

PÅ VANDVOGNET

S6-7

DC STÅR BAG
FORSØG

S2




krøgen
NOVEMBER 07-2014

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

GODT ÅR FOR BEEF

DC Beef har godt gang i slagtningen, for flere andelshavere har det seneste år valgt at sende stadig flere kreaturer til Danish Crown.

SIDE 4-5

MS-LOV PÅ VEJ

Folketinget er i gang med at behandle en ny lov om Medarbejder-investeringselskaber.

SIDE 9

FAMILIE PÅ BESØG

Holsted har haft medarbejdernes familier på besøg en lørdag for at vise det nye slagteri, hvor far og mor har knoklet så mange timer siden foråret.



SIDE 10-11

SIDSTE SALUT

Det er slut med bi-produkter, rest-produkter og affald. Kært barn har mange navne, men nu hedder det bare produkter. Dem sørger det nye selskab DC Ingredients for at udnytte.

BAGSIDE

Leder: Vi går i tænkeboks.

FORSIDE + SIDE 6-7

Tommy Bøgel drak i mange år alt for meget. Først da han mistede kørekortet, indså han, at han måtte holde med de stærke drikke og gå på vandvognen. Det er lykkedes med hjælp fra arbejdspladsen.

Forsidefoto: Claus Petersen.

DC ETABLERER FORSØG MED ANTIBIOTIKA-FRI SLAGTESVINE-PRODUKTION

AF ANNE VILLEMØES

Danmark er et af de lande, der har det laveste forbrug af antibiotika i svineproduktionen i verden. Alligevel er det et område, der er fokus på, og Danish Crown vil sammen med sine ejere gerne bidrage til at finde fremtids-sikrede løsninger for den danske svine-produktion.

- Den løbende debat har inspireret os til at etablere samarbejde med en håndfuld svine-producenter for at få større viden om, hvad der skal til for at producere slagtesvin helt uden brug af antibiotika, fortæller administrerende direktør for DC Pork Jesper Friis.

FØLGES TÆT

Fra 1. december vil fem svine-producenter på Bornholm etablere forsøg med produktion uden brug af antibiotika i slagtesvin.

Der er tale om en integreret produktion og flere slagtesvine-produktioner.

Rådgivere fra Danish Crown vil følge besætningerne tæt sammen med lokale rådgivere, eksperter fra Landbrug & Fødevarer og andre eksperter på området.

GOD VELFÆRD

Rådgivningen skal sikre, at dyrevelfærden ikke sættes over styr, og at eventuelt syge dyr behandles. Den skal samtidig sikre, at dyr behandlet med antibiotika undervejs i produktionen tages ud af den antibiotika-fri leverance af dyr til slagteriet.

- I slagtesvine-produktionerne vil vi følge, om det kan lade sig gøre at producere slagtesvin fra levering i stalden til slagtning uden brug af antibiotika, og i den integrerede produktion vil vi undersøge, om det kan lade sig gøre at producere svin

fra fødsel til slagtning uden brug af antibiotika, siger Jesper Friis.

KOSTER MERE

Produktion af slagtesvin uden brug af antibiotika vil have en meromkostning hos landmanden. Øget kontrol, øget bemanding og øget indsats i forhold til hygiejnen i stalden er helt basale forudsætninger, og det koster arbejdskraft og tid.

Derfor vil Danish Crown i perioden også undersøge, om der er en efterspørgsel af produkterne til stede. Produkterne vil have en mer-pris, fordi landmanden skal have dækket sine øgede omkostninger.

Det er i dag dokumenteret, at der ikke er medicin-rester i det kød, der når ud til forbrugerne. Tilbageholdelses-tiden for slagtedyr, der på grund af sygdom behandles med medicin, er defineret på et videnskabeligt grundlag på baggrund af den specifikke medicin. ■

IMPONERET SKATTEMINISTER BESØGER SO-SLAGTERI

AF JENS HANSEN

FOTO CLAUS PETERSEN

Under et besøg på Danish Crowns so-slagteri i Skærbæk fik skatteminister Benny Engelbrecht fra Socialdemokraterne et grundigt indblik i Danish Crowns forretning.

Samtidig blev der tid til en rundtur i produktionen.

- Det er dejligt at besøge en virksomhed, hvor der er nok at se til, og hvor der er fokus på at finde nicher og udvikle produkter, der opfylder kundernes ønsker. Det er dejligt at se den form for innovation gå hånd i hånd med et traditionelt håndværk, sagde Benny Engelbrecht.

Skatteministeren var meget imponeret af produktionen af so-yvere, der sammen med flere andre



Skatteminister Benny Engelbrecht (nr. tre fra venstre) blev vist rundt i produktionen i Skærbæk.

special-produkter er blevet en stor eksport-artikel til Thailand.

Benny Engelbrecht er valgt til Folketinget i Sønderjylland, og derfor fulgte han i foråret bestræbelserne på at redde so-slagteriet i Skærbæk tæt.

- Jeg er glad for, det lykkedes at bevare slagteriet i Skærbæk, for både virksomheden her og slagteriet i Blans er store og vigtige arbejdspladser for lokalsamfundet, sagde Benny Engelbrecht. ■



Lasse elsker at tumle med maskiner.
Det har han nu gjort i 14 år på
Danish Crown i Ringsted.

LASSE HOLDER RINGSTED REN

PÅ FABRIKKEN I RINGSTED KENDER ALLE LASSE ANHOLM. HAN KØRER SIN TRAKTOR RUNDT PÅ FABRIKKEN OG SØRGER FOR AT SNAKKE MED ALLE.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO PER GUDMANN

Hver morgen klokken 6.30 møder Lasse Anholm ind i gården på fabrikken i Ringsted. Lasse er gårdmand og kører til dagligt rundt på fabrikkens store maskiner.

- Jeg henter alt affaldet på fabrikken og sørger for, at det bliver sorteret rigtigt. Jeg slår græsset og sørger for, at gården ser ordentlig ud, forklarer han.

Maskinerne fylder meget i Lasses arbejdsliv, men der bliver også plads til andre opgaver, selvom de tvinger ham ud af traktoren.

- Det eneste, jeg er træt af, er at feje, siger Lasse og griner.

Kommer du forbi en kørende traktor på fabrikken i Ringsted, er der gode

chancer for, at det er Lasse, der sidder bag rattet.

DE STORE MASKINER

34-årige Lasse er udviklingshæmmet og begyndte på fabrikken for næsten 14 år siden. Han er rigtig glad for sit job.

- Jeg lærte at køre traktor derhjemme. Jeg har altid været glad for maskiner. Hvis jeg ikke arbejdede her, ville jeg nok finde et andet sted, hvor jeg kunne få lov at køre rundt med en traktor.

Lasse tog sit kørekort til maskinerne i Ringsteds gader uden en eneste fejl. I garagen på fabrikken kan han også hurtigt udpege de maskiner, der er hans. Plæneklippen og en af traktorerne. Dem kører han.

ANSAT FOR ALVOR

Den tidligere tekniske direktør Palle Kjeldsen spurgte i sin tid

Lasse Anholms mor, om det ikke var noget for sønnen at komme ud og arbejde på fabrikken i Ringsted. Han begyndte at hjælpe gårdmanden, hvor han kunne, men inden længe blev Lasse ansat rigtigt.

- HVIS JEG IKKE ARBEJDEDE HER, VILLE JEG NOK FINDE ET ANDET STED AT KØRE MED TRAKTOR.

Lasse Anholm, gårdmand.

- Da jeg blev ansat rigtigt, blev jeg glad. Jeg har næsten lige haft 10 års jubilæum, og jeg har fået mange venner blandt kollegerne. Jeg møder masser af nye mennesker hver dag, og jeg får talt med dem alle sammen, fortæller Lasse.

Kollegerne fylder rigtig meget i Lasses hverdag. Han får et lift med en af de ansatte på arbejde, og han sørger for at komme rundt på fabrikken, så han kan få snakket mest muligt.

Og drillet lidt, som han siger.

ARBEJDER SELVSTÆNDIGT

Gårdmand Hans Pedersen er Lasses nærmeste kollega, og de to har arbejdet sammen lige siden, Lasse blev ansat. Det var Hans, der blev spurgt, om han havde lyst til at arbejde sammen med Lasse, og det har aldrig været noget problem, fortæller han.

- Det er gået rigtig godt med Lasse i alle de år, han har været her. Alle kender ham, og han snakker med alle. Han kan køre alle maskinerne, og han arbejder selvstændigt. ■



302 NYE ANDELSHAVERE



FREMGANG: DC BEEF SLAGTER FLERE DYR.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Det går godt i DC Beef, som både har fået flere andelshavere og har snuppet en større del af slagtningerne i Danmark.

Siden 1. oktober sidste år har DC Beef fået 302 nye andelshavere.

Oksekøds-divisionen har slagtet 309.000 kreaturer. Det har fået DC Beefs andel af lands-slagtningerne til at stige, så 65,5 procent af kreaturerne i Danmark håndteres af Danish Crown.

TRO PÅ FREMTIDEN

- Det er en flot fremgang, som vi kan være stolte af. DC Beef signalerer med byggeriet af Holsted, at vi tror på fremtiden, og det tror jeg, mange af vores gamle og nye ejere kvitterer for, siger formand for DC Beef A/S Peder Philipp.

Han mener, at DC Beef med Holsted som motor i den danske oksekødsproduktion står med nogle kort på hånden, som andelshaverne hurtigt kommer til at kunne mærke på pengepungen.

EFFEKTIVT SLAGTERI

Holsted er det første nye, større kreaturslagteri i Danmark i næsten

fire årtier og den største enkeltstående investering i kreatur-sektoren nogensinde.

Slagteriet er bygget efter helt moderne principper, og det bliver blandt andet muligt at udnytte biprodukter langt bedre end i dag. Det er nødvendigt, siger direktør i DC Beef Finn Klostermann.

- DET ER EN FLOT FREMGANG, VI KAN VÆRE STOLTE AF.

Peder Philipp, formand for DC Beef A/S.

- Når vi ser på udviklingen i produktions-omkostningerne i slagteri-branchen i Danmark, så skal vi være foran på teknologi for at være konkurrence-dygtige. Det bliver vi med det nye kreaturslagteri.

TÆTTERE PÅ MÅLET

- Samtidig sikrer vi, at vi skaber den højeste mulige værdi ud af de råvarer, vi arbejder med, og udnytter energi og andre ressourcer bedst muligt, siger Finn Klostermann.

Selvom opstarten af Holsted har voldt flere tekniske problemer end forventet, så stiger tempoet støt og roligt. Målet om 900 slagtninger om dagen er absolut inden for rækkevide.

For nylig blev der på en uge slagtet 4.550 dyr inklusiv en halv arbejdsdag lørdag.

TOP-PRÆSTATION I AALBORG

Også DC Beefs kreaturslagteri i Aalborg har haft arbejds-handskerne på.

I en periode, hvor DC Beef har haft flere tilmeldte slagtedyrr end forventet, har Aalborg formået at slagte over 120.000 dyr i det forgangne regnskabs-år mod 103.000 forrige år.

Det er intet mindre end imponerende, mener Finn Klostermann.

- Vores ansatte i Aalborg har vist fantastiske resultater, og jeg kan ikke undgå at blive lidt stolt, når jeg ser, hvad de har præsteret. ■

FLERE KREATURER

DC Beef har haft fremgang på flere fronter i det seneste år.

- Der er slagtet 309.000 kreaturer
- Året før var det 294.000
- Altså er der slagtet 15.000 flere dyr på et år
- DC Beefs andel af lands-slagtninger er på 65,5 procent i 2013/14
- Året før var det 63,6 procent
- Altså en stigning på næsten 2 procent-point.

LOV PÅ VEJ OM BORNHOLMER-FONDEN

FOLKETINGET BEHANDLER LOV OM MEDARBEJDER-INVESTERINGSSELSKABER.

AF LISBETH CARØE

Lettelsen var stor på både DC Rønne og hele Bornholm, da det i juni lykkedes at redde slagteriet. Men først nu er lov-grundlaget for redningen ved at falde på plads, så de 190 arbejdspladser kan blive endeligt sikret.

Erhvervs- og vækstminister Henrik Sass Larsen (Socialdemokraterne) har præsenteret Folketinget for "Forslag til lov om medarbejderinvesteringsselskaber", der skaber mulighed for, at medarbejdere kan investere en del af deres løn i den virksomhed, de er ansat i.

Den 23. oktober første-behandlede Folketinget lovforslag L16, som det hedder. Før forslaget kan vedtages endeligt, skal det igennem en anden- og tredje-behandling. De er planlagt til den 25. og 27. november.

FÆLLES LØSNING

Den kommende lov rummer mulighed for skatte-fradrag for den investering, som Rønne-medarbejderne foretager i deres arbejdsplads. Det er en af forskellene i forhold til det forslag, som blev lagt frem i hele DC Pork Danmark i september sidste år,

Panerede krebinetter/karbonader er blevet et hit i kølediskene. Foto: DC.



PANERET KØD ER DET NYE SORT

AF JENS HANSEN

Danskere øst og vest for Storebælt kan bruge lang tid på at diskutere, om det hedder en karbonade eller en krebinet. Men uanset navn, så har det panerede kød fået nyt liv i de danske supermarkeder.

For en måned siden begyndte Danish Crowns afdeling i Herning at producere panerede varianter af svinekød, og det har været en kæmpesucces.

- Det er efterhånden halvandet år siden, vi fik ideen til at tage en vifte af forskellige panerede svinekødsprodukter med i vores sortiment. Vi synes selv, det var lidt en tosset idé og var nok lidt usikre på, om tiden var løbet fra eksempelvis Gordon Bleu og karbonader. Men efter at have analyseret markedet kunne vi konkludere, at det bestemt ikke var tilfældet, fortæller Søren Madsen.

Han er daglig leder af produktudviklingen inden for svinekød i Danish Crown.

OTTE MEDARBEJDERE

Salget af danske klassikere som paneret flæsk og panerede skinke-schnitzler har overrasket særdeles positivt, så medarbejderne har haft travlt.

- Da jeg blev spurgt, om jeg ville være med til at starte produktionen op, sagde jeg ja med det samme. For det er både spændende og anderledes produkter, når vi sammenligner med det, vi ellers laver her i Herning, siger Maria Louise Jensen, der er en af otte fuldtids-medarbejdere i den ny-etablerede panerings-afdeling.

Hjørnesteinen i den nye produktion er en maskine, som klarer selve paneringen. Metoden er meget simpel og foregår stort set som hjemme i køkkenet. Først bliver kødet vædet med en blanding af mel, vand

og en smule salt. Så kører det gennem en tunnel af rasp, inden kødet til slut lægges i bakker og pakkes.

RASP AF CORNFLAKES

- Vi har arbejdet rigtigt meget med de forskellige slags rasp, som vi bruger til paneringen. Vi har både en variant, der indeholder paprika, en, hvor der er rug i raspen, en med cornflakes, og der er faktisk endnu flere varianter på vej. Det giver produktet mere kant både i smag og udseende, og den slags betyder faktisk rigtigt meget, når man skal fange forbrugere i dag, fortæller Søren Madsen.

Efterspørgslen efter de panerede produkter er så stor, at det allerede nu har været nødvendigt at oprette et nathold, så nu paneres der kød 16 timer i døgnnet. ■

og som flertallet af medarbejderne stemte nej til.

- Det er rigtig positivt, at Folketinget nu ser ud til at bane vejen for at fjerne den sidste *hurdle* for at redde slagteriet på Bornholm og de næsten 200 arbejdspladser, siger direktør for DC Pork Jesper Friis.

- Vi er rigtig glade for, at politikerne medvirker til den fælles løsning, der er fundet frem til, ligesom vi sætter stor pris på de øvrige parter, der har ydet deres del, siger han.

Her er et udpluk af lov-forslaget om medarbejder-investerings-selskaber:

- Det er et forsøg i tre år
- Medarbejderne kan max. investere 7,5 procent af deres løn i selskabet
- Max-beløbet pr. år er 30.000 kr. pr. medarbejder
- Medarbejderne beslutter ved en anonym afstemning, om der skal oprettes et medarbejder-investerings-selskab

• Medarbejdernes indskud er bundet i mindst tre år efter, at indbetalings-perioden er slut

• Medarbejderne får betalt deres indskud tilbage med tillæg eller fradrag af afkastet af deres investering.

Du kan læse mere om lovforslaget på Folketingets hjemmeside: www.ft.dk. Klik ind under "Fremsatte lovforslag" og find L16. ■

RØDE LÆBER HOS TULIP

Måske har du allerede set dem – Tulips nye læber. Over hele landet kan du møde dem på reklamesøjler og på TV. De skal tale til følelserne.

De knald-røde læber er Tulip-mærkets nye kendetegn. Det er et symbol, der er valgt med omhu, fortæller Karen Østergaard, der er direktør for Innovation og Marketing.

- Vi har valgt en mund, fordi al mad spises og smages ad den vej. Tulip skal eje det symbol. Vi har lavet en meget enkel løsning, som viser den måde, Tulip er på. Vi er ikke flotte billeder og opstillinger – vi er ligefrem tale, siger hun.

Det velkendte logo med de tre tulipaner og Tulip-navnet vil altid være med, når du ser læberne. Symbolet skal markedsføre mærket Tulip ved at fortælle, at Tulip-produkter er god hverdagsmad. Og så skal de udtrykke følelser, så forbrugere kommer til at forbinde Tulip med kvalitet og tryghed.

- I dag kender alle Tulip, men ikke alle elsker Tulip. Med den nye kommunikation vil vi skabe en større emotionel relation til mærket, siger Karen Østergaard. ■



LIP



TULIP

De røde læber skal symbolisere, at Tulip er ligefrem tale. Illustration: Tulip.



ÆDRU OG MED JOBDET I BEHOLD

MED HJÆLP FRA FABRIK OG TILLIDSMAND STOPPEDE TOMMY BØGEL SIT ALKOHOLMISBRUG. HJÆLPEN BLEV AFGØRENDE FOR, AT DET LYKKEDES FOR HAM.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Tommy Bøgels problem med alkohol begyndte for næsten 12 år siden. Han tog en øl efter arbejde på parkeringspladsen sammen med kollegerne. En fyraftensbajer med gutterne blev til et alkoholmisbrug, som Tommy ikke længere kunne styre selv.

I den værste periode drak han en flaske spiritus, fra han fik fri, til han mødte igen. Han havde forsøgt selv at stoppe med antabus, men drak alligevel.

Hans alkoholmisbrug var massivt, som han selv siger.

FIK STIKPILLER

- Jeg kunne ofte mærke om morgenen, når jeg kom på arbejde, at jeg stadig var påvirket. Jeg fik også nogle stikpiller fra kollegerne, der bemærkede det. Det var da flovt, men jeg skulle bare klare mig igennem til midtdag, så jeg var frisk i hovedet igen. Når jeg kigger tilbage på det, bliver jeg stadig flov, siger Tommy Bøgel.

På trods af stikpillerne var der ikke nogen på slagteriet, der tog fat i Tommy. I stedet kom han selv frem til, at det havde taget overhånd.

- JEG KUNNE MÆRKE, NÅR JEG KOM PÅ ARBEJDE, AT JEG VAR PÅVIRKET.

*Tommy Bøgel,
slagterimedarbejder.*

- Da jeg mistede mit kørekort for tre år siden, gik det op for mig, at jeg havde et kæmpe problem. Jeg kunne godt se, at det var et problem, at jeg skulle have min krop til at falde til ro med alkohol. Jeg var sgu egentlig blevet bange for mit liv.

TILLIDSMAND HJALP

Tommy Bøgel gik til Lars Mose, der dengang var tillidsmand på fabrikken i Horsens, og fortalte ham om det problem, han ellers havde gjort alt for at holde hemmeligt. Misbruget havde han skjult af frygt for at miste jobbet.

- Min frygt var, at folk fandt ud af det, og jeg derfor ville miste mit job. Jeg fremlagde problemet for Lars Mose, fordi jeg vidste, at jeg kunne stole på ham.

- Han fortalte mig, at der var muligheder for hjælp fra fabrikken. At de kunne bakke op om min døgnbehandling.

TILBAGE TIL SIT JOB

Lars Mose, driftsleder Hans Karpinski og Tommy aftalte, at han kunne få fri til en døgnbehandling, så han kunne komme igennem sin afvæbning. Efter det var han ansat på helt de samme vilkår som før.

- Inden mødet var jeg sikker på, at jeg skulle fyres. Da jeg finder ud af, at de kan hjælpe mig, slapper jeg af i skuldrene for første gang i rigtig mange år.

- Var jeg blevet fyret, så var jeg ikke kommet i behandling. Så havde jeg siddet nede på bænken sammen med gutterne den dag i dag.

I stedet for kom Tommy i døgnbehandling på Sydgården i Haderslev.

En behandling, der varede fire og en halv måned, og hvor han var fuldstændig isoleret fra alkohol.

EN INDTRE STOLTLED

I dag er Tommy ædru og tilbage på fabrikken i Horsens. Når han kigger tilbage, kan han sagtens mærke forskel på sit arbejdsliv.

- DA JEG FINDER UD AF, AT DE KAN HJÆLPE MIG, SLAPPER JEG AF I SKULDRENE FOR FØRSTE GANG I RIGTIG MANGE ÅR.

*Tommy Bøgel,
slagterimedarbejder.*

- Man mener jo selv, at man har gjort sit bedste. Men jeg kan da tydeligt mærke forskel på, hvordan jeg har det på arbejdet nu. Især den jargon vi har herude. Jeg er meget mere til stede i samtalerne. Jeg har fået et stærkere overblik.

DET HANDLER IKKE BARE OM EN MEDARBEJDER

DET ER OGSÅ VIGTIGT, AT PRIVATLIVET FUNGERER, MENER FABRIKSDIREKTØR.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Fabrikسدirektør i Horsens Per Laursen vil gå langt for medarbejderne.

- Hvordan kan det være, at I gør så meget ud af at hjælpe medarbejderne?

- Det er en erkendelse af, at statistisk set vil vi formentlig have misbrugere på arbejdspladsen, når vi er så mange mennesker samlet på et sted. Det kan vi ikke undgå. Det kan vi så enten ignorere eller agere på, og vi har i Danish Crown valgt det sidste og hjælper, hvor vi kan.

- Hvor langt vil I strække jer?

- Som udgangspunkt sætter vi ikke nogen tids-begrænsning på. Det

nytter jo ikke noget at give alle fire måneder, hvis nogen skal bruge seks eller otte. Vi ved også godt, hvor vigtigt jobbet er, når man står i den situation, og den ro skal vi være med til at give.

- Hvor vigtig er hjælpen, hvis medarbejderen møder op hver dag?

- Det handler ikke kun om arbejdet, men også om medarbejderen som person. Hvis vi skal præstere bedst muligt, kræver det glade medarbejdere, også privat.

- Tommy efterlyser en større åbenhed om alkoholmisbrug på fabrikken, hvad mener du om det?



Igennem hele afvænningen har fabrikken støttet Tommy Bøgel. Daværende tillidsmand Lars Mose hjalp Tommy med møderne på fabrikken, der gjorde, at han beholdt sit job.

Han er derfor også stolt over, at det lykkes ham at lægge sit misbrug bag sig på behandlingscentret.

- Jeg har en indre stolthed. Jeg klapper mig selv på skulderen for hver dag, der går. Jeg kan kigge tilbage og tænke, at jeg ikke har drukket i ret lang tid, og det er sgu rart. Jeg har det meget bedre nu – både fysisk og psykisk, fortæller han.

ÅBEN OM AFHÆNGIGHED

Tommy håber, at hans historie kan være med til at få andre, der står i samme situation til at tage valget at droppe alkoholen. Men han ved samtidig, hvor nervepirrende det kan være at indrømme det og bede om hjælpen.

- Hvis virksomheden var mere åben om, at den kan hjælpe, så tror jeg,

mange flere vil stå frem og bede om hjælp. Jeg tror, folk ikke tør sige noget.

- JEG HAR EN INDRE STOLTHED. JEG KLAPPER MIG SELV PÅ SKULDEREN FOR HVER DAG, DER GÅR.

*Tommy Bøgel,
slagterimedarbejder.*

- Men hvis man har det her problem, så synes jeg, at man skal gå til tillidsmanden og fortælle det, for der er hjælp at hente.

Tommy er først og fremmest glad for, at han kunne klare det, men han er

også taknemmelig over for fabrikken og Lars Mose. Hjælpen var uvurderlig i den svære periode.

VILLE BETALE TILBAGE

- Når man står lige der i sit liv og skal tage så stor en vending, så giver det en uvurderlig tryghed at vide, at man har et job på den anden side.

- Det bliver også en ekstra motivation. Nu skulle jeg fandme også levere den anden vej og holde min del af aftalen. ■

- Vi har nogle redskaber til det i vores politikker, som ligger klar til brug. De kan bruges, hvis der er problemer med misbrug hos medarbejderne. De bliver udleveret ved ansættelsen, men jeg må nok sige *point taken*. Det kan jeg nok godt give ham ret i.

- Vi skal i gang med et samarbejde blandt tillidsmænd og SU, så vi kan blive endnu bedre til at informere medarbejderne om deres muligheder, hvis det går galt.

- Nu er Tommy jo selv med til at skabe åbenhed med denne her historie, og det vil jeg gerne rose ham for. Det er stærkt håndteret. ■

OVERORDNEDE REGLER OM ALKOHOL

Danish Crown har den alkoholpolitik, at der ikke må forefindes eller nydes alkohol af nogen art på arbejdspladsen.

I forbindelse med særlige arrangementer, for eksempel jubilæer, kan fabrikschefen/divisionsdirektøren give tilladelse til udskænkning af alkohol.

Kilde: Danish Crowns personale-håndbog, afsnit om alkohol-politik.

HVOR MEGET ER FOR MEGET?

Svar på spørgsmålene i denne test og se, om du bør sænke dit alkoholforbrug.

1. HVOR TIT DRIKKER DU ØL, VIN ELLER SPIRITUS?

- A. 4 gange om ugen eller mere
- B. 2-3 gange om ugen
- C. 2-4 gange om måneden
- D. Højst én gang om måneden
- E. Aldrig

2. HVOR MANGE GENSTANDE DRIKKER DU TYPISK, NÅR DU DRIKKER?

- A. 10 genstande eller mere
- B. 7-9 genstande
- C. 5-6 genstande
- D. 3-4 genstande
- E. 1-2 genstande

3. HVOR TIT DRIKKER DU FEM GENSTANDE ELLER MERE VED SAMME LEJLIGHED?

- A. Dagligt eller næsten dagligt
- B. Ugentligt
- C. Månedligt
- D. Sjældent
- E. Aldrig

TESTRESULTAT

For alle spørgsmål giver:

- A. = 4 point
- B. = 3 point
- C. = 2 point
- D. = 1 point
- E. = 0 point

Har du en samlet score på fem point eller derover, tyder det på, at du ville have gavn af at drikke mindre.

Kilde: Sundhedsstyrelsen.



MADMØDE MED KINA

DC HAVDE BESØG AF EN KINESISK STJERNEKOK.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Meatlab i Herning har haft fornemt besøg af vinderen af kinesisk Master Chef, Han Wei.

Han skulle i samarbejde med den danske kok Thomas Pasfall lave både danske og kinesiske retter med svinekød i forbindelse med sit besøg hos Danish Crown.

Menuen bød blandt andet på brystflæsk, tenderpork og specialiteter fra Kina.

Hele ideen med besøget var at promovere Danish Crowns produkter i Kina,

hvor Han Wei er en stor stjerne blandt de kinesiske mad-interesserede.

Udover Han Wei var der også kinesiske medier og bloggere med, som skulle fortælle historien om det danske svinekød.

KØD AF HØJERE KVALITET

I Kina er Han Wei fortaler for Danish Crowns kød, som han eksempelvis bruger på sin kokkeskole, hvor han underviser almindelige kinesere i kokke-kunsten.

- Jeg bruger Danish Crown-kød på min skole. Her kan jeg fortælle eleverne, hvorfor jeg går op i at bruge dansk kød, og de kan samtidig se kvaliteten på kødet. Det er med til at forklare

den højere pris, som produkterne ofte har, forklarer han.

- KINESERNE BLIVER MERE OPMÆRKSOMME PÅ FØDEVARE-SIKKERHED, OG HER HAR DC ALLEREDE ET GODT OMDØMME.

Han Wei, kinesisk stjernekok.

NY BØLGE AF FORBRUGERE

Fødevare-sikkerhed har fået større betydning i Kina, og her står Danish Crown stærkt, mener Han Wei.

- Det er ikke alle i Kina, der kender til dansk kød. Men der er en bølge af unge og især kvinder, der begynder at gå mere op i fødevare-sikkerhed og økologi, og udenlandsk kød betyder for mange kvalitet. Her har Danish Crown et forspring, fordi mærket allerede har det omdømme, siger Han Wei.

De kinesiske gæster lavede også meget andet end mad, mens de var i Danmark. Deres program bød på besøg på slagteriet i Horsens, Japan-produktionen i Ringsted og et svine-landbrug i Hjortshøj nær Aarhus. ■

I køkkenet hjalp Thomas Pasfall med at lave danske retter med svinekød. Det var blandt andet første gang, Han Wei lavede flæskesteg.



40 NYE JOB I SIGTE

TULIP LTD INVESTERER I SIN FABRIK I RUSKINGTON.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd investerer otte millioner pund (75 millioner kr.) i fabrikken i Ruskington, hvor kapaciteten skal øges med 20 procent.

Det forventes at skabe mellem 35 og 40 nye arbejdspladser.

Tulip i Ruskington er den største leverandør af scottish eggs og cocktailpølser til den engelske detailhandel. Den nye investering omfatter et nyt og moderne produktionsanlæg, som sikrer, at Tulip kan

opfylde den øgede efterspørgsel efter stegte og krydrede produkter.

NUMMER ET

- Det er et utrolig spændende projekt for alle involverede. Den planlagte investering understreger vores ønske om at styrke vores position som nummer et i industrien inden for produktion af stegte produkter til detailhandlen, siger fabrikschef Phil Wheatcroft.

- Udvidelsen giver os samtidig muligheden for at udvide sam-

handlen med vores eksisterende foodservice-kunder, tilføjer han.

Arbejdet med at udvide kapaciteten i Ruskington er sat i gang, så der bliver mulighed for at installere en ny produktions-linje, ligesom det nuværende anlæg til energi, vand og køling opgraderes.

Arbejdet forventes færdigt i april 2015. ■



Det var et tilløbsstykke, da DC Beef inviterede medarbejdernes familier på rundvisning i det nye kreaturslagteri i Holsted. Både børn og voksne fik et nært indblik i, hvordan produktionen foregår. Også pølsevognen var velbesøgt. De godt 500 gæster og de 235 medarbejdere, der var på arbejde, spiste 2200 hotdogs.

FAMILIEN PÅ BESØG PÅ SLAGTERIET

GODT 500 BØRN OG VOKSNE FIK ET INDBLIK I, HVORFOR DE HAR MÅTTET UNDVÆRE FAR, MOR OG ÆGTEFÆLLE DET SENESTE HALVE ÅR.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Fra klokken 8.30 strømmede det ind med gæster på kreaturslagteriet i Holsted, der lørdag formiddag den 4. oktober slog dørene op for medarbejdernes familier.

Over 500 tog imod tilbuddet om at se den arbejdsplads, der siden åbningen i marts har lagt beslag på medarbejderne i en del ekstra timer ud over den almindelige arbejdstid.

Mens gæsterne blev vist rundt, sørgede 235 medarbejdere for at holde gang i produktionen. 519 dyr blev slagtet i løbet af det åbne hus,

så børn og voksne fik et naturtro indtryk af slagteriet. De fulgte med i produktionen gennem vinduerne i besøggangen, og selv om der var frit kig ned til store slagtedyr, blod og knive, blev ingen forskrækket.

Den yngste deltager var en baby på et halvt års tid, ligesom der var mange børn i førskolealderen.

Slagteriet havde dog været forudseende og havde krammebamser af DC Beefs maskot Ferdinand klar. 672 små tøjtyre blev fast følgesvend for de mindste gæster.

FØRST FAMILIERNE

- Det var en fantastisk dag, folk spurgte interesseret, og alle var

tilpasse, fortæller produktionschef Tina Morgen Madsen, der havde arrangeret dagen sammen med fabrikschef Per Svane Knudsen.

Hun forklarer, at DC Beef har valgt at prioritere at vise slagteriet frem for medarbejdernes familier som det første efter den officielle åbning i august.

- Nu har slagteriarbejdere og funktionærer knoklet for at få det her slagteri til at køre, og det er vi meget glade for. Så nu havde vi lyst til at vise deres familier, hvorfor de har været væk så mange timer på arbejde - at de har været med til at bygge Europas mest moderne kreaturslagteri, siger Tina Morgen Madsen.

Mange andre har ydret ønske om at se slagteriet, men DC Beef er endnu ikke klar til at slå dørene op. Som udgangspunkt er slagteriet en arbejdsplads, og ressourcerne bliver først og fremmest brugt på at få produktionen til at køre optimalt.

SUND APPETTIT

Efter rundvisningen, som 15 medarbejdere stod for, havde gæsterne mulighed for at stille sulten i en pølsevogn fra Tulip. Det tilbud var også et tilløbsstykke, for der blev sat 2200 hotdogs til livs.

- Vi er lidt høje over det her. Alle har været stolte over at vise slagteriet frem, opsummerer Tina Morgen Madsen. ■



NY VIRKSOMHED GIVER GRISEN MERE VÆRDI

I DANISH CROWN ER DER IKKE NOGET, DER HEDDER AFFALD I PRODUKTIONEN. DC INGREDIENTS SØRGER FOR, AT DER TJENES PENGE PÅ ALLE DELE AF DYRET.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO BENT NIELSEN

Når dyret er slagtet, og kødet er kørt ud, overtager DC Ingredients de produkter, som ikke umiddelbart kan sælges til forbrugerne.

Det, der før i tiden hed affaldsprodukter og senere bi-produkter, hedder nu slet og ret produkter, for det er det, det bliver til, når DC Ingredients har haft fingrene i det.

**- VI SKAL ØGE
INDTJENINGEN PÅ
DE PRODUKTER,
DER IKKE ER BLEVET
LAVET NOK PENGE PÅ.**

*Jan Boeg Hansen,
administrerende direktør.*

Alt det, som før i tiden blev afhentet af DAKA, bliver nu yderligere bearbejdet og solgt. Det er med til at sikre bundlinjen i Danish Crown, forklarer administrerende direktør i DC Ingredients, Jan Boeg Hansen.

- Målet er, at vi skal forbedre bundlinjen signifikant i løbet af den indeværende strategi-periode.

- Vi skal kort og godt øge indtjeningen på de produkter, der ikke er blevet lavet nok penge på indtil nu. Blandt andet alle de produkter, som vi før i tiden har sendt til destruktions, skal vi finde ud af at udnytte bedre.

SKABER NYE MULIGHEDER

DC Ingredients blev oprettet ved årsskiftet. Ideen om at tjene penge på de produkter, der ikke umiddelbart kan sælges til forbrugerne, er ikke ny i Danish Crown. Men med den nye virksomhed har den fået større fokus og bedre muligheder.

- Som virksomhed er vi ny, men Danish Crown har arbejdet med optimal udnyttelse af de her produkter længe. Det foregik bare hver for sig i Pork, Beef og DAT-Schaub. Det, at vi samler det i DC Ingredients, gør, at vi samlet får mere fokus og overblik samt bedre afsætnings-muligheder, siger Jan Boeg Hansen.

Virksomheden er indtil videre på fire mand, men planen er, at den skal udvides. Produkterne er nemlig et af fokus-områderne i Danish Crowns strategi.

INDTÆGT I STEDET FOR UDGIFT

DC Ingredients bearbejder produkterne på DAT-Schaub-fabrikken i Aabybro. Her bliver produkterne blandt andet til minkfoder og hydrolyserede proteiner,



Fra venstre ses Jan Boeg Hansen, Jesper Frørup og Erik T. Hansen, der er tre ud af fire medarbejdere i den nye virksomhed DC Ingredients.

som alt sammen kan sælges i stedet for at blive destrueret.

- Et andet eksempel kunne være, at DC Pork står med en masse leverer, som i situationer ikke kan sælges til en attraktiv pris på markedet. Der kan vi gå ind og give produktet en højere værdi ved at udnytte det anderledes, end man ellers ville have gjort.

- Det er det, det hele handler om. Hvordan får vi en bedre pris for de produkter, vi ellers ikke har fået meget for, eller måske endda skulle betale for at komme af med, forklarer Jan Boeg Hansen. ■

HVAD ER DET?

- De hydrolyserede proteiner er fremstillet af proteiner fra grisen – det kan være alt fra muskler til blod
- Meningen er, at det skal bruges til energi- og proteinprodukter til at bygge muskler op hos sportsfolk og især ældre og syge.

BEDRE UDNYTTELSE SIKRER DANSKE JOB

HYDROLYSEREDE PROTEINER
ER MED TIL AT SIKRE
ARBEJDSPLADSER I DC.

Der er en mening med de lange, videnskabelige ord, når Jan Boeg Hansen, Erik T. Hansen og Jesper Frørup snakker om fremtiden for DC Ingredients. Det er ikke kun noget, der har værdi for kunderne og Danish Crown som selskab, men også for slagterierne.

Udover at sikre mindre spild fra fødevarer-produktionen skal arbejdet i DC Ingredients også være med til at forbedre økonomien i Danish Crown og gøre dansk slagteri-virksomhed til en konkurrence-dygtig forretning.

**- FOR DEN ALMINDELIGE
SLAGTERI-
MEDARBEJDER
BETYDER DET, AT VI
KAN HOLDE FLERE
JOB I DANMARK.**

*Erik T. Hansen, innovations-
ansvarlig.*

Søren Madsen arbejder til daglig på DAT-Schaub i Sæby, men er udlånt til Aabybro. Her dekanterer han protein-koncentratet, der er udvundet fra grisene.



SORTERING PÅ SLAGTERIET ER VIGTIGT

SORTERINGEN AF BI-PRODUKTER GIVER PENGE I KASSEN.

For at DC Ingredients kan tjene flest mulig penge, skal sorteringen af produkter på slagterierne gøres bedst muligt. Det kan du hjælpe med.

- Sortering af bi-produkter har desværre ikke været særligt i fokus før i tiden, men vores kunder forventer et ligeså stabilt og ensartet produkt som alle andre kunder, siger Jesper Frørup, der er produktions-ansvarlig i DC Ingredients.

- Faktisk skal man slet ikke kigge på dem som bi-produkter længere, men bare som produkter, for det er det, de bliver til. Derfor skal de også sorteres rigtigt, forklarer han.

- Vi skal skabe gode relationer til de kunder, vi har. Det kræver, at vi laver det bedste produkt, vi kan. Det bliver en helt ny måde at se de her produkter på, og vi har et stort håb om, at fabrikerne vil tage udfordringen op og gøre deres del, så vi kan gøre vores arbejde bedst muligt, siger Jesper Frørup.

DC Ingredients arbejder med at afsætte produkterne til højest mulig pris. Derfor skal der kigges på hvert enkelt produkt for sig for at finde ud af, hvad lige netop det kan bruges til.

- Det betyder, at den enkelte slagterimedarbejder skal sortere efter fastsatte specifikationer. Hvis vi ikke

får de rigtige produkter ind fra slagterierne, kan vi heller ikke lave penge af dem. Derfor er det vigtigt, at de produkter, der kommer, er sorteret korrekt, siger Jesper Frørup.

Det kunne for eksempel være, at ben og bløde varer skal hver for sig, eller at frasorterede kategori tre-plucks skal sorteres, køles og bruges til minkfoder.

Men der kan også komme helt nye sorterings-metoder på nogle produkter alt efter, hvad kunden hos DC Ingredients ønsker. ■

- For den almindelige slagteriarbejder betyder det, at Danish Crowns bundlinje bliver bedre, og at vi derfor kan holde flere job i Danmark, forklarer Erik T. Hansen, der er innovations-ansvarlig i DC Ingredients.

- En væsentlig del af redningen i Rønne var eksempelvis, at produkterne bliver udnyttet bedre, så værdien af produktionen blev øget, supplerer administrerende direktør Jan Boeg Hansen. ■



Temperaturen er alfa og omega på fabrikken i Aabybro. Skærmene bliver flittigt brugt af blandt andre Johannes Munch.





Thomas Jørgensen – fik sølv. Foto: DC.

METAL TIL SVENDEPRØVE

To lærlinge fra Danish Crown i Ringsted har været til svendeprøve på Slagteriskolen i Roskilde og har ikke bare bestået, men også fået metal med hjem.

Thomas Jørgensen opnåede 66 point til svendeprøven og fik en sølvmedalje for præstationen, mens Lasse Angelo Wildon scorede 61 point. Det rakte til en bronzemedalje.

De har begge taget den to-årige uddannelse som industrislagter. ■



Lasse A. Wildon – fik bronze. Foto: DC.

PULLED PORK TIL LOUNGE-GÆSTER

AF JACOB HVID FEJRSKOV

I Lufthansas lounges er livet som rejsende lidt skønnere. Gæsterne kan tage et bad, imens skjorten bliver strøget, og bagefter står der Tulip Pulled Pork eller Turkey på menuen. Alt sammen inkluderet i prisen på flybilletten.

Tidligere har lounge-personalet kun serveret Tulip-produkter for morgenmads-gæster med hang til bacon, men siden begyndelsen af oktober er Tulip også blevet en del af frokost-menuen.

- Lufthansa er tyskernes foretrukne selskab. Det er et verdenskendt

firma, som folk har tillid til, og som repræsenterer kvalitet. Derfor er det en rigtig god samarbejdspartner, siger Tulips kunde-ansvarlig for Lufthansa Katja Fercher.

GODT ALTERNATIV

Pulled-produkterne bliver serveret i burgere som en del af et frokostudvalg med varme og kolde retter.

- Foreløbig har vi fået meget positive tilbagemeldinger. Lufthansa er meget tilfreds og havde ikke forventet, at det ville blive en så stor succes. Lounge-området bruges af mange internationale passagerer, og derfor er det også en fordel,

at vi kan tilbyde et alternativ til de gæster, der ikke spiser svinekød, siger Katja Fercher.

Tulips pulled-produkter serveres i de fem største tyske lufthavne; Frankfurt, München, Düsseldorf, Hamburg og Berlin-Tegel.

Målet er at udbrede succesen til flere lande og at få produkterne med ombord på flyene. ■

SUCCES MED DANSKE PØLSER I ENGLAND

Tulip Food Company leverer pølser til fast food-kæden Greggs nye hotdog, som har taget kegler i både England og New York.

New Yorkerne elsker en god hotdog. Derfor blev indbyggerne i den amerikanske storby brugt som test-personer af kædens nye hotdog, inden den blev frigivet i England.

Her kan forbrugerne nu nyde en hotdog med en klassisk dansk pølse, som har et markant højere kød-indhold end den typiske engelske pølse.

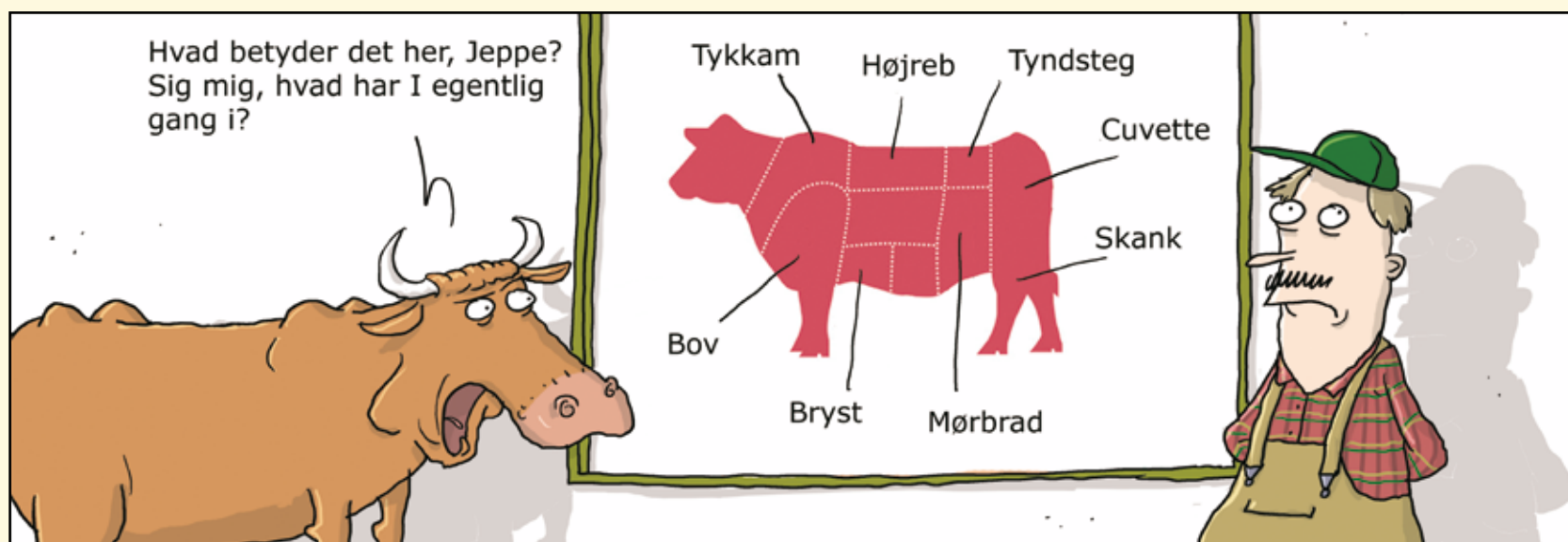
Aftalen med Greggs er kommet i hus gennem tæt samarbejde mellem Tulip Food Company og Tulip Ltd.

- Vi har vist repræsentanter fra Greggs vores pølseproduktion i Svenstrup, og vi tog dem med ud for at se og smage en klassisk dansk hotdog i en Tulip TimeOut. Det var de meget begejstrede for, og det var den oplevelse, der danner baggrund for den nye aftale, forklarer Tulip Food Companys internationale salgsdirektør René M. Olsen.

Pølse til den nye Greggs hotdog er produceret på danske råvarer, og siden lanceringen den 1. september har der været en støt stigning i ordrene fra Greggs.

Kæden har 1.600 butikker fordelt over hele Storbritannien. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Det usædvanlige kunstværk kan ses på besøgs-gangen.
Foto: DC.

KUNST AF TARMME

TO KUNSTNERE OPFØRTE EN USÆDVANLIG INSTALLATION PÅ DC HORSENS.

AF JAN FØNSS BACH

Ud af 45 oppustede blindtarme fra svin – også kaldet bund-ender i fagsproget – har de to kunstnere Ulla Salling Mortensen og Kirsten Holm Nielsen kreeret et kunstværk, som nu er udstillet på besøgs-gangen i slagteriet i Horsens.

Det spektakulære værk har for nylig været en del af Kunsternes Sommerudstilling 2014, hvor kun 70 ud af 4.500 værker slap gennem censorernes nåleøje.

- Det fik meget omtale i medierne, og det var vi lidt stolte af her på slagteriet, for vi har hjulpet kunstnerne med bund-enderne til værket. Derfor

ville vi selvfølgelig også gerne have det udstillet på afdelingen, fortæller besøgschef Agnete Poulsen.

TARMHUSET FASCINERER

For et års tid siden blev tarmhuset i Horsens kontaktet af de to kunstnere, som var på jagt efter oppustelige tarme til deres værk.

- De blev inviteret med på en rundtur i tarmhuset og var dybt fascinerede af produkterne og ikke mindst farverne på tarm-sættene.

- Det endte med, at tarmmester Martin Hedegaard lavede en specialproduktion til dem af bund-enderne,

som er den samme tarm, man bruger til blodpølser. Han rensede, saltede og håndskar tarmene, hvorefter de blev sendt til Ulla Salling Mortensens hjem i Højbjerg, siger besøgschefen.

Her blev de pustet op med en støvsuger og hængt til tørre i kælderen.

- Ulla Salling Mortensen har fortalt os, at det gav en lidt speciel lugt i Højbjerg og omegn i den periode, griner Agnete Poulsen.

MINDST HOLDBAR TIL ...

Selvom der er tale om organisk materiale, skulle holdbarheden være i top.

- Tarmene er jo blevet saltet, og nu er de ovenikøbet pakket ind i en montre af plexiglas, så værket skal nok holde, siger hun.

Hun håber på, at det får lov at blive en permanent del af besøgs-gangen i Horsens i området omkring tarmhuset.

- Det skal vi lige have en snak om hernede, og det kommer selvfølgelig også an på, hvordan vores gæster tager i mod det, bemærker hun. ■

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

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

B: Svær

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



GEVINST: 2600 GRILLEDE PØLSER

DANMARKS STØRSTE GRILL VAR PRÆMIE I KONKURRENCE TIL FORDEL FOR RØDE KORS.

TEKST OG FOTO JACOB HVID FEJRSKOV

Der var endnu ikke ringet ud til spise-frikvarter, før de første hundrede elever fra Svendborg Gymnasium og HF havde taget plads i køen ved Danmarks Største Grill. Og selvom det gik stærkt med at lange pølser over disken, voksede rækken af sultne gymnasie-elever hurtigt til et imponerende syn.

1200 elever plus personale skulle bispises i løbet af det store frikvarter, der i dagens anledning var udvidet med en time. Rektor havde givet grønt lys, kantinen solgte drikkevarer, og elevernes festudvalg sørgede for musik og stemning fra de opstillede højtalere.

PRÆMIE TIL ALLE

Grillens besøg og det stærke frem-møde skyldtes, at gymnasiet havde vundet en konkurrence udstedt af Røde Kors. I uge 38 havde skolen skaffet 152 frivillige til Røde Kors' lands-indsamling, og det var der ikke andre danske gymnasier, der kunne hamle op med.

Derfor udløste det præmien fra Tulip: Et besøg af Danmarks Største Grill med pølser, brød og tilbehør til hele skolen.

I alt blev der leveret 2600 grillpølser til arrangementet.

- Det betyder vildt meget, at vi har en præmie som Danmarks Største Grill, når vi skal skaffe indsamlere. Når vi kan lokke med, at der er pølser til hele gymnasiet, så blive det noget, vi gør sammen og kan være fælles om i spise-frikvarteret, siger Peter William Friborg Larsen.

Han er formand for festudvalget og Røde Kors-ambassadør på Svendborg Gymnasium.

POPULÆR KONKURRENCE

Det er syvende år i træk, Røde Kors arrangerer gymnasie-konkurrencen, og Tulip har været præmie-sponsor i flere år. Tidligere har op mod fem gymnasier haft mulighed for at vinde et besøg af en pølsevogn.



Gymnasie-eleverne i Svendborg fik i fællesskab glæde af 333 kammeraters indsats for Røde Kors.

I år var det første gang, at Danmarks Største Grill rykkede ud til vinderne af konkurrencen, der bliver mere og mere populær over hele landet.

- Siden sidste år er vi gået fra 2000 til 3500 indsamlere på landsplan. Men vi kommunikerer jo ud til næsten 60.000 elever, så der er masser af

mer-potentiale, siger Røde Kors' projektleder Johan Hillers.

De 152 frivillige gymnasie-elever blev til imponerende 333 inden lands-indsamlingen. Blandt andet fordi mange tilmeldte sig under grillfesten på Svendborg Gymnasium. ■



KORT NYT

KAMPAGNE OM LISTERIA

Fra oktober og frem til og med december i år vil fødevarer-virksomheder blive kigget ekstra grundigt efter af Fødevarestyrelsen, der står bag en kontrol-kampagne med det lange navn "Egenkontrol for listeria i kødproduktvirksomheder".

Det oplyser styrelsen på sin hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk.

Ifølge den fokuserer kontrol-kampagnen på egenkontrol af listeria i fødevarer-virksomheder, der producerer spiseklart kødpålæg som for eksempel rullepølse og hamburgerryg.

Formålet med kampagnen er at undersøge, om virksomhederne har styr på at kontrollere listeria, og at stramme op, hvis det ikke er tilfældet. Fokus ligger blandt andet på, om virksomheden tager de prøver, som den skal ifølge loven, og om råvarer og færdigvarer kan spores.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



SVINE-KOTELETTER

MARINERET MED APPELSIN OG KANEL

Denne opskrift til to personer kræver lidt forberedelse, da du skal koge en marinade, men ellers er det en ganske nem ret.

Vælger du at marinere kødet længe, kan der måske også blive tid til at lave en råkost-salat eller andet tilbehør, der mætter lidt mere end spinat-salaten.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 svine-koteletter uden ben, 2 cm tykke á 125 g
salt og peber
½ spsk olie

MARINADE

½ stang kanel
2 laurbærblade
2½ spsk sukker
1 fed hvidløg
1 appelsin

STEGTE KARTOFLER

400 g kartofler, evt. bagekartofler
½ spsk olie

SPINATSALAT

100 g rensset frisk spinat
2 spsk græsk yoghurt eller syrnet

fløde 9%
ca. ½ tsk citronsaft
1 spsk frisk peberrod
frisk dild

SÅDAN GØR DU

Kog ½-1 dl vand med kanel, laurbærblade og sukker. Lad det køle ned. Tilsæt finthakket hvidløg og saften af en appelsin. Rids evt. 3-4 steder i fedtkanten på hver kotelet. Læg koteletterne i marinaden ½-12 timer før stegning, og opbevar dem i køleskabet. Vend dem jævnligt, hvis marinaden ikke dækker koteletterne.

Kartoflerne skrælles og skæres i tern 1x1x1 cm eller tynde både. Varm olien på en pande, tilsæt kartoffeltern og vend jævnligt. Stegetid 15-20 minutter. Drys med salt og peber.

Skyl spinaten grundigt. Lad vandet dryppe helt af. Smag yoghurten til med citronsaft, fint-revet peberrod, salt og peber. Vend spinaten forsigtigt i yoghurten sammen med plukket dild.

Tag koteletterne op af marinaden. Dup dem tørre med køkkenrulle. Lad olien blive varm på en pande ved god varme. Krydr koteletterne med salt

og peber, og brun dem ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme, og steg dem færdige, ca. 3 minutter på hver side. Skær fedtkanten fra koteletterne ved servering.

TIPS

Kartoflerne kan steges i ovnen ved 225 grader i ca. 20 minutter.

Opskriften er fra voresmad.dk og er udarbejdet af Nikolaj Kirk.

QR-KODE

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



JUBILARER

NOVEMBER-DECEMBER

BLANS
27. november 2014
25 års jubilæum
Søren Andreassen
Slagtegang

27. november 2014
25 års jubilæum
Peter Lauridsen
Rensningsanlæg

11. december 2014
25 års jubilæum
Karlo Jensen
Kamme/backs

HERNING
20. november 2014
25 års jubilæum
Jens Birkholm
Fryser

26. november 2014
35 års jubilæum
Carsten Lundgård Pedersen
Skærestue

3. december 2014
40 års jubilæum
Erik Toustrup
IT

11. december 2014
25 års jubilæum
Sivananthan Rajalingam
Skærestue

HORSENS
20. november 2014
25 års jubilæum
Palle Ruby Jensen
Slagtegang, aften

22. november 2014
35 års jubilæum
Egon Sørensen
Opskæring

1. december 2014
35 års jubilæum
Karsten Jensen
El-værkstedet

RINGSTED
3. november 2014
45 års jubilæum
Karsten Kajbjerg
Skærestue 3

3. november 2014
45 års jubilæum
Niels Søren Kristiansen
Slagtning

6. november 2014
25 års jubilæum
Poul Erik Scharau
Skærestue 4

4. december 2014
25 års jubilæum
Jørgen Hauspild Petersen
Skærestue 1

SDR. FELDING
28. november 2014
25 års jubilæum
John Jørgensen
Produktion

HOLSTED
6. november 2014
25 års jubilæum
Jan Martin Thomsen
Slagtegang





VI GÅR I TÆNKEBOKS

I godt et år har diskussionerne bølget på de danske svineslagterier i Danish Crown.

På utallige møder, i utallige avis-artikler, for lukkede døre og i det offentlige rum har vi diskuteret, om vi kunne knække kurven og vende udviklingen, så vi igen ville se flere slagtesvin på slagterierne – og dermed bevare arbejdspladserne.

Alle parter har været kreative, og ind imellem har det været svært at genkende det, der blev sagt på møderne, når vi så det gengivet i aviserne.

Alle ved, at vi indtil nu ikke har nået en løsning på situationen med færre slagtesvin. De fleste er også klar over, at der fortsat er for høje omkostninger i den danske del af produktionen.

DC ER EN STÆRK KONCERN

Men diskussions-lysten er træt. Vi har alle sammen brug for en tænkepause, for som stemningen er lige nu, kan vi ikke finde fælles fodfæste.

I disse dage lægger vi sidste hånd på årets regnskab, som vi offentliggør her midt i november. Igen i år vil vi

sikkert kunne møde forvirring over, at vi diskuterer de danske omkostninger, når nu koncernen giver overskud.

Så lad mig bruge anledningen her til at forklare det – en gang til.

Danish Crown er en stærk koncern. En international koncern. I de udenlandske selskaber ser vi fremgang. Det er baggrunden for, at vi dels kan levere et resultat, der bevarer vores troværdighed over for de institutter, vi skal kunne låne penge af, og at vi dels kan betale de danske landmænd, som ejer selskabet, en afregning, som matcher den, de kunne få, hvis de leverede deres slagtesvin til et slagteri i for eksempel Tyskland.

En del af den betaling er den restbetaling, landmændene får ud, når resultatet er gjort op i slutningen af året. Var der ikke nogen restbetaling, fik vi heller ikke slagtesvinene. Restbetalingen er en del af noteringen – ikke en ekstra bonus.

DYRERE I DANMARK

Men selv om afregningen til landmændene kan konkurrere med den tyske afregning, falder produktionen

af slagtesvin i Danmark med ca. fire procent om året. Det er dyrere for en dansk landmand at opfede et slagtesvin, end det er for en tysk. Og det er dyrere at slagte et svin i Danmark, end det er i Tyskland.

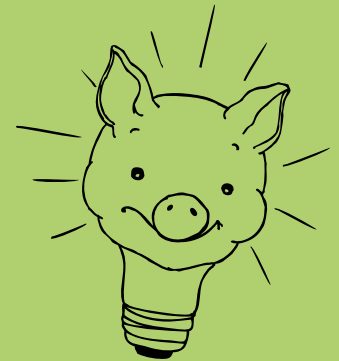
NØDVENDIGE JUSTERINGER

Vi vil i ledelsen bruge månederne frem til foråret på at gå i tænkeboks og se på, hvordan vi håndterer det stadigt faldende antal slagtesvin på slagterierne. Også derfor stiller vi nu de mange diskussioner om større tiltag i bero.

De lokale justeringer i hverdagen vil fortsat finde sted, for de er helt nødvendige. Men vi tager en pause fra større strukturelle forandringer. Det tror jeg, alle trænger til.

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

30. oktober 2014

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejds miljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Laursen
fabriksskiftleder,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



**Aske Gott
Sørensen**
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers