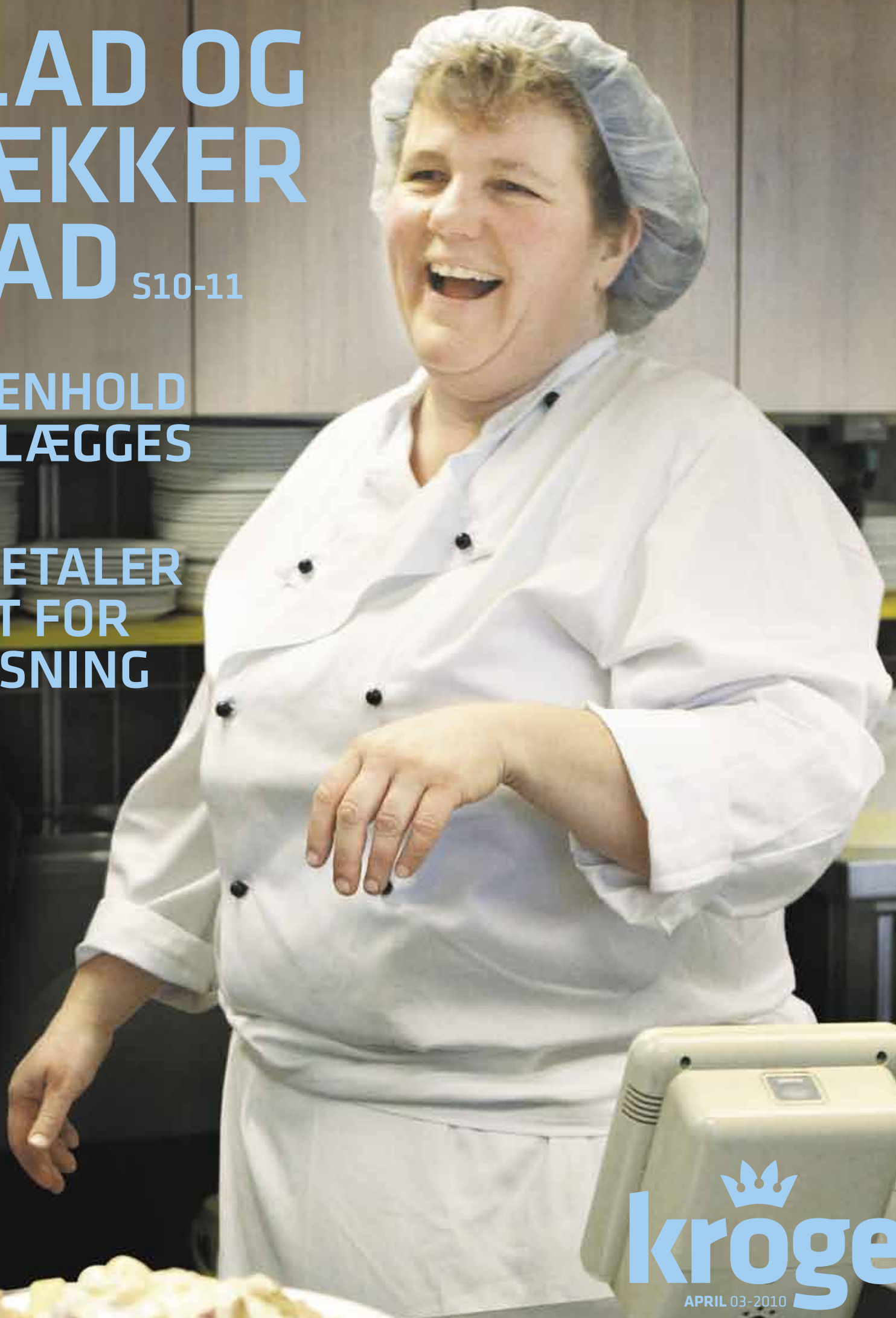


# GLAD OG LÆKKER MAD

S10-11

AFTENHOLD  
NEDLÆGGES  
S4-5

DC BETALER  
DYRT FOR  
RENSNING  
S9



  
**krøgen**  
APRIL 03-2010

## SIDE 4-5

### FARVEL TIL 580

Plan B betyder, at 580 medarbejdere på fem afdelinger må forlade deres vante job. Hårdest går det ud over aftenholdet i Esbjerg, der helt nedlægges

## DC FUTURE

## SIDE 6

### LÆRLING I TV

Det danske uddannelses-system med lærlingeløn og skoleophold inspirerer så langt væk som Sydkorea. Et tv-hold fulgte DC-lærling Thomas Christensen på en arbejdsdag



## SIDE 12-13

### GODE PENGE I GOD ORDEN

Ryd op efter dig selv. Den bemærkning har vi alle hørt. I Sæby tjener de penge på det

## SIDE 16

Leder: En ansvarlig beslutning

## FORSIDE + SIDE 10-11

### LÆKKER MAD I KANTINEN

Irene Jacobsen har sat nye standarder, efter at hun er blevet bestyrer af kantinen på DC i Herning. Gulerødder, bolsjekogning og hjemmelavet mad serveret med et smil er blevet hverdag

Foto: Claus Petersen

# JUBILAREN

MANGE MEDARBEJDERE ER ANSAT I ÅREVIS. HVER MÅNED FEJRER 12 DERES JUBILÆUM I DANISH CROWN, OG ÉN AF DEM ER 40 ÅRS JUBILAR SOM ASBJØRN REENBERG.

AF METTE SEHESTED  
FOTO CLAUS PETERSEN

Han har let til smil, ham mester-afløseren i det blå- og hvidstribe tøj. Bag de stålindfattede briller gemmer sig venlige øjne, som stråler, når han fortæller historier fra "dengang".

På trods af at år 2010 kun er få måneder gammelt, har han allerede kunnet fejre to runde dage. I januar fyldte han 60 år, og den 17. marts fejrede han sit 40 års jubilæum i Danish Crown. Navnet er Asbjørn Reenberg, og han er mesterafløser og instruktør på DC i Horsens.

Asbjørn Reenberg er en af de mange jubilarer, som Danish Crown hvert år kan fejre. I 2009 var der 144 medarbejdere, der havde jubilæum i DC. 14 af dem er 40 års jubilarer. Det vidner om en stor loyalitet overfor Danish Crown som arbejdsplads.

#### BEGYNDTE SOM 12-ÅRIG

Asbjørn tog sine første skridt i slagterbranchen allerede som 12-årig, da han som begyndte at gå til hånd ved den lokale slagtemester Bastrup i

Voerladegaard. Asbjørn fik læreplads hos slagteren, hvor han udover slagtinger også var beskæftiget med udskæring af kødet, pølsemageri og betjening af kunder. Det var dog slagtegerningen, der havde det primære fokus, og som 19-årig fik Asbjørn sit svendebrev.

**- JEG KAN HUSKE DENGANG, HVOR DET HELE BLEV GJORT VED HÅNDKRAFT. NU HAR ROBOTTER OG MASKINER JO OVERTAGET MANGE TING.**

*Asbjørn Reenberg, jubilar.*

I 1970 fik han job på Danish Crown, som dengang lå i Horsens Midtby og hed Horsens Andelsslagteri.

Asbjørn Reenberg faldt godt til. Efter syv år føjede Asbjørn titlen mesterafløser til visitkortet, og i 1980 fik han tilbud om at blive uddannet instruktør på instruktørskolen i Roskilde.

- Jeg sagde selvfølgelig ja, det var jo spændende at prøve noget nyt. Det at være instruktør har givet mig

rigtig meget, jeg har mødt en masse nye mennesker og kunnet dele min viden, fortæller Asbjørn Reenberg.

#### VELLIDT KOLLEGA

Kolleger beskriver ham som en dygtig og god kollega, og der er ingen tvivl om, at han er en vellidt og en engageret mesterafløser, som går op i sin arbejdsplads og i sine kollegaers ve og vel. Derudover har Asbjørn en skuespiller gemt i maven.

- Jeg elsker at optræde og stå på en scene. Det gør også, at jeg er typen, der aldrig bliver nervøs, når jeg skal stille mig op og snakke foran mange mennesker, som for eksempel da Kjeld Johannsen var på stuemøde, siger Asbjørn Reenberg.

Da Asbjørn begyndte i Danish Crown for 40 år siden, var det utænkeligt, at den administrerende direktør kom på stuemøde. Men Asbjørn Reenberg fortæller, at der er sket en stor udvikling i Danish Crown, som med årene er blevet en mere åben virksomhed. En åbenhed, som blev understreget på stuemøderne i efteråret.

- Det var rart at se, at han havde tid til at komme forbi og lytte til, hvad vi har at sige. Jeg synes, at det er vigtigt, at han som direktør forholder

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagterbranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn for eksempel Ringsted
- Og derefter DC time som password

- 30 mio. mennesker arbejder i landbruget i EU
- Det vil sige, at hvert sjette job i EU har med landbrug at gøre

Kilde: Landbrugsavisen



VIDSTE DU AT...

Da Asbjørn Reenberg begyndte for 40 år siden, var det utænkeligt, at den administrerende direktør tog på stuemøde. Jubilaren synes godt om den større åbenhed i Danish Crown.



sig til vores hverdag, og hvordan tingene fungerer i vores hverdag.

#### HÅNDKRAFT OG ROBOTTER

Gennem Asbjørn Reenbergs 40 år i slagterbranchen har teknologien taget et kæmpe spring fremad.

- Jeg kan huske dengang, hvor det hele blev gjort ved håndkraft, og nu er der jo robotter og maskiner, der har overtaget mange ting, siger jubilaren, som er imponeret over, hvor meget maskiner kan gøre.

Asbjørn Reenberg har dog også oplevet, at der kan være visse

ulempen ved, at det hele er automatiseret. I hans afdeling har de haft problemer med akkumuleringen. Da de satte hastigheden op, kunne systemet ikke følge med. Resultatet var, at mange grise faldt på gulvet.

- Det er da irriterende, når medarbejderne er toptunede og klar til at lave en masse, og maskineriet så går i stå. Jeg vil tro, at vi mister omkring 1000 slagtninger på dage, hvor det står meget stille. Og det er da ærgerligt. Både for medarbejderne, som gerne vil lave noget, og for firmaet, som mister omsætning, siger Asbjørn Reenberg.

Han gjorde administrerende direktør Kjeld Johannesen opmærksom på problemet på stuemødet i efteråret. Det gav pote. Da Asbjørn Reenberg kom tilbage fra påskeferie, kørte systemet igen optimalt.

#### ALTING HAR EN ENDE

At karrieren i slagterbranchen en dag vil have en ende, er Asbjørn udmærket klar over. Han har da også gjort sig tanker om, hvornår han vil sige stop.

- Der er mange, der spørger: "Hvornår holder du Asbjørn?" Så svarer jeg, at det gør jeg først, når Danish

Crown blomstrer igen. Jeg vil ikke forlade en synkende skude, og jeg tror på, at det nok skal gå op for Danish Crown. Så når den tid kommer, holder jeg, men ikke før, siger han med et smil. ■

- Danish Crown eksporterer 90 procent af produkterne, mens 10 procent bliver solgt til danske kunder
- Danish Crown-koncernen eksporterer til mere end 130 lande verden over
- Japan er det største enkeltmarked målt på værdi, mens Tyskland er det største marked, når man ser på mængde
- For hele koncernen er Storbritannien det største enkeltmarked

- Danish Crown er Europas næststørste svineslagteri
- Danish Crown slagter årligt ca. 18,8 mio. svin og søer, heraf ca. 2,7 mio. slagtninger i udlandet
- Slagtingerne svarer til 1,7 procent af verdens svinekød og 7,5 procent af EU's svinekød



VIDSTE DU AT...

# 40



# AFSKEDIGELSER RAMMER LANDET OVER

ESBJERG  
BLIVER HÅR-  
DEST RAMT  
MED GODT  
HALVDELEN  
AF DE 580 AF-  
SKEDIGELSER.

Danish Crown har indledt forhandlinger med medarbejderne om i alt ca. 580 afskedigelser.

Afskedigelserne er fordelt på fem af virksomhedens afdelinger i svinekødsdivisionen, og hårdest går det ud over afdelingen i Esbjerg, hvor en lukning af aftenholdet berører 328 medarbejdere.

Afskedigelserne kommer som et led i arbejdet med at nå de mål, Danish Crown har sat i planen DC

Future. Det er første skridt i plan B, efter at det ikke lykkedes at nå en O-løsning i de netop overståede overenskomstforhandlinger.

#### FÆRRE OMKOSTNINGER

- Det er en rigtig ærgerlig udvikling, men omkostningerne i produktionen må og skal nedbringes, så der igen kan komme fornuftig økonomi i at have svineproduktion i Danmark, siger CEO i Danish Crown Kjeld Johannesen.

- Alternativet er et massivt tab af danske arbejdspladser i den kommende tid, siger han og understreger, at det kun er første skridt i plan B for at nå de fremsatte mål.

Der er både tale om nedskæring som følge af effektiviseringer, om udflagning og om almindelig kapacitetstilpasning. Danish Crown forventer at reetablere nogle af arbejdspladserne

i udlandet efter sommerferien, men der er også håb om at en mindre del af de berørte kan tilbydes arbejde på andre af Danish Crowns anlæg i den kommende tid.

Opsigelserne ventes at være effektueret omkring sommerferien i år.

#### SEKS AFDELINGER

Planen omfatter:

- Forslag om lukning af aftenholdet i Esbjerg
- Forslag om lukning af brystflæsk-afdeling i Skærbæk
- Forslag om reduktion af udbenning af forender i Horsens
- Økonomisk opdatering og ny vurdering af fremtiden for Rødding
- Lukning af frysehuset i Blans
- Analyse af aftenholdet i Fåborg med henblik på en reduktion i aftenholdets størrelse over efteråret og/eller lukning på sigt

#### HER BLIVER MEDARBEJDERNE BERØRT:

Afdeling	Antal medarbejdere
Esbjerg	328
Rødding	175
Skærbæk	35
Horsens	14
Blans	10

## KJELD JOHANNESSEN BEKLAGER AFSKEDIGELSER

I forbindelse med udmeldingen om, hvor de foreslåede afskedigelser skal ske, orienterede Kjeld Johannesen Danish Crowns medarbejdere samme eftermiddag med denne besked på KroneNet:

Medarbejdere på fem af Danish Crowns afdelinger i Svinekødsdivisionen er i dag blevet orienteret om, hvordan de knap 600 afskedigelser fordeler sig.

Som de fleste af jer ved, kommer beslutningen som en konsekvens af den overenskomst, der ligger som mæglingforslag.

Da vi i forrige uge meldte ud om reduktionen af danske arbejdspladser, var der stor opmærksomhed fra pressens side. Det betyder også, at man har kunnet læse nogle udlægninger af situationen, som ikke har nogen baggrund i virkeligheden.

Senest Ekstra Bladets leder, der skriver, at "svinebønderne scorer kassen".

Heldigvis ved jeg, at medarbejderne i Danish Crown er klar over, at det ikke er tilfældet – at de mange, mange tiltag under DC Future tværtimod handler om, at vi skal sikre, at det kan betale sig at producere slagtesvin i Danmark, så vi bevarer flest mulige arbejdspladser.

Det ændrer ikke på, at vi må og skal nå de mål, vi har sat. Derfor har vi så hurtigt som muligt meldt ud, hvordan første skridt i DC Futures plan B ser ud. Det er en meget beklagelig situation, men det er forudsætningen for, at der er en fremtid for et konkurrencedygtigt Danish Crown.

Med venlig hilsen  
**Kjeld Johannesen**



# ESBJERG-TILLIDSMAND: - NU TAGER VI FAT

## UDDANNELSE OG KURSER ER VEJEN FREM FOR DE AFSKEDIGEDE, MENER TOM JENSEN.

AF LISBETH CARØE

Selv om forslaget om at nedlægge aftenholdet i Esbjerg ikke kom som en gigantisk stor overraskelse, udløste visheden alligevel skuffelse og frustration efter lang tids spekulation hos de ca. 850 medarbejdere på fabrikken, da de fik beskeden onsdag eftermiddag i sidste uge.

Produktionsdirektør Arthur Petersen orienterede om forslaget sekunderet af fabrikschef Jens B. Jacobsen og fællestillidsmand Tom Jensen. Aftenholdet valgte derefter at gå hjem, og torsdag morgen besluttede dagholdet at gøre det samme i sympati med de 328 berørte kolleger.

- Vi er allerede i gang med at forbedre de næste skridt for at hjælpe kollegerne. Vi skal have det første SU-møde her kl. 11, hvor Lotte Lind Holm (HR-konsulent med speciale i Danish Crowns socialplan og jobbanker, red.) er med, fortæller Tom Jensen fredag formiddag.

### IKKE GRISE NOK

Han erkender, at selv om forslaget er til forhandling i tre uger, er der nok ikke meget at gøre.

- Der er jo ikke grise til det, så jeg ved ikke, hvor jeg skal skaffe dem, siger han i erkendelse af, at det er tilførslen af slagtesvin, der bestemmer DC's produktion og dermed antallet af arbejdspladser.

Tom Jensen har allerede haft henvendelser fra kolleger, der overvejer at blive sosu-assistent, ligesom certifikat til truck, så man for eksempel kan kvalificere sig til et job på havnen, er blandt mulighederne, som han ser det.

- Der er ingen tvivl om, at tiden er mere til uddannelse og kurser, slår tillidsmanden fast.

### SAMTALE MED ALLE

Da 90 mand blev afskediget for et års tid siden fra skærestue 3, klarede Tom Jensen selv alle samtaler med kollegerne, men denne gang vil Lotte Lind Holm bistå, så Esbjergmedarbejderne hurtigt kan blive klar over, hvad de kan få hjælp til.

Som Tom Jensen ser det, vil det måske kun være en håndfuld, der kan være heldige at få et andet job på fabrikken. Og efterhånden som der er blevet længere til de nærmeste DC-afdelinger, er det heller ikke

rigtig en oplagt mulighed. Med 120-130 km. til Horsens og Blans trækker det ikke voldsomt.

Afskedigelserne ventes effektueret i to omgange. Den første i slutningen af juni og den anden i begyndelsen af september. ■



Tom Jensen er klar til at sætte ind med vejledning og hjælp til kollegerne, der bliver afskediget. Foto: Claus Petersen.



Fabrikschef Jens B. Jacobsen er klar til udfordringerne sammen med medarbejderne.

## TILLID SKAL GENOPRETTES

For et år siden blev 90 medarbejdere afskediget på skærestue 3 i Esbjerg, men det var tanken, at de skulle genansættes efter en ombygning. Investeringsstopet i Danish Crown i Danmark har betydet, at de ikke er kommet tilbage. Så da 328 nye afskedigelser blev varslet i sidste uge, flød bægeret over, og dagholdet gik hjem.

- Man ville sende et signal om, at man er utilfreds med situationen for skærestue 3 og med ledelsen. Kollegerne føler sig snydt, og troværdigheden har lidt et knæk, siger tillidsmand Tom Jensen.

Han tilføjer, at han som tillidsmand sammen med ledelsen har et stort arbejde foran sig med at rette op på tilliden, ligesom der venter en opgave med at gøre Esbjerg-afdelingen konkurrencedygtig.

Fabrikschef Jens B. Jacobsen har siddet i stolen i Esbjerg et halvt års tid, og han er klar til at smøge ærmerne op.

- Vi har allerede været i gang med en række tiltag, mens jeg har været her. Jeg er glad for den opbakning, jeg har mødt fra medarbejderne her, og jeg føler mig overbevidst om, at vi nok skal klare de udfordringer, vi får, i fællesskab, siger Jens B. Jacobsen. ■

## ROS FRA EJERNE

Danish Crown har modtaget et væld af positive tilkendegivelser fra selskabets ejere som reaktion på DC's udmelding mandag den 22. marts. Her bebudede CEO Kjeld Johannesen, at udgangen på overenskomstforhandlingerne ikke rokker ved, at Danish Crown når målene i DC Future.

Den håndfaste udmelding har skabt genlyd blandt ejerne. Her kan du læse et udpluk af de e-mails, som Kjeld Johannesen og andre i DC har modtaget:

TAK FOR DEN GODE ORIENTERING, JEG BAKKER 100% OP OM DEN BESLUTNING, KJELD OG LEDELSEN HAR TRUFFET.

... DET ER ET UTROLIGT GODT OG STÆRKT SIGNAL, I HAR SENDT DE SIDSTE DAGE I PRESSEN. RART SOM LEVERANDØR TIL DC AT SE EN HANDLINGSSTÆRK LEDELSE, DER IKKE RYSTER PÅ HÅNDEN.

DER ER LÆST OG SKREVET MEGET OM DC'S REAKTION I DENNE SITUATION. TIL LEDELSEN KAN JEG SIGE, AT I HAR MIN FULDE OPBAKNING TIL DET DER ER GJORT, OG AT JEG HÅBER, AT I STÅR FAST. DET VAR DET ENESTE RIGTIGE AT GØRE. TAK FOR HANDLEKRAFTEN.

ENDELIG SER VI HÅNDFAST TILTAG FRA DC SIDE, I SKAL OG MÅ FASTHOLDE DETTE KRAV, FOR DANSK LANDBRUG ER I DEN GRAD I KNÆ.

I DEN TURBULENTE TID SYNES JEG I FORTJENER ROS FOR DEN VILJE I VISER LANDMÆNDENE. JEG VIL ROSE DC FOR DE KLARE UDMELDINGER () ... DET ER ET VIGTIGT SIGNAL I SENDER TIL LANDMÆNDENE, OG IKKE MINDST SLAGTERIARBEJDERNE/LØNMODTAGERNE. () ... FORTSÆT DET GODE ARBEJDE.



# DC-LÆRLING I SYDKOREANSK TV

DET DANSKE UDDANNELSES-SYSTEM I FOKUS MED DANISH CROWN SOM GODT EKSEMPEL.

AF LISBETH CARØE

Klokken var kun 5.30, da et sydkoreansk tv-hold mandag før påske mødte op ved slagteriet i Horsens med meget små øjne for at følge slagterlærling Thomas Christensens arbejdsdag.

EBS South Korea var i Danmark for at lave en dokumentar om det danske uddannelsessystem og fandt Danish Crown særlig interessant, fordi virksomheden er verdens største kødeksportør og har fået priser som årets bedste læreplads. Desuden spillede det ind, at danske pølser er kendt i Sydkorea for deres gode kvalitet.

EBS South Korea-holdet på tre medarbejdere fulgte Thomas Christensen gennem arbejdsdagen. Også lærlingeansvarlig Kent Spanner og de øvrige lærlinge medvirkede i indslaget. De sydkoreanske tv-folk var ikke mindst benøvet, da de opdagede, at lærlingestaben i Horsens tæller to kvinder.

#### IMPONERET

- Det var en rigtig god oplevelse at have tv-holdet med i produktionen. Det er altid dejligt at se, at medarbejderne gang på gang tager så godt imod vores gæster og er glade for at vise produktionen frem, siger



Slagtelærling Thomas Christensen blev fulgt tæt af det sydkoreanske tv-hold igennem en arbejdsdag.

besøgsleder Agnete Poulsen, som ledte tv-holdet rundt langs slagteriets slalom-baner af juletræer, slagtekroppe og opskæringslinjer.

Hun fortæller, at sydkoreanerne virkede meget duperet over det

danske uddannelsessystem. Især at lærlinge får løn under uddannelsen, og at uddannelsen veksler mellem skoleophold og praktik.

Programmet skal efter planen vises i sydkoreansk tv i slutningen af april. ■



Helle Thyge-Nielsen har i flere år været frontløber i arbejdsmiljø. Hun har blandt andet været med til at modtage ArbejdsmiljøPrisen, som DC fik i 2007. Foto: Claus Petersen.

## SPECIALIST I ARBEJDSMILJØ

HELLE THYGE-NIELSEN ER DEN FØRSTE AF SIN SLAGS PÅ SLAGTERIET. HUN HAR NEMLIG TAGET EN AKADEMI- UDDANNELSE I ARBEJDSMILJØ.

AF METTE SEHESTED

Til daglig arbejder Helle Thyge-Nielsen som slagteriarbejder og sikkerhedsrepræsentant på Danish Crown i Rønne. De sidste tre år har hun brugt det meste af sin fritid på at tage en akademi-uddannelse i arbejdsmiljø.

- Jeg har fået nogle gode redskaber og lært en masse om, hvorfor arbejdspladsen fungerer, som den gør.

Og så har jeg lært, hvordan man analyserer sig frem til løsningerne, siger hun.

Under uddannelsen har Helle Thyge-Nielsen haft fag som organisations- og ledelsesteori. Det har givet hende stor indsigt i, hvorfor ledelsen nogle gange handler, som den gør.

- Jeg har fået en indsigt i, hvorfor

ledelsen gør, som den gør. Derfor kan jeg bedre forstå tankegangen, selvom jeg ikke altid er enig i den, siger hun.

Uddannelsen har givet Helle Thyge-Nielsen blod på tanden, og hun er derfor ved at tage endnu en akademi-uddannelse. Denne gang er det HR og lederskab, der står på programmet. ■

**OM CREATIVE CIRCLE AWARD**

"FØR HED DET GULDKORNET – NU HEDDER DET CREATIVE CIRCLE AWARD OG OMFATTER REKLAME, DESIGN OG DIGITAL," SKRIVER CREATIVE CIRCLE AWARD PÅ SIN HJEMMESIDE.

"DER ER SKET MEGET MED PRISEN OG UDDELINGEN SIDEN STARTEN, MEN DEN ER I DAG – LIGESOM FØRSTE GANG – DANMARKS STØRSTE PRIS FOR KREATIV KOMMUNIKATION. INGEN ANDEN KREATIV PRIS I VERDEN BLIVER UDDELT EFTER SÅ HÅRDE REGLER".



# ONLINE ÅRSRAPPORT NOMINERET TIL PRIS

DANISH CROWNS ONLINE ÅRSRAPPORT ER NOMINERET TIL DANMARKS STØRSTE PRIS FOR KREATIV KOMMUNIKATION.

AF JAN FØNSS BACH

Creative Circle, der er de kreatives brancheorganisation i dansk reklame, design og digital kommunikation, har offentliggjort udtagelserne til årets Creative Circle Award.

Her er Danish Crowns online årsrapport flot nomineret i kategorien "Informational website". De øvrige nominerede i denne kategori er politiken.dk, Folketinget og Gyldendal.

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

Creative Circle Award bliver ud delt fredag den 7. maj på VEGA i København. ■

## ERHVERVSPRIS TIL DC HADSUND

FOKUS PÅ KUNDERNE  
UDLØSER PRIS FRA ROTARY

Både medarbejdere og ledelse på Danish Crown i Hadsund nyder godt af den pris, som Hadsund Rotary Klub netop har givet virksomheden. Rotary-klubben uddeler hvert år en erhvervspris til en virksomhed, som på forbilledlig vis har markeret sig positivt som arbejdsplads i Hadsund.

Begrundelsen for at vælge DC lyder, at "Danish Crown i Hadsund er en af områdets store virksomheder og beviset på, at 100 procent fokus på kundernes ønsker og behov gør en

virksomhed berettiget, hvor tilsvarende sammenlægges eller lukkes.

Med mottoet "Vi laver det, de andre ikke kan eller vil", har en dygtig og engageret ledelse og medarbejderstab gjort produkter fra Danish Crown i Hadsund unikke. De specielle udskæringer og forarbejdede produkter er meget efterspurgt på eksportmarkeder rundt om i verden", hedder det i begrundelsen for prisen. ■



Rotary-prisen blev overrakt af præsident Flemming Lindegaard (t.h.) til tillidsmand Laurids Rasken (t.v.) og fabrikschef Jørn Sølvsten. Medarbejderne fik en check på 5.000 kroner, mens der til ledelsen var diplom og fire ikoner til at pryde væggene med. Foto: Rotary.

## KJELD MED LØKKE I JAPAN

En lang række af Danish Crowns japanske kunder fik mulighed for at møde statsminister Lars Løkke Rasmussen, da han sammen med blandt andre Kjeld Johannesen var af sted med en erhvervsdelegation.

Et tre dages intenst program gav Danish Crown mulighed for at invitere de vigtigste japanske kunder med. Turen var en kæmpe-succes, mener DC's øverste chef.

- Danish Crowns eksport til Japan matcher den samlede danske import fra landet, så vi er en betydningsfuld spiller i det marked. Samtidig er Japan et vigtigt marked for os, og at kunne møde de japanske kunder i selskab med vores statsminister sender et stærkt signal, siger Kjeld Johannesen, CEO for Danish Crown.

Turen gav også anledning til at drøfte vigtige spørgsmål med japanske erhvervsorganisationer, og her brugte Kjeld Johannesen muligheden for at bringe en frihandelsaftale med EU op.

- Det var der fra japansk side en meget positiv stemning omkring, og spørgsmålet blev også bragt op politisk.

fwbi



Kjeld Johannesen deltog i den erhvervsdelegation, der var med den danske statsminister i Japan.

## SVINEKØD SOM ELSKOVSMIDDEL

Det er velkendt, at Viagra kan peppe sexlivet op. Men at det også skulle gælde svinekød, er nok nyt for de fleste. Ikke desto mindre er det, hvad den kvindelige præsident i Argentina, Cristina Fernández, har gjort sig til talsmand for ifølge nyhedsbrevet Foodwire.

Efter at have tilbragt, hvad der omtales som en tilfredsstillende weekend med sin mand, hvor parret havde spist grillet svinekød, anbefaler hun åbenbart varmt svinekød.

- Jeg har fundet ud af noget, jeg ikke vidste i forvejen: at spise svinekød forbedrer dit sexliv. Og jeg vil mene, at det er en del mere fornøjeligt at spise svinekød end at tage Viagra, siger hun.

Med til historien hører, at den argentinske regering gerne vil reklamere for svinekød, da prisen på oksekød er steget enormt.



Den nye brunchpølse er i handlen.

# BRUNCH-PØLSE MED TEMPERAMENT OG SMAG

## GØL LANCERER EN SPANSK INSPIRERET BRUNCHPØLSE MED CHORIZO.

Kvalitetsbevidste danskere får nu endnu en mulighed, når de skal nyde en lækker brunch søndag morgen.

GØL præsenterer en helt nye brunchpølse med chorizo. Formålet med den nye pølse er at give forbrugerne mulighed for at få den helt rette brunchpølse.

- Fem procent af alle de pølser, der bliver spist i Danmark, bliver spist til brunch. Men tallene viser også, at meget få af de pølser er deciderede brunchpølser, fordi

mange i stedet bruger for eksempel cocktailpølser eller grillpølser. Derfor præsenterer vi nu et meget velsmagende alternativ, der er specielt lavet til brunchbordet, fortæller Category Manager i Tulip, Mads Aagaard Jensen.

Den nye pølse indeholder 11 procent chorizo. Det giver en mere kraftig smag, der passer godt sammen med de produkter, der ellers hører til en god brunch.

ruma

## VION FÅR FÆRRE GRISE

Den hollandske slagteri-koncern Vion Food Group mister markedsandele på hjemmebanen. Sidste år slagtede selskabet 54 procent af svinene i Holland mod

60 procent året før. Det skriver Landbrugsavisen.

Vions slagtetotal var sidste år 7,6 mio. svin. Året før var tallet 8,2 mio. svin.



KORT NYT



# DC BETALER DYRT FOR KOMMUNAL RENSNING

DET KOSTER 25 KRONER, NÅR DE DANSKE KOMMUNER SKAL RENSE EN KUBIKMETER SPILDEVAND. NÅR DANISH CROWN SELV KLARER RENSNINGEN, ER PRISEN KUN 16 KRONER.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown er i en række indslag i DR blevet beskyldt for ikke at betale, hvad det koster at rense slagteriernes spildevand i de kommunale rensningsanlæg. Den udlægning er teknisk direktør i Danish Crown, Søren Eriksen, overhovedet ikke enig i.

Tværtimod lægger han dokumentation frem, der viser, at Danish Crown betaler mere end fuld pris. Dels betaler Danish Crown en del af regningen for borgernes husholdnings-spildevand, og dels er det langt dyrere at få rensset spildevandet i de kommunale rensningsanlæg i forhold til, hvad virksomheden selv er i stand til.

## FORSKEL PÅ NI KRONER

En opgørelse viser, at den gennemsnitlige pris i landets 98 kommuner for at få rensset spildevand er 25,20 kroner uden moms.

Til sammenligning koster det Danish Crown 15,97 kroner uden moms at rense spildevandet på slagteriet i Blans, som er et af de steder, hvor virksomheden har eget rensanlæg.

**- DANISH CROWN BETALER, HVAD VI SKAL. VI OVERHOLDER LOVEN.**

*Søren Eriksen, teknisk direktør.*

Forskellen er altså på 9 kroner og 23 øre pr. kubikmeter alene ud fra en gennemsnitsberegning.

Opgørelsen viser nemlig også, at der er meget store variationer i de kommunale priser for spildevandsrensning. Spændet går fra 16,30 til 62,50 kroner pr. kubikmeter.

## MERE END FULD PRIS

- Det dokumenterer, at Danish

Crown betaler, hvad vi skal. Vi overholder loven, og vi betaler mere end fuld pris for at få rensset vores spildevand, understreger Søren Eriksen.

Et af kritikpunkterne i DR's omtale var, at princippet om, at forurenere betaler, tilsyneladende er sat ud af kraft. Det blev kaldt skjult statsstøtte, angiveligt ydet af frygt for at miste lokale arbejdspladser. Men det afviser Søren Eriksen kategorisk.

- Det kan for det første aldrig være statsstøtte, eftersom rensningen er en kommunal opgave. For det andet viser opgørelsen, at i de kommuner, hvor der ligger slagterier, er spildevandet billigere end i en dansk gennemsnitskommune.

- Vi kan endda se, at taksten for at få rensset spildevand er steget efter kommunalreformen. Kommuner, vi har talt med, siger, at det skyldes, de er lagt sammen med kommuner med dårlige kloakanlæg. Det kan

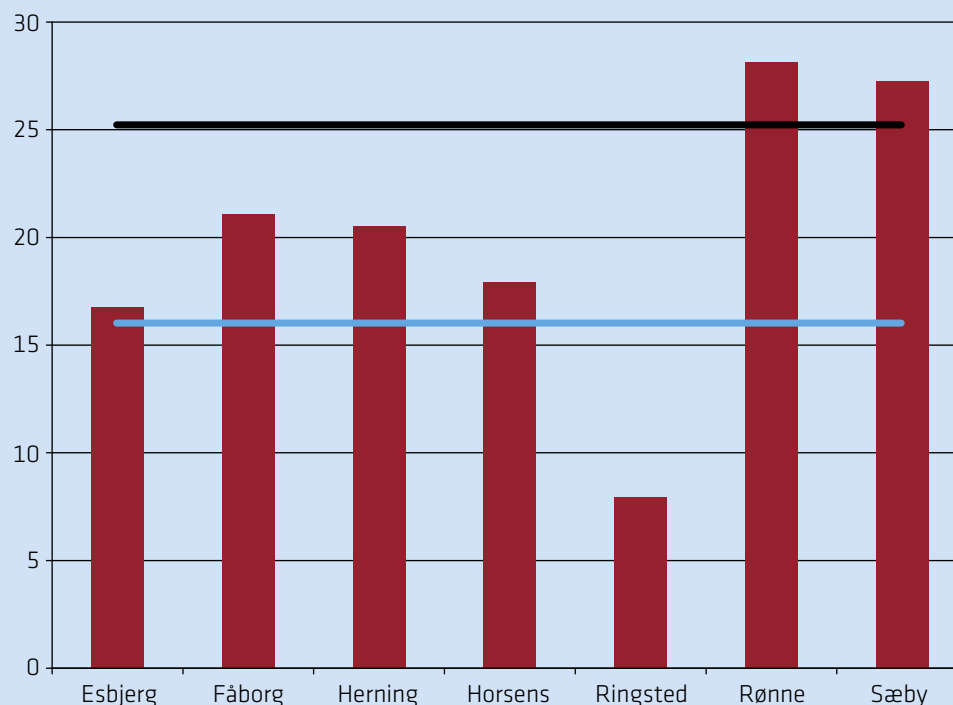
tyde på, at borgerne i disse kommuner profiterer af, at der ligger en fødevarer virksomhed, som har givet et ordentligt bidrag til kloakkassen i mange år, siger Søren Eriksen. ■



*- Vi betaler mere end fuld pris for at få rensset vores spildevand, siger Søren Eriksen. Foto: Claus Petersen.*

## SPILDEVANDBETALING, UDVALGTE SLAGTERIER 2009 PRISER

Beløb ekskl. moms, kr./m<sup>3</sup>



De røde søjler viser, hvad Danish Crown i 2009 har betalt for at få rensset sit spildevand i kommunale rensningsanlæg. Den vandrette lyseblå streg viser, hvad DC selv kan rense spildevandet for, nemlig 15,97 kroner pr. kubikmeter, mens den sorte streg er den gennemsnitlige kommunale pris, nemlig 25,20 kroner.

Den lave pris i Ringsted skyldes, at DC i sin tid var med til at finansiere anlægsudgifterne til rensningsanlægget.



I kantinen på DC i Herning bliver frokosten serveret med et smil. Her af kantinedarbejder Lone Schmidt (t.v.) og kantinebestyrer Irene Jacobsen.

# DEN GLADE KANTINE

## I KANTINEN PÅ DANISH CROWN I HERNING BLIVER MADEN SERVERET MED GODT HUMØR SOM TILBEHØR.

AF METTE SEHESTED  
FOTO CLAUS PETERSEN

Duften af mad breder sig over de lakerede bøgetræsborde, hvor slagteriarbejderne har sat sig til rette. Det er frokosttid på DC i Herning, og der er myldretid i kantinen.

Bag kantinens disk står kantinedamerne og fylder tallerkener, taster ind på kasseapparatet og sender medarbejderne til frokost med et smil.

- Vi servicerer helst kunderne med et smil og godt humør.

Ordene er Irene Jacobsens. Hun er kantinebestyrer. Sammen med sit hold, som består af fem kvinder, bespiser hun hver dag mellem 200 og 300 slagteriarbejdere og funktionærer på Danish Crowns slagteri i Herning. Og de gør det med et smil.

**GOD MAD OG STEMNING**  
Irene Jacobsen og medarbejderne

i kantinen har diskuteret, hvad en god kantine er, og hvilke mål de gerne vil sætte for kantinen.

**- KUNDERNE SKAL OPLEVE, AT VI STRÆKKER OS LANGT, OG AT VI VIL GØRE MEGET FOR AT GØRE DEM GLADE.**

*Irene Jacobsen,  
kantinebestyrer.*

- Vi snakkede meget om, hvad der kendetegner en god kantine. Vi kom frem til, at det vigtigste for os er, at her er en god og positiv stemning, siger kantinebestyreren.

Det er kantinens filosofi, at kunderne skal have en opfattelse af

kantinen som et dejligt sted at være, hvor de kan få noget god mad, og hvor den gode stemning er i højsædet.

- Jeg håber da, at den positive indstilling, vi har til tingene, smitter af på medarbejderne, siger Irene Jacobsen.

### SIG HVAD DU VIL HAVE

Ved bordene spises der. Nogle har maden med hjemmefra, mens andre har købt den i kantinen. Alle dem. Krogen talte med denne onsdag i marts, var meget tilfredse med kantinen.

Det er der ifølge Irene Jacobsen en grund til. I kantinen arbejder de nemlig efter mottoet: Sig, hvad du vil have, og vi vil gøre vores bedste for at opfylde det.

- Hvis der ikke lige er flere rejsemadder, og der er én, der gerne vil have det, jamen så smører vi da en. Det er jo hurtigt klaret, og hvis det kan gøre kunden glad, jamen, hvorfor så ikke gøre det? Kunderne skal opleve, at vi faktisk strækker os langt for dem, og at vi vil gøre meget for at gøre dem glade, siger Irene Jacobsen.

### RÅVARERNE ER VIGTIGST

I kantinens køkken står Vivi Christensen og skræller gulerødder.

På morgendagens menu står der stuede ærter og gulerødder, og det ville være nemmest at få grøntsagerne leveret skrællet, udskåret og frosset.

Men sådan fungerer det ikke her. Det er nemlig ikke kun humøret, der skal være i top i kantinen. Det skal maden selvfølgelig også. Derfor bruger kantinen kun friske råvarer. Alt er hjemmelavet, så vidt det er muligt.

- Jeg kunne aldrig drømme om at servere en frikadelle, vi ikke selv har lavet, siger Irene Jacobsen.

### STORT KAFFEBORD

Men der er ingen regler uden undtagelser. Kantinen har ikke et separat grøntsagsrum, og de må derfor ikke selv skrælle deres kartofler, så de bliver leveret. Men selv da kantinen lancerede et sønderjysk kaffebord med over 20 forskellige kager, var det hele lavet fra bunden.

- Jeg gider ikke altid regne på, hvad der er billigst, for de gode råvarer er vigtigst. Derfor prøver jeg, så vidt det er muligt at undgå halvfabrikata. Der, hvor vi selv kan lave det, der gør vi det, siger Irene Jacobsen. ■

# ET AFBRÆK I HVERDAGEN

## KANTINENS MEDARBEJDERE HAR TAGET ALTERNATIVE MIDLER I BRUG FOR AT GØRE KUNDERNE GLADE.

AF METTE SEHESTED

Bolsjekogning, tag-selv-bord, gratis gulerødder og sønderjysk kaffe-bord er nogle af de ekstraordinære aktiviteter, kunderne kan opleve i kantinen på DC i Herning. Her har kantinemedarbejderne nemlig sat sig for, at der skal være en ny aktivitet hver måned, så kunderne kan få et afbræk i hverdagen og har noget at se frem til.

- Man skal hele tiden sætte sig nogle nye mål, så man ikke går i stå, og det prøver vi at gøre. Et af de mål, vi har sat os, er, at vi hver måned vil give kunderne en ny oplevelse, siger kantinebestyrer Irene Jacobsen.

### KAGE FOR EN TI'ER

Et sønderjysk kagebord kan godt lyde som en dyr affære. Men det

var det ikke. For 10 kroner fik kunderne fri adgang til mere end 20 forskellige slags kager.

- Tingene skal selvfølgelig hænge sammen, men jeg kigger ikke kun på økonomien. Jeg ser også på, hvilken oplevelse vi kan give kunderne, siger Irene Jacobsen.

Hun understreger, at det er en medarbejderkantine, og de selvfølgelig skal have mest muligt for pengene.

I december ville kantinen gerne hygge lidt ekstra. Derfor var der mandelgaver hver dag, og en decemberdag bredte duften af frisklavede bolsjer sig i kantinen – selvfølgelig med gratis smagsprøver. ■



### ANITA NIELSEN:

#### Hvad synes du om kantinen?

- Jeg synes, den er super god. Jeg spiser her næsten hver dag, og jeg synes, maden smager rigtig godt. Det er en rigtig god kantine, vi har.

#### Hvad, synes du, er det bedste ved kantinen?

- At maden er hjemmelavet og har en høj kvalitet. Og så laver de mange gode aktiviteter. For eksempel mandelgaverne i december og det sønderjyske kaffebord.



### JAN BRØND:

#### Hvad synes du om kantinen?

- Jeg synes, at kantinen er rigtig god. Man kan smage, at det er friske råvarer, de bruger. Og så er det rigtig godt med de initiativer, kantine har lavet på det seneste. Vi har haft et par måneder, hvor der har været gratis gulerødder. Det var et godt og sundt initiativ.

#### Hvis du skulle ændre noget ved kantinen, hvad skulle det så være?

- Vi har snakket lidt om, at det kunne være rart med en kantineordning, hvor vi betaler et beløb over lønnen, og så kan vi spise alt det, vi vil.



### SUSANNE BERTELSEN:

#### Hvad synes du om kantinen?

- Den har et rigtig godt udvalg, og så er den blevet billigere. Der er et rigtig godt udvalg af små lækre ting til kaffepausen.

#### Hvad er det bedste ved jeres kantine?

- At de er så kreative og hele tiden finder på nye ting, som for eksempel det sønderjyske kaffebord.

## USA-SLAGTERI TJENER IGEN PENGE

USAs største slagteriselskab, Smithfield, tjener igen penge. I det seneste kvartal opnåede selskabet et resultat på knap 200 mio. kroner. Det

skal ses på baggrund af, at Smithfield havde et underskud på en halv mia. kroner i det tilsvarende kvartal året før, skriver Landbrugsavisen.

Fremgangen er sket på trods af en nedgang i omsætning på 12 procent. Nedgangen skyldes blandt andet, at selskabet har slagtet syv procent færre svin.

Til gengæld har selskabet sparet på omkostningerne efter at have lukket seks anlæg som led i en restruktureringsplan.

Den helt store forbedring af indtjeningen skyldes dog, at underskuddet i selskabets egen produktion af slagtesvin er reduceret med knap

200 mio. dollar eller over en mia. kroner. Produktionsomkostninger er faldet med 16 procent, og det er noget, der kan mærkes på indtjeningen, noterer avisens.

Smithfield har en årlig omsætning på 65 mia. kroner. ■



KORT NYT



## PAUSE LIG MED PØLSE

Pause er lige med pølse, og pølse er lig med Steff-Houlberg. Det er tanken, når Steff-Houlberg i år for alvor springer ud som Danmarks fodboldpølse nummer 1.

I forvejen bliver der konsumeret masser af Steff-Houlberg pølser rundt omkring på de danske fodboldstadions. Med den nye kampagne skal det udnyttes til også at styrke detailsalget.

- Vi optræder som et samlet mærke, og målet er at styrke salget af Steff-Houlberg pølser både i butikkerne, hos pølsevognene og selvfølgelig på de danske fodboldstadions, siger Category Manager Mads Aagaard Jensen fra Tulip.

Steff-Houlberg lancerer to nye fodboldvarianter i butikkerne, hvor pakkernes design er hentet fra de klassiske danske Hummel-trøjer fra 1984 og med navnene K. Rydder og F. Rankfurter, der dækker over en krydderfrankfurter og en klassisk frankfurter.

Udover aktiviteter i fastfood-butikker og detailhandlen bliver Steff-Houlberg samtidig sponsor for Nationens Cup, som er en fodboldturnering afviklet af DBU, hvor alle kan deltage i 13 stævner over hele landet. ■

## DAT-SCHAUB NU OGSÅ I NEW ZEALAND

Danish Crowns datterselskab DAT-Schaub har indgået aftale om at overtage den new zealandske tarmvirksomhed Waikiwi Casings Ltd. per 1. februar 2010. Waikiwi Casings producerer lammetarme baseret på new zealandske lam, der giver en god kvalitet til fremstilling af blandt andet wienerpølser.

Selskabet er en mellemstor tarmvirksomhed, der beskæftiger 18 fuldtidsansatte medarbejdere. Der er derfor opnået enighed om, at DAT-Schaub overtager alle aktiviteter i selskabet, der beskæftiger 18 fuldtidsansatte medarbejdere.

- Vi er tilfredse med, at vores strategi om at være repræsenteret på alle vores betydelige markeder også har kunnet realiseres på forsyningsområdet, da new zealandske lammetarme med deres høje ensartede kvalitet er et vigtigt element i et komplet sortiment af naturtarme, siger Dat-Schaubs koncernchef Jan Roelsgaard. ■

# RYD

DET ER BLEVET LETTERE AT  
FINDE DET, MAN SKAL BRUGE  
PÅ LAGRENE I SÆBY. DE ER  
NEMLIG I GANG MED AT  
RYDDE OP. EN OPRYDNING,  
DER SPARER TID – OG PENGE.

### HVAD ER 5S?

5S handler om at sætte ting i systemer. 5S handler om, at arbejdet kan blive gennemført effektivt og sikkert, samtidig med at der løbende bliver set på mulige forbedringer.

#### DE 5S'ER:

- 1S - Sorter og smid væk
- 2S - System i tingene
- 3S - Systematisk rengøring og vedligeholdelse
- 4S - Standardisering af rengøring, vedligeholdelse og arbejds gange
- 5S - Selvdisciplin

## WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

# SÅ OP

AF THILDE DANIELSEN LARSEN

De store lagre, de små lagre, tavlerummene, værkstederne – alle rum, der indeholder teknik, skal have en omgang på slagteriet i Sæby.

- Det var ikke til at finde noget før, og det stjal den tid, vi skulle bruge på at reparere i produktionen, siger maskinchef i Sæby Christian Frederiksen.

Han er manden bag oprydningsprojektet. Ideen kom til ham på et vedligeholdelseskursus, hvor han

besluttede, at han ville indføre 5S i sin afdeling i Sæby. 5S er et 5-trins oprydningsprogram, der skal hjælpe med at gøre kaos til kosmos.

## - DER ER PENGE I AT RYDDE OP.

*Christian Frederiksen, maskinchef.*

### ET ÅR PÅ BAGEN

Alle i teknisk afdeling har støttet op om 5S-projektet, der har kørt siden april 2009.

- Alle kan se, det er en fordel, at vi ved, hvilke ting vi har, og hvor vi har dem, siger maskinchefen.

Han fortæller, at det er sket, der er blevet bestilt varer hjem, der allerede lå et sted på de rodede lagre.

### FÆRRE FEJL

- Når der er orden på lagrene, så begår vi færre fejl. Vi skal ikke bruge lang tid på at finde tingene, og så kan vi yde en meget bedre service i produktionen, så den hurtigere kommer op at køre. På den måde er der penge at hente ved at rydde op, siger Christian Frederiksen.

Men det er lettere sagt end gjort at få styre på samtlige ca.30 lagre og teknikrum. De fleste steder er oprydningen nået til trin 2. Det vil sige, at tingene er blevet sorteret og sat i system.

Hvornår projektet er fuldstændig færdigt, ved maskinchef Christian Frederiksen ikke.

- Men færdige, det bliver vi, siger han. ■



Før: Tingene var kastet ind på hylderne.



Nu: Det tager lang tid at sortere i rodet. Specifikke fagpersoner skal tage stilling til hver en møtrik og finde ud af, om den skal smides ud, eller om den kan bruges. Foto: Christian Frederiksen.

## 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

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

B: Svær

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



# LYNHURTIG PIZZABAGER



Ronni Christensen kan hurtigt smække en pizza sammen. Privatfoto.

## VERDENS HURTIGSTE LEVERANDØR ER FRA TULIP.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Råvarerne er afgørende for at lave en god pizza på tid. Det ved kvalitetsassistent Ronni Christensen fra Tulip i Svenstrup. Han er nemlig verdens hurtigste leverandør.

Sammen med andre leverandører fra hele verden har Ronni Christensen været en tur i England for at besøge Dominos. Verdens største pizzakæde havde arrangeret besøget med det formål at give leverandørerne en større forståelse af det daglige arbejde i virksomheden og et billede af, hvor meget kvaliteten af eksempelvis toppings betyder for at kunne levere et færdigt kvalitetsprodukt til kunderne.

Alle leverandører var en tur i køkkenet for selv at lave en pizza på tid, og her var Ronni Christensen klart hurtigere end de øvrige delta-

gere, når det gjaldt om at lave en velsmagende Peperoni Passion. Det formåede han at gøre på 1 minut og 26 sekunder.

### PIZZA PÅ 15 MINUTTER

Kvalitetsassistenten fra Svenstrup synes, det var rigtig spændende at se, hvordan en stor verdensomspændende virksomhed som Dominos arbejder. Han bemærkede ikke mindst de problemer, det giver, hvis peperonien ikke er slicet helt.

- Hos Dominos er hastigheden afgørende. Der må maksimalt gå et kvarter fra kunden bestiller, til pizzaen er færdig. Så det ikke smart, hvis skiverne hænger sammen, når der er travlt i køkkenet. Det sløver hele processen og er frustrerende for de ansatte. De bliver hele tiden målt på, at de producerer nok, siger Ronni Christensen.

Han forlod derfor England med et klart mål om at sætte endnu mere fokus på kvaliteten af de toppings, der bliver produceret i Svenstrup. ■

## NYT GRILL-BRAND FRA DC

AF FRANK WINHTER

Oksekødsdivisionen i Danish Crown er ved at være klar til den store grill-sæson. I alt tre nye oksekødsprodukter er med, når grillbakterne lander ude i butikkerne i næste uge i en helt ny indpakning.

### FLAMMESKRIFT

- Grill-pakkerne har fået deres eget brand - Grill'it - der med flamme-



skrift gør forbrugerne opmærksomme på, at indholdet er lige til at lægge på grillen. Serien er fælles for hele koncernen, og der vil derfor være både okse-, svine- og økologisk kød i de forskellige pakker, siger produktudvikler Pia Mejl Krautwald.

Danskerne kan også se frem til at sætte tænderne i marineret skinkeflanksteak og whiskymarinerede nakkekoteletter. Dertil kommer et par nye økologiske grillprodukter i form af mignonbøffer og økohakkebøffer.

### TRE NYE PRODUKTER

Fra Oksekødsdivisionen er der i år lagt ekstra kræfter i at udvikle tre nye produkter - hvidløg/urtemarineret flanksteaks, kalvemignon

med whisky-marinade og en grillbakke med hakkebøffer og oksemedaljoner med whisky-marinade.

- Når vi udvikler nye produkter, starter vi med at se på sidste års sællerter. Hvad solgte godt, og hvad solgte mindre godt. Derefter kombinerer vi den viden med de resultater, vi fik fra vores store grillundersøgelse, hvor vi spurgte danskerne om deres grill-vaner. Og det giver os det bedste udgangspunkt for at ramme den gode grillsmag, forklarer Pia Mejl Krautwald. ■



VIDSTE DU AT...

## 3½ MIO. FÆRRE SLAGTESVIN

- Antallet af svin, som Danish Crown slagter, er faldet med mere end 3 ½ mio. over de seneste fire år. Det viser statistikken over, hvor mange svin vi har slagtet år for år:
- 2004/05: 19.317.412 svin
- 2005/06: 18.595.595 svin
- 2006/07: 17.683.033 svin
- 2007/08: 17.233.095 svin
- 2008/09: 15.671.762 svin

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

# GRILLEDE SKINKESPID MED PESTO OG GRILL-TOMATER

Solen titter frem bag skyerne, blomsterne spirer op af jorden, og græsset er ved at være grønt igen. Foråret er kommet!

Selvom det ikke er vejr til at sidde ude og spise, kan man sagtens tage grillen frem allerede nu.

Derfor får du her lidt inspiration til nem og dejlig aftensmad fra grillen.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

Til 2 personer:

400 g skinketern 5 x 2 x 2 cm  
4 træspid  
salt og peber  
2 spsk pesto

## KARTOFFELSALAT

450 g kogte kartofler  
2 dl kvark 1 %, fromage frais, A38 eller yoghurt naturel  
1-2 tsk Dijonsennep  
2 forårsløg eller 1 bundt purløg

## GRILL-TOMATER

4 tomater - gerne kryddertomater

## SÅDAN GØR DU

Tænd for grillen. Læg spiddene i koldt vand.

Kog kartoflerne, hvis de ikke er kogte.

Rør kvark eller et andet surmælksprodukt med sennep og smag til med salt og peber. Vend kartofler i skiver og fintsnittet forårsløg i. Gem lidt grønt forårsløg til pynt.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Sæt skinketernene på spid og steg dem på grill eller steg ternene hver for sig på en grillpande ca. 2 minutter på hver side - ca. 10 minutter i alt. Ternene fra grillpanden sættes på spid. Pensl med pesto.

Halver tomaterne, krydr med salt og peber og steg dem på grillen eller grillpanden.

*Opskriften er fra Danish Meat Association og er udarbejdet af Sandra Leigh Draznin.*

Du kan finde flere opskrifter på [www.danishcrow.dk](http://www.danishcrow.dk).



## JUBILARER APRIL-MAJ

BLANS  
6. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Jan Hinze**  
Mester, produktion

ESBJERG  
29. april 2010  
25 års jubilæum  
**Per Krabbe**  
Slagtegang

5. maj 2010  
40 års jubilæum  
**Solveig Nielsen**  
Pakkeri, skærestue 1

17. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Søren Bøgholm Hansen**  
Håndværker

FÅBORG  
13. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Torben Andsgaer**  
Udbening, aftenhold

20. maj 2010  
35 års jubilæum  
**Svend Erik Andersson**  
Teknisk afdeling

HERNING SD  
25. april 2010  
25 års jubilæum  
**Gerhardt Sobotta**  
Skærehallen

25. april 2010  
25 års jubilæum  
**Andreas Ibsen**  
Mestersvend,  
hovedafdeling

15. maj 2010  
35 års jubilæum  
**Ole Kirkeby**  
Detail

20. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Helle Joan Pedersen**  
Pakkeri

20. maj 2010  
35 års jubilæum  
**Erik B. Erlandsen**  
Detail

HOLSTEBRO OD  
19. maj 2010  
40 års jubilæum  
**Jens Erik Byskov**  
Slagtekæden

HORSSENS  
24. april 2010  
25 års jubilæum  
**Ernst A. Jakobsen**  
Opskæringen

29. april 2010  
25 års jubilæum  
**Bjarne Søgård Hansen**  
Mester, produktion

30. april 2010  
25 års jubilæum  
**Hans Erik Hansen**  
Kar-udsortering

12. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Finn Lerchenfeld Jensen**  
Opskæring

RINGSTED  
29. april 2010  
25 års jubilæum  
**Jan Erik Andersen**  
Skærestue 3

29. april 2010  
25 års jubilæum  
**René Aksel Haxgart**  
Slagtekæden

4. maj 2010  
40 års jubilæum  
**Ebbe Philipsen**  
Skærestue 1

6. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Heidi Gull-Maj Hansen**  
Dat-Schaub

12. maj 2010  
35 års jubilæum  
**Finn Larsen**  
Udlæsning

15. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Niels Henrik Hansen**  
Skærestue 3, service

19. maj 2010  
40 års jubilæum  
**Hanne Z. Pedersen**  
Slagtekæden

20. maj 2010  
35 års jubilæum  
**Erik Stengård Hansen**  
Slagtekæden

RØNNE  
28. april 2010  
35 års jubilæum  
**Kenny Hansen**  
Udbening

22. maj 2010  
35 års jubilæum  
**Niels Erik Kofod Olsen**  
Pakkeri

SÆBY  
22. april 2010  
25 års jubilæum  
**Erik Hyttel Jensen**  
fersk/frys

27. april 2010  
25 års jubilæum  
**Inga Simonsen**  
Kam-afdeling

28. april 2010  
40 års jubilæum  
**Poul Erik Jensen**  
Kam-afdeling

20. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Manfred Christiansen**  
Brystflæsk-afdeling

20. maj 2010  
25 års jubilæum  
**Tom Nielsen**  
Forende-afdeling

AALBORG  
25. april 2010  
25 års jubilæum  
**Tonny Nielsen**  
Slagtekæden





# EN ANSVARLIG BESLUTNING

I løbet af de seneste uger har man kunnet opleve Danish Crown i stort set samtlige medier i Danmark. Historierne har været mange – og meget forskellige. Lige fra en helt igennem sober gengivelse af virkeligheden til fuldstændig misforståede udlægninger. Vi har oplevet eksperter sidde i TV og diskutere vores udvikling. Vi har set journalister besøge medarbejdere både på arbejde og derhjemme, og vi har sågar oplevet en anden type eksperter sidde i TV og diskutere vores mediehåndtering.

I virkeligheden er det meget banalt. Hvis ikke der er slagtesvin i Danmark, så er der heller ikke slagterier. Hvis ikke der er slagterier, er der heller ikke slagteriarbejdspladser.

Igennem mere end to år har svineproducenterne haft underskud i deres produktion, fordi de danske produktionsomkostninger er for høje. Her kunne vi vælge to udveje. Enten kunne vi lade stå til og se svineproduktionen forsvinde – og dermed arbejdspladserne. Ikke kun på slagterierne, men også i

byggeriet, i vedligehold, blandt håndværkerne osv.

Eller også kunne vi gøre, som vi har gjort – være ansvarlige og tage fat inden for alle områder af virksomheden Danish Crown. Få forbedret indtjeningen og få sænket omkostningerne på alle områder i virksomheden.

For et år siden var tilliden blandt virksomhedens ejere på vej til at forsvinde. Det var dengang tydeligt på møderne – og endda i mediebilledet. Hvis tilliden er væk, er råvaren også væk – og dermed arbejdspladserne.

Men det seneste års massive indsats med DC Future har gjort det muligt at vende billedet. Vi er på vej til en fornuftig afregning til ejerne, og de kvitterer med at tro på fremtiden for en stor dansk svineproduktion.

Det ærgrer mig meget, at det ikke lykkedes os at lande en aftale og dermed sende et fælles signal til ejerne – især efter den indsats til-

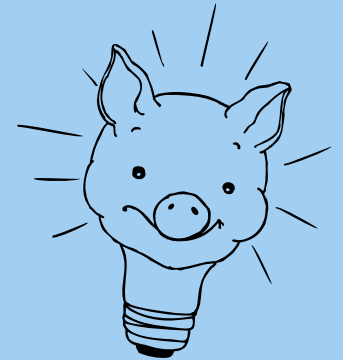
lidsmændene har lagt for dagen. Allerede i januar lagde vi forslag til en aftale på bordet – et forslag, som blandt andet indeholdt en jobforsikring. Det kunne man se her på siden i januar-nummeret. En pulje på et to-cifret millionbeløb, der skulle sikre medarbejderne yderligere i tilfælde af afskedigelser. Alligevel landede forhandlingerne på et forslag, som øger vores lønomkostninger med 50 mio. kroner, og det er den helt forkerte retning. På alle andre områder har vi skåret ind til benet, så de 50 mio. kroner skal findes på en anden måde, og det svarer til de tiltag, vi nu har sat i værk.

Som ansvarlig leder har jeg afgivet et løfte til ejerne om at gøre det attraktivt at levere sine grise til Danish Crown. Det løfte leverer jeg – også selv om det koster svære beslutninger undervejs. DC Future handler trods alt om virksomhedens fremtid, og den står vi sammen om.

*Mange hilsner*  
**KJELD JOHANNESSEN**

## 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](mailto:lica@danishcrown.dk)



## UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43  
8960 Randers SØ

## REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og  
Anne Villemoes (ansvarshavende)

## REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

9. april 2010

**OPLAG** 5.000 eksemplarer  
**KONCEPT OG DESIGN** CZOO  
**TRYK** Skive Folkeblad Rotation

## REDAKTIONSUDVALGET



**Maria Grau**  
slagteriarbejder,  
Blans

**Flemming Nielsen**  
slagteriarbejder,  
Herning

**Johnny Winther**  
slagteriarbejder,  
Sæby



**Per Laursen**  
fabrikschef,  
Horsens

**Per Lund Nielsen**  
tillidsmand, NNF,  
OD Holstebro

**Tina M. Madsen**  
kvalitetschef,  
OD Herning



**Lotte Lind Holm**  
HR-konsulent,  
Randers

**Mette Sehested**  
journalist-  
praktikant,  
Randers

**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers