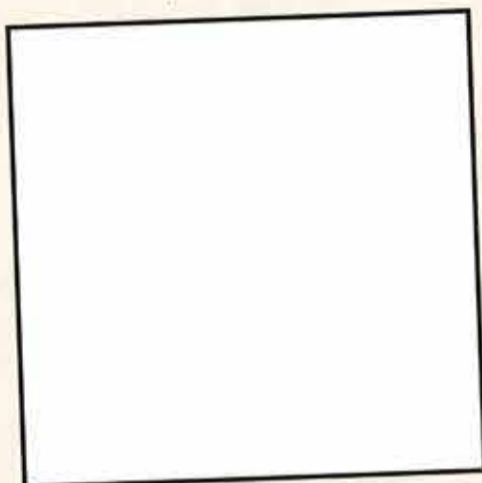


JA



NEJ



DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

JA FRA BLÅ FOLK

To ud af tre håndværkere var klar til at gå ned i løn. De stemte ja til forslaget fra slagteriarbejdernes tillidsfolk.

SIDE 6-7

MASSER AF SPØRSMÅL

På 34 stuemøder rundt på alle fabrikker i DC Pork har medarbejderne haft bygevis af spørgsmål og kommentarer til forslaget om at investere løn i produktionen af slagtesvin.



SIDE 8

HOLSTED BEBOET

De første DC Beef-medarbejdere har nu indtaget deres plads i Holsted.

SIDE 10

MINDSTELØN

DC er som et af fire slagterier i Tyskland gået ind i at sikre medarbejderne en mindsteløn. Det har det tyske arbejdsmarked ikke haft før.

BAGSIDE

Leder: Et nej til fremtiden.

FORSIDE + SIDE 2-7

Knap 5000 medarbejdere i DC Pork har stemt om Tillidsmandskollegiets forslag om at gå ned i løn og sætte pengene i slagtesvin. Det sagde 2884 nej til. Til gengæld sagde håndværkerne ja med stort flertal.

Illustration: CZOO.



NEJ FRA MEDARBEJDERNE FORSLAGET OM AT PUTTE PENGE I SLAGTESVIN ER FALDET.

AF ANNE VILLEMØES

Et flertal af medarbejdere i DC Pork, Danish Crowns Svinekøds-division, har stemt nej til det forslag, slagteriarbejdernes tillidsrepræsentanter fremlagde for to uger siden.

Forslaget sigtede til at genetablere dele af den slagtesvineproduktion, der igennem de seneste år er forsvundet fra Danmark – og dermed sikre arbejdspladser i den danske slagteribranche.

FARVEL TIL JOB

Men med et nej i dagens afstemning blandt slagteriarbejderne

i Danish Crown er der nu i stedet udsigt til et farvel til flere danske arbejdspladser.

- VI HÅBEDE PÅ ET JA FOR AT SIKRE VORES ARBEJDSPLADSER.

Lars Mose, formand for Tillidsmandskollegiet.

- Som tillidsrepræsentanter var vi godt klar over, vi valgte en helt ny kurs med forslaget om, at vi som medarbejdere skulle investere i egne arbejdspladser. Men jeg skal ærligt indrømme, at vi gjorde det, fordi vi håbede på et ja for at sikre vores

arbejdspladser, siger formand for Tillidsmandskollegiet Lars Mose.

SKEPSIS, MEN GOD DIALOG

I løbet af den seneste uge har direktør for DC Pork Jesper Friis sammen med Erik Bredholt og Asger Krosgaard, som er henholdsvis formand og næstformand for Danish Crowns bestyrelse, været på stuemøder hos ca. 6000 slagteriarbejdere i DC Pork.

- Selvfølgelig har vi mødt skepsis, men jeg synes også, dialogen har været konstruktiv og har båret præg af, at man faktisk ønskede svar på spørgsmålene, siger Jesper Friis.

Men trods den konstruktive debat valgte et flertal af medarbejderne



Der var stor interesse fra medierne, da reservetillidsmand fra Sæby, Jens Hansen, ankom som den sidste med en stemmekasse, lige inden optællingen startede.
Foto: Morten Fauery.

- ANTALLET AF SLAGTESVIN I DANMARK HÆNGER ULØSELIGT SAMMEN MED ANTALLET AF ARBEJDSPLADSER.

Erik Bredholt, bestyrelsesformand.

i dag at stemme nej til forslaget, og det vækker skuffelse hos Danish Crowns ejere.

FORMAND ÆRGERLIG

- Principielt er det ikke medarbejder-

nes opgave at etablere svineproduktion. Men antallet af producerede slagtesvin i Danmark hænger nu engang uløseligt sammen med antallet af arbejdspladser. Derfor er det naturligvis ærgerligt, at afstemningen falder ud, som den gør, siger formand for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt.

Danish Crown vil i den kommende tid tage stilling til, hvordan man bedst muligt tilpasser kapaciteten til det antal slagtesvin, der nu og i den kommende tid skal slagtes i Danmark. ■

SÅDAN STEMTE DE

Et flertal af slagteriarbejderne i DC Pork har stemt nej til forslaget om at bruge en del af deres løn på at bygge nye stalde til produktion af slagtesvin i Danmark.

Sådan fordelte stemmerne sig:

JA

1960

40 procent

NEJ

2884

60 procent

Blanke

22

TILLIDSFOLK: - VI ER SKUFFET

FORHANDLERE TAGER NEJ'ET TIL EFTERRETNING.

AF LISBETH CARØE

Slagterimedarbejdernes nej til at investere en del af deres løn i produktionen af slagtesvin og dermed sikre deres arbejdspladser bliver mødt med skuffelse fra deres tillidsfolk, der var ophavsmænd til forslaget.

For Tillidsmandskollegiet har tre repræsentanter stået i spidsen for forhandlingerne med DC Porks ledelse. Ud over formanden, Lars Mose, er det Brian Vestergaard, tillidsmand i Blans, og Torben Lyngsø, tillidsmand i Ringsted.

- Jeg er skuffet over det. Ingen tvivl om det, lyder det fra Brian Vestergaard umiddelbart efter, at resultatet af afstemningen blev offentliggjort tirsdag eftermiddag.

Torben Lyngsø tilslutter sig.

- DET ER BRAND-ÆRGERLIGT.

Torben Lyngsø, forhandler.

- Det er brand-ærgerligt, at mine kolleger ikke har forudset, hvad konsekvenserne kan blive, siger han.

FRYGTER ALLES KAMP

Torben Lyngsø frygter, at nej'et fra kollegerne over hele landet kan ende på en rigtig trøls måde.

- Jesper Friis har jo sagt klokkeklart, at han vil tage rundt til fabrikkerne én efter én sammen med Søren Eriksen for at høre, hvad hver enkelt kan byde ind med, hvis det blev et nej. Jeg er bange for, at vi nu får alles kamp mod alle i stedet for, at vi samarbejder, siger Torben Lyngsø.

- VI ACCEPTERER SELVFLGELIG ET NEJ.

Brian Vestergaard, forhandler.

Også hos Brian Vestergaard er ærgrelsen stor.

- Jeg havde troet, at den gik hjem. Det virkede, som om stemningen på de forskellige anlæg bar i positiv retning, og vi har ikke været ude og informere så massivt før.

- Jeg har godt kunnet lide den måde, som Jesper Friis har grebet det an på med at lægge kortene på bordet, og det har jeg kunnet mærke, at mine kolleger også har. Det er super godt. Så jeg havde troet, at kollegerne også havde set, at der er behov for, at vi gør noget, siger Brian Vestergaard.

- Men vi accepterer selvfølgelig, at det blev et nej. Så nu arbejder vi ud fra det, slår han fast. ■

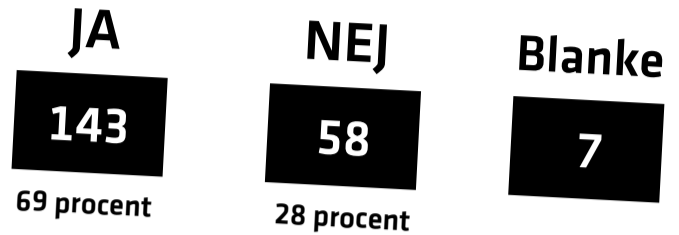


Mange medarbejdere har gerne villet have forklaret elementer i forslaget.
Foto: Bent Nielsen.



JA FRA HÅNDVÆRKERENE

HÅNDVÆRKERNES RESULTAT



TO UD AF TRE SMEDE OG ELEKTRIKERE STEMTE FOR AT SIKRE JOB.

AF LISBETH CARØE

Modsat slagteriarbejderne var håndværkerne i DC Pork parate til at slippe en del af lønnen for at sætte skub i produktionen af slagtesvin og sikre job på slagterierne.

To ud af tre håndværkere – smede og elektrikere – satte kryds ud for ja til

forslaget. Men det ændrer ikke ved, at det samlede resultat blev et nej.

- Det er træls, at det ikke bliver gennemført, for det var en måde at løse nogle problemer på, og en måde at gøre noget nyt på, siger formand for håndværker-kollegiet Peter Sørensen.

Til daglig er han tillidsmand for de blå folk på DC i Horsens. Han tror, at håndværker-gruppen generelt har været mere positiv over for ideen og har snakket den bedre igennem.

- Måske er processen gået for stærkt. Folk har fået mange informationer

på kort tid, og der er også mange, der oplever sprogbarrierer, mener han.

Direktør for DC Pork Jesper Friis er glad for opbakningen fra håndværkerne og roser, at de har vist vilje til at yde deres del. ■

WEHLAST: ÆRGERLIGT

AF EMILIA MARIA VAN GILSE

Forbundsformand for Fødevareforbundet NNF Ole Wehlast beklager, at medarbejderne i Danish Crowns Svinekøds-division har afvist aftalen. Men han understreger samtidig, at kampen for at sikre danske arbejdspladser fortsætter.

- Det er medlemmernes beslutning, og det respekterer jeg. Jeg synes, vi har haft en god demokratisk proces, og det betyder også, at jeg kan tage afstemnings-resultatet til efterretning, siger Ole Wehlast.

Han har gennem hele processen anbefalet medlemmerne at stemme ja til aftalen.

- Jeg må indrømme, at jeg havde håbet, at det var blevet et ja. Og jeg vil gerne rose tillidsrepræsentanterne på Danish Crown for at have modet til at forelægge en sådan aftale for kollegerne. Også selv om de nu har stemt nej, siger Ole Wehlast.

FORTSÆT STILEN

Samtidig opfordrer han tillidsrepræsentanterne og Danish Crown



NNF-formand Ole Wehlast roser tillidsfolkene for det store mod, de har udvist ved at lægge forslaget frem. Foto: Fødevareforbundet NNF.

- JEG HAVDE HÅBET, AT DET VAR BLEVET ET JA.

Ole Wehlast, NNF-formand.

til at fortsætte samarbejdet om at fastholde arbejdspladser.

- Selvom medlemmerne har valgt at sige nej til aftalen, så håber jeg

ikke, at det positive samarbejde mellem ledelsen i Danish Crown og tillidsrepræsentanterne stopper. Som forbundsformand ser jeg aftalen som starten på en ny tid, hvor medarbejderne og ledelsen sætter sig sammen og finder løsninger, der er holdbare for begge parter.

- Jeg opfordrer dem derfor til at fortsætte dialogen, og for alt i verden undlade at træffe kortsigtede panik-

løsninger på baggrund af afstemnings-resultatet.

POLITISK PRES

Samtidig understreger Ole Wehlast, at han vil fortsætte sit politiske arbejde i samarbejde med Danish Crown og Landbrug & Fødevarer for den vej igennem at sikre grundlaget for at skabe arbejdspladser i slagteri-industrien.

- Vi kender desværre alle sammen udfordringen - der mangler simpelt hen svin. Og manglen på svin betyder usikre job i svineslagteri-branchen. Som fagforening for slagteriarbejderne står kampen for at sikre medlemmernes beskæftigelse højest på opgave-listen.

- Jeg vil derfor blive ved med at lægge pres på politikerne på Christiansborg og i kommunerne, så det politiske system også arbejder for vores medlemmers beskæftigelse. Vi kommer til at skulle kæmpe lidt hårdere, men medarbejdernes nej afholder ikke os fra at fortsætte kampen for flere slagtesvin, siger NNF-formanden. ■

Emilia Maria van Gilse er kommunikationschef i NNF, som har stillet Ole Wehlasts kommentar til rådighed for Krogen.



43-årige Helle Valther Madsen får sin økonomi beregnet af tillidsmands-afløser Kok.

PAPIR PÅ HVAD DET KOSTER

TILLIDS-FOLKENE HJÆLPER MED AT BEREGNE DIN ØKONOMI.

AF LISBETH CARØE
FOTO BENT NIELSEN

Der er lidt trangt i det lille tillidsmands-kontor i et hjørne af kantinen. Knivsliber Helle Valther Madsen har taget plads på en stol ved det ene skrivebord, hvor Kok plotter hendes tal ind i computer-programmet for at regne på, hvad en løn-nedgang vil betyde for hende.

Kok er det navn, som alle i Herning bruger om tillidsmands-afløser Henning Sørensen.

Sammen med arbejdsstudie-tillidsmand Knud Erik Villadsen har han foretaget mellem 150 og 200 udregninger for kolleger alene i løbet af den første uge, efter at Tillidsmands-kollegiet havde lagt forslaget frem om, at slagteriarbejderne investerer en del af deres løn i produktion af slagtesvin.

RÅDET TIL MIX

Helle Valther Madsen er gået direkte fra stuemødet med DC Pork-direktør Jesper Friis og næstformand i DC's bestyrelse Asger Krogsgaard til tillidsmands-kontoret. Nu vil hun se, hvad det betyder for hendes økonomi.

- Det er lidt nemmere at forholde sig til, når man får det sat op på skrift, siger hun og peger på de to ark A4, computeren har spytet ud.

- Jeg er blevet rådet til at vælge mix-modellen. Jeg har et yderjob, så jeg tjener ikke særlig meget i forvejen. Jeg sliber knive og får en fast løn på 148 procent.

ER GÅET NED FØR

- Før skar jeg, og derefter var jeg i SSOP om natten, så da havde jeg cirka 190 kr. i timen. Nu får jeg 156, så jeg føler, at jeg er gået det ned i løn, jeg skal, siger 43-årige Helle Valther Madsen.

Hun har været på slagteriet, siden hun var 18 år og er udlært pølse-mager. Efter tre skæreskader kan hun ikke længere følge en båndakkord, forklarer hun.

- Hvis jeg skal længere ned i løn, synes jeg, det gør ondt, sukker hun.

Hun har planer om at købe hus sammen med kæresten, der også er på slagteriet. Nu trækker de lige vejret. Måske bliver det lidt mindre, end de havde regnet med.

Også 59-årige Henning Hansen fra opskæringen er ude i overvejelser om sin fremtid.

HOLDE OP MED JOB?

Han har fået Kok til at lave beregninger på, hvad de tre modeller vil koste ham, og så vil han i banken. Han overvejer, om det kan betale sig for ham at fortsætte med at arbejde.

- Jeg har været en del syg på grund af hjerteproblemer, og jeg ved, at jeg kan gå på efterløn 26. december næste år, når jeg er 60 og et halvt år.

Jeg havde håbet, at jeg kunne blive ved, til jeg var 62 og et halvt.

- Men spørgsmålet er, hvis jeg alligevel skal miste penge, om jeg så lige så godt kan gå hjemme og have det lidt godt, forklarer Henning Hansen.

Han har været på slagteriet i 35 år, og det er med hans ord "en pisse god arbejdsplads". Han synes, det er en god mulighed at få regnet sin økonomi igennem, så man ikke bare har nogle procent-tal at forholde sig til. ■



59-årige Henning Hansen vil tage beregningerne med i sin bank, før han træffer beslutning om, hvorvidt han skal stoppe med at arbejde eller fortsætte på DC Herning.



STOR SPØRGELYST

MEDARBEJDERNE HAVDE MANGE GODE SPØRGSMÅL PÅ RÆKKEN AF STUEMØDER. KROGEN VAR MED I BLANS.

AF LAURA SULBÆK
FOTO CLAUS PETERSEN

Stolerækkerne i mødelokalet var fyldt med medarbejdere i slagteri-tøj. Nu var det deres tur til at stille spørgsmål til direktør for DC Pork, Jesper Friis, om alle de ting, der myldrer i hovedet på én, når man skal tage stilling til, om man skal gå ned i løn for at sikre sin arbejdsplads.

Og der var masser af spørgsmål.

- Hvordan er vi sikre på, at de ekstra slagtesvin ikke ryger til Tyskland?

- Hvad sker der, hvis landmændene går konkurs?

- Får vi penge tilbage, hvis aftalen bliver brudt, inden de fire år er gået?

Det var blot nogle af de spørgsmål, som medarbejderne i Blans havde på stuemødet tirsdag den 10. september til Jesper Friis, efter at han havde holdt et kort oplæg.

ET SPØRGSMÅL OM PENGE

- Min største bekymring er, at vi smider en masse penge i det nu, og hvis det så pludselig går galt undervejs, så er vores penge væk, siger medarbejder Michael Jessen.

Den bekymring havde Tillidsmandskollegiet og DC Porks ledelse allerede lyttet sig frem til i de første dage, efter at forslaget var lagt frem.

Derfor kunne Jesper Friis fortælle, at tillidsmændene sammen med ledelsen havde udarbejdet en kompensations-ordning, hvor medarbejderne får udbetalt et beløb, hvis de skulle gå hen og miste deres job.

SKATTEREGLER

Andre fulgte op med spørgsmålet, om det ikke er muligt at betale pengene tilbage til slagteri-medarbejderne, hvis der skulle blive et overskud i fonden.

- Jeg synes, det er en god idé, og jeg vil gerne være med til at redde, hvad der reddes kan. Men jeg kan ikke forstå, at det er os, der skal forære pengene væk?

Jesper Friis måtte her ud i en længere skatte-teknisk forklaring om, hvorfor forslaget er strikket sammen, som det er.

- Vi er nødt til at tage det af bruttolønnen, ellers kommer skattefar og tager halvdelen, ligeså snart I skal have et afkast – som ved et reelt lån. Dermed ville alle pengene i fonden blive halveret, så for at opnå den samme investering som nu, skal du i stedet for at gå 6 procent ned i løn gå hele 12 procent ned. Det er der vist ingen, der kan overleve, siger Jesper Friis.

SVIN TIL UDLANDET?

De fleste medarbejdere i Blans sad lidt betænksomme med armene over kors under mødet, men alle havde fokus rettet mod direktør Jesper Friis og lyttede nøje efter.

Et spørgsmål, der gik igen flere gange, er forholdene om eksport af slagtesvin til Tyskland.

- Jeg har set flere landmænd sige i fjernsynet, at de alligevel vil sende

slagtesvin til Tyskland, fordi det er billigere, siger en af de tyske medarbejdere.

Til alle spørgsmål omkring Tyskland var direktør Jesper Friis meget klar i sine udmeldinger.

- De landmænd, I har set i fjernsynet, er IKKE andelshavere i Danish Crown. Alle slagtesvin skal blive i Danmark, ellers er landmanden ikke med i ordningen. Der skal produceres slagtesvin i Danmark, og de skal slagtes i Danmark, slår Jesper Friis flere gange fast.

HVIS KONKURSEN RAMMER

Men hvad sker der så, hvis landmændene i Danmark går konkurs?

De tre milliarder kr., som investeringen samlet vil give, kan producere tre millioner nye slagtesvin til Danish Crowns slagterier, lyder beregningerne.

- MIN STØRSTE BEKYMRING ER, AT VI SMIDER EN MASSE PENGE I DET, OG SÅ ER DE VÆK.

Michael Jessen, medarbejder.

For eksempel hvis en af DC's andelshavere vil bygge en ny stald til 20 millioner kr., så kan han låne de fire millioner kr. af investeringsfonden. Meningen er så, at han skal låne de resterende 16 millioner kr. af realkreditinstitutterne.

GODE OG DÅRLIGE LANDMÆND

For at forklare, hvad der sker, hvis en landmand går konkurs, delte Jesper Friis medarbejderne i Blans op i gode og dårlige landmænd.

Der blev lyttet godt efter på stolerækkerne, da Jesper Friis svarede på spørgsmål til Tillidsmandskollegiets forslag.





De dårlige var dem, der gik konkurs efter at have lånt penge og investeret i en ny stald. De gode var de dygtige landmænd og andelshavere, som DC efterfølgende vil sælge stalden til.

- Hvis landmændene ikke kan leve op til de betingelser, der står i kontrakten, så overgår stalden til DC, og så bliver stalden solgt til en ny landmand. Stalden bliver jo ved med at være der, så derfor går der ikke nogen penge tabt, forklarer Jesper Friis.

Opdelingen var med til at skabe større forståelse blandt medarbejderne og gav anledning til lidt intern hån på stolerækkerne mellem de gode og dårlige.

KVALIFICEREDE SPØRGSMÅL

Ud over opklarende spørgsmål til forslagens konsekvenser var flere medarbejdere inde på at finde løsninger og kom med ideer.

- Kan de landmænd, der har lukket deres stalde, ikke låne lidt penge og starte nogle af de gamle stalde op, så vi starter nu og ikke først i 2014?

Her kom Danish Crowns bestyrelsesformand, Erik Bredholt på banen. Han deltog i mødet som repræsentant for landmændene.

- Mange af de stalde er for små, og så er de simpelthen slidt op og ødelagte, så det vil slet ikke kunne betale sig at investere i dem, forklarer Erik Bredholt.



Jesper Friis, direktør for DC Pork, var på stuemødet i Blans flankeret af tillidsmand Brian Vestergaard (til højre) og formand for DC's bestyrelse Erik Bredholt (siddende bagest til venstre).

Jesper Friis var efter mødet godt tilfreds med medarbejdernes mange spørgsmål.

- Jeg oplever, at der er stor forståelse for at diskutere og forstå forslaget. Der er en utrolig fin spørgelyst blandt

medarbejderne, og der kommer mange utroligt kvalificeret spørgsmål. Alt i alt har det været en super fin oplevelse, siger Jesper Friis. ■

ALLE SKAL VÆRE MED

ALT BLEV LØBENDE OVERSAT TIL TYSK PÅ STUEMØDE.

AF LAURA SULBÆK
FOTO CLAUS PETERSEN

Da de tyske medarbejdere i Blans trådte ind af døren til stuemøde med direktør Jesper Friis, fik de som noget nyt udleveret et specielt headset, hvori de løbende kunne høre alt, hvad der blev sagt i oversættelse.

To tyske oversættere var på hårdt arbejde, da det var deres stemmer, der nåede ud i medarbejdernes ører, når Jesper Friis eller andre sagde noget på dansk.

Dermed kunne alle slagteri-medarbejdere deltage i debatten, da

forslaget fra Tillidsmandskollegiet blev forklaret og diskuteret.

FUNGEREDE FANTASTISK

Metoden med headsettene viste sig at være langt mere effektiv end den måde, der normalt bliver brugt under afdelings-møder i Blans.

- Det har aldrig været så godt oversat som til stuemødet. De headset kunne vi også godt bruge til normale afdelings-møder, for det er utrolig forstyrrende, når man hele tiden skal skifte mellem dansk og tysk. Mange mister simpelthen fokus, siger tillidsmand i Blans, Brian Vestergaard.

Der er i alt cirka 25 polske og 250 tyske medarbejdere i Blans, som alle havde glæde af den løbende over-

sættelse. Det betød, at flere af de tyske medarbejdere også bød ind med spørgsmål. ■



De tyske medarbejdere kunne hele tiden følge med i mødet ved hjælp af headsettene.



Heidi Rask Høj er sammen med sine kolleger i administrationen flyttet ind i Holsted som de første DC Beef-medarbejdere.

STORE FLYTTE-DAG I DC BEEF

SÅ ER DE FØRSTE MEDARBEJDERE FLYTTET IND I HOLSTED.

AF LAURA SULBÆK

FOTO CLAUS PETERSEN

DC Beefs administrative medarbejdere mødte for første gang ind på arbejde i Holsted mandag 2. september.

Krogen var med, da sekretær Heidi Rask Høj og hendes kolleger havde sidste arbejdsdag i Herning, og kontoret skulle pakkes ned og flyttes.

ARBEJDER OG PAKKER

Det summer stadig på kontoret i Herning. Der bliver arbejdet med den ene hånd og flyttet med den anden. Reolerne i kontorlandskabet bliver tømt for mapper, skrivebordene ryddet og computere og printere pakket ned i flyttekasser, der står spredt rundt på gulvet.

De første 100 kasser er allerede kørt til Holsted. Ind i mellem bimler telefonerne endnu – mens de stadig er koblet til.

Ved et skrivebord i hjørnet er sekretær Heidi Rask Høj ved at pakke det sidste ned og bære flyttekasser ud i bilen, inden hun kører til Holsted.

- Der har været en hektisk stemning på kontoret de sidste par dage. Der er blevet taget mange dybe indåndinger og da også fældet en tåre eller to, siger Heidi Rask Høj.

ALTID HERNING

Heidi begyndte som 22-årig som elev i bogholderiet i det, der dengang hed Royal Dane Quality. Siden har hun haft forskellige stillinger i salgsafdelingen i Herning.

De sidste 12 år har hun haft sin faste plads i hjørnet som sekretær for direktør i DC Beef Lorenz Hansen og salgsafdelingen.

Nu er tiden kommet, hvor hun skal vinke farvel til de trygge omgivelser i Herning, der har dannet rammen om hendes arbejdsliv de seneste 27 år.

EN TIMES TRANSPORT

- Det bliver en stor omvæltning, at arbejdet flytter til Holsted. Jeg har været super privilegeret at have fem minutter på cykel hele mit arbejdsliv

og kunne nå at handle ind i frokostpausen, fortæller Heidi i bilen på vej til Holsted.

- JEG HAR IKKE OVERVEJET AT FINDE ANDET ARBEJDE. JEG ER OMGIVET AF GODE KOLLEGER OG HAR ET SPÆNDENDE OG AFVEKSLLENDE JOB. DET FINDER MAN IKKE HVOR SOM HELST.

Heidi Rask Høj, sekretær.

Hun skal nu vænne sig til at tilbagelægge 85 kilometer på de vestjyske landeveje og bruge en time i bilen frem og tilbage til arbejde. Den sidste tid har hun med mellemrum haft lejlighed til at prøve ruten af og ser ikke køreturen som noget, der skal skille hende og DC Beef ad.

- Jeg har egentlig ikke overvejet at finde noget andet arbejde. Jeg er omgivet af gode kolleger og har et spændende og afvekslende job, så hvorfor skulle jeg skifte det ud? Det er ikke noget, man bare lige finder hvor som helst, siger Heidi.

NYT KAPITEL

Hårene på Heidis arme rejser sig, da det store kreaturslagteri i Holsted kommer frem i forruden på bilen. Indenfor i den nye administrationsbygning hænger duften af frisk træ stadig i luften. Tømrere og rengøringsfolk arbejder på højtryk for at gøre alt klar, til at Heidi og hendes kolleger rykker ind.

- Jeg glæder mig rigtig meget til at komme på plads i de nye lokaler. Det er super spændende at være med til at starte noget nyt op. Det har været sjovt at være med til at følge processen lige fra start, hvor der kun var en græsmark, siger Heidi og bærer den første flyttekasse op ad trappen. ■



FLYTNING AF AFDELINGER I DC BEEF ER VARSLET

TØNDER RYKKER FØRST TIL HOLSTED.

AF JAN FØNSS BACH

Medarbejderne på DC Beef i Tønder, Holstebro, Skjern og Faarvang har siden maj 2012 vidst, at deres arbejdsplads flytter, når det nye kreaturslagteri i Holsted står klar.

Også datoerne for flytningerne har medarbejderne været bekendt med gennem længere tid.

Mandag og tirsdag i denne uge blev flytningerne endeligt varslet efter arbejdsmarkedets regler. Det skete på møder på de enkelte afdelinger.

184 MED TIL HOLSTED

Afdelingen i Tønder lukkes med udgangen af januar 2014. De tre øvrige afdelinger lukkes med udgangen af februar 2014.

Til den tid forventes DC Beef i Holsted at være klar til at slagte de første kreaturer.

Alle medarbejdere på de fire afdelinger er blevet tilbudt at flytte med til Holsted. Det har 63 procent – eller helt nøjagtigt 184 af dem – valgt at takke ja til.

Den tredjedel af medarbejderne, der ikke ønsker at flytte med til det nye kreaturslagteri i Holsted, bliver omfattet af Danish Crowns socialplan, når deres afdeling lukker ned.

Det betyder, at der bliver oprettet en jobbank og afsat et beløb på 7.500 kr. pr. medarbejder til efteruddannelse og jobsøgning. ■

De første medarbejdere til at tage fat på produktionen på det nye kreaturslagteri kommer fra Tønder. Arkivfoto.



RØG I RØNNE

En lugt af ammoniak spredte sig på slagteriet Rønne, samtidig med at tyk røg væltede ud fra nogle af lokalerne.

Der var dog ingen fare på færde, for der var heldigvis blot tale om en øvelse, som det lokale brandvæsen og Beredskabsstyrelsen holdt en dag i begyndelsen af september på virksomheden med deltagelse af flere DC-medarbejdere.

Formålet var at se, hvordan beredskabet og samarbejdet mellem slagteri, brandvæsen og Beredskabsstyrelsen fungerer i tilfælde af et alvorligt udslip på slagteriet. For at gøre øvelsen mere livagtig var der forinden sprøjtet med ammoniak opløst i vand, og der var opsat en røgmaskine.

- Det var brandvæsenet, der havde ønsket at lave en øvelse her på virksomheden. Vi stillede med fem figuranter og to fra vores tekniske personale, der kunne bistå ved øvelsen, fortæller miljømedarbejder Susi Gutfeld Bjerregaard fra DC i Rønne.

- Brandvæsenet stillede med fem figuranter, så alt i alt var der ti personer, som skulle findes i bygningerne. Personerne blev alle fundet, overspulet med vand og efterfølgende vasket på den opsatte rensplads, fortæller hun. ■



Det var en meget livagtig øvelse, der blev holdt på slagteriet i Rønne. Foto: Bjørn Nielsen/BPLN.dk.

CLAUS HEIN TILBAGE I DC

DC Beef har fra den 1. oktober 2013 ansat Claus Hein som salgsdirektør.

Han vil være et kendt ansigt for mange i Danish Crown, da han har været i DC i mange år blot på svinekøds-siden.

Claus Hein var salgsdirektør i DC indtil den 1. januar i år, da han tiltrådte et job som indkøbsdirektør i Dansk Supermarked. Nu vender han tilbage i en position som salgsdirektør i DC Beef.

Claus Hein vil i samarbejde med Finn Klostermann og resten af organisationen medvirke til at fortsætte DC Beefs positive udvikling på afsætnings-siden. Claus får ansvaret for afsætningen til det vigtige danske marked samt resten af Norden og England.

Styrkelsen af salgsorganisationen medvirker desuden til at frigøre de nødvendige ressourcer til at sikre den forestående indkøring af DC Holsted. ■

Claus Hein – bliver ny salgsdirektør i DC Beef. Foto: DC.





Med købet af DS Fleisch gik Danish Crown ind i slagteri-branchen i Tyskland. Nu er det lykkedes at blive enige om en mindsteløn i den tyske kød-industri. Foto: Per Gudmann.

TYSKE SLAGTERIER PÅ VEJ MOD MINDSTELØN

DC MED I AFTALE I DEN TYSKE KØD-INDUSTRI.

AF JAN FØNSS BACH OG JENS HANSEN

De fire største tyske svineslagterier, Vion, Tönnies, Danish Crown og Westfleisch, er blevet enige om at indføre en generelt bindende mindsteløn for produktions-medarbejderne i den tyske kød-industri.

- DET ER DEN ENESTE RIGTIGE VEJ AT GÅ.

Steen Sønnichsen, direktør,
DC Tyskland.

Aftalen om mindsteløn skal nu forhandles på plads med de tyske myndigheder og fagforeningen NNG, der organiserer en del af medarbejderne på de tyske slagterier.

DEN RIGTIGE VEJ

- Fra Danish Crowns side er vi meget glade for, at det nu ser ud til, at vi

kan få en aftale om mindsteløn på plads. Det er den eneste rigtige vej at gå, og jeg er sikker på, at det vil gøre arbejdsforholdene i den tyske kød-industri mere overskuelige, siger Steen Sønnichsen, direktør for Danish Crown i Tyskland.

Ud over en generel mindsteløn vil de fire virksomheder bag forslaget også arbejde for at sikre fælles sociale standarder for kontrakt-ansatte medarbejdere i den tyske kød-industri.

I den forbindelse går virksomhederne nu i forhandling med de tyske myndigheder om at få indført en lovfæstet ret til at kontrollere de under-leverandører, der formidler kontrakt-ansat arbejdskraft til blandt andet tyske slagterier. ■

FULDT BLUS PÅ FOOD FESTIVAL

Wok-workshop, tilberedning af kød og pølse-mageri. Gæsterne fik masser af oplevelser på Danish Crowns stand til dette års Food Festival, som cirka 30.000 gæster menes at have besøgt.

Der var fuldt blus på alle kogeplader i Danish Crowns telt ved Tangkrogen i Aarhus.

I wok-værkstedet havde tvillingerne Linea og Katrine på fire år taget plads på hver sin skammel og havde travlt med at skære æbler, gulerødder og blomkål til deres wokret. Begge piger hyggede sig med madlavningen, og med som hjælper havde de mor Nina Ank.

- Det er rigtig dejligt, at pigerne kan være med til at lave mad. Vi var her også sidste år, så de havde sagt, inden vi kom, at de skulle over og lave mad, siger Nina Ank.

GODT STEGT

I den anden ende af køkkenet var stegepanderne besat af et rent herrehold, hvor alle mand var trukket

i forklæder og klar til at lære, hvordan man steger kød, så det bliver helt perfekt.

- Jeg er vant til at lave mad derhjemme, men jeg har lært noget nyt om stegning her. Normalt er jeg ikke så nøje med, hvor lang tid kødet får på hver side, men det betyder meget, siger Sune Mølgaard og stikker lidt til bøffen på panden.

Efterfølgende kunne de sætte sig ned og nyde maden, som de selv havde stegt under kyndig vejledning af Danish Crowns hjælpere.

FLÆSK OG PØLSER

Også pølse-mageren i DC-teltet oplevede stor interesse for det gamle håndværk. Specielt en pølse fra Thomas Pasfall med rygeost var populær blandt de besøgende, som stillede mange spørgsmål til pølse-produktionen, der også er mulig at lave derhjemme.

Udenfor teltet blev der stegt bryst-flæsk på den mobile grill. ■



Det kræver fuld koncentration, når man skal lære at lave mad.



Salgschef Henrik Rosbjerg fortæller gæsterne på Food Festival om de nye produkter.

ÆRA VANDT GULD

FORBRUGERE OG PROFESSIONELLE TOG GODT IMOD GOURMET-LÆKKERIER.

AF LAURA SULBÆK
FOTO MORTEN FAUERBY



Den nye charcuteri-serie æRA by Danish Crown tog Food Festival i Aarhus med storm, da den nye spegepølse med peber løb med guld i FOOD Salami Challenge 2013.

Den nye gourmet-serie er blevet til i et samarbejde mellem Slagter Peter Aalbæk og DC Foodservice og Innovation, og ingen kunne næppe have drømt om en bedre start, end den fik til lanceringen på Food Festival i Aarhus den 6.-8. september.

ÆRAs spegepølse med peber blev nummer et i konkurrencen FOOD

Salami Challenge, der foregik ved blindsmagning. I alt otte forskellige spegepølser blev bedømt og vurderet af et dommerpanel bestående af anerkendte fagfolk.

100% DANSK

Det var dog ikke kun eksperterne på Food Festival, der tog godt imod den nye produktserie. Også de mange gæster, der lagde vejen forbi Danish Crowns telt, gav stor ros til de nye specialiteter.

- Smagen var rigtig lækker. Den var ikke for fed og ikke for salt. Vi køber normalt skinke i Italien og Spanien, men det her kunne vi helt sikkert godt finde på at købe, specielt når det er 100 procent dansk, siger Vibeke Østergaard efter at have smagt et stykke tørret spegeskinke.

NORDISK PRÆG

Gourmetserien består af nordiske specialiteter indenfor charcuteri af høj klasse. Det er lækkerier som brunch-

pølser, flere forskellige typer spegepølser, tørret og langtidskogt skinke og coppa, som er tørret nakkefilet.

Kødet stammer fra danske Duroc-grise, der har en særlig muskulatur og fedtmarmorering, som gør dem særlig velegnet til skinke.

- SMAGEN VAR RIGTIG LÆKKER. DET HER KUNNE VI HELT SIKKERT GODT FINDE PÅ AT KØBE.

Vibeke Østergaard, forbruger.

- Alt lige fra ideudvikling til produktion er 100 procent dansk. Så vi slår på det danske og på at højne kvaliteten, siger salgschef i DC Foodservice, Henrik Rosbjerg.

OGSÅ TIL DETAIL

I første omgang er æRA henvendt til

restauranter og storkøkkener. Men efter den positive reaktion på Food Festival kan det ændre sig.

- Det er gået over al forventning. ÆRA er blevet taget rigtig godt imod af de professionelle aktører, som er dem, vi forsøger at ramme. Men med den forespørgsel, der har været fra almindelige forbrugere, er det bare et spørgsmål om tid, før vi også går ud på detailmarkedet, fortæller Henrik Rosbjerg. ■



DC GÅR MED I NYT FORSKNINGS-PROJEKT

NYT KØD-PROFESSORAT SKAL STYRKE EKSPORTEN.

AF LAURA SULBÆK

Et nyt kød-teknologisk professorat på Københavns Universitet skal styrke den virksomheds-rettede

forskning og uddanne fremtidens kød-teknologer.

Danish Crown er med i brancheprojektet og sidder i styregruppen sammen med de andre aktører

som Tican og Danmarks Tekniske Universitet (DTU).

- Med den position vi har på eksportmarkedet, kan vi ikke leve med, at forskningen indenfor kød-industrien ikke har den høje prioritet, som den havde engang, siger underdirektør i Danish Crown Søren Tinggaard.

- Derfor er det vigtigt, at vi i branchen nu støtter op om kød-forskningen, hvor der ligger mange nye muligheder og venter, tilføjer han.

SPANIER I FRONT

Manden i front for projektet er professor Jorge Ruiz fra Spanien, som har en bred viden inden for kødproduktion, slagte-forarbejdning og slagte-teknologi.

Han indtræder i stillingen på Københavns Universitet den 1. oktober 2013.

Jorge Ruiz vil blive introduceret til

branchen gennem en række virksomhedsbesøg i løbet af november og december.

SKAL LØFTE NIVEAUET

Danish Crowns rolle i styregruppen betyder, at der skal ansættes ph.d.-studerende direkte i koncernen. Det gælder ikke kun på det kød-faglige område, men også i forhold til for eksempel afsætnings-optimering og andre afgørende områder.

- Vi håber, at vi med ansættelse af ph.d.-studerende kan løfte det interne akademiske niveau i Danish Crown, og at grundforskningen kan hjælpe os med at udvikle nye produkter i forhold til udviklingen på markedet og krav fra forbrugerne.

- Målet er, at vi på den måde kan differentiere os og komme foran vores konkurrenter, siger Søren Tinggaard om baggrunden for Danish Crowns medvirken i projektet. ■

DIREKTØR STOPPER I KLS UGGLARPS

Johan Andersson stopper som administrerende direktør i KLS Ugglarps for at tiltræde et nyt job som divisionsdirektør for Lantmännen Lantbruk.

Johan Andersson fratræder den 31. december, men der er allerede sat gang i arbejdet med at finde en afløser for ham.

Johan Andersson har været involveret, siden Danish Crown overtog virksomhederne KLS og Ugglarps i Sverige. De første år var meget vanskelige med hård konkurrence, men under Johan Anderssons ledelse har KLS Ugglarps formået at vende udviklingen og opnået positive resultater.

Den største udfordring har været at opnå en fælles og mere forretningsorienteret kultur i selskaberne. Her har Johan Anderssons indsats i KLS Ugglarps bragt virksomheden et langt stykke ad vejen.

Under hans ledelse har KLS Ugglarps desuden udviklet sine relationer

med både kunder og leverandører, og det har muliggjort virksomhedens vækst. Johan Andersson har gennem sit store netværk også været en god repræsentant for Danish Crown-koncernen i Sverige. ■



KORT NYT

DANSK ØKO-KØD TIL KINA

Danish Crowns datterselskab Friland arbejder på at blive den første virksomhed i verden, som godkendes til at eksportere økologisk svinekød til Kina.

Friland har indgået den første samarbejds-aftale med et kinesisk selskab om at levere økologisk svinekød.

Aftalen blev indgået på den danske ambassade i hovedstaden Beijing med præsidenten for Organic and Beyond Cooperation. Selskabet er

en økologisk abonnements-ordning, som leverer til omkring 200.000 familier i seks af Kinas største byer.

Aftalen er betinget af, at det lykkes Friland at blive certificeret som leverandør af økologisk svinekød til det kinesiske marked.

Det er Frilands håb, at repræsentanter for det kinesiske certificeringsorgan kommer til Danmark senere i efteråret for at kontrollere de danske økologiske svineproducenter. Det skulle gerne lede frem til en endelig kinesisk godkendelse af Frilands økologiske svinekød i det nye år.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



DE SVEDTE FOR EN GOD SAG

OP MOD 150 SLAGTERIARBEJDERE FRA SÆBY MOTIONEREDE TIL FORDEL FOR KRÆFTRAMTE BØRN.



Firmasporten i Sæby har succes med at få motionister til at give den en skalle. Foto: DC.

Motionisternes anstrengelser denne lørdag den 31. august og en indsamling blandt slagteriets medarbejdere i uge 34 indbragte til sammen 28.000 kr.

Den store check blev overrakt til en sygeplejeske fra børneafdelingen.

Firmasporten sponsorerede 500 kr. pr. aktivitet, og interessen for at svede for den gode sag var så stor, at der måtte sendes bud efter ekstra udstyr.

MASSER AF CYKLER

I alt var motionisterne i gang på 19 spinningcykler, 2 såkaldte Matrix-cykler, 2 bjergcykler med tilkoblet tv-skærm, så cykelrytterne kunne køre deres egen Tour de France, samt 5 løbebånd, fortæller Erik Sindt fra Firmasporten.

Han noterer med glæde, at en halv snes nye motionister meldte sig ind i Firmasporten under det åbne hus. ■

AF LISBETH CARØE

Danish Crown i Sæby holdt åbent hus i en god sags tjeneste.

mødte op til en god omgang motion både for deres egen skyld og til fordel for kræftramte børn, der er indlagt på Børneafdeling 303B på Aalborg Sygehus Nord.

De roede, de spinnede, og de løb, så sveden sprang, da Firmasporten ved

Op mod 150 slagteriarbejdere og andre medarbejdere på slagteriet

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

B: Svær

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



NYT KATALOG SKAL SIKRE KORREKT OPMÆRKNING

Indkøbs-afdelingen har netop lanceret et nyt opmærknings-katalog på Krone Net.

Kataloget indeholder en samling af alle de artikler, der er egnet til direkte kontakt med kød – for eksempel veje-bonner, manilla-mærker og rondeller.

Fremover må kun artikler fra kataloget bruges til opmærkning af kød.

Det nye katalog er tænkt som en hjælp til afdelingerne for at sikre, at der kun bruges godkendte materialer, der er egnet til formålet og har den nødvendige dokumentation.

Samtidig sikrer det, at alle fabriker i både DC Pork og DC Beef opmærker ens.

GRUNDIGT FORARBEJDE

Med det nye katalog er det lykkedes at reducere antallet af leverandører af materialer til mærkning. Det letter administrationen, og DC sparer penge på indkøb af materialerne.

Kataloget er blevet til efter en lang proces, der begyndte i foråret 2012 med indsamling af alle opmærknings-artikler på fabrikerne. Alle artikler blev herefter gennemgået af medarbejdere fra relevante afdelinger med henblik på at udvælge og ensrette de artikler, der nu optræder i kataloget.

Kataloget bliver løbende justeret, og indkøbsafdelingen modtager gerne forslag til forbedringer fra fabrikerne. ■



Dronning Margrethe fik et indblik i en gourmetslagters håndværk, da hun blev vist rundt af Jens Munch i hans forretning i Skagen. Foto udlånt af Slagter Munch.

DRONNINGEN PÅ BESØG HOS SLAGTER MUNCH

AF LAURA SULBÆK

Hendes Majestæt Dronning Margrethe var mandag den 2. september på besøg hos Slagter Munch i Skagen. Anledningen var Skagens 600 års jubilæum som købstad.

- Det var frygteligt. Søndag fejede jeg fortov i tre timer, griner slagtermester Jens Munch.

Slagtermesteren og hans personale havde sat alle sejl ind på at få gjort slagterbutikken på Sct. Laurentiivej i Skagen klar og pyntet op til at få fornemt besøg af Dronningen.

GOURMETSLAGTER

Jens Munch indrømmer dog hurtigt, at det var hele postyret værd.

- Det var en fantastisk oplevelse, som jeg nødtigt ville være foruden. Og vi er så stolte i butikken over, at det hele gik rigtig godt, siger han.

Jens Munch er en af de 10 gourmet-slagtere, som Danish Crown og Friland har et tæt samarbejde med.

SKAGEN SKINKE OG PØLSE

Dronningen ankom til slagterbutikken på Sct. Laurentii Vej klokken 14.55, hvor Slagtermester Jens Munch og hans hustru Gurli tog imod. Dronningen blev herefter vist rundt i butikken og så de mange lækre produkter.

Særligt den berømte Skagen Skinke og pølsemageriet var regenten

interessere i og stillede mange spørgsmål til slagtermesteren. Dronningen fik naturligvis også lov til at smage på både spegepølse, paté og Skagen Skinke.

31 minutter havde den garvede slagter i Skagen æren af at have kongeligt besøg i butikken. Han modtog efterfølgende stor ros fra dronningens ceremonimester for besøget. ■



VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteri-branchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn, for eksempel kolding
- Og derefter dctime som password
- Brug altid små bogstaver i brugernavn og password
- Undtagelsen er, at hvis du arbejder på svineslagteriet i Herning, skal du skrive herningS, mens DC Beef samme sted kaldes herningO og afdelingen i Holstebro holstebroO.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

FARSEREDE PORRER MED SMØRSAUCE OG GULERØDDER



Med regn og rusk indfinder efterårsstemningen sig, og det smitter af på lysten til, hvilken mad vi har lyst til at sætte tænderne i. Her er en rigtig klassiker – farserede porrer.

Opskriften er beregnet til fire personer og ikke mere kompliceret end, at den for eksempel kan indbyde til at tage børnene med i køkkenet. Eller lade dem forsøge sig som chefkok.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

500 g hakket svinekød
1-1½ tsk salt
½ tsk peber
1 æg
1 løg, ca. 50 g
½-1 dl hvedemel
1-1½ dl mælk fx minimælk
3 mellemstore porrer
1 dl rasp
ca. 40 g smør eller margarine

SÅDAN GØR DU

Rør kødet med salt. Tilsæt peber, æg og revet løg. Tilsæt melet. Rør herefter mælken i. Stil farsen i køleskab, til den skal bruges.

Skær porrerne i 6 cm lange stykker, og kog dem møre i letsaltet vand i ca. 5 minutter. Lad porrerne dryppe godt af i en si, de skal være tørre, ellers hænger farsen ikke ved.

Drys et lag rasp på et stykke pergamentpapir eller stanniol. Bred en skefuld fars ud på papiret og læg porren ovenpå. Saml farsen om porren og vend rullen i rasp.

Varm smørret på en pande ved god varme, til det er gyldent – og brun rullerne 2 minutter på hver side. Dæmp varmen, og steg ca. 5 minutter på hver side, til de er gennemstegte.

Kog kartoflerne. Drys med hakket persille ved servering.

Skær gulerødderne i stave. Kog dem møre i letsaltet vand 3-5 minutter.

Smelt smørret i en gryde, og lad det stå ved svag varme, til det er gyldent.

TIPS

Farserede porrer kan laves ved at lægge ca. halvdelen af farsen i bunden af et ovnfast fad, derefter

lægges et lag kogte porrer og øverst resten af farsen. Fadet kan drysses med lidt rasp, før det stilles i ovnen ved 180 grader i 30-45 minutter.

Farsen kan krydres med timian eller sennep.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Anne Skovgaard-Petersen.

QR-KODE

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



JUBILARER

OKTOBER

BLANS
1. oktober 2013
40 års jubilæum
Johannes J. Pfeiffer
Slagtegang

1. oktober 2013
40 års jubilæum
Christian Clausen
Opskæring

HERNING
2. oktober 2013
35 års jubilæum
Jan Busch Nielsen
Økonomi

3. oktober 2013
25 års jubilæum
Flemming Nielsen
Skærestue 4

HORSENS
1. oktober 2013
35 års jubilæum
Pete K. Lorentzen
Slagtegang, aften

3. oktober 2013
25 års jubilæum
Henrik Liedtke
Fedtsmelteri

3. oktober 2013
25 års jubilæum
Henry Laursen Bælum
Tarmhuset

4. oktober 2013
35 års jubilæum 2013
Helga Christensen
Løn, Øst

10. oktober 2013
25 års jubilæum
Mona Hanne Nielsen
Pakkeri

15. oktober 2013
40 års jubilæum
Kurt Petersen
Teknik

17. oktober 2013
25 års jubilæum
Carsten Ovesen
Forende-afdeling

RØNNE
17. oktober 2013
25 års jubilæum
Jørgen Svendsen
Udbening

SÆBY
9. oktober 2013
40 års jubilæum
Thomas Nielsen
Opskæring





ET NEJ TIL FREMTIDEN

Et flertal satte i går et punktum for den mest visionære idé, jeg har set i mange år.

Det er ikke, fordi jeg ikke forstår de medarbejdere, der stemte nej til et modigt forslag om at investere en del af deres løn i dansk slagtesvineproduktion i fire år.

Jeg forstår også godt de spørgsmål, der har været rejst i løbet af de seneste to uger.

- Hvorfor skal lige jeg betale for at bevare arbejdspladserne?

- Er landmændene overhovedet klar til at bygge, hvis jeg gør det?

- Er det ikke Danish Crowns opgave at sikre, at Danish Crown er konkurrence-dygtig?

STÆRKT DC

Jeg skal ikke gå ind i den dialog nu – jeg har faktisk stor respekt for, at et flertal af medarbejderne har besluttet, at det skal være sådan.

Jeg skal også medgive, at jeg er skuffet. Ikke af hensyn til koncernen Danish Crown, for det er en stærk virksomhed med en solid adgang til verdensmarkedet.

Men fordi det var et af de mest nytænkende tiltag, jeg har set længe. Og fordi en række modige tillidsmænd satte deres opbakning på spil for at sikre deres kollegers arbejdspladser.

Jeg er fuld af beundring for tillidsrepræsentanternes forslag – og for DC Porks ledelse, der havde modet til at gå det skridt videre i en stadig tættere dialog med medarbejderne.

SVÆRESTE LUKNING

Jeg kan stadig tydeligt huske, da jeg for få år siden for første gang stod overfor en slagteri-lukning, som var resultatet af færre grise. Indtil da havde lukningerne været udtryk for effektivisering og mere moderne slagterier.

Det er en af de sværeste lukninger, jeg har været med til. Siden har vi desværre haft en del af den slags, og lige så trist det er, så har vi efterhånden fået en vis erfaring i den slags.

Nogle har måske stemt nej, fordi de følte sig truet til et ja. Andre fordi de ikke syntes, det var deres opgave at fremtids-sikre arbejdspladserne.

Til det første kan jeg kun sige, at der desværre ikke er tale om trusler.

Og det er jeg sikker på, I godt ved, når I hver dag mærker, at der ikke er slagtesvin nok. Til det andet... så må det være op til den enkelte.

SKAL SE PÅ KAPACITET

Foran os står nu en anden fremtid end den, jeg havde håbet på. En fremtid, hvor vi i løbet af den kommende tid skal se på, hvordan vi tilpasser vores kapacitet til den faktiske mængde slagtesvin.

Jeg har stor respekt for demokrati, som betyder, at flertallet har retten på deres side. Sådan er det også nu, og det vil vi som ledelse agere ansvarligt efter.

God arbejdslyst

HAR DU EN GOD IDÉ?

Har du en idé til en historie? Er der en artikel, du savner at læse i dit medarbejderblad? Eller et emne, du synes, trænger til at blive sat fokus på? Så grib fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget, eller ring eller mail til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller lica@danishcrown.dk



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFLUTTET

17. september 2013

OPLAG 4.500 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning



Johnny Winther
slagteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Herning



Per Laursen
fabrikdirektør,
Horsens



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Laura Sulbæk
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers