

JOB-SKIFTE

med penge i ryggen

S4-5

LUKNING –
ALLE I JOB
S2

FARVEL TIL
EN KÆMPE
S10-11

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 2 + 5

I JOB IGEN

Det går fantastisk med at få tidligere DC'ere i arbejde. To jobbanker har kun ganske få arbejdsløse.

SIDE 7

SIDSTE SO

Så er sohuset i Sæby fortid. Afdelingen er lukket efter 42 år. 42 gode år, synes leder og medarbejdere.



SIDE 9

OMBEJLET

Hver eneste dag får DC Rønne ansøgninger fra bornholmere, der gerne vil erstatte dem, som har sagt op i kølvandet på redningsplanen.

SIDE 10-11

SIDSTE SALUT

Bøfkongen er abdiceret. Læs tillidsmandens afskeds-salut til DC Beefs direktør Lorenz Hansen.

BAGSIDE

Leder: Europa bløder.

FORSIDE + 4-5

Richard Sørensen har taget noget af et spring. Han har skiftet det faste job som kreaturslagter i DC Beef ud med en ny tilværelse som selvstændig massør. Uddannelsen er betalt af Kompetencefonden i Danish Crown.

Forsidefoto: Claus Petersen.

ALLE MAND I JOB

ENKELTE HAR SØGT UDEN FOR SLAGTERIET. KUN TRE STÅR TILBAGE I JOBBANKEN.

AF LISBETH CARØE

Stort set alle medarbejdere i sohuset i Sæby var inden den sidste dag i fredags klar over, hvad de skal lave i fremtiden.

Alle 29 slagteriarbejdere havde forinden fået tilbudt job på svineslagteriet, og det havde 25 sagt ja til.

Tre takkede nej, blandt andet fordi de føler, at det ikke er noget for dem. Ikke mindst på grund af tempoet på svineslagteriet, hvor der slagtes 7 ½ gris pr. minut mod sohusets 1 so pr. minut.

En skal køre lastbil, mens en anden vil på kursus med henblik på at søge arbejde på en boreplat-form. Den tredje har i første omgang

valgt et kursus, hvorefter planen er at gå på efterløn. Den sidste af de 29 er sygemeldt.

Dertil kommer to medarbejdere fra teknisk afdeling. Den ene har sagt op på grund af nyt arbejde, mens den anden skal på kursus.

JOB PÅ HÅNDEN

- Det er kedeligt, at sohuset lukker. Men det er trods alt positivt, at resultatet er så fint. Det er en succes-historie, må man sige. Mit job som jobbank-bestyrer bliver vist det nemmeste nogensinde, funderer Karsten Thomsen.

Normalt er han tillidsmand på DC Sæby, men i forbindelse med

sohusets lukning har han fået den ekstra opgave at bestyre jobbanken.

Karsten Thomsen ser gode muligheder for at hjælpe de tre, der aktuelt står i jobbanken.

- Den ene har næsten et job på hånden, og smede er der brug for overalt, så jeg tror ikke, det bliver noget problem, siger den næsten arbejdsløse jobbank-bestyrer.

Sohuset i Sæby lukkede den 26. september i forbindelse med, at Danish Crown har besluttet at lade so-slagtingerne foregå i Skærbæk. ■

FLERE LÆRLINGE GIVER HØJERE FAGLIGHED

DAT-SCHAUB TAGER RIGTIG MANGE LÆRLINGE. DET SKAL SIKRE FREMTIDEN.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

I fredags gjorde 11 lærlinge deres uddannelse som industri-tarmrensere færdig, og det er ikke noget nyt hos DAT-Schaub. Her uddannes der nemlig rigtig mange lærlinge.

Driftsleder Peder Krogsgaard anslår, at der er omkring 35-40 lærlinge på DAT-Schaub løbende. Sammenligner man det med virksomhedens størrelse, er det rigtig pæne tal. Og det er der ifølge produktionsdirektør Knud Andersen en god grund til.

- Vi skal bruge nogle dygtige, unge faglærte til at føre virksomheden videre. Omkring halvdelen af vores medarbejdere er faglærte, og det

giver os en bedre chance for at overleve, siger han.

SAMFUNDS-ANSVAR

Lærlingene er en god gevinst for virksomheden, men det er samtidig også en måde for DAT-Schaub at tage ansvar på i en tid, hvor det ikke vrimer med lærepladser i samfundet.

- Vi er opmærksomme på det ansvar, vi har som virksomhed over for de her unge mennesker. At vi kan være med til at give dem papirer på noget, de er gode til, og som samtidig kan sikre deres fremtid, siger Knud Andersen.

Derfor er der også gode muligheder for fastansættelse for de lærlinge, der begynder på DAT-Schaub. Første del af uddannelsen hedder industri-

tarmrensere, og de bedste herfra får tilbudt videre-uddannelse til tarmrensere. Består man den, tilbyder DAT-Schaub fast job bagefter.

ORDENTLIG UDDANNELSE

Selvom lærlingene er mange, går det ikke ud over fagligheden. Hele uddannelsen er tilrettelagt sammen med Undervisningsministeriet, og deres lærer besøger afdelingerne for at sikre, at de får en god uddannelse.

- Udover det har vi en lærlinge-ansvarlig på de afdelinger, hvor vi uddanner lærlinge. De er tæt på dem i hverdagen, og de sørger for, at lærlingene får en god uddannelse, siger Peder Krogsgaard. ■



Medarbejderne i Faaborg var inviteret på hotdogs for at markere den sidste produktion.

FRYSEREN BLEV SLUKKET

GOD STEMNING TIL DET SIDSTE PÅ FABRIK, DER LUKKER.

TEKST OG FOTO JACOB HVID FEJRSKOV

Det er slut med frosne færdig-retter fra Faaborg. Fredag den 19. september blev stikket til fryseren trukket, da dagholdet stemplede ud klokken 13.

Den sidste produktion blev markeret med hotdogs fra en pølsevogn på

800 TONS ENDNU

- Sidste år producerede Tulip i Faaborg i alt 5600 tons
- Halvdelen var frosne middagsretter
- Der skal laves 800-900 tons kølede færdigretter i Faaborg inden lukningen den 19. december.

græsplænen bag fabrikken. I strålende solskin var omkring 30 medarbejdere mødt op for at få lidt at spise og drikke.

STÆRKT SAMMENHOLD

Men det var slet ikke gravøl, der blev drukket. Tværtimod var humøret højt, for i Faaborg går det rigtig godt med at få Tulips medarbejdere videre i arbejdslivet. En stor del har allerede fundet nyt arbejde eller er gået på pension.

Den positive udvikling har dog også betydet, at de tilbageværende medarbejdere har givet den en ekstra skalle under lukningen. Men det tager man ikke så tungt, fortæller tillidsmand Morten Jensen, mens han får en ristet med brød.

- Her har altid været en rigtig god stemning og et godt arbejdsmiljø. Vi har et stærkt sammenhold og føler et fælles ansvar for at få det her

afsluttet på en ordentlig måde, siger han.

TAK FOR INDSATSEN

Dagens arrangement var også ment som en anerkendelse fra ledelsen. Produktionsdirektør Poul Brage Michelsen takkede alle for indsatsen.

- I har virkelig leveret en flot indsats for at få varerne ud til kunderne. Der er stor cadeau til jer fra både bestyrelsen og ledelsen. Ingen er i tvivl om, at der er blevet arbejdet ihærdigt med tingene, og der er ydet en stor indsats, sagde han.

Da pølsevognen kørte væk, begyndte et større hold håndværkere at pille produktions-udstyret og fryseren ned. Det skal nu køres til Aalborg, hvor 25 nye Tulip-medarbejdere i fremtiden skal lave frosne middagsretter. Går alt efter planen, tændes maskinerne i slutningen af efteråret.

FARVEL EFTER 42 ÅR

- 63 personer arbejdede hos Tulip i Faaborg, da lukningen blev besluttet
- 32 medarbejdere er tilbage
- Den medarbejder, der har været længst i Faaborg, begyndte i 1972
- Den senest ansatte kom til den 2. maj 2011.

Frem mod den endelige lukning af Tulip i Faaborg den 19. december, vil der kun blive produceret kølede middagsretter på den sydfynske fabrik. ■



FRA KREATURSLAGTER TIL MASSØR

RICHARD SØRENSEN UDNYTTET SINE **MULIGHED FOR UDDANNELSE I DANISH CROWN**. DA HAN STOD UDEN JOB, BLEV DET EN GOD BESLUTNING.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Det begyndte som et sommerferie-job, hvor der skulle tjenes lidt penge på det lokale slagteri. Det viste sig at holde i 15 år for Richard Sørensen. Han stod i nedskærings- og udlæringslinjen på kreaturslagteriet i Holstebro.

Det ene år tog det andet, som han siger.

I løbet af de 15 år blev han også sikkerheds-repræsentant. Og han begyndte at interessere sig for den overenskomst, han var ansat under. Han fandt nemlig ud af, at han kunne få 14 dages selv-valgt uddannelse om året. Et tilbud, han slet ikke

havde brugt, men som han gerne ville have.

FOND BETALER

- Jeg gik til min chef og snakkede med ham om den uddannelse, jeg havde krav på. Jeg kendte en, der havde uddannet sig til fysiologisk massør, og det var interessant, syntes jeg, så det ville jeg også gerne prøve.

- Efter lidt forhandling frem og tilbage fik jeg seks ugers kurser betalt af fabrikken, hvis jeg tog dem i min fritid, fortæller 52-årige Richard Sørensen.

Danish Crowns Kompetencefond betalte, og efter en portion kurser om

aftenen kunne Richard Sørensen kalde sig uddannet fysiologisk massør.

UDDANNELSEN GAV NYT LIV

Det var meningen, at massør-forretning skulle være noget, Richard Sørensen lavede i fritiden. Men da Holstebro lukkede, blev det en mulighed for at give sig til noget helt nyt. Godt nok fik Richard muligheden for at flytte med til Holsted, men tre timer i en bil hver dag gjorde, at han takkede nej.

I stedet åbnede han sin egen virksomhed som massør og zone-terapeut i hjemmet i Vinderup.

- Hvis fabrikken ikke var lukket, så tror jeg ikke, jeg var kommet derfra. Jeg ville nok have brugt massør-uddannelsen lidt i min fritid. Men da

vi skulle lukke, så tænkte jeg, at så kunne jeg ligeså godt komme i gang.

- SELVOM JEG HAR BANDET AF DANISH CROWN, SÅ HAVDE JEG NOK IKKE KLARET DET UDEN DEM.

Richard Sørensen, tidligere kreaturslagter.

- I dag er jeg egentlig rigtig glad for, at slagteriet lukkede, for så kunne jeg komme i gang. Det var jo egentlig held i uheld, kan man sige, siger han og griner lidt.

AT SLIPPE ANSVARET EFTER EN LANG KARRIERE I DC BEEF STOPPER PER LUND BRUNSGAARD.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Han begyndte i 1988 på det daværende Kreaturslagteri Vest, som i slutningen af 90'erne indgik i fusionen med Danish Crown. Siden da har han været medlem af repræsentant-skabet, kreatur-udvalget og kreaturforum, og samtidig har han været arbejdende tillidsmand i Holstebro.

Men det er snart slut for Per Lund Brunsgaard, der stopper den 31. oktober. Han flytter nemlig ikke med til Holsted, men søger i stedet nye udfordringer uden for Danish Crown.

- Jeg tror ikke, der er et sted, hvor jeg ikke har været aktiv i DC Beef, siger han og griner.

- Det er, fordi jeg gerne vil have al den viden, jeg kan få, så jeg kan komme med de bedst mulige svar, når medarbejderne spørger. Det er jo mit ansvar at vide, hvad der rører sig, når de spørger, fortsætter Per Lund Brunsgaard.

EN KOLD TYRKER

Han indrømmer derfor også, at det bliver svært at skulle give slip på det ansvar, han har fået i koncernen over de sidste 26 år.

- Det bliver da en kold tyrker, at jeg ikke længere skal være en del af

maskinrummet, når der skal tages beslutninger. Men det er noget, jeg må klare mig igennem.

Det sidste tillids-hverv, han vinker farvel til, er jobbet som bestyrer for den fælles jobbank for de fire produktionsafdelinger, der er nedlagt i forbindelse med etableringen af Holsted. Det er gået meget godt, som du kan læse om i en artikel her ved siden af.

MANDEN I MIDTEN

Blandt de erfaringer, han har med sig, er, at ansvar forpligter. Som tillidsvalgt skal man kunne argumentere med ledelsen, men også kunne sige fra over for sine egne.

Per Lund Brunsgaard husker den første arbejds-nedlæggelse, hvor han måtte gå i kantinen og fortælle kollegerne, at det ikke var i orden, og at de skulle fortsætte arbejdet.

- Det var sgu hårdt, synes han.

GLANSBILLEDE FØRHEN

Ved siden af alt arbejdet i DC Beef

har Per Lund Brunsgaard også været fast inventar i redaktions-udvalget på skiftende medarbejderblade, hvor han har været med til at forme bladet til det, det er i dag.

- Det har været rigtig interessant. Det startede lidt som et glansbillede, hvor man ikke måtte sige noget forkert. Nu er det meget mere et blad til manden på gulvet, så det er jeg også stolt af. ■



Per Lund Brunsgaard – klar til at tage en kold tyrker. Arkivfoto.

Ved siden af arbejder han som handicap-hjælper, for at pengene passer. Drømmen er, at hans massør-arbejde skal tage helt over.

BRUG DINE MULIGHEDER

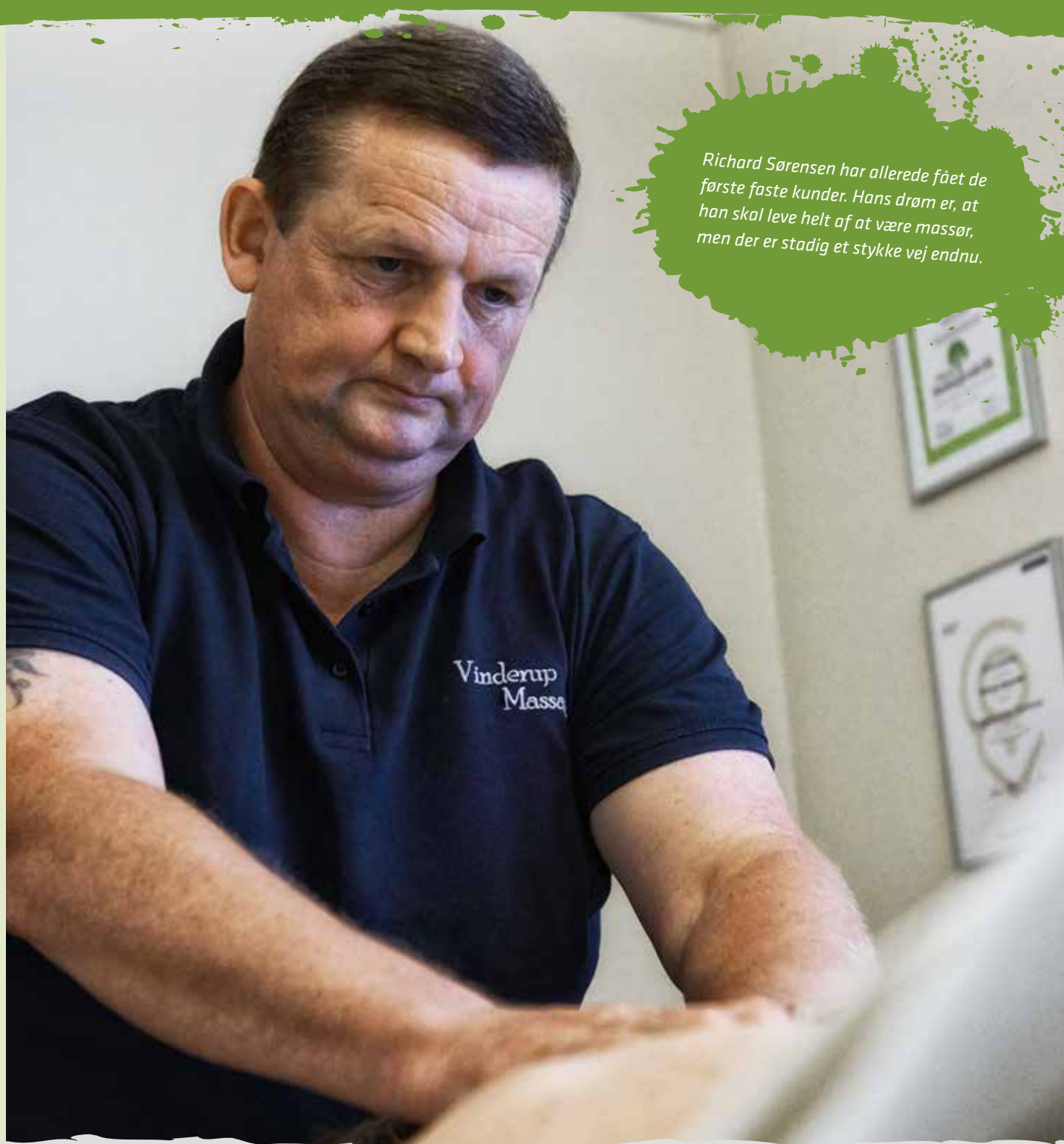
I dag går forretningen fremad for Richard Sørensen. Hans kunder bliver flere og flere, og han ligger ikke søvnløs om natten, som han siger. Det er til dels takket være hans tidligere arbejdsgiver Danish Crown, som han både giver ros og ris.

- Selvom jeg tit har bandet over Danish Crowns lukning af Holstebro, må jeg jo også sige, at de har gjort noget godt. Jeg havde nok aldrig fået de kurser, jeg skulle bruge, hvis jeg skulle have klaret det selv.

Hans råd til andre slagteriarbejdere er ret klart: Brug de muligheder, du har.

- Det er måske lidt groft sagt, men hvis man ikke arbejder i Horsens, Blans eller Holsted, så synes jeg da, man skal udnytte, at man har de 14 dage om året, hvor man kan uddanne sig videre.

- Så har man noget i baghånden, hvis det endelig skulle være. Eller hvis man bare får lyst til at lave noget andet. ■



Richard Sørensen har allerede fået de første faste kunder. Hans drøm er, at han skal leve helt af at være massør, men der er stadig et stykke vej endnu.

- DER ER JOB TIL DEM, DER VIL JOBANKEN KØRER PÅ FULDT TRYK MED RIGTIG FLOTTE RESULTATER.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

De slagterimedarbejdere, der står uden job efter lukningen af DC Beefs anlæg i Fårvang, Skjern, Holstebro og Tønder, er allerede godt på vej videre til nye udfordringer.

Jobbanken, der blev oprettet i forbindelse med afskedigelserne, kører på højtryk. Jobbank-bestyrer Per Lund Brunsgaard er meget tilfreds med resultaterne.

- Det går fandeme godt med den jobbank. Og her må du gerne skrive fandeme, siger han.

NÆSTEN ALLE I NYT ARBEJDE

- Ud af de 364, vi startede med,

mangler vi 18. De sidste er folk, som vi ikke kan komme i kontakt med, eller som ikke har kontaktet os. Så der er arbejde til dem, der vil, konkluderer han.

- DET GÅR FANDEME GODT MED DEN JOBANK.

*Per Lund Brunsgaard,
jobbank-bestyrer.*

Der er altså alt i alt 346 tidligere DC Beef-medarbejdere, der er kommet videre. De fleste er lykkedes

med at finde nyt arbejde. Især har mange fået job hos Vestas, fortæller jobbank-bestyreren.

En del er også gået i gang med at uddanne sig eller er gået på pension.

Det svarer til, at 95 procent af de folk, der valgte ikke at tage med til Holsted, er kommet videre i tilværelsen.

KØRER TIL ÅRSSKIFTET

Det er stadig muligt at benytte jobbanken indtil årsskiftet, hvor den lukker ned.

Per Lund Brunsgaard bestyrer den indtil den 31. oktober, hvorefter

HR-konsulent Lotte Lind Holm overtager. Derfor er det også stadig muligt at kontakte Lotte Lind Holm, hvis man inden for fire måneder fortryder sit jobskifte og stadig vil benytte sig af de muligheder, som jobbanken giver.

Danish Crowns socialplan træder i kraft, når en afdeling lukkes. Det betyder blandt andet, at der oprettes en jobbank, som skal hjælpe medarbejdere videre i nye job.

Der er afsat 7.000 kr. pr. medarbejder, som kan bruges til videre-uddannelse eller jobsøgning. ■



➤ - EN HOTTER MED DET HELE, TAK

Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen var med Danmarks statsminister på officielt besøg i Kina den 9.-12. september. Delegationen bestod af danske politikere og erhvervsfolk, og formålet med besøget var at styrke de politiske og erhvervs-mæssige relationer mellem Kina og Danmark.

Undervejs besøgte de den danske ambassade i Beijing, hvor Kjeld Johannesen serverede en dansk hotter for statsminister Helle Thorning-Schmidt fra den pølsevogn, som Tulip Food Company havde stillet op.

Kjeld Johannesen takkede Helle Thorning-Schmidt for den hjælp, virksomheden har modtaget fra de danske myndigheder. Den har gjort det muligt at åbne for eksport af forædlede fødevarer fra Tulip Food Company til det kinesiske marked.

- Som eksport-virksomhed er muligheden for at åbne nye markeder helt afgørende. Det har meget stor betydning for Tulip Food Company og dermed for hele Danmark. Derfor skal vi nu have de sidste administrative detaljer på plads, så virksomheden kan sælge sine produkter i Kina, siger Kjeld Johannesen.

Det er i første omgang Tulips fabrikker i Svenstrup og Vejle, der er godkendt til at eksportere produkter som pølser, salami og konserves til Kina. ■



Statsminister Helle Thorning-Schmidt og Kjeld Johannesen nød en pølse under besøget i Kina.

➤ FRILANDS-GRIS I KVIKLY

En aftale mellem Friland og Coop betyder, at forbrugerne nu kan købe frilands-gris i alle Kvicklys butikker. Det nye tilbud er lanceret under Coops eget mærke.

- Jeg er glad for, at endnu flere forbrugere nu får mulighed for at vælge kød fra frilandsgrise, når de køber ind. Det er helt afgørende for Friland, at så mange forbrugere som muligt møder vores produkter ude i butikkerne. Her er den nye aftale med Coop et kæmpe skridt fremad, siger Frilands direktør Henrik Biilmann.

Kød fra frilands-grise er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, som også er meget tilfreds med, at endnu flere forbrugere får mulighed for at købe frilands-kød.

- Vi synes, det er glædeligt, at Coop nu satser på frilands-grisen som alternativ til kød fra konventionelle grise, for der er rigtig meget dyrevelfærd i frilands-grise. Samtidig håber vi, at den øgede efterspørgsel vil gøre det attraktivt for flere landmænd at omlægge til produktion af frilandsgrise, siger direktør i Dyrenes Beskyttelse Britta Riis. ■

GARANTI TIL EJERE SKAL SIKRE DIT JOB

TILLIDSMAND BAKKER OP OM NYE TILTAG FRA DC.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD OG LISBETH CARØE

Fra i morgen, den 1. oktober, indfører Danish Crown en række tilskud, som skal understøtte, at der produceres flere slagtesvin i Danmark.

Målet er i første omgang at få en halv million flere slagtesvin til de danske slagterier, så det kan sikre danske arbejdspladser.

POSITIVT SIGNAL

Tiltagene bliver godt modtaget af tillidsmand Torben Lyngsø fra DC Ringsted.

- TILTAGET SENDER ET POSITIVT SIGNAL.

Torben Lyngsø, tillidsmand.

- Det er rigtig vigtigt for branchen, for det sender et positivt signal om, at Danish Crown tror på fremtiden, tror på hverdagen og tror på den udvikling, der skal bringe os videre.

- DC's nye tiltag med garanti og støtte vil være vigtigt for mange banker, når landmanden kommer og skal låne penge til en ny stald til slagtesvin, mener Torben Lyngsø.

GARANTI PÅ 87 KR.

De nye tiltag betyder, at andelshavere i Danish Crown, som opfører en ny slagtesvinestald, får stillet en garanti på et dæknings-bidrag pr. slagtesvin. Garantien betyder, at landmanden er sikret, at han tjener 87 kr. pr. gris. Dog kan DC's tilskud højst udgøre 25 kr. pr. gris pr. år. Garantien løber i syv år.

Desuden omfatter tiltagene også et tilskud til at bygge nye stalde i større omfang end hidtil. Landmanden får en bonus på 15 øre pr. kg. i fem år for grise, der er produceret i nye stalde. Samtidig er det tidligere loft på 8.000 svin pr. stald fjernet.

- Med de her tiltag ønsker vi at sende det signal, at vi tror på en fremtidig slagtesvine-produktion i Danmark,

siger næstformand i DC's bestyrelse Asger Krogsgaard.

SIKKERHEDS-NET

- Når vi spænder et sikkerheds-net ud under vores andelshavere, som investerer i nye stalde og nye arbejdspladser, så giver vi også vores andelshavere en håndfast garanti på en minimums-indtjening, som de kan tage med til møde i deres finansierings-institutter. Det kan afgøre udfaldet, om det bliver et ja eller et nej til et nyt staldprojekt, tilføjer han.

Foreløbigt har Danish Crown sat en grænse på tilskuddet til produktionen af en halv million slagtesvin. Bliver ordningen en succes, kan den udvides.

BEDRE VILKÅR

Næstformanden er dog godt klar over, at DC's tiltag ikke alene kan vende udviklingen.

- Den her garanti for dæknings-bidraget gør det ikke som sådan mere profitabelt at være slagtesvine-producent i Danmark. Men det skaber forhåbentligt en åbning for de svineproducenter, der gerne vil udvide, men som mangler finansiell opbakning og sikkerhed.

- DANISH CROWN GØR, HVAD VI KAN FOR AT VENDE UDVIKLINGEN.

Asger Krogsgaard, næstformand.

- Skal der for alvor skabes vækst og arbejdspladser inden for kød-produktionen i Danmark, så skal politikerne levere nogle bedre rammevilkår, der nærmer sig vores nærmeste konkurrenters i for eksempel Tyskland, Sverige og Polen. Indtil det sker, gør vi i Danish Crown, hvad vi kan for at vende udviklingen, siger Asger Krogsgaard. ■



Lige til det sidste har medarbejderne i sohuset kløet på. Her er det fra venstre Henrik F. Rasmussen, Ejvind Jensen og Kurt Schmidt, der sørger for at slutte med maner.

Danish Crown har besluttet at samle so-slagtningerne i Skærbæk.

HAR SELV HAFT ANSVARET

Henrik Rasmussen kan godt lide, at det var en lille afdeling, som de 29 medarbejdere har fået lov til selv at styre. De har selv haft ansvaret for at få de 430 slagtninger om dagen til at glide, de har aftalt ferie indbyrdes, og så har der været alt det sociale.

- Det ryger nok på gulvet nu, frygter han med tanke på at skulle arbejde i det langt større svineslagteri.

Henrik Rasmussen har fået job i opskæringen og skal nu vænne sig til at skære i koldt kød i stedet for varmt. Han regner med, at det bliver lige som at begynde forfra.

FAST MØDETID

På plus-siden tæller de faste arbejdstider. I sohuset var mandagen altid en svær dag at komme igennem, fordi mødetiden var klokken 12.00-20.30 af hensyn til, at so-holderne ikke skulle op midt om natten for at sende søer af sted til slagtning. Tirsdag mødte han klokken 8.30, mens de øvrige dage begyndte 7.15.

Nu hedder arbejdstiden klokken 6 til 14.30 alle dage.

GAMMEL STØDER

Også mestersvend Kurt Schmidt, der har været den daglige leder de sidste fire år, synes, lukningen er kedelig for alle.

- Nej, det er forfærdeligt. Det har været vores barn i over 20 år, skyder smed Ejvind Jensen ind med trist mine.

Han har givet et nap med for at få det gamle udstyr til at holde lige til det sidste. Hårstøderen er fra 1962, og han mindes endnu, hvordan han måtte pukle en juleaftensdag, fordi nogle aksler brød ned. Selv om det er snart 30 år siden, er det stadig en god historie at fortælle på falderebet.

Jo, jo, sohuset har været en god arbejdsplads, er de enige om. ■

SLUT MED SØER I SÆBY

SOHUSET VAR EN BETTE GOD ARBEJDSPLADS, ER MEDARBEJDERE OG MESTRE ENIGE OM.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Minderne myldrer nemt frem, når man tænker tilbage på noget, der er ved at være slut. Også for Henrik F. Rasmussen, der er talsmand og sikkerhedsrepræsentant på sohuset i Sæby, som havde sidste slagtedag i fredags og sidste udlæsning i går, mandag.

- Jeg har været her i 13 år og 10 måneder. Da jeg blev ansat, sagde mester,

- DET FØRSTE ÅR ARBEJDEDE VI OVER 25-30 LØRDAGE.

Henrik F. Rasmussen, sohus-medarbejder.

at "Her bliver vi ikke syge, her dør vi". Han var af den gamle skole, og vi arbejdede igennem. Det første år, jeg var her, arbejdede vi over 25-30 lørdage. Siden er det gået nedad, fortæller han.

Han synes, det er "mega træls", at sohusets dage er talte. Den nordjyske afdeling for slagtning af de store dyr har eksisteret siden 1971, men



Jesper Frandsen har brugt de første måneder til at sætte sig ind i fabrikken i Ringsted. Nu har han en klar idé om, hvordan han vil sætte sit aftryk som fabrikschef.



NY MAND SER MASSER AF MULIGHEDER

JESPER FRANDSEN HAR SAT SIG I STOLEN SOM FABRIKSCHEF I RINGSTED. HAN SER EN FABRIK MED EN UNIK KULTUR OG ENORME MULIGHEDER.

AF ASKE GOTT SØRENSEN
FOTO PER GUDMANN

Jesper Frandsen har påtaget sig opgaven som fabrikschef i Ringsted som arvtager til Frode Lauersen. En svær arv at løfte, og det er han meget bevidst om.

Siden første arbejdsdag i begyndelsen af maj har han brugt tiden på at lære fabrikken at kende og finde ud af, hvor han kan gøre den endnu bedre.

- Det har været utroligt spændende at opleve en ny virksomheds-kultur. Selvom det er det samme produkt, der kommer ind og ud, så er der nogle små nuancer mellem fabrikkerne, som gør det interessant at arbejde med nye mennesker. Lære, hvad der driver dem, og hvordan vi i fællesskab kan udnytte vores kompetencer bedst muligt, så vi alle sammen kommer til at tjene nogle penge, siger Jesper Frandsen.

START-HJÆLP

I den første periode af det nye job har

Jesper Frandsen haft sin forgænger, Frode Lauersen, til hjælp, så han bedst muligt har fået en forståelse for den fabrik, han er trådt ind på.

Historien i Ringsted er nemlig også vigtig for ham at kende. Det er ikke mange år siden, at fabrikken hørte under Steff Houlberg, og håndtagene til receptionen er stadig i blå og røde farver. Det er ikke en kultur, som Jesper Frandsen vil undergrave, men han lægger samtidig vægt på, at det trods alt hedder Danish Crown.

- Det er en stor fabrik med en lang historik, og hvis jeg ikke kender grunden til de beslutninger, der er taget før min tid, så bliver det sværere at tage nogle nye, så det har været en kæmpe hjælp at have Frode her.

ÅBEN LEDELSES-STIL

I Esbjerg blev Jesper Frandsen rost af medarbejderne for at have en ledelses-stil med mest mulig information til medarbejderne. Det har han tænkt sig at fortsætte med i Ringsted, for han er overbevist om, at det i sidste ende giver en medarbejder-gruppe, der er gladere for arbejdet.

- Alle de ting, jeg må fortælle medarbejdere, vil jeg fortælle. Jeg har det sådan, at man skal vide mere, end hvad man har behov for, for så kender man baggrunden for en beslutning.

- JEG VIL FORTÆLLE MEDARBEJDERNE ALT DET, JEG MÅ.

Jesper Frandsen, fabrikschef.

- Det giver også mulighed for modargumenter, og det kunne jo være, at der gik en medarbejder med en god idé, som ikke var kommet frem til overfladen.

VIL LÆRE FOLK AT KENDE

Derfor har Jesper Frandsen også gjort det til en vane at bruge en ekstra time til at komme en tur i produktionen, så han kan få sat navn på de medarbejdere, han i sidste ende har ansvar for.

- Det betyder meget for mig, at jeg kan sætte ansigter på folk, der arbejder her. Jeg kan godt lide, at jeg kan tiltale folk ved fornavn, og de ikke bare er et arbejds-nummer.

JESPER PROFESSIONELT

- **Fabrikschef**, DC Ringsted: Maj 2014-
- **Driftsleder**, DC Blans: Oktober 2012-April 2014
- **Fabrikschef**, DC Esbjerg: December 2011-September 2012
- **Driftsleder**, DC Horsens: Oktober 2009-November 2011
- **Mester**, DC Horsens: Oktober 2007-September 2009
- **Arbejdsstudie-tekniker**, DC Randers: Oktober 2004-September 2007
- **Slagterlærling**, DC Nørresundby: Januar 2001-Januar 2004
- **Sergent i Hæren**, Dronningens Livregiment: Juni 1997-December 2000.

- De skal også kunne kende mig, så de ved, hvor beslutninger kommer fra, og hvor de skal gå hen med forslag.

AT SLIPPE DETALJERNE

Jesper Frandsen kommer fra en stilling som driftsleder i Blans, ligesom han har været det i Horsens. Han har været vant til at gå meget i detaljen, og det skal han vænne sig til at give slip på i stillingen som fabrikschef.

- Jeg skal lære at give slip på min detalje-grad. Jeg skal stole på, at de folk, jeg har her, gør det arbejde, de skal. Jeg oplever, at alle medarbejdere her tager ansvar for deres arbejde.

- De sørger for at udføre opgaverne og gør det selvstændigt, og det er meget betryggende for mig som leder. Så ved jeg, at fabrikken er i gode hænder.

Han indrømmer dog, at han har svært ved at give slip på den føling, som han havde med produktionen, da han var driftsleder.

HAR SPOTTET MÅL

I sine første måneder i jobbet har Jesper Frandsen allerede set steder, hvor han mener, at fabrikken kan komme til at køre bedre. Det er især på de områder, hvor det lykkedes ham at skabe resultater i Esbjerg. Nemlig de indirekte produktions-omkostninger.

- Sammenlignet med andre fabrikker har vi meget høje pakke-omkostninger og indirekte omkostninger. Det er et sted, hvor vi skal blive bedre til at finde løsninger. Potentialet på fabrikken er kæmpe-stort, og det er det, vi skal have realiseret.

Derfor skal der spares på alt fra løn til drift og vedligehold, så Ringsted i fremtiden også bliver drevet mest muligt økonomisk, er hans mål. ■

JESPER PRIVAT

- Er oprindeligt fra Nordjylland
- Bor i Slagelse med sin kæreste
- Har en datter på syv og en søn på et år
- Er medlem af et whisky-laug
- Tager til Skotland mindst en gang om året.

18 ER STOPPET I RØNNE

MEN SLAGTERIET ER POPULÆRT SOM ALDRIG FØR. NYE SØGER JOB HVER DAG.

AF LISBETH CARØE

Da Danish Crown i Rønne blev reddet den 12. juni, gav aftalen mellem NNF og Dansk Industri mulighed for, at medarbejdere på Slagte-overenskomsten kunne kvitte jobbet og dermed undlade at indbetale en del af deres løn til Bornholmer-fonden.

Ud af de 200 medarbejdere på slagteriet har 18 valgt at sige op.

- Det er overraskende mange. Jeg havde regnet med, at 8-10 stykker ville benytte sig af muligheden, siger tillidsmand Thomas Hansen.

VOKSEN-LÆRLING

Han forklarer, at en del ældre medarbejdere som forventet er gået på pension eller efterløn. Dertil kommer, at nogle har fået andet job på Bornholm, mens et par stykker har set det som en chance til et større spring. De har rykket teltpælene op og er flyttet væk fra øen.

- Nogle har sagt, at det er nu eller aldrig. Med en fratrædelses-

godtgørelse på lommen har de fået en mulighed for en ny start i livet.

Vi har for eksempel en på 40 år, der er gået i voksen-lære som smed, fortæller Thomas Hansen.

I aftalen mellem organisationerne indgik, at Rønne-medarbejdere inden for en måned efter rednings-planen kunne sige op og få en godtgørelse, lige som når en virksomhed lukker.

NYE KOMMER TIL

Hvor mange penge, de har fået med sig, varierer efter, hvor længe de har været ansat. Som eksempel giver tillidsmanden, at en medarbejder med 10 års ansættelse har fået 33.000 kr.

Direktør for DC Pork Jesper Friis anerkender, at ikke alle ville fortsætte på slagteriet under den nye aftale.

- Jeg har stor respekt for, at der er nogle af vores medarbejdere i Rønne, som vælger at benytte sig af muligheden for at gøre noget andet i deres liv. Det håber jeg, de bliver glade for.

- Samtidig er det dejligt at opleve, at andre bornholmere har lyst til at være

en del af vores virksomhed, siger Jesper Friis.

STOR OPBAKNING

Til gengæld for de fratrådte er nye kommet til. Højest overraskende for Thomas Hansen har den megen omtale af bestræbelserne på at redde slagteriet ført til stor interesse for at få job.

- Vi har aldrig før haft så mange, der søger job hos os. Vi får ansøgninger hver dag. Man må sige, at Bornholm bakker op om slagteriet, også nu det er reddet. Det er meget positivt, synes jeg.

Han konkluderer, at det har fyldt mere i hverdagen og i hele ø-samfundet, end man lige skulle tro. Samtidig har det haft den effekt, at alle, der har lovet at bidrage til løsningen, holder hinanden oppe. Bornholm står sammen om slagteriet.

I aftalen har de bornholmske landmænd, slagteriets medarbejdere, stat og kommune samt andre samarbejdspartnere forpligtet sig til at finde besparelser på 25 millioner kr. om året for at redde slagteriet. ■

KRØLLE STILER MOD EFTERLØN

AF LISBETH CARØE

Egentlig havde han kun tænkt sig, at jobbet på slagteriet skulle vare en sommer. Men han blev hængende i 39 år og knap 5 måneder.

På fredag den 3. oktober er det endegyldigt slut for Krølle. Han er en af de 18 medarbejdere i Rønne, som har valgt at stoppe og tage en fratrædelses-godtgørelse med sig.

- Jeg har hele tiden sagt, at jeg ville gå på efterløn, når jeg blev 60. Så kom efterløns-reformen, og jeg skulle tage et år mere. Da tilbuddet her kom, kunne jeg lige så godt tage imod det, forklarer Krølle.

På dåbsattesten står der Niels Erik Olsen, men alle kalder ham Krølle. Også ham selv. Til juli næste år bliver han 61 og kan gå på den eftertragtede efterløn.

Krølle har ikke haft travlt med at slippe slagteriet. Han er nemlig også talsmand og arbejdsmiljø-repræsentant, så det har været vigtigt for ham, at han kunne hjælpe sine afløsere til rette. Arbejdet skulle overdrages på en fornuftig måde, synes han.

Hvervet som arbejdsmiljø-repræsentant har Krølle haft siden 1985. Ifølge hans kollega og daglig sikkerheds-leder Susi Gutfeld Bjerregaard er Krølle formentlig den arbejdsmiljø-

repræsentant i Danish Crown, der har haft posten længst.

- Krølle er dybt engageret i sit arbejdsmiljø-arbejde. Han er god til at komme med nye ideer, når vi skal have løst noget. Og så er han vedholdende.

- Han vil have tingene til at lykkes. Han bliver ved med at spørge, til det er ordnet. Så man kan godt blive lidt træt af ham – på den kærlige måde, ler Susi Gutfeld Bjerregaard. ■



Krølle har været arbejdsmiljø-repræsentant i 29 år. Foto: Justine Høgh.



KREATURHANDLER HANSEN TAKKER AF

DA DANISH CROWN I 1999 FUSIONEREDE MED VESTJYSKE SLAGTERIER, STEG OMSÆTNINGEN MED ÉT SLAG NÆSTEN 12 MILLIARDER KR. **OVENI HANDLEN FULGTE LORENZ HANSEN. EN STOR BONUS, SKULLE DET VISE SIG.**

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

FOTO MORTEN FAUERBY

I fredags kørte Lorenz Hansen sit drøn af en Mercedes til Holsted for at tage afsked med kolleger og det livsværk, som er så forbundet med mennesket Lorenz Hansen.

Han efterlader sig et oksekøds-imprium, som er top-tunet til at tage fat på fremtidens udfordringer.

Det er absolut sigende for Lorenz Hansen, at han i ugerne op til sin pensionering flere gange har sagt til kolleger og samarbejds-partnere, at bare han da for fanden havde været 20 år yngre, så han kunne være med på DC Beefs videre rejse.

Men det skal han ikke. Nu er Lorenz Hansen steget af på den sidste station, som han i overført betydning selv har bygget – nemlig kreatur-slagteriet i Holsted.

En gigantisk kraft-præstation for Danish Crown, for andelshaverne og ikke mindst for Lorenz Hansen, som i det sidste år har arbejdet flere timer end nogensinde tidligere i sin karriere for at gøre værket færdigt.

KONTOR-ELEV

Et værdigt punktum for en usædvanlig mand, der begyndte sin karriere som kontor-elev hos Bylderup Bov & Omegns Eksportslagteri og endte som den ubestridte konge af dansk oksekød.

Som udlært røg han i 1968 i trøjen hos Slesvigske Fodregiment og blev i 1969 en kort periode ansat hos Driftskontrollen NV-Slagelse. Herefter flyttede Lorenz Hansen til Aarhus, hvor han tog en HH på Århus Købmandsskole.

Derefter gik turen igen mod det sønderjyske og Bylderup Bov Kreatur-slagteri, hvor han mærkeligt nok ikke blev bænket ved skrivebordet, men røg ud på slagtekæden for at slagte kreaturer.

- På det tidspunkt gad jeg sgu ikke al det kontor-noget. Jeg ville hellere slagte dyr, så det gjorde jeg sammen med de andre gutter nede på kæden, siger Lorenz Hansen om sine år i Bylderup Bov.

FESTLIG MAND

I 1977 blev han forvalter hos Celebrity i Tønder, og i 1979 opbyggede ESS-FOOD i København en salgs-afdeling for oksekød, og Lorenz var én af de første ansatte. Hos ESS-FOOD blev Lorenz Hansen, som nu var blevet til kreaturhandler Hansen, kollega med den nuværende administrerende direktør i Danish Crown, Kjeld Johannesen.

- HER VAR EN MAND, SOM IKKE SKYEDE NOGEN MIDLER FOR AT OPNÅ DET, HAN VILLE.

Per Lund Brunsgaard, tillidsmand.

- Jeg husker tydeligt Lorenz fra dengang. Han fylder jo rummet på alle måder, og der var fest og glade dage omkring ham. Det var allerede tydeligt dengang, at han besad noget helt særligt, som vi senere skulle få glæde af, siger Kjeld Johannesen om Lorenz Hansen, som han for alvor

skulle komme til at arbejde tæt sammen med senere.

Men først skulle kreaturhandler Hansen være direktør for oksekøds-divisionen i Struer Hurup Andels Svineslagteri, som senere skulle blive til Vestjyske Slagterier.

- EN HYSTADE

Her husker tillidsmand for det netop lukkede kreaturslagteri i Holstebro Per Lund Brunsgaard tydeligt det første møde med kreaturhandler Hansen.

- Jeg var netop startet på Kreatur-slagteri Vest i februar 1988, og Lorenz var direktør for oksekøds-divisionen under Svend Sønnichsen. Vi havde stuemøde, og jeg kan huske, jeg tænkte "hold da kæft en hystade".

- Min første opfattelse af Lorenz var, at her var en mand, som ikke skyede nogen midler for at opnå det, han ville, husker Per Lund, som i dag er bestyrer for den fælles jobbank for de tidligere ansatte i Holstebro, Skjern, Tønder og Fårvang.

Men selvom han husker Lorenz Hansen som hidsig og til tider brutal, så ser han i dag anderledes på den tid.

STREJKE-RAMT

- Man skal huske på, at traditionen var anderledes dengang. Folkene på skærestuen strejkede for et godt ord, og der var perioder, hvor vi nærmest aldrig fik en hel ugeløn på grund af strejker. I dag kan jeg se, at der virkelig var behov for at få ryddet op, og det blev der.

- For Lorenz sagde, at hvis al den strejken ikke hørte op, så ville han

lukke slagteriet – og det gjorde han så, siger Per Lund Brunsgaard.

Sidenhen blev hans forhold til chefen bedre, og i dag holder han af og respekterer kreaturhandler Hansen og kalder ham et bekendtskab værd.

FARVEL TIL EN KÆMPE

I 1999 fusionerer Vestjyske med Danish Crown, og kreaturhandler Hansen fulgte med og blev direktør for oksekøds-divisionen i Danish Crown, som i dag hedder DC Beef. Det kunne ligesom ikke være anderledes, husker Kjeld Johannesen.

- LORENZ HAR SIN HELT EGEN KATEGORI UDEN FOR KATEGORI.

Kjeld Johannesen, Lorenz' chef.

- Den danske oksekøds-branche har været kendt for sine store personligheder, og Lorenz er den største. Det er en kæmpe, vi siger farvel til, siger Kjeld Johannesen.

SIN EGEN BUTIK

- Han er først og fremmest utroligt intelligent og fagligt dygtig som få. Han kan sin metier fra bunden, og han er vanvittigt målrettet og løsnings-orienteret.

- Og så tager han ledelses-ansvar. Faktisk i en sådan grad, at jeg uden at blinke kan sige, at DC Beef er blevet opbygget og drevet af Lorenz Hansen, som var det hans egen forretning.



Efter 49 år i den danske slagteribranche stoppede Lorenz Hansen i fredags, da han holdt afskedsreception på slagteriet i Holsted.

Derfor har det ifølge Kjeld Johannesen også været en nem opgave at være Lorenz' chef.

- Jeg skulle bare lade være med at blande mig for meget i hans forretning og så levere de biler, han ønskede sig. Til gengæld fik jeg en top-motiveret medarbejder.

HURTIGE BILER

For ud over at være bredt respekteret som en dygtig oksekøds-mand så er Lorenz Hansen også kendt for sin hang til hurtige automobiler.

- Indkøb af firmabiler i Danish Crown foregår efter nogle faste regler, hvor bilerne er inddelt i prisklasser - og dem overholder vi selvfølgelig. Undtagen med Lorenz, som har sin helt egen kategori uden for kategori. En kategori, som helt sikkert stopper sammen med Lorenz, siger Kjeld Johannesen og griner kort.

- Lorenz skal bare have den største og hurtigste bil. Sådan er det bare.

HAR SKREVET HISTORIE

Én af de personer, som Lorenz har haft et indgående og meget tæt samarbejde med, er kvæg-branchens anden store mand, Peder Philipp, formand for kreaturforum og Dansk Kvæg.

- Lorenz har været med til at skrive historien om dansk oksekøds-industri. Han har været 100 procent loyal over selskabet og vi ejere. Lorenz har haft blikket rettet stift mod bøndernes bundlinje, og det er en kvalitet, jeg sætter pris på.

- LORENZ ER EKSTREMT FORANDRINGS-PARAT.

Peder Philipp, kreaturformand.

Peder Philipp fremhæver blandt en vifte af gode egenskaber ved Lorenz især to: - Lorenz er rent ud sagt fantastisk til at samarbejde med de mennesker omkring ham, som skal få tingene til at ske. Han kan motivere og begejstre, og når han siger "nu gør vi det fanden-galeme", så sker der noget.

TØR FORANDRINGER

- Og så er Lorenz ekstremt forandrings-parat. Det findes der i virkeligheden ikke ret mange mennesker, der reelt er. De fleste er til forbedringer, men de færreste er til forandringer.

- Jeg kan huske, jeg tænkte om Lorenz, at han ikke var rigtig klog, da vi en dag sad og drøftede tingenes

tilstand i oksekøds-divisionen, og han sagde, at det ikke kunne betale sig at lappe på de gamle anlæg, men at vi i stedet skulle bygge et kæmpe kreaturslagteri - det mest moderne, der kunne fås for penge med svine-slagteriet i Horsens som forbillede.

TEMPERAMENTSFULD

Men det blev som kreaturhandler Hansen ønskede. I foråret 2014 blev de første kreaturer kørt til Holsted. Indkøringen har drillet lidt, og nu kender en del håndværkere og under-leverandører i ind- og udland også til kreaturhandler Hansens temperament.

Der slagtes på gode dage 800 dyr i Holsted, men antallet skal op på 900, før slagteriet møder sit potentiale. Det kommer desværre ikke til at ske med Lorenz Hansen ved roret. Men han skal ikke være urolig, siger hans aftager på broen Finn Klostermann.

- Det er ingen sag at afløse Lorenz. Hele organisationen og strukturen i DC Beef er top-trimmet og lagt klar til en lys fremtid. Lorenz kan stolt se tilbage på, at det var med ham i førersædet, at den danske oksekøds-branchen gik fra at slagte dyrene og sælge dem i hele, halve eller kvarter til at for-arbejde og behandle kødet og sælge det til detail-handlen.

- Det har krævet et stort udsyn, siger Finn Klostermann.

HJEM TIL STRUER

Han indrømmer, at Lorenz Hansen er den første chef, som han ikke har ønsket at vippe af pinden, og så kan anerkendelsen vist ikke blive meget større.

I fredags var det så slut. Det var Lorenz' sidste arbejdsdag som chef for Danish Crowns oksekøds-division. Da dagen var omme, kørte han hjem til sin familie i Struer, som alle, der kender ham, siger, er hans virkelige bløde punkt.

- LORENZ HAR TOP-TRIMMET HELE DC BEEF.

*Finn Klostermann,
Lorenz' afløser.*

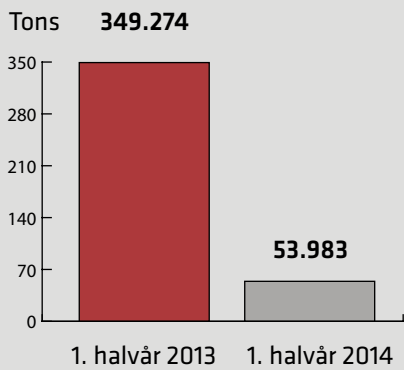
Kreaturhandler Hansen elsker oksekød, men intet elsker han højere end sin familie. ■



NJET TIL EU-KØD

Det russiske import-forbud sætter dybe aftryk på EU's eksport af svinekød til Rusland.

De første seks måneder af i år er EU-eksporten faldet markant med næsten 300.000 tons.



I alt solgte EU 1.349.639 tons svinekød til lande uden for EU i løbet af de første seks måneder i år.

Kilde: Markedsnyt for Svinekød fra Landbrug & Fødevarer.

INGEN JOBBANK

I artiklen "Færre slagtesvin koster 159 arbejdspladser" i det forrige Krogen fremgik det, at der etableres jobbanker i Ringsted, Blans og Herning, hvor henholdsvis 24, 26 og 29 medarbejdere er blevet sagt op.

Det er en fejl. Socialplan og jobbank sættes i værk i forbindelse med virksomhedslukninger, og det er der ikke tale om her. Vi beklager fejlen.

Red.



Efter 121 år i Storegade gør DAT-Schaub klar til at rykke ind på den gamle slagterigrund, men i nye lokaler. Foto: Villy Foldager.

REJSEGILDE FOR NY TARMVIRKSOMHED

DAT-SCHAUB I ESBJERG FÅR NYT LIV PÅ HAVNEN, HVOR BYGGERIET ER SAT GODT I GANG.

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Den gamle slagterigrund i Esbjerg er godt på vej til at få nyt liv.

Tirsdag den 16. september fejrede DAT-Schaub rejsegilde for en ny bygning, der skal huse administration, omklædning og kantine for DAT-Schaubs tarmvirksomhed i Esbjerg. Meningen er, at indflytningen kan ske på den anden side af årsskiftet.

DAT-Schaub har lejet en del af den gamle slagterigrund af Danish Crown. Ud over den nye bygning skal nogle

af de øvrige bygninger på grunden renoveres. De nye og renoverede bygninger tilgodeser en del nødvendige fødevare-mæssige ændringer i produktions-flowet.

- Byggeriet er allerede godt i gang, og vi forventer, at vi kan flytte ind i de nye bygninger omkring januar eller februar i det nye år, fortæller Knud Andersen, der er produktionsdirektør i DAT-Schaub.

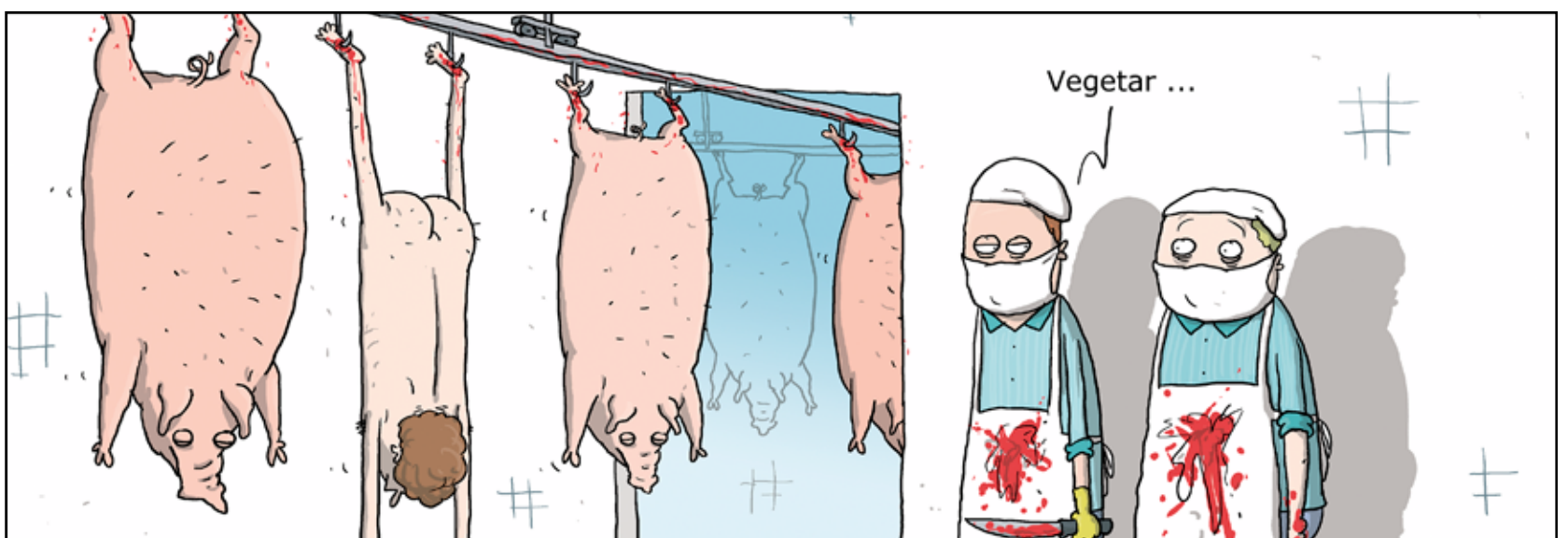
TID TIL FORNYELSE

Siden grundlæggelsen i 1893 har DAT-Schaub i Esbjerg haft en fabrik i Storegade. Dengang var fabrikken

placeret på en mark, men 121 år senere ligger DAT-Schaubs fabrik nu delvist i et villakvarter.

Den nye placering på havnen betyder, at man reducerer støj-generne for naboerne og samtidig kommer tæt på både motorvej og havn. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

FED HYGGGE TIL ALLE

VELLYKKET FODBOLD- OG FAMILIEDAG FOR DC FAABORG.

AF LISBETH CARØE

For en dag var bekymringer og tanker om lukning pakket væk, da medarbejderne fra DC Faaborg en lørdag i september havde inviteret deres familier med til en hyggelig dag med fodboldkampe for sjov.

Alle kunne være med på kryds og tværs af job, afdelinger og nationaliteter. Kontorfolk, mestre og produktionsfolk dystede i en skøn blanding, og alle havde en rigtig god dag, fortæller tillidsmand Jimmy Andersen.

- Alle hyggede sig, og vi var heldige at have et rigtig fint vejr, så det var et super arrangement, har folk sagt bagefter. Vi var 160-170, og det var polakker, vietnamesere, danskere,

eks-jugoslaver – alle kom hinanden ved, forklarer han.

ONDT I HOVEDET

Også børnene var med på banen. Alle var gode til at tage hensyn til hinanden, så der ikke skete større skader.

- Det værste var vist en forstuvning. Ja, og så var der nok nogen, der havde ondt i hovedet dagen efter, men det skyldtes vist tredje halvleg, griner Jimmy Andersen, der sammen med mestrene havde fået ideen til dagen.

GODT AFBRÆK

- Vi syntes, det ville være rart, at vi kunne samles om noget andet end lukning – at få et lille afbræk, og så er det dejligt med sådan en fin opbakning, tilføjer han.



Der er allerede planer om at gentage succesen til sommer med et tilsvarende arrangement. ■

Nok var det fodbold for sjov, men der blev gået til den på grønsværen, da DC Faaborg-folkene holdt hyggedag. Foto: Privat.

FARVEL TIL ERLING JOHNSEN

Efter godt 22 år i Danish Crown er Erling Johnsen fra DC Beef gået på pension.

Han blev ansat i DC som fabrikschef på kreaturslagteriet i Holstebro, da det genåbnede i 1992. Her var han frem til 2008, hvorefter han blev ansat som konsulent i DC Ejerservice.

Særligt kontakten til landmændene har han været god til. For Erling Johnsen kendte sine landmænd som få. Han har igennem sit arbejds-

liv været på utallige besøg ude på gårdene og betegner selv sit forhold til landmændene som fortroligt, både hvad angik det økonomiske og det private.

- Erling er en fantastisk kollega. Han har en stor del af æren for væksten af nye andelshavere til Danish Crown. Han har skaffet virkeligt mange dyr, siger afdelingsleder Ejvind Kviesgaard.

Han fremhæver Erlings evne til at skabe tætte bånd til andelshaverne.

- Erling er fantastisk til at lytte til andelshaverne og deres ønsker og problemer. Det skaber et medejerskab til Danish Crown, som går længere, end at vi bare er en virksomhed, der opkøber kreaturer – det er guld værd. Vi kommer til at savne Erling både menneskeligt og fagligt, siger Ejvind Kviesgaard.

Oprindeligt var Erling Johnsen handels-uddannet i korn og foderstoffer. I 1971 blev han ansat på kontoret på Kreaturslagteriet Vest, og i 1987 gik turen til Oxexport i Holstebro med den primære opgave at skaffe dyr. ■



Tidligere fabrikschef Erling Johnsen har forladt DC Beef for at gå på pension. Arkivfoto.



KORT NYT

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



SOFIE FÅR 30.000 KR. MED TIL SYGE BØRN

FIRMASPORT OG SÆBY-MEDARBEJDERE HAR FOR ANDET ÅR DONERET PENGE TIL HOSPITALS-AFDELING.

AF LISBETH CARØE

For syv-årige Sofie Haabegaard Knudsen fra Frederikshavn var torsdag den 11. september en særlig dag.

Den dag mødte hun for sidste gang op på Aalborg Universitetshospitals børne-afdeling 303B for kræftsyge børn for at blive lagt i narkose i forbindelse med sin behandling for leukæmi. Samtidig medbragte hun en check på 30.000 kr. fra Danish

Crowns firmasport i Sæby og medarbejderne på slagteriet.

GLÆDE I SVÆR HVERDAG

Firmasporten donerede 500 kr. pr. maskine, der var i brug til et åbent hus, og det blev til 15.000 kr. Samme beløb var blevet samlet ind blandt medarbejderne på slagteriet.

Det er penge, der gør gavn, forsikrer Annette Lauridsen. Hun er Sofies mor og fik sammen med sin datter overrakt checken i firmasportens

motionscenter som repræsentanter for børne-afdelingen.

- Det er så flot, hvad de har samlet sammen. Det skaber glæde i en hverdag, der er hårdt prøvet. Pengene kan sende syge børn på koloni, bruges på at købe spil og iPads eller være støtte til hospitalsklovne - alt sammen noget, der kan give børnene et pusterum, forklarer Annette Lauridsen.

ISOLERET I 14 MÅNEDER

Hendes datter har været syg i to og et

halvt år og har blandt andet oplevet 14 måneder i isolation. Som Annette Lauridsen siger, så er der mange timer og perioder, hvor de syge børn og deres familier lever på hospitalet, der bliver som deres andet hjem.

Donationen fra firmasporten og slagteriarbejderne gør en forskel, slår Annette Lauridsen fast.

- 30.000 kr. kan give mange smil, siger hun.

Sofie skal snart til sin sidste behandling. Det glæder hun og familien sig til, ligesom de ser frem til, at de nu skal til at leve og ikke bare overleve, som hendes mor udtrykker det.

ANDET ÅR I TRÆK

Det er andet år, at firmasporten og medarbejderne i Sæby støtter børne-afdeling 303B i Aalborg. I fjor blev der samlet 28.000 kr. ind.

- Jeg møder stor velvilje blandt kollegerne, når jeg samler ind. Forhåbentligt kan pengene gå til noget, der for en stund kan aflede børnenes opmærksomhed fra sygdom, siger initiativtager Erik Sindt fra firmasporten. ■

Sofie Haabegaard Knudsen og hendes mor Annette Lauridsen var mødt op til firmasportens åbne hus for at tage imod checken, der skal forsøde livet for kræftsyge børn og deres familier. Foto: Firmasporten.



KORT NYT

HVER POLAK SPISER 1,5 KILO OKSEKØD

I gennemsnit spiser den polske forbruger kun 1,5 kilo oksekød om året.

Det vil Danish Crowns datterselskab i Polen gerne øge, og derfor har Sokołów lanceret et nyt mærke med navnet Uczta Qulinarna.

For at sætte fokus på oksekødet har Sokołów netop afholdt en event, hvor

journalister og meningsdannere var inviteret til at lave mad og smage Sokołows produkter af oksekød.

Det skete under kyndig vejledning af berømte kokke, der fortalte om oksekød, og hvordan man får det bedste resultat, når man tilbereder kødet.

Eventen skabte opmærksomhed både om oksekød generelt og om Sokołows nye brand.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



JUBILARER

OKTOBER

HERNING
22. oktober 2014
35 års jubilæum
Anna Marie Klausen
Slagtegang

30. oktober 2014
25 års jubilæum
Per Nørgård Laugesen
Slagtegang

HORSENS
26. oktober 2014
25 års jubilæum
Mogens Henrik Kristensen
Opskæring

1. november 2014
35 års jubilæum
Thorkild Jørgensen
Maskinværksted, slagtegang

1. november 2014
25 års jubilæum
Bodil Schmidt
Laboratorie

RANDERS
1. november 2014
45 års jubilæum
Rasmus Hansen
Detailfabrikker

SÆBY
14. oktober 2014
40 års jubilæum
Viggo Anton Nielsen
Tarmhus

BOLLER I KARRY

Mormor-mad er igen blevet populært, men i stedet for at lade bedste kokkerere kan det være, at du skal lokke ungerne til at gå i køkkenet. Boller i karry plejer at være et hit hos børn, og opskriften her er nem at gå til, så den kan være inspiration til deres næste mad-dag.

Opskriften er beregnet til fire personer.

Det tager ca. 45 minutter at lave boller i karry ifølge opskriften, men så er der ikke sat tid af til at tilberede grøntsager eller salat. Måske en anden børne-favorit kan lokke de små kokke til også at kreere lidt sundt tilbehør, for eksempel en reven gulerods-salat, eventuelt blandet med ananas og rosiner eller tranebær.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

FARS

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, for eksempel minimælk

KARRYSAUCE

1 løg
30 g smør/margarine

1-2 tsk karry
3 spsk mel
4 dl bouillon
1 syltigt æble
1 dl fløde 9 %
sukker

SÅDAN GØR DU

FARS

1. Kom kødet i en skål og tilsæt salt. Rør det godt sammen
2. Pil løget, riv det på den grove side af råkost-jernet
3. Rør revet løg, peber, æg og hvedemel i kødet
4. Kom mælken i og rør det i farsen.

RIS

1. Kom vand og salt i en gryde. Kog vandet
2. Kom risene i gryden
3. Læg låg på gryden og skru ned
4. Kog risene i 12 minutter.

KARRYSAUCE

1. Pil og hak løget fint
2. Smelt smør/margarine, til det er lysebrunt
3. Svits løget i gryden sammen med karryen
4. Rør melet i
5. Hæld bouillon i under piskning
6. Skræl æblet, skær det i tern
7. Kom æblestykkerne i saucen
8. Rør fløden i
9. Krydr med salt og peber.

KØDBOLLER

1. Form farsen til kødboller med en dessertske, og kom dem i saucen
2. Kog kødbollerne ved svag varme under låg i ca. 12 minutter, til de er gennemkogte
3. Smag saucen til med salt, peber og et drys sukker.

TIP

* Tilsæt karry til farsen, hvis du ønsker en mere intens karry-smag.

Opskriften er udarbejdet af Anne Skovgaard-Petersen og er fra voresmad.dk.

QR-KODE

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



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 ringsted
- 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
- Du skal bruge Internet Explorer for at komme på KroneNet hjemmefra
- Hvis du taster forkert mere end seks gange, bliver adgangen låst i 60 minutter af sikkerhedsmæssige grunde.





EUROPA BLØDER

For få uger siden sendte Landbrug & Fødevarer en ny prognose ud. Landbrug & Fødevarer analyserer med jævne mellemrum alle de forhold, der har indflydelse på prisen på svinekød, i et forsøg på at forudsige, hvordan afregningen til svineproducenterne kommer til at se ud i den kommende periode.

Det er en prognose, der sender sorte skyer ind over Europa. Det er en prognose, der viser, at afregningen til landmændene for deres grise falder drastisk.

Det er blandt andet den prognose, landmanden kan tage med i banken, når årets budget skal lægges. Det er fundamentet for, hvordan driften af landmandens virksomhed planlægges.

FOR MEGET SVINEKØD

Afregningen til landmændene er påvirket af rigtig mange forskellige ting. Danish Crown adskiller sig fra de fleste andre slagterier ved at have en helt gennemsigtig politik. Noteringen fastlægges uge for uge baseret på, hvordan markeds-priserne for svinekød ser ud på verdens-markedet.

Og også her spiller rigtig mange ting ind, men især én ting har stor indflydelse på, hvor meget svinekød er værd fra uge til uge.

Nemlig hvor meget svinekød er der? Lidt for lidt? Eller lidt for meget? Er der steder, hvor madvanerne ændrer sig, så nogle af produkterne får større værdi? Eller mindre?

VARENS VÆRDI GÅR OP OG NED

Når man sælger en vare, har man selvfølgelig et billede af, hvad varen skal sælges for. Man ved, hvad den har kostet at lave. Men hvis der er rigtig mange af de samme varer på markedet, så falder varens værdi.

Og det er den situation, vi står i lige nu.

Det er ikke en situation, vi er alene om. Indtil begyndelsen af 2014 eksporterede Europa 25 procent af sin svineproduktion til Rusland. Det betyder, at der er en fjerde-del svinekød mere i Europa – som skal sælges andre steder.

Og nu er det, som I ved, jo ikke hele grise, man sælger til de forskellige markeder – selv om der har været journalister, der gerne ville vide, hvad vi gjorde med de grise, der tidligere blev solgt til Rusland.

Hele forudsætningen for vores eksistens – og især forudsætningen for stadig at have produktion i et dyrt land som Danmark – er, at alle dele af grisen sælges til de forbrugere på

verdens-markedet, som sætter størst pris på netop den del af grisen.

NOTERINGEN FALDER

Det ville være naturligt at undre sig over, hvordan det hænger sammen, at det på samme tid er et problem, at der bliver færre og færre slagtesvin i Danmark – og at der er for meget svinekød. Men det hænger faktisk sammen.

For den prognose, Landbrug & Fødevarer sendte ud for nogle uger siden, satte forventningerne til noteringen ned med et stort ryk. Og det er den virkelighed, som også Danish Crown's ejere mærker i disse uger, hvor noteringen falder fra uge til uge.

Situationen er den samme i hele Europa. Men det er dyrere at producere et slagtesvin i Danmark – ligesom det er dyrere at slagte det. Og derfor rammes de danske landmænd ekstra hårdt.

Men de danske svineproducenter er samtidig ejere af et meget robust, internationalt selskab – Danish Crown.

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

25. september 2014

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Lund Brunsgaard
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Aske Gott Sørensen
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers