

# VELKOMMEN TILBAGE PÅ ARBEJDE

S6-7

FINN HAR  
FÅET STYR  
PÅ LAGERET

S9-11

GÆSTER  
STRØMMER  
TIL SLAGTERI

S3

  
krogeren

MAJ 04-2013

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 5

#### SUND FROKOST

Frokost i kantinen efter Y-modellen. Det har snart 5000 sagt ja tak til.



### SIDE 9-11

#### ORDEN PÅ LAGERET

Kaos kan nemt komme til at herske, når mange tusinde reserve-dele staves af vejen på et lager. Nu har DC Ringsted sat sig for at indføre orden og systematik.



### SIDE 12-13

Store og små, nybegyndere og erfarne løbere deltog i Slagteri-løbet. Se billederne derfra.

### SIDE 18

#### SPIS DIG MÆT

Kan du spise mere end 20 hottere på en halv time? Så er DM i hotdog-spisning måske den event, der bringer dig til New York.

### BAGSIDE

Leder: Når man får en ny kollega.

### FORSIDE + SIDE 6-7

50 ledige danskere har fået job som ferie-afløser på DC Horsens. Det største antal danske afløser i årevis. Krogen har mødt tre af dem. Johnny Neve (tv. på billedet på forsiden) er glad for at have noget at stå op til om morgenen, efter at han har været arbejdsløs i næsten to år. Ved siden af står Kasper Pedersen Lyndorff, som også er ny på slagteriet.

Forsidefoto: Claus Petersen.

# FEDTSMELTERI LUKKER

## SEKS MEDARBEJDERE TILBUDT NYT JOB.

### AF LISBETH CARØE

En del af kreaturslagteriet i Holstebro lukker med udgangen af maj i år.

Det drejer sig om fedtsmelteriet, affalds-pakkeriet og modnings-rummet, som ligger på den østlige del af Danish Crowns 83.000 kvadrater store grund centralt i Holstebro.

Selve slagteriet nedlægges først næste år, når byggeriet af Euro-

pas mest moderne kreaturslagteri i Holsted står færdigt. Fedtsmelteri, pakkeri og modnings-rum lukker allerede nu, fordi køberen – Holstebro Kommune – gerne vil overtage den østlige del af grunden, så den kan komme videre med sine planer for området.

### TIL AALBORG

- Kommunen vil gerne i gang, så derfor kommer lukningen lidt før. Vi forventer, at produktionen stopper med udgangen af maj, så der kan blive ryddet op, inden køber

overtager, forklarer direktør Lorenz Hansen, DC Beef.

Seks medarbejdere mister deres arbejde, men de er alle blevet tilbudt at fortsætte på kreaturslagteriet, så længe produktionen opretholdes i Holstebro.

Mens fedtsmelteriet lukker permanent, flytter affalds-pakkeriet og modnings-rummet midlertidigt til DC Beef i Aalborg, indtil Holsted står klar. ■

## DC TJEK

# TJEK NUMMER FIRE PÅ VEJ

## DEN NÆSTE DC TJEK-MÅLING KOMMER TIL SEPTEMBER.

### AF LISBETH CARØE

Hvordan har du det på dit arbejde? Hvad er godt? Hvad kunne gøres bedre på din arbejdsplads?

Det får du lejlighed til at fortælle i den næste DC Tjek-måling. Målingen er den fjerde i rækken, og den foregår på samme måde som de foregående.

Fra 10. til 26. september får du lejlighed til at give din mening til kende i et spørgeskema, og du er anonym. Din besvarelse sendes som hidtil til det eksterne analyse-firma Ennova, som behandler dine og kollegernes besvarelser og laver en samlet rapport afdeling for afdeling.

### HVOR KLEMMER DET?

Alt i alt får 8.600 medarbejdere i DC-koncernen mulighed for at deltage i målingen, som er et værktøj både for din nærmeste leder, fabriksledelsen og topledelsen i virksomheden til at gøre Danish Crown-selskaberne til endnu bedre arbejdspladser og virksomheder.

- Som medarbejder får man mulighed for at give sin mening til kende ud over, hvad man gør i det daglige,

forklarer HR-manager Mette Vinge-Brandt.

Hun er tovholder på DC Tjek-målingen og betoner, at målingen kan fortælle lederne, hvor skoen trykker.

- Selv om det er fjerde gang for nogen, så er det stadig vigtigt at deltage, for lederne skal blive ved med at arbejde med resultaterne og udvikle virksomheden.

### NEMT AT LAVE PLAN

- Som jeg plejer at sige, så giver målingen svar, men også en masse spørgsmål, som lederne skal arbejde videre med. Det her er chancen for at få feedback fra medarbejderne og gå i dialog om de ting, resultaterne af DC Tjek peger på.

- Og så er det blevet nemmere at lave handlings-planer, efter at vi sidste gang fik et elektronisk værktøj. De ledere, der bruger det, har jeg fået meget positive tilbagemeldinger fra, bemærker hun.

Resultatet af DC Tjek foreligger i november. ■

## DC BEEF HOPPER OVER

På grund af DC Beefs store projekt med at bygge det nye kreaturslagteri i Holsted og flytte fire afdelinger plus hovedkontoret der til, deltager divisionen ikke denne gang i DC Tjek-målingen.

Det gør alle de øvrige, der sidst var med i målingen, ligesom der kommer nye til.

Fra Sverige er K-Pack i Jönköping med, både funktionærer og produktions-medarbejdere, mens funktionærerne i KLS Ugglarps som noget nyt får muligheden. Det samme gør funktionærerne i Tulip UK's hovedkontor i Warwick.

Endelig følger en række af DC's salgskontorer rundt om i verden trop med DC Manchester, der deltog for første gang i 2011. Det drejer sig om salgskontorerne i Japan, Korea, Rusland, Italien, Frankrig, Kroatien og DC USA.

Alt i alt kan cirka 8.600 medarbejdere i DC-koncernen deltage i DC Tjek.



## FIRE SLAGTERIER BLANDT DE STØRSTE

Arla er den absolut største virksomhed inden for den danske landbrugsbranche, mens Danish Crown lige så sikkert er det største slagteri.

Det viser Landbrugsavisens opgørelse over de største selskaber inden for landbrugsbranchen i 2012.

Blandt de 50 største er også konkurrenterne Tican, der er nummer 8, mens Brørup indtager 23. pladsen, og Skare Meat Packers er nummer 28.

Dermed placerer i alt fire slagterier sig på listen over Danmarks største virksomheder inden for landbruget og tilknyttede områder.

Opgørelsen baserer sig på, hvor stor omsætningen i virksomhederne er.



### VIDSTE DU AT...

- Danish Crown omsatte for 56,5 milliarder kr. i 2011/2012
- Det gav et resultat på 1,7 milliarder kr.
- 1,3 milliarder kr. er betalt tilbage til andelshaverne som rest-betaling
- Mens resten – 400 millioner kr. – er lagt i DC's pengekasse
- Til sammenligning ventes det nye kreaturslagteri i Holsted at koste ca. 700 millioner kr.



En af de mange besøgende på DC Horsens har været SF's handels- og investeringsminister Pia Olsen Dyhr (i midten). Hun blev flankeret af fra venstre besøgsleder Agnete Poulsen, chefanalytiker Karl Christian Møller, administrerende direktør Kjeld Johannesen og tillidsmand Lars Mose. Foto: Morten Faueryby.

# HORSENS RUNDER 175.000 GÆSTER

BÅDE POLITIKERE OG SKOLE-ELEVER ER  
VILDE MED AT SE ET **MODERNE SLAGTERI.**

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crown Horsens har haft 175.000 gæster, siden slagteriet åbnede i maj 2005.

Det glæder besøgsleder Agnete Poulsen. Hun fortæller, at guiderne på slagteriet stadig løber stærkt for at servicere de mange besøgende.

- Efter en periode med lidt færre besøgende er vi det seneste år igen kommet op over 21.000 gæster set over en 12 måneders periode, så der er fart på, siger Agnete Poulsen.

Fordelingen af gæster på slagteriet varierer meget. Danish Crowns andelshavere, kunder, forbrugere og studerende fylder normalt meget i besøgs-statistikken.

#### FLERE POLITIKERE

- Gennem en periode har vi desuden set en stigning i antallet af journalister, politikere og meningsdannere, der gerne ved selvsyn vil se, hvordan et moderne, højteknologisk slagteri ser ud, fortæller Agnete Poulsen.

Besøgsafdeling servicerer ofte fotografer, tv-folk og andre gæster med specielle ønsker og behov.

- I oktober lagde vi for eksempel grund til DI og CO-industris store markering af 40 års-dagen for Danmarks indtræden i EU, nævner Agnete Poulsen.

Næste store opgave bliver i juni, når slagteriet i Horsens får besøg af 300 svineproducenter fra hele Europa fra organisationen European Pig Producers. ■

## PRIS TIL FRILANDS ØKO-BACON

Glæden var stor, da Danish Crowns datterselskab Friland modtog en pokal for "Bedste Nye Økologiske Fødevarer" på messen Natural and Organic Products Europe i London. Det er den største økologiske messe i Storbritannien.

Prisen blev givet for at have introduceret en Tørsaltet Back Bacon med havsalt.

Udnævnelsen skete på grundlag af stemmer fra gæsterne på messen, hvoraf op imod en tredjedel af de stemme-berettigede besøgende erklærede sig som vegetarer.

Prisen for at have introduceret den bedste nye økologiske fødevarer blev givet i fællesskab til Friland og den mange-årige samarbejdspartner Oliver Carty. Med prisen fulgte en

pokal, der blev overrakt under en festmiddag i forbindelse med messen.

Det vindende produkt markedsføres på det britiske og irske marked af Oliver Carty, som har en række produkter i sit sortiment fremstillet af såvel øko- som Frilandsgris. ■



# FEM JOBBANKER UNDER ÉN HAT

## 70 VENTES AT BLIVE LEDIGE, NÅR FEM AFDELINGER I DC BEEF LUKKER.

AF LISBETH CARØE

DC Beef har nu besluttet, hvordan divisionen vil gribe det an, når fem afdelinger lukker for at smelte sammen til det nye kreaturslagteri i Holsted.

Hver af de fem afdelinger – fabrikkerne i Fårvang, Skjern, Tønder og Holstebro samt hovedkontoret i Herning – får sin egen jobbank. Det er helt, som det plejer at være, når Danish Crowns socialplan træder i kraft.

### ÉN ANSVARLIG

Det nye er, at der etableres en central ordning med en ansvarlig jobbankbestyrer. Tanken er, at det skal sikre en overordnet styring af processen og den bedst mulige udnyttelse af ressourcerne.

- Det er en stærk struktur, som alle er tilpasse med, for den kommer de medarbejdere til gode, som kommer i klemme ved lukningerne, siger arbejdsstudieleder Ivan Sahl.

Han er en af kræfterne i det forberedende arbejde forud for flytningen til det nye kreaturslagteri og har blandt andet arbejdet med at undersøge,

hvilke medarbejdere der ønsker at fortsætte i DC Beef.

### TILLIDSMAND I FRONT

Der er også sat navne på bestyrerne af jobbankerne. Den overordnede ansvarlige bliver den nuværende tillidsmand i Holstebro, Per Lund Nielsen.

Han bistås i Fårvang og Skjern af de lokale tillidsmands-kolleger Lars Jørgensen og Gunnar Sakshaug, mens egenkontrol-medarbejder Edel Lauritsen træder til med sit store lokal-kendskab i Tønder, da den nuværende tillidsmand Villy Petersen flytter med til Holsted og bliver ny tillidsvalgt dér.

Holstebro klarer Per Lund Nielsen alene, mens HR-konsulent Lotte Lind Holm fra Randers bliver bestyrer for jobbanken i Herning.

### BESKED I UGE 39

- Jeg skal samle trådene og have en finger med i det hele, kan man vel sige. Og så sidder jeg på pengekassen, for vi er så små steder, at det er bedre at samle jobbanken ét sted. Så får vi mest muligt for pengene, siger den ansvarlige jobbank-bestyrer.

## HER ER STYREGRUPPEN

DC Beef har etableret en styregruppe, der står bag jobbankerne i forbindelse med nedlæggelsen af fem afdelinger forud for det nye kreaturslagteri i Holsted.

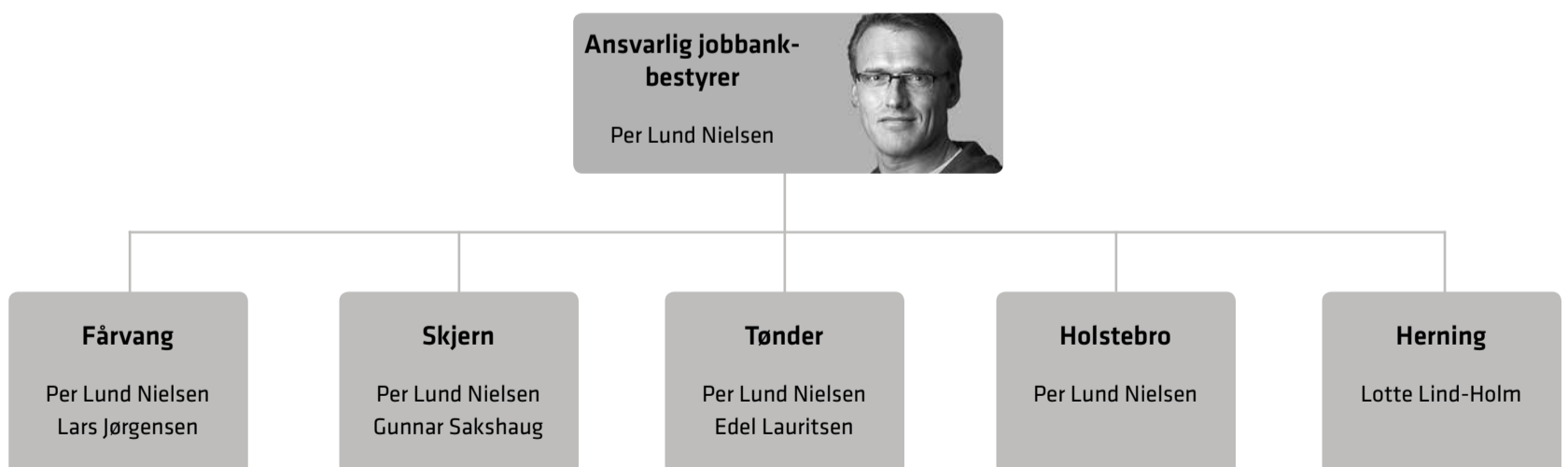
Den er bredt repræsenteret og består af:

- **Lotte Lind Holm**, HR-konsulent
- **Gunnar Sakshaug**, tillidsmand, Skjern
- **Frank Andreassen**, afdelingschef, Holstebro
- **Gitte Thomsen**, regnskabschef
- **Villy Petersen**, tillidsmand, Tønder
- **Jørn Madsen**, afdelingschef, Fårvang og Skjern
- **Ivan Sahl**, arbejdsstudieleder
- **Edel Lauritsen**, egenkontrol-medarbejder, Tønder
- **Per S. Knudsen**, afdelingschef, Tønder
- **Lars Jørgensen**, tillidsmand, Fårvang
- **Per Lund Nielsen**, tillidsmand, Holstebro

Per Lund Nielsen forventer, at arbejdet med jobbanken begynder at tage fart efter sommerferien. I uge 34 skal mestrene i Holsted sætte deres hold, og i uge 39 – slutningen af september – bliver det meldt ud, hvornår de enkelte afdelinger lukker. Derefter går tillidsfolkene og HR i gang med at holde samtaler med hver enkelt medarbejder, der ikke fortsætter i DC Beef.

Både Ivan Sahl og Per Lund Nielsen forventer, at cirka 70 bliver ledige. I ni måneder efter lukningen vil jobbankbestyreren sørge for tilbud om kurser og for at formidle job i Danish Crown og på det øvrige arbejdsmarked i forsøget på at hjælpe dem videre.

De fem jobbankers midler bliver slået sammen i én pulje, som kommer til at råde over cirka tre millioner kr. ■



Holstebros tillidsmand, Per Lund Nielsen, bliver den overordnede ansvarlige bestyrer af jobbankerne.

Desuden bistås han lokalt af henholdsvis tillidsmand Lars Jørgensen i Fårvang, tillidsmand Gunnar Sakshaug i Skjern og egenkontrol-medarbejder Edel Lauritsen i Tønder, da tillidsmand Villy Petersen bliver den nye tillidsmand i Holsted.

HR-konsulent Lotte Lind Holm bliver jobbank-bestyrer for funktionærerne i Herning. Foto og illustration: DC.



Klaus Birkefeldt er køkkenchef på Danish Crown i Horsens. Han har 25 år i branchen bag sig og bispiser nu medarbejderne på verdens mest moderne slagteri.  
Foto: Claus Pedersen.

omkring tre hovedgrupper af mad, der fordeles, som hvis du tegnede et stort Y på din tallerken. Den viser, hvordan balancen bør være mellem de forskellige typer mad.

En femtedel består af kød, fjerkræ og fisk. Resten er grøntsager og brød, ris eller pasta.

- Det skal være en god oplevelse at vælge sundt. Derfor anretter vi maden, så den er flot og indbydende at se på og samtidig smager godt. Men det er dog mindst lige så vigtigt, at maden er hurtig at gå til. Tid er penge for slagteri-arbejderne, siger Klaus Birkefeldt.

#### TILPAS TIL PRISEN

Diætister har målt kalorie-indholdet af retterne på menuen, som køkkenchefen har udarbejdet i samarbejde med køkken-personalet. Hver tallerken har et kalorieindhold, der ligger på mellem 500 og 750 kalorier.

- På et slagteri bliver man drøn-sulten, fordi arbejdet er hårdt. Derfor kan man komme til at fylde en tallerken. Med en sund tallerken er portionen tilpasset efter, at man skal spise sundt og blive mæt til en overkommelig pris, siger køkkenchefen.

Prisen for en tallerken er den samme som dagens varme ret – nemlig 22 kr.

#### BRED OPBAKNING

Klaus Birkefeldt tiltrådte som køkkenchef i november, og sammen med ham har kantinen i Horsens

fået en ny tilgang til den sunde mad. Ideen med en sund tallerken var oprindelig tiltænkt funktionær-kantinen, men fik hurtig bred opbakning til også at gå i luften i fabrikkens øvrige to kantiner.

### - JEG TROR PÅ, AT FOLK ER PARATE TIL ET SUNDT ALTERNATIV.

Klaus Birkefeldt,  
køkkenchef.

- Det har været vildt spændende at stable projektet på benene. Ikke mindst når man nu kan se, at det virker. Jeg tror på, at folk er parate til et sundt alternativ, siger han.

#### HELDIG VINDER

Og hvis de gode takter fortsætter, er det håbet at udvide sortimentet, så også en varm ret følger den sunde Y-model. I hvert fald er den sunde tallerken kommet for at blive, fastslår Klaus Birkefeldt.

- Når vi om lidt runder tallerken nummer 5000, så tror jeg, at vi trækker lod blandt alle, der har købt en sund tallerken. Og præmien? Det skal selvfølgelig være sunde tallerkener, siger køkkenchefen og griner. ■

# KLAUS STÅR BAG DEN SUNDE TALLERKEN

## DET KALORIE-LETTE VALG KAN OGSÅ SMAGE GODT.

AF LARS HASLEV

En sund, mættende og tilmed velsmagende ret er blevet hverdagskost i kantinen på DC Horsens.

Forsøget med at servere et sundt alternativ til sovs og kartofler, en såkaldt "sund tallerken", begyndte i januar. Siden da er salget steget støt, fortæller køkkenchef Klaus Birkefeldt.

Hver dag ryger 40-50 sunde tallerkener over disken.

- Vi håbede fra begyndelsen at sælge 10 tallerkener om dagen, men allerede efter tre uger havde vi solgt tallerken nummer 1000. I maj forventer vi at runde 5000, siger Klaus Birkefeldt.

#### Y-TALLERKEN

En sund tallerken er bygget op



Det er det indre, der tæller, lyder et gammelt ordsprog. Men udseendet hjælper med at gøre "Den sunde tallerken" mere spiselig.  
Foto: Claus Pedersen.

### EKSEMPLER FRA MENUEN

For 22 kr. kan du blandt andet få:

- Langtids-stegt oksekød med grøntsager og marineret kartoffel-salat
- Lakse-rulle med en creme af krydder-ost og dertil rucola og pastasalat
- "Pulled pork" med fyldt peberfrugt, hvedekorns-salat og grønt
- Stegt kyllinge-bryst, tomat-salat og grøntsags-pasta med pesto.



# RINGSTED FØLGER TROP

AFTALE MED  
FAGFORENING  
SIKRER JOB TIL  
20 LEDIGE.

Danish Crown i Ringsted følger eksemplet fra Horsens og tager ansvar for at skaffe ledige i job.

I samarbejde med fagforbundet NNF og Slagteriskolen i Roskilde vil man i første omgang tilbyde kursus og sommerjob til 20 ledige slagteri-arbejdere i Ringsted.

## NYE TIDER

Aftalen skal ses på baggrund af, at Danish Crown i Ringsted oplever et stigende behov for medarbejdere, og at man tidligere har fået kritik for at hente den manglende arbejdskraft i Polen.

Initiativet blev taget af tillidsmand på DC Ringsted, Torben Lyngsø.

- Især de senere år har der langt fra været rift om pladserne på slagteriet blandt danske ledige. Men det ser ud til, at den tendens er ved at vende, siger Torben Lyngsø.

## LEDIGE DANSKERE

NNF i Ringsted har fundet frem til ledige, der gerne vil arbejde på Danish Crown. Herefter venter en kort oplæring og introduktion til virksomheden på slagteriskolen.

- Desuden har vi bare de seneste tre måneder ansat 40-50 danskere, som enten har ansøgt os uopfordret, eller som vi har hentet direkte fra den lokale fagforening, siger Torben Lyngsø.

De nye medarbejdere begyndte på kurset i opskæring af kam, bryst og midterstykke den 13. maj. Tre uger senere har de første arbejdsdag på Danish Crown, hvor de bliver en del af ferieafløsningen. ■

# HÅB FOR FREMTIDEN

PARAT TIL AT TAGE FAT: 50 LEDIGE DANSKERE HAR FÅET SOMMER-JOB PÅ DC HORSENS. TROEN PÅ FAST AREBJDE ER DRIV-KRAFTEN, SIGER FLERE AF DEM.

AF LARS HASLEV  
FOTO CLAUS PETERSEN

- Tag det helt roligt - men gør det hurtigt.

Johnny Neve er 42 år og har taget sin mesters ord til sig. Han nåede at gå ledig i næsten to år, før han slap ud af dagpenge-systemet, og nu står han på slagtegangen som en af 50 ledige danskere, der er under oplæring som ferieafløser på Danish Crown i Horsens.

- Kroppen kommer på arbejde fra første dag. Suget i maven og panikken, der breder sig, hvis man kommer et par grise bagud. Men jeg er forbavsende frisk, når jeg står op om morgenen. Og kun lidt øm i kroppen, siger Johnny Neve.

## TILBAGE PÅ SLAGTERI

Opbakningen var stor, da Danish Crown i Horsens gik sammen med det lokale jobcenter og bageriet Lantmännen for at finde dette års ferieafløser.

Flere end 300 ansøgninger tikkede ind fra nær og fjern. 75 blev udvalgt, hvoraf 50 skulle på Danish Crown i sommerferien. En stor del af dem har nu haft første arbejdsdag. De

fleste står på slagtegangen, men der kommer også ferieafløser i opskæring og pakkeri.

Johnny Neve arbejdede i en periode på slagteriet i 1995, da det lå ved stationen i Horsens, men blev ramt af spring-fingre og måtte selv under kniven.

## OMSKOLET TIL PÆDAGOG

- Jeg fik at vide, at jeg ikke kom til at skære igen. I stedet blev jeg pædagog, siger Johnny Neve, der er glad for endelig at være tilbage på slagteriet.

**- DET ER EN  
FORNØJELSE. FASTE  
ARBEJDS-TIDER OG  
HØJT TEMPO PASSER  
MIG GODT.**

*Johnny Neve,  
tidligere pædagog.*

Han mærker heller ikke noget til skaden, der i sin tid satte en stopper for slagter-karrieren.

- Det er en fornøjelse. Faste arbejdstider og højt tempo passer mig godt. Jeg har også fået hilst på flere kolleger fra dengang, fortæller han.

Alle ledige, der begynder i sommerjob, har på forhånd taget et fire ugers kursus. Desuden har de været på virksomhedsbesøg, så de ved, hvad de går ind til.

## DEN RIGTIGE INDSTILLING

- Det er vigtigt, at man forstår spille-reglerne. Arbejdet kræver en stor indsats og kan være hårdt og fysisk krævende, siger fabriksdirektør Per Laursen.

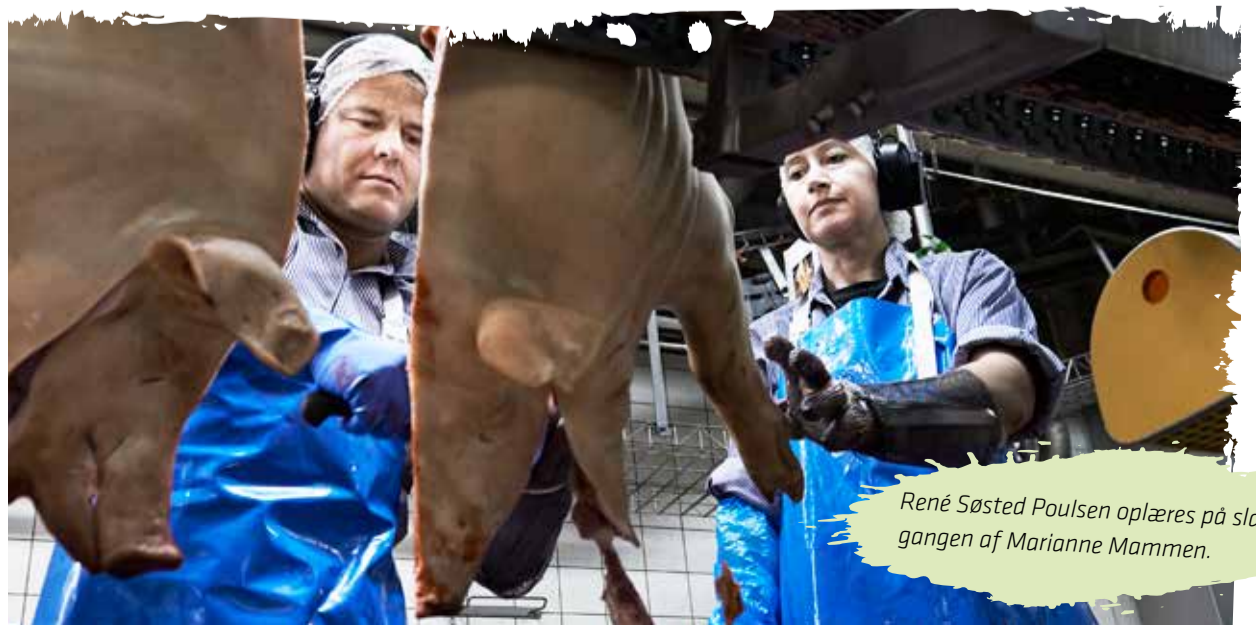
Han er tilfreds med, at 50 danske ledige alligevel har valgt at give slagter-faget en chance, og at flere af dem nu ønsker at blive fast-ansat på fabrikken.

- Pilen peger i den rigtige retning. Vores nye medarbejdere kommer med den helt rigtige indstilling. Der kommer dog en fase, hvor de virkelig får at mærke, hvor ryggen er skruet fast. Det skal blive spændende at se, om de kan bevare gejsten, siger Per Laursen.

## KLYNGER SIG TIL HÅBET

36-årige Adis Zahirovic er fra Bosnien. Han flygtede til Danmark i 1994 og har gennem årene haft forskelligt fabriks-arbejde.

- Da jeg hørte, at Danish Crown søgte ferieafløser, ringede jeg omgående



René Søsted Poulsen oplæres på slagte-  
gangen af Marianne Mammen.



Det tager tid at lære slagter-faget, snakker fra venstre Adis Zahirovic, Per Laursen, René Søsted Poulsen og Johnny Neve om.

til jobcentret og meldte mig til kurset på Learnmark (teknisk skole, red.), siger Adis Zahirovic.

**- JEG GIVER ALT, HVAD JEG HAR. DET VIGTIGE ER AT HAVE ET ARBEJDE.**

*Adis Zahirovic,  
bosnisk fabriksarbejder.*

Han klynger sig til håbet om, at han bliver en af de heldige, som får lov til at blive på fabrikken efter september, når ferie-perioden slutter. Men arbejdet er hårdere end først antaget, erkender han.

- Jeg har svært ved at komme i gang og lære at skære. Men jeg giver alt, hvad jeg har. Om jeg så skal blive stående her eller flytte til et andet sted på fabrikken. Det vigtige er at have et arbejde, betoner han.

#### FRA HAMMER TIL KNIV

Den udlægning genkender René Søsted Poulsen på 43, der kommer fra et liv som tømrer i næsten tyve år.

- Vi må håbe, at der er lys for enden af tunnelen. Ellers er der ikke meget ved det. Jeg håber at få fast arbejde her. I hvert tilfælde så længe det står skidt til med bygge-branchen.

- Hvordan har folk taget imod dig?

- Rigtigt godt. Der er en god stemning, og man kommer hurtigt til at snakke med nogen. Jeg har fået en fabelagtig god læremester, svarer René Søsted

Poulsen og tilføjer med et grin, at læremesteren hedder Marianne.

- Hun kan sit kram. Det er vist ikke så ofte, at man ser kvinder på slagtegangen.

Skiftet fra hammer til kniv har han indtil videre taget i stiv arm.

- Som tømrer har jeg været vant til at bruge mine hænder, så det handler bare om at finde den rette teknik. Jeg kan godt mærke det i kroppen, men jeg hyler ikke, når jeg kommer hjem om aftenen.

#### UDSIGT TIL FAST ARBEJDE

Erfaringer fra tidligere år viser, at en tredjedel af ferieafløserne har udsigt til at blive fast-ansat efter ferien.

**- JEG HÅBER AT FÅ FAST ARBEJDE HER.**

*René Søsted Poulsen,  
tidligere tømrer.*

- Vi ser en naturlig afgang af medarbejdere hvert år. Vi giver ingen garantier, men vi giver udtryk for, at en større del af ferieafløserne kan forvente fast arbejde, siger fabriksdirektør Per Laursen.

- Og de uheldige, der ikke fortsætter, gemmes i en såkaldt emne-bank. Her står man først for til en samtale, når vi igen mangler arbejdskraft, tilføjer han. ■

## HOLD UD OG BRUG KOLLEGERNE

### KANTINE-SNAK MELLEM TRE FERIEAFLØSERE OG DERES NYE BOSS.

- Bevar tålmodigheden.

Sådan lyder opfordringen fra fabriksdirektør på Danish Crown i Horsens, Per Laursen, da han i kantine hilser på de tre nye ferieafløser Johnny Neve, Adis Zahirovic og René Søsted Poulsen.

- Har du selv været nede og prøve, spørger René.

- Jeg er selv udlært slagter, og da jeg var færdiguddannet, stod jeg og udbenede forender, svarer Per.

- Så ved du, hvad det drejer sig om, siger René og nikker.

- Ja, jeg plejer at sige, at det er en af mine væsentligste styrker i det job, jeg har i dag, at jeg selv har prøvet det. Jeg ved, hvad der skal til, siger Per og supplerer:

- Det er vigtigt, at I ikke selv tumler med et problem. Ganske vist er tonen

på slagteriet en smule rå, men folk er gode til at hjælpe hinanden. Brug jeres kolleger. Spørg jeres mestre.

- Min mester har været god til at berolige mig med, at jeg nok skal nå det hele, selv om jeg kommer lidt bagud i begyndelsen, fortæller Johnny.

- Jeg synes, det er lidt svært at lære det hele, erkender Adis og bøjer hovedet.

- Du tager også tungere ud. Det er en af de svære pladser. Bliv ved. Hold ud. Du behøver i hvert fald ikke at gå i motionscentret om eftermiddagen. Træning får du nok af, siger Per og klapper ham på skulderen.

Adis lyser op i et smil.

- Det skal nok komme. Jeg vil gerne det her.



# MEDARBEJDERE PÅ BESØG PÅ BYGGEPLADSEN

KREATURSLAGTERIET I HOLSTED VAR ROSINEN I PØLSE-ENDEN, DA VEJEN HOLDT ÅBEN KOMMUNE FOR DC-FAMILIER.

AF LISBETH CARØE

Det var en kold fornøjelse med både regn og sne, da op mod 75 slagteri-arbejdere og deres familier brugte en del af søndagen den 7. april på at blive vist rundt på byggepladsen på Energivej i Holsted, hvor Danish Crowns nye kreaturslagteri er ved at blive opført.

Rundvisningen var afslutningen på Åben Kommune, som Vejen Kommune havde arrangeret for at vise sig frem for medarbejderne på den nye, store arbejdsplads i Holsted i håb om, at nogen får lyst til at slå sig ned i kommunen.

## BRUNCH OG BUS

Kommunen med både borgmesteren og kommunaldirektøren i spidsen bød på brunch i Vejen Idrætscenter. Her blev gæsterne orienteret om kommunen, dens fritidsliv og boligmuligheder.

Bagefter var der bustur rundt i området for alle interesserede.

- Det var en rigtig god dag, arrangementet klappede, og deltagerne var godt tilfredse, kunne jeg høre, fortæller Ivan Sahl fra DC Beef.

## LORENZ VISTE RUNDT

Han roser Vejen Kommune for at være på stikkerne og gøre alt for at få gæsterne til at føle sig godt tilpas.

Trods vejrliget var deltagerne vældig interesseret i at høre om deres nye arbejdsplads, da divisionsdirektør Lorenz Hansen sekundært af salgsdirektør Finn Klostermann fortalte løs om byggeriet og besvarede spørgsmål, mens de førte DC Beef-

medarbejderne og deres familier rundt om byggepladsen.

- Det er altså stort. Én ting er, når man kører forbi på motorvejen og ser det. Noget andet er, når man kommer tæt på. Administrationsbygningen står på pæle i tre etager og er næsten lukket nu, bemærkede Ivan Sahl umiddelbart efter besøget.

## FROSTEN HAR DRILLET

Frostvejret har på nuværende tidspunkt forsinket byggeriet 20-25 dage, så planen er, at hovedkontoret flytter i september, mens produktionsstarten er rykket til januar 2014.

Besøget på byggepladsen blev rundet af med frankfurtere til at få varmen på igen. ■



En række DC-medarbejdere og deres familier, i alt 75, var på besøg i Holsted for en måned siden.  
Foto: Tony Larsen.





Lager-bestyrelser Finn Østervemb er kommet langt med at få ryddet op i lagrene med reserve-dele. Danish Crown har 50.000 varenumre, og det koster dyrt. Derfor er der brug for at indføre en bedre systematik, forklarer Lene Nelausen, der er leder for reserve-dele i DC's Indkøbsafdeling.

# 50.000 DIMSER SAT I SYSTEM

**OPRYDNING I LAGERET OG ORDEN PÅ TINGENE. DET ER HÅRDT ARBEJDE AT FÅ STYR PÅ RESERVE-DELE TIL ET HELT SLAGTERI.**

AF LISBETH CARØE  
FOTO PER GUDMANN

Finn Østervemb er egentlig elektriker, men er blevet en ordensmand.

Ikke at han har været et rodehoved før, men nu indgår han i et projekt, der skal sørge for, at der er orden i alle de mange tusinde stumper og stykker, som hans arbejdsplads ligger inde med, hvis en eller anden

maskine eller del i produktionen bliver slidt eller brækker ned.

Det lyder måske enkelt, men er et stort arbejde.

På et slagteri som DC Ringsted, hvor der hver uge slagtes cirka 60.000 grise om ugen, er der massevis af

robotter, maskiner og andre tekniske installationer, som skal fungere upåklageligt, for at produktionen kan køre problemfrit.

#### **SOM ET TANDHJUL**

Hver lille del skal passe ind i det store tandhjul.

Hvis en skrue, en ventil eller en af de mange andre dimser på lageret er den forkerte, så kan det koste i tabt produktion. Omvendt er der bundet rigtig mange penge i at have et lager med tusindvis af reserve-dele.

forsættes S10...



...forsat fra S9

Især hvis ingen kan huske, hvor tingene ligger. Eller ved, at de allerede findes på lageret.

Det er her, Finn Østervemb kommer ind i billedet.

#### TOTAL OPRYDNING

De seneste tre-fire år har der været bestræbelser i gang på at rydde op i lager-beholdningen på det midtsjællandske slagteri. Finn Østervemb forsøgte at få sat lidt mere skik på tingene, men da han ofte også skulle ordne opgaver som elektriker på slagtegangen, blev oprydningen aldrig gjort systematisk færdig.

**- JEG KOM IKKE RIGTIGT I BUND MED AT RYDDE OP.**

*Finn Østervemb, lager-bestyrer.*

- Jeg tog fat flere steder, men jeg kom ikke rigtig i bund med det. Det var svært, når vi er 50-55 håndværkere og har både et central-lager og flere lokale lagre. Samtidig blev jeg ofte afbrudt i arbejdet, fordi der

var bud efter mig som afløser ved ferie og sygdom, fortæller han.

For et par måneder siden blev Finn Østervemb fritaget for elektriker-opgaverne og er nu fuldtids lagerbestyrer. Det kom i stand i samarbejde med Niels Conradsen, der er teknisk chef i Ringsted, og Lene Nelausen fra Indkøbsafdelingen i Randers.

#### MINDRE LAGER

Hun blev for et års tid siden ansat i Danish Crown som reservedels-leder og er gået i gang med at se på, hvordan indkøb af reserve-dele kan organiseres smartest og mest effektivt.

- Vi skal have gjort synligt, hvad vi har på lager. Og så skal vi vide, hvad vi har hvor, siger Lene Nelausen.

- Ja, og så skal vi have reduceret vores lager, supplerer Finn Østervemb.

Lagrene nærmest bugner. Danish Crown har 50.000 forskellige varenumre. Nogle af reserve-delene findes i måske to eller tre versioner, og der er også nogle, som ikke længere bruges. Det skal der ryddes op i.

#### BEDRE SERVICE

Finn Østervemb er derfor i fuld gang med at registrere alle reserve-dele og

sætte DC-nummer på, så alle oplysninger om varen er tilgængelig. Hver ting har sin faste plads på reolerne på lageret 1022 i Fabrik 2.

Fidusen er at lære kollegerne systemet, så de selv kan finde lige den stump, de har brug for, og sætte tingene rigtigt på plads. Samtidig med, at de noterer i systemet, hvad de har taget, bliver der automatisk bestilt nye varer.

**- VI SKAL HAVE GJORT SYNLIGT, HVAD VI HAR PÅ LAGERET.**

*Lene Nelausen, reserve-dels-leder.*

- Der er meget slave-arbejde i at få sat system i lageret. Før i tiden var alle mestre sådan set deres egen lagerchef, for de kunne bare bestille hos en leverandør, hvis de manglede en eller anden ting. Men måske havde vi den allerede på vores eget lager, forklarer den nye lager-bestyrer.

- Jeg synes, det er lækkert at komme ind på lageret og finde det, man skal

bruge og så gå tilbage til mester med det. Det er da en bedre service, synes Finn Østervemb.

- Og det giver mere ro på. Det er jo altid sådan, at når produktionen har brug for en håndværker, så skal det være nu og her, det skal fixes, smiler han. ■

## FEJLKØB FYLDER

På skrivebordet i lager-lokale 1022 står en slidt papkasse fuld af ventiler. Ovenpå ligger en papirlap med ordene:

#### TIL FINN:

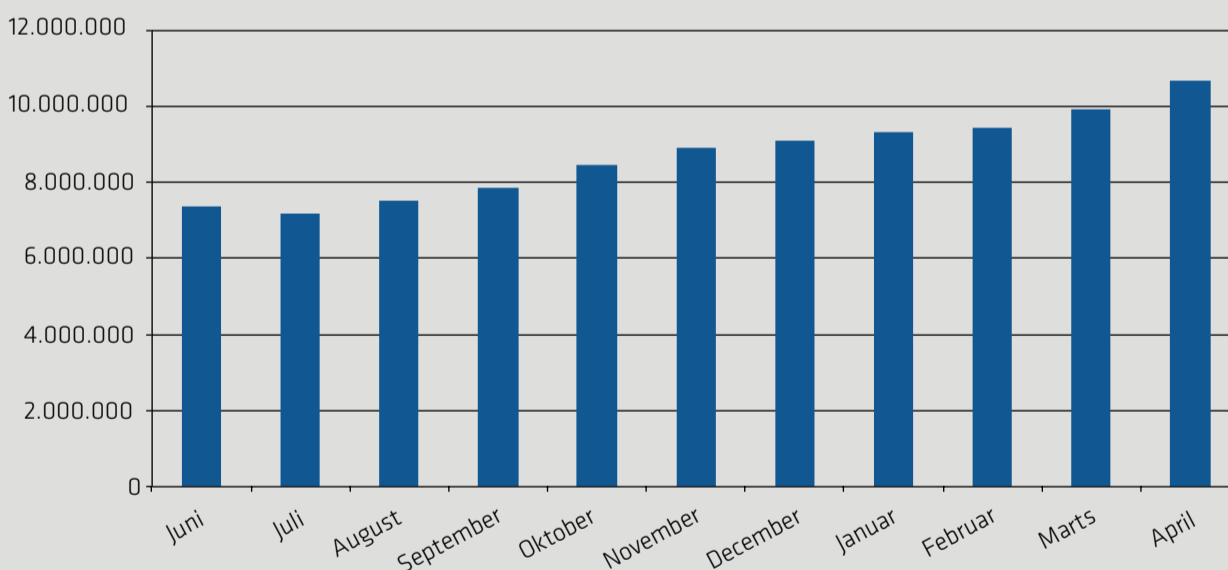
*Et fejlkøb fra Tulips tid. Skal de på lager eller ud.*

#### HILSEN IB

Beskeden viser, at tankegangen om at vurdere, om tingene stadig kan bruges, har vundet indpas på slagteriet i Ringsted. Projektet med at sætte skik på de mange tusinde stumper reserve-dele er begyndt at sætte sine spor blandt de folk, der har deres gang på lageret.

Millioner kr.

Lagerværdien i Ringsted



Måneder 2012-2013

Værdien af lageret i Ringsted er steget med fire millioner kr., siden Finn Østervemb systematisk begyndte at lave registreringer. Stigningen er udtryk for, at der nu er styr på, hvad der ligger på lager.



KORT NYT

## STEFF'S PLACE ER TOPSCORER

Hører du til dem, der absolut må have en hotdog, når du stiger ud af flyet vel hjemme i Danmark igen, så har du mange nydelses-fæller.

Kastrup Lufthavn har lavet sin egen såkaldt mystery shopper-undersøgel-

se, hvor Tulips pølsebod Steff's Place topper listen over de bedste steder.

Med en score på hele 97 ud af 100 mulige blev Steff's Place arrival vinder i undersøgelsen for første kvartal i 2013. Alle butikker besøges og til-

deles karakterer for, hvilken oplevelse kunden får.

I februar opnåede Steff's endda 100 point ud af 100 mulige. Det betegner undersøgelsen som en ekstra-ordinær pølsevogns-oplevelse.

Det er kunderne tilsyneladende enige i. Salget er steget med flere 100 procent, siden den første Steff's Place åbnede i Kastrup Lufthavn i 2006.

# PLANLAGTE INDKØB

Alle ved, hvad fortravlede indkøb i ulvetimen kan gøre ved én. Man stopper det første det bedste i kurven uden at tænke ret meget på, hvad det koster.

Omvendt når man har forberedt sig hjemmefra og har en indkøbsseddel i hånden i supermarkedet. Det afspejler sig i, hvor meget man skal betale ved kassen.

Situationen kan føres op i stor skala. Ved at systematisere og bringe antallet af reserve-dele ned i Danish Crown forventes udgifterne at gå samme vej.

## LAGRE KOSTER DYRT

Det koster nemlig store summer at købe ind sporadisk og at råde over næsten kaotisk mange ting på et hav af lagre rundt omkring.

- Vi har et anseeligt beløb bundet i reserve-dele, som det er i dag. Vores lager-beholdning alene på DC Horsens løber op i 30 millioner kr. for de ting, vi har nået at registrere indtil nu. Dertil kommer, at vi køber for næsten lige så mange penge på et år, forklarer Lene Nelausen.

Hun er ansvarlig for reserve-dele i den centrale Indkøbsafdeling i Danish Crown. Hun arbejder på at få lagrene til at skrumpes.

- Da vi ikke er kommet til at registrere alle reserve-dele rundt om på de andre slagterier endnu, ved vi ikke, hvad det løber op i samlet, tilføjer hun.

## TEAM PÅ TVÆRS

- En af grundene til, at vi har så mange ting på lager, er nok, at de forskellige håndværkere, mestre, driftschefer og tekniske chefer ikke ved,

hvilke reserve-dele vi har på lager, når de får brug for dem. Og samtidig har man ikke rigtigt noget overblik, fordi de ikke er registreret.

- Det er vi i færd med at få gjort nu. Alle reserve-dele skrives ind i SAP-systemet med et nummer, så vi bedre kan have et overblik, forklarer Lene Nelausen.

Erfaringer fra Ringsted, hvor Finn Østervemb er blevet lager-bestyrelser på fuld tid, skal gerne efterhånden sprede sig, så der kommer styr på lagrene rundt om på alle slagterier.

Sammen med kolleger i Horsens, Sæby, Blans og Holsted indgår han i et lagerstyrings-team på tværs af organisationen.

## FÅ EKSEMPLARER

- Vi har rigtig mange dyre reserve-dele. Hvis vi måske kunne nøjes med at have de dyreste ét sted i ganske få eksemplarer, så fabrikkerne rekvirerede dem derfra i stedet for, at alle slagterier har nogle stykker liggende - det kunne spare os for mange penge, mener hun.

Arbejdet med at strømline lagrene foregår også centralt. Indkøbsafdelingen i Randers står for at indgå koncern-aftaler på både reserve-dele og udstyr, så der kan opnås bedre priser ved et samlet indkøb frem for mange små lokale leverancer.

- Vi forsøger at gøre tingene på samme måde, så vi får en fælles ånd på det her område. Med en fælles standard kan vi trække på hinanden, og meningen er også, at vi får et netværk, hvor vi kan hjælpe hinanden, uanset hvilken afdeling vi arbejder i, siger Lene Nelausen. ■



Det betaler sig at planlægge sine indkøb. Det er for dyrt med impuls-køb, mener leder af reserve-dele, Lene Nelausen, Indkøbsafdelingen, og lager-bestyrelser Finn Østervemb, DC Ringsted. Foto: Per Gudmann.



KORT NYT

## DC NUMMER TO

Danish Crown er den andenstørste virksomhed inden for landbrugsbranchen i 2012.

Det viser en opgørelse, som Landbrugsavisen har lavet. Avisen har gennemgået virksomhedernes regn-

skaber for det foregående år og listet dem op efter omsætning.

Med knap 52 milliarder kr. i omsætning for 2010/11 var Danish Crown en klar to'er, mens Arla Foods indtog førstepladsen med lige i

underkanten af 55 milliarder kr. i omsætning.

Omvendt forholder det sig, når man ser på antallet af medarbejdere. DC var størst med 23.557 medarbejdere, mens Arla havde 17.417.





# 460 LØB FOR

**460 LØBERE, 11 MASKOTTER OG 2 KLOVNE VAR PÅ PLADS TIL SLAGTERILØBET I HORSENS. DE LØB 23.300 KR. IND TIL DE DANSKE HOSPITALSKLOVNE.**

AF JAN FØNSS BACH  
FOTO CLAUS PETERSEN

I skiftende, men pænt løbevejr snørede 460 deltagere fra hele landet søndag 14. april løbeskoene for at løbe med i motionsløbet rundt om Danish Crowns svineslagteri i Horsens.

De mange deltagere, et medlevende publikum og live-musik langs ruten gjorde løbet til en fest.

Som ekstra kolorit var der i år arrangeret et børne- og maskotløb. Her deltog Danish Crowns egne maskotter Frida og Ferdinand sammen med ni af deres legekammerater, som også havde taget turen til Horsens for at løbe to runder om slagteriet i selskab med en flok glade børn.

#### FLERE LØB MED

Efter en lang og hård vinter med svære betingelser for motionsløbere var arrangørerne meget tilfredse med opbakningen.

- Vi havde lidt flere deltagere i år end sidste år, og stemningen var helt

fantastisk. Og det rykkede ekstra godt i år med de mange maskotter og glade børn, der var med til at gøre det hele mere festligt, siger formand for Horsens Run og fællestillidsmand på slagteriet i Horsens, Lars Mose.

**- DET ER VIGTIGT FOR OS, AT LØBET ER FOR ALLE.**

*Lars Mose, arrangør.*

Danish Crown-koncernen var flot repræsenteret med løbehold fra afdelingerne i Horsens, Ringsted, Randers, Faaborg og Tulip i Vejle.

#### PLADS TIL ALLE

Turen rundt om slagteriet er 1363 m lang, og der blev løbet både seks timers løb, maraton, halvmaraton og forskellige rundeløb helt ned til to runder. Dermed var der plads til alle – både trænede og uøvede.

- Det er vigtigt for os, at alle kan være med. Jeg synes også, det siger lidt om løbet, at vi i år har alt med lige fra børn til en løber, der tidligere har været kåret til verdens bedste ultra-løber, siger Lars Mose.

Som et ekstra tilbud til løbets gæster var der mulighed for at få en rundvisning på slagteriet. Guideerne fra besøgsafdelingen i Horsens stod klar inden for på slagteriet, og i løbet af dagen blev det til flere rundvisninger.

#### PENGE TIL KLOVNE

En række medarbejdere fra Danish Crown i Horsens og andre frivillige gav en hånd med til løbet, hvor overskuddet i år går til de Danske Hospitalsklovne.

Foreningen fik i forbindelse med løbet overrakt en check på 23.300 kr., som nu kan bruges til arbejdet på danske hospitaler. ■





# EN GOD SAG



# SLAGTERI OMDANNET

## FAABORG FEJREDE 125 ÅRS JUBILÆUM FOR NUVÆRENDE OG TIDLIGERE MEDARBEJDERE.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown og Tulip ligger side om side på havnen i Faaborg og markerede 19. april, at det er 125 år siden, fabrikken blev etableret som det første fynske andels-slagteri og det bare tredje i Danmark.

Dengang i 1888 var fabrikken et slagteri, hvor ugeproduktionen lød

på 500 slagtegrise, og antallet af medarbejdere var blot 20. Siden er stedet forandret mange gange, produktionen løbende ændret og staben vokset til godt 450 hos DC og 70 hos Tulip.

Både nuværende og tidligere medarbejdere var inviteret til at fejre 125

års jubilæet, ligesom andelshavere og folk fra byen kiggede indenfor i festteltet på parkeringspladsen.

- Mellem 400 og 500 deltog, og det blev en super dag, fortæller en af de glade arrangører, arbejdsstudie-tillidsmand Søren Lind.

### SMUK SVANE

Ole Lyngesen satte sig i stolen som fabrikschef på DC Faaborg i januar i år. Han sammenligner sin afdeling med H.C. Andersens eventyr om Den Grimme Ælling.

- Faaborg har været erklæret død op til flere gange i sin levetid, men har altid taget udfordringerne op. Man har forstået at sadle om, når det var nødvendigt, og hele tiden holde sig skarpe og blive i markedet. Faaborg har forvandlet sig til en smuk svane, synes han.

- Det er fantastisk at have en virksomhed, der har eksisteret i 125 år, og som er en del af Danmarkshistorien. Faaborg har siddet med ved bordet,

da den danske slagteribranche blev bygget op, blandet med indførelsen af avls-arbejde, kvalitets-standarder og egenkontrol, tilføjer han.

### 70.000 KR. I START-KAPITAL

Faaborg Andels Svineslagteri blev stiftet 18. april 1888 af 633 sydfynske andelshavere, der skød 70.000 kr. i etableringen som modtræk til de private slagterier, der levede af at sælge i lokalområdet, mens andelsslagteriernes tanke var at opnå en bedre pris ved at eksportere.

Den 5. november samme år begyndte slagtingerne, men allerede seks år senere ændrede produktionen karakter, da et pølsemejeri blev indviet.

### FISK OG KREATURER

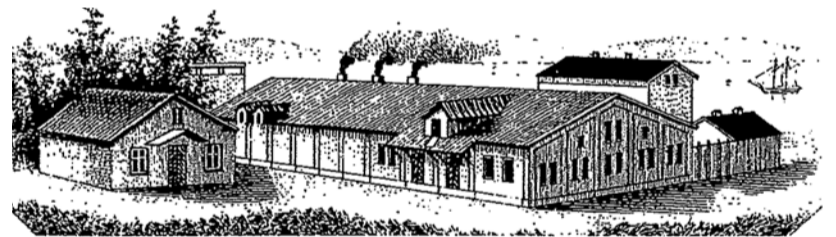
Siden er det gået slag i slag med nye tiltag, blandt andet kreaturslagteri, garveri af fiskeskind og griseflomme, fiskemels- og oliefabrik.

Efter Anden Verdenskrig tog udviklingen fart med endnu flere slagtinger, om- og tilbygninger samt nye pro-

## 23 1/3 ØRE I TIMEN

- 20 medarbejdere var nok til at drive slagteriet fra begyndelsen i 1888
- De første 50 år kom antallet ikke op på mere end 30 mand
- Den almindelige arbejdstid i 1897 var fra "Kl. 6.00 Morgen til Kl. 6.00 Aften, heri indbefattet Spisetid 2 Timer daglig", som det hed i Regler for personalet
- Timelønnen var 23 1/3 øre for almindelig arbejdstid - og 30 øre mellem kl. 18.00 og 06.00 samt på søn- og helligdage
- Spisetiden regnedes ikke med i arbejdstiden
- Ifølge reglernes paragraf 2 havde personalet pligt til at arbejde uden for den sædvanlige arbejdstid, når direktøren "skønnede det fornødent"
- I størstedelen af Faaborgs historie har flæsk/bacon været hovedproduktet
- Eksport til England var grundstenen fra begyndelsen
- Slagteriet havde 633 andelshavere til at begynde med i 1888
- Det tal steg til 1100 i 1894 og til ca. 3000 i 1936.

Kilde: 100 års jubilæumsskriftet Fra lille til stor.



Sådan så DC Faaborg ud i 1894. Tegning fra 100 års jubilæumsskrift.

# STRATEGI-PLAN SÆTTER RETNINGEN

## ARBEJDET MED AT FINDE OG BESKRIVE DANISH CROWNS NÆSTE MÅL ER I GANG.

AF LISBETH CARØE

DC2018 - hvad er nu det, spørger nogen måske.

Kort sagt er det Danish Crowns næste strategi-plan. Den er i støbeskeen nu og skal være færdig til efteråret. Planen er navngivet efter, at den sigter mod, hvor virksomheden skal befinde sig i 2018, altså om fem år.

- En strategi-plan indeholder basalt

tre ting. Den fortæller, hvor virksomheden skal hen på den lange bane, hvilke mål vi skal realisere undervejs, og hvordan vi kommer derhen, siger direktør Svend Erik Sørensen.

Han har beskæftiget sig med DC's strategi-planer i en årrække og forklarer, at alt, hvad DC gør, er rodfæstet i en strategi. Med strategien i hånden vurderer

# TIL FORÆDLET SVANE



Jubilæumsfesten blev et tilløbs-stykke med 400-500 deltagere. Foto: DC.

duktioner. Ikke mindst Storkøkkenet i 1974, hvorefter Faaborg Middagsretter blev et kendt begreb.

Fusionsbølgen er også skyldt hen over Faaborg, der opgav sin selvstændighed i 1980 og gik ind i EXPO-Fyn, som fem år senere sluttede sig sammen med den jyske sammenslutning af slagterier, Tulip, dengang med hovedsæde i Vejle.

## HVER SIT SÆRPRÆG

Og selv om slagtningerne stoppede i Faaborg, og Tulip blev et datterselskab til Danish Crown og udset til at stå for forædling, ligger de to afdelinger i skøn samdrægtighed op og ned ad hinanden med hver deres produktion.

I dag leverer DC Faaborg hver uge 75.000 skinker, op til 65.000 backs og op imod 200 tons Metapress – et nyt specialprodukt, der med stor succes eksporteres til England.

Tulip Faaborg producerer primært færdigretter som blandt andet middagsretter, risalamande og toast. Det bliver til 6000 tons om året. ■



Den samlede medarbejderstab, som den så ud i 1897. Foto: Jubilæumsskrift.

ledelsen, hvilke valg og fravalg det er nødvendigt at træffe.

## OPKØB I UDLANDET

Det var for eksempel et strategisk valg, da ledelsen sammen med ejerne i år 2000 besluttede, at Danish Crown i fremtiden skulle investere i forædling og i aktiviteter i udlandet. Opkøbene især i England, men også i Tyskland, Polen og Sverige, sikrede virksomheden den konkurrence-kraft, der gør, at vi har den stærke position, vi har i dag.

På samme måde var det strategisk tænkning, der gjorde, at det i slutningen af 1990'erne blev besluttet at opføre storslagteriet i Horsens og investere massivt i en række danske svine-slagterier, mens andre blev lukket. Samlet blev der brugt flere milliarder kr. på at sikre, at DC i dag står med et moderne produktionsanlæg i Danmark.

## HVERT TREDJE ÅR

At lægge planer for fem år ad gangen kan måske virke omsonst, når udviklingen både i branchen og i verden går

så stærkt, som den gør. Derfor er der behov for at justere det langsigtede mål oftere. Det gør DC mindst hvert tredje år, og i år er processen gået i gang her i foråret.

Arbejdet med strategien omfatter alle dele af DC-koncernen, men tilrettelægges ud fra lokale behov.

I DC Pork har divisionsdirektør Jesper Friis for eksempel valgt at inddrage en række ledende medarbejdere på strategi-møder og i 13 projektgrupper, der hen over de kommende måneder

skal komme med forslag til den nye plan. Samtidig har 500 medarbejdere i organisationen fået et spørgeskema, der skal sørge for, at processen bliver funderet på viden.

Danish Crowns bestyrelse træffer beslutning om den samlede strategiplan DC2018 til efteråret. ■



# GRISE-ØRER PÅ MUSEUM

NYT SØFARTS-MUSEUM FØLGER GRISENS VEJ FRA STALD TIL SKIB.

AF LARS HASLEV

Uret viser 05:55, da kameraholdet tager opstilling. En mand slår benene på stativet ud og drejer kameraet. Derefter vender han blikket mod en lille skærm, hvor han kan se de første grise på metal-kroge glide ind i produktionshallen.

Sådan står han med hånden på hagen og betragter grisetryner, mens minutterne går. Så nikker han, og den lille gruppe på tre mand bærer udstyret til næste led i kæden, hvor det hele gentager sig.

Intet undgår kameraets linse. Da kroppene deles på langs, indvoldene

tages ud, og svinene lægges på køl, før de forarbejdes til skinker og flæskestege og hænges på juletræer.

#### SVINEKØD AD SØVEJEN

Optagelser fra Danish Crown i Horsens kommer til at indgå i en udstilling på Danmarks nye søfartsmuseum i Helsingør, M/S Museet for Søfart.

Film-sekvensen følger grisens vej fra en stald i Danmark til et middagsbord i Kina, blandt andet med optagelser hos en andelshaver i Danish Crown.

Museet åbner den 29. juni i nye underjordiske museums-bygninger

omkring en gammel tørdok fra Helsingør Skibsværft. En af de nye udstillinger handler om skibsfart i nutiden.

#### - GRISE-ØRER ER ET SYMBOL PÅ DANSK EKSPORT.

*Torkil Adersen,  
museums-inspektør.*

- Danish Crown er en central spiller, når man taler om dansk eksport af landbrugsvarer, og en stor del af

containerne med svinekød går ad søvejen, fortæller museums-inspektør Torkil Adersen, der har det overordnede ansvar for udstillingens indhold.

#### GODT EKSEMPEL

- Vi prøver at vise, at skibsfarten åbner nye muligheder for Danmark på de internationale markeder. I dag bliver rigtig mange varer som legetøj, elektronik og tøj produceret i Østen til Vesten, hvor det

#### DC-KOLLEGER PÅ FILM

Se dine DC-kolleger på film, når det nye M/S Museet for Søfart i Helsingør slår dørene op lørdag den 29. juni.



Det nye Museet for Søfart får en stor udstilling med afsæt i Danish Crown.  
Foto: M/S Museet for Søfart - BIG.





Et hollandsk tv-hold har gennemfotograferet Danish Crowns produktion til brug for en udstilling, hvor søfarten og den danske eksport spiller en stor rolle. Foto: Claus Petersen.

importeres i stort omfang. Danish Crown er et godt eksempel på, at det også går den anden vej, uddyber museums-inspektøren.

På gulvet vil kunne ses store modeller af container-, tank- og bulk-skibe. Sammen med modellen af container-skibet udstilles forskellige varer, der bliver sejlet ind og ud af landet. Det er grise-ører, mobiltelefoner, Pangasius-fisk, legetøj, kondi-sko og tøj.

#### VILD MED GRISE-ØRER

- Grise-ører er et symbol på dansk eksport. Et produkt, der ellers kun egner sig til dyrefoder herhjemme, går til en høj pris i Kina, hvor man er vild med dem, siger Torkil Adsersen.

Mens der på væg-felter på størrelse med 20 fods containere vil blive vist

film og andre klip om, hvordan indholdet af de udstillede containere bliver produceret. Skibsfart er nemlig meget mere end bare at fragte en container fra A til B, mener Torkil Adsersen.

- Ganske vist medfører skibsfart en stor udflytning af arbejdspladser til udlandet, men den sikrer også danske arbejdspladser. Virksomheder som Danish Crown er i stand til at sælge til markeder langt herfra. Det har stor indflydelse på vores hverdag, forklarer han. ■

## MAXI-SALG I FÆRDIG-RETTER

Forbrugerne er vilde med Maxi Portioner fra Steff-Houlberg. Det viser salgstallene fra første kvartal 2013, hvor salget er steget med hele 26 procent.

- Steff-Houlberg Maxi Portion har ganske enkelt ramt et hul i markedet. Salget rider på en bølge, fordi vi med de lidt større portioner har ramt en bestemt gruppe kunders behov, forklarer Morten Christensen fra Tulip.

Samtidig har en sms-kampagne gjort sit til at booste kendskabet til produkterne. Maxi Portioner lancerede i januar to nyheder, nemlig Chili con Carne og Kylling i thai karry, og de er kommet godt fra land.

Samlet er salget af færdigretter i Danmark steget en lille smule, men det dækker over store udsving. ■

## FRIDA PÅ MESSE I KINA



En lokalproduceret udgave af Frida var med på to store fødevarer-messer i sidste uge. Foto: DC.

Danish Crown og ESS-FOOD var i sidste uge på to store fødevarer-messer i Asien, hvor medarbejderne fik hjælp af maskoten Frida.

Frida & Co. stillede op på messerne SIAL i Shanghai og HOFEX i Hong Kong, hvor typisk importører og tradere samt repræsentanter for de store supermarkeds-kæder og restauranter deltog.

- Vi fokuserede meget på den høje danske fødevarer-sikkerhed og produkt-kvalitet, som kunderne hernede sætter stor pris på. Vores stand var utroligt velbesøgte begge steder, både eksisterende kunder og potentielt nye kunder kom på besøg. Fælles for begge grupper er, at vi har fået meget positiv respons på vores stand og produkter, siger Executive Sales Manager Arnth Henriksen.

- Vi havde også en kok med, som lavede smagsprøver af vores produkter. I Hong Kong præsenterede vi blandt andet vores Tender Pork-produkter, og i Shanghai fokuserede vi på nogle af vores traditionelle udskæringer som for eksempel brystflæsk, spareribs og kamme med svær, fortæller Arnth Henriksen. ■



Kunderne går meget op i fødevarer-sikkerhed og kvalitet, så det satte Danish Crown og ESS-FOOD i fællesskab fokus på i Shanghai og Hong Kong. Foto: DC.



# MELD DIG TIL DM I HOTDOG-SPISNING

FØRSTE-PRÆMIEN ER EN REJSE TIL NEW YORK.

AF LARS HASLEV

Hotdog-elskere fra hele Danmark deltog, da Steff's Place i 2012 for første gang arrangerede DM i hotdog-spisning i Danmark.

Vinderen af finalen blev Benny "Bomstærk" Steffensen fra Fårvang, der til finalen i Silkeborg spiste 24 hotdogs på en halv time og vandt hovedpræmien i form af en rejse for to til New York.

## GOD APPETIT

Nu er Steff's Place i Danmark klar til at åbne for kvalifikationen til finalen i 2013, der foregår lørdag den 15. juni på Torvet i Silkeborg.

Der er kvalifikationer i hele maj. Alle med en god appetit kan købe

et konkurrencebevis til 100 kr. hos udvalgte Steff's Place-forhandlere og derefter prøve kræfter med, hvor mange hotdogs man kan spise på en halv time.

For hver deltager doneres 10 kr. direkte videre til foreningen Familier med Kræftramte Børn. Samtidig er der garanti for, at samtlige deltagere bliver mætte.

## DE 10 BEDSTE

Ud over at der kæmpes om den lokale pokal, kvalificerer de 10 bedste hotdog-spisere fra hele Danmark sig til finalen i Silkeborg.

Alle deltagere kan løbende følge deres placering på Steff Houlbergs

Facebook-side. Her kan du også finde en Steff's Place i nærheden, så du selv kan deltage i konkurrencen.

Se mere på: [www.facebook.com/steffhoulberg.dk](http://www.facebook.com/steffhoulberg.dk). ■

DM i hotdog-spisning er et samarbejde mellem Steff Houlberg, Tulip Food Company og fastfood-kæden Steff's Place.



*Spis dig mæt i hottere, og vind en rejse til New York.  
De 10 bedste dyster i DM-finalen den 15. juni.*



KORT NYT

## 450 MILLIONER SVIN I KINA

Ligesom der er rigtig mange mennesker i Kina, rummer svinebesætningerne i Riget i Midten også betragteligt flere dyr, end vi er vant til her i Danmark.

Den totale kinesiske svinebestand ligger normalt mellem 450 og 480 millioner styk. Det skriver avisen Effektivt Landbrug på baggrund af omtale i Markedsnyt for Svinekød, der udgives af Landbrug & Fødevarer.

Avisen fortæller, at den kinesiske bestand af svin er faldende på grund af dalende svinepriser. Det har givet et fald i bestanden på 14,8 millioner svin i januar og 8,5 millioner i februar.

Dermed er de to måneders fald i den kinesiske svinebestand tæt på at svare til det antal svin, der slagtes i Danmark på et helt år.

## DC GIVER TILSKUD TIL FLERE STALDE

NY ORDNING MED STØTTE TIL PRODUKTION AF  
FLERE SLAGTESVIN UDVIDES.

AF TORSTEN SØNDERGAARD

I bestræbelserne på at gøre det attraktivt for landmænd at investere i slagtesvineproduktion har Danish Crown besluttet også at give renoverings-tilskud til andre staldtyper end svinestalde.

- Vi fik en konkret henvendelse fra en mælkeproducent, som ønskede at ombygge en stald til produktion af slagtesvin. Men da den ikke tidligere har været brugt til svineavl, kunne den ikke komme ind under ordningen, fortæller formand for svineproducent-udvalget, Asger Krogsgaard.

- Det synes vi hverken var rimeligt eller i tråd med vores intentioner, så derfor har udvalget besluttet at udvide ordningen til også at omfatte andre staldtyper, forklarer han.

### 115.000 EKSTRA SVIN

Danish Crowns renoverings-tilskud er på 7,5 øre pr. kilo for op til 8.000 slagtesvin om året i fem år.

Aktuelt er der givet tilsagn om renoverings-tilskud svarende til en årsproduktion af omkring 115.000 svin.

Hidtil har ordningen kun omfattet omlægning fra produktion af smågrise til slagtesvin. Fremover vil omlægning fra produktion af kvæg og fjerkræ til slagtesvin også kunne opnå støtte. ■

Administrerende direktør  
Kjeld Johannesen



Divisionsdirektør Jesper Friis, DC Pork



Direktør Lorenz Hansen, DC Beef



Koncerndirektør Flemming Enevoldsen

I spidsen for de tre divisioner står Jesper Friis, DC Pork, Lorenz Hansen, DC Beef, og Flemming Enevoldsen, DC Foods med Administrerende direktør Kjeld Johannesen som øverste chef for DC-koncernen. Foto: DC.

# NYE NAVNE TIL NY STRUKTUR

AF ANNE VILLEMOES

Det er efterhånden flere år siden, det lidt gammeldags Oksekøds-divisionen blev ændret til DC Beef.

For godt et halvt år siden fulgte Svinekøds-divisionen og forædlings-selskaberne efter med nye navne, der også angiver en lidt forandret struktur.

Alle selskaber i Danish Crown har beholdt deres navne – Tulip hedder stadig Tulip, Friland hedder stadig Friland og så videre.

Men på divisions-plan er forædlingen samlet i en division, der i dag hedder DC Foods – og alt svinekødet på fersk-kød-området er samlet under DC Pork.

#### TILPASNING

Nye navne kræver tilvænning – også hos dem, der hver dag arbejder i ledelsen af de forskellige divisioner. Derfor kan man ind imellem stadig høre et "Svinekøds-divisionen" blive omtalt her og der.

- Danish Crown er en koncern med masser af historie. Og det er en dansk-ejet koncern, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Men vi er også en moderne, international virksomhed, og derfor skal vi være vågne nok til ind imellem at stoppe op og spørge, om vi løbende tilpasser os i det rigtige tempo.

- Så i forbindelse med at samle forædlings-aktiviteterne under én

hat, var det naturligt at se på, om de lange, danske divisions-navne var lidt gammeldags, fortæller han.

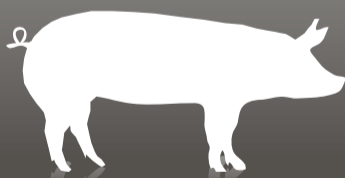
#### ENGELSKE NAVNE

Nogle steder lyder spørgsmålet: "Hvorfor skal det pludselig være på engelsk?"

- Danish Crown sælger 90 procent af produktionen uden for Danmark. Derfor er en stor del af vores dialog med kunder og samarbejdspartnere ikke på dansk, forklarer Kjeld Johannesen. ■

## DC FRESH MEAT

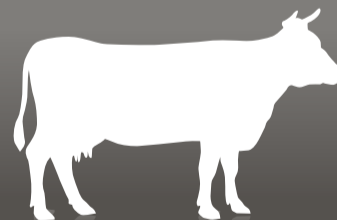
### DC PORK



- Danmark
- Tyskland
- Sverige
- Friland

- DAT-Schaub

### DC BEEF



- Danmark
- Tyskland
- Scan-Hide

## DC FOODS



- Tulip Ltd
- Tulip Food Company
- Plumrose USA
- Sokołów - 50%

### TRADING

- ESS-FOOD

### ASSOCIATED COMPANIES

- Daka
- SPF
- Hatting KS
- Agri-Norcold

I Danish Crowns nye struktur har forædling fået sin egen division og kaldes nu DC Foods. De to øvrige divisioner er DC Pork, tidligere Svinekøds-divisionen, og DC Beef, der har heddet Oksekøds-divisionen. Trading er handels-selskabet ESS-FOOD, mens datter-selskaberne er listet op under associated companies.





KORT NYT

## ÅRSRAPPORT VINDER PRIS

Danish Crown var på podiet, da den danske reklame- og kommunikationsbranche 3. maj var samlet til prisuddelingen Creative Circle Awards i Glassalen i Tivoli.

Danish Crown fik som den eneste uddelt en Creative Circle Award for virksomhedens årsrapport 2011/12 i kategorien "Corporate Print".



Den prisbelønnede årsrapport fra DC.



### VIDSTE DU AT...

- Danish Crowns datterselskab Friland er Europas største leverandør af økologisk kød
- Hovedparten af det økologiske kød eksporteres
- Det største eksport-marked for dansk økologisk svinekød er Frankrig
- Størstedelen af varerne til Frankrig er forarbejdede produkter som kogt økologisk skinke.

# 11 DC-ELEKTRIKERE ANSÆTTES I AB-ELCO APS

## DANISH CROWN INDGÅR SAMARBEJDSAFTALE MED AB-ELCO APS OM DRIFT AF EL-AFDELINGEN I RINGSTED.

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crown har indgået en samarbejdsaftale med virksomheden AB-ELCO Aps. Aftalen betyder, at el-afdelingen på Danish Crown i Ringsted er overdraget til AB-ELCO Aps med virkning fra 1. maj 2013.

Virksomheds-overdragelsen indebærer, at de 11 DC-ansatte elektrikere fra denne dag er ansat hos AB-ELCO Aps med samme løn- og arbejdsvilkår som hidtil. Fremadrettet bliver det AB-ELCO Aps,

som leverer mandskab til at dække vagtplanen i teknisk afdeling på DC Ringsted, og de nuværende medarbejdere vil udgøre grundstammen i vagtplanen.

### TREDJE DC-FABRIK

Ringsted bliver dermed den tredje fabrik, hvor en ekstern samarbejdspartner overtager driften af el-afdelingen. Tidligere har virksomheden Intego A/S overtaget driften i Blans (2011) og i Herning (2012).

Danish Crown har denne gang valgt at samarbejde med AB-ELCO Aps,

fordi virksomheden i forvejen har et indgående kendskab til afdelingen i Ringsted og er lokaliseret meget tæt på fabrikken.

Den nye aftale sker i forventning om, at Danish Crown får en mere rationel drift af el-området. ■

## 148 MILLIARDER KR. I EKSPORT FRA FØDEVARE-KLYNGE

Danske fødevare-virksomheder eksporterede for i alt 148 milliarder kr. sidste år.

Dermed tegner føde-vare-branchen sig for 24 procent af Danmarks samlede eksport af varer.

Det viser tal fra Landbrug & Fødevarer, der har opgjort den danske

fødevare-klynges samlede eksport ud fra tal fra Danmarks Statistik.

- Det er den største eksport nogensinde fra fødevare-klyngen, der har fordoblet sin eksport over de seneste 25 år. Det understreger klyngens økonomiske betydning, siger chef-økonom Thomas Søby fra Landbrug & Fødevarer i en presse-meddelelse.

Fødevare-klyngen omfatter både den direkte fødevare-produktion og de erhverv, der er knyttet til denne produktion.

Ud over mad til mennesker er det foder, minkskind, hud, enzymer og agro-teknologi. ■

## WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



## DIREKTØR PÅ EFTERLØN

Kvalitets-direktør i Tulip Food Company, Carsten Christensen, har besluttet at gå på efterløn 1. oktober.

- Jeg føler, at det er tiden til at stoppe, og jeg vil gerne tage den beslutning selv, mens det går godt. Jeg er stolt over den afdeling og de ansatte, som en ny kvalitets-direktør overtager, så på den måde mener jeg, at timingen for min beslutning er den rigtige, siger Carsten Christensen.

Carsten Christensen har været ansat i koncernen siden 1968 og været kvalitets-direktør i Tulip de seneste 10 år. Han glæder sig til at kunne overdrage en del af sin store viden til sin afløser.

- Det har været vigtigt for mig at melde ud i god tid. Det vil sikre, at overdragelsen sker på den bedst mulige måde, siger han.

Tulip har sat gang i processen med at finde potentielle kandidater både internt og eksternt.



I første omgang er 90 grise sat ud i skoven for at blive til Gourmet-grise. Arkivfoto.

# GOURMET-GRISE GÅR LØSE I SKOVEN

AF MICHAEL BORGEN

Midt i april blev 90 Gourmet-grise sluppet løs i en skov ved Ejstrupholm syd for Herning. Her får de lov at rode i skovbunden frem til juni, hvor de slagtes og bliver tilbudt Gourmet-slagternes kunder som ekstra lækkert svinekød.

Skovbunden er et paradis for grise, der elsker at rode med trynen i jorden, hvor de finder rødder, snegle og kogler.

Masser af frisk luft og motion gør grisene glade og udvikler deres muskler, som er forudsætningen for godt kød.

Initiativet med at slippe Gourmet-grise løs i skoven gennemføres som et samarbejde mellem 10 Gourmet-slagtere, Friland og Danish Crown.

Allerede efter de første 90 grise er slagtet, vil nye grise blive sluppet løs i skoven, så Gourmetslagterne også senere på året kan tilbyde Gourmet-gris med "smag af skovbund".

De 90 grise, som nu lever i skoven, har levet deres første fem uger med soen i en hytte på en græsmark lige som andre Gourmet-grise. Derefter blev de flyttet til en åben stald for at vænne sig til at leve uden deres mor, inden de 10 uger gamle blev sluppet ud på skovklædt areal ejet af svineproducenten Karsten Olesen ved Ejstrupholm.

Her lever de frem til uge 23 – begyndelsen af juni – hvorefter deres kød vil være klar til salg hos Gourmet-slagterne. ■

## 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

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

B: Svær

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



# CAFÉ FODKOLD PÅ BYGGEPLADSEN

Nu har de godt 100 medarbejdere på byggepladsen i Holsted mulighed for at få en ægte dansk hotter med det hele uden at forlade arbejdspladsen.

Det er DC Beef og Tulip, der i samarbejde med OK-tankstationen ved siden af det nye kreaturslagteri

har sikret, at de flittige bygningsarbejdere nu kan få en varm pølse direkte på byggepladsen.

De har opstillet en Steff-Houlberg-pølsevogn, som holder åbent fra klokken 10-13.30 hver dag. Og sortimentet er lige så bredt som i enhver anden

Steff-Houlberg-pølsevogn, så der er med garanti noget for enhver smag, når sulten melder sig til frokost.

Der er også tænkt på morgenmaden til håndværkerne. De kan nemlig bestille morgenbuffet med kaffe og rundstykker i pølsevognen.

Hvis godkendelsen falder på plads, bliver frokost-sortimentet også udvidet inden længe. Så vil man også tilbyde smørrebrød, sandwich, pastasalat med kylling og frikadeller med kartoffelsalat i pølsevognen.

Jfb



En ristet pølse med det hele – det kan byggefolkene nu få, mens de opfører DC's kreaturslagteri. Foto: DC.



VIDSTE DU AT...

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

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# KOTELETTER MED TANDOORI-MASALA OG SALAT MED MANGO

Koteletter er nem og hurtig hverdagsmad, men synes man, det kunne være rart at give retten et pift, er der inspiration at hente her.

Opskriften er beregnet til to personer.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

2 svinekoteletter uden ben,  
2 cm tykke, á ca. 125 g  
1 tsk stødt tandoori-masala eller  
½ tsk karry + ½ tsk paprika  
1 tsk olie  
salt og peber  
1 spsk olie

## MYNTE-RAITA

frisk mynte  
1 dl Fromage Frais 0,3 %  
½ tsk stødt tandoori-masala eller  
¼ tsk karry + ¼ tsk paprika

## MANGOSALAT

1 stor mango, ikke for moden  
1 rød peberfrugt  
2 forårsløg  
frisk mynte

1 lime  
1 tsk olie  
100-125 g rucola

## PYNT

1 lime

## TILBEHØR

Naanbrød, 125 g

## SÅDAN GØR DU

Skær eventuelt fedtkanterne af koteletterne. Rør krydderi, olie, salt og peber sammen. Pensl kødet med blandingen, og stil det i køleskab.

Hak myntebladene til raitaen groft. Rør Fromage Frais, mynteblade og tandoori-masala sammen. Smag til med salt og peber.

Skræl mangoen, skær mangokødet fri af stenen og skær det i tern. Skær peberfrugten i tern. Snit forårsløgene fint og mynten groft. Pres 2 spsk limesaft, rør det sammen med olien, og smag dressingen til med salt og peber. Bland det hele med rucola.

Varm olien på en pande ved god varme. Brun koteletterne ca.1 minut på hver side. Skru ned til middel varme, og steg dem færdige ca. 3 minutter på hver side. Pynt med lime.

*Opskriften er udarbejdet af Grace Billmann.*

*Den er fra Landbrug & Fødevarer.*

## QR-KODE

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



# JUBILARER

## MAJ-JUNI

*I det foregående nummer af Krogen var der desværre gået koks i jubilarlisten, da hovedparten af de nævnte havde jubilæum i 2012. Det beklager vi.*

*Den rigtige liste kan ses på KroneNet, og vi har foretaget ændringer, så fejlen ikke gentages.*

*Redaktionen*

BLANS  
16. maj 2013  
35 års jubilæum  
**Heinrich V. Callesen**  
Slagtegang

25. maj 2013  
35 års jubilæum  
**Martha Hansen**  
Trikinøse

13. juni 2013  
25 års jubilæum  
**Ellen Damm**  
Udbening

FAABORG  
1. juni 2013  
35 års jubilæum  
**Henning Hansen**  
Værksted

HERNING, DC PORK  
16. maj 2013  
35 års jubilæum  
**Find Bjørn**  
Opskæring

30. maj 2013  
25 års jubilæum  
**Henning Nielsen**  
Teknisk afdeling

30. maj 2013  
25 års jubilæum  
**Lene Lodahl**  
Eksport

HORSENS  
16. maj 2013  
25 års jubilæum  
**Sten Rasmussen**  
Slagtegang

30. maj 2013  
25 års jubilæum  
**Peter Løkke Leth**  
Slagtegang

1. juni 2013  
25 års jubilæum  
**Claus Bruhn Madsen**  
Slagtegang, aften

1. juni 2013  
25 års jubilæum  
**Jette Aborg**  
Forsendelse

RINGSTED  
16. maj 2013  
25 års jubilæum  
**Lone Frederiksen**  
Slagtelinje

29. maj 2013  
35 års jubilæum  
**Benny John Hansen**  
Skærestue

30. maj 2013  
25 års jubilæum  
**Michael Kim Mortensen**  
Slagtelinje

13. juni 2013  
35 års jubilæum  
**Sten Preben Ejlersen**  
Slagtelinje

RØNNE  
16. maj 2013  
35 års jubilæum  
**Inge Mortensen**  
Kantinen

SKJERN  
1. juni 2013  
40 års jubilæum  
**Peter Møller Jensen**  
Skærestue

SÆBY  
1. juni 2013  
25 års jubilæum  
**Jane Anette Christensen**  
Udbening, midterstykker

6. juni 2013  
35 års jubilæum  
**Jens Walentin Christensen**  
Opskæring

8. juni 2013  
25 års jubilæum  
**Helle Knudsen**  
Pakkeri

19. juni 2013  
35 års jubilæum  
**Niels Michael Madsen**  
Værksted





# NÅR MAN FÅR EN NY KOLLEGA

I Horsens møder der i øjeblikket 50 nye medarbejdere ind. Langt de fleste af dem har ingen erfaring med slagterfaget, men med gode kollegers hjælp får de langsomt taget og bliver en jævnbyrdig del af de mange mennesker, der får Horsens til fortsat at være verdens mest moderne slagteri.

De fleste af de nye medarbejdere har dansk baggrund. Ikke fordi vi skelner imellem, hvilken nationalitet medarbejderne har i Danish Crown. Men det er værd at bemærke, fordi vi igennem den seneste håndfuld år ikke har kunnet tiltrække medarbejdere fra Danmark, men har måttet finde dem i udlandet. Også til de danske anlæg.

Slagterijobbet er ikke noget let job. Det kræver en stor indsats og en stor vedholdenhed. Og en god fysik. Men det er heller ikke noget dårligt lønnet job. Tværtimod. Det er et højt lønnet job, og når man ser på den ufaglærte del af branchen, er det et af de højest lønnede ufaglærte job i Danmark i dag.

Alligevel har der ikke været rift om pladserne, når vi har slået job op som

ferieafløser eller lignende. Og dem har vi brug for rigtig mange af hvert år.

Men selv om forskelligheden i medarbejderflokken dagligt bidrager til gode samtaler og til, at mange får lært om andre kulturer, så er det en balance. En dansktalende medarbejder skal stadig føle sig velkommen på sin danske arbejdsplads. Og føle sig i stand til at tale med kollegerne.

Derfor gik slagteriet i Horsens sammen med det lokale jobcenter – og jeg tror ikke, der er noget medie, der ikke har omtalt den positive historie.

De 50 medarbejdere er i gang med at blive lært op. Og selv om de i første omgang kun har fået håndslag på at blive ferieafløser, så har vi allerede kunnet melde ud, at der vil være faste jobs til en større del af dem.

Også i Ringsted har et tæt samarbejde med NNF givet chancen til nye kolleger. Også på en række andre af Danish Crowns anlæg er der lignende tiltag.

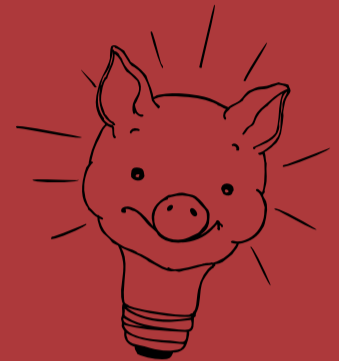
Om det er dagpengereformen, der virker... Om det er samarbejdet med

jobcenter og fagforening, der gør udslaget... Om det er fornyet interesse for slagterijobbet... Det kan jeg ikke sige med sikkerhed. Og for Danish Crown er det heller ikke så væsentligt.

Det væsentlige er, at vi på den måde får mulighed for at investere i uddannelse og oplæring af nogle medarbejdere, som også på lang sigt er en del af det danske arbejdsmarked.

## 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

8. maj 2013

**OPLAG** 4.000 eksemplarer  
**KONCEPT OG DESIGN** CZOO  
**TRYK** Greentech Rotaprint

## REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen** slagteriarbejder, Herring  
**Johnny Winther** slagteriarbejder, aftenhold, Sæby  
**Per Lund Nielsen** tillidsmand, NNF, DC Beef Holstebro



**Tina M. Madsen** produktionschef, DC Beef Herring  
**Per Laursen** fabriksdirektør, Horsens  
**Lars Steffensen** arbejdsmiljø- og miljørepræsentant, Ringsted



**Lotte Lind Holm** HR-konsulent, Randers  
**Lars Haslev** journalist-praktikant, Randers  
**Lisbeth Carøe** redaktør, Randers