

BUGLE TUR/RETUR

S8-11

HAR DU GRUS MED
DIN MESTER?
S4-5




kroegen
AUGUST 06-2015

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

GRUS I PRODUKTIONEN

Først hed det MUS eller MU-samtale. Nu har en opskærings-afdeling jævnligt GRUS. Læs, hvad det er.

SIDE 7

TUR TIL CANADA

Er du under 30, kan du få en oplevelse for livet. Og oven i købet få støtte til at tage job på et familieslagteri i Canada.

SIDE 13

I SPIDSEN FOR CSR

Danish Crown-koncernen har fået sin første koordinator for virksomhedens sociale ansvar. Det, der kaldes CSR. Mød Andrew Wright.

SIDE 14

SMUK TATTOO

Smukfest og ikke mindst DC's smukke svinesti er et hit hos folk, der indlogerer sig i svinehytterne. En af dem har ligefrem fået lavet en tusch med motiver der fra.



BAGSIDE

Leder: En vanskelig virkelighed.

FORSIDE + 8-11

Bjarne Engstrøm deler sin tid mellem Faaborg og Bugle. Sammen med en række ledere fra DC's sydfynske fabrik pendler han til det sydvestlige England for at hjælpe kollegerne godt i gang på det, der bliver Englands største udbenings-fabrik.

Forsidefoto: Graham Fudger.

RINGSTED GEN-ANSÆTTER 110

TILLIDSMAND: GLAD FOR, AT VI KAN BEHOLDE KOLLEGER.

AF JENS HANSEN OG LISBETH CARØE

En fortsat høj tilførsel af slagtesvin får Danish Crown til at genskabe 110 af de arbejdspladser, der i marts blev nedlagt på slagteriet i Ringsted.

Dermed er antallet af fyringer reduceret fra oprindeligt knap 300 til nu under 100.

- Jeg er rigtig glad for den besked. Det er glædeligt, at Danish Crown nu kan annullere en hel del af de fyresedler, der ellers var delt ud, og at vi kan beholde vores kolleger, siger tillidsmand Torben Lyngsø.

ENDELIG FLERE GRISE

Han kalder det for en god nyhed, at der nu er flere grise til slagtning. I lang tid har antallet af slagtesvin været faldende, og det førte til at ændre strukturen. Det kostede Ringsted to af fire slagte-linjer.

- Men nu har vi oplevet, at de planlagte 80 fyringer i juni blev begrænset til 32, og de 110 kolleger,

der skulle have været stoppet i september, kan alligevel blive her. Det er dejligt, og det er der mange her, der er positive over for, siger Torben Lyngsø.

- Nu håber vi bare, at det varer ved, og at det ikke kun varer nogle måneder, og vi så har slagtet op, tilføjer han.

FYRESEDLER ANNULLERES

- Det er utroligt positivt, at vi nu kan begrænse antallet af fyringer i Ringsted yderligere. Samtidig er det en dejlig fornemmelse at give vores fabrikschef den opgave at annullere fyresedlerne til en stor gruppe af ansatte, der ellers stod til at miste deres job, når ferieperioden er slut, siger Søren F. Eriksen, der er administrerende direktør i DC Pork B2B (business to business, red).

Slagteriet i Ringsted havde før tilpasningen i marts kapacitet til at slagte 54.000 grise om ugen. Det tal skulle efter planen være reduceret til 34.000. Men med et nyt deltids-hold

og genoprettelsen af de 110 stillinger vil det fremover være muligt at slagte op til 45.000 grise om ugen.

SMÅGRISE FEDES OP

- For første gang i over 10 år ser vi en stabilisering i produktionen af slagtesvin i Danmark, men meget tyder desværre på, at det sker på en trist baggrund, siger Søren F. Eriksen.

- I øjeblikket er prisen på svinekød meget lav over hele Europa, så derfor er prisen på smågrise til eksport også faldet drastisk. Vores oplevelse er, at som konsekvens af de lave priser vælger nogle smågrise-producenter at beholde smågrisene og selv fede dem op, da det lige nu er den mindst ringe løsning for dem, forklarer direktøren.

Det var i forvejen lykkedes at skabe nye jobs til 22 af de fyrede medarbejdere i slagteriets Japan-afdeling, mens op mod 50 har fået tilbudt arbejde på et nyt deltids-hold. ■

MASSER AF FERIE-ØNSKER

FERIEFONDEN HAR FÅET OVER 200 FORSLAG.

AF LISBETH CARØE

Det ser ud til, at det var en god idé at udskrive en konkurrence, da Danish Crowns Feriefond tidligere på sommeren bad de mulige ferie-

gæster om at komme med deres bud på, hvor fonden skal købe sit næste lejemål.

- Vi har fået 238 besvarelser. Det er ganske overvældende, at så mange gerne vil fortælle, hvor og hvordan de kunne tænke sig at holde ferie. Det vil jeg gerne sige tak for, siger formanden for feriefondens bestyrelse Carl Hansen.

FLEST VIL TIL BERLIN

Rent geografisk tegner der sig en hitliste blandt ønskerne. Topscoreren er Berlin, mens Skagen er den næstmest foretrukne ferie-destination. Derefter er det storby-ferie i udlandet, der er eftertragtet, nemlig Hamborg og London.

I det hele taget er ønskerne mange, og de går både på steder herhjemme og i udlandet. Det forslag, der har den længste rækkevidde, er Florida i USA.

Medarbejderne i Danish Crown og Tulip, som kan leje feriefondens boliger, har også foreslået en feriebolig, hvor man må have hund med, et stort hus til 10-12 personer og ferie i et badeland.

VINDER FÅR GRATIS FERIE

- De mange forslag giver bestyrelsen et godt grundlag at arbejde videre på. Vi holder det næste møde i september, hvor vi vil drøfte forslagene og finde en vinder, fortæller Carl Hansen.

Præmien til den heldige er en uges gratis ophold i en af fondens ferieboliger efter eget valg.

Fonden har otte lejemål i Danmark. For nylig har fonden solgt de to sommerhuse på Samsø og i Marienlyst. Derfor er der nu penge til at købe et nyt feriehus eller -lejlighed. ■



Slakteri-arbejder Johannes Dall (t.v.) og ferie-afløser Sif Lerud Vedel Stamp Hagedorn (t.h.) arbejder stadig i salteriet sammen med de nye "kolleger".

ROBOTTER OVERTAGER TUNGE LØFT

10 MEDARBEJDERE ER BLEVET ERSTATTET AF ROBOTTER I SALTERIET – MEN INGEN HAR FÅET EN FYRE-SEDDEL.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

På slagteriet i Blans bliver der i saltet mellem 120 og 130 tons kød til bacon om dagen. Sådan har det været i mange år. Men for nylig blev håndkraft erstattet af to top-moderne robotter i salteriet.

- DE MANGE TUNGE LØFT KLARES NU AF ROBOTTERNE.

Michael Jespersen, drifts-leder.

Robotterne er ifølge drifts-leder i afdelingen Michael Jespersen de nyeste på markedet, og DC Blans er de første i Europa til at bruge dem. Han anslår, at Danish Crown kan spare fem millioner kr. om året ved at skifte hænder ud med robot-arme.

- Det er en stor besparelse, vi kan hente med den nye teknologi. Vi forventer at spare fem operatører på hvert skift, og vi har to skift. Altså i alt 10 mand, fortæller Michael Jespersen.

De 10 medarbejdere får nu job i andre afdelinger. Og det er ikke kun godt for økonomien, at linjen bliver overtaget af robotter.

- Det er fysisk hårdt at stå i salteriet, for der er mange tunge løft. Nu klarer robot-armene det, så det er en sidegevinst, siger Michael Jespersen.

OPSTARTS-PROBLEMER

Johannes Dall er en af de medarbejdere, der stadig står på linjen. I sine 10 år på Danish Crown har han på nær et par dage udelukkende

arbejdet med saltning. De nye robotkolleger har ikke udelukkende fået en varm velkomst.

- Det fungerer ikke ordentligt endnu, og ind imellem går robotterne i stå, siger han.

Johannes Dall er dog overbevist, at det blot drejer sig om begynder-vanskeligheder.

- Det skal nok komme, er jeg sikker på. Jeg er i hvert fald optimistisk. ■



Det er nu robot-arme, der står for de tunge løft i salteriet.

DOM I TYVERI-SAG FRA BLANS

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Det retslige efterspil i den tre år gamle tyveri-sag fra Blans er nu afsluttet. To af de tre tiltalte blev dømt.

I 2012 blev tre ledere fra slagteriet i Blans meldt til politiet af Danish Crown. De var mistænkt for på ulovlig vis at have bortskaffet fyringsolie, tankanlæg, stålreoler og slagteri-udstyr til en værdi af op imod en million kr.

Onsdag i sidste uge fik sagen sin afslutning i Vestre Landsret i Sønderborg.

Landsretten idømte den tidligere forsynings-mester og den tidligere maskinchef fem måneders betinget fængsel samt 100 timers samfundstjeneste for at have solgt 65 tons olie til en værdi af ikke over 150.000 kr.

Den tidligere produktions-mester blev frifundet.

De tre ledere er ikke længere ansat i Danish Crown. ■



KORT NYT

DANSKE PØLSER I SVENSK LUFTHAVN

Mange danskere, der vender hjem fra udlandet, sætter en pølse til livs, så snart de lander i lufthavnen. Det vidner ikke mindre end fire pølsevogne fra Steff's Place om i Kastrup Lufthavn.

Nu kan svenskerne også nyde en dansk hotter, når de lander i Arlanda i Stockholm. Den 3. august åbnede butikken, som er det første salgssted nogensinde i lufthavnens bagage-udlevering. Bagageområdet passeres årligt af 6,5 millioner mennesker.

Åbningen af Steff's Place i Arlanda er en følge af Steff-Houlbergs ekspansion i Sverige. For tre og et halvt år siden åbnede den første pølsevogn i Sverige, og nu er antallet vokset til 25.



ÆRLIG SNAK

SAMTALER I GRUPPER GIVER TRYGHED, SÅ MEDARBEJDERE OG MESTER FÅR EN GOD DIALOG.

MUS/GRUS

Udviklings-samtaler har flere navne:

- MUS står for Medarbejder-udviklings-samtale
- GRUS står for Gruppe-udviklings-samtale.

Ofte bruges også MU-samtale og tilsvarende GRU-samtale.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

Den individuelle medarbejder-udviklings-samtale mellem mester og slagteri-arbejder er ikke længere obligatorisk på Danish Crowns slagterier. Mester Henrik Knudsen mener dog, at de tilrettelagte samtaler er vigtige for arbejds-miljøet på slagterierne.

Derfor har han udviklet sin egen form, hvor han holder samtaler i grupper med sine 104 medarbejdere i opkærings-afdelingen i Herning. Den gruppevise samtale foregår med fem-seks medarbejdere ad gangen.

Gruppe-udviklings-samtalerne – eller slet og ret GRU-samtaler – er nu et velprøvet redskab.

- GRU- og MU-samtalerne handler om mennesker. Så har vi råd til at

lade være med at holde dem? Jeg synes personligt, at det er en vigtig prioritering, siger Henrik Knudsen.

Han mener, at det for arbejds-ledere med store afdelinger kan være svært at overskue at holde MU-samtaler med alle. Derfor kan gruppe-samtaler være brugbare. Fordelen er, at man som mester når at have samtaler med alle medarbejdere, men samlet bruger mindre tid på det.

EN FINGER PÅ PULSEN

Henrik Knudsen synes, at GRU-samtalerne er gavnlige både for slagteri-arbejderne og ham som mester. Gennem den fælles dialog i grupperne får han et billede af, hvad der rører sig blandt medarbejderne i hans afdeling. Samtidig får slagteri-arbejderne et indblik i, hvad deres mester tænker.

- Jeg får en finger på pulsen under samtalerne. Medarbejderne møder

ofte op med konkrete punkter, som de ønsker at snakke om i gruppen. Det kan for eksempel være spørgsmål til de beslutninger, jeg har truffet.

- Det giver mig mulighed for at forklare mig over for dem, hvis de undrer sig over noget, siger Henrik Knudsen.

Efter GRU-samtalen skriver Henrik Knudsen et referat, som underskrives af alle deltagerne. Det er vigtigt for ham, at hele gruppen kan godkende referatet. Alle skal være enige om, hvordan samtalen er forløbet.

FABRIKSCHEF: ÆRLIG DIALOG

Fabrikschef Kaj Meldgård er glad for, at mestre fortsætter med at holde udviklings-samtaler.

- Mestre kommer ind under huden på deres medarbejdere gennem samtalerne. Jeg tror på, at den ærlige



Roland Seth er meget glad for GRU-samtalerne.

- NY METODE HOLDER

SLAGTERI-ARBEJDER ROLAND SETH ER VARM FORTALER FOR GRUS.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

Roland Seth har i de sidste 18 år stået i DC Hernings opkærings-afdeling. I løbet af årene har han været til mange medarbejder-udviklings-samtaler. Han mener, at indførelsen af MU-samtaler i grupper – de såkaldte GRU-samtaler – har højnet kvaliteten.

- Jeg kan virkelig lide den nye metode, hvor vi holder samtalerne i grupper. Det giver mig mulighed for at sparre

med mine kolleger. Både med hensyn til ideer til afdelingen, og hvis jeg gerne vil have et godt råd, siger Roland Seth.

INDSIGT OG VIDEN

Roland Seth har et eksempel på, hvordan GRU-samtalerne har hjulpet ham og hans kolleger. På et tidspunkt var de en mand for meget ved båndet og fik derfor besked om, at en af de i alt fem slagteri-arbejdere skulle have

dialog er et godt værktøj til at løse konflikter på afdelingerne. Derfor er det virkelig godt, at mestrene gør det, siger Kaj Meldgård.

Om Henrik Knudsens GRU-samtaler siger han:

- MAN SKAL FINDE DEN METODE, DER ER BEDST FOR AFDELINGEN.

Henrik Knudsen, mester.

- Jeg ved, at Henrik Knudsen kan se en effekt af gruppe-samtalerne. Han er en meget lyttende mester, så han bruger de andres input til at finde løsninger. Derfor kommer det i sidste ende hele afdelingen til stor gavn.

TRYGGE I GRUPPER

Det er Henrik Knudsens opfattelse, at alle deltager aktivt i gruppe-samtalerne. Medarbejderne sidder sammen med kolleger, de i forvejen kender. Derfor er de ikke tilbageholdende med at bringe emner på banen, de har gået og tænkt over.

- Mine medarbejdere er trygge ved hinanden. Jeg oplever ikke, at de krummer tæer over at skulle sige

noget foran deres kolleger. Tværtimod. Folk vil gerne være med. Jeg bliver ind imellem spurgt af nogen, hvornår det er deres tur.

Mesteren holder fortrinsvis GRU-samtaler. Dog sker det, at Henrik Knudsen får brug for at tale med en medarbejder alene, og så tager han en individuel, traditionel MU-samtale.

INGEN MESTRE ER ENS

Henrik Knudsen har fundet en løsning, som fungerer rigtig godt for ham og hans afdeling, synes han. Det betyder dog ikke, at han nødvendigvis vil anbefale andre at gøre ligesom ham.

- Ingen afdelinger fungerer på samme måde. Hvad der er godt for én afdeling, kan være skidt for den anden. Derfor skal hver mester finde den metode, der passer bedst til ham og afdelingen. Men jeg vil anbefale, at man prioriterer samtalerne.

Henrik Knudsen mener, at en udviklings-samtale skal være en dialog mellem slagteri-arbejder og mester. Så er det næsten lige meget, hvordan man vælger at afvikle den. Det vigtigste er, at man får talt med hinanden, synes han. ■



Henrik Knudsen holder udviklings-samtaler med medarbejderne i grupper.

andre arbejds-opgaver. Til en GRU-samtale med mester Henrik Knudsen fik gruppen mulighed for at komme med deres eget syn på sagen.

- Beslutningen blev på den måde taget op til debat, og Henrik Knudsen fik indsigt i hver medarbejders mening om den nye ordning, forklarer han.

- ALLE MØDER VELFORBEREDT OP.

Roland Seth, slagteri-arbejder.

Roland Seth gik selv fra mødet med en følelse af, at han havde fået mere viden om sagen. Samtidig vidste han, at hans mester havde taget udmeldingerne til sig og ville arbejde på at finde en løsning, hvor flest mulige ville være tilfredse.

Løsningen blev, at to af de fem medarbejdere meldte sig frivilligt til at varetage de andre arbejds-opgaver med det samme. Og at alle fem

ved båndet på længere sigt skulle oplæres til på skift at varetage den anden arbejds-opgave.

KOMMER FORBEREDT

Det er Roland Seths indtryk, at alle er glade for den nye metode.

- Jeg har selv et papir med til samtalerne med en række punkter, som jeg gerne vil gennemgå sammen med min mester og de andre fra afdelingen. Det har mine kolleger også. Alle møder op velforberedte, fordi det netop er vores mulighed for at sætte præg på afdelingen, siger Roland Seth.

Han håber, at Henrik Knudsen fortsætter med at holde GRU-samtaler. Sparringen og den fælles dialog gør nemlig, at gruppe-samtalerne ifølge Roland Seth er den bedste form for samtale mester og slagteri-arbejder imellem. ■

SAMTALER EFTER BEHOV

Til at begynde med var MUS eller Medarbejder-udviklings-samtaler et krav i Danish Crown.

Det var obligatorisk, at en leder skulle holde en individuel samtale med alle sine medarbejdere mindst én gang i løbet af to år.

I 2008-09 besluttede de lokale Samarbejds-udvalg og fabriksledelserne, at samtalerne ikke længere skulle være obligatoriske for produktions-medarbejdere, men styret af behov.

Nu kan en medarbejder bede sin chef om en samtale, når han eller hun har brug for det. Omvendt kan lederen også indkalde en medarbejder til samtale med en rimelig frist, hvis der er noget, chefen vil tale med en af sine folk om.



DC-CHECK PÅ TRAPPERNE

MEDARBEJDER- OG LEDER-MÅLING FINDER STED FRA DEN 14. SEPTEMBER.

AF JAN FØNSS BACH

9.800 medarbejdere på tværs af koncernen får snart mulighed for at give deres mening til kende, når DC-koncernen igen i år tager temperaturen på forholdene på arbejdspladsen.

Næste DC-Check måling finder sted fra den 14. september. Medarbejdere i produktionen i Danmark og i K-Pack i Sverige får udleveret spørgeskemaer på arbejdspladsen.

Sidste chance for at deltage er den 23. september.

FLERE DELTAGER

- Det er som altid et stort skib, vi sætter i søen. I år udvider vi feltet yderligere med Tulip Ltd., hvor alle funktionærer deltager, fortæller Senior HR-manager Mette Vinge-Brandt.

Når alle resultater er i hus, bliver de mange besvarelser bearbejdet af analyse-firmaet Ennova. Lederne i hver afdeling modtager resultatet for sit eget ansvarsområde den 27. oktober.

- Herefter skal alle ledere præsentere resultaterne for medarbejderne i afdelingen og udarbejde handlings-planer, der kan understøtte motivationen og engagementet i afdelingen, siger Mette Vinge-Brandt.

Medarbejder- og ledermålingen har tidligere heddet DC Tjek, men i takt med at målingen er blevet udbredt til de udenlandske selskaber, er det besluttet at ændre stavemåden til DC-Check. ■

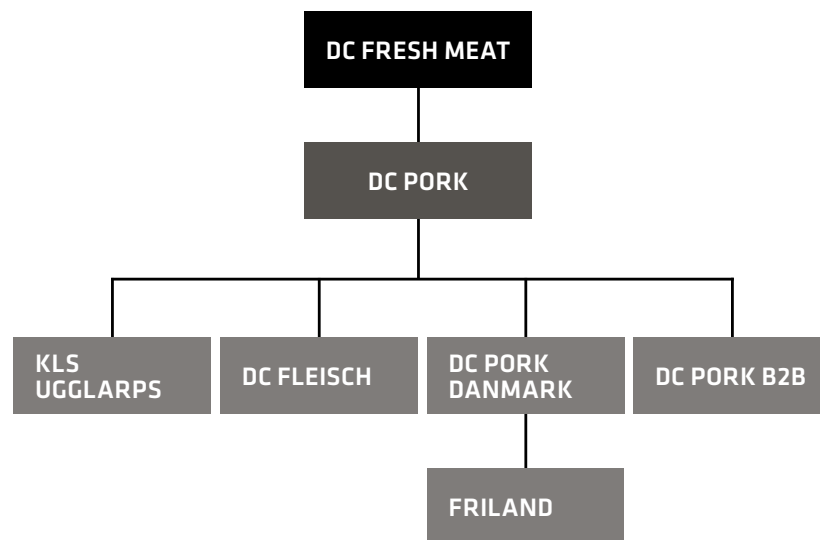
DE ER MED

9.800 medarbejdere på tværs af koncernen deltager i målingen.

De er fordelt sådan:

- Alle 100 % ejede forretnings-enheder med undtagelse af Sokolow deltager
- Målingen afvikles for alle produktions-medarbejdere i Danmark og i K-Pack i Jönköping samt alle funktionærer i koncernen
- I de øvrige forretnings-enheder er målingen målrettet funktionærerne.

DC CHECK
EMPLOYEE SURVEY



DC Pork har nu fire forretnings-områder i den nye struktur, som følge af, at stillingen som administrerende direktør for DC Pork er nedlagt. Grafik: DC/CZOO.

NY STRUKTUR I DC PORK

FIRE OMRÅDER ER SAMLET UNDER KJELD JOHANNESSEN.

AF ANNE VILLEMOES

Danish Crown har ændret strukturen i koncernens division for fersk svinekød.

lidt på organisationen, forklarer Kjeld Johannesen.

Det betyder, at der ikke ansættes en ny divisions-direktør efter Jesper Friis, og at DC Pork i stedet deles op i fire selvstændige forretnings-områder.

Ledelses- og ansvars-forholdene i DC Pork Danmark, DC Fleisch og KLS Ugglarps er uændrede med henholdsvis Uffe Frovst, Steen Sønnichsen og Jonas Tunestål i spidsen.

Samtidig er produktions-direktør Søren F. Eriksen forfremmet til direktør af en ny forretnings-enhed, der kaldes DC Pork B2B (business to business, red.).

SLAGNING OG BACON UNDER ÉT

Det nyoprettede forretnings-område DC Pork B2B vil omfatte de seks svineslagterier i Danmark, so-slagteriet i Skærbæk, udbenings-afdelingerne i Polen og Tyskland, udbening og bacon i Bugle i England samt eksport-salget.

Den nye struktur deler DC Pork op i fire selvstændige forretnings-områder:

- DC Pork B2B
- DC Pork Danmark
- DC Fleisch i Tyskland
- KLS Ugglarps i Sverige

Ny B2B-direktør er Søren F. Eriksen.

Hans første opgave bliver at organisere DC Pork B2B inden for de definerede ansvars-områder.

De fire selvstændige forretnings-områder vil referere direkte til direktøren for DC Fresh Meat, som er administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Den nye struktur i DC Pork er trådt i kraft den 6. august. ■

- Vi har vurderet, at der kan skabes en endnu bedre synergi ved at ændre

SLAGT EN BISON

FÅ DIG EN PÅ OPLEVEREN BÅDE FAGLIGT OG PERSONLIGT PÅ ET UDDANNELSES-OPHOLD I CANADA.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Sundby-Wenbo Fonden tilbyder at give unge slagteri-arbejdere en oplevelse for livet.

Er du mellem 18 og 30 år og arbejder i fondens dæknings-område, kan du søge om at komme på et uddannelses-ophold i Canada. Du kommer til at arbejde minimum tre måneder på det familie-drevne slagteri Riverside Packers.

Du får mulighed for at finpudse dine kompetencer indenfor slagtning, partering og udbening af kødkvæg, svin, får og søgar bisoner. Du lærer også at afhude og producere pølser og bacon.

Din arbejds-uge på slagteriet bliver på cirka 40 timer. Som regel har du fri i weekenderne, og hvis du er

der om sommeren, får du tre-fire ugers ferie.

Samtidig bliver du en del af en spændende kultur i den mindre by Drumheller, der ligger nær de berømte Rocky Mountains. Når du har fri, er der massevis af muligheder for at dyrke friluftslivet i den fantastiske natur. Du kan stå på ski, fiske, gå på jagt og meget mere.

REJS MED EN KAMMERAT

Det kan være et stort skridt at tage den lange tur fra Danmark til Canada alene, og derfor er det muligt at rejse sammen med en kollega. I kommer begge til at arbejde på Riverside Packers.

Hvis du har mod på at rejse alene, har du stadig mulighed for at være sammen med folk fra Danmark. Gennem organisationen Travel to Farm lærer

du andre danskere at kende, som skal på uddannelses-ophold i samme område som dig. Det giver dig chancen for at få nye danske bekendte, som du kan ses med i fritiden eller rejse rundt med i sommerferien.

KOM MED ÅBENT SIND

Riverside Packers søger en medarbejder, der er klar på fysisk hårdt arbejde. Du skal samtidig være nysgerrig efter ny viden og være fleksibel. Din dagligdag kan blive meget forskellig fra den, du har i Danmark. Det er derfor også vigtigt, at du har mod på at kaste dig ud på dybt vand og gå til opgaverne med et åbent sind.

For at komme i betragtning til uddannelses-opholdet kræver det, at du enten er under uddannelse til slagter eller er udlært. Du skal derudover have grundlæggende færdigheder i engelsk og en ren straffe-attest. Af

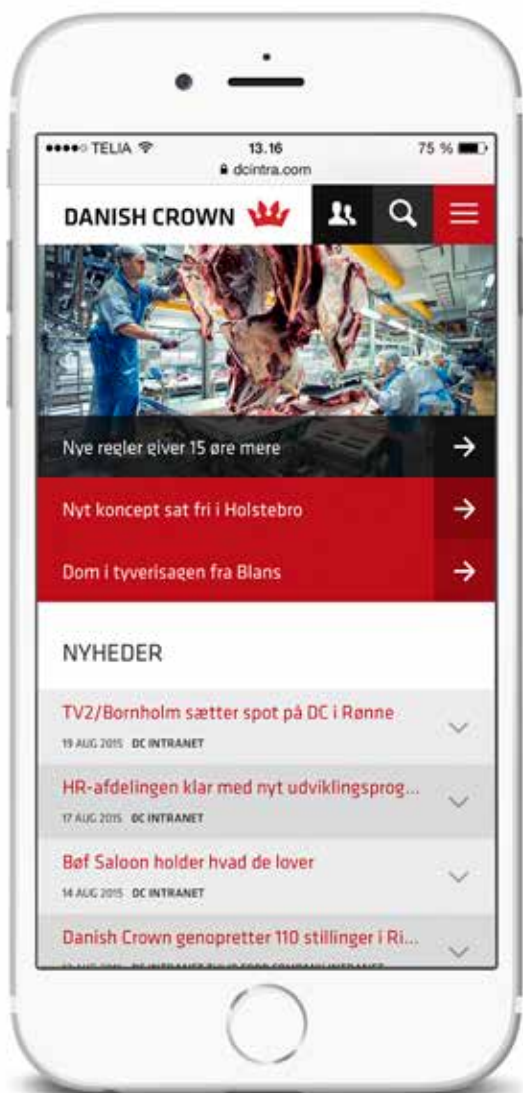
HVAD KOSTER DET?

- Prisen afhænger af opholdets længde
- Ni måneder koster cirka 26.650 kr.

praktiske årsager er det også nødvendigt, at du har kørekort.

Sundbo-Wenbo Fonden er geografisk begrænset til at kunne støtte medarbejdere, der er ansat på DC Pork i Sæby, Horsens og Herning, DC Beef i Aalborg, Tulip FC i Aalborg og Svenstrup samt DC's og Tulips hovedkontorer i Randers. Fonden kan støtte med op til ca. 35.000 kr., som er skattepligtigt.

Tror du, at et spændende ophold med masser af nye udfordringer i Canada kan være noget for dig, kan du få en brochure ved at kontakte Sundby-Wenbo Fonden. Du kan også få besvaret spørgsmål ved at kontakte medlem af fondens bestyrelse Henrik Linneberg fra Danish Crown. Han træffes på tlf. 8919 1210 eller heln@danishcrown.dk. ■



Du kan gå på det nye DC Intra med din mobil, mens du spiser din madpakke eller holder kaffepause.

DU KAN FÅ DC-NYHEDER PÅ DIN MOBIL

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crowns nye intranet gør det meget nemmere for dig at følge med i seneste nyt om din arbejdsplads.

Du kan nemlig se intranettet fra både din computer, tablet eller mobiltelefon. Derfor kan du gå på intranettet – uanset om du sidder i kantinen, er på farten eller er hjemme hos dig selv.

SÅDAN GØR DU

Som produktions-medarbejder i DC går du ind på www.kronenet.dk.

Password er dctime for alle, uanset hvor du arbejder.

Brugernavn for de enkelte fabrikker:

Blans
HerningS
Holsted
Horsens
Kolding
Ringsted
Rønne

Sdrfelding
Sæby
Aalborg
Skærbæk

Funktionærer skal logge på med deres initialer og personlige password.

TULIP

Produktions-medarbejdere i Tulip skal bruge adressen www.tulipnet.dk.

Hver fabrik har sit eget brugernavn, mens password for alle er tulipnet.

Brugernavn for de enkelte fabrikker:

tulipabenra
tulipesbjerg
tulipsvenst
tulipvejle
tulipaalborg

Funktionærer skal logge på med deres initialer og personlige password. ■



Bjarne Engstrøm foran de skinker, der både udgør en væsentlig del af produktionen i Bugle og har givet ham tilnavnet Mr. Horseshoe.



MEET MR. HORSESHOE

DRIFTSLEDER I FAABORG BJARNE ENGSTRØM ER BINDELED TIL BUGLE, HVOR BLANDT ANDET SKINKER – DER KALDES HORSESHOE – FREMOVER SKAL PRODUCERES.

AF LISBETH CARØE
FOTO GRAHAM FUDGER

Danish Crowns ledelse besluttede i januar 2014 at lukke den sidste lørtunge produktion af udbening i Danmark. Størstedelen af Faaborgs aktiviteter er nu ved at blive flyttet til England. Mere præcist til Bugle i det sydvestlige hjørne af landet.

Det er ikke kun produktionen, der tager turen over Nordsøen. Også flere medarbejdere fra Fyn følger med, ligesom ansatte fra hovedkontoret i Randers jævnligt har deres gang på fabrikken i Bugle for at hjælpe med at få den tidligere Tulip Ltd.-afdeling til at glide ind i Danish Crown-konceptet.

Én af dem er Bjarne Engstrøm, som pendler mellem Faaborg og Bugle.

Han opholder sig to uger på den engelske udbenings-fabrik, har en uge fri og er så i Faaborg fire-fem uger. I turnussen indgår også hans fynske leder-kolleger mestrene Flemming Christensen, Jim Andersen og Claus Petersen.

KUNDER FÅR SAMME PRODUKT

- Vi skal sikre, at varerne er fuldstændig som dem, vi producerer i Faaborg.

Kunderne skal have nøjagtigt det samme produkt.

- I Faaborg har vi gennem fire-fem år gået og udviklet produktionen til det, den er i dag. Oprindeligt troede vi, at produktionen af Metapress ville løbe op i 10-20 tons, men nu er vi på 350 tons, og der er mange steder i processen, det kan gå galt. Så vi hjælper

STOR ARBEJDSPLADS

- Bugle - udtales [bjugl]
- Bugle ligger i Cornwall-området, der er et af de fattigste i England
- Cornwall er et turist-område med få industri-arbejdspladser
- Tulip Ltd. og Danish Crowns fire fabrikker i området er den største arbejdsplads.

med vores viden og erfaring, fortæller Bjarne Engstrøm.

Han nævner som et eksempel, at manglende undertryk i en tromle er nok til at få Metapress-produktet til at se anderledes ud.

Metapress er fraskær fra skinker, som saltes, tromles og kommes i en kunst-tarm. Produktet udmærker sig ved at være meget ensartet og kan skæres ud i lige store stykker, når det serveres. Det er blevet en stor succes på det engelske marked.

På nuværende tidspunkt er cirka halvdelen af produktionen af Metapress flyttet til Bugle.

SKINKEN LIGNER EN HESTESKO

Ud over Metapress er Horseshoe en stor produktion. Den udgør 48 procent af skinkerne. Horseshoe er en skinke, der i tværsnittet godt kan minde om en hestesko. Deraf navnet. Det er en produktion, som Bjarne Engstrøm har mange års erfaring med. Derfor er han blevet introduceret i Bugle som Mr. Horseshoe.

- Det er vel 25-27 år siden, jeg første gang havde med Horseshoe at gøre, da jeg var på Danish Crown i Odense, hvor vi stod med rigtig mange skinker, mindes han.

Hans karriere i Danish Crown går også mange år tilbage. Næste år har han 40 års jubilæum. Han har arbejdet som slagteriarbejder, som instruktør, som mester i skinke-, opskærings-, slagte-, backs- og udbenings-afdelinger. Da Odense blev nedlagt i 2006, fik han til opgave at oprette et aftenhold i Faaborg, hvor han i forvejen ofte havde været udlånt til.

PÅ NIVEAU MED HORSSENS

Med sit kendskab og sin erfaring i ryggen er han ikke spor nervøs for, om det vil lykkes at få den engelske fabrik til at fungere godt.

- Jeg er ikke i tvivl om, at Bugle kommer til at køre. Den største udfordring lige nu er at finde de medarbejdere, vi skal bruge, og at få aftenholdet i gang. Med de investeringer, Danish Crown har foretaget, bliver Bugle lige så moderne som Horsens, spår Bjarne Engstrøm.

Aktuelt producerer Bugle 500 tons om ugen, og forventningen er at komme op på 1.000 tons. Faaborg på fuld kraft producerede 800-1.000 tons. De to fabrikker kan dog ikke sammenlignes helt, for Bugle producerer varer for Tulip Ltd. og har trukket lønarbejde hjem, ligesom Faaborg blandt andet skærer mange kamme og røgede backs. Det skal Bugles ca. 450 medarbejdere ikke.

Når englænderne kommer op på fuld produktion, vil de skulle skære mellem 100.000 og 140.000 skinker om ugen.

KUNDERNE KIGGER MED

Men hvorfor har Bjarne Engstrøm valgt at indgå en kontrakt frem til den 1. januar 2017, som betyder, at han må rejse mellem Danmark og England?

- Hvis jeg var 30 år yngre, skulle det være for at få noget på cv'et. Men jeg er 60, og så er det da lidt spændende i min alder at få sådan en opgave. Man kan jo godt gå rundt og tænke, at man er verdensmester i Faaborg, men nu kan jeg komme ud og prøve det af, i hvert fald i England, siger han.

- Og så har vi i Faaborg gjort meget ud af vores forhold til kunderne. De er meget tæt på medarbejderne. For eksempel kan de stå og se, hvad medarbejderne laver, så det skal de vænne sig til her i Bugle. Vi skal have overført tankegangen om, at kunden er i centrum. For det er kunderne, vi skal leve af, understreger Bjarne Engstrøm. ■

GLAD FOR NY TEKNOLOGI OG STØRRE SIKKERHED FOR JOB

MEDARBEJDERNE FRA TULIP LTD. ER FULGT MED OVER TIL DC.

Den 4. maj i år overtog Danish Crown udbeningsfabrikken i Bugle fra Tulip Ltd. Her kan du læse, hvad fire medarbejdere mener om deres arbejde og de nye tider.



WOJCIECH BILINSKI, 39 ÅR OG FRA POLEN:

- Jeg har arbejdet 12 år som slagter i Polen og har nu været 4 år i Bugle. Jeg arbejder i England, fordi jeg kan tjene flere penge. På en uge her i England tjener jeg det samme som på en måned i Polen.

- Min kone er kommet her til i juli og arbejder på eftermiddagsholdet, det er jeg meget glad for.

- Jeg har ikke mærket ændringer, som følge af at Danish Crown har overtaget fabrikken. Jeg laver det samme som før.



FARHAD ALI, 27 ÅR OG BOET I ENGLAND I 24-25 ÅR:

- Jeg er meget glad for mit arbejde, jeg har været på fabrikken i 10 år.

- Før var det hårdt arbejde, men nu har vi fået ny teknologi, så det er blevet lettere. Jeg laver det samme som tidligere.

- Det er okay for mig, at fabrikken er blevet større, og at vi er blevet flere ansatte.



JINDRE GJRDENYTE, 24 ÅR OG FRA LITAUEN:

- Jeg har arbejdet fire år i Bugle, og jeg føler mig mere sikker nu, og at vi har flere muligheder i Danish Crown. Før var vi bange for, at Tulip ville lukke fabrikken.

- Arbejdet har ændret sig, så jeg bliver mere træt nu, for vi skærer på én position nu. Til gengæld skifter vi funktion, så det er ikke så kedeligt som at lave det samme hele dagen. Det er godt.



DAVID NEVILLE (SAMMEN MED SIN FAR DAVE), 24 ÅR OG FRA ENGLAND:

- Jeg kom direkte fra skolen og her til fabrikken, hvor min far også er ansat.

- Det er godt for firmaet, at vi har mere arbejde nu. Det gør, at jeg ved, at jeg har en fremtid her i Bugle.



ENGLÆNDER MED ET DANSK TOUCH



JASON PEARCE HAR EN FORTID PÅ ET DANSK SLAGTERI. NU HJÆLPER HAN MED AT OVERFØRE FAABORGS KVALITET TIL BUGLE.

Instruktør Jason Pearce (tv) hjælper kollegaen Rick Beard med den rigtige skæring.

BUGLE SKAL HOLDE FAST I DC'S KUNDER

DEN NYE AFDELING BLIVER ENGLANDS STØRSTE UDBENINGS-FABRIK.

Indtil den 4. maj i år var fabrikken i Bugle ejet af Danish Crowns datterselskab Tulip Ltd. Produktionen mindede meget om den gamle Hadsund-afdeling med mange små produktioner. Nu er det masseproduktion, der står på DC-dagsordenen.

- Når Bugle er fuldt udbygget, står vi med Englands største udbenings-

fabrik, siger direktør for Danish Crown i England Lars Albertsen.

Han er tilfreds med, hvordan overtagelsen og indkøringen er foregået.

- Jeg synes, det er gået godt. Vi har en fin integration af de to firmaer, ligesom det er blevet taget godt imod, når vi er kommet med nye ideer, og

at vi har fokus på omkostninger og effektivitet, siger Lars Albertsen.

SIKRES FOR FREMTIDEN

Også den administrerende direktør for DC Pork B2B, som Bugle hører under, Søren F. Eriksen er tilpas med, hvordan overflytningen og opstarten er forløbet. Han tillægger det betydning, at Bugle har få varenumre, omkring 15 ligesom Faaborg. Det letter, når produktionen skal skaleres op i de store mængder, som Bugle skal producere.

- Hvorfor er det en god idé, at Danish Crown flytter produktionen fra Faaborg til Bugle?

- Vi er nødt til at se fremad. Jeg tror ikke, at vi ville have været konkurrencedygtige på udbening om fem år, hvis

vi havde fortsat med det i Danmark, hvor den slags produktion er tyndet af høje omkostninger til lønninger.

- Så vi gør det for at fastholde både vores konkurrence-evne og vores kunder, så vi kan yde dem den service, vi gør, til en pris, de vil betale, siger Søren F. Eriksen.

ROS TIL FAABORG

Desuden spiller det ind, at der ifølge Søren F. Eriksen højst kan produceres 100.000 skinker om ugen i Faaborg, mens planen er at øge den produktion i Bugle, så den når op på 140.000 allerede næste år.

Indtil den endelige overflytning produceres der på livet løs i Faaborg. Det giver DC Pork-direktøren medarbejderne stor anerkendelse for.

AF LISBETH CARØE
FOTO GRAHAM FUDGER

Faaborgs gode kvalitet skal føres videre i produkterne, der for eftertiden bliver leveret fra Danish Crowns udbeningsfabrik i Bugle i det sydlige England. En af dem, der skal være med til at sikre kvaliteten, er Jason Pearce, der har en fortid i den danske slagteri-branche.

- Jeg arbejdede hos Vestjyske Slagterier i Viborg fra 1997 og to år frem. Så jeg kender til fusioner, og man kan jo godt sige, at det nu gentager sig, smiler han.

- JEG BLEV VIRKELIG GODT MODTAGET AF FOLK, SELV OM DERES FABRIK SKAL LUKKE.

Jason Pearce, instruktør.

For den nu 45-årige Jason Pearce varede det danske eventyr kun kort. Han forelskede sig i kvinde, der boede i Viborg, og han fik job dér, indtil de gik hver til sit, og han flyttede tilbage til England.

PÅ BESØG I FAABORG

Men kendskabet til den danske slagteri-branche kommer ham til gode nu. Siden år 2000 har han arbejdet i Bugle, sidste år blev han uddannet instruktør, og for tre måneder siden var han på fabrikken i Faaborg for at lære mere om den danske måde at producere på.

- Jeg blev virkelig godt modtaget af folk, selv om deres fabrik skal lukke. De smilte og behandlede mig godt. Det skal du skrive, beder han indtrængende.

- Det har hjulpet mig, at jeg har arbejdet på et dansk slagteri og kan lidt dansk, siger han på engelsk.

Han forklarer, at han føler, at ledelsen og de danske medarbejdere fra Danish Crown, som arbejder med at få Bugle gjort klar til at overtage produktionen, har tillid til ham.

VIL GERNE LÆRE FRA SIG

Jason Pearce arbejder med to områder. Han rekrutterer nye medarbejdere og oplærer dem i slagtefaget. Han har netop været i Rumænien for at ansætte 42 slagtere, der skal udgøre det nye aftenhold.

En del af Faaborgs produktion er blevet flyttet til Bugle, og det har ført til nye måder at arbejde på. Jason Pearce har været med til at få ændringerne ført igennem. For eksempel er der indført produktion på bånd, hvor 16 mand står på en linje og udfører hver deres skæring, mens produktet føres frem og til sidst skal være skåret færdigt. Før var processen stationær, så hver medarbejder skar hele produktet færdigt.

- Folk har det okay med at lære at gøre jobbet på en anden måde. Men vi har selvfølgelig oplevet lidt forvirring, hvis jeg for eksempel har sagt én ting, og så er der kommet en fra Danish Crown i Danmark og har sagt noget andet.

- Så har vi lige måttet snakke sammen og blive enige. Men vi har lært

af hinanden og er et godt teamwork, mener den engelske instruktør.

FAGET KAN DØ UD

Hans hjertebarn er at lære unge op i slagtefaget. Han forsøger at gøre lokale unge interesseret i at blive uddannet slagter. Det foregår på det enkelte slagteri, da England ikke har en slagter-uddannelse, som vi kender det i Danmark.

- VI HAR LÆRT AF HINANDEN OG ER ET GODT TEAMWORK.

Jason Pearce, instruktør.

- Jeg har været slagter, siden jeg gik ud af skolen. Nu er det min tur til at lære unge op, ellers uddør slagtefaget. Vi har brug for lokale folk, synes Jason Pearce.

Selv regner han med at have 20 år tilbage på arbejdsmarkedet. Han ser uden problemer sig selv fortsætte på fabrikken, men er også åben over for andre muligheder. For eksempel at returnere til Danmark, hvis Danish Crown skulle have brug for ham dér. ■

- De skal have ros i Faaborg, for de får leveret varerne og tager overarbejde, når det er nødvendigt. Det kører godt, og det skal medarbejderne virkelig have tak for. Vi er afhængige af, at vi kan levere både den kvalitet og de mængder, som vores kunder er vant til, siger Søren F. Eriksen.

Faaborg lukker efter planen i første kvartal af 2016. Pt. er der 261 medarbejdere tilbage på fabrikken på Sydlyn. ■



Produktionen bliver gennemgået af fra venstre direktør Søren F. Eriksen, underdirektør Kurt T. Pedersen (bagved), fabrikschef Adrian Sharman, direktør Lars Albertsen og underdirektør Mads Stougaard.



VIDSTE DU AT...

- Kina har en produktion på 660 millioner svin om året
- Det gør landet til verdens største svineproducent
- Kina tegner sig for halvdelen af den globale svineproduktion.

Kilde: Dagbladet Børsen.



KORT NYT

KONKURRENCE OM KØD MED KVALITET

Et samarbejde med Dansk Supermarked har banet vejen for, at DC Beef kan levere dry-aged kød af højeste kvalitet til de danske forbrugere.

Kødet sælges i Føtex under Princip-serien og lanceres sammen med en konkurrence, der løber frem til midt i oktober. Præmien er en middag for to på en MASH-restaurant.

Deltager man i konkurrencen, kan man blandt andet se videofilm af, hvordan DC Beef modner og skærer kødet fra slagteriet i Holsted ud, og hvordan det tilberedes. Samtidig fortæller stjernekokken Francis Cardenau, hvorfor dansk dry-aged er ekstraordinært godt kød.

- Det er en fornøjelse at kunne præsentere vores kunder for det luksusprodukt, som Princip/dansk dry-aged er, siger produktchef i Dansk Supermarked Kate Hummellose.

Ifølge salgsdirektør Claus Hein, ser DC Beef en større efterspørgsel på kød af høj kvalitet.

- Vi skal være med til at gøre forbrugerne kvalitets-bevidste ved at vise, hvor fantastisk godt kød vi kan lave i Danmark, siger han.

Dry-aged har modnet i minimum 16 dage, hvoraf mindst 10 dage foregår på krog.



DIREKTØR STOPPER

Efter 10 år i Danish Crown har kommunikations-direktør Anne Villemoes valgt at gå nye veje. Hun holder med udgangen af november.

Indtil da varetager hun en række opgaver, blandt andet som rådgiver for direktion og formandskab samt som strategisk sparringspartner, ligesom hun vil stå for at udarbejde årsrapporten.

- Vi har haft et godt og tæt samarbejde i 10 år, og det er naturligt, at begge parter er klar til at se på tingene med nye øjne. Vi har valgt at følge opgaverne fornuftigt til dørs, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Det har været en fantastisk og lærerig oplevelse at være med til at skabe nye værktøjer og sætte Danish Crown på kortet på en ny måde. Men nu trækker det i mig for at prøve kræfter med nye opgaver i et andet regi. Efter nøje overvejelse bliver det i rollen som selvstændig kommunikations-konsulent, når vi har afrundet det gode samarbejde i Danish Crown-familien, siger Anne Villemoes.

- Anne har sat sit tydelige præg på koncernens ansigt – og på det mindset, der i dag er med til at definere hele vores værdikæde. Det var Anne, der for en årrække siden introducerede den ene sætning, der samler både vores kerneforretning og vores værdisæt – It's All About Food. Det er hende, der igennem årene har sørget for, at det i dag gennemstrømmer vores måde at arbejde på – og de signaler vi sender, siger Kjeld Johannesen.



Administrerende direktør Ove Thejls fra Tican og kollegaen Kjeld Johannesen fra Danish Crown (ved pølsevognen) må vente lidt endnu på svar om, hvorvidt de to sidste andelslagteri-selskaber i Danmark må gå sammen. Arkivfoto.

FUSION AFGØRES AF DANSKE KONKURRENCE-MYNDIGHEDER

EU OVERLADER TIL DANMARK AT BESLUTTE, OM TICAN OG DANISH CROWN MÅ LÆGGE SIG SAMMEN.

AF JENS HANSEN OG LISBETH CARØE

Det bliver de danske konkurrence-myndigheder, der træffer afgørelse i sagen om en fusion mellem Tican og Danish Crown.

Det gør det, fordi EU-Kommissionen har besluttet at hjemvise undersøgelsen, som det kaldes.

Det betyder, at EU's konkurrence-myndigheder har accepteret fusionen for den del, der vedrører de

udenlandske aktiviteter, som begge selskaber har, og nu overlader det til Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen i Danmark at træffe den endelige afgørelse.

ER I DIALOG

Sagen rykkede fra EU til Danmark den 30. juli, og nu er Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen i gang med sine undersøgelser.

- Vi ser frem til at fortsætte den konstruktive dialog med de danske konkurrence-myndigheder, siger

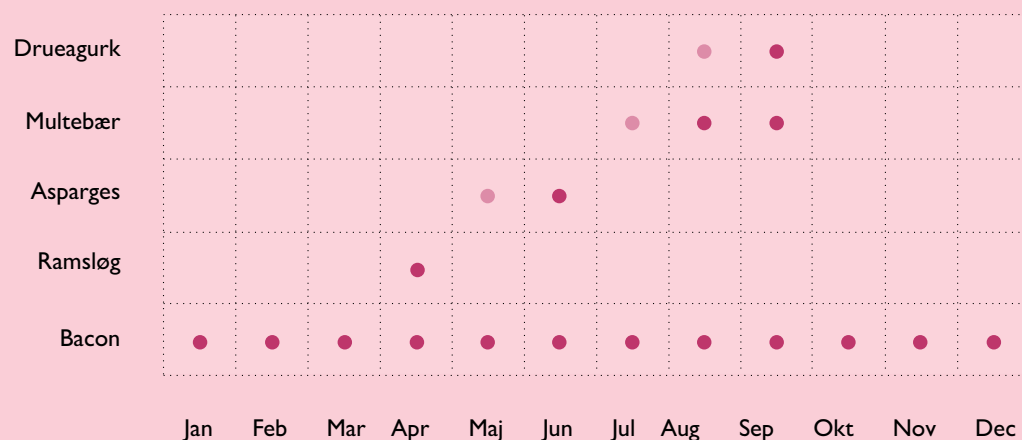
koncern-økonomidirektør i Danish Crown Preben Sunke.

Den såkaldte hjemvisning er i tråd med den sags-gang, Danish Crown kender fra tidligere fusions-sager.

Planen om at fusionere de to sidste andels-selskaber i slagteri-branchen i Danmark blev offentlig-gjort den 24. februar i år. ■



ÅRSTIDENS GRØNTSAGER



DC FÅR EN CSR-MAND

KONCERNEN STYRKER FOKUS PÅ SIT SOCIALE ANSVAR.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Danish Crown styrker sit fokus inden for virksomhedens sociale ansvar. Det, der også kaldes CSR.

Det sker ved at udnævne Andrew Wright til CSR-koordinator for hele koncernen. Hans opgave bliver at styrke samarbejde og idéudvikling på tværs af koncernen.

ANSTÆNDIGHED

Danish Crown bliver løbende mødt med nye krav fra kunder og forbrugere, når det gælder CSR.

- For at sikre øget viden og øge fokus på, at Danish Crown er en ansvarlig

og anstændig virksomhed, er det afgørende at have en person, der sikrer, at vi holder fast i vores momentum, og som kan drive arbejdet med CSR på tværs af virksomhederne i Danish Crown, begrundet koncern-økonomi-direktør Preben Sunke.

OPLAGT VALG

- Gennem sit arbejde som CSR-chef i Tulip Ltd har Andrew fået stor viden inden for området og bevist sin evne til at drive CSR. Det gør ham til det oplagte valg som ny CSR-koordinator, mener han.

En af Andrew Wrights første opgaver bliver at udarbejde CSR-rapporten for regnskabsåret 2014/15 og at styrke CSR-profilen inden for Danish

Crown ved at iværksætte nye fælles initiativer.

BÆREDYGTIG FREMTID

- Andrew får en meget vigtig rolle, når det handler om at udpege retningsen for Danish Crowns CSR-arbejde, siger Preben Sunke.

- Men det er vigtigt at understrege, at de enkelte forretnings-enheder stadig har ansvaret for at nå de fastsatte mål. Derfor forventer jeg selvfølgelig, at alle forretnings-enheder vil samarbejde med Andrew og give ham deres fulde støtte i arbejdet med at sikre, at vi når vores CSR-mål på koncern-plan og øger vidensdelingen.

Andrew Wright glæder sig til de nye udfordringer og muligheden for at hjælpe Danish Crown et stort skridt fremad, når det handler om CSR.

- Jeg glæder mig meget til at kaste mig ud i de udfordringer, som min nye rolle giver. Jeg tror fuldt og fast på, at vi kan skabe en bæredygtig fremtid. Det er der rigtig mange gode eksempler på rundt omkring i Danish Crown. Derfor mener jeg, at vi er klar til at tage næste skridt. Det betyder, at vi skal arbejde endnu hårdere for at skabe positive forandringer og nå vores fastsatte mål, siger Andrew Wright.

Andrew Wright vil fortsat have sin arbejdsplads i Tulip Ltd's hovedkontor i Warwick i England. ■



KORT NYT

GOLF FOR SYGE BØRN

Tulip Ltd har med stor succes afviklet en golfdag med det formål at samle penge ind til organisationen Make-A-Wish, som opfylder ønsker for syge og handicappede børn.

Indsamlingen indbragte 43.000 pund. Det svarer til 447.000 danske kr. For de penge kan Tulip Ltd opfylde cirka 11 ønsker for alvorligt syge børn og deres familier, fortæller Michael Søndergaard fra Tulip Ltd. og sender en tak til dem, der bidrog.

Også hos Make-A-Wish, gør donationen indtryk.

- Vi sender en dybtfølt tak fra såvel Make-A-Wish som fra de børn og deres familier, som nu får deres ønske opfyldt. Vi sætter utrolig stor pris på den støtte, vi får fra Tulip, og for alt det, som virksomheden gør for os, siger corporate account manager i Make-A-Wish, Angela Powell.

Resultatet af golfdagen oversteg alle forventninger.

- Vi havde en idé om, at vi som værter ved en golfdag kunne bringe vores leverandører sammen på en uformel måde, opbygge stærkere relationer og samle penge ind til et godt formål. Og vi er overvældede over succesen og generøsiteten blandt deltagere, siger Michael Søndergaard.



Andrew Wright er DC-koncernens første koordinator for virksomhedens sociale ansvar. Foto: Tulip Ltd.

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

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

B: Svær

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



MED SVINESTIEN I HUDEN

ÅRETS SMUKFEST SATTE IGEN SIT AFTRYK. HOS NOGEN HELT BOGSTAVELIGT.



Hele svineriet er aftegnet på Paw Jacobsens arm. Smukfest i Svinestien er værd at mindes.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Smukfest den første weekend i august er for mange gæster et must. Det gælder også, når det kommer til at overnatte i de luksus-prægede svinehytter, som er en del af Danish Crowns område på festivalen ved bredden af Skanderborg Sø.

Danmarks Smukkeste Svinesti er én stor familie, og nogle har været med længere end de fleste. Paw Jacobsen har svinestien med sig overalt.

Han har været med Svinestien hvert år lige siden begyndelsen. Derfor har han også et helt specielt tilhørsforhold til Danmarks Smukkeste

Svinesti. Så specielt at han har valgt at få forevigt de bedste øjeblikke som en tatovering på underarmen.

- Jeg har snakket om at få den de sidste tre år, og nu skulle det så være. Hele tatoveringen er lavet ud fra de billeder, som blev taget i Svinestien de sidste år, fortæller Paw Jacobsen om sin nye udsmykning.

Udover en svinehytte er både Frida, Ferdinand og Paw selv at finde på tatoveringen, som har taget 21 timer at gøre færdig. ■

FØDEVARE-MINISTER PÅ FESTIVAL

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Fødevare-minister Eva Kjer Hansen var på besøg hos DC Beef på årets festival i Skanderborg. Ministeren var inviteret til en snak om DC Beefs initiativer på Smukfest, hvor der hver aften blev langet burgere og pitabrød med masser af oksekød over disken.

- Hun var interesseret i, hvad vi som fødevare-virksomhed får ud af at være til stede på en festival. Der kunne jeg fortælle hende om kontakten til de mange slut-brugere, der kigger forbi vores bod hver dag og får mulighed for at smage, hvordan

dansk oksekød kan smage, fortæller administrerende direktør for DC Beef Finn Klostermann.

- Derudover aftalte vi, at hun kigger ned på slagteriet i Holsted.

SMAGSPRØVER

Et andet tema for besøget var indsatsen mod madspild. DC Beef har underskrevet et madspilds-charter, og indsatsen blev diskuteret med fødevare-ministeren.

- Vi fik fortalt, at vi ikke har meget madspild på slagteriet, men hvis vi eksempelvis sender varer til detailhandlen med forkert etiket, kan vi



Fødevare-minister Eva Kjer Hansen i godt selskab med leder af forretningsudvikling i DC Beef Jacob Snog Ærenlund og tyren Ferdinand, da der blev tid til en selfie på Smukfesten. Foto: Claus Petersen.

være med til at opfordre butikkerne til at levere til Fødevarebanken i stedet for at smide det ud, så vi vil

meget gerne være med i den dagsorden, siger salgsdirektør Claus Hein. ■



VIDSTE DU AT...

- 50 procent af kødet, der produceres på slagteriet i Holsted, bliver sendt ud i verden
- DC Beef eksporterer til 25 lande
- Hver uge bliver der hakket 300 tons kød på slagteriet
- Danskerne er vilde med hakkekød
- Mere end 60 procent af det oksekød, vi spiser, er hakket
- Alle dele af koen udgør en specialitet et eller andet sted i verden
- Huder fra dansk kvæg bliver brugt i verdens dyreste lædervarer
- Italien er den største hude-kunde.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



SAUTÉ-SKIVER MED SALAT AF MELON, AGURK OG TOMATER

Sommeren lakker mod enden, og snart er det efterår. Men det skal ikke spænde ben for at bevare sommer-stemningen på middagsbordet med frisk og let mad, der ligger godt i maven.

Inden opskrifterne på de lidt tungere retter findes frem, kan du prøve denne friske hverdags-ret med en tilberednings-tid på cirka 30 minutter. Den søde og friske salat med melon og mynte er en garanteret vinder hos børn såvel som voksne, mens de tynde skiver svinekød mætter uden at føles for tung.

Opskriften er beregnet til to personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

300 g sauté-skiver af svinefilet, ½ cm tykke eller svinemørbrad i skiver, ½-1 cm tykke
2 tsk olie
Salt og peber
½-1 spsk frisk eller ½ spsk tørret estragon

SALAT

½ melon, fx Galia eller Cantaloupe
kvart agurk – evt. 1 skoleagurk
3 små tomater
frisk mynte

DRESSING

½ lime
1 tsk honning
1 tsk olivenolie
40 g salat-tern, 3 % naturel
(kan udelades)

SÅDAN GØR DU

Skær melonen og agurken i tern. Skær tomaterne i kvarte, og bland melon, agurk og tomat med lidt hakket mynte.

Rør 1 spsk limesaft, honning og olie sammen. Smag til med salt og peber. Vend salaten med dressingen. Drys smuldret salat-tern, og pynt med mynte.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt, peber og hakket estragon. Varm olien på en pande ved kraftig varme. Læg sauté-skiverne

på panden. Vend dem straks, og tag dem af panden.

Opskriften er fra www.voresmad.dk og er udarbejdet af Vibeke Lehn.

TIPS

- Lun eventuelt to boller, og halver dem
- Kog eventuelt ærter i bælge i let-saltet vand i ca. 2 minutter.

QR-KODE

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



JUBILARER

SEPTEMBER

HERNING
3. september 2015
25 års jubilæum
Lennert Kristiansen
Slagtegang

HORSENS
1. september 2015
40 års jubilæum
Jens Erik Larsen
Pakkeri

1. september 2015
40 års jubilæum
Kurt B. Rasmussen
Opskæring

RANDERS
17. september 2015
40 års jubilæum
Hanne Rosgaard
Koncern-sekretariat

RINGSTED
31. august 2015
40 års jubilæum
Claes V. Nielsen
Skærestue 5

3. september 2015
25 års jubilæum
Hanne Brendstrup Andersen
Økonomiafdeling

8. september 2015
40 års jubilæum
Torben Jochumsen
Teknisk afdeling

15. september 2015
40 års jubilæum
Johnny Svend Jørgensen
Skærestue 1



KORT NYT

MINDRE SPILD AF MAD

Alt for mange fødevarer ender i skraldespanden og ikke på bordet. Derfor arbejder Tulip Food Company sammen med en række andre producenter og dagligvare-kæden COOP på at mindske madspild.

Tulip FC arbejder med forskellige løsninger for kødpålæg, blandt andet bedre genluk af pålægs-pakkerne. Det gør det nemt at håndtere for forbrugerne, og det bevarer produktens friskhed og mindsker dermed madspildet.

Samtidig arbejder Tulip på at tilpasse størrelsen af pakkerne og tilbuddene, så det falder i forbrugernes smag. Næsten 40 procent af husstandene i Danmark består af én person, og derfor kan der være idé i at producere pakker med måske tre skiver pålæg.





DEN VANSKELIGE VIRKELIGHED

Danish Crown er en synlig virksomhed. På godt og ondt er vi en virksomhed, der bliver lagt mærke til, og som man husker.

Ind imellem betyder det, at alle synes, de skal mene noget om Danish Crown – og gerne noget kritisk. Og det er nok de udmeldinger, vi har en tendens til at lægge mest mærke til. Det er dem, vi husker.

MEST POSITIV OMTALE

Derfor er det fornuftigt at få det sat lidt i perspektiv og blive mindet om, at flertallet af historier om Danish Crown faktisk ikke er de negative.

Hvert kvartal måler et uvildigt selskab al den medie-omtale, Danish Crown oplever i Danmark – og det er ikke så lidt. I den seneste kvartalsmåling har vi i gennemsnit optrådt i 130 forskellige medier hver eneste uge. Og langt den overvejende del af omtalen er positiv.

FORTJENST-MEDALJER TIL DC'ERE

Det betyder bestemt ikke, at vi er ligeglade med den kritik, vi møder, men det er sundt for alle os, der har en hverdag på en af Danish Crowns arbejdspladser at blive mindet om, at den meget komplekse virkelighed,

Danish Crown er en del af, faktisk bliver forstået en del steder.

I løbet af sommeren har jeg været i kontakt med kongehuset, og her blev det med beundring bemærket, at netop Danish Crowns medarbejdere temmelig ofte er iblandt dem, der modtager fortjenst-medaljer for mange års indsats. Der går ikke en måned, hvor vi ikke har 40 års-jubilare i virksomheden, og i min tid har der jævnligt været medarbejdere, som kunne markere 50 år i selskabet.

Og det på trods af, at man igennem de seneste 10 år ikke helt i samme grad kan være herre over, om man har en arbejdsplads, hvor man bor.

KRISE HOS LANDMÆNDENE

Lukninger har været en del af vores virkelighed igennem 10 år, og det er faktisk længe siden, vi har oplevet så relativ lang en periode uden lukning af hele afdelinger. Og det ser ud til at fortsætte et stykke tid endnu. I øjeblikket betyder det ansættelse i stedet for afskedigelser på slagteriet i Ringsted.

Baggrunden for den situation er ikke – som man kunne ønske sig – et opsving i branchen, men tværtimod

en stor krise i den europæiske slagtesvine-produktion. En krise, som også rammer de danske landmænd. Så når vi alligevel oplever flere grise blive sendt til slagting i Danmark, er det, fordi det er en endnu dårligere forretning at sælge smågrisene ud af landet. Men det sikrer ikke de danske landmænd en god økonomi.

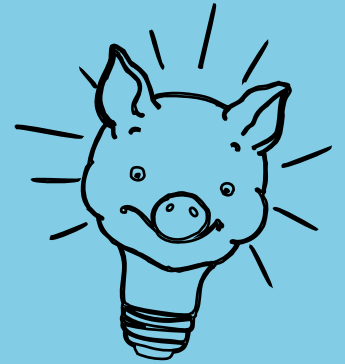
VI ER GLOBALE – OG LOKALE

Derfor kan man i dette nummer af Krogen også læse om etableringen af en ny arbejdsplads i Danish Crown-familien under hastig indkøring. Den ligger i Bugle i England og bliver en del af DC UK. Det er et af de tiltag, der har givet anledning til masser af diskussion, fordi fabrikken i Bugle skal lave de produkter, der indtil nu har været produceret i Faaborg.

Danish Crown-familien har familie-medlemmer over store dele af kloden i dag. Vores produkter bliver produceret der, hvor vi kan producere dem til en pris, kunderne vil betale. På den måde laver vi den bedste indtjening til vores ejere – som er dem, der leverer råvarerne og sikrer arbejdspladserne.

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

20. august 2015

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Holsted



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers