

IKKE FLERE GRISE TIL

ESBJERG

S4-5

JOB TIL ALLE
I HOLSTED

S6-7


krøgen

MAJ 04-2012

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 6-7

JOB KLAR I HOLSTED

Vil du med til Holsted, er du sikker på at have et job. I hvert fald hvis du er parat til at lave, hvad der bliver brug for. Det lover DC Beefs direktør sine medarbejdere.

SIDE 9

NY DIVISION PÅ VEJ

Danish Crown skal have en tredje division. Ud over Svinekødsdivisionen og DC Beef skal der være en forædlings-division.

SIDE 10-11

PIGE I SVØB

Bacon er en lækkerbissen for mange mænd. Når 200 skiver hænges på en pige, opstår et sandt dilemma. Hvad er bedst?



SIDE 14-15

FAST JOB TIL LEDIGE

Fire uger til at se hinanden an. Det er blevet en stor succes for DC Blans, der har ansat ledige efter en periode med virksomhedspraktik.

SIDE 20

Leder: Op på skamlen.

FORSIDE + SIDE 4-5

Danish Crown får tilført færre grise og for at sikre en optimal udnyttelse af kapaciteten, foreslås slagteriet i Esbjerg lukket til efteråret. Det koster 500 medarbejdere deres job. Til gengæld oprettes ca. 300 job på andre afdelinger.

Forsidefoto: Claus Petersen.

PRISER TIL ONLINE KOMMUNIKATION

DANISH CROWN HÆDRET TRE GANGE VED PRISFEST.

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crown var på podiet tre gange, da den danske reklame- og kommunikationsbranche var samlet til Creative Circle Awards i fredags.

Danish Crown fik prisen som årets digitale kunde – blandt andet for arbejdet med DC's nye hjemmeside og online årsrapporten.

- Det er et privilegium for os som digitalt bureau at have en kunde, som tør udfordre og gå forrest, når der skal kommunikeres online, siger underdirektør Carsten Nielsen fra Danish Crowns web-bureau Skybrud.

I 2011 løb Google med titlen som Årets digitale kunde ved Creative Circle Awards.

TOPPER TO KATEGORIER

Hjemmesiden og online årsrapporten blev desuden hædret med

en såkaldt sølv award i hver deres kategori.

Hjemmesiden modtog en sølv award i kategorien "Corporate Website". Det var den højeste pris, der blev givet i den kategori. Også Alka fik en sølv award.

Online årsrapporten opnåede som den eneste en sølv award i kategorien "Informational website", og også i denne kategori blev Danish Crown dermed topscorer.

SÆÆTER NY STANDARD

Creative Circle er brancheforeningen i dansk reklame, design og digital kommunikation.

For at blive udtaget til en Creative Circle Award skal produktet, ifølge foreningen, være originalt og inspirerende, relevant i forhold til konteksten og sublimt eksekveret.

For at opnå en pris skal produktet ydermere opfylde disse kriterier:

• GULD

Gives til et arbejde, der demonstrerer mod og vilje til at bryde konventioner og dermed sætte ny standard således, at det åbenlyst skiller sig ud fra alle øvrige arbejder i kategorien

• SØLV

Gives til et arbejde, der imponerer og demonstrerer mod og vilje til at sætte nye standarder

• BRONZE

Gives til et arbejde, der vurderes til at være blandt de få absolut bedste i kategorien.

Desuden er Danish Crown netop blevet kåret til årets vinder af Sabre Awards for den bedste årsrapport. Læs om det på side 8. ■

MASKOT MED TIL MARATON

Når Københavns gader på søndag den 20. maj bliver fyldt op af maraton-løbere til Copenhagen Marathon, bliver det med et noget usædvanligt indslag fra Danish Crown.

DC Beefs maskot Ferdinand bliver nemlig jaget de 42 kilometer gennem hovedstaden af tre slagterdrengene og en mester i fuldt udstyr og med flækøksker formet i træ.

Det er fællestillidsmand fra Horsens, Lars Mose, som skal lægge ben til Ferdinands første maratonløb.

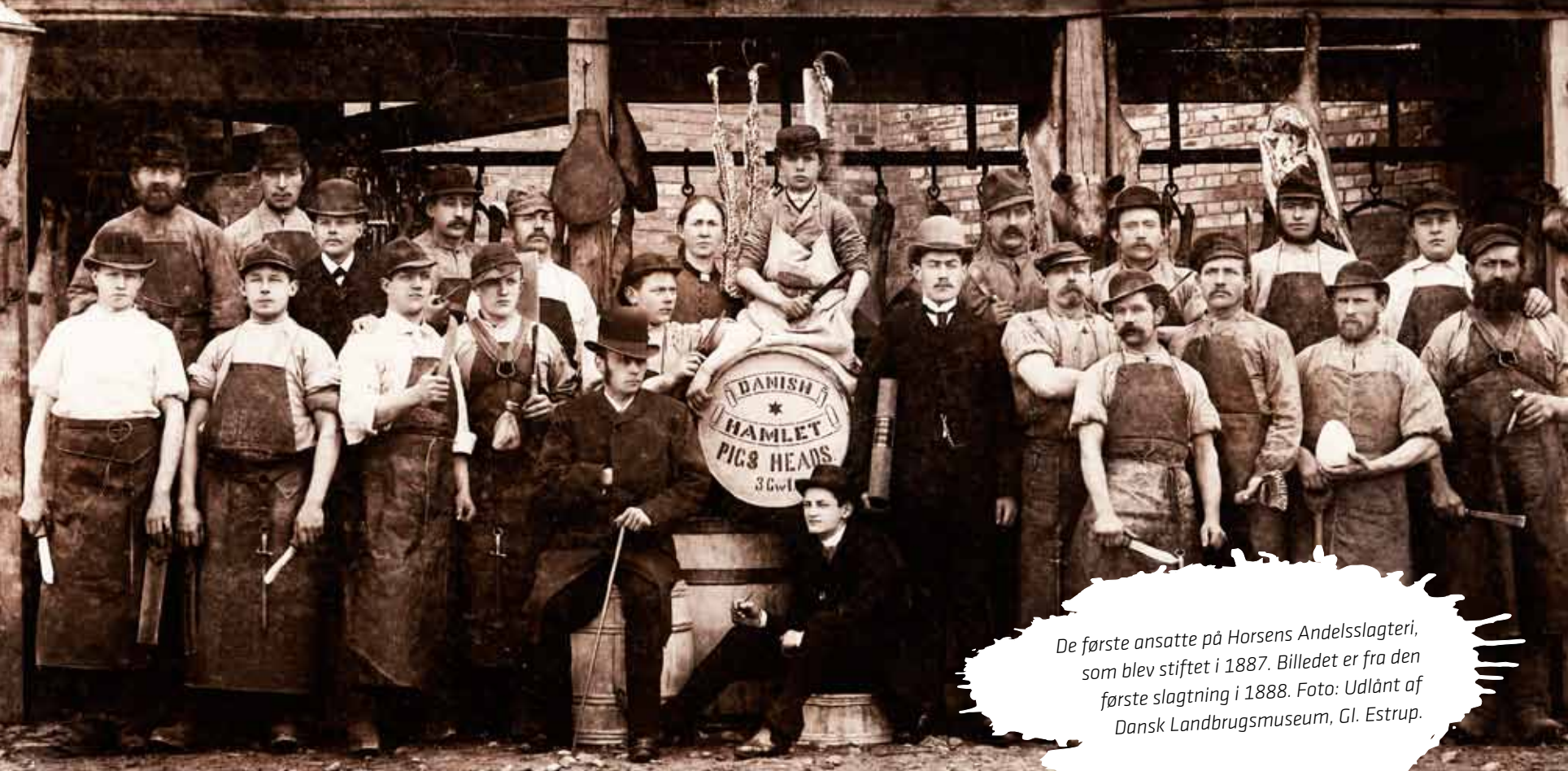
- Slagterdrengene vil gerne fange Ferdinand for at få ham med på slagteriet, men han er jo en hurtig ungtyr, så mon ikke han slipper fra dem, spørger Lars Mose.

Slagterne bliver spillet af Morten Jensen, John Domino, Preben Holm og Erik Nielsen fra DC Horsens. De er ligesom Lars Mose erfarne løbere med flere maraton-løb bag sig. ■



DC-tyren Ferdinand skal løbe sit første maratonløb – med en tillidsmand indeni.

stml



De første ansatte på Horsens Andelsslagteri, som blev stiftet i 1887. Billedet er fra den første slagting i 1888. Foto: Udlånt af Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.

125 ÅR MED DANISH CROWN

I ÅR ER DET 125 ÅR SIDEN, DET FØRSTE ANDELSSLAGTERI ÅBNEDE I HORSENS. VI BEDER OM **DIN HJÆLP TIL AT FORTÆLLE HISTORIEN.**

AF SIMONE LORENTZEN

Over sensommeren markerer Danish Crown sit 125 års jubilæum for både medarbejdere, ejere og forbrugere.

Internt er det besluttet, at begivenheden bliver fejret på de enkelte afdelinger i Svinekødsdivisionen, og planlægningen af afdelingernes fester er i fuld gang.

Derimod går hele DC Beef sammen om en stor fest i Herning Kongrescenter den 22. september, mens Tulip og DC's hovedkontorer i Randers samles til fælles fest i Romalthallen den 24. august.

FAMILIEALBUMMET

I 125 år har Danish Crowns produkter været på spisebordene i de danske hjem. Det vil vi fejre ved at fortælle 125 års madhistorie.

Derfor efterlyser DC Kommunikation historier og billeder, som kan være med til at fortælle den levende historie om Danish Crown.

Så ligger du inde med billeder fra dengang, din oldemor blev konfirmeret, og der var skinkesteg på bordet? Eller fra dengang din morfar spiste røde pølser, da der var rejsegilde på gården? Eller er du måske fjerde generations slagter?

Send din historie og billeder til historie@danishcrown.dk eller til Simone Lorentzen på adressen Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers.

Vi kan ikke love at bruge alt, men vi lover at passe godt på alt materiale, vi modtager. På forhånd tak! ■

GULDREGN TIL TULIP I TYSKLAND

Hele 13 Tulip-produkter er i år blevet belønnet med den prestigefyldte DLG guldmedalje, som uddeles til de bedste kødprodukter i den tyske detailhandel af fødevarer og landbrugsorganisationen DLG.

Tulips produkter opnåede 50 point ud af 50 mulige og fik dermed guld.

Desuden fik fem produkter sølvmedaljer, mens et enkelt produkt fik bronze. Dermed blev alle 19 indsendte Tulip-produkter præmieret.

- 13 guldmedaljer ud af 19 mulige er virkelig meget flot, for det er ikke nemt at få guld, siger produktionsleder i Schüttorf Andreas Göring.

Medaljer er ofte afgørende for, om de tyske detailkæder ønsker at sætte produkter på hylderne.

- Uddelingen af DLG-medaljer er noget, som detailhandlen er meget opmærksom på, og derfor er vi selvfølgelig meget stolte over de resultater, vi har opnået i år, siger

Rainer Vetter fra Tulips salgskontor i Ratingen.

Ud af de 13 guldmedaljer er de ni uddelt til produkter fra Dinklage, tre er givet til produkter produceret i Oldenburg, mens den sidste er uddelt for Tulip Frühstücksfleisch produceret i Schüttorf.



KORT NYT





DC Esbjerg har 31.000 slagtninger om ugen – efter lukningen skal de fordeles på andre afdelinger. Foto: DC.

159 DAGE SOM FABRIKSCHEF

KLARE MÅL GAV SUCCES – DESVÆRRE IKKE NOK TIL AT UNDGÅ LUKNING.

AF LISBETH CARØE

For Jesper Frandsen var fredag den 11. maj en speciel dag, ligesom den var for de øvrige 550 medarbejdere, der har deres daglige arbejde på slagteriet i Esbjerg.

Meddelelsen om lukningen af slagteriet i Esbjerg kom mindre end seks måneder efter, at han havde sat sig i stolen som fabrikschef i fiskeribyen.

36-årige Jesper Frandsen har lagt vægt på løbende at fortælle sine medarbejdere, hvordan virksomheden har haft det.

- Jeg har gjort meget ud af, at medarbejderne har skullet vide, hvordan det går med økonomien i Esbjerg. Og det er gået rigtig godt. Så lige nu kan man sige, at det er lidt dybere at falde, siger han.

Han tiltrådte den 5. december i Esbjerg – 159 dage før beskeden.

Han kom fra en stilling som driftsleder på DC Horsens.

MÅL OG DEADLINE

Jesper Frandsen fortryder på ingen måde sin åbne stil. Han har arbejdet ud fra at sætte mål for, hvad Esbjerg skulle opnå inden for en bestemt deadline. Det har han indviet sine folk i, og han glæder sig over, at medarbejdere og ledere har taget det til sig.

- VI HAR ARBEJDET HÅRDT PÅ AT GØRE DET SÅ GODT SOM MULIGT.

Jesper Frandsen, fabrikschef.

- På min første dag satte vi som mål, at Esbjerg skulle opnå en tredjeplads på bidrag 1 – de omkostninger, vi selv kan styre som for eksempel udbytter, løn og

fravær – inden for et halvt år. Vi nåede det på tre måneder, siger fabrikschefen stolt.

Han er glad for, at medarbejdere og ledere i Esbjerg har været lydhøre over for hans måde at gøre tingene på, og at de har været med på at gøre det så godt som muligt. Velvidende at det ikke var nogen livsforsikring for slagteriet, der gennem årene af og til er blevet nævnt i krogene som lukningstruet.

SUCCESSER FEJRET

- Tom (tillidsmand Tom Jensen) har gjort et fantastisk arbejde for, at alle skulle forstå realiteterne – at der har manglet grise i Danish Crown. Samtidig med at han har bakket op om, at vi i Esbjerg har arbejdet hårdt på at gøre det så godt som muligt, siger fabrikschefen.

- Har den åbne stil, du står for, givet bagslag nu?

- Nej, det føler jeg ikke. Vi har fejret vores succeser, og det er vigtigt.

- jeg synes, jeg har haft et godt samarbejde med tillidsmanden. Når jeg har talt om afdelingens gode økonomi, har Tom manet til besindighed over for mig og sagt, at "selv om vi gør det godt, betyder det ikke, at vi er uden for farezonen". Og det er jo desværre rigtigt, men det er andre ting end Esbjergs økonomi, der afgør det, siger Jesper Frandsen. ■



Jesper Frandsen – som ny fabrikschef har han arbejdet for at styrke Esbjerg. Foto: DC.

FARVEL TIL 500 – GODDAG TIL 300

DANISH CROWN TILPASSER KAPACITETEN.

AF ANNE VILLEMØES

Svineproducentudvalget i Danish Crown har på et ekstraordinært møde indstillet til, at slagteriet i Esbjerg lukkes med udgangen af august i år.

Samtidig planlægges det at investere i udbygning af kapaciteten på nogle af Danish Crowns øvrige slagterier i Danmark for at sikre optimal udnyttelse af kapaciteten.

- Vi har set en svag tilbagegang i tilførslen af slagtesvin til

LUKNING RAMTE SOM ET LYN

TILLIDSMAND STOD OP FOR KOLLEGERNE, DER HAR TAGET LUKNING PÆNT.

AF LISBETH CARØE

- Der er ikke grise nok. Den er ikke længere. Men folk er dybt chokeret og kede af det.

Sådan lød den første reaktion fra tillidsmand Tom Jensen, da Krogen fangede ham klokken kvart i ni fredag morgen – tre kvarter efter, at han i kantinen havde været med til at give kollegerne meddelelsen om, at Danish Crowns slagteri i Esbjerg står til at blive lukket.

Midt på eftermiddagen – ved redaktionens slutning – fik han igen luft til at berette om reaktionerne efter nogle hektiske timer, hvor både kolleger og journalister ville vide besked.

ESBJERG OFTE I SPIL

- Kollegerne har taget det ok, synes jeg. Men det er meget individuelt, nogen har reageret ved nærmest at gå i chok, mens andre har sagt "Nå, det var så det".

- Selv om vi tit gennem årene har været i spil, når det trak op til lukninger, og selv om folk havde regnet det ud, da de så os gå over gården op i kantinen, så kom det alligevel som et chok, siger Tom Jensen.

Med os mener han fabrikschef Jesper Frandsen, direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen og ham selv. De tre informerede medarbejderne i fællesskab, efter at Samarbejdsudvalget var orienteret.

MASSER AF PRESSE

Efter at have gjort produktionen færdig og ryddet op på båndene gik folk hjem for at sunde sig og drøfte situationen med familien.

- FOLK HAR GJORT DET GODT. DE KUNNE IKKE HAVE GJORT DET ANDERLEDES.

Tom Jensen, tillidsmand.

Tillidsmanden derimod holdt skansen på slagteriet. Han blev bestormet af pressen og besluttede på stedet at ville skærme sine kolleger, så han stillede op og svarede på journalisternes mange spørgsmål. Det gav så til gengæld ham arbejde resten af dagen.

Tom Jensen fremhæver sine kollegers indsats gennem årene.

GOD INDSATS

- Det er vigtigt at slå fast, at folk her i Esbjerg har gjort det godt. De kunne ikke have gjort det anderledes. Esbjerg har bare en størrelse, der gør, at det er den afdeling, der er blevet peget på.

- Problemet er landbrugets dårlige situation, at smågrisene bliver sendt ud af landet, så vi mangler grise til slagtning herhjemme, og at vi belastes af fedtafgifter og mange andre ting, der trækker i den forkerte retning, beklager han.

SER FREMAD NU

Tom Jensen finder derfor heller ikke grund til at bruge kræfter på at komme med alternative forslag til lukningen i den tre uger lange forhandlingsperiode, der kommer. Han vil hellere bruge tid og ressourcer på at kigge fremad og gøre, hvad han kan for at hjælpe kollegerne.

Han regner med, at der nu skal sættes ind på at få afklaret kompetencerne hos hver enkelt af de

514 NNF'ere, ligesom kollegerne skal orienteres nærmere om Danish Crowns socialplan og den jobbank, der etableres på slagteriet.

Fra DC er det allerede meldt ud, at Esbjerg-medarbejderne står først til at få de job, der må opstå på andre DC-afdelinger. ■



Tom Jensen – lukningen kom alligevel som et chok. Foto: DC.

vores danske afdelinger, og det reagerer vi på. Det er et udtryk for økonomisk ansvarlighed, når vi træffer svære beslutninger som denne, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

- Vi følger intenst udviklingen i konkurrencen på verdensmarkedet, og hvis vi skal fastholde slagteri-arbejdspladserne i Danmark, hvor produktions-omkostningerne er

langt højere end i landene omkring os, så skal vi både sikre, at vores kapacitet er tilpasset, og at vi hele tiden optimerer og rationaliserer produktionen.

300 NYE MEDARBEJDERE

En lukning af slagteriet i Esbjerg kommer til at berøre godt 500 medarbejdere. I lighed med tidligere lukninger vil samtlige medarbejdere blive omfattet af

Danish Crowns socialplan, ligesom der etableres en jobbank.

Tilførslen af slagtesvin er gået ned med få procent, så samtidig med lukningen investeres der i kapacitet på en række andre Danish Crown-afdelinger i Danmark.

- Det vil betyde ca. 300 nye arbejdspladser andre steder i landet, men det er endnu ikke helt klart,

hvordan de nye arbejdspladser kommer til at fordele sig. Dog vil hovedvægten være på DC Sæby, siger Søren F. Eriksen. ■



JOB TIL ALLE

DIREKTØR LOVER AT TAGE HÅND OM ALLE MEDARBEJDERE PÅ DE FEM STEDER, DER ERSTATTES AF NYT KREATURSLAGTERI.

AF LISBETH CARØE

Alle medarbejdere, der vil med til det nye kreaturslagteri i Holsted, kan få et job.

Det er den gode melding fra direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

- JEG KAN IKKE GARANTERE, AT DE SKAL LAVE DET SAMME SOM I DAG, MEN DE KAN FÅ ET JOB.

Lorenz Hansen, direktør.

- Jeg må jo være ærlig og sige, at jeg skal bruge færre folk, end vi er i dag. Men ud fra min fornemmelse af, hvor mange der vil med, så regner jeg med, at alle kan få et job. Jeg kan ikke garantere, at de skal

lave det samme som i dag, men de kan få et job, siger Lorenz Hansen.

Han lover at gøre alt for at tage hånd om alle medarbejdere, der bliver berørt af beslutningen om at bygge Danmarks mest moderne kreaturslagteri.

ALLE SKAL HJÆLPES

- Vi tager selvfølgelig først fra egne rækker, når vi skal besætte jobbene i Holsted, og vi er parat til at undersøge alle muligheder, for eksempel om det er muligt at lave intern rokering i Danish Crown, så vi kan hjælpe flest mulig i arbejde.

- Der er ikke nogen, der skal føle sig efterladt, heller ikke selv om de ikke kan se sig selv i Holsted. Det, vil jeg bestræbe mig på, slår oksekødsdirektøren fast.

Allerede i næste uge går HR-konsulent Lotte Lind Holm i gang med indledende samtaler med funktionærerne om, hvorvidt de ønsker at

arbejde i Holsted. Medarbejderne i produktionen får et spørgeskema, hvor de bliver bedt om at tilkendesige, om de ønsker at flytte med, og hvilke kompetencer de har.

SOCIALPLAN KLAR

Siden hen når lukningerne af afdelingerne i Fårvang, Skjern, Holstebro og Tønder samt hovedkontoret i Herning skal besluttes formelt, vil Danish Crowns socialplan blive sat i værk, og der vil blive etableret jobbanker som altid ved virksomhedslukninger.

- INGEN SKAL FØLE SIG EFTERLADT.

Lorenz Hansen, direktør.

Den nærmere tidsplan for Holstedprojektet afhænger af, hvornår VVM-redegørelsen for byggeriet er i hus. Den afgør, hvordan processen kan skride frem.

Men Lorenz Hansen håber, at byggeriet kan gå i gang som planlagt til august i år. Efter sommerferien 2013 flytter administrationen ind som de første, hvis alt går efter planen, og fra november samme år begynder produktionen.

TO MÅNEDER MED LUKNING

Indkøringsfasen løber hen over årsskiftet, og 1. februar 2014 forventes Holsted at være i fuld produktion.

Planen er, at Tønder og Skjern lukker først, måske med den gamle detailpak-afdeling som back up en tid. Derefter stopper produktionen i Holstebro og Fårvang. Nedlukningen ventes at foregå over et par måneder. ■

ENDELIGT JA TIL HOLSTED

AF ANNE VILLEMØES

Danish Crowns bestyrelse har på sit bestyrelsesmøde sagt ja til at bygge et nyt kreaturslagteri i Sydjylland. Her er meddelelsen, som Danish Crown sendte ud 3. maj:

Efter et års omfattende analysearbejde har Danish Crowns bestyrelse godkendt de endelige planer om opførelse af et nyt kreaturslagteri. Kreaturslagteriet skal opføres ved Holsted i Vejen Kommune, og det kommer til at betyde ca. 300 nye arbejdspladser.

Det er det første nye større kreaturslagteri i Danmark i næsten fire årtier og den største enkeltstående investering i kreatursektoren nogensinde.

Slagteriet er projekteret efter helt moderne principper. Det giver mulighed for en endnu bedre kvalitetsstyring. Det betyder både en bedre udnyttelse af eksempelvis biprodukter – og i sidste ende en bedre kødkvalitet.

FORAN TEKNOLOGISK

- Vi har igennem en årrække kunnet følge gevinsten ved at investere i et topmoderne slagteri i svinekødsdivisionen. Når vi ser på udviklingen i produktions-omkostningerne i slagteribranchen i Danmark, så skal vi være foran på teknologi for at være konkurrence-dygtige. Det bliver vi med det nye kreaturslagteri, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

- Samtidig sikrer vi, at vi skaber den højest mulige værdi ud af de råvarer, vi arbejder med – og udnytter energi og andre ressourcer bedst muligt, tilføjer han.

FIRE AFDELINGER LUKKER

Opførelsen af det nye kreaturslagteri i Danmark betyder samtidig, at Danish Crown lukker kreaturslagterierne i Tønder og Holstebro, og at udbeningsafdelingerne i Skjern og Fårvang flytter til det nye, moderne slagteri. Det nuværende hovedkontor i Herning flytter også med til de nye lokaler.

Opførelsen af et nyt slagteri kommer således til at berøre 400 medarbejdere i DC Beef.

HERNING FLYTTER FØRST

Slagteriet ventes at stå klart i begyndelsen af 2014, men allerede i efteråret 2013 forventer DC Beef

at kunne flytte sit hovedkontor til de nye lokaler.

- Selv om det seneste år har været hårdt og frustrerende for de mange medarbejdere, der har ventet på den endelige melding, og som bliver påvirket af beslutningen, er det positivt, at vi i Danmark har mulighed for at investere store summer i sikringen af danske arbejdspladser på sigt, siger Lorenz Hansen.

Danish Crowns bestyrelse har godkendt investeringen på godt en halv milliard kr. på baggrund af konkrete tilbud. ■



Sådan tager det nye kreaturslagteri sig ud set fra forsiden af bygningen. Foto: DC.

- HVORDAN VIL I HOLDE PÅ FOLK?

TILLIDSFOLK FRYGTER, FABRIKKERNE BLIVER AFFOLKET.

AF LISBETH CARØE

Nok er der små to år til, at produktionen på det nye kreaturslagteri i Holsted kører for fuld kraft. Men spørgsmålet om, hvordan produktionen på de anlæg, der nedlægges, skal kunne fortsætte til den sidste dag, har længe optaget sindene blandt medarbejderne i DC Beef.

- JEG KAN GODT FRYGTE, DET BLIVER SVÆRT AT OPRETHOLDE PRODUKTIONEN, FORDI FOLK BEGYNDER AT SIVE.

Per Lund Nielsen, tillidsmand.

Eller sagt med andre ord: Hvordan holder man på folk, der ved, at deres arbejdsplads snart skal lukke?

FARVEL FRA DE FØRSTE

- Specielt os, der bor nord for Skjern, spørger, "Hvad vil I gøre for at holde på folkene til det sidste"? Jeg kan godt frygte, at det kan blive svært at opretholde

produktionen, fordi folk begynder at sive. De første har allerede fået andet arbejde, siger tillidsmand i Holstebro Per Lund Nielsen.

- Affolkning er min største frygt, især på de pladser, hvor kollegerne har en særlig viden. Vi er en lille afdeling med 57 mand, så hvad hvis den ene af de to, der arbejder i udlæsningen, forsvinder? Så bliver der dæleme pres på, siger tillidsmand Lars Jørgensen fra Fårvang ved Silkeborg.

GULEROD TIL DE SIDSTE

Tillidsfolkene bekymring er velkendt for DC Beefs direktør Lorenz Hansen. Han peger på, at der i overenskomsten er regler om fratrædelses-godtgørelse i sådan en situation, og dem følger Danish Crown naturligvis.

- Det er den gulerod, der er, hvis man ikke ønsker at fortsætte i Holsted, og man bliver på det gamle sted tiden ud. Går man i utide, så får man ingen godtgørelse. Sådan er reglerne, ridser han op.

- Men jeg håber, at så mange som muligt vil hjælpe os til det sidste, understreger Lorenz Hansen.

Skulle det ske, at produktionsstederne bliver affolket, peger han på flere muligheder for at løse den udfordring.

MÅ SUPPLERE OP

- Hvis vi kommer til at mangle folk, må vi overveje at flytte produktionen eller at supplere med nye folk, siger DC Beef-direktøren.

Han appellerer til, at alle nu holder fokus på dagligdagen, så landmændene fortsat kan få en god betjening og en god betaling.

LANGT TIL HOLSTED

Tillidsmand i Tønder, Villy Petersen, tror, at hans kolleger vil hoppe fra, hvis de får mulighed for at få et andet job i mellemtiden.

Fra Tønder er der 75 km til Holsted, men mange bor syd for grænsen, og nogle har allerede i dag op til 90 km på arbejde. Derfor er det tvivlsomt, om alle tager den lange tur til det nye kreaturslagteri. Tillidsmanden har dog ikke noget bud på, hvor mange der takker nej.

Den samme problemstilling gør sig gældende for Holstebro-slagterne.

En del af dem bor nord for det gamle slagteri, så de får betydeligt længere på arbejde end de 100 km, der er mellem Holstebro og Holsted.

- HVIS FOLK IKKE HAR NOGET ARBEJDE, TAGER DE NOK MED.

Lars Jørgensen, tillidsmand.

Lars Jørgensen har ingen anelse om, hvor mange kolleger der vil være parate til at tage den 110 km lange tur fra Fårvang til Holsted. I begyndelsen var folk meget afvisende, men efterhånden er mange blødt op.

- Hvis folk ikke har noget arbejde, tager de nok med. Flere er begyndt at stille spørgsmål om blandt andet arbejdstider og weekendarbejde, og Lorenz' udmelding om at prøve at samle arbejdstiden, hvis nogen kører sammen, er jo også positivt, synes Lars Jørgensen.

Tillidsmand Gunnar Sakshaug tipper, at 50 procent af medarbejderne fra Skjern tager med til Holsted. ■

GOD INFORMATION

Beskeden om, at Danish Crowns bestyrelse har sagt endeligt ja til at bygge i Holsted, blev modtaget med fatning rundt om på de steder, der berøres, fortæller tillidsfolkene. Folk har haft tid til at vænne sig

til tanken. Nu har man bare gerne villet have en afklaring.

- Det er en dobbelt følelse. På den ene side er det noget skidt, at vi skal lukke. På den anden side så har jeg forståelse for, at man vil samle slagtingerne ét sted. Det er mere

effektivt, og jeg er meget glad for, at det er i Danmark, slagteriet skal bygges, siger tillidsmand Gunnar Sakshaug fra Skjern.

Samtidig har han i lighed med kollegerne roser til Lorenz Hansen for, at han under hele forløbet

med planerne om det nye slagteri er taget rundt på afdelingerne og løbende har informeret om, hvor projektet står. Senest har DC Beef-direktøren været rundt efter bestyrelsens endelige beslutning. ■



FORNUFTIGT RESULTAT I DC

DANISH CROWN ER ROBUST. OVERSKUD ER FALDET LIDT.

AF ANNE VILLEMoes

Danish Crown holder et stabilt indtjenings-niveau i et marked, der har set massive udfordringer i første halvår af 2011/12.

På trods af høje råvarepriser i forædlings-selskaberne kommer koncernen ud med en fornuftig indtjening.

Danish Crown leverer efter første halvår et resultat på 732,9 millioner kr. mod 742 millioner kr. efter første halvår sidste år.

Det er et svagt fald, som primært skyldes stigende råvarepriser, der har ramt forædlings-selskaberne. Men i lyset af markedets udvikling det seneste halve år er resultatet et udtryk for et robust selskab.

PRISER I UTAKT

- Når råvarepriserne stiger, er det vores ansvar at sikre, at pris-

stigninger følger med ud i sidste led af kæden. Men der er en forsinkelse i markedet, som betyder, at prisstigningerne i de forskellige led af værdikæden ikke følges ad, forklarer koncern-økonomidirektør i Danish Crown Preben Sunke.

- DANISH CROWN HAR OPNÅET EN STABILITET OG EN EVNE TIL AT TILPASSE SIG - OGSÅ DE HURTIGE FORANDRINGER.

*Preben Sunke,
koncern-økonomidirektør.*

Koncern-omsætningen for halvåret er med 27,6 milliarder kr. højere end sidste års 24,7 milliarder kr. Det

skylder dels organisk vækst og dels tilkøb af virksomhederne DC Fleisch i Tyskland og Parkham Foods i UK.

Resultatet er samtidig et udtryk for, at indtjeningen i Svinekødsdivisionen har været stigende, men der er en forsigtighed i markedet.

FORSIGTIGE FORBRUGERE

- Vi ser en tilbageholdenhed hos forbrugerne flere steder på verdensmarkedet.

- Selv om vi i vid udstrækning kan tilpasse os nye tendenser, når der eksempelvis efterspørges billigere udskæringer eller en anden sammensætning af sortimentet, så er det en tendens, vi er opmærksomme på, siger Preben Sunke.

Sammen med usikkerhed om den fremtidige efterspørgsel udgør udsving på de finansielle markeder

en faktor, når man handler på tværs af landegrænser.

- Når vi ser på markedet og på den øgede konkurrence, så er det et tilfredsstillende resultat, som bekræfter, at Danish Crown har opnået en stabilitet og en evne til at tilpasse sig - også de hurtige forandringer, siger Preben Sunke. ■

DC I TAL

- DC's overskud i første halvår af 2011/12 er 733 millioner kr.
- Det er en nedgang på 9 millioner kr.

INTERNATIONAL HÆDER TIL DC'S ÅRSRAPPORT



DC's årsrapport har vundet den prestigefyldte Sabre Awards. Foto: CZOO.

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crowns årsrapport er kåret til årets vinder af Sabre Awards i kategorien "årsrapporter".

Sabre Awards hører til blandt de mest prestigefyldte kommunikationspriser i verden, og blandt de øvrige vindere finder man en række internationalt kendte virksomheder og medier.

- Det er nu sytten år i træk, vi laver en årsrapport, som udmærker sig ved i høj grad at være en historie om Danish Crown og virksomhedens strategiske grundlag, men det er første gang, vi har valgt at indsende årsrapporten til Sabre Awards, siger Danish Crowns kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

FORTÆLLER DC'S HISTORIE

- Det er derfor en dejlig anerkendelse af det store arbejde, vi hvert år lægger i at lave en årsrapport, tilføjer hun.

- Vi spurgte for seks år siden os selv, om arbejdet med årsrapporten kunne bruges til at kommunikere mere end de rene tal og resultater, som man oftest ser i årsrapporter. Kunne den også bruges til at formidle selskabets historier og værdigrundlag - ikke kun i ord men også i udtryk - og rent faktisk også blive brugt? Det har medført, at årsrapporten nu er kerneværktøjet i årets kommunikation, siger Anne Villemoes.

1.800 OM BUDDET

Det er The Holmes Report, som står bag Sabre Awards. Der var i år 1.800 tilmeldinger til de forskellige kategorier i Sabre Awards. Juryn vurderer, at kvaliteten i år er den hidtil bedste i de 11 år, prisen er blevet uddelt.

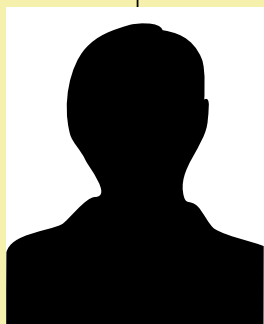
Uddelingen finder sted den 31. maj i Bruxelles. ■



Koncernchef
Kjeld Johannesen



Forædlings-division
Flemming Enevoldsen



Svinekøds-division
Kommende direktør



DC Beef
Lorenz Hansen

DC'S ORGANISATION

Danish Crown udbygger sin organisation ved at etablere en division for forædling, som Flemming N. Enevoldsen skal stå i spidsen for. Desuden får Svinekøds-divisionen igen sin egen direktør, så Kjeld Johannesen for fremtiden kan koncentrere sig om at være koncernchef. Lorenz Hansen er direktør for DC Beef. Foto: DC.

TOPLEDELSEN STYRKES

DC FÅR EN NY FORÆDLINGS-DIVISION OG SKAL IGEN HAVE EN DIREKTØR FOR SVINEKØDS-DIVISIONEN.

AF RUNE JUNGBERG PETERSEN

Danish Crowns bestyrelse og koncerndirektion har besluttet at styrke koncernens ledelse på to væsentlige områder.

Danish Crown samler de tre datterselskaber Tulip Food Company, Tulip Ltd. og Plumrose USA i en ny forædlings-division med Flemming N. Enevoldsen som direktør.

Det betyder, at Flemming N. Enevoldsen fratræder sin nuværende stilling som administrerende direktør i Tulip Food Company, når en afløser er fundet. Derefter helliger han sig ansvaret for at skabe

øget synergi og samarbejde i Danish Crowns forædlings-selskaber.

DC's forædlings-selskaber havde i regnskabsåret 2010/11 en samlet omsætning på 18,7 milliarder kr. og 13.500 medarbejdere. Forædlingsområdet er et af Danish Crowns væsentligste indsatsområder i strategiplanen DC 2015.

FLYTTER TIL ENGLAND

Processen med at finde en ny administrerende direktør til Tulip Food Company bliver sat i gang med det samme. Udover arbejdet med at finde sin egen afløser til det job bliver Flemming N. Enevoldsens første store opgave at ansætte en ny direktør for Tulip Ltd. som erstatning

for Steve Murrells, som fratræder med udgangen af juni i år for at tiltræde nyt job hos engelske COOP.

I den forbindelse har Flemming N. Enevoldsen besluttet at flytte til England, hvor han vil fungere som administrerende direktør, indtil en permanent afløser er fundet. Derefter skal Flemming N. Enevoldsen sikre, at den nye direktør kommer godt i gang hos Tulip Ltd.

TILBAGE TIL RANDERS

Når Flemming N. Enevoldsen flytter tilbage til Danmark, bliver det med daglig arbejdsplads på hovedkontoret i Randers, hvor han får rollen som divisions-direktør for forædling i Danish Crown.

Han fortsætter i sin rolle som en af tre koncerndirektører.

Desuden går også arbejdet med at finde en ny divisions-direktør for Svinekøds-divisionen i gang. Svinekøds-divisionen havde i 2010/11 en omsætning på cirka 30 milliarder kr. og 9.500 medarbejdere.

Siden Morten Petersen fratrådte i juni 2009, har posten som direktør for Svinekøds-divisionen været varetaget af Kjeld Johannesen samtidig med jobbet som administrerende direktør for hele DC-koncernen.

Kjeld Johannesen skal fremover hellige sig opgaven som administrerende direktør for koncernen. ■

TRE I TOPPEN

Direktionen i Danish Crown vil fortsat bestå af disse tre medlemmer:



Koncernchef **Kjeld Johannesen**, som også har direktionsansvaret for ferskkødsområdet (svinekød og oksekød) samt associerede selskaber.



Preben Sunke, som fortsat har ansvaret for Finans, Økonomi, IT m.m.



Flemming N. Enevoldsen, som har direktionsansvaret for forædlingsområdet samt for ESS-FOOD.



HVAD ELSKER DU MEST, - PIGER ELLER

METTE JUSTESEN TOG IMOD TULIP BACON UDFORDRINGEN OG STILLEDE OP TIL PHOTOSHOOT SOM **PIGE I SVØB**.



EFTERÅR

I regn og slud. Er bacon nok til at holde dig varm?



SOMMER

Pas nu på, du ikke "steger" for længe i solen.



VINTER

Bacon-pige på glatis. Mette er pige i svøb i 200 skiver bacon.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO JAKOB JENSEN

Lys - kamera - Du ser fantastisk ud, Mette!

Al opmærksomhed er rettet mod den unge kvinde på podiet. En stylist løber på tårnhøje hæle ind i spotlyset for at rette lidt på modellens tøj.

I Jakob + Weilands fotostudie i Aarhus C er der mode-photoshoot, og målet er, at kjolen i fokus tager sig allerbedst ud.

KJOLE AF BACON

Men dagens outfit er hverken designet af Versace eller Marc Jacobs. Pigen på podiet er derimod klædt i en kjole af 100% bacon.

- JEG ER NOK KOMMET LIDT MERE I KONTAKT MED MIN INDRE DIVA.

Mette Justesen, baconpige i svøb.

Modellen er 23-årige Mette Justesen. Hun er en af vinderne i konkurrencen Tulip Bacon Udfordringen, hvor præmien er 10 kilo bacon.

- Mænd og bacon har længe været et perfekt match. Men hvad nu, hvis vi blander piger ind i ligningen; hvad elsker de så egentlig mest? Det er det dilemma, jeg vil udfordre med dette her photoshoot, fortæller Mette Justesen.

Til hverdag studerer hun biologi på Københavns Universitet.

200 SKIVER

Mette Justesen optræder på fire billeder i en serie med temaet 'de

fire årstider'. Fra isdronning til miss solskin er hun svøbt i en selvdesignet kjole af 200 skiver rå bacon.

I fuld make-up, med ordnet hår og endda med baconmønstrede fingernegle er der styr på glamouren ned til mindste detalje. I hvert fald, når man ser modellen på afstand.

- Selvom jeg elsker bacon, er det her altså ved at være en lidt klam følelse. Det er utroligt fedtet, det her! griner Mette Justesen fra podiet.

UVANT MED AT OPTRÆDE

Med et 12 mand stort hold af fotografer, stylisten og assistenter og med bedsteveninden Tina Nielsen som opbakning fik Mette Justesen selv en udfordring ud over det sædvanlige.

- Jeg er slet, slet ikke vant til at være midtpunkt, som jeg har været det i dag. Men det har været en fed oplevelse at udfordre mig selv og min egen selvkritik. Jeg er nok kommet lidt mere i kontakt med min indre diva. Men der går vist lige et par dage, før jeg får lyst til bacon igen, siger Mette Justesen.

Så hvad elsker du mest, mand - piger eller bacon?

Deltag i afstemningen på www.facebook.com/tulipbacon. ■

MAND BACON?

FORÅR

Mette springer ud i foråret med
bacon-roser og -kjole.



PAUSELIGAEN SPARKET I GANG

Alle fodboldnørder har nu chancen for at varme op til EM i fodbold. De kan nemlig sætte deres eget hold på steff.dk og vinde fede præmier i Pauseligaen, som Steff-Houlberg og Dansk Bordfodbold Forbund står bag.

Ud over morskaben kan deltagerne også se frem til lidt motion, hvis de vinder i konkurrencen, der har et ægte Bonzini fodboldbord i Pauseliga-design som præmie.

De første vindere i Pauseligaen blev Andreas Simonsen og Sebastian Rispon, som i pausen i superliga-kampen mellem Brøndby og FC Midtjylland besejrede Brøndby-spillerne Alexander Green og Mathias Larsen med 3-1.

- Jeg er lidt skuffet over, at vi ikke holdt nullet, men jeg er glad for sejren. Som Brøndby-fan har jeg altid drømt om at få lov til at løbe ned mod Faxe-tribunen efter en sejr, så den oplevelse vil jeg takke Steff-Houlberg for, sagde Andreas Simonsen.

Ligesom sin makker vandt han et gavekort på 1.000 kr. til Brøndby Shoppen og en lækker Steff-Houlberg retrotrøje. ■

STJERNEKOKKEN I FLERE BUTIKKER

I denne uge har Danish Crowns gourmetprodukt til detailhandlen Stjernekokken premiere i alle butikker i SuperBrugsen-kæden. Også kunder i Kvickly kan nu købe Stjernekokken, der blev lanceret i efteråret 2011 i Irma-kæden.

Stjernekokken bliver markedsført i kædernes tilbudsaviser og med en konkurrence, hvor forbrugerne kan vinde gavekort til restaurant MASH til en værdi á 2.000 kr. Du kan deltage på www.stjernekokken.dk.

Produkterne består af fersk kvalitetssvinekød og gourmetsauce, krydret med en opskrift og tilsat en indkøbsliste. De nye produkter er Filet Royal og timiansauce med citron og koteletter med sauce blanquette med rygeost.

Gourmetserien er udviklet af de tre danske stjernekokke Thomas Pasfall fra Munkebo Kro med den prisvindende Restaurant Anden, Kenneth Hansen, der var Årets Kok 2009 og Nordic Chef of the Year 2010 og daglig køkkenchef på Svinkløv Badehotel samt Francis Cardenau fra blandt andet Le Sommelier, MASH og Umami. ■

DC-FREMSTØD I SVERIGE

Danish Crown fik en fantastisk modtagelse på den store svenske messe GastroNord i slutningen af april. DC Foodservice repræsenterede koncernen på en fælles stand sammen med DC's svenske datterselskab KLS Ugglarps.

Foodservice præsenterede en lang række nye og veletablerede produkter fra DC's afdelinger i Danmark, Sverige og Tyskland. Blandt andet Tender Pork-produkter, hvor en af nyhederne er Pulled Pork, samt Danish Crowns egen udgave af porchettaen, der er en italiensk rulleflæskesteg.

- Vi er en lille organisation, og til hverdag har vi svært ved at nå rundt til de mange potentielle kunder, der er i Sverige. Messen er derfor en tydelig markering af, at Danish Crown vil spille med i Superligaen på det svenske marked, siger DC's foodservice-konsulent for Sverige Dag Throne-Holst.

GastroNord er Nordens største fagmesse for hotel, restaurant og storkøkkener for op imod 50.000 gæster. ■

SOKOŁÓW OVER DISKEN

SOKOŁÓWS EGNE BUTIKKER ER EN VIGTIG DEL AF VIRKSOMHEDENS STRATEGI.

AF RUNE JUNGBERG PETERSEN

Danish Crowns polske joint venture-selskab Sokołów klarer godt. Det skyldes ikke mindst virksomhedens satsning på egne butikker, der har været med til at stabilisere virksomhedens indtjening, på trods af at råvarepriserne er tordnet i vejret.

- Det har selvfølgelig betydet, at vores udgifter er steget massivt. Præcist som i alle andre lande har også de polske kunder gjort meget for at forsinke prisstigningerne så meget som muligt. Det har sænket vores indtjening fra de store supermarkeds kæder markant, siger direktør i Sokołów Jerzy Majchrzak.

- Sådan er det ikke med vores egne butikker, hvor vi har hævet priserne med det samme og på den måde har fastholdt indtjeningen, forklarer han.

TJENER BEDRE

Sokołów-direktøren er derfor heller ikke i tvivl om, at strategien med at holde fast i eget butiksnät er den rigtige.

- Svaret er faktisk ret enkelt. Indtjeningen i vores egne butikker er højere end indtjeningen på nogen

andre forretningsområder, og den er i vækst, forklarer Jerzy Majchrzak.

Derfor indgår det også i Sokołows strategi at udbygge butiksnettet i samarbejde med stærke partnere.

- Præcist som i andre lande går udviklingen mod, at flere varer købes i de store supermarkeder. Men samtidig holder mange polakker fast i at gå til slagteren. Specielt i krisetider, fordi man hos slagteren selv har mulighed for at bestemme mængden, hvilket man jo ikke kan med produkter, der allerede er pakket ind, siger Jerzy Majchrzak.

SHOP-IN-SHOP

Det er også baggrunden for, at cirka halvdelen af Sokołows butikker i dag er placeret inde i supermarkeder som en såkaldt shop-in-shop.

Det er blandt andet hos tyske Kaufland og engelske Tesco.

- Det er en god løsning. Det giver os en højere indtjening, fordi vi styrer priserne og udbuddet af varer. Det har været rigtig vigtigt i de seneste regnskabsår, og der er ingen tvivl om, at det også i fremtiden vil være en vigtig del af Sokołows strategi, siger Jerzy Majchrzak. ■



Sammen med HK Scan ejer Danish Crown Sokołów, der satser på egne butikker i Polen. Foto: Per Gudmann.



KORT NYT

LIMOUSINE-OPSKRIFTER FRA FRILAND

Friske grønsager og godt kød er hovedingredienser i den mad, gourmetkokken Thomas Rode selv spiser, ligesom den er det, når han serverer for sine gæster.

Nu har Friland udgivet et hæfte med hans opskrifter med Limousine kalvekød, som Irmas kunder kan få glæde af. Opskriftshæftet fås i Irma-butikkerne.



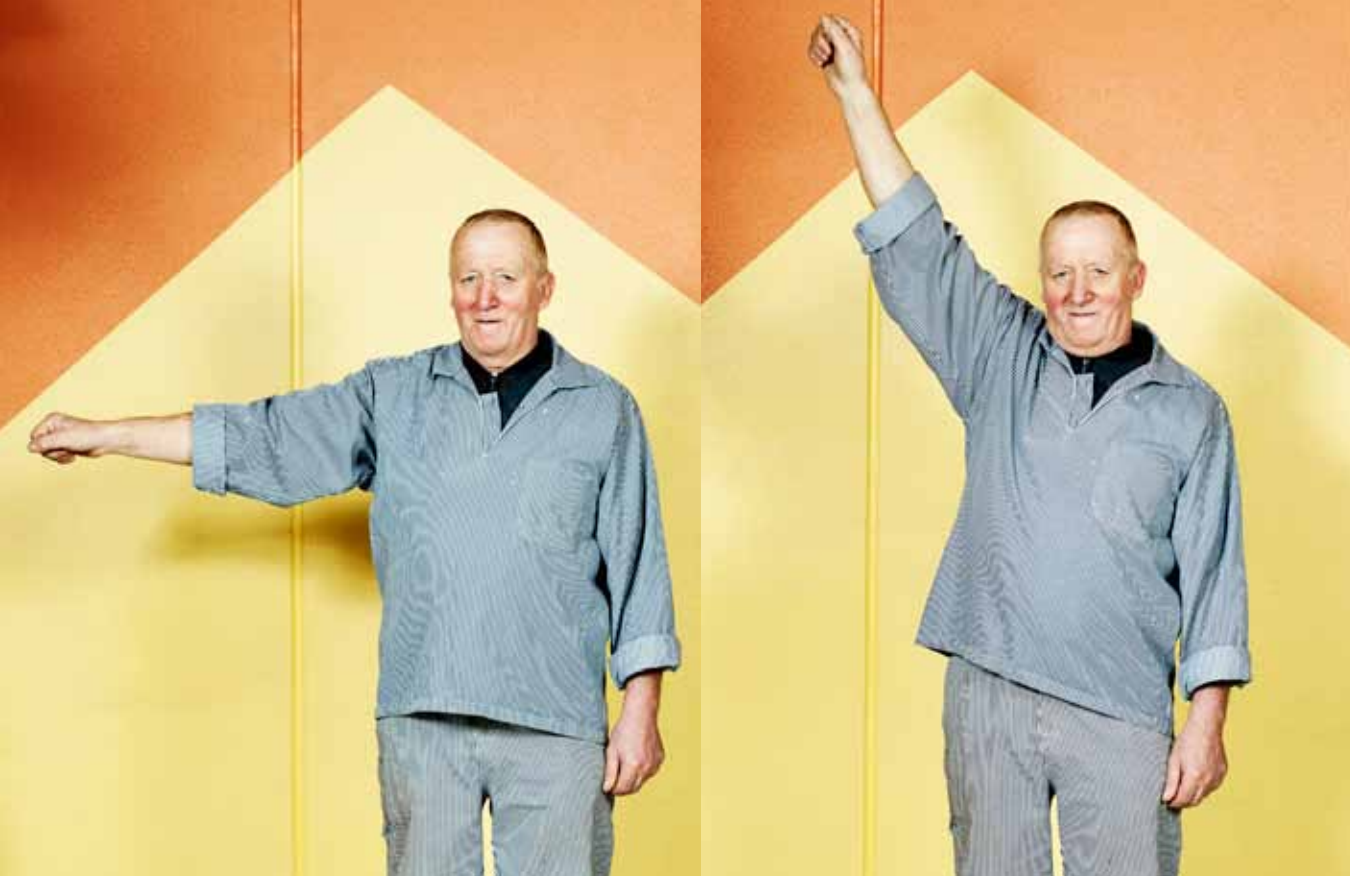
VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteribranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn for eksempel ringsted
- Og derefter dctime som password.



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown slagtede ca. 16,4 millioner svin og søer i Danmark i 2010/11
- Dertil kommer ca. 5,7 millioner slagtinger i udlandet – i datterselskaber i henholdsvis England, Sverige og Polen
- Det vil sige, at vi i alt slagtede 22,1 millioner svin sidste år.



Med hjælp fra DC Life har Jørgen Larsen lært at lave øvelser, der gør, at han nu snildt kan løfte sin arm. 50 års arbejde som slagter var ellers begyndt at sætte sine spor.

SLAGTER SLUTTER PÅ TOPPEN

JØRGEN LARSEN ER I TOPFORM, NÅR HAN GÅR PÅ PENSION TIL NOVEMBER.

AF METTE SEHESTED
FOTO MORTEN FAUERBY

Jørgen Larsen var bare 14 år, da han havde sin første arbejdsdag som slagter i en nordjysk slagterforretning.

- Man skulle være 15 år, før man officielt kunne få lov til at komme i lære. Så jeg blev prøvelærling, indtil jeg fyldte år, fortæller Jørgen Larsen, der nu er 64 år.

FØRST I BUTIK

Efter en afstikker til marinen vendte han som lovet tilbage som butiksslagter, men efter 10 år var

det tid til at prøve noget nyt. Derfor fortsatte han sin karriere som slagter på svineslagteriet i Hjørring. Derefter kom han til kreatur-slagteriet i Vrå.

- Det er helt anderledes at arbejde på et kreaturslagteri, og det passer rigtig godt til mig, siger Jørgen Larsen.

MED ARMENE I VEJRET

I november kan han fejre sit 25 års jubilæum i Danish Crown, hvor han de seneste år har arbejdet på DC Beefs slagteri i Aalborg. De mange års arbejde begyndte for fire år siden at sætte sine spor på Jørgen Larsens krop.

Han begyndte at få ondt i sin højre arm, og til sidst kunne han dårligt løfte armen.

Da han kom til sundhedstjek som en del af DC Life, blev han sendt en tur til fysioterapeuten, hvor han begyndte i behandling.

Samtidig fik han gode råd til, hvilke øvelser han selv kunne lave for at løsne op for skulderproblemerne.

- Det er blevet bedre for hver gang, jeg har været til fysioterapeuten, fortæller Jørgen Larsen.

Så nu kan han se frem til at gå på pension med begge arme løftet. ■



FRA LEDIGGANG

SAMARBEJDE MED JOBCENTER HAR SIKRET 36 TIDLIGERE LEDIGE FAST JOB PÅ DC I BLANS.

AF SIMONE LORENTZEN

Da Danish Crown i Blans i februar skulle rekruttere nye produktionsmedarbejdere, kontaktede slagteriet det lokale Jobcenter for at komme i kontakt med kandidater til stillingerne.

Efter et informations-møde, hvor flere end 150 ledige mødte op for at høre om arbejdet på slagteriet, blev 40 tilbudt et forløb med fire uger i virksomheds-praktik i Danish Crown.

EN SUCCES

- For os var det afgørende, at praktikanterne er her frivilligt. De skulle ikke møde ind på grund af et

påbud fra Jobcenteret, men ud fra en oprigtig lyst til at få arbejde på slagteriet, siger Kirsten Pauly.

- VI HAR HAFT ET HELT UTROLIGT GODT SAMARBEJDE.

*Kirsten Pauly,
HR-medarbejder.*

Hun er HR-medarbejder på DC i Blans og er ansvarlig for samarbejdet med Jobcenteret og rekruttering af nye medarbejdere.

Hun betegner det som en succes, at 36 praktikanter afsluttede praktik-perioden med at tage imod

et tilbud om fast-ansættelse i udbenings-afdelingen i Blans.

PRAKTIK GIVER JOB

Muligheden for at hverve nye medarbejdere gennem en fire ugers periode med virksomheds-praktik har været kritiseret i medierne. Blandt andet mener dele af fagbevægelsen, at der kan være tale om gratis udnyttelse af de ledige, og at alt for få praktikanter ender med at blive tilbudt en fast ansættelse.

Men sådan hænger det ifølge fabrikschef Ole Carlsen ikke sammen.

- Vi har kun taget virksomhedspraktikanter ind, som vi har et arbejde til senere hen. De fire uger har derfor fungeret som en slags

indslusning til Danish Crown, hvor ansøgerne har kunnet afprøve, om de kan tåle lugten i slagteriet, siger Ole Carlsen.

- Vi har sat ressourcer til for hver praktikant, så det ville være et komplet spild af både de lediges tid og vores penge, hvis ikke vi kunne tilbyde fast arbejde efterfølgende.

STÆRKT SAMARBEJDE

I stedet for sidemandsoplæring, hvor en ny medarbejder bliver undervist 1:1 af en kollega, er de store hold praktikanter blevet oplært ved et prøvebånd.

- Ingen af de nye medarbejdere har været ansat på et slagteri tidligere, så selvom de er kommet med et

ENDELIG ARBEJDE EFTER 300 ANSØGNINGER

EFTER TRE ÅR SOM LEDIG ER JEANETT POLZIN TILBAGE PÅ ARBEJDSMARKEDET.

AF SIMONE LORENTZEN

FOTO CLAUS PETERSEN

- Det bedste er helt klart, at jeg endelig tjener mine egne penge igen!

Jeanett Polzin, 39, er et af de nyeste ansigter på DC i Blans. Efter fire uger i virksomheds-praktik er hun sammen med 35 kolleger blevet fastansat i udbenings-afdelingen. Og hun nyder igen at have noget at stå op til hver morgen.

Jeanett Polzin er uddannet på kontor, men har senest arbejdet i produktionen på den lokale fabrik

Linak, der laver løftesystemer til blandt andet elevationssenge.

Men finanskrisen gjorde, at hun i 2009 blev sagt op. Efter tre år som jobsøgende har hun prøvet det meste af praktikker, løntilskudsarbejde, aktivering og kurser.

IKKE JOBSØGENDE

- Jeg har sendt op mod 300 ansøgninger i den tid, jeg var ledig. Så selvom man gør alt for at tænke positivt, kan det godt være svært

at holde gejsten oppe. Derfor syntes jeg, at tilbuddet om praktik i DC lød rigtig spændende, selvom jeg aldrig havde forestillet mig at arbejde på et slagteri, siger Jeanett Polzin.

- HVIS JEG IKKE VAR KOMMET I PRAKTIK I DC, VAR JEG STADIG ARBEJDSLØS.

Jeanett Polzin, nyansat DC'er.

Hun begyndte i praktik i DC i februar. Efter praktik-perioden blev hun tilbudt en fast-ansættelse, som hun straks sagde ja til.

- Det gav bare den fedeste følelse og en kæmpe lettelse, da jeg kunne gå ind på jobnet.dk og klikke på det felt, der hedder "ikke jobsøgende".

Og så måtte kæresten ellers give middag! griner Jeanett Polzin.

GOD START

Hun fortæller, at den første tid på slagteriet har været hård, men spændende og lærerig.

- Og så er vi blevet taget så godt imod af vores kolleger, og vi er blevet guidet så godt af vores instruktører. Der har været plads til, at det er gået langsomt i starten, så vi har kunnet tage det stille og roligt, uden at båndet har kørt af sted med 100 kilometer i timen, siger Jeanett Polzin.

- Det er fedt at være aktiv på arbejdsmarkedet igen. Jeg er igen herre over mig selv, for jeg tjener mine egne penge og skal ikke hele tiden kontrolleres i dagpenge-systemet. Hvis jeg ikke var kommet i praktik i DC, så var jeg stadig arbejdsløs. Helt sikkert. ■

TIL SLAGTEGANG

stort engagement, er vi startet meget langsomt op. Vi har så stille og roligt øget tempoet på båndet, så de kan nå at følge med og vænne deres kroppe til det fysisk hårde arbejde, siger Kirsten Pauly.

- DET VILLE VÆRE SPILD AF TID OG PENGE, HVIS VI IKKE KUNNE TILBYDE ARBEJDE BAGEFTER.

Ole Carlsen, fabrikschef.

- Vi har haft et helt utroligt godt samarbejde med de fastansatte og instruktørerne. Det er i høj grad deres fortjeneste, at så mange af praktikanterne er blevet på slagteriet, siger Kirsten Pauly.

Hun fortæller, at der også ved normal rekruttering sker et lille

fråfald inden for den første tid. Det er derfor ikke usædvanligt, at 4 ud af 40 ikke er blevet fastansat.

TO HOLD MERE

- Der er lige så mange årsager, som der er medarbejdere, til hvorfor det måske, måske ikke lykkes at beholde en medarbejder på arbejdspladsen. Uden at gå ned i de konkrete tilfælde kan jeg sige, at nogle røg fra på grund af det fysisk hårde arbejde og nogle af andre årsager, siger Kirsten Pauly.

I løbet af maj er to nye hold begyndt med sammenlagt 41 praktikanter, som vil blive tilbudt arbejde som ferie-afløser til sommerferie-perioden. Der er ifølge Kirsten Pauly ikke planer om flere virksomheds-praktikforløb i Blans i 2012. ■

Jeanett Polzin fra Sønderborg skrev op mod 300 ansøgninger i de tre år, hun var ledig. Virksomhedspraktik fik hende i job i DC.

OM VIRKSOMHEDSPRAKTIK

- Formål: et kort praktikophold skal føre til job eller en opkvalificering af den ledige
- Praktik er en mulighed for den ledige for at afprøve en ny branche eller jobfunktion
- Praktikken kan vare op til 4 uger, hvis den ledige er i a-kasse
- Eller 13 uger, hvis den ledige modtager kontanthjælp
- Virksomheden betaler ikke løn. Praktikanten modtager dagpenge eller kontanthjælp i perioden.

Kilde: Lov om en aktiv beskæftigelsesindsats.



HORSENS LØB FOR DEN GODE SAG

OVER 20.000 KR. DONERET TIL HANDICAP-IDRÆT EFTER SLAGTERILØB.

AF SIMONE LORENTZEN

Formand for løbeklubben Horsensrun og fællestillidsmand for DC Horsens, Lars Mose var ovenud tilfreds efter årets slagteriløb på Danish Crown Horsens.

- Det var en helt fantastisk dag at løbe på. Der var musik for hver 600 meter på ruten, der var fed stemning blandt løbere og publikum, der var opbakning og deltagelse fra både DC's og NNF's ledelse, og maskotterne holdt en fest på sidelinjen, siger Lars Mose.

Han forventer ikke, at det var sidste gang, Horsensrun inviterer til løb på DC's område.

6600 KM

- Så længe vi får lov, vil vi gerne kridte løbebanen op herude. Slagteriløbet er en helt særlig begivenhed, som der er mange, der gerne vil deltage i og bakke op om. Og så løber vi jo for et godt formål, for hele overskuddet går til Dansk Handicapidræt, som vi heldigvis igen i år kan give en stor check, siger Lars Mose.

Årets slagteriløb i Horsens talte 430 løbere, og overskuddet på

21.800 kr. blev efterfølgende overrakt til Dansk Handicapidræt. Lars Mose forventer, at yderligere et par tusinde kroner vil blive sendt til foreningen, når de sidste regnskaber er gjort op.

BOSSERNE LØB MED

5090 gange passerede en løber startlinjen ved slagteriet. Det svarer til, at de 430 deltagere tilsammen løb mere end 6600 kilometer.

Også Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen og formand for Fødevarerforbundet NNF, Ole Wehlast stillede op til slagteriløb i Horsens. Kjeld Johannesen løb otte omgange om slagteriet (11 km) på 59 minutter, mens Ole Wehlast løb fem omgange (6,8 km) på en time og seks minutter. ■



Slagteri-løbet havde deltagelse af DC's topchef Kjeld Johannesen (t.v.) og formand for NNF Ole Wehlast (t.h.). I midten arrangør og tillidsmand Lars Mose. Foto: Privat.

SLAGTERIET I BLANS SPÆNER EFTER

Nåede du ikke med om slagteriet i Horsens, eller er du bare ikke færdig med at løbe for i år? Nu får du igen chancen for at spurte om en af Danish Crowns afdelinger.

- Vi har ladet os inspirere af Horsens og laver for første gang et slagteriløb her i Blans. Det er en sjov måde at vise slagteriet frem, så vi håber på stor opbakning både fra DC'ere og vores naboer

i lokalsamfundet, siger Kirsten Pauly.

LØB DEN 2. JUNI

Hun er HR-medarbejder på DC i Blans og bestyrelsesmedlem i foreningen En god jul til alle.

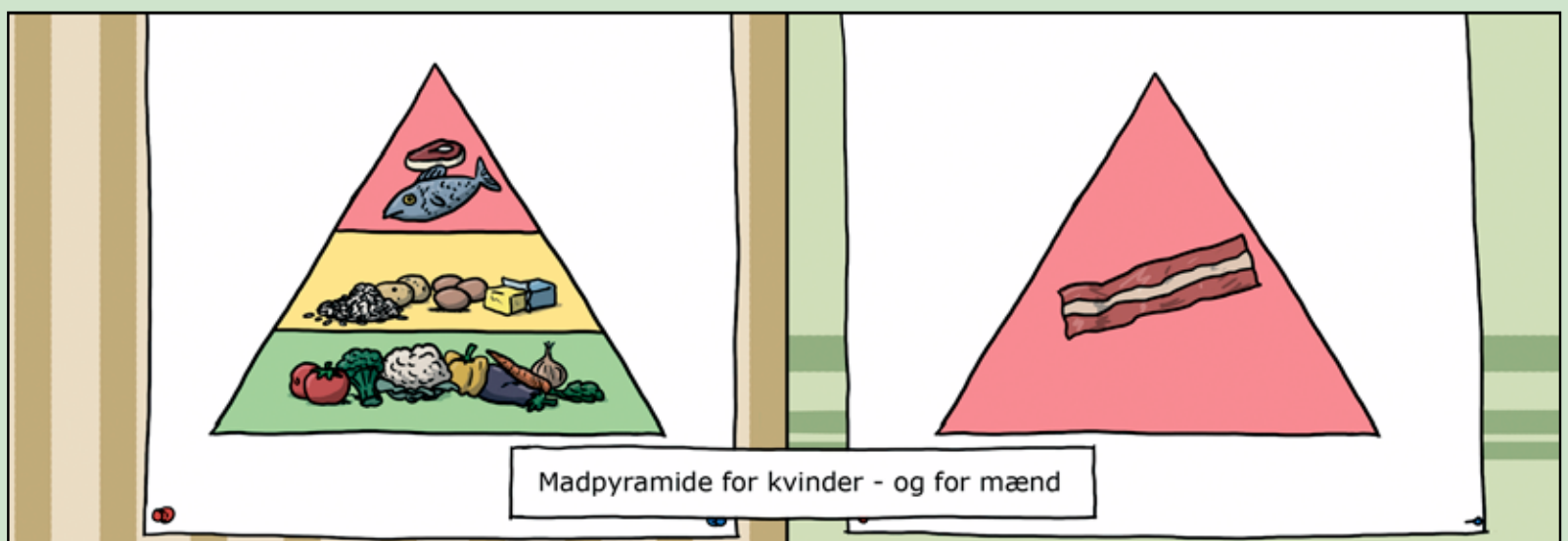
Foreningen uddeler julehjælp i Sønderborg Kommune, og et overskud fra slagteriløbet vil gå til arbejdet i En god jul for alle.

DC i Blans inviterer i samarbejde med løbeforeningen Tempo til slagteriløbet lørdag den 2. juni. Der kan løbes tre distancer: 5,5 km, 11 km eller 20,7 km. Alle kan deltage.

Der er sidste tilmelding den 19. maj. Se mere på KroneNet eller søg på En god jul for alle på Facebook. ■

stm/

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Det nye feriehus er allerede lejet godt ud i den første sæson.
Foto: Carl Hansen.



SPLINTERNYT FERIAHUS PÅ RØMØ

AF LISBETH CARØE

De første gæster har boet i det nye hus, som Danish Crowns Feriefond har opført på Rømø. Det stod færdigt til den nye feriesæson, og det glæder Carl Hansen fra fondens bestyrelse, at tilbagemeldingerne er positive.

- Folk synes, det er så gennemført, fortæller han.

3 SOVEVÆRELSE

Rømø-huset er indrettet med tre soveværelser, mens der i stuen er en alkove, hvor et par børn kan sove. Udendørs er der to gode terrasser, og det lægger folk vægt på, når de er i sommerhus, forklarer Carl Hansen.

Efterhånden er fondens feriehus blevet udstyret med opvasker, vaskemaskine, kabel-tv og trådløst internet, for det efterspørger gæsterne i dag. Derimod er mere

luksuriøse faciliteter som spa og sauna ikke på ønskelisten.

FIN UDLEJNING

- Generelt er vi godt tilfredse med udlejningen i år. Vi har et par ledige uger i skoleferien, så hvis man er hurtig, kan man godt nå at få et hus. Men ellers må vi sige, at vi oplever, at færre bliver skuffet, for i takt med at vi bliver færre medarbejdere, får flere opfyldt deres ønske, siger Carl Hansen.

Et nyt tiltag med fleksibel udlejning er blevet en succes med lejligheden i København. Den er lejet mere ud, efter at man kan nøjes med det antal dage, man ønsker i stedet for uge- eller weekendbasis.

Du kan se de ledige huse på KroneNet under Medarbejdertilbud. ■

GIROEN KOM TIL HERNING

38 DC'ERE CYKLEDE MED, DA "VERDENS HÅRDESTE CYKELLØB" BLEV SKUDT I GANG PÅ HEDEN.

AF SIMONE LORENTZEN

38 DC'ere cyklede med, da Giro d'Italia i Herning blev skudt i gang i et pink brag af en folkefest med motionsløbet Cycling for all - Cykelsport for alle.

Cykelløbet fulgte dele af den rute, de professionelle ryttere skulle cykle på første etape.

Tillidsmand Kurt Høj beskriver løbet:

- Det var en stor oplevelse, man kun får én gang. Alle steder på ruten var der stor opbakning med udsmykning af vejen og opmuntrende tilråb fra tilskuere. Selv i de små landsbyer blev der heppet på os.

- På dele af ruten var der så strid modvind, at det følte som om, at nogen holdt ens bremsen nede.

- En af DC'erne styrtede en enkelt gang, da han var på vej op ad bakke og ikke havde fået gearet nok ned inden. Men heldigvis skete der ikke noget alvorligt.

Efter motionsløbet overværede Herning-slagterne prologen på det professionelle cykelløb.

- Ruten gik lige forbi slagteriet, og da rytterne blev sendt af sted med

et minuts interval, var der hele tiden noget at holde fokus på. Det var en stor oplevelse at se en så stor sportsbegivenhed så tæt på, fortæller Kurt Høj. ■

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

B: Svær

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



DC GØR KLAR TIL FLÆSK-IVAL

HOLDET ER SAT TIL ÅRETS SMUKFEST.

AF SIMONE LORENTZEN

Igen i år kan tømmermands-ramte og burger-hungrende festival-gæster blive vartet op i Danmarks

Smukkeste Svinesti på Smukfesten i Skanderborg den 8. - 12. august.

Danish Crown inviterer nemlig indenfor i brunch-restauranten BaconBaren og burgerbaren Bøf Saloon. I år med temaet "Smuk Flæsk", som betyder, at der i anledning af Danish Crowns 125 års jubilæum blandt andet skal serveres flæsk i store mængder.

ALT BESAT

De to store stande er hovedsageligt

bemandet af DC'ere, som vælger at bruge deres ferie på at knokle i køkkenerne. Helt frivilligt tager 80 frivillige afsted for at være en del af team Pig Me.

Selvom det hårde arbejde og en tilhørende festival-billet bærer lønnen i sig selv, har det ikke været svært samle et stærkt hold.

- Vi er så privilegerede, at vores super-friske hold af garvede frivillige fra sidste år gerne vil med igen.

Vi har faktisk ikke behøvet at eftersøge nye kræfter i år. Der er mange, der har haft svært ved at vente på en udmelding, men vi kan vi sige, at vi har de svinedrenge og -piger, vi skal bruge på årets Smukfest, siger Agnete Poulsen.

Hun er formand for Svinestien for femte år i træk. ■



DC-medarbejdere på kryds og tværs af afdelinger og selskaber hjælper hinanden, når Smukfesten byder på musik under bøgetræerne. Arkivfoto.



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown eksporterer langt den største del af sin produktion
- Vi er blandt verdens to-tre største kødseksportører
- Vi er verdens største eksportør af svinekød
- Eksporten løber årligt op i 22 milliarder kr.
- Det svarer til, at Danish Crown alene står for 4,2 procent af den samlede danske vare-eksport
- Og til 39 procent af hele den danske landbrugseksport.

PAUSEkrøgen

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

Løsning: A

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

Løsning: B

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:





SpiseKrogen



FILET ROYAL MED ROSMARIN OG TRANEBÆR

Med forårets og varmens komme stiger trangen til lidt lettere retter, og her er en opskrift på en både nem og lækker middag. Blot kræver det lidt tid til forberedelse, da tranebærene skal trække i snaps og appelsinsaft nogle timer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

600 g Filet Royal
salt og peber
25 g smør
2 spsk flydende honning eller sirup
2 dl tørrede tranebær

1-2 appelsiner
4 spsk snaps
2-3 kviste rosmarin

SÅDAN GØR DU

Kom tranebærene i en skål. Riv 1½ tsk appelsinskal og pres 1½ dl appelsinsaft. Hæld det over tranebærene sammen med snaps og 1 spsk hakket rosmarin. Lad det trække 2-4 timer.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Brun hurtigt kødet på alle sider på en varm pande i gyldent smør. Læg kødet

i et ovnfast fad. Smør honning på kødet. Hæld tranebærblandingen ved, øs lidt af det over kødet.

Stil fadet midt i en kold ovn. Stik et stegetermometer ind midt i kødet. Tænd ovnen på 100 grader. Kødet er færdigt, når det har en centrumtemperatur på 60 grader.

Skær kødet i meget tynde skiver og læg det i et dybt fad. Hæld tranebærblandingen over.

TIPS

- Drys eventuelt ristede mandelflager over retten ved servering
- Snaps kan udelades
- Blandingen med tranebær kan også serveres til kødet eller hældes over kødet ved servering i stedet for at stege med
- Kødet kan serveres såvel varmt som koldt
- Som tilbehør kan du servere 400 g broccoli og 1 kg små kartofler.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Bente Nissen Lundgaard.

JUBILARER MAJ-JUNI

ESBJERG SD
25. maj 2012
25 års jubilæum
Henning Christiansen
Udbening, kam/bryst

1. juni 2012
25 års jubilæum
Britta Sørup
Pakkeri

HERNING SD
27. maj 2012
25 års jubilæum
Allan Dahl Brandborg
Skærestue

1. juni 2012
25 års jubilæum
Karl Henning Henriksen
Teknisk afdeling

9. juni 2012
25 års jubilæum
Vasanth Manikken Rasu
Opskæring

9. juni 2012
25 års jubilæum
Lene Klysner
Skærestue

RANDERS
15. juni 2012
35 års jubilæum
Vagner Bøge
DC Ejerservice

RINGSTED
1. juni 2012
25 års jubilæum
Tina Nielsen Trysø
DAT-Schaub

RØNNE
23. maj 2012
35 års jubilæum
Egon Arne Mortensen
Teknisk afdeling

SKÆRBÆK
25. maj 2012
25 års jubilæum
Annette M. Bendtsen
Slagtegang

SÆBY
22. maj 2012
25 års jubilæum
Jens Ole Thomsen
Soslagteri

25. maj 2012
25 års jubilæum
Henrik Kristensen
Pakkeri

15. juni 2012
25 års jubilæum
Svend Lundgren Pallesen
Opskæring

TØNDER
25. maj 2012
25 års jubilæum
Jan Thomsen
Slagtegang

15. juni 2012
25 års jubilæum
Gert Laugesen
Pakkeri





Det handler om at vinde. I sport som i Svinekøds-divisionen. På skamlen underdirektør Søren Tinggaard som nr. 1, direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen som nr. 2, mens Kjeld Johannesen blev nr. 3. Foto: Privat.

OP PÅ SKAMLEN

Det er ingen hemmelighed, at jeg bedst kan lide at vinde. Allerhelst vil jeg stå på skamlens øverste trin – uanset om det er slagteri-drift eller slagteri-løb, det handler om, og derfor bliver jeg også løbende mindet om, at det kræver ofre og beslutningsdygtighed at kunne stå distancen.

Som her til Horsensrun, hvor jeg godt nok kom med på skamlen. Men som nummer tre. Altså nummer tre ud af deltagerne fra Svinekøds-divisionens ledelse. Ud af tre...

Danish Crown skal også hele tiden sørge for at holde sig på vindraskamlen. Ikke kun fordi her er det bedste overblik og udsyn, men fordi det giver adgang til at deltage i markedet. Det handler om konkurrence – og om konkurrence-dygtighed.

I vores hverdag handler det om at kunne konkurrere på den pris, vi kan betale for råvarerne. Og den sættes af, hvor meget vi kan få for

produkterne – og hvor meget det koster at gøre gris til mad.

Hvis ikke vi her ligger blandt de bedste, så ryger vi ned af skamlen, og så er der andre, der overtager pladsen. Både i forhold til at modtage råvarerne og i forhold til at kunne afsætte produkterne.

I sidste uge traf vi en af den slags beslutninger, som aldrig er rare, men som er nødvendige, hvis vi vil bevare styrken og dermed arbejdspladser i Danmark.

Vi har indstillet til, at slagteriet i Esbjerg lukkes, fordi der slagtes lidt færre svin over hele Europa – også i Danmark – og derfor har vi for meget kapacitet. Ikke så meget for meget, at det svarer til slagtningerne i Esbjerg, men for meget til, at vi kan se den anden vej.

Derfor udbygger vi kapacitet andre steder i landet.

For både når det handler om afregningen til ejerne, om produkt-

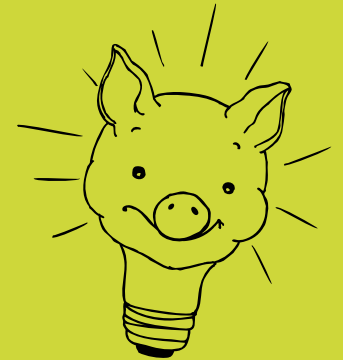
udvikling, om innovation og moderne slagteprincipper skal Danish Crown blive ved med at være blandt Europas førende. Og det kræver, at vi hele tiden er i god form.

Derfor fortsætter jeg også selv træningen – både i hverdagen i hovedkontoret og på løbebåndet, så der er håb om, at jeg får lov at holde pladsen på skamlen.

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

11. maj 2012

OPLAG 4.200 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen slagteriarbejder, Herning
Johnny Winther slagteriarbejder, aftenhold, Søby
Per Lund Nielsen tillidsmand, NNF, DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen produktionschef, DC Beef Herning
Per Laursen fabriksdirektør, Horsens
Lotte Lind Holm HR-konsulent, Randers



Simone Lorentzen journalist-praktikant, Randers
Lisbeth Carøe redaktør, Randers