

SAMMENHOLD

KATOLSKE KOLLEGER
KØBER KIRKE

S8-9


krogen
APRIL 03-2016

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 5

FERIE I GL. SKAGEN

En luksus-lejlighed med pool, spa og designermøbler bliver det nye lejemål i Danish Crowns feriefond.

SIDE 7

SIDSTE FARVEL

Læs om Kjeld Johannesens største udfordringer i 28 år i direktørstolen for Danish Crown.



SIDE 12-13

HJÆLP TIL EJERNE

Landbruget lider. En af de måder, som Danish Crown forsøger at mildne de økonomiske hårde tider for andelshaverne, er ved at tilbyde en særlig intensiv rådgivning. DC Rådgivning har vist gode resultater.

SIDE 14

IS MED GRILLKØD

Tulip og Danish Crown er gået sammen med HJEM-IS. Om et par uger kommer isbilen rundt i landet ikke bare med is, men også med et udvalg af grillkød.

BAGSIDE

Leder: Velfærd – for dyr og mennesker.

FORSIDE + 8-9

50 slagteriarbejdere i Sæby kommer fra Myanmar, og sammen med resten af det myanmarske samfund i byen har de købt deres egen kirke. En af dem er Kiluk Hmung Kio, der er glad for at have et samlingssted, hvor han kan mødes med andre med katolsk tro, samtidig med at han har en dansk hverdag med danske kolleger og naboer.

Forsidefoto: Morten Fauerby.

GALDESTEN SOLGT TIL EN KILOPRIS PÅ 43.000 KR

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Galt, genialt eller et godt eksempel på de mange muligheder for at afsætte en usædvanlig vare?

Tja, det kan diskuteres, men at Danish Crown Beef for nylig i Hongkong solgte 101 g galdesten fra køer svarende til en kilopris på 43.000 kr., får smilet frem hos professor og dyrlæge Henrik Elvang fra Københavns Universitet.

- Hold da op! Det var ikke så lidt. Måske skulle vi også overveje at sælge vores samling af galdesten,

selv om den er fra 1917, siger Henrik Elvang.

SAMLES SYSTEMATISK IND

Galdestenene fra Danish Crown var af en noget nyere dato. De er nemlig indsamlet i de seneste måneder på slagteriet i Holsted.

- Vi opbevarer stenene i en særlig boks, indtil vi har en passende mængde at sælge af. Den høje pris for galdesten har øget vores fokus på varen, så nu begynder vi også at samle ind fra vores kreaturslagterier i Husum i Tyskland, Sverige og Sokolow i Polen, fortæller eksportchef Jacob Rahbek Pedersen.



Sådan ser galdesten ud. De samles sammen, før de sælges. Foto: DC Beef.

På Københavns Universitet forklarer professor Henrik Elvang den høje pris og interessen for galdesten – som de fleste vesterlændinge rynker på næsen af – med et alternativt syn på sagerne i Asien.

- I orientalsk medicin har man en anden tilgang end vores. Man sværger til det eksotiske og går ofte ud fra, at noget, der er sjældent, kan kurere diverse sygdomme.

- Eksempelvis drikker man slangegift mod visse lidelser, lige som mange i Østen mener, at knust horn fra næsehornet kan helbrede forskellige lidelser eller virke fremmede for andre fysiologiske tilstande. Her passer galdesten ind, forklarer Henrik Elvang.

GOD MOD IMPOTENS

Galdesten kan opstå efter en betændelse i galdegangene eller -blæren og menes at kunne fjerne hovedpine og almindelig uoplagthed, men skulle også kunne rette op på en svigtende potens. Om det står til troende, ved Henrik Elvang ikke. Men han understreger, at galdesten ikke er en alvorlig lidelse for en ko.

- Dyret er sjældent påvirket. Det bekræftes af, at de dyr med galdesten, som Danish Crown har fået ind, ikke blev bremset i veterinær-kontrollen, påpeger Henrik Elvang. ■

KANTINE OMDANNES TIL KONCERT

DET LUKKEDE SLAGTERI I FAABORG GENLYDER AF IRSK MUSIK.

Kantinen på det lukkede slagteri på havnen i Faaborg vil i morgen, onsdag den 6. april, genlyde af livlig irsk musik.

For første gang vil bygningen blive brugt til et helt andet formål end sit oprindelige. Det er kun godt, synes en af de få Danish Crown-medarbejdere, der stadig har sin daglige gang på stedet.

- Det er en fed idé at holde en koncert på slagteriet. Der er nogen, som måske aldrig har været her, og nu kan de få lejlighed til at se, hvad slagteriet også kan bruges til, siger

bestyrer af Danish Crowns jobbank Søren Lind.

Han henviser til, at der for øjeblikket debatteres i byen, hvad grunden og måske nogle af bygningerne skal bruges til i fremtiden. Aktuelt er der på det lokale bibliotek en udstilling med nogle af de forslag, der er kommet frem.

RABAT TIL MEDARBEJDERE

Sammen med maskinmester Finn Nielsen og den anden bestyrer af jobbanken Jimmy Andersen har han involveret sig i at få koncerten til at spille på det gamle slagteri.

Arrangøren er den lokale musikforening VAFF, som har hentet Calum Stewart Trio til Faaborg.

Tidligere medarbejdere på slagteriet får rabat på billetprisen, oplyser Søren Lind. Han skal selv til koncerten for live at høre trioen, der spiller skotsk, irsk og bretonsk folkemusik.

- Det bliver sjovt. Jeg har hørt dem på YouTube, og de er ret gode. Og på en måde kan det blive lidt et punktum for os, at vores gamle arbejdsplads danner ramme om noget andet, mener han.

lica



22.000 personer besøger hvert år slagteriet i Horsens. Næsten halvdelen af dem er børn og unge.

UNGE SKAL SE DANISH CROWN SOM KARRIEREVEJ

10.000 BØRN OG UNGE BESØGER HVERT ÅR SLAGTERIET I HORSENS. DE SKAL FÅ ØJE PÅ MULIGHEDERNE FOR UDDANNELSE OG ARBEJDE.

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

- Hvor tager slagterne deres uddannelse?

- Hvor mange forskellige jobs er der her på slagteriet?

Spørgsmålene er mange denne tirsdag formiddag, da 6.a og 6.b fra Østbirk Skole har lagt vejen forbi slagteriet i Horsens. Besøget kommer som led i "Projekt Samspil", hvor 4. og 6. klasser i Horsens Kommune lægger planer for, hvordan de kan udleve deres karriere-drømme. Det var nogle spændte elever, der blev vist rundt på slagteriet.

- Jeg havde glædet mig meget, og det er faktisk sjovere, end jeg havde regnet med, lyder det blandt andet fra Nick, der går i 6.a.

GØR MEGET UD AF DE UNGE
Chef for Danish Crowns besøgsafdeling Agnete Poulsen er glad

for, at skolerne viser interesse for slagteriet som fremtidig arbejdsplads.

- Det er godt, at vi kan få afmystificeret slagteriet ved at vise de unge, hvordan vi arbejder. På den måde håber vi, at vi kan påvirke de unge i en positiv retning, så vi kan skaffe kvalificerede medarbejdere i fremtiden, siger hun.

Agnete Poulsen fortæller, at daværende fabrikschef i Horsens, Per Laursen, ikke brugte mange sekunder på at svare ja, da han blev spurgt, om skolerne måtte komme forbi.

FÅR RYKKET VED OPFATTELSEN

- Vi var slet ikke i tvivl om, at vi gerne ville have besøg af skolerne. Jeg tror, det er vigtigt at få fat i de unge, inden de udvikler for mange fordomme om os, siger hun.

Nogle af eleverne får da også rykket ved deres opfattelse af, hvilke jobs man kan arbejde med i Danish Crown. En af dem er Signe fra 6.a.

- Jeg vil gerne være laborant, for jeg kan godt lide, at der kun er én løsning, og at det er logisk. Jeg vidste ikke før rundvisningen, at man kan arbejde som laborant her på slagteriet. Nu, hvor jeg ved det, kunne jeg godt finde på at arbejde her, fortæller hun.

Samme oplevelse har hendes klassekammerat Nick.

- Jeg vil gerne være staldarbejder. Jeg vidste ikke, at man kunne være staldarbejder her også, så det var godt at finde ud af det, forklarer han.

Omkring 100 skoleklasser vil henover foråret lægge vejen forbi slagteriet i Horsens, hvoraf de 40 er i forbindelse med Projekt Samspil. ■

HVAD ER PROJEKT SAMSPIL?

Projekt Samspil går ud på, at de unge skal prøve at komme ud på en rigtig arbejdsplads for at få en fornemmelse af, hvilke jobs der er at få på de store arbejdspladser inden for industrien i Horsens Kommune.

industrien og på den måde blive bedre klædt på til at træffe det rigtige valg, når de skal finde ud af, hvilket erhverv de gerne vil arbejde indenfor.

Kilde: projektsamspil.dk.

På den måde skal de unge få mere viden om det at arbejde i



DERFOR HAR DANISH CROWN FLYGTNINGE I PRAKTIK

PRODUKTIONSDIREKTØR: INGEN GRUND TIL AT VÆRE UTRYG.

AF JEPPE TRANS

I de seneste numre af Krogen har der været flere historier om Danish Crowns succesfulde initiativ med at tilbyde praktik til flygtninge på flere af slagterierne.

Men hvad kommer det til at betyde for arbejdsløse NNF'ere og de medarbejdere, der er ansat i forvejen? Krogen har spurgt Per Laursen, der er produktionsdirektør i Danish Crown Pork.

VIL FALDE HURTIGT TIL

- Hvorfor tilbyder Danish Crown praktik til flygtninge?

- Det gør vi, fordi vi vil være med til at løfte en opgave for det danske samfund. Vi har tidligere hjulpet flygtninge i arbejde - blandt andet har vi stadig mange bosniske medarbejdere ansat, der flygtede fra krigen på Balkan i 90'erne.

- Vi har erfaring med at hjælpe flygtninge, og derfor synes vi, vi har en social forpligtelse til at gøre en indsats, hvor vi kan.

- Vi er over 70 forskellige nationaliteter ansat i Danish Crown, så vi er en multi-national virksomhed. Derfor tror vi også, at flygtningene vil falde hurtigt til hos os.

- KVALIFICEREDE NNF'ERE ER FORREST I KØEN TIL JOBS.

Per Laursen, produktionsdirektør.

DANSK ER ET KRAV

- Kommer flygtningene til at tage arbejdsløse NNF'eres arbejde?

- Nej, det kommer de ikke til. Det er vigtigt at understrege, at det i første



Indtil videre har Danish Crown givet flygtninge mulighed for praktik på fabrikkerne i Blans, Sæby, Ringsted, Horsens, Herning og Holsted. Arkivfoto.

omgang handler om et praktikforløb på 26 uger. Til fastansættelser vil kvalificerede dansk-talende ansøgere altid have første-prioritet.

- Det har de blandt andet, fordi der er funktioner på slagteriet, hvor det er nødvendigt at kunne dansk. Nogle af flygtningene har vi tilbudt fastansættelse, og det har vi gjort, fordi de var dygtige nok, og fordi vi manglede ansøgere.

TAG DET HELT ROLIGT

- Arbejdsløse NNF'ere vil stadig komme forrest i køen, hvis de altså

vælger at søge job hos os, og de er kvalificerede.

- Kan du forstå, at nogle medarbejdere er utrygge ved, om deres job kan være i fare?

- Jeg forholder mig selvfølgelig til bekymringen, men nej, dybest set kan jeg faktisk ikke forstå det. Når vi tilbyder praktik til flygtninge, gør vi det selvfølgelig for at tage et socialt ansvar, men vi gør det også, fordi vi mangler medarbejdere. Så der er ingen grund til at være utryg, understreger Per Laursen. ■

EN MILLION GRISE UDEN TATOVERING

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Landmand Lars Tolborg leverer 32.000 grise om året uden skinke-tatoveringer fra sine tre ejendomme i nærheden af Hobro. Han har været med i ordningen, siden den begyndte. Hans navn står ud for gris nummer en million, der blev slagtet uden først at få slået nummeret fast på kroppen.

At han lige ramte millionen, sætter han ikke så højt, men han er alligevel tilfreds med sit aftryk på ordningen.

- Jeg har været med siden begyndelsen, så jeg har fået sendt en god procent-del af den samlede mængde til slagting, siger Lars Tolborg.

Selve mærkningen af grise på Refsgaard foregår nu med almindelig spray, når grisene skal mærkes til transport. Tatoverings-hammeren bliver ikke brugt, medmindre der ikke kan laves fuldt læs, og det hører til sjældenhederne. Det er Lars Tolborg glad for - det sparer ham nemlig for flere ting.

TRÆLS OPGAVER

- Det helt centrale og det allerbedste er, at vi ikke skal ind og tatovere grisene, for det er en rigtig træls opgave, som vi heldigvis er fri for nu. Så punkt et er, at vi er sparet for at skulle tatovere, nummer to er, at jeg sparer grisene for at blive tatoveret på skinkerne, og punkt tre er, at jeg sparer nogle arbejdstimer, siger han.

Han glæder sig over at være fri for at stresse dyrene ved at gå rundt blandt dem og svinge tatoverings-hammeren.

- Når den første gris er mærket, har de andre set det. Det kan blive lidt hektisk, så det er rigtig dejligt at slippe for at tatovere, konstaterer Lars Tolborg.

Hobro-landmanden håber, at ordningen kan blive endnu mere udbredt, så flere grise kan komme på slagteri uden blæk i skinken.

REN WIN-WIN

- Det er en stress-faktor for både grise og medarbejdere at skulle tatovere, så det er ren win-win, hvis

flere kan komme med i ordningen, mener han.

Det kræver blandt andet, at landmanden kan levere et helt læs. Det vil sige 205 grise ad gangen.

Gris nummer én million uden tatovering blev slagtet i Horsens den 29. december i fjor. ■

FERIEFOND HAR KØBT LUKSUS- LEJLIGHED I GL. SKAGEN

NYT LEJEMÅL STÅR KLAR TIL DE FØRSTE LEJERE SIDST I APRIL.

AF LISBETH CARØE

Så er drømmene blevet til virkelighed. En lang række medarbejdere i Danish Crown og Tulip har peget på, at de ville foretrække at holde ferie i Skagen, og nu har bestyrelsen bag Danish Crowns Feriefond gjort alvor af forslagene i bruger-undersøgelsen for et år siden.

- Det er rigtig dejligt, at det nu er faldet på plads. Vi har købt en virkelig lækker lejlighed i det kompleks, der kaldes Krøyer's Gl. Skagen. Her er wellness-afdeling med swimmingpool, spa og sauna, man frit kan benytte, og så er der en dejlig natur lige uden for døren, fortæller formanden for feriefonden Carl Hansen.

Lejligheden er i to plan og er på 102 kvadratmeter med tre soveværelser, badeværelse og toilet. Den både emmer af luksus med sine designer-møbler og B&O-anlæg, og den er indrettet praktisk med vaskemaskine

og tørretumbler, har egen terrasse og parkering ved ejendommen.

- Vi er gået meget målrettet efter at få et nyt lejemål, der kan bruges hele året. Det har vi gode erfaringer med fra Seawest og lejlighederne i København, som er meget efterspurgt, forklarer Carl Hansen.

HURTIG LODTRÆKNING

Han peger også på, at Gl. Skagen har en hyggelig atmosfære, ligesom området har et væld af badhoteller, cafeer og restauranter og ikke mindst fine sandstrande, der alt sammen giver gode muligheder for afslappende ferieliv.

Købet af lejligheden er faldet på plads for nylig, og Krøyer's Gl. Skagen er klar til at tage imod de første gæster i uge 17 – sidst i april. Hele året rundt er prisen 1500 kr. for midtuge og 3000 kr. for én uge.

Den nye feriebolig udlejes efter det samme princip som fondens øvrige

lejemål, nemlig ved lodtrækning. Hvis du er interesseret i at bo i Gl. Skagen i det kommende ferieår, skal du gå ind på www.kronenet.dk og klikke ind under Selvbetjening – Medarbejdertilbud – Feriefonden.

**- VI HAR GODE
ERFARINGER MED
FERIEBOLIGER, DER
KAN BRUGES HELE
ÅRET.**

Carl Hansen, ferieformand.

Sidste frist for at komme i betragtning er den 13. april.

Umiddelbart efter bliver der trukket lod, og de heldige får besked. Derefter er det muligt at søge om at leje Krøyer's Gl. Skagen i de ledige perioder. ■

99.000 ANALYSER OM ÅRET SØRGER FOR SIKRE FØDEVARER

AF MICKI CHENG

Det kræver årvågenhed hos alle medarbejdere sammen med en lang række kontroller og analyser at producere mad med høj kvalitet og en fødevarer-sikkerhed i verdensklasse.

Det ved Tulip Food Company. Virksomheden har 45 fuldtids-medarbejdere, der arbejder med fødevarer-sikkerhed i selskabets kvalitets-afdelinger og ca. 50 fuldtids-stillinger på fabrikkerne.

Hvert år bliver der taget mere end 99.000 analyser, og 2000 gange om året kommer myndighederne på besøg på virksomheden for at sikre, at fødevarerne er i orden, inden forbrugere over hele verden sætter sig til bords.

Tulip leverer fødevarer til næsten 120 lande, og på grund af krav fra myndigheder i andre lande får Tulips fabrikker væsentlig flere kontrol-besøg end andre fødevarer-producerende virksomheder.

- For os er det vigtigt, at kunden ved, at vi har gjort alt, hvad vi kan, siger lederen af Tulips kvalitets-afdeling Michael Larsen.

- Vi foretager ca. 99.000 analyser og har mere end 2.000 myndigheds-besøg om året, fortæller han.

Ud over medarbejdere, der er beskæftiget med fødevarer-sikkerhed og dokumentation, har Tulip ni medarbejdere i sin lovgivnings-afdeling. De sikrer, at Tulip er på forkant med de nyeste lovkrav, og at blandt andet etiketter og specifikationer lever op til de krav, kunder og myndigheder stiller.

- Vi er en virksomhed med et brand, som skal forsvares. Det er essentielt for os at have et godt rygte, og det koster os simpelthen for meget, hvis alting ikke er i skønneste orden. Vores kunder kan derfor være helt sikre på, at hygiejne og fødevarer-sikkerhed altid er i top hos Tulip, siger Michael Larsen. ■



Den eksklusive lejlighed er på 102 kvadratmeter i to plan. Foto: Privat.



121 FYRET I ENGLAND

Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd har indledt drøftelser om fratrædelse med medarbejderne på fabrikken i Bromborough.

Drøftelserne kommer efter en nedgang af ordrer svarende til næsten halvdelen af produktionen på fabrikken, der producerer rå pølser til detail- og foodservicekunder i England.

Tulip Ltd sigter efter at reducere antallet af afskedigelser så meget som muligt, men forventer, at mindst 121 medarbejdere bliver berørt af reduktionen.

Meddelelsen om de forventede nedskæringer blev givet i begyndelsen af marts, og derefter er der indledt forhandlinger med medarbejder-repræsentanterne.

KROGMODNET GRIS PÅ MADMESSE

Krogmodnet gris var et hit på Foodexpo, der er en madmesse for professionelle.

Her serverede Danish Crowns foodservice-afdeling smagsprøver på XV Krogmodnet Gris by Danish Crown, der er modnet på krog i mindst 15 dage, og på velfærdsgrisen Vitalius. Det trak mange gæster til standen.

- Der var meget stor interesse for krogmodnet gris, som folk virkelig betragtede som en nyhed. De både smagte og kiggede ind i vores modningsskab. Vi kan mærke, at både restauranter og kantiner gerne vil have, der sker noget nyt med gris, som de godt kan lide at arbejde med, fortæller salgsdirektør Mette Rothmann.



VIDSTE DU AT...

- Da Kjeld Johannesen i 1988 blev administrerende direktør for slagteriselskabet Wenbo, havde firmaet en omsætning på 2,7 milliarder
- I Kjelds sidste årsregnskab for Danish Crown leverede selskabet en omsætning på 60 milliarder kr.

VI SKAL BRUGE MINDRE VAND



DANISH CROWN HAR I MANGE ÅR REDUCERET SIT FORBRUG AF VAND I PRODUKTIONEN. DET SKAL ENDNU LÆNGERE NED.

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

Danish Crown har gjort meget for at mindske virksomhedens forbrug af vand igennem årtier.

Siden 1980'erne er det lykkedes Danish Crown at bringe det gennemsnitlige vandforbrug ned fra 650 liter vand pr. slagtesvin til ca. 200 liter pr. slagtesvin i midten af 00'erne.

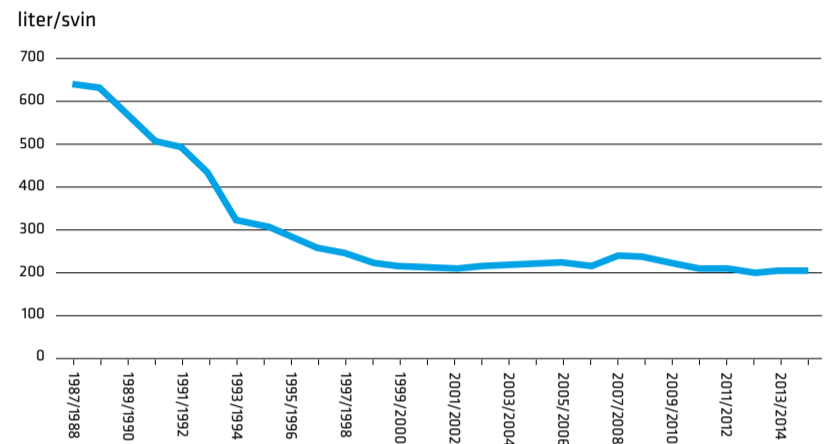
Tallet har dog ikke rykket sig betragteligt siden. Ifølge miljøchef Charlotte Thy er det svært at komme videre i den proces.

- Vi ønsker at knække kurven yderligere, og der er ingen erfaring at bygge ovenpå i branchen. Derfor har vi brug for nye ideer og inspiration fra andre brancher, forklarer hun.

NED MED 20-30 PROCENT

Hun har derfor haft en række eksperter fra andre brancher og forskningsinstitutioner til at komme med forslag og ideer.

Det er foregået gennem det samarbejde, som Danish Crown er involveret i sammen med 20 andre virksomheder.



Her ser du, hvordan forbruget af vand på svineslagterierne i Danish Crown er dalet siden 1987/88. Forbruget er inklusiv tarmhuset, men uden biprodukter.

- Jeg håber på, at vi med dette partnerskab vil kunne spare 20-30 procent på vandforbruget, siger Charlotte Thy.

En af deltagerne i partnerskabet er Caroline Kragelund Rickers, som er seniorkonsulent ved Teknologisk Institut. Hun var med til en workshop på Danish Crown i Horsens den 10. marts, og hun har et bud på et sted, hvor hun tror, man kan spare en del på vandet.

IDÉ TIL SKYLLEVAND

- Min opmærksomhed har især været på de beskidte skylninger. Her tror

jeg godt, man kan spare noget ved at genbruge vand fra de renere skylninger i stedet for at bruge drikkevand, som det sker nu, forklarer Caroline Kragelund Rickers.

Bliver der fundet muligheder for at spare på vandet, bliver det ikke kun Horsens, der får glæde af det. Det forsikrer Charlotte Thy.

- Jeg regner med, at de muligheder for besparelser, vi finder, kan rulles ud på samtlige produktioner i både Pork, Beef, DAT-Schaub og Tulip Food Company, fortæller miljøchefen. ■



En alternativ workshop skulle få forslagene til at pible frem. Fire medarbejdere fra Danish Crown og Danish Meat Research Institute lavede et mindre skuespil over slagteprocessen, så deltagerne kunne få ideer til, hvor der kan spares på vandet.



Kjeld Johannesen har klappet den sidste gris som administrerende direktør for Danish Crown. Produktionsdirektør Per Laursen og driftsleder Jørn Kjær (med ryggen til) tog den sidste tur rundt på slagteriet i Horsens med Kjeld.

EN KØDMAND SIGER FARVEL

KJELD JOHANNESSEN SER TILBAGE PÅ SINE 28 ÅR SOM ADMINISTRERENDE DIREKTØR FOR DANISH CROWN.

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

Kjeld Johannesen er nu stoppet i Danish Crown. Siden fredag den 1. april har han været ude af den virksomhed og den branche, han om nogen har præget de seneste 46 år.

Danish Crown har han været med til at bygge op fra bunden og har siddet i direktørstolen i 28 år. Han begyndte som kontorelev på slagteriet i Hurup og har bestridt flere forskellige job i branchen, inden han endte som koncernchef.

Kjeld Johannesen er ikke i tvivl om, hvad han kommer til at savne mest ved direktørposten.

- Det er uge-regnskaberne. De giver et godt overblik over, om der er nogen steder, der hænger lidt, og over, hvor mange sejre vi har fået i ugens løb. Man kan ikke redde et års-regnskab i den sidste uge af året, så man skal

være god alle uger. Det er ligesom en fodbold-turnering, forklarer han.

Men Kjeld Johannesen tænker dog ikke kun på regnskaber, når han kigger tilbage på sine 28 år i spidsen for Danish Crown.

- Jeg vil huske Danish Crowns medarbejdere for deres vilje til at kæmpe for Danish Crowns sag sammen med mig. Selvom der har været udfordringer, har vi stået sammen om dem. Det har betydet utroligt meget, fortæller Kjeld Johannesen.

TO STØRSTE UDFORDRINGER

Og udfordringer har der været nok af i tidens løb for den 63-årige afgangsdirektør. Selv peger han på to udfordringer, han mener, har været de største i hans tid i Danish Crown.

Den ene var at få sænket det høje omkostnings-niveau i Danmark. Det gjorde Danish Crown blandt andet ved at lukke adskillige slagterier rundt om i landet. Lukningerne var

dog langt fra nemme beslutninger for Kjeld Johannesen.

- De første steder tog jeg selv ud og meddelte medarbejderne, at slagteriet skulle lukke. Det var bestemt ikke sjovt at skulle gå ind i kantinen og fortælle så mange mennesker, at de kom til at miste deres job. Det rører én, som han forklarer.

INTERNATIONAL VIRKSOMHED

Den anden udfordring var ifølge Kjeld Johannesen at få løftet Danish Crown fra at være en dansk slagteri-virksomhed til at være en international fødevarer-koncern. Det skete blandt andet ved strategiske opkøb i forskellige lande - blandt andet England, Tyskland og Polen.

Kjeld Johannesen forklarer, at det har været en oplevelse for ham at finde ud af, at respekt og passion for kød langt fra er et dansk fænomen.

- Når jeg for eksempel har været i Polen, kan det godt være, at det har

været en udfordring at kommunikere på grund af sproget - men forståelsen for kødet er den samme. Man snakker kødfolk til kødfolk. Det var dejligt at opleve, at forståelsen og interessen for kød på den måde går på tværs af landegrænser og sprog, siger han.

FREMTID I BESTYRELSE

Selvom hans tid i Danish Crown er slut, kommer fremtiden ikke kun til at betyde ren afslapning for Kjeld Johannesen. Han er med i adskillige bestyrelser - blandt andet er han udset til at blive formand for bestyrelsen i Spar Nord.

Fælles for alle bestyrelserne er dog, at de intet har med fødevarer-branchen at gøre. Ifølge Kjeld Johannesen er det helt bevidst.

- Inden for fødevarer-området er der ikke mange virksomheder, der ikke på en eller anden måde er i konkurrence med Danish Crown. Og jeg skal ikke konkurrere med Danish Crown - det er helt sikkert, som han siger. ■



KOLLEGER KØBER

MEDARBEJDERE FRA MYANMAR ER GÅET SAMMEN OM AT KØBE EN KIRKE, HVOR DE SAMMEN KAN PRAKTISERE DERES HJEMLIGE RELIGIØSE RITUALER.



Kiluk Hmung Kio har arbejdet på slagteriet i Sæby de sidste 10 år. Som kristen hører han til et mindretal i hjemlandet Myanmar, og han er glad for at kunne praktisere sin religion i Danmark.

KIRKE

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

- Jeg er glad meget for, at vi har fået vores eget sted. Jeg glæder mig hver uge til, det bliver søndag, så jeg kan komme til gudstjeneste, forklarer Kiluk Hmung Kio med lys i øjnene.

Han arbejder til daglig på Danish Crown i Sæby og er nu kirke-ejer. Han og ca. 150 andre er gået sammen om at købe den gamle baptist-kirke i midten af Sæby. Fælles for dem alle er, at de oprindeligt er fra Myanmar, og at de gerne vil have et sted at dyrke den gren af katolicismen, som de kender hjemmefra.

- JEG GLÆDER MIG TIL GUDSTJENESTEN.

Kiluk Hmung Kio, myanmarsk slagteri-arbejder.

Af de 150 kirke-ejere arbejder omkring 50 på slagteriet.

SPROGET GØR EN FORSKEL

Tuan Cung Siakhel er præst i kirken. Han fortæller, at den sproglige del af gudstjenesten har været en afgørende faktor for, at de myanmarske kristne har valgt at gå sammen om at betale de cirka 1,3 millioner kr., som kirken kostede.

- Det danske sprog er meget svært, så derfor ville vi gerne have mulighed for at holde gudstjenester på vores

eget sprog, forklarer han på en blanding af dansk og engelsk.

Tuan Cung Siakhel forklarer dog, at det ikke kun er sproget, der er forskelligt mellem den myanmarske og den danske måde at holde gudstjeneste på.

- Nadveren findes for eksempel ikke i vores gudstjenester. Det bruger vi simpelthen ikke. Derudover synger vi også nogle andre salmer, forklarer han og fortsætter:

- Folk er meget glade for, at de kan mødes sammen med andre fra Myanmar og bede, ligesom vi er vant til hjemmefra.

MAN KAN MØDE LIGESINDEDE

Kiluk Hmung Kio understreger, at hans omgangskreds også tæller andre end myanmarere.

- Mine naboer er fra Danmark, og de er blevet mine rigtig gode venner. De er som bedsteforældre for mine børn, fortæller han.

Men han vil stadig gerne fastholde tilknytningen til hjemlandet, og det gør han blandt andet ved at tale myanmarsk.

Derfor er kirken - udover det religiøse aspekt - også et sted, hvor han kan mødes med sine kolleger fra Myanmar uden for arbejdstiden.

- Vi spiller fodbold engang imellem, men ellers mødes vi kun privat ved gudstjenesterne om søndagen. Det er godt at se folk uden for arbejdet. Jeg er også rigtig glad for, at der er et sted, hvor vores børn kan mødes, forklarer han. ■



FÅ KRISTNE I MYANMAR

- Myanmar er et land i Asien, der grænser op til blandt andet Kina, Thailand og Indien
- Landet hed Burma indtil 1989
- Der bor 53 millioner mennesker i Myanmar
- Buddhisme er den mest udbredte religion. Kun fem procent af befolkningen i Myanmar er kristne ligesom Kiluk Hmung Kio og Tuan Cung Siakhel.

Kilder: Udenrigsministeriet og leksikon.org.

SÅDAN FOREGÅR GUDSTJENESTEN

En gudstjeneste i den myanmarske kirke følger et bestemt mønster.

Alle begynder med at bede, og der synges forskellige salmer. Så holder Tuan Cung Siakhel sin prædiken, og de unge medlemmer af kirken kommer op til alteret og synger salmen "Pray and Worship" for de andre.

Bagefter er der indsamling, hvor der i gennemsnit bliver doneret 2.000 kr. fra deltagerne. Pengene går til den katolske kirke i hjemlandet Myanmar og til Tuan Cung Siakhels løn.

Efter indsamlingen er der gospel, hvor alle står op og synger og danser. Til sidst udfører præsten en

velsignelse af deltagerne, og så er ceremonien slut.

Gudstjenesten varer to til tre timer i alt.

Kilde: Tuan Cung Siakhel.



SPANSK GRISEFEST GIVER DANSKE PANDERYNKER

DEN SPANSKE SVINE-EKSPORT HAR KRONEDE DAGE. DANISH CROWN ER OPMÆRKSOM PÅ KONKURRENTEN.

AF JEPPE TRANS

Der har ikke været meget tid til siesta for de spanske svine-eksportører de senere år. Faktisk har der næsten kun været fremgang i eksporten siden begyndelsen af 1990'erne.

Det er især i Østen, at den spanske svine-eksport har fremgang. Det mærker Danish Crown, der traditionelt har haft et stort marked dér.

- I januar eksporterede Spanien for første gang mere svinekød til det japanske marked, end Danmark gjorde. Det viser, at de har fået styr på højpris-markederne, og det tager vi alvorligt, forklarer Karl Christian Møller, der er chefanalytiker hos Danish Crown.

I første omgang får den spanske fremgang dog ikke direkte konsekvenser for Danish Crown.

- Men vi er selvfølgelig opmærksomme på, hvad der foregår omkring os. Vi undersøger også, om vi kan lære noget af spanierne, forklarer han.

Ifølge Karl Christian Møller er der flere grunde til, at det går så godt for den spanske svine-eksport.

LAVERE LØN I SPANIEN

- Jeg tror, den primære grund er, at løn-niveauet i Spanien er væsentligt lavere end i Danmark - men der er flere faktorer i spil, fortæller han.

Det bakkes op af en rapport fra SEGES, der viser, at lønnen blandt landbrugs-medarbejdere i gennemsnit er 69 kr. lavere i timen i Spanien end i Danmark.

ANDRE EJERFORHOLD

En anden faktor er ifølge Karl Christian Møller, at ejer-forholdene i svine-sektoren generelt er vendt på hovedet i Spanien i forhold til Danmark.

I Danmark ejes Danish Crown af landmændene, der også ejer smågrisene. I Spanien er det derimod slagterierne, der ejer smågrisene. Slagterierne laver derefter længere-varende kontrakter med de enkelte landmænd. Kontrakterne definerer, hvor mange slagtesvin der skal produceres, og hvad svineproducenten skal have i løn.

- Det giver de spanske landmænd den fordel, at når der er krise, har landmændene en stor virksomhed i ryggen - så truslen om konkurs er ikke lige så stor for en spansk landmand som en dansk, forklarer Karl Christian Møller.

- VI TAGER TENDENSEN ALVORLIGT.

Karl Christian Møller, chef-analytiker.

Slagterierne i Spanien ejer også kødforædlings-selskaber, foderstoffer og medicinal-firmaer.

BILLIGERE SPANSK KØD I ØSTEN

Den globale efterspørgsel på svinekød har været svag de seneste par år - særligt i Asien. Det har dog ikke holdt Spanien fra at blive ved med at udvide produktionen af slagtesvin. Spanierne har de laveste omkostninger i produktionen af slagtesvin, og de er derfor fortsat

med at producere, hvor resten af EU-landene træder på bremsen.

VINDER FREM I KINA

Den svage efterspørgsel og det fortsatte høje udbud af svin fra Europa gør, at prisen bliver holdt nede på det kinesiske og japanske marked. Derfor vinder Spanien markeds-andele på de markeder.

Spaniens eksport er på vej mod samme niveau som Tyskland, der ellers hidtil har været Europas største. Karl Christian Møller forklarer, at en formlidende omstændighed kan være, at den spanske eksport muligvis kan opleve det samme som den tyske, når den kommer tilpas højt op.

- I Tyskland stoppede fremgangen, da de nåede det nuværende eksport-niveau. Markedet blev simpelthen mættet. Det samme kan ske for Spanien - men spanierne er dygtige eksportører, så de kan måske fortsætte lidt længere end Tyskland, forklarer Karl Christian Møller. ■

TOPCHEF STOPPER KONKURRENCE-KRAFTEN SKAL GENVINDES I ENGLAND.

AF ERIK EISENBERG

Et af Danish Crowns tre medlemmer af direktionen, Flemming N. Enevoldsen, har forladt sin stilling. Det er bestyrelsen for Danish Crown, der har indgået aftale om Flemming N. Enevoldsens fratrædelse. Han stoppede den 30. marts.

Baggrunden for fratrædelsen er uenighed om den fremtidige strategi for det engelske datterselskab Tulip

Ltd. Det engelske marked udgør en strategisk vigtig position for Danish Crown, da Tulip Ltd. har en betydelig afsætning til en række førende britiske detail-kæder.

- Vi har over en periode oplevet, at vi mister konkurrence-kraft på dette vigtige marked, hvor vi både har slagtning, salg af fersk kød og for-arbejdede produkter. Det er en

udvikling, vi som koncern ikke kan leve med, fortsætter, siger bestyrelsesformand Erik Bredholt.

5.900 ARBEJDSPLADSER

- Det britiske marked har siden 2012 været Flemming N. Enevoldsens forretningsmæssige ansvar. Men vi har desværre konstateret, at der i dag er strategisk uenighed mellem bestyrelsen og ham om, hvordan Tulip Ltd.'s situation med mistet konkurrence-kraft skal adresseres. Derfor har vi indgået denne aftale, forklarer han.

Danish Crowns bestyrelse understreger, at koncernen stadig har stor tiltro til og føler sig dybt forpligtet over for det britiske marked og de i alt 5.900 arbejdspladser, som Danish Crown har på sine 15 produktions-faciliteter i Storbritannien.

Tulip Ltd. UK omsatte i seneste regnskabs-år for 11,7 milliarder kr. Der forventes fortsat en positiv indtjening for Tulip UK i indeværende regnskabs-år.

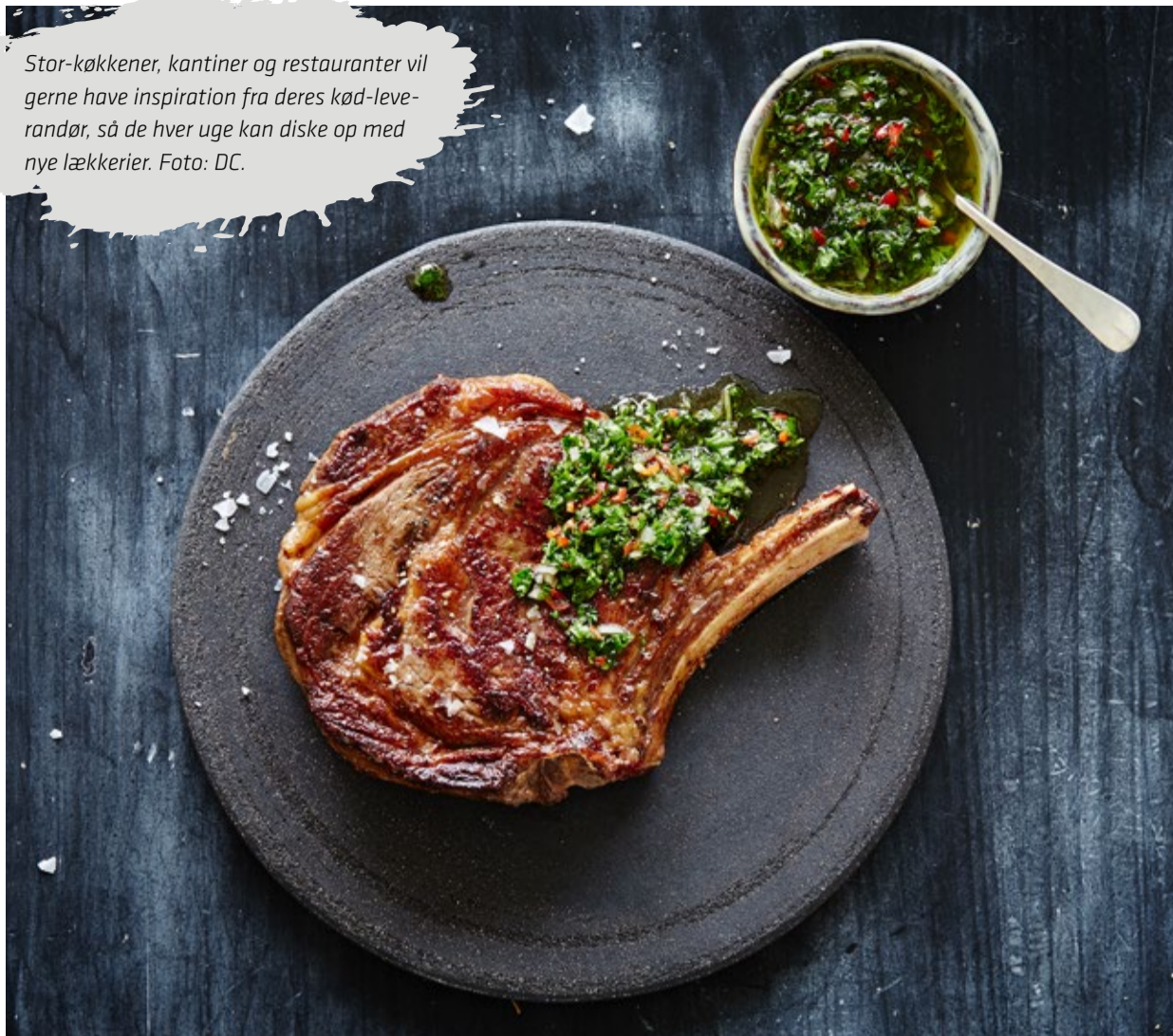
LEDELSE FORTSÆTTER

Koncernchef Jais Valeur oplyser, at den nuværende ledelse for Tulip Ltd. fastholdes. Ledelsen vil blive støttet af en task force med både interne og eksterne eksperter.

- Det bør opfattes positivt og som udtryk for støtte til den lokale ledelse - og et bevis på, at Danish Crowns commitment til Tulip Ltd. og det britiske marked er uforandret, siger Jais Valeur.

Der vil straks blive sat en proces i gang med at rekruttere en afløser for Flemming N. Enevoldsen. ■

Stor-køkkener, kantiner og restauranter vil gerne have inspiration fra deres kød-leverandør, så de hver uge kan diske op med nye lækkerier. Foto: DC.



TÆTTERE PÅ LANDETS SPISESTEDER

DANISH CROWN INSPIRERER OG FORTÆLLER DEN GODE HISTORIE OM KØDET TIL KANTINER OG RESTAURANTER.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

LetsMeat.dk. Det er navnet på Danish Crowns forstærkede indsats i kommunikationen til landets kantiner, stor-køkkener, institutioner og restauranter for at få dem til at vælge koncernens højværdi-produkter.

- Med LetsMeat.dk træder vi et skridt nærmere landets professionelle spisesteder og leverer dem kalvekød, Tender Beef, burgerbøffer og kødkvæg af højeste kvalitet. Selvfølgelig med fokus på fødevarer-sikkerhed, godt gammeldags håndværk, top-moderne innovation og effektiv distribution, siger salgsdirektør i Danish Crown Beef Claus Hein.

IDEER TIL MENUEN

Desuden er LetsMeat.dk klar med inspiration til kundernes menukort. Dels i form af opskrifter, dels i form

af de gode historier om kødet, som gør maden til en oplevelse og giver gæsterne noget at tale om.

- Vi tror på, at den gode råvare-historie, oprindelsen, håndværket og konceptet bag er krydderier, der altid skal være en del af retten. Uanset om du driver en restaurant, et stor-køkken, en kantine eller lille café, fastslår Claus Hein.

BEDRE INDTJENING

For Danish Crown og koncernens leverandører ser han LetsMeat.dk som en mulighed for at øge indtjeningen.

- Ved at holde på kødet så længe som muligt på fabrikkerne og udvikle det til højværdi-produkter kommer vi højere op i værdi-kæden, forklarer han.

Ideen til LetsMeat.dk opstod efter en undersøgelse af Danish Crown Beefs image blandt de indkøbs-ansvarlige

i blandt andet landets kantiner og restauranter samt beslutningstagere hos professionelle spisesteder.

- Kunderne svarede, at de gerne ville have os tættere på og få ideer fra os til at kunne fortælle den gode beretning om vores råvarer. Desuden er der på tværs af de professionelle madsteder et stort behov for mad-inspiration. Køkkenerne skal hver uge servere ny og spændende mad for at gøre spisestedernes gæster glade. Vores svar på det blev LetsMeat.dk, siger Claus Hein.

LetsMeat.dk består af seks platforme med historier og opskrifter om blandt andet dry-aged, burgers & sliders samt Friland Økologi. Letsmeat.dk gik i luften den 6. marts. ■



VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet hjemmefra
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagterbranchen
- Du klikker ind på www.dcintra.com
- Skriv navnet på din afdeling som brugernavn, for eksempel ringsted
- Og derefter dctime som password
- Brug altid små bogstaver i brugernavn og password
- Undtagelsen er, at hvis du arbejder på svineslagteriet i Herning, skal du skrive herningS.



VIDSTE DU AT...

- Du kan også gå på Danish Crowns intranet fra din mobiltelefon
- Så kan du læse nyheder, så snart de offentlig-gøres
- Som produktions-medarbejder i DC går du ind på www.dcintra.com
- Dit password er dctime
- Dit brugernavn er navnet på den fabrik, du arbejder på
- De skal staves sådan: Aalborg, Blans, HerningS, Holsted, Horsens, Kolding, Ringsted, Rønne, Sdrfelding, Skærbæk og Sæby
- Som produktions-medarbejder i Tulip skal du bruge adressen www.tulipnet.dk
- Dit password er tulipnet
- Dit brugernavn skal staves sådan: tulipabenra, tulipesbjerg, tulipsvenst, tulipvejle og tulipaalborg.



VIDSTE DU AT...

- 98 procent af slagtingerne i Danish Crown i Danmark er svin
- 2 procent er kreaturer.



HÅNDSRÆKNING TIL LANDMÆNDENE

DC RÅDGIVNING ER DANISH CROWNS TILBUD TIL EJERNE OM HJÆLP TIL AT OPTIMERE PRODUKTIONEN PÅ GÅRDEN.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Bjarne Feldthusen producerer hvert år 13.000 grise til Danish Crowns slagteri i Ringsted. På sin gård i nærheden af Næstved har han både sohold og slagtesvin. Dem skal han have mest mulig ud af, og derfor har han meldt sig til DC Rådgivning.

Konsulent Per Knudsen fra DC Ejerservice har været med på sidelinjen i ni måneder på gården, og hans rolle bliver slået fast ligeså snart, han træder ind ad døren til stalden.

Landmanden ridser den sådan op:

- Jamen, det går jo meget godt, synes jeg. Men Per vil nok sige,

at det ikke går godt nok. At det kan gå endnu bedre, og at vi skal endnu længere fremad, siger Bjarne Feldthusen og griner.

BEDRE BUNDLINJE

Per Knudsen har arbejdet med svineproduktion i 20 år og er uddannet agronom med grønt bevis.

- Jeg skal hjælpe dem med gode råd til at få det maksimale ud af deres produktion. Jeg skal synlig-gøre potentialet for producenten og finde flere penge i den produktion, som andelshaveren allerede har, ved at se med andre øjne på problematikkerne, siger Per Knudsen.

Udover Per Knudsen er også Kim Kofoed fra landboforeningen Gefion

med på besøg hos Bjarne Feldthusen. Selvom rådgiverne ikke kommer fra samme virksomhed, ser Per Knudsen ikke nogen barriere mellem deres samarbejde. Målet er det samme.

- Vi skal have fyldt slagteriet, og andelshaveren skal tjene penge. Derfor samarbejder vi med alle de rådgivere, som kunden har, så vi kan maksimere indtjeningen og få produktionen på det bedst mulige spor. Der har vi ingen modsætninger rådgiverne imellem, siger Per Knudsen.

FRISKE ØJNE

Selvom Bjarne Feldthusen allerede fik rådgivning gennem Gefion, forsøgte han sig med Danish Crowns to besøg uden beregning, da DC Rådgivning blev introduceret. Ifølge ham giver

mængden af friske øjne på besætningen en klar fordel.

**- VI SKAL FYLDE
SLAGTERIET, OG
ANDELSHAVERNE
SKAL TJENE PENGE.**

Per Knudsen, rådgiver.

- Jeg syntes, det lød besnærende med Danish Crowns tilbud, og jeg må sige, at det har fungeret rigtig godt. Vi rykker længere og længere i den rigtige retning, og vi får rusket op i nogle ting i besætningen gennem den rådgivning, vi får, siger Bjarne Feldthusen.

DC RÅDGIVNING HAR SIKRET 160 MILLIONER KR.

Et fokus-område for Danish Crown er at hæve indtjeningen i primær-produktionen, altså hos ejerne. Derfor er DC Rådgivning skabt, og det har givet gode resultater.

Omkring 500 andelshavere i Danish Crown har meldt sig til DC Rådgivning, der skal hjælpe med at få den maksimale indtjening ud af slagtesvine-produktionen.

Rådgivningen har sammenlagt leveret en indtægt på 60 millioner

kr. årligt. Sammen med en løbende ændring af slagtevægten har det sikret DC Rådgivnings værdi på i alt 160 millioner kr.

KONCEPTET VIRKER

- Vi er meget tilfredse med, at vi har udviklet et koncept, som virker. Det viser alle tallene, og vi kan se, at rådgivningen leverer resultater. Vores rådgivere kan komme på en ny besætning, være nysgerrige og agere alarm, hvis der skal ændres noget, så rådgivningen virker, siger Jacob Rasmussen.

Han er afdelingschef i DC Ejerservice og leder for rådgivnings-teamet.

Når rådgiverne kommer på besøg, handler det om at finde de nemme kr. i en svinestald, men også om at levere gennemgribende løsninger, som skal sikre, at indtjeningen forbedres.

FLERE MED

Det er godt halvandet år siden, at Danish Crown satte DC Rådgivning i søen. Konceptet virker, og nu efterlyser Jacob Rasmussen flere andelsha-

vere, der kunne være interesserede i at blive en del af DC Rådgivning.

- Vi har leveret resultater hos de andelshavere, der allerede er en del af konceptet. Det skal vi selvfølgelig blive ved med, men vi vil også meget gerne have en endnu større volumen, så vil vi gerne se en vækst i antallet af andelshavere, der bliver en del af konceptet, siger Jacob Rasmussen.

aske

Konsulent Per Knudsen går stalden igennem for at hjælpe andelshaverne med at optimere produktionen. Arkivfoto.



De friske øjne er noget af det, som Per Knudsen ser som sin store fordel, når han tager på besøg hos andelshaverne. Det er nemt at blive blind for ændringer, når man har sin gang på gården hver eneste dag.

GODE RUTINER

- Vi ser en masse forskellige besætninger med forskellige grise, og derfor har vi et langt større grundlag at

sammenligne ud fra, når vi besøger staldene. Samtidig er det nemmere at se en god eller en dårlig udvikling, hvis man ser grisene med tre måneders mellemrum. Så kan vi nemmere fange ændringerne og se, om der er nogle rutiner, der skal rykkes på plads igen, siger Per Knudsen.

I Bjarne Feldthusens besætning er resultaterne på vej. Fokus på sundhe-

den i farestald og klimastald har været med til at få endnu mere økonomi i den sydsjællandske svinebesætning.

- Mit fokus er at give de bedst mulige resultater i slagtesvinestalden. Om det løses i farestalden eller klimastalden er underordnet, så længe det giver resultat, siger Per Knudsen. ■

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



LUKSUS PÅ SMUKFEST MED GODT FORMÅL

I ÅR GÅR PENGENE FRA SALGET AF DANISH CROWNS LUKSUS-HYTTER PÅ SMUKFEST TIL MADSKOLERNE.

AF JEPPE TRANS

Svinehytter i luksus-udgave, Baconbar med lækkerier og masser af svinegod festival-stemning vil også i år poppe op på Smukfest i august med deltagelse af Danish Crown.

I år går overskuddet fra salget af svinehytterne ubeskåret til Madskolerne, der arbejder for at

fremme børns sundhed, mad-dannelse og madglæde.

Agnete Poulsen, der er ansvarlig for Danmarks Smukkeste Svinesti, er glad for samarbejdet med Madskolerne.

- Vi vil meget gerne være med til at støtte sunde madvaner og god madkultur – så Madskolernes koncept er lige i Danish Crowns ånd, fortæller hun.



Hvis du er interesseret i at bo i luksus-hytte til Smukfest i august, skal du skynde dig. Auktionen på Lauritz.com kører ind til den 7. april. Arkivfoto.

Agnete Poulsen understreger, at støtten til Madskolerne selvfølgelig er økonomisk. Men hun håber også på, at samarbejdet kan give madskolerne øget omtale.

- Der mangler frivillige kræfter til Madskolerne. Derfor vil vi gerne være med til at sprede det gode budskab, så folk får mere kendskab til konceptet, forklarer hun. ■

HJEM-IS – NU MED KØD

AF MICHAEL RAVN

Ding-ding-ding-ding-ding.

Alle kender lyden af Hjem-IS-bilen, der kører land og rige rundt med frosne lækkerier – og nu er der snart endnu en grund til at handle ved de lyseblå isbiler.

Et stærkt samarbejde mellem Tulip Food Company, Danish Crown og Hjem-IS har resulteret i et nyt tilbud til kunderne – en luksus-grillpakke direkte fra kølerummet i isbilerne.

- Vi prøver hele tiden at udvikle nye koncepter og salgs-kanaler, og det har været superfedt at samarbejde med Danish Crown og Hjem-IS om denne lækre grillpakke. Jeg håber, at der fremadrettet kan komme yderligere tiltag, fortæller Anders Kvist Christensen fra Tulip Food Companys Food on the Go-afdeling.

SIGNAL OM DYRE-VELFÆRD

Grillpakken rummer to styk Frilandsgris Frankfurterer á 125 gram, fire styk Friland Angus miniburgere á 50 gram og fire styk Friland Limousine kalve-grillsteaks á 125 gram.

Luksus grillpakken forventes at blive sat til salg fra uge 16 (midt i april, red.) og vil komme til at koste 199 kr. i vejledende udsalgspris.

Hjem-IS tilbyder i forvejen en kasse med 8 x 140 gram burgerbøffer på frost lavet af Friland Kødkvæg.

Forventninger til samarbejdet er høje.

- Vi tror på, at Frilands kvalitetsprodukter kan hjælpe os til at få en bedre udnyttelse hele året af mærket Hjem-IS, som er kendt af 94 procent af danskerne, og af vores landsdækkende distribution med hyppig direkte kunde-kontakt. Is er et sæson-betonet produkt, der

forbindes med sol og sommer. Men kan vi få kunderne ud til bilen for at købe Frilands-burgerbøffer på en kold januar-dag, vil det være nærliggende for dem samtidig at købe desserten i form af is, siger driftsdirektør Tom Roth, Hjem-IS.

- Ved at være anbefalet af Dyrenes Beskyttelse sender Frilands produkter et signal om dyre-velfærd, der vægtes højt af danske forbrugere og harmonerer med vores etik og moral, tilføjer han. ■



KORT NYT

STJERNE-GO' BACON

Seks ud af seks stjerner – mindre kunne ikke gøre det, da Steff-Houlbergs bacon i skiver løb med sejren i Søndagsavisens test af det gyldne grundstof, bacon.

Bacon i skiver blev bedst vurderet af Søndagsavisens ekspertpanel, som blandt andet bestod af kokke og akademi-gastronomer. Vinderen fik flotte ord med på vejen.

- Meget knasende og enormt intens i smagen. Smager af kød. Til den salte

side uden at flå i munden. Dejlig duft. Kvalitet.

På en delt andenplads kom Tulip Bacon den originale med fem stjerner, som panelet gav dette skudsmål:

- Har en pæn gylden farve, er godt sprød og giver en god følelse i munden. Godt røget, til den salte side. Et dejligt stykke bacon.

I alt blev otte slags bacon testet.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

VARME HVEDER

Store Bededag nærmer sig, og derfor kommer her en ægte dansk klassiker – nemlig varme hveder. I gamle dage skulle bageren holde fri på Store Bededag, så folk købte i stedet hvedeknopper dagen før, som de kunne varme og spise på selve dagen. Traditionen har siden ændret sig, så det nu er dagen før Store Bededag, de fleste spiser varme hveder.

Denne opskrift giver 12 hvedeknopper.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1,5 dl kogende vand
1,5 dl kærnemælk
2 spsk sirup
2 spsk sukker
1 lille spsk havsalt
Ca. 5 g gær
2 tsk friskstødt kardemomme
Ca. 500 g hvedemel (gerne lige dele alm. hvedemel og italiensk pizzamel)
50 g blødt smør
2 spsk vand
1 spsk kærnemælk

SÅDAN GØR DU

Hæld kogende vand i dejskålen, lad det køle ca. 2 minutter, og tilsæt kærnemælk. Rør sirup, sukker, salt, gær og kardemomme ud i væsken. Sigt melet, og rør ca. 300 g af det i dejen. Tilsæt smør, og rør grundigt. Tilsæt resten af melet, lidt af gangen. Ælt dejen meget grundigt, og tilsæt ikke mere mel end, til dejen er smidig, glat og lige akkurat kan slippe fingrene. Læg den tilbage i skålen. Dæk den med plastikfilm, og lad dejen hæve lunt i 3-4 timer, eller til mindst dobbelt størrelse.

Læg bagepapir i en lille bradepande eller et firkantet ildfast fad. Del dejen i 12 lige store stykker, tril dem til bol-ler, og læg dem i formen med ca. 1,5 cm afstand. Dæk formen til, og lad hvederne efterhæve på et lunt sted til dobbelt størrelse (ca. 1½ time).

Sæt ovnen på 200 grader (almindelig ovnvarme). Pensl hvedeknopperne med en blanding af vand og kærnemælk, og bag dem i 25-30 minutter. Lad dem køle af som én blok, bræk i det hele taget ikke hvederne fra hinanden, før de skal ristes, så bevarer de fugtigheden bedst.

FØR HVEDERNE SPISES:

Flæk dem, læg dem på bageristen, og rist dem gyldne ved 250 grader eller under grillen (husk at riste begge sider).

Server dem lune med smør og syltetøj eller med ost.

TIP

- Hvedeknopper kan bages i god tid og eventuelt fryses.
- Hvis du bruger ca. 15 g gær i stedet for 5 g, kan dejens hævetid reduceres til 1½ time - lad dejen hæve lunt.

Opskriften er udarbejdet af Nanna Simonsen og er fra voresmad.dk.



QR-KODE

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



JUBILARER

APRIL-MAJ

BLANS
1. maj 2016
35 års jubilæum
Erik Berg Sørensen
Slagtegang

11. maj 2016
35 års jubilæum
John Jensen
Opskæring

HERNING
11. maj 2016
35 års jubilæum
Jens Christian Bay
Detail

11. maj 2016
35 års jubilæum
Karl-Jørgen Pedersen
Skærestue 1

HORSENS
22. april 2016
25 års jubilæum
Hans Jensen
Opskæring, aften

22. april 2016
25 års jubilæum
Thomas Tschering
Kam/bryst-afdeling

22. april 2016
25 års jubilæum
Torben Eklund
Forender

29. april 2016
25 års jubilæum
Kristoffer Simic
Forender

10. maj 2016
40 års jubilæum
Leif Møller Knudsen
Opskæring, aften

RANDERS
15. april 2016
25 års jubilæum
Mads Nielsen Mahler
Shipping

30. april 2016
25 års jubilæum
Lone Bisbo
SAP

RINGSTED
6. maj 2016
25 års jubilæum
Morten Jørgensen
Slagtegang

6. maj 2016
25 års jubilæum
Jesper Rosing
Opskæring

10. maj 2016
40 års jubilæum
Bjarne Engstrøm Christensen
Skærestue 1

SKÆRBÆK
2. maj 2016
25 års jubilæum
Bent Laursen
Udlæsning

2. maj 2016
25 års jubilæum
John Trip
Udlæsning

5. maj 2016
25 års jubilæum
Paul Sejer
Tillidsmand

SÆBY
15. april 2016
25 års jubilæum
Henning Brogaard
Slagtegang

21. april 2016
35 års jubilæum
Flemming Munk Sørensen
Tarmhus

22. april 2016
25 års jubilæum
Poul Dahl
Slagtegang

13. maj 2016
25 års jubilæum
Erik Charly Jensen
Opskæring

AALBORG
15. april 2016
25 års jubilæum
Erik Hoffmann
Slagtekæden





VELFÆRD - FOR DYR OG MENNESKER

I de seneste uger har der været gang i debatten om dyrevelfærd. Det er et emne, der i den grad kan sætte sinderne i kog – og som virkelig rammer ind i kernen af, hvad Danish Crown laver.

Det er Danish Crowns politik at være blandt de absolut førende internationale virksomheder inden for dyrevelfærds-mæssig korrekt håndtering af slagtedyr. Danish Crown forholder sig aktivt til dyrevelfærd og orienterer sig åbent og sagligt om selskabets politik på området. Vi følger lovgivningen, men anerkender også, at den hele tiden ændres og tilpasses omverdenens nye krav.

Men først og fremmest forstår vi, at dyrevelfærd også er godt købmandskab. Vi skal som en virksomhed, der slagter svin og kreaturer, have god forståelse for de følelser, der driver holdningerne hos en stadigt voksende gruppe af forbrugere.

FORBRUGERE VIL BETALE MERE

Forbrugere er nemlig forskellige. Nogle kunne aldrig drømme om at spise kød overhovedet og betragter det som en skandale, at der overhovedet findes slagteri-produktion som vores. Dem kan vi næppe nogensinde nå med vores produkter.

Men de flere og flere, der gerne vil have klar besked og betale lidt flere penge for produkter, hvor dyrevelfærd er særligt god – dem kan vi nå, og dem skal vi nå.

Derfor har vi inden for både svin og kreaturer en række koncepter

med en ekstra dimension af dyrevelfærd. Det gælder eksempelvis Antonius, Bornholmergrisen, Dansk Kalv, Friland og så videre. Fælles for koncepterne er, at de kun har en berettigelse, hvis vores kunder og i sidste ende forbrugerne føler, at de får noget for de ekstra penge, når de køber produkterne. For øgede krav til dyrevelfærden er også lig med højere produktions-omkostninger ude hos landmanden.

TAG GERNE DISKUSSIONEN

Derfor er Danish Crown en varm tilhænger af det statslige dyrevelfærds-mærke, som blev påbegyndt som projekt under en tidligere regering, og som stadig er på den politiske dagsorden. Ordningen vil betyde, at kødprodukter vil kunne opnå henholdsvis 1, 2 eller 3 stjerner alt efter, hvilket niveau for dyrevelfærd der har været tale om i produktionen.

Hermed vil forbrugerne få et reelt, oplyst valg efter nogle klare kriterier. Vores specialgrise vil få de fineste karakterer. Men også den konventionelle, danske svineproduktion vil kunne få anerkendelse for en dyrevelfærd og "ordentlighed", der er langt bedre end meget af det udenlandske kød, vi også konkurrerer med på det danske marked.

Debatten vil fortsætte, men det er vigtigt for alle Danish Crown-medarbejdere at huske, at vi til enhver tid kan holde hovedet højt. Vær ikke bange for diskussionen ude ved familiemiddagen, ved skolemødet eller over hækken. Danish Crown lever

op til alle lov-krav til dyrevelfærd og er desuden førende, når det drejer sig om produkter, der efterkommer særlige ønsker til kvalitet og dyrevelfærd.

LOYALE MEDARBEJDERE

Én ting er velfærd for dyr. En anden er velfærd for mennesker – her forstået som alle vi, der arbejder i Danish Crown.

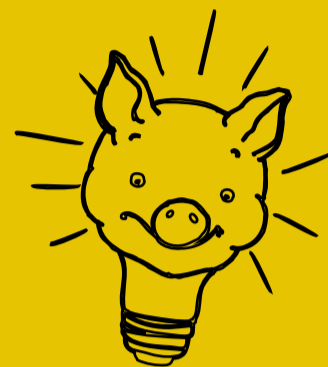
Som bekendt laver vi de tilbagevendende DC-Check-målinger for at have fingeren på pulsen. Her er det kommet frem, at et voksende antal medarbejdere på vores danske fabrikker ikke føler, at de bliver anerkendt for den indsats, de yder – og at motivationen er faldende. Det er et fare-signal, og det skal vi tage alvorligt.

Som ny topchef er det tydeligt for mig, at medarbejderne er både dygtige og engagerede. Vores kolleger i produktionen er også fleksible og loyale – tager gerne en fridag i stille perioder og overarbejde i de travle, hvis firmaet har brug for det.

Vi kan og skal huske at anerkende de medarbejdere, der hver dag møder på arbejde og yder en indsats for Danish Crown. Derfor her et lille råd til ledere på alle niveauer: Husk at hilse på alle medarbejdere – også selvom der er travlt i produktionen. Det er også velfærd.

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 Erik Eisenberg (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

31. marts 2016

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen slagteriarbejder, Herring
Lars Steffensen arbejdsmiljø- og miljørepræsentant, Ringsted
Henning Lønstrup tillidsmand, Aalborg



Tina M. Madsen produktionschef, Holsted
Ole Carlsen fabriksdirektør, Blans og Skærbæk
Lotte Lind Holm HR-konsulent, Randers



Jeppe Bjerre Trans journalist-praktikant, Randers
Lisbeth Carøe redaktør, Randers