-udnyttet potentiale i at styrke det interne samarbejde, siger Lars Thorgaard Henriksen.

350 MILLIONER I SIGTE

Ambitionerne er store. Målet er, at Danish Crown inden for de kommende

år skal spare 350 millioner kr. om året ved at lave bedre aftaler om indkøb.

Planen er, at det meget hurtigt skal omsættes til handling. Allerede den 26. marts skal konferencens deltagere komme med konkrete forslag til besparelser.

FÅ, STØRRE LEVERANDØRER

Arbejdet med at sænke omkostningerne har koncern-ledelsens fulde opbakning.

- Konkurrencen inden for fødevarerbranchen er benhård, og det betyder, at kun de stærkeste virksomheder overlever. Derfor skal vi udnytte alle de muligheder, vi har, for at sænke omkostningerne og gøre Danish Crown-koncernen mere konkurrencedygtig, siger medlem af DC's direktion Flemming N. Enevoldsen.

- Jeg er ikke i tvivl om, at vi kan hente betydelige besparelser ved at sænke antallet af leverandører og ved at samle vores indkøb på tværs af hele koncernen hos få, men større leverandører, tilføjer han. ■



VEJE TIL VÆGTTAB

- Øg dit protein-indtag ved at spise mere magert kød, fisk og fjerkræ samt tørrede bønner og linser. Det giver større mæthed og forbrænding
- Spis grove kulhydrat-kilder som rodfrugter og fuldkorns-produkter, der mætter bedre end salat-grøntsager og sigtede kornprodukter
- Prøv at leve op til anbefalingen om at spise mindst 600 gram frugt og grønt om dagen. Det sikrer god, mættende fylde i maven
- Begræns indtaget af flydende kalorier fra for eksempel alkohol, saft og sodavand
- Spis tre hoved-måltider og to-tre mellem-måltider dagligt. Hyppige måltider sikrer typisk bedre mæthed end få, større måltider
- Begræns portionerne ved for eksempel at anrette din tallerken ude i køkkenet, og lad gryderne stå, så du ikke fristes til at tage mere, end du har behov for
- Rør dig så meget som muligt. En aktiv hverdag gavner ikke kun vægten, men i særdeleshed også sundheden.

Kilde: www.dclife.dk

De gamle arbejdsbukser viser, at et vægttab hurtigt kan ses, som Gert Bendtsen her demonstrerer. Arkivfoto: Claus Petersen.

GERT FIK NOK – OG TABTE SIG 25 KILO

EN SUNDERE LIVSSTIL HAR BÅRET FRUGT FOR GERT BENDTSEN.

AF LARS HASLEV
OG LISBETH CARØE

Da Gert Bendtsen mødte op til sit første sundhedstjek, var udfaldet lidt af en øjen-åbner. Hans fysiske alder var nemlig langt højere, end han gik rundt og troede. Derfor besluttede han sig for, at det skulle se helt anderledes ud ved de næste sundhedstjek.

Portionerne skrumpede, og det gjorde Gert Bendtsens liv-vidde også.

- Jeg begyndte hurtigt at se resultater, da jeg først kom i gang, fortæller han.

NED I VÆGT – OG OP

I første omgang smed han 25 kilo.

- Det største problem har nok været, at mine bukser er blevet for store. Så jeg har været nødt til at få lavet ekstra huller i bæltet, sagde han grinende efter vægttabet.

Da DC Life-projektet stoppede i forsommeren 2013, var slagteri-arbejderen fra afdelingen i Sæby fast besluttet på at fortsætte med den sunde livsstil.

- DET HAR VÆRET HÅRDT AT SKULLE SPISE MINDRE AF DET SØDE.

Gert Bendtsen, har tabt sig 25 kilo.

- Det gik så ikke helt, som jeg havde håbet. Jeg tog en del kilo på, men nu har jeg tabt mig igen, så jeg er tilbage på at have tabt 25 kilo i forhold til, hvad jeg vejede til det første sundhedstjek, fortæller han i dag.

GAMLE VANER

Han har ikke rigtig nogen forklaring på, hvad der gik galt, andet end at de gamle vaner sneg sig ind på ham.

For eksempel begyndte han at bruge smør igen.

- Men det spiser jeg overhovedet ikke længere, og nu rører det mig ikke, fortæller han.

Han har også droppet søde sager, men det har til gengæld ikke været uden kvaler.

- Det har været hårdt at skulle spise mindre af det søde, men vejlederne i DC Life har været gode til at give mig

et skub i den rigtige retning, siger Gert Bendtsen

Han er blevet mere bevidst om, hvad han spiser, og så tager han jævnligt en tur på cyklen eller snører løbeskoene for at holde formen ved lige.

ÉN LAST TILBAGE

Smøgerne har han dog ikke haft held med at lægge på hylden.

- Jeg har trappet ned, men ryger stadig. Det er gået rigtig skidt med det, erkender han. ■

SUNDT TJEK

Medarbejderne på DC's svine-slagteri i Sæby og kreaturslagteri i Aalborg samt Tulip i Aalborg deltog i DC Life-projektet, der varede knap tre år frem til 2013.

I DC Life indgik, at medarbejderne kunne få undersøgt deres helbreds-tilstand ad flere omgange. De blev målt og vejede og fik deres body age at vide. For mange blev det en hel sport at få den ned under deres alder på dåbs-attesten.



TICAN OG DANISH CROWN FUSIONERER

HER ER DEN PRESSE-MEDDELELSE, DER TIRSDAG DEN 24. FEBRUAR OFFENTLIG-GJORDE PLANEN OM AT **LÆGGE LANDETS TO ANDELS-EJEDE SLAGTERIER SAMMEN.**

AF ANNE VILLEMOES
FOTO CLAUS PETERSEN

Danmarks to andels-ejede slagteri-virksomheder er blevet enige om at lægge aktiviteterne sammen i et fælles selskab. Beslutningen er truffet i forlængelse af, at Tican igennem længere tid har arbejdet på at finde en økonomisk samarbejdspartner.

- Med denne løsning har vi fundet en model, der ikke kun giver Tican en fremtid, men som også sikrer, at vores ejere – de danske landmænd – fortsat er med i værdiskabelsen i den danske fødevarer-klynge, siger bestyrelsesformand for Tican, Jens Jørgen Henriksen.

- Oprindeligt havde vi ikke forventet, at Danish Crown ville være en mulig partner, men denne fusion er uden tvivl den foretrukne løsning for Ticans andelshavere.

HISTORIE MED FUSIONER

Hos Danish Crown kommer beslutningen efter at have rådført sig med både danske og udenlandske eksperter på konkurrence-området.

- Danish Crown bygger på fusioner og opkøb gennem årtier. Fælles for disse har været, at de har haft stor betydning for Danish Crowns strategiske placering i den internationale konsolidering. Sådan forholder det sig ikke med denne fusion. Derfor ville vi gerne have en pejling af,

- VI HAR FUNDET EN LØSNING, DER GIVER TICAN EN FREMTID OG SIKRER VORES EJERE.

*Jens Jørgen Henriksen,
Tican-formand.*

hvorvidt konkurrence-forholdene ville gøre en fusion mulig, og det har vi fået en klar tilkendegivelse af, siger bestyrelses-formand for Danish Crown, Erik Bredholt.

LILLE I EU

Både Tican og Danish Crown er

internationale selskaber med størstedelen af deres omsætning uden for Danmark og en betydelig del uden for EU. På trods af en dansk sammenlægning er det fusionerede selskab stadig en lille spiller på det europæiske marked.

- Danish Crown er et stærkt selskab også uden en fusion med Tican, men der er nogle fornuftige synergier, som kan etableres ved en sammenlægning, siger administrerende direktør for Danish Crown, Kjeld Johannesen.

OK KAN TAGE MÅNEDER

Tican lægger ikke skjul på, at denne løsning ikke var i tankerne, da ejerskabs-projektet blev skudt i gang for mere end et år siden. Men

FAKTA OM TICAN

Omsætning 2013/14:	5,2 mia.
Antal ansatte:	2.200
Andelshavere:	277
Antal svineslagtninger 2013/14:	1,9 mio.



HISTORIE

Tican blev grundlagt i 1931 og har hovedsæde i Thisted.

Virksomhedens produkter omfatter fersk og frosset svinekød, bacon, færdigretter samt en række andre forædlede kødprodukter.

Tican består af et aktieselskab i form af Tican A/S, der ejes 100 procent af andels-selskabet Tican a.m.b.a.

OM SELSKABET

Tican beskæftiger sig med svineslagtning og forædling af svinekød.

Udover slagteri i Thisted ejer Tican forædlingsvirksomheder i Danmark, England og Polen.



Tican og Danish Crown stiler efter at lægge sig sammen og blive et endnu stærkere selskab.

administrerende direktør Ove Thejls understreger, at aftalen med Danish Crown klart er at foretrække.

**- DANISH CROWN
BYGGER PÅ FUSIONER
OG OPKØB Gennem
ÅRTIER.**

Erik Bredholt, DC-formand.

- Der går måneder, før vi har konkurrence-myndighedernes godkendelse.

- I den periode er der naturligvis ikke noget, der vil ændre sig. Hverken for medarbejdere eller for andelshavere. Vi vil bruge den kommende tid på at lære hinandens virksomheder at kende gennem grundige analyser, så vi kan få det bedst mulige resultat ud af en sammenlægning, forklarer administrerende direktør for Tican, Ove Thejls.

PÅ LIGE VILKÅR

Forudsat fusionen godkendes, indgår Ticans andelshavere på lige fod med Danish Crowns andelshavere i det fælles selskab. Der vil i løbet af de

første to år ske en udligning i forskel på egen-kapital og indtjenings-niveau imellem de to selskaber.

**- DER ER IKKE NOGET,
DER ÆNDRER SIG,
FØR FUSIONEN ER
GODKENDT.**

Ove Thejls, Tican-direktør.

Fusionen af de to selskaber er betinget af godkendelse på henholdsvis

den ekstraordinære generalforsamling i Tican og det ekstraordinære repræsentantskabsmøde i Danish Crown.

De holdes begge den 26. marts.

Beslutningen er ligeledes betinget af de relevante konkurrencemyndigheders godkendelse. ■

FAKTA OM DANISH CROWN

Omsætning 2013/14:	58 mia.
Antal ansatte:	26.000
Andelshavere:	8.278
Antal svineslagtninger 2013/14*:	22 mio.

*På slagterier i Danmark, Tyskland, Sverige, England og Polen



DANISH CROWN

HISTORIE

Danish Crown har rødder tilbage til 1887, og selskabet er vokset gennem en række opkøb og fusioner.

Udover slagtning og forædling i Danmark ejer Danish Crown en række udenlandske selskaber, der slagter, forædler og sælger kødprodukter over hele verden.

Danish Crown består af aktieselskabet Danish Crown A/S, som er 100 procent ejet af Danish Crown a.m.b.a.

OM SELSKABET

Danish Crown er beskæftiget med svine- og kreaturslagtninger samt forædling over hele verden. Koncernen er Europas største inden for slagtning og produktion af svinekød og har en række datterselskaber rundt om i verden, som er beskæftiget med forædling, trading (handel, red.) og biprodukter.

Fortsættes side 14...





Sammenlægningen af Tican og Danish Crown skal først godkendes, før der sker ændringer. Imens skal arbejdet fortsætte som normalt, understreger Ove Thejls (tv) og Kjeld Johannesen (th). Foto: Tican og DC.

FEM SKARPE TIL OVE OG KJELD

STRUKTUREN ÆNDRES IKKE, FØR FUSIONEN ER GODKENDT.

AF ANNE VILLEMOES OG LISBETH CARØE

Planerne om at lægge Tican og Danish Crown sammen kom frem i sidste uge.

Krogen har stillet Ticans administrerende direktør Ove Thejls og DC's administrerende direktør Kjeld Johannesen fem skarpe spørgsmål om fusionen.

- Hvorfor fusionerer Tican og Danish Crown?

- Det gør vi primært, fordi Tican for længst har erkendt et behov for en stærk økonomisk samarbejdspartner – både af hensyn til ejere og medarbejdere, siger Ove Thejls.

- For Danish Crown har fusionen ikke en stor, strategisk betydning, men den kan give nogle besparelser, som betyder, at vi kan betale ejerne mere for råvarerne, siger Kjeld Johannesen.

STÆRKT SELSKAB

- Betyder det, at fabrikker skal lægges sammen, eller at nogen af dem skal lukkes?

- Det er vigtigt for mig at slå fast, at vi ikke ændrer i strukturen, før fusionen er endeligt godkendt af konkurrence-myndighederne. Det kan der sagtens gå seks måneder med, forklarer Kjeld Johannesen.

- I mellemtiden vil vi begynde at analysere på, hvordan vi i fællesskab skaber et stærkt selskab i fremtiden. Danish Crown har i en årrække tilpasset kapaciteten, ligesom Tican netop har lukket sin afdeling i Fjerritslev, og desværre tyder alt på, at produktionen af slagtesvin fortsat falder i Danmark, fortsætter han.

- Hvis vi skal tilpasse kapaciteten efter fusionen, vil det som altid blive med udgangspunkt i, hvilket anlæg der har den mindst konkurrencedygtige produktion. Det er der rigtig mange forskellige forhold, der spiller ind på, men vi vil foretage en objektiv vurdering, hvis vi kommer der til, siger DC-direktøren.

SKAL GIVE BESPARELSER

- Fusioner plejer at betyde færre medarbejdere. Hvor mange skal fyres og hvor?

- Det er alt for tidligt i processen til, at vi kan sige, hvordan en fælles

virksomhed kommer til at se ud. Nu skal vi i den kommende tid arbejde sammen om at få indblik i hinandens virksomheder, og det er klart, at hvis det skal give mening at lægge Tican og Danish Crown sammen, skal der hentes nogle besparelser ud af processen, siger Ove Thejls.

Kjeld Johannesen supplerer:

- Hvordan det kommer til at ske, ved vi ikke. Det eneste, vi kan sige, er, at vi kommer ikke til at foretage ændringer som konsekvens af sammenlægningen, før fusionen er godkendt, siger han.

SKAL FORTSAT VÆRE SKARPE

- Hvilke ændringer vil man som medarbejder i Tican og Danish Crown opleve i de kommende måneder?

- Indtil fusionen forhåbentligt bliver godkendt, vil de færreste mærke noget til det i dagligdagen. Produktionen skal fortsat køre effektivt alle steder, så vi kan konkurrere på verdensmarkedet. Udgangspunktet er, at vi er to stærke virksomheder, der går sammen, og det skal vi arbejde hårdt på også at være den

dag, vi gennemfører fusionen, siger Ove Thejls.

- Vi vil begynde at kigge på, om der er steder, hvor vi kan lære af hinanden, så vi kan producere bedst muligt alle steder. Det arbejde vil gå på tværs, så det kan lige så vel være, at vi lærer af Tican som omvendt, forklarer Kjeld Johannesen.

DC-NAVNET FORTSÆTTER

- Betyder fusionen, at vi skal have nyt navn?

- Det fortsættende selskab er Danish Crown, så det er navnet i fremtiden.

- Når det er sagt, så har Tican og Danish Crown hver især en række selskaber med navne og brands, der er slået fast på de forskellige markeder. Det er muligt, at noget af strukturen kan forenkles hen ad vejen, men der er også ting, som forbliver, som de er, fordi det giver mening. Det er en af mange ting, vi skal se på i de kommende måneder, siger Kjeld Johannesen. ■

DC LANDER SÆRLIG ORDRE I KINA

AFTALE OM 1.500 TONS SOFTBONES TIL EN AF KINAS STØRSTE NUDELSUPPE-KÆDER.

AF JAN FØNSS BACH

Smilene var store, da underdirektør Søren Tinggaard fra eksportafdelingen og Ms. Pan, grundlæggeren af den kinesiske restaurant-kæde Ajisen, sammen skar kagen for under en festmiddag i Shanghai.

Anledningen var, at Danish Crown og Ajisen har underskrevet en aftale på en leverance af 1.500 tons softbones til restaurantkæden, der er en af Kinas største nudelsuppe-kæder.

- Hidtil har det mest været bulkvarer, vi har solgt til Kina. Men vi har gennem de senere år arbejdet på at

komme ind på detail- og foodservice-markedet, siger Søren Tinggaard.

- Den nye ordre er derfor helt perfekt og giver os håb om, at vi kan komme ind med flere produkter og i flere kæder, tilføjer han.

690 RESTAURANTER

Ajisen har 690 restauranter over hele Kina. Ordren betyder, at DC skal levere alle de softbones, den kinesiske kæde bruger.

- Der er mange store restaurant- og detailkæder i Kina. Vi håber

- DET ER DET FØRSTE STORE SKRIDT IND PÅ ET NYT MARKED.

Søren Tinggaard, underdirektør.

selvfølgelig på, at samarbejdet med Ajisen betyder, at flere i den sektor får øjnene op for dansk svinekød, for så taler vi potentielt om ret store mængder, siger Søren Tinggaard.

STIGENDE SALG TIL KINA

Med til festmiddagen midt i januar var repræsentanter for Ajisen og ESS-FOOD's detail- og foodservice-team i Shanghai. Handelsfirmaets folk har sammen med eksportchef Arnth Henriksen fra DC forhandlet aftalen på plads med Ajisen.

Stifter af den kinesiske restaurant-kæde Ajisen, Ms. Pan, skærer den kunstfærdigt udsmykkede kage for sammen med underdirektør i DC Søren Tinggaard. Foto: DC.

- Det er virkelig godt gået af teamet, for der er tale om det første store skridt ind på et nyt marked. Det er første gang, vi indgår en hel års-kontrakt med en kæde om at levere samtlige af deres produkter af en bestemt type, siger Søren Tinggaard.

Salget til Kina har været støt stigende de seneste år og udgør nu 5,4 procent af Danish Crowns samlede omsætning. Danish Crown står alene for 11 procent af den samlede danske eksport til Kina. ■

DC ER STOR-EKSPORTØR TIL KINA

- Salget til Kina udgør 5,4 procent af Danish Crowns samlede omsætning
- Danish Crown står alene for 11 procent af den samlede danske eksport til Kina.



TULIP FÅR GRØN SMILEY FOR GODT ARBEJDSMILJØ

Tulip i Aabenraa har fået en grøn smiley, efter at Arbejdstilsynet var på besøg den 9. februar. Smileyen betyder, at fabrikken lever op til alle arbejdsmiljø-regler.

I et brev til fabrikken skriver Arbejdstilsynet, at "Den grønne smiley er... et signal til omverdenen om, at I har orden på jeres arbejdsmiljø."

Det resultat glæder Arne Brylle, der er fabrikschef og daglig arbejdsmiljøleder.

- Alle medarbejdere er hver dag opmærksomme på at leve op til de krav, der er til miljø og sikkerhed. Derfor er jeg naturligvis både glad og stolt over, at Arbejdstilsynet ikke kunne

sætte en finger på vores arbejdsmiljø, siger han.

Den grønne smiley er gyldig i fem år. Derefter skal den fornyes ved et nyt tilsyn.



KORT NYT



DIREKTØR FORLADER DC

DANISH CROWN HAR VALGT AT LADE SAMARBEJDET MED DC PORK-DIREKTØR JESPER FRIIS OPHØRE.

Torsdag den 29. januar udsendte Danish Crown denne presse-meddelelse om administrerende direktør for DC Pork Jesper Friis' afgang pr. 1. februar:

Jesper Friis tiltrådte for godt to år siden i den svære opgave som ansvarlig for svinekøds-produktionen i Danish Crown – en division med en omsætning på godt 30 milliarder kr.

- To år er ikke lang tid, og det er med beklagelse, at vi er nået frem til beslutningen, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Jesper Friis har bragt nytænkning ind i koncernen, og vi havde håbet, at vi over tid også kunne nå hinanden, når det handler om den komplekse ledelses-mæssige opgave, som omfatter mange forskellige kulturer

i DC Pork, men det synes vi ikke er lykkedes, siger Kjeld Johannesen.

Han understreger, at årsagen til samarbejdets ophør hverken har baggrund i Jesper Friis' finansielle resultater eller i enkeltstående begivenheder.

KJELD I SPIDSEN

I første omgang flyttes det overordnede ledelses-mæssige ansvar til Kjeld Johannesen, mens den daglige ledelse varetages af mange meget dygtige ledere i DC Pork.

- Vi vil nu tage fat på sammen med en række fagligt meget dygtige direktører at se på, hvordan vi kommer videre – både på den korte og den lange bane, siger Kjeld Johannesen. ■



Jesper Friis nåede at være godt to år i Danish Crown, hvor han stod i spidsen for DC Pork. Her er han til et tidligere stuemøde i Blans. Arkivfoto.

TAK FOR KAMPEN

Her er den blog, som Jesper Friis postede på KroneNet fredag den 30. januar:

Logget ind i DC Nyhedsredaktion

DANISH CROWN

Søg på hele intranettet + Søg DC's Telefonbog + Søg

Hjem Nyheder Værktøjer Mig og DC Projektum Om DC Administration af tilgængeligt område Områdeadministration Indholdsadministration [ADMIN]

Nyhedsarkiv Publikationer Blogs IT Driftsinfo Siden sidst Notering Nyhedsarkiv

Velkommen > 2014 > (11)

Historik Tilbage Fortsæt

Bevar denne side Gennemse forum Svar på denne side Tilbage til indholdet

Torsdag den 29. januar 2014 blev en dag, som jeg aldrig vil glemme. Som I alle ved, blev det dagen, hvor ledelsen besluttede, at min fremtid ikke ligger hos Danish Crown og dermed også enden på to super spændende år omgivet af gode og hårdt-arbejdende kolleger.

Jeg synes, at vi i fællesskab har formået at flytte DC Pork, og jeg er stolt over de økonomiske resultater, vi har leveret. Jeg skal ærligt sige, at jeg var meget nervøs for, om vi kunne levere de finansielle og projekt-mæssige mål, som vi havde stillet i udsigt. Men det lykkedes, og jeg tager hatten af for den indsats, der er ydet.

Jeg håber, at det vil gå både jer personligt og Danish Crown godt i fremtiden, og jeg glæder mig til at følge med fra sidelinjen, og forhåbentligt også at se nogle positive resultater af de forandringer, vi har skabt de seneste to år. Det kan godt være, at tempoet og stilen bliver anderledes, men jeg er ikke i tvivl om, at vi har skabt nogle ændringer og bidraget med nogle friske pust, der er gode for Danish Crown på lang sigt.

Det er derfor også meget vigtigt for mig at understrege, at jeg ikke forlader Danish Crown som en bitter og skuffet mand. Jeg er selvfølgelig ærgerlig over, at jeg ikke får mulighed for at følge bolden helt til mål, men jeg respekterer fuldt ud ledelsens beslutning.

Sådan er gamet, og det vigtige for mig er, at jeg tager de positive oplevelser med videre. Jeg har lært masser af nye mennesker og en ny branche at kende, og på trods af den bratte afslutning vil oplevelserne i Danish Crown være noget, jeg tager med mig, og som jeg forhåbentligt kan bruge positivt i fremtiden, præcist som jeg håber, at jeg har efterladt et aftryk i Danish Crown, som virksomheden får gavn af i fremtiden.

Tak for kampen.



Fødevareminister Dan Jørgensen (nummer tre fra venstre) blev vist rundt og fik samtidig et godt grin.

BEGEJSTRET FØDEVARE-MINISTER BESØGER HOLSTED

AF JENS HANSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Det var med et stort smil på læben, at fødevare-minister Dan Jørgensen sidst i januar blev vist rundt på Danish Crowns kreaturslagteri i Holsted.

Den socialdemokratiske minister var imponeret over en række forhold på verdens mest moderne kreaturslagteri, hvor han også bemærkede den effektivitet, der præger stedet.

- Der er tre ting, jeg har hæftet mig ved.

- Man udnytter alle dele af dyret, og det er noget af det, der gør, at vi kan konkurrere på de internationale markeder. Dertil kommer, at fødevaresikkerheden er helt i top, og det skal den være, for det er vores primære konkurrence-parameter ude i verden.

- Endelig synes jeg, at dyre-velfærden er helt i top. Det skal den selvfølgelig være af etiske årsager, men også fordi det giver en bedre kød-kvalitet, når dyrene ikke har stress-hormoner i kroppen. Når man står og kigger ned i stalden og ser på dyrene, som spiser lidt hø, så er der ingen stress, og det er virkelig godt, sagde Dan Jørgensen.

TIL HVERDAG OG FEST

Inden rundvisningen spiste han frokost med Danish Crowns formand Erik Bredholt, DC Beefs formand

Peder Phillipp og DC Beefs administrerende direktør Finn Klostermann.

- Vi fik blandt andet en god snak om vores tilgang til forbrugerne, hvor vi i DC Beef tilstræber at kunne levere lige præcis det produkt, forbrugerne efterspørger. Uanset om aftensmaden en mandag aften skal stå klar på 20 minutter, eller om det er lørdag, hvor mange gerne bruger både to og tre timer på at lave mad, forklarer Finn Klostermann. ■

BESØG FRA BRUXELLES

EU-POLITIKER HAR ØJE FOR DANSKE VILKÅR FOR SLAGTERI OG LANDBRUG.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Besøgsgangen på slagteriet i Holsted bliver flittigt brugt, og den 2. februar var der besøg fra Bruxelles, da Jørn Dohrmann lagde vejen omkring kreaturslagteriet.

Han er medlem af Europa-parlamentet for Dansk Folkeparti og blev vist rundt af administrerende direktør for DC Beef Finn Klostermann og formand for DC Beef Peder Phillipp.

- Det er imponerende at se, hvor nyt og ordentligt slagteriet er. Jeg synes, det er vigtigt som politiker at se en virksomhed som denne, for man kan hurtigt gøre sig nogle tanker om, hvordan der er på et slagteri uden selv at have været der, sagde Jørn Dohrmann efter rundvisningen.

OBS PÅ RAMME-VILKÅR

Inden rundvisningen havde de tre siddet i møde, hvor vilkårene for dansk slagteri-virksomhed og landbrug havde været på dagsordenen. Især de forskellige ramme-vilkår

inden for EU's markeder har Jørn Dohrmanns opmærksomhed.

- En af tingene, som vi har diskuteret, er de danske ramme-vilkår, som, jeg mener, skal være ens med resten af EU.

- Det er afgørende for, at vi kan beholde de danske arbejdspladser, som hjælper rigtig meget til i en kommune som eksempelvis Vejen, der nyder godt af en stor virksomhed som Danish Crown, sagde Jørn Dohrmann. ■



Parlamentsmedlem Jørn Dohrmann (tv) blev klogere på slagteri-virksomhed, da DC Beef-formand Peder Phillipp og DC Beef-direktør Finn Klostermann (med ryggen til) viste rundt.



AMBASSADØR KIGGEDE PÅ KVALITET

SYDKOREANSK VISIT PÅ TULIP I VEJLE.

AF JACOB HVID FEJRSKOV

Et mangeårigt samarbejde mellem Tulip og Sydkorea fik i begyndelsen af februar den asiatiske ambassadør til at besøge Tulip i Vejle for at få et indblik i en dansk fødevarerproduktion.

Gennem snart 30 år har Sydkorea været et vigtigt marked for Tulip, og virksomheden har langvarige relationer til kunder på det sydkoreanske marked.

Langt størstedelen af de produkter, der sendes til landet, kommer fra Tulips produktion i Vejle. Derfor var

fabrikken også den naturlige ramme, da repræsentanter fra den sydkoreanske ambassade i Danmark besøgte virksomheden.

MEGET HØJ STANDARD

Ambassadør Young-sam Ma havde selv taget initiativ til besøget. Blandt andet fordi han ønskede et indblik i en dansk fødevarerproduktion.

- Danmark bliver anset for at have en meget høj standard, når det kommer til både kvalitet og fødevarer-sikkerhed. Det er noget, der optager koreanere meget.

- Efter besøget i dag kan jeg konstatere, at produktionen her på Tulip fuldt ud lever op til det omdømme, sagde ambassadøren.

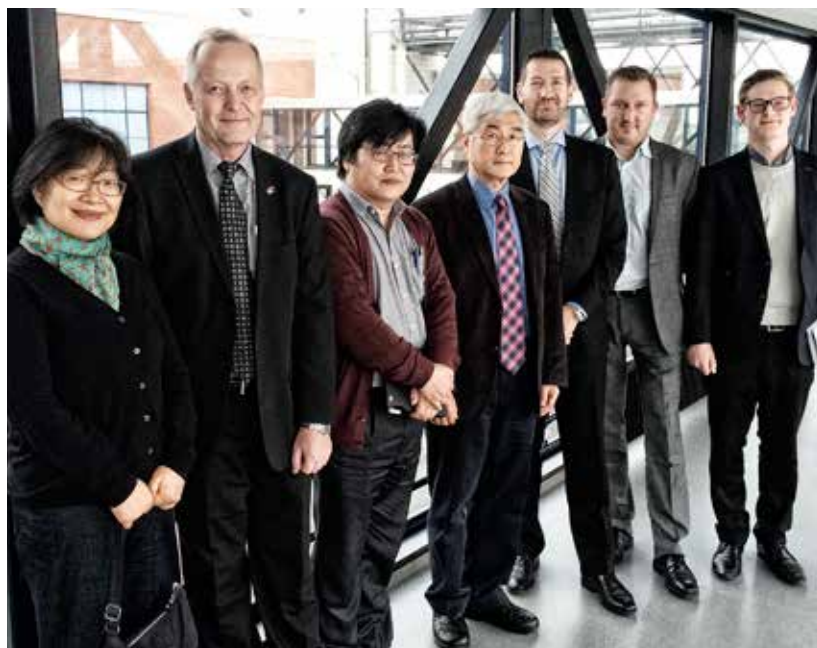
SYDKOREANSK FROKOST

Under besøget havde Young-sam Ma blandt andet følgeskab af administrerende direktør Kasper Lenbroch og eksportchef Henning Faber, der gav ambassadøren en introduktion til virksomheden.

Efter at have fået et indblik i driften af en af verdens største konservesproduktioner fik Young-sam Ma serveret en frokost, der bestod af

produkter, som sælges til det sydkoreanske marked.

- Ambassadøren var meget interesseret i Tulip og stillede mange spørgsmål til virksomheden og vores samhandel med Sydkorea. Et besøg som dette hjælper os med at opretholde vores rigtig gode relationer til landet. På den måde kan vi forhåbentligt både fastholde og øge vores salg, siger Henning Faber. ■



Den sydkoreanske delegation fik fra besøgsgangen et fint indblik i Tulips produktion. Fra venstre ses ambassadørens hustru Eun-Kyung Park, eksportchef Henning Faber, rådgiver Hyunsoo Yun, ambassadør Young-sam Ma, administrerende direktør Kasper Lenbroch, fabrikschef Stig Pedersen og energi-rådgiver Tue Sander Hansen. Foto: Tulip.

FEM MILLIONER PØLSER

- Det sydkoreanske marked aftager konserves-produkter til både foodservice og detail
- Hvert år producerer Tulip i Vejle 2,5 millioner plastbægre og dåser til landet
- Mange af dem er store 1810 grams dåser til foodservice
- Desuden køber Steff Korea hvert år fem millioner pølser, som også primært bliver fremstillet i Vejle.

FØDEVARE-SIKKERHED I FOKUS

DC RØNNE INSPIREREDE AMBASADØR UNDER BESØG, INDEN HAN VENDER HJEM TIL JAPAN.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Da den japanske ambassadør i Danmark Eisaku Kikuchi den 10. februar lagde sin vej forbi Bornholm, ønskede den bornholmske borgmester at vise det bedste af, hvad solskinsøen har at byde på. Det inkluderede selvfølgelig DC Rønne.

Det var Danish Crowns produktionsdirektør Søren F. Eriksen, der viste slagteriet frem sammen med slagteriets nye produktionschef Peter Koefoed Nielsen. Et besøg, der gjorde indtryk på ambassadøren.

- Den japanske ambassadør var meget interesseret i at høre om vores fødevarer-sikkerhed og

dyre-velfærd i Danish Crown, fortæller Søren F. Eriksen.

TO CONTAINERE OM UGEN

Et område, som Eisaku Kikuchi snart får som ansvar i sit hjemland. Til april rejser han hjem til Japan for at stå i spidsen for det japanske ministerium for fødevarer, skovbrug og fiskeri.

DC Rønne har et tæt samarbejde med det japanske marked. Slagteriet eksporterer for 80 millioner kr. kød til Japan årligt, og japanerne modtager mere end to containere om ugen fra slagteriet. ■



Den japanske ambassadør Eisaku Kikuchi drøftede fødevarer-sikkerhed med de tre DC'ere (fra venstre) produktionschef Peter Koefoed, produktionsdirektør Søren F. Eriksen og salgschef med ansvar for Japan Jens Bech. Borgmester Winni Grosbøll (med ryggen til) viste Bornholm frem for ambassadøren. Foto: DC.



SOKOŁÓW HITTER

Sokolów er et af Polens mest kendte og populære mærker, og det blev endnu engang understreget, da Sokolów blev kåret til Superbrand.

15.000 forbrugere og 60 eksperter var dommere, da de 3.000 mest kendte polske mærker dystede om en plads i den absolutte superliga i form af titlen Superbrand.

Sokolów landede i toppen inden for kategorien fødevarer, hvor Sokolów blev fremhævet som garant for fødevarer-sikkerhed og kvalitet samt som markedsleder, når det handler om innovation og marketing inden for salg af kødprodukter i Polen.

FODBOLD CUP FOR BØRN

Sokolow har holdt sit årlige fodboldstævne for børn. Det er et af flere initiativer fra DC's polske virksomhed med det formål at fremme en sund livsstil.

Fodboldstævnet i byen Siedlce er for drenge og pige-hold i fire alders-grupper, som dystet i indendørs fodbold.

Det var den 29. udgave af turneringen, og efter en lang dag med masser af plads til både glæde og boldspil, blev spillerne fra de vindende hold belønnet med medaljer.



Fodboldspillerne gik til den under Sokolów's stævne. Foto: Sokolów.



Rengøringstankene rager godt op med deres højde på 15 meter. De genbruger varmen fra slagteproduktionen. Foto: DC.



NYE RENGØRINGSTANKE SPARER ENERGI

DC HORSENS GENBRUGER VARME FRA PRODUKTIONEN TIL AT VARME VAND OP TIL AT GØRE RENT MED.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Det skal være mere energi-besparende at gøre rent i Horsens. Derfor har slagteriet investeret i to nye store rengøringstanke, der er blevet sat op den 10. februar.

Tankene er 15 meter høje og 4,5 meter brede.

DC Horsens havde allerede to tanke, som bruges i forbindelse med den natlige rengøring af slagteriet, og med to ekstra vil det lette arbejdet med rengøringen – og så er det energi-besparende.

- I samarbejde med energi-afdelingen i Randers har vi besluttet at øge antallet af vores rengøringstanke.

- Så skal vi ikke tænke på at fylde vand på tankene i løbet af natten, og i sidste ende kan det ses på bundlinjen. Faktisk er investeringen allerede tjent ind på to år, siger maskinmester Gregor Kaster.

VARME GENBRUGES

Besparelsen opstår ved, at den varme, der kommer fra slagteproduktionen, bliver anvendt til at varme vandet til rengøringen op med.

Rengøringen af slagteriet foregår på den måde, at der spules med varmt vand. Men DC Horsens har haft den udfordring, at der ikke var kapacitet til alt det vand, der skal bruges. Derfor er slagteriet blevet nødt til løbende at

fylde mere vand på tankene om natten, samtidig med at der gøres rent.

En udfordring, der altså nu er blevet fundet en energi-besparende løsning på ved at genbruge varmen fra produktionen til at varme vandet op om dagen, så det er klar til brug til nattens rengøring. ■



➤ BACON MED MINDRE SALT

Tulip Ltd lancerer en helt ny type bacon, som sælges under Storbritanniens mest kendte bacon-mærke Danepak.

Den nye bacon indeholder 30 procent mindre salt end den klassiske Danepak-bacon, mens smagen er den samme. Det er opnået gennem en helt speciel tilberedningsproces, hvor der bruges en blanding af vand og havsalt kaldet Iposol i forbindelse med saltningen.

Undersøgelser viser, at englænderne går op i saltindholdet i deres mad.

Den nye salt-reducerede bacon er lavet i to varianter, med og uden røg. Den kan købes i de britiske detailkæder Tesco, COOP og Booths. ■

➤ FORBRUGERNE FORETRÆKKER FRILANDS-BACON

Det har givet bonus, at Friland og Tulip Food Company er gået sammen om at lancere Tulip Friland Bacon, der siden september 2014 er blevet solgt via COOP og Supergras.

Frilands-bacon udgør nu 25 procent af Tulips samlede salg af specialprodukter inden for bacon. Succesen betyder, at det er blevet besluttet at lancere Tulip Friland Bacon i tern.

Den nye Frilands-bacon produceres på Tulips fabrik i Schüttdorf, mens råvaren er brystflæsk fra Danske Frilandsgrise. ■

Frilandsbacon er strøget lige ind på markedet for specialbacon.



Caroline Fuglsig Leidesdorff - er ny journalist-praktikant på Krogen.
Foto: Claus Petersen.

DC'S NYE PRAKTIKANT SLÅR KRØLLE PÅ HALEN

Krogen har fået en ny skribent. Hun hedder Caroline Fuglsig Leidesdorff og har siden begyndelsen af februar været praktikant i DCs kommunikations-afdeling.

Caroline er 22 år og journalist-studerende. Hun er glad for at være kommet i gang med sit arbejde og ser frem til at skrive en masse spændende historier til Krogens læsere, ligesom hun skal være med til at løse de øvrige opgaver i afdelingen.

- Det er sjovt at få lov til at prøve meget af det af, som jeg har lært på Journalist-højskolen.

- Efter halvandet år på skolebænken glæder jeg mig til at få en masse erfaring med, hvordan det er at være journalist ude i virkeligheden, siger Caroline.

VANT TIL KØER OG GRISE

Det er derfor med høje forventninger og mange sommerfugle i maven, at hun har kastet sig ud i livet som journalist-praktikant hos Danish Crown. Og indtil videre har hun slået

krølle på halen af glæde over den gode modtagelse, hun har fået.

Køer og den unikke duft af en svine-stald er ikke helt ukendt for hende. Caroline er nemlig født og opvokset i Ringkøbing og har derfor brugt en stor del af sit liv ude på landet. Hun har dog aldrig før sat sine ben på et slagteri. Noget, hun har gjort sig en del tanker om:

- Hvordan foregår tingene på et slagteri? Hvem er de mennesker, der hver dag står og slagter de dyr, vi spiser til aftensmad? Hvad er det, der gør, at de har valgt lige præcis dét job? Det bliver interessant at finde ud af det og meget mere, siger hun.

Caroline afløser Aske Gott Sørensen som journalist-praktikant. Han fortsætter i kommunikations-afdelingen som journalist med kommunikation med andelshaverne som sit område i en periode, indtil han vender tilbage til Danmarks Medie- og Journalisthøjskole for at gøre sin uddannelse færdig.

lica

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

ROYAL HÆDER TIL DC KUNDE

AUSTRALSK KØDVIRKSOMHED MED MANGE-ÅRIGE RELATIONER TIL DANISH CROWN BLEV HÆDRET.

AF JAN FØNSS BACH

Formanden for Australiens største kødvirksomhed Primo Smallgoods, Paul Lederer, fik torsdag den 19. februar overrakt Eksportforeningens Diplom og Hans Kongelige Højhed Prins Henriks Æresmedalje.

Det skete ved en højtidelighed i Sydney med deltagelse af blandt andre den danske ambassadør i Australien Børge Petersen, Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen og en række australske politikere og erhvervsfolk.

SAMARBEJDET I SNART 20 ÅR

Paul Lederer får prisen for den store betydning, han har haft for eksporten af dansk kød til Australien, siden han første gang etablerede kontakt med Danish Crown i 1996.

- Det er fuldt fortjent, at denne hæder går til Paul Lederer. Han er en stærk og innovativ forretningsmand og i det hele taget en stor personlighed, som vi har haft stor glæde at arbejde sammen med gennem mange år, siger Kjeld Johannesen.

- Paul Lederer har som foregangsmand stået for en stor del af udviklingen af handelsforholdene

mellem Danmark og Australien. Det har skabt økonomisk vækst til gavn for begge samfund som helhed og virksomheder i begge lande, siger Kjeld Johannesen.

38 MEDARBEJDERE

Primo Smallgoods blev etableret i 1985. Siden har virksomheden udviklet sig fra 38 medarbejdere det første år til 4.000 i dag, hvor Primo Smallgoods er Australiens største kødvirksomhed.

- Paul Lederer så dygtigt mulighederne i at importere danske høj kvalitetsprodukter fra Danish Crown til den australske bacon-produktion. Det har udviklet sig til en stor succes for begge parter, fortæller Kjeld Johannesen.

- Det er et godt udtryk for vores gode samarbejde gennem årene, at vi fra starten gav hinanden håndtryk på, at Danish Crown forpligtede sig til at levere mindst 1.500 tons om måneden, som Primo omvendt forpligtede sig til at aftage - uden at aftalen er skrevet ned, slutter Kjeld Johannesen. ■



Fra venstre ses Børge Petersen, Danmarks ambassadør i Australien, Paul Lederer, prismodtager og formand for Primo Smallgoods, Kjeld Johannesen, administrerende direktør i Danish Crown, og Michael T. Hansen, dansk generalkonsul og handelskommissær i Sydney. Foto: Udenrigsministeriet.

INDSAT FOR DANSK EKSPORT

Eksportforeningens Diplom og Hans Kongelige Højhed Prins Henriks Æresmedalje tildeles personer eller virksomheder i udlandet - herunder danske virksomheders datterselskaber - der gør en ekstraordinær indsats for dansk eksport.

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

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

B: Svær

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



STJERNE-RESTAURANTER FÅR KROGMODNET GRIS PÅ MENUEN GULDRUMMET DISKER OP MED LÆKKERIER.

AF JAN FØNSS BACH

De danske forbrugere har længe haft fornøjelsen af at kunne sætte tænderne i krogmodnet oksekød fra Danish Crown. Nu har en række danske top-restauranter også fået krogmodnet gris på menukortet.

Det er Guldrummet i Kolding, der er begyndt at levere krogmodnede nakkekoteletter fra tungsvin til de første restauranter.

- Vi har længe eksperimenteret med krogmodnet svinekød i

Guldrummet. Vi er i forvejen gode på krogmodnet oksekød i Guldrummet og vil gerne supplere det med udskæringer af gris, siger Mette Rothmann, salgsdirektør i foodservice-afdelingen.

MERE SMAG

Krogmodnet kød er mere mørt og smagfuldt, fordi det er modnet hængende og i længere tid end normalt. Det sker i kølerum med den rigtige ventilation.

I første omgang tilbyder DC nakkekoteletter fra tungsvin, der har modnet i 20 dage på krog.

I stedet for blot at sende en brochure valgte foodservice-afdelingen en lidt alternativ måde at gøre opmærksom på det nye produkt fra DC.

HAR BIDT PÅ

- Tungsvin vokser lidt langsommere og har en flot fedt-marmorering, der giver en god smag.

- Da vi havde de første prøver klar, sendte vi et stykke kød med ud til restauranterne sammen med deres sædvanlige ordre og bad dem kigge på det og også gerne tilberede det. De var vildt begejstrede og meldte alle positivt tilbage, fortæller Mette Rothmann.

Restaurant Babette, Brdr. Koch og Restaurant MASH har bestilt krogmodnet gris til deres menuer, ligesom Le Sommelier, Kadeau og Svinkløv Badehotel forventer at sætte det på menuen.

- Det er vi rigtig glade for. Vi håber på at give folk en positiv oplevelse, når de er ude at spise. Vi håber også, det får en effekt på salget af svinekød i et lidt bredere perspektiv, når forbrugerne efterfølgende skal træffe deres valg ved køledisken, siger Mette Rothmann. ■

SELFIES, PØLSER OG PANERING

INTERESSEN FOR DC VAR STOR PÅ MESSE FOR STOR-KØKKENER.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Der blev præsenteret nye produkter og givet gode tilbud, da salgsdirektør i Foodservice Mette Rothmann sammen med flere andre fra DC Pork var med til messe i Gigantium i Aalborg.

De stod klar på en stand til at modtage alle, der ville høre mere om nyhederne inden for svinekød. De nye varer er færdig-lavede pølser og panerede retter.

Omkring 5000 mennesker gæstede messen den 25. februar, og interessen for DC var stor, fortæller Mette Rothmann.

- Vores produkter er hovedsageligt rettet mod restauranter, kantiner og

lignende, og der var mange, der henvendte sig for blandt andet at høre om vores nyheder.

FOTO MED FRIDA

Danish Crowns maskot, Frida, var også taget med til Aalborg. Mens de andre stod i standen og fortalte messens gæster om DC-produkter, vimsede hun rundt i Gigantium og spredte smil og glæde.

Ifølge Mette Rothmann var Frida et hit hos alle, og der blev taget mange selfies af hende og gæsterne.

Messen var arrangeret af grossisterne AB Aalborg og BC Svenstrup. ■



KORT NYT

PULLED PORK PÅ DÅSE

Ligesom i Danmark er pulled pork populær i England. Det fører nu til en ny variant på det engelske marked, hvor forbrugerne får mulighed for at købe produktet på dåse.

Tulip Ltd bliver den eneste virksomhed i Storbritannien, der forhandler pulled pork som konserves.

Danske Tulip Food Company har også en aktie i nyskabelsen, for produktet bliver produceret på fabrikken i Vejle.

Pulled pork på dåse er allerede blevet lanceret i flere andre lande. Siden begyndelsen af året har forbrugerne kunne få det i Danmark, Sverige, Tyskland og Finland.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



PANDEKAGER MED KØDFYLD

Her er en opskrift på mad-pandekager, som sikkert tiltaler både børn og voksne. Den er enkel at lave, og da vi er en nation, der elsker hakkekød, er variationer over det tema velkomne på de fleste spiseborde.

Lavet fra bunden tager det ca. halvanden time i køkkenet. Men er man så forudseende at have lavet en dobbelt-portion kødfyld dagen før, er retten hurtig at gøre færdig.

Opskriften er beregnet til en buffet for 10 børn eller en middag til 6 personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE PANDEKAGEDEJ

3 æg
2½ dl hvedemel
knap 1 dl durum-mel
¼ tsk salt
5 dl mælk
25 g smør

KØDFYLD

500 g hakket svinekød
1 gulrod
1 løg
1 spsk olie
5 bløde, tørrede abrikoser
3 dl tomatpuré
2 dl bouillon
1 fed hvidløg

½ tsk stødt
spidskommen
2 tsk oregano
salt og peber

TILBEHØR

4 gulerødder
2 peberfrugter
lidt salat
2 dl oliven

SÅDAN GØR DU PANDEKAGEDEJ

1. Kom æg, hvedemel, durum-mel, salt og halvdelen af mælken i en skål. Rør det sammen
2. Tilsæt resten af mælken. Stil dejen i køleskab i 30 minutter
3. Smelt smørret på en pande, uden at det bruner. Rør det i dejen
4. Steg 16 små pandekager. Bag dem uden fedtstof, da der er smør i dejen.

KØDFYLD

5. Skræl guleroden. Skær den i små tern
6. Pil løget. Hak det i små tern
7. Kom olie i en gryde. Varm olien op
8. Svits gulerødder, løg og kød i gryden, til kødet skifter farve
9. Skær abrikoserne i små tern
10. Tilsæt tomatpuré, abrikoser, bouillon, presset hvidløg, spidskommen og oregano

11. Kog det sammen i ca. 20 minutter uden låg, det skal være ret tyktflydende
12. Smag til med salt og peber.

SERVERING

13. Skyl og skræl gulerødderne. Skær dem i stave
14. Skyl og rens peberfrugterne. Skær dem i stave
15. Skyl salaten. Skær eller riv den i mindre stykker
16. Fyld pandekagerne med kødfyld, creme fraiche og revet ost.

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

MARTS

BLANS
5. marts 2015
25 års jubilæum
Dennis Andersen
Slagtegang

10. marts 2015
35 års jubilæum
Finn Ingstrup Christensen
Udbening

13. marts 2015
35 års jubilæum
Peter Christiansen
Opskæring,
aftenhold

19. marts 2015
25 års jubilæum
Kjeld Rousing Sørensen
Flex-linjen

17. marts 2015
35 års jubilæum
Jan Hahn
Udbening

8. april 2015
35 års jubilæum
Steen Falkenberg Rasmussen
Pakkeri

31. marts 2015
35 års jubilæum
Kurt S. Jepsen
Salteri

8. april 2015
35 års jubilæum
Hans Erik Sørensen
Tarmafdeling

HERNING
3. marts 2015
35 års jubilæum
Carl Peter Thomsen
Administration

SÆBY
5. marts 2015
25 års jubilæum
Johnny Andersen
Opskæring

12. marts 2015
25 års jubilæum
Kurt Jepsen
Slagtegang

5. marts 2015
25 års jubilæum
Karl Johan Johansen
Opskæring

26. marts 2015
25 års jubilæum
Maja Brunbjerg
Skærestue

RINGSTED
10. marts 2015
35 års jubilæum
Jørgen Ove Pedersen
Skærestue 4

31. marts 2015
35 års jubilæum
Bente Pedersen
Skærestue

HOLSTED
5. marts 2015
25 års jubilæum
Karsten Knudsen
Skærestue

17. marts 2015
40 års jubilæum
Gunner Erling Tønnesen
Skærestue 1

HORSENS
5. marts 2015
35 års jubilæum
Henning Mouritsen
Opskæring

RØNNE
2. april 2015
25 års jubilæum
Klaus Kruse
Slagtekæden



KORT NYT

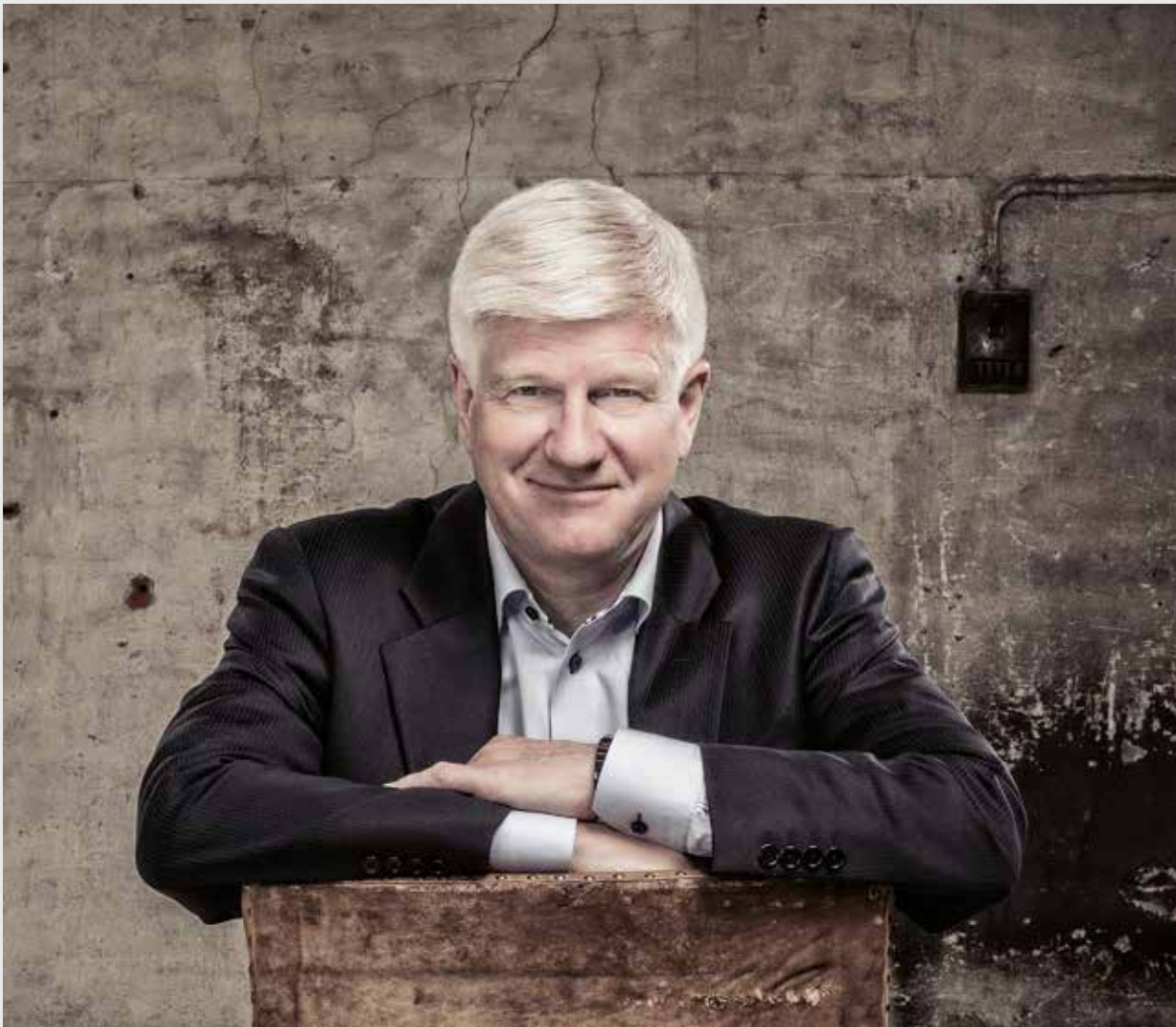
SKULDER-KLAP TIL TULIP

Tulip Food Company får ros for at være en virksomhed, der med succes har udviklet sit sortiment af produkter i overensstemmelse med forbrugernes adfærd.

Skulderklappet kommer fra det internationale analysefirma Euromonitor, der indsamler og bearbejder data om forbrugere og markeder i 80 lande.

I rapporten "Chilled processed food in Denmark" fremhæves blandt andet Tulips nye Pålækker-produkter og lanceringen af Tulip Slow Cooked-kategorien.





EN NØDVENDIG FUSION

Det er især ét ord, der står tilbage efter sidste uges nyhed om en fusion mellem Tican og Danish Crown.

Overraskelse.

Både hos medarbejdere, landboforeninger, interesse-organisationer og myndigheder var det den reaktion, der gik igen. Og det er der ikke noget at sige til.

Da Tican for godt et år siden meldte ud, at de var på udkig efter en økonomisk samarbejdspartner – enten en køber eller en investor – fik det hverken Tican eller Danish Crown til at overveje, om en fusion mellem vores to selskaber kunne være en løsning.

KONKURRENTER ER UDENLANDSKE

Vi havde simpelthen ikke fantasi til at forestille os den idé. Af flere årsager. Hverken for Tican eller Danish Crown – eller de to andels-selskabers ejere – har det nogensinde været et mål eller en drøm at blive lagt sammen.

Faktisk har begge parter haft det rigtig godt med, at begge selskaber fandtes i Danmark.

Ikke på grund af den konkurrence, nogle aviser skriver om, for det er mange år siden, Danish Crowns

reelle konkurrenter blev de store, internationale selskaber uden for Danmark. Danish Crown er 10 gange større end Tican, og begge selskaber har den væsentligste del af deres omsætning uden for Danmark.

Og kunne Tican have fortsat som et uafhængigt selskab, så havde den situation været at foretrække for begge selskaber. Men sådan er virkeligheden ikke.

Virkeligheden er, at det i dagens Danmark er svært at drive slagteri-virksomhed – med mindre man enten er en meget, meget lille virksomhed – eller en meget, meget stor virksomhed som Danish Crown.

Enten skal man producere nogle helt særlige varer, som en lille gruppe kunder vil betale en meget høj pris for. Det er det, man kalder en nicheproduktion. Eller også skal man kunne konkurrere på verdensmarkedet, og det kræver store muskler og lave omkostninger.

VENTER PÅ GODKENDELSE

Danish Crown og Tican har det til fælles, at begge virksomheder er ejet af landmænd. Det er virksomhedernes ejere, der leverer råvarerne til virksomhederne – og samtidig er

ejerne helt afhængige af, om deres virksomheder kan levere et overskud, som ejerne kan leve af.

Den fælles dagsorden var det afgørende for, at vi tog fat på samtalen om en fusion. Og begge selskaber er enige om, at en fusion mellem de to andels-selskaber vil være den bedste måde at sikre Ticans ejere på.

FORTSÆTTER PRODUKTIONEN

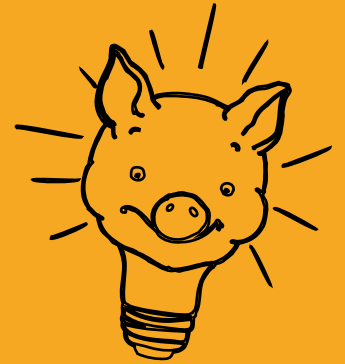
Som I har kunnet se på tv og læse i avisen i sidste uge, afhænger sådan en fusion helt af de europæiske myndigheders godkendelse. Og indtil vi har en afklaring fra myndighederne, kommer de to selskaber til at fortsætte som to helt selvstændige virksomheder. På alle punkter.

Der er ingen beslutninger, der bliver udsat – og heller ingen, der bliver fremskyndet. Vi skal fortsat drive koncernen Danish Crown på bedst mulige og mest forsvarlige måde. Det er business as usual.

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

26. februar 2015

OPLAG 4.300 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Laursen
fabrikdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



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



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers