

TRIM VÆGTEN

S8-9




krøgen

JUNI 05-2015

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

FUSIONS-SNAK

Den mulige fusion med Tican har sat gang i rygtebørsen. Men slå koldt vand i blodet, lyder det fra produktions-direktør.

SIDE 5

FRA 80 TIL 32

Da det blev meldt ud, at Ringsted skal drosle ned, stod 80 medarbejdere til at holde medio juni. Antallet er blevet væsentligt lavere. Læs hvorfor.

SIDE 10

NY ARBEJDSUGE IGEN

En arbejdsuge på seks dage var ikke lykken, synes so-slagterne i Skærbæk. Så nu har de fundet en bedre løsning.

SIDE 11

NYE NORDJYSKE JOB

Måneders arbejde med at flytte produktionen af færdigretter fra Tulip i Faaborg til Aalborg er nu slut. Det har givet arbejde til 42 ekstra mand – og er blevet fejret.



SIDE 14

MAD I BANKEN

Danish Crowns engelske datterselskab har engageret sig i at hjælpe med at skaffe fattige familier mad på bordet. Tulip Ltd's fabrikker donerer varer til lokale fødevarer-banker.

BAGSIDE

Leder: Danish Crown i valgkamp.

FORSIDE + 8-9

Skidebatter og ros er den opskrift, to slagteriarbejdere har brugt over for hinanden for at nå deres fælles mål: at tabe sig. Ellen Thuesen og Ole Skovgaard Nielsen har sluttet sig til Kasper Lauridsens idé om at tabe sig i fællesskab. Det er der også mange andre, der har gjort.

Forsidefoto: Claus Petersen.

LÆRLINGE FRA PORK TIL BEEF

FOR FØRSTE GANG I 16 ÅR TAGER DANISH CROWN IMOD LÆRLINGE, DER VIL SPECIALISERE SIG I KREATUR-SLAGTNING.



Esben Duus (tv) og Thomas Klit Møller arbejder med henholdsvis løsning af endetarme og muleskæring.

DEBAT OM SLAGTERIET PÅ FOLKEMØDET

MEDARBEJDERE OG
LANDMÆND
LEVERER
DERES DEL
TIL AFTALEN.

AF ANNE VILLEMØES OG LISBETH CARØE
FOTO PER GUDMANN

12. juni 2014. Den dag stod det klart, at en rednings-plan for Danish Crowns slagteri i Rønne var strikket sammen, og præcist et år efter blev aftalen markeret på Folkemødet.

Fødevarerforbundet NNF havde indbudt til debat om det bornholmske slagteris foreløbige redning med en række centrale aktører i panelet. Det var formand for Bornholms Landbrug Lars-Ole Hjorth-Larsen, borgmester Winni Grosbøll, tillidsmand på slagteriet Thomas L. W. Hansen, NNF-formand Ole Wehlast og DC's administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Det er fortsat de danske landmænd, altså Danish Crowns ejere, der bærer det allerstørste ansvar for, at der stadig er et slagteri på Bornholm, slog Kjeld Johannesen fast.

- Det er dem, der suverænt har budt ind med den største del af redningsplanen, og det er dem, der tager regningen på de resterende otte millioner kr., som vi ikke fandt en løsning for, så arbejdet er ikke færdigt, sagde DC's koncernchef.

Rednings-planen indebar en samlet besparelse for slagteriet på 25 millioner kr. om året.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er nu atter blevet muligt for slagte-lærlinge at specialisere sig i kreatur-slagtning som led i deres uddannelse. På Danish Crown i Holsted begyndte 25-årige Esben Duus og 21-årige Thomas Klit Møller som lærlinge den 6. maj efter at have taget deres uddannelse som industri-slagter i Blans.

Det er første gang siden 1999, at DC Beef har taget slagte-lærlinge ind.

- At jeg først uddanner mig til industri-slagter og derefter tager overbygningen på min uddannelse inden for kreatur-slagtning er virkelig spændende. Det er fedt, at der er mulighed for at kombinere uddannelsen på den måde, siger Thomas Klit Møller.

LIGGER I GENERNE

Esben Duus er oprindeligt udlært baker, men arbejdet viste sig ikke at være den rette hylde for ham. Hans mor arbejder på Danish Crown i Blans, og det har inspireret sønnen til at søge en lære-plads på slagteriet.

- Det ligger vist i mine gener, at jeg skal være slagter. Vi har haft slagtere i min familie i næsten 200 år, og det vil jeg også gerne være, siger Esben Duus.

Når han til næste år er færdig som lærling på slagteriet i Holsted, skal

han tilbage til Blans. Der vil han uddanne sig yderligere, så han også bliver industri-slagter med speciale i svine-slagtning.

FLERE LÆRLINGE PÅ VEJ

Fabriks-chef Per Svane Knudsen blev selv færdig-udlært slagter tilbage i 1990. For ham er det en selvfølge, at der skal være slagte-lærlinge i Holsted.

- Vi er Europas tredje-største slagteri, så selvfølgelig skal vi have lærlinge hos os. Det er oplagt, siger han.

- DET ER FEDT AT KOMBINERE UDDANNELSEN.

Thomas Klit Møller, lærling.

Det har ifølge fabriks-chefen hele tiden været planen, at det 14 måneder gamle slagteri skal tage imod lærlinge.

Det har dog indtil for nylig ikke været en mulighed, da der med Per Svane Knudsens egne ord gik "byggeri i den" med henvisning til den lange proces, der er gået forud, for at det topmoderne slagteri blev opført og kørt ind.

- Det var Blans' lærlinge-ansvarlige Bo Banke, som gjorde os opmærksom på slagte-lærlinges interesse i at tage sidste del af deres uddannelse hos os. Man kan sige, at Esben og Thomas kom os i forkøbet, fortæller Per Svane Knudsen.

Hver mandag skiftes Esben Duus og Thomas Klit Møller til at arbejde hos Holsted Slagtehus, som er byens lokale slagter. Her trænes de i at slagte kreaturer i liggende tilstand, sådan som de skal til deres svendeprøve.

- På vores slagteri praktiserer vi hængende slagting, men sådan foregår det ikke til svendeprøven. Derfor skal vores lærlinge selvfølgelig øve sig i at håndtere den anden form for slagting, så de kan bestå deres prøve, siger Per Svane Knudsen.

Både Esben Duus og Thomas Klit Møller fortæller, at deres kammerater fra Slagteri-skolen har vist interesse for den måde, de to lærlinge har valgt at tilrettelægge deres uddannelse.

- De siger, at det lyder som en spændende måde at gøre det på, siger Thomas Klit Møller.

Esben Duus supplerer:

- Man vil jo gerne dygtig-gøre sig inden for mange forskellige områder, og det får vi mulighed for her.

GÅR HVER SIN VEJ

Når de to lærlinge om et års tid gør deres uddannelse færdig som industri-slagtere med speciale i kreatur-slagtning skilles deres veje. Mens Esben Duus vender tilbage til Blans for at videre-uddanne sig, vil Thomas Klit Møller fortsætte med at arbejde på slagteriet i Holsted.

Han kommer oprindeligt fra Vejen og bor der sammen med sin kæreste, som han mødte på Slagteri-skolen.

- Min kæreste arbejder her også, hun står i pakkeriet. Vi er begge to glade for at være her, så vi bliver, siger han.

- I MIN FAMILIE HAR VI VÆRET SLAGTERE I NÆSTEN 200 ÅR.

Esben Duus, lærling.

For Esben Duus, der bor i Nybøl ved Sønderborg, tæller de 125 kilometer hver vej til og fra arbejde i Holsted på minus-siden.

- Det kan i det lange løb være hårdt, også selvom jeg kan lide at arbejde her på slagteriet. Og så skal jeg jo tilbage for at specialisere mig i svine-slagtning, fortæller Esben Duus.

FLERE LÆRLINGE FREMOVER

Ifølge Per Svane Knudsen kan unge med en drøm om at komme i lære på Danish Crown i Holsted godt begynde at glæde sig. Fabriks-chefen er klar til at øge antallet af lærlinge på slagteriet.

- Efter Esben og Thomas fortsætter vi med at tage lærlinge ind. Jeg forestiller mig, at der bliver tale om to til fire lærlinge ad gangen, siger Per Svane Knudsen. ■

Også tillidsmand Thomas Hansen beskæftigede sig med, hvad der var leveret i det forløbne år. Han hæftede sig ved, at medarbejderne er ved at være i mål på det, de har lovet at bidrage med.

M/S FUNGERER

- Medarbejder-investerings-selskabet kører efter bogen, og det eneste, vi mangler, er at indføre en fire dages uge, sagde han.

Han forklarer, at det kræver en investering i kølerum, for at det kan lade sig gøre, at medarbejderne får en fire dages uge.

Alt i alt er tillidsmanden fuld af fortrøstning.

- Jeg er sikker på, at vi får slagteriet trimmet og gjort så effektivt, at vi også er her om fire år, siger Thomas Hansen med henvisning til, at rednings-planen har en horisont frem til 2019. ■



Administrerende direktør for Danish Crown Kjeld Johannesen (tv), tillidsmand på slagteriet i Rønne Thomas L.W. Hansen (i midten) og forbunds-formand Ole Wehlast var linet op i panelet i NNF-teltet under Folkemødet.





NY PRODUKTIONS-CHEF TIL DETAILPAK

Den 1. august tiltræder Dennis Harder Sørensen som ny produktions-chef for detailpak-afdelingen i Herning.

Dennis Harder Sørensen kommer fra en lederstilling hos Tulip Ltd's afdeling i Tipton, der udskærer og detailpakker fersk svinekød til det engelske marked.

Dennis Harder Sørensen er 42 år og kommer oprindeligt fra Nykøbing Mors, hvor han som 17-årig kom i lære som pølsebager på svine-slagteriet. Efter mange forskellige opgaver i Nykøbing og med udstationeringer i Polen drog han i 2008 til Tulip Ltd. i England.

Her har hans primære opgaver været i Tipton, hvor han har haft ledelsesansvar for 6 mestre og 300 medarbejdere i udbeningen og pakkeriet.

- Gennem sit virke i Tipton har Dennis fået opbygget et stort kendskab til detailpakkede produkter til alle de store engelske butikskæder, og dette kendskab ser vi nu frem til at få glæde af. Jeg er overbevist om, at Dennis passer godt ind i vores DNA i Herning, siger Allan Ernstrøm, fabrikschef i DC Pork Danmark. ■

METAL TIL DC-LÆRLINGE

Jacob Overgård fra DC Sæby samt Lasse Lindsted og Mark Kromann fra DC Horsens fik alle medaljer, da de i sidste måned var til svende-prøve som afslutning på deres slagteuddannelse.

Lasse Lindsted løb af sted med en sølv-medalje, mens både Jacob Overgård og Mark Kromann blev tildelt bronze-medaljer.

En medalje gives som anerkendelse af lærlingens arbejds-indsats og dygtighed til svende-prøven. Det er samtidig en påskønnelse af den færdig-uddannedes læreplads. ■



Produktions-direktør i Danish Crown Søren F. Eriksen maner til besindighed. – Vi vurderer altid den aktuelle situation og har ikke truffet beslutninger om noget, hvis vi får lov at gennemføre fusionen med Tican, understreger han. Arkivfoto.

FUSION – OG HVAD SÅ?

RO PÅ. HVIS DC OG TICAN GÅR SAMMEN, TAGER VI DEN DERFRA, LOVER DIREKTØR.

AF LISBETH CARØE

Siden Danish Crown og Tican offentlig-gjorde planen om at slutte sig sammen, har snakken gået mand og mand imellem.

Hvad skal der ske? Er der en fabrik, der skal lukke? Bliver det Herning, som har stået for skud i mange år? Hvad så med detailpak-afdelingen?

Spørgsmålene er mange og rumsterer måske også mere rundt i hovedet, end de fleste har lyst til at indrømme. I en branche, hvor struktur-tilpasning, effektivisering og lønsomhed er en del af dagligdagen, kan det naturligt nok give grund til tanker og overvejelser, når landets to sidste andels-ejede selskaber vil slå sig sammen.

FOR TIDLIGT AT SPÅ

Krogen har derfor stillet Danish Crowns produktions-direktør Søren F. Eriksen fem skarpe spørgsmål om den mulige fusion med Tican.

- *Antallet af slagtesvin i Danmark er gået ned de senere år. Er det for at kunne lukke endnu et slagteri, at vi skal være én virksomhed?*

- Tanken om en fusion kom meget pludseligt og var ikke Danish Crowns idé. Tican havde forsøgt at finde eksterne investorer, men det lykkedes ikke, og til sidst kom vi ind i billedet. For DC handler det om at tage et med-ansvar for, at danske landmænd kan producere svin til deres eget slagteri, der er så effektivt, at de kan få en bedre pris for kødet.

- Og så er det alt for tidligt at gisne om struktur-tilpasning. For det første har vi pt. ikke behov for at reducere kapaciteten yderligere – og håber heller ikke, at vi får det. For det andet skal vi først se, om konkurrence-myndighederne i Danmark og i EU siger god for fusionen. Og for det tredje vil jeg sige, at vi begynder på en frisk hver gang og regner på den aktuelle situation. Vi har ikke lagt os fast på noget som helst, understreger Søren F. Eriksen.

ER HERNING I SPIL?

- *Men Herning har været bragt i spil hver gang i snart 10 år, siden DC lukkede Odense. Kan du forstå, at snakken går?*

- Ja, det kan jeg sagtens. Jeg kan godt forstå, hvis vores medarbejdere i Herning, der er det mindste svine-slagteri ud over Rønne, kan føle sig udsatte. Men som jeg ser det, så står Herning i dag hverken værre eller bedre, hvis vi i fremtiden skulle få brug for at tilpasse kapaciteten. Jeg bliver nødt til at gentage mig selv og sige, at vi ser på det med friske øjne og gør det, der er mest hensigtsmæssigt i situationen.

- *Så at nogen vejer Herning og Thisted (Ticans eneste danske slagteri, red.) op mod hinanden, fordi de har nogenlunde samme størrelse, det er der ingen grund til?*

- Nej, det er der ikke. Skulle vi komme dertil, at vi skal regulere, så kan der være mange andre muligheder i spil. Hver gang analyserer vi nøje på, hvilke forskellige scenarier der

er, hvad det betyder for økonomien og mange andre forhold. Der er rigtig mange faktorer med i sådan et regnestykke, så det er ikke alene slagteriets størrelse, det kommer an på. Men igen – det er ikke aktuelt, siger Søren F. Eriksen.

REDDER DETAILPAK?

- *Herning har detailpak, og det har hidtil været redningsplanken, siges det. Men er der noget i vejen for at flytte den til Horsens og bygge en ny afdeling i forlængelse af vores største og mest moderne slagteri?*

- Det ville i givet fald være en investering på mange hundrede millioner kr. Og det er ikke på tegnebrættet, uanset hvad folkeviddet måtte mene.

- Desuden står vi for øjeblikket i en lidt usædvanlig situation, at vi har flere slagtesvin, end prognoserne forudsagde. Vi har hen over foråret været nogle dage bagud på slagtningerne, og det er vi stadig, så derfor har der været brug for at arbejde over. Det er dejligt, at folk har ydet det ekstra, og at de accepterer, at tilførslen kan svinge. Den respekt for, at vi har med levende dyr at gøre, er guld værd.

- *Hvornår ved vi, om fusionen bliver til noget?*

- Det er svært at sige. Både konkurrence-myndighederne i Danmark og i EU skal sige god for, at vi må gå sammen. Formentlig kommer afgørelsen til efteråret. Når det er faldet på plads, kan vi for alvor føre fusionen ud i livet, siger DC's produktionsdirektør. ■

FÆRRE FRATRÆDER END PLANLAGT

STØRRE PRODUKTION TIL JAPAN KAN REDDE RINGSTED-MEDARBEJDERE.

AF LISBETH CARØE

Oprindeligt stod 80 slagteriarbejdere til at skulle forlade deres arbejdsplads som det første hold midt i juni som følge af Danish Crowns beslutning om at nedlægge halvdelen af slagte-linjerne på fabrikken i Ringsted.

Men det er lykkedes at bringe antallet ned på 32. De fratrådte den 12. juni.

- Det er meget glædeligt, at vi har kunnet få tingene til at gå op, så det

trods alt kun er 32, vi har sagt farvel til, siger tillidsmand Torben Lyngsø.

FORLÆNGET TIL SEPTEMBER

Samme holdning har fabrikschefen.

- Jeg er glad for, at det er 32 og ikke 80, der stopper i denne omgang. Det skyldes, at vi har annulleret enkelte afskedigelser, fordi andre, der ikke var sagt op, har fundet andet arbejde, mens de fleste har fået forlænget deres ansættelse til september, og så endelig at vi har øget produktionen i Fabrik 3, så dér

er 15 blevet ansat, forklarer Jesper Frandsen.

Fabrik 3 i Ringsted producerer varer til Japan – den gamle Hadsund-produktion.

KAPACITET PASSES TIL

- Det er meget positivt, at vi kan bibeholde beskæftigelse her på fabrikken, og vi forventer, at Fabrik 3 vil øge sin produktion yderligere. Forhåbentligt når vi ikke op på at effektivere alle de 293 afskedigelser, som vi har varslet fra begyndelsen, siger Jesper Frandsen.

Anden runde kommer til september. Dermed er to af Ringsteds fire slagte-linjer lukket. Nedlæggelsen skyldes, at der er for få slagtesvin på Sjælland til at fylde Ringsteds kapacitet op.

Ifølge Torben Lyngsø, der også fungerer som jobbank-bestyrer, er der lagt en plan for hver enkelt af de 32 afskedigede, der stoppede i første runde. ■



På uddannelses-messen kunne de slagteriarbejdere, der har fået en fyreseddel i Ringsted, blive klogere på, hvad de vil arbejde med i fremtiden. Foto: DC.



110 FYREDE BLEV INSPIRERET TIL NYT JOB

EN UDDANNELSES-MESSE PÅ SLAGTERIET GAV VIDEN OM NYE MULIGHEDER.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF OG
LISBETH CARØE

Selv om det var lørdag formiddag og altså ikke en arbejdsdag, mødte 110 slagteriarbejdere alligevel op på Danish Crown i Ringsted. De brugte tre timer på at få et indblik i, hvilke muligheder de har for at uddanne sig eller få et andet arbejde, efter at en del af fabrikken nu er blevet lukket.

I kantinen ved Port Syd var 13 virksomheder og uddannelses-institutio-

ner til stede på uddannelses-messen, som blev besøgt af 110 nysgerrige jobsøgende. Det var så godt et miks, at de kan få chancen for at mødes igen.

For arrangementet pinselørdag var en succes, mener både tillidsmand Torben Lyngsø og fabrikschef Jesper Frandsen.

- Jeg er imponeret over, at så mange deltog, og imponeret over de spørgsmål, de havde. De var virkelig interesseret, siger Torben Lyngsø.

- Bagefter er der mange medarbejdere, der har sagt til mig, at de synes, messen var en god idé, og at de er glade for, at Danish Crown holder en messe for at give dem inspiration til nye job-muligheder, forklarer han.

- Flere af de fremmødte gav tydeligt udtryk for, at de er blevet mere klar over deres muligheder med hensyn til at finde et nyt job eller tage en uddannelse, supplerer Jesper Frandsen.

INTERESSE FOR MÆRSK

Messegæsterne kunne blandt andet få mere at vide om social- og sundheds-uddannelserne (SOSU) og om at tage en voksenuddannelse på VUC. Det lokale jobcenter og NNF's a-kasse var også klar med råd og vejledning, ligesom flere større

virksomheder var til stede. Særligt Mærsk, Novo Nordisk og Arriva var de fremmødte meget interesserede i.

Den interesse får de chancen for at uddybe i løbet af sommeren.

- Jeg har aftalt, at virksomheder og uddannelser kan komme og være i kantinen to-tre stykker ad gangen, så folk i løbet af arbejdsdagen kan spørge om det, de har behov for. Jeg tænker også, at vi inviterer nye virksomheder som håndværks- og entreprenørfirmaer, ligesom DSV og Hørkram, der ikke kunne deltage i messen, får budet, forklarer Torben Lyngsø.

Der er endnu ikke sat dato på minimøderne. ■





Ruben Mikkelsen blev en suveræn vinder for tredje år i Steff-Houlbergs konkurrence om at sætte flest hotdogs til livs. Danmarks hotdogkonge går seriøst til værks og træner op til DM'et.

31 HOTDOGS PÅ 15 MINUTTER

RUBEN MIKKELSEN VANDT DM FOR TREDJE GANG.

AF JACOB HVID FEJERSKOV
FOTO MORTEN FAUERBY

Der var hård kamp om førstepladsen, da DM i hotdog-spisning blev afviklet i Aalborg. Særligt de to nordjyske finalister spiste lige op med hinanden hele vejen igennem den 15 minutter lange finale.

Da slutføjtet lød, var det dog den forsvarende mester Ruben Mikkelsen, der kunne løfte pokalen efter at have sat imponerende 31 hotdogs til livs.

- Jeg er rigtig, rigtig glad for sejren. Mit mål var at spise to hotdogs i minuttet, og det er jo fantastisk, at det lykkes efter lang tids hård træning. Og så blev jeg jo hjulpet godt på vej af en helt fantastisk stemning her på min hjemmebane i Aalborg, siger han.

STÆRKT FINALE-FELT

Ruben Mikkelsen lagde hårdt ud. Efter to minutter havde han spist de første 9 hotdogs stærkt efterfulgt af Daniel Larsen fra Aalborg og Jens Hausgaard fra København med henholdsvis 8 og 7 hotdogs. De tre

fulgtes ad helt til slutføjtet, hvor stillingen blev 31, 25, 21.

- Det var fedt, at vi lå så tæt på hinanden. Jeg kunne høre på kommentatoren, at vi blev ved med at ligge helt tæt, så det gjorde helt sikkert, at jeg gav den ekstra meget gas. Daniel og Jens gjorde det virkelig godt, så det gør sejren endnu større for mig, siger Ruben Mikkelsen.

TRÆNING MED TRE KILO MAD

Det er tredje år i træk, at han vinder Danmarksmesterskabet i hotdog-spisning, som Steff-Houlberg står bag. Derfor var han også blevet udråbt som favorit forud for konkurrencen, hvor førstepræmien er et rejse-gavekort på 20.000 kroner.

Som forberedelse havde Ruben i mange måneder trænet sin mavesæk til at kunne tage imod de mange hotdogs.

- Jeg har næsten ikke spist hotdogs i træningen. I stedet har jeg spist en masse andre fødevarer som for eksempel salat. Så jeg tænker meget over, om det, jeg spiser, sætter sig på sidebenene. Men når jeg træner, går

jeg altid efter at spise tre kilo mad på én gang, ud over at jeg drikker en masse vand, siger han.

GRATIS MAD TIL HJEMLØSE

Mange hundrede mennesker var mødt op på Gabels Torv i Aalborg for at overvære finalen den 15. juni. De kunne købe hotdogs for 10 kr., og alle indtægter fra finalen og kvalifikations-runderne går ubeskåret til Café Parasollen, som er et værested for særligt udsatte og hjemløse i Aalborg.

- DM i hotdogspisning har altid støttet et godt formål, men i år har vi valgt at donere det fulde deltagergebyr og alle indtægterne fra finalen til Café Parasollen. Café Parasollen giver pengene videre til brugerne i form af gratis måltider, og det vil vi rigtig gerne støtte op om, når nu vores konkurrence handler om at spise, siger Jens Wang Jensen fra Steff-Houlberg Fast Food.

SATTE REKORD

Det blev et rekord-stort beløb, som DM i hotdogspisning kastede af sig. Helt præcist blev donationen på 36.590,50 kr.

Det var derfor også en meget glad og overrasket souschef for Café Parasollen Birgitte Olsen, der fik overrakt checken.

- Det er helt fantastisk, og det er langt mere, end vi havde forventet. Godt nok knoklede vores mange frivillige i pølsevognene under finalen i fredags, og vi synes, der røg mange hotdogs over disken. Men at vi får så mange penge ud af det, det er jo bare dejligt, siger hun.

HVERT 7. SEKUND

De frivillige langede en hotdog over disken hvert 7. sekund i de fire timer, arrangementet varede.

- Vi vil bruge pengene på gratis måltider. For 36.000 kr. kan vi cirka lave gratis aftensmad en gang om ugen i et halvt år. Det ved vi, at vores gæster bliver rigtig glade for, siger Birgitte Olsen.

Café Parasollen er tilknyttet KFUM's sociale arbejde og besøges dagligt af 150 personer, der kommer for at købe mad, få et bad eller hjælp og støtte til daglige udfordringer. Stedet drives af 7 ansatte og ca. 40 frivillige. ■

HVOR VIL DU GERNE HOLDE FERIE?

KONKURRENCE: FERIEFONDEN EFTERLYSER ØNSKER FRA MEDARBEJDERNE TIL NY FERIEBOLIG.

AF LISBETH CARØE

Kunne du tænke dig en uges gratis ferie? Så skal du give din mening til kende over for Danish Crowns Feriefond, der gerne vil have dine ønsker til, hvilken slags feriebolig fonden skal investere i.

Feriefonden har solgt et par lejemål og har derfor penge til at sætte i en ny feriebolig. Bestyrelsen har besluttet at høre de mulige lejere om, hvad de kunne tænke sig. Medarbejdere i Danish Crown og Tulip kan holde ferie i et af de otte lejemål, som fonden aktuelt råder over.

- Vi vil gerne have flest mulige input til, hvad vi skal investere i. Folk kan komme med forslag om nærmest hvad som helst, for vi vil gerne have så bredt et grundlag at træffe beslutning ud fra, siger formanden for bestyrelsen for feriefonden Carl Hansen.

EN UGES FERIE

Blandt alle de indkomne forslag vil der blive trukket lod om en uges

ferieophold i et af lejemålene efter eget valg.

Så kom med dit bud på, om en ny feriebolig skal være en lejlighed i en storby – i Berlin, Hamborg eller et tredje sted – eller foretrækker du et sommerhus i Skagen, på Djursland eller ved grænsen, så der er mulighed for at kombinere ferien med et indkøb i Tyskland.

- KOM MED DIT FORSLAG TIL, HVOR EN NY FERIEBOLIG SKAL LIGGE.

Carl Hansen, formanden for feriefonden.

Er det strand eller skov, der tæller for dig, eller er det vigtigt, at feriehuset ligger tæt på aktivitets-muligheder som golfbane, løbestier og vandland? Hvor stort skal lejemålet være? De nuværende ferieboliger er typisk



Du kan få flere steder at holde ferie i DC-regi. Arkiv foto.

beregnet til en familie, men måske er der behov for at have et stort feriehus med plads til 12 eller flere?

FRIST DEN 14. AUGUST

Og skal der være mulighed for at have husdyr med i ferien? Eller er der andre forhold, som bør tages med i betragtning, så giv dit besyv med

senest den 14. august, så bestyrelsen bag feriefonden kan drøfte dem på sit næste møde.

Du deltager i konkurrencen ved at udfylde formularen i bunden af artiklen "Hvor vil du gerne holde ferie?" på intranettet DC Intra. ■

FÅ DC-NYHEDER PÅ MOBILEN

AF JAN FØNSS BACH OG RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det er blevet meget nemmere at få seneste nyt fra Danish Crown, finde et DC-sommerhus til ferien eller blot at få mere at vide om din arbejdsplads. Med Danish Crowns nye intranet er det nemlig blevet let at finde med tablet eller telefon.

Det skal være nemt og hurtigt for medarbejderne at få oplysninger om Danish Crown.

Det er den vigtigste årsag til, at Tulip Food Company og Danish Crown i maj skiftede til et nyt intranet.

Som noget nyt kan du nemlig se intranettet fra både din computer, tablet og mobiltelefon. Det betyder, at du kan gå på intranettet – uanset om du sidder i kantinen, er på farten eller er hjemme hos dig selv.

På intranettet kan du blandt andet finde nyheder, særlige medarbejdertilbud, sommerhuse, nyttige værktøjer, formular til sygemelding og generelle informationer om Danish Crown.

Indtil videre er det kun medarbejderne i Danish Crown og Tulip Food Company, der bruger det nye intranet. Men på sigt skal alle virksomheder i koncernen bruge det nye fælles intranet.

Som produktionsmedarbejder i Danish Crown skal du gå ind på www.kronenet.dk. Password'et er **dctime**.

Så skal du skrive det brugernavn, som hver fabrik har. Det kan du se her:

Blans
HerningS
Holsted
Horsens
Kolding
Ringsted
Rønne
Sdrfelding
Sæby
Aalborg
Skærbæk

DC-funktionærer skal logge på med deres initialer og personlige password.

Produktionsmedarbejdere i Tulip skal bruge adressen www.tulipnet.dk. Dit password er tulipnet.

I feltet med brugernavn skriver du det brugernavn, som din fabrik har:

tulipabenra
tulipesbjerg
tulipsvenst
tulipvejle
tulipaalborg

Tulip-funktionærer skal logge på med deres initialer og personlige password. ■



DE STØRSTE TABERE VANDT

ELLEN THUESEN OG OLE SKOVGAARD NIELSEN
HAR TABT 50 KILO TILSAMMEN.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er ikke nødvendigvis dårligt at være en taber. Det har slagteri-arbejderne Ellen Thuesen og Ole Skovgaard Nielsen bevist, da de tilsammen har tabt 50 kilo i et slankeprojekt på slagteriet i Herning. De er så at sige de største tabere og derfor de ubestridte vindere.

- Jeg spurgte Ole, om vi skulle tabe os sammen. Uden ham er det ikke sikkert, at jeg ville kunne have gennemført det, siger Ellen Thuesen.

Hun smed 15 kilo i løbet af tre måneder.

De to vindere er kolleger i DAT-Schaub i Herning og kender hinanden godt. Ellen Thuesen var klar over, at makkeren er lige så stædig som hun selv.

Derfor var hun sikker på, at de ville kunne motivere hinanden til at gennemføre et fælles væggtab.

- DU KAN GØRE DET

Det fik hun ret i. Når de om morgenen mødte på slagteriet, lagde de ud med at rose hinanden for det gode arbejde og den store indsats.

- OLE SAGDE OFTE TIL MIG, AT JEG KUNNE KLARE DET.

*Ellen Thuesen, vinder af
slanke-projekt.*

- Ole var rigtig god til at fortælle mig, at jeg kunne gøre det. Jeg tabte mig alene ved kost-omlægning, og det var ikke altid lige sjovt. Men det hjalp med nogle motiverende ord fra Ole, fortæller Ellen Thuesen.

Ligeledes gjorde hun sit til, at kollegaen skulle bevare motivationen og gennemføre væggtabet. Med lidt anderledes metoder.

- Hun spurgte mig altid, hvad jeg havde spist dagen før. Hvis jeg havde syndet, fik jeg en skideballe. Det var Ellens motivation til mig. Men det virkede jo tilsyneladende, siger Ole Skovgaard Nielsen.

KALORIE-TÆLLING

De har tabt sig på hver sin måde. Mens hun har smidt 15 kilo ved at mindske portionerne på sin tallerken, har han tabt sig 35 kilo ved at få mere motion og sundere kost ind i hverdagen. Ifølge dem begge er nøglen til at tabe sig at finde den metode, der passer en bedst.

- Jeg begyndte at bruge det motionsrum, der er til rådighed i slagteriets kældere. Derudover begyndte jeg at

gå aftenture. Og så blev junk-food og sukker på hverdage bandlyst, fortæller Ole Skovgaard Nielsen.

- JEG FIK EN SKIDEBALLE AF ELLEN, HVIS JEG HAVDE SYNDET.

*Ole Skovgaard Nielsen,
slanke-makker.*

Ellen Thuesen har ikke forbudt sig selv at spise bestemte madvarer. I stedet er hun begyndt at spise mindre og tælle kalorier.

- Jeg ville ikke kunne klare en slankekur med masser af forbud. I stedet holdt jeg kalorie-regnskab og sørgede for kun at indtage det anbefalede antal kalorier pr. dag.

FÆLLES MOTIVATION

SLAGTERI-ARBEJDER
KASPER LAURIDSEN HAR
FÅET 85 KOLLEGER MED PÅ
KOLLEKTIV SLANKEKUR.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Vi lever i et samfund, hvor der er fokus på sundhed. Mave-bøjninger og slankeure optræder overalt lige fra fjernsynet til slagterierne. I hvert fald på slagtekæden på DC Herning, hvor Kasper Lauridsen står.

En dag brokkede en af Kasper Lauridsens kolleger sig over at mangle motivation til at smide et par kilo. Det gav ham en idé: De kunne konkurrere om, hvem der kunne tabe sig mest.

Den 30-årige herningenser spurgte andre i afdelingen, om de ville være med. Det ville 16 gerne.

Med den store interesse for projektet så Kasper Lauridsen en mulighed for at få endnu flere involveret. Han gik derfor til slagteriets tillidsmand Kurt Høj og fremlagde ideen.

Han syntes med det samme om den og ville gerne fortælle resten af slagteriets medarbejdere om projektet.

- De andre skulle vide, at der var startet et slankeprojekt op. Det ville måske motivere dem, at de kunne tabe sig i fællesskab med andre, siger Kurt Høj.

HOLDET VOKSER

Da de øvrige slagteri-arbejdere hørte om projektet, greb det hurtigt om sig. Folk dannede hold, og fra at



Manden bag slanke-projektet, Kasper Lauridsen, løfter en vægtstang på 50 kilo – det antal kilo, Ellen Thuesen og Ole Skovgaard Nielsen har tabt tilsammen.

- Jeg begyndte at tænke "Du må gerne spise den Magnum-is. Men den indeholder 400 kalorier, så det skal du trække fra i regnskabet," forklarer hun.

I dag er hun meget bevidst om, hvor mange kalorier der er i forskellige madvarer.

STØRRE OVERSKUD

Både Ellen Thuesen og Ole Skovgaard Nielsen mærker, hvordan de færre kilo har ændret deres hverdag

markant. Ellen føler, at hun har et større overskud både fysisk og psykisk, end hun havde tidligere. For Oles vedkommende er langvarige smerter forsvundet.

- Jeg har i mange år døjet med smerter i både knæ og ryg. Det er slut nu. Efter jeg er begyndt at leve sundere, er smerterne simpelthen forsvundet, siger han.

- Hverdagen er bare blevet lettere. Før gjorde vægten mange praktiske

ting besværlige, men det hele er meget nemmere nu. Ikke bare fysisk, men også psykisk. Det har givet mig overskud på alle fronter, supplerer Ellen.

TAGER ALDRIG PÅ IGEN

Makkerparret har besluttet sig for, at de aldrig vil tage på igen. De vil sammen fortsætte den nye livsstil. Og der venter en straf forude, hvis en af dem tager på. Som den anden selvfølgelig har bestemt.

Ole Skovgaard Nielsen skal stoppe med at ryge, mens Ellen Thuesen skal løbe fem kilometer.

De to kolleger er dog overbeviste om, at det slet ikke bliver nødvendigt at tage straffene i brug. De har lovet hinanden, at de aldrig falder tilbage til de usunde vaner med store portioner og masser af junk-food. Og med motiverende ord og skulderklap er de sikre på, at det nok skal gå godt. ■

være 16 tilmeldte var de pludselig en flok på 86.

Det kom bag på Kasper Lauridsen.

- Det var alletiders, at så mange ville være med. Jeg tænkte, at så var vi endnu flere til at motivere hinanden, fortæller han.

HOLDER STILEN

Kasper Lauridsen har selv tabt 12,7 kg i den tre måneder lange periode, sundheds-projektet strakte sig over. Han vil fortsætte den sunde livsstil. Slagteri-arbejderen fra Herning kan se, at han ikke er alene om den beslutning.

- I kantinen kan det tydeligt ses, at det for mange ikke bare har været en

midlertidig slankekur. Pludselig er der kage tilovers, når folk forlader kantine. Det er aldrig sket før. I hvert fald ikke i min tid på slagteriet. Jeg tror, at folk så projektet som en mulighed for at ændre livsstil, siger han.

- NU ER DER KAGE TILOVERS I KANTINEN.

Kasper Lauridsen, slagteri-arbejder.

VIL INSPIRERE

Kasper Lauridsen vil anbefale andre slagterier at lade sig inspirere af projektet.

Han forestiller sig, at lysten til at smide nogle kilo også findes på de øvrige slagterier.

- Antallet af deltagere viser, at mange gerne vil tabe sig. Hvorfor skulle det ikke også være tilfældet på de andre slagterier i Danish Crown, spørger Kasper Lauridsen.

KONKURRENCE I DC

Ligesom på DC Herning tror han, at andre også bare mangler en anledning til at komme i gang med at leve sundere.

Derfor er hans forslag, at man eventuelt kan få slagterierne til at dyste mod hinanden: Det slagteri, der taber flest kilo, vinder.

- De fleste har et konkurrence-gen i sig, så kamp-gejsten kommer for alvor frem. Folk vil føle, at de kæmper for hele slagteriets ære. Det må for mange være en kæmpe motivation, mener Kasper Lauridsen. ■



TILBAGE PÅ FEM DAGES UGE

MEDARBEJDERNE FANDT SELV LØSNING FOR AT SLIPPE FOR LØRDAGS-ARBEJDE.

AF LISBETH CARØE

Siden oktober i fjor har medarbejderne på so-slagteriet i Skærbæk haft en arbejdsuge på seks dage. Det vil sige, at de har arbejdet om lørdagen for at kunne nå at slagte alle søer i Danish Crown, efter at det blev droppet at have et so-slagteri i Sæby.

Tillidsmand Paul Sejer lægger ikke skjul på, at det var af nød mere end

af lyst, at kollegerne gik med til den nye ordning. Men nød lærer åbenbart nøgen slagteriarbejder at være kreativ, hvis man kan omskrive ordsproget sådan.

Medarbejderne har fundet frem til forskellige tiltag, der gør, at den sidste lørdags-slagting var den 6. juni.

FLERE SØER I TIMEN

Slagtekapaciteten er hævet fra 138 søer i timen til 149. Hidtil har sterili-

satoren på midtflækker-saven været en bremse på at kunne øge hastigheden på slagtekæden, men ved at installere ny teknik er det nu muligt at komme op i tempo.

Samtidig har Skærbæk-medarbejderne udvidet deres ugentlige arbejdstid med en time til 43 timer. Det betyder, at de møder tidligere om morgenen. Slagtingen går nu i gang klokken 7.

Langt hovedparten af de 105 medarbejdere har nu almindelig weekend. Undtagelsen er 14 mand på læsseholdet, som i to hold skiftes til at læsse varer om lørdagen, så DC's kunder fortsat kan få leveret friske forsyninger.

- Vi er glade for at slippe af med lørdags-arbejdet. Kollegerne er glade og optimistiske, siger tillidsmand Paul Sejer.

FEM UGERS EKSTRA FRI

På plus-siden tæller, at de ekstra timers arbejde om ugen giver fem ugers ekstra fri om året. Til gengæld har mange skullet vænne sig til ikke at have en fast fridag i løbet af ugen, fortæller Paul Sejer.

Han forudser også, at den ugentlige arbejdstid kan skrumpes hen ad vejen.

- Hvis prognoserne holder, så kan der blive færre søer at slagte, og så kan vi måske skridt for skridt komme ned på de 40 timer, andre har, bemærker tillidsmanden.

ROS TIL IDEER

Fabriks-direktør Ole Carlsen er rigtig glad for sine medarbejders fleksibilitet og idé-rigdom.

- Jeg er dybt benovet over deres forandrings-vilje og store fleksibilitet. De har en fantastisk evne til at komme med gode ideer og løsninger på de udfordringer, som slagteriet fra tid til anden står overfor, siger Ole Carlsen.

Også i Randers er det blevet bemærket.

- Det er rigtig godt, at de i Skærbæk er blevet enige om den nye model. Det betyder, at vi kan slagte det antal søer på fem dage, som vi ellers brugte seks dage på, og det har kun krævet mindre investeringer, siger produktionsdirektør Søren F. Eriksen. ■

DC STÅR SOLIDT

REGNSKAB: DC HAR FREMGANG INTERNATIONALT TRODS RUSLANDS-KRISEN.

REGNSKAB FOR ET HALVT ÅR

- Danish Crowns første halve regnskabs-år går fra den 1. oktober 2014 til den 31. marts 2015
- Det andet halv-år er vi næsten midt i - det slutter den 30. september.

NØGLETAL FOR DANISH CROWN*

Mio. kr.	1. halvår 2014/15	1. halvår 2013/14
Omsætning	29.228	28.212
Periodens resultat	852	813
Egenkapital	6.453	5.560
Andelshaverleverancer, mio. kg.	683	672
Antal medarbejdere	25.923	22.469

* Koncern-regnskabstal incl. Leverandørselskabet Danish Crown AmbA.

AF ANNE VILLEMØES

Danish Crown-koncernen har i første halvdel af regnskabs-året 2014/15 haft en omsætning på 29,2 milliarder kr. Det er en stigning på lidt over 1 milliard kr. i forhold til samme periode sidste år.

Fremgangen skyldes to forhold. Dels at virksomheden er vokset med fire procent, dels at DC har overtaget de sidste 50 procent af den polske kødvirksomhed Sokolow. Det betyder, at Sokolow nu indgår med fuld vægt i regnskabet resultat.

STÆRKT SOKOLOW

Det er et halv-år, hvor alle koncernens hoved-forretningsområder - DC Fresh Meat (DC Pork og DC Beef), DC Foods (Tulip Food Company, Tulip Ltd, Sokolow og Plumrose USA) samt DAT-Schaub og DC Ingredients leverer et mærkbart input til det samlede resultat, og hvor den løbende investering i udenlandske selskaber beviser sit værd.

Især opkøbet af anden halvdel af polske Sokolow er en god investering.

LAVERE OMKOSTNINGER

Det er også et halv-år, hvor de seneste års massive indsats for at

tilpasse de danske produktionsomkostninger giver pote.

- Det er ikke nogen hemmelighed, at vi til stadighed kæmper med betingelserne for at have produktion i Danmark. Og at det løbende giver anledning til engagerede diskussioner både i og om virksomheden. Men det er den virkelighed, vi lever i, og derfor er det også meget positivt, at vi lige nu kan pege på et fald i produktionsomkostningerne i Danmark, siger koncernchef Kjeld Johannesen.

- Ser vi på de udfordringer, der omgiver branchen internationalt, så manøvrerer den dansk-ejede slagterikoncern professionelt i udfordringerne, siger formanden for DC's bestyrelse Erik Bredholt.

KENDER UDSVING

Danish Crown ser ind i et andet halv-år, som traditionen tro vil være mere afdæmpet.

- Vi er i en branche med meget store sæson-udsving, men dem er vi fortrolige med. Derfor er det gode første halv-år også meget positivt, når vi ser frem mod helårs-resultatet, siger Kjeld Johannesen.

Læs hele meddelelsen på DC Intra. ■

FLYTNING FEJRET MED FLÆSKESTEG

OVERFLYTNINGEN AF PRODUKTIONEN FRA FAABORG TIL AALBORG ER FÆRDIG.



Medarbejderne på Tulip i Aalborg hygger sig i kantinen efter veludført arbejde.

TEKST OG FOTO JACOB HVID FEJERSKOV

Tulip i Aalborg har i løbet af det seneste år gennemgået store forandringer. Siden maskinerne blev slukket i Faaborg, er der blevet arbejdet intenst med at få produktionen af både frosne og kølede færdigretter integreret i Aalborg.

Overflytningen er slut, og den har givet ekstra sved på panden hos mange medarbejdere. Derfor blev det markeret i kantinen med gratis flæskesteg og drikkevarer.

- Frokosten er et ekstra skulderklap for den kæmpe indsats, der er blevet leveret fra alle på fabrikken. Timelønnede, teknikere og funktionærer har

alle som én udvist stor fleksibilitet og virkelig ydet en ekstra-ordinær indsats i en udfordrende periode, siger fabrikschef Jakob Kvist.

- Der er blevet arbejdet fra tidligt om morgenen til sent om aftenen. Nogle har endda arbejdet natten igennem for at være klar til, at montørerne mødte ind næste dag. Men til trods for mange uforudsete bump på vejen har alle holdt gejsten oppe, og det må jeg virkelig tage hatten af for, siger han.

IGEN TID TIL FERIE

Driften af det nye anlæg i Aalborg er nu stabil, og der produceres både til ordrer og lager. Samtidig kan fabrikken igen afvikle ferie og overarbejdstimer efter en flytning af produktionen, som bød på flere tekniske udfordringer end forudset.

- Det udfordrende ved den her flytning var, at vi ikke havde nogen back up. Da vi trak stikket i Faaborg, var der ingen vej tilbage, for vi har ikke andre anlæg, der kan producere færdigretter. De maskin-tekniske udfordringer betød, at vi undervejs måtte udflytte produktionen midler-

tidigt for at få hjælp til at stabilisere leverings-situationen. Men på trods af det har vi gennemført projektet til den aftalte økonomi, og alle deadlines er blevet overholdt, siger produktionsdirektør Poul Brage Michelsen.

Projektet har også budt på en række nye investeringer. Blandt andet er der indkøbt to nye gryder, en ny bufferbane og et nyt robot-palleteringsanlæg, så begge de flyttede linjer i dag er helt opdaterede.

42 NYE MEDARBEJDERE

Samlet set er der investeret 47 millioner kr. i at flytte produktionen. En væsentlig del af pengene er brugt på at ombygge lokalerne i Aalborg. Blandt andet er mange gulve blevet gravet op for både at skabe en bedre loftshøjde og et stærkt fundament til det nye udstyr. I pakkeriet og emballage-området er der bygget et helt nyt tag, og flere lofter og vægge er blevet ombygget og brandsikret.

Samtidig er der ansat 42 nye kolleger på den nordjyske fabrik, som i de første seks måneder af regnskabsåret har produceret næsten 22 procent flere varer end sidste år. ■

KLS UGGLARPS OVERTAGER SLAGTERI VED GØTEBORG

AF JENS HANSEN

Danish Crowns svenske datterselskab KLS Ugglarps har planer om at føje yderligere et slagteri til sit virke.

Senere i år forventer KLS at overtage majoriteten i Dalsjöfors Slakteri. De to virksomheder har forhandlet en aftale på plads.

- I KLS Ugglarps har vi gennem de seneste år fokuseret på at konsolidere virksomheden, og den udvikling vil vi gerne fortsætte. Vi har stor

respekt for den måde, virksomheden i Dalsjöfors er blevet drevet og udviklet på, og derfor ser vi Dalsjöfors Slakteri som en ideel partner fremadrettet, siger administrerende direktør i KLS Ugglarps Jonas Tunestål.

BÅDE SVIN OG KO

Mens KLS Ugglarps driver virksomhed med udgangspunkt i Skåne og Kalmar, så ligger Dalsjöfors Slakteri i Borås i Västra Götaland nord for Gøteborg.

Begge virksomheder slagter både svin og kreaturer med den svenske detailhandel som den største aftager.

Samarbejdet betyder, at KLS Ugglarps fremadrettet kan dække både den sydlige og den mellemste del af Sverige mere hensigtsmæssigt.

EN MILLIARD KR. MERE

- Siden 2007, da Danish Crown købte sig ind i KLS Ugglarps, har virksomheden udviklet sig til en både stærk og troværdig samarbejds-partner for både de svenske landmænd, den svenske detailhandel og den svenske kødindustri. Nu er det tid til at tage næste skridt, så KLS Ugglarps kan fortsætte udviklingen og blive et endnu stærkere aktiv for Danish

Crown og Danish Crowns ejere, siger Kjeld Johannesen.

Ud over at være administrerende direktør i Danish Crown er han formand for bestyrelsen i KLS Ugglarps.

KLS Ugglarps overtagelse af majoriteten i Dalsjöfors Slakteri skal godkendes af konkurrence-myndighederne. Såfremt det sker, vil det øge Danish Crowns omsætning med cirka en milliard kr. om året. ■



ERHVERVS-AVIS HÆDRER SOKOLOW

Hvert år udnævner erhvervs-avisen Puls Biznesu en række virksomheder, der anses som afgørende for polsk økonomi. Blandt de udnævnte i 2015 er Danish Crowns datterselskab Sokolow.

Lokale myndigheder er blandt dommerne, når den polske erhvervs-avis Puls Biznesu hvert år udpeger en række virksomheder, der spiller en nøglerolle i polsk økonomi.

Sokolow modtog den fornemme udnævnelse på grund af virksomhedens store betydning for en række polske lokal-områder.

Udnævnelsen understreger Sokolows status som ikke bare en førende fødevare-producent, men også en virksomhed, der spiller en vigtig rolle, når det handler om udvikling og job-skabelse i Polen.

Formålet med Puls Biznesus udpegning af nøgle-virksomheder er at fremme iværksætteri og at styrke polsk økonomi ved at anerkende indsatsen fra de virksomheder, der gør en positiv forskel i forhold til job-skabelse og udvikling i Polen. ■

PÅ JAGT EFTER EN NY GENERATION

De bedste medarbejdere er nøglen til succes. Derfor har Tulip Ltd sat gang i eftersøgningen efter den nye generation af slagtere, ingeniører og tekniske eksperter som led i virksomhedens lærlinge-program, der er blandt de førende i Storbritannien.

Virksomheden er på udkig efter 24 slagtere, 15 ingeniører og 5 medarbejdere til tekniske afdelinger rundt omkring i Storbritannien. Målet er at få fat i de bedste af de mange unge, der er på udkig efter en spændende karriere.

- Vi har i de seneste år indgået partnerskaber, der betyder, at vi kan tilbyde en fantastisk uddannelse. Derfor kan vi tilbyde vigtige kvalifikationer, der kan hjælpe lærlingene til en karriere indenfor fødevare-industrien, forklarer Ally Patterson fra Tulip Ltd.

- Alle kandidater bliver evalueret løbende under deres uddannelse for at sikre, at de får opdateret og relevant viden. I forhold til slagterlærlinge er der desuden en uafhængig vurdering af deres viden og evner i forbindelse med afslutningen af forløbet. Det er et nyt initiativ, som fremover skal sikre nye standarder inden for industrien, fortsætter Ally Patterson.

Du kan læse mere om Tulip Ltd's uddannelses-program på www.tfng.co.uk. ■

PRIS TIL GLUTENFRI ÆG

ÅRETS BEDSTE NYE PRODUKT KOM FRA TULIP LTD, DA DER BLEV UDDILT PRISER TIL FØDEVARE-INDUSTRIEN I ENGLAND.

Endnu engang blev Tulip Ltd belønnet for virksomhedens evne til at udvikle spændende nye produkter i takt med tidens trend, da der blev uddelt priser ved Food Management Today Industry Awards.

Det var prisen for årets bedste nye produkt, der gik til Tulip Ltd for virksomhedens udvikling af glutenfri scotch eggs produceret for og solgt i supermarkeds-kæden M&S (Marks & Spencer).

GODT SAMARBEJDE

- Det, at vi er den første virksomhed, der har lanceret glutenfri scotch eggs, har åbnet helt nye muligheder for de mange mennesker, som på grund af intolerance over for gluten ikke tidligere har kunnet nyde den

slags snacks, siger kommerciel direktør i M&S, Donna Smith.

- Det har været en udfordring at opnå den samme gode smag uden gluten, og derfor er vi stolte over at sige, at Tulip har haft succes med at løse opgaven, siger hun.

Også administrerende direktør i Tulip Ltd, Chris Thomas, er glad for anerkendelsen.

- I Tulip Ltd er vi meget tilfredse med prisen. Vores glutenfri scotch eggs er samtidig et godt eksempel på et godt samarbejde mellem to virksomheder om udvikling af meget velsmagende produkter, som engelske forbrugere har taget godt imod, siger Chris Thomas. ■

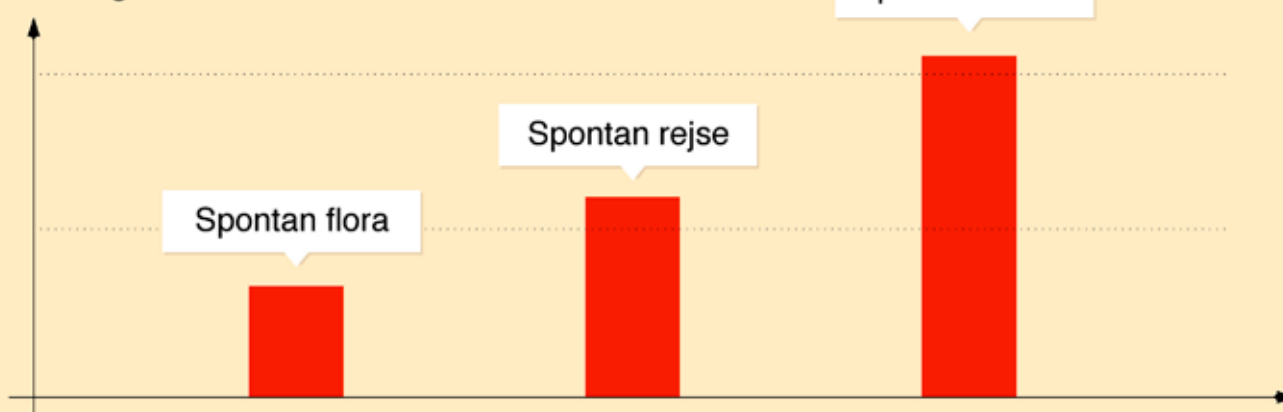
ENGELSK SNACK

- Scotch eggs er en traditionel engelsk snack, der består af et hårdkogt æg med pølsedej udenom
- Æg og dej bliver paneret og tilberedes ved at blive bagt eller friturestegt.



KÆRLIGHEDSGAVER

Mængde kærlighed



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



DIREKTØR FOR TO FABRIKKER

Ole Carlsen er blevet udnævnt til fabriksdirektør for afdelingerne i Blans og Skærbæk.

- Udnævnelsen sker, fordi Ole Carlsen de seneste år med succes har taget ansvaret for tværgående opgaver i DC Pork og so-slagtningen i Skærbæk, samtidig med at han har fastholdt en god udvikling i fabrikken i Blans, siger produktions- og teknikdirektør Søren F. Eriksen.

Ole Carlsen har været fabrikschef i Blans siden 1993. I 2013 overtog han også ansvaret som fabrikschef for so-slagteriet i Skærbæk. Udnævnelsen til fabriksdirektør er sket med virkning fra den 1. maj.

BEN TIL VANRØGTEDE HUNDE

DC Beef har sørget for, at en større flok vanrøgtede hunde har fået nogle gode ben at gnave i. De 90 hunde blev fundet på en gård ved Næstved for et par måneder siden i det, der er blevet kaldt den værste vanrøgt-sag i Danmark.

Til hver eneste hund har DC Beef i Holsted doneret en stor rørbensknogle, som er blevet skåret i passende stykker efter hundenes størrelse.

Hundene er blevet indlogeret på dyreinternaterne i Ejby på Fyn og Roskilde, hvor frivillige hos Dyrenes Beskyttelse har taget sig af hundene, indtil de kan få en ny ejer.



Kronprinsesse Mary var en interesseret gæst på Tulips stand i Rindermarkshalle i Hamburg.

ROYALT BESØG I HAMBORG

TEKST OG FOTO JACOB HVID FEJERSKOV

Det er ikke hver dag, at Tulip kan tage imod besøgende på en messestand med ordene: "Det er en fornøjelse at møde Deres Kongelige Højhed".

Ikke desto mindre var det tilfældet, da Kronprinsesse Mary blev modtaget af René M. Olsen, Gabriele Jerono og Marc Figger i Rindermarkthalle i Hamburg den 20. maj.

Det danske kronprinsepar besøgte Tyskland i forbindelse med et erhvervs-fremstød, som skulle

fremme de kommercielle relationer mellem Danmark og Tyskland.

TORVEHAL

Fødevarer var naturligvis en del af dagsordenen, og derfor lagde kronprinsessen vejen forbi Edekas store torvehal i Hamburg, hvor også Tulip præsenterede sine produkter.

Kronprinsessen var særligt interesseret i Slow Cooked-serien og spurgte ind til både fremstillingen og den nemme tilberedning af produkterne.

Efter besøget mødtes Tulip med Edekas kontakt-personer ved Tulips stand.

- Den kongelige begivenhed var en god lejlighed til at tale med vore kunder i en helt anden sammenhæng, end vi plejer, siger Tulips internationale salgsdirektør René M. Olsen.

Edeka er Tulip Food Companys største kunde i Tyskland.

Edeka-gruppen er Tysklands største arbejdsgiver med 336.100 medarbejdere. Gruppen har 7.324 forretninger og 4.168 Netto-butikker. ■

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

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

B: Svær

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



TULIP SÆTTER MAD I BANKEN

TULIP LTD SKAFFER MAD TIL DE
DÅRLIGST STILLEDE BRITER.



AF NICK PURNELL

Visse statistikker giver stof til eftertanke. Eksempelvis at 5,8 millioner briter lever i fattigdom, samtidig med at Storbritannien ville have mad nok til 70 millioner mennesker, hvis bare én procent af den mad, der går til spilde, i stedet blev spist.

Som en af Storbritanniens førende fødevarer-producenter har ledelsen i Tulip Ltd ikke behøvet at tænke længe over at engagere sig i arbejdet med at sikre mad til de dele af den engelske befolkning, der har svært ved at få råd til mad på bordet hver dag.

Engagementet er en del af Tulip Ltd's bæredygtigheds-plan, kaldet Growing Responsibly. Blandt andet Tulip Ltd's fabrikker i Bodmin og Bromborough gør allerede i dag en markant forskel i deres lokal-områder gennem donationer til fødevarer-banker. Siden 2010 har Bodmin-fabrikken støttet fødevarer-bankerne St Austell og WadeBridge.

BEHOV FOR PROTEIN

Baggrunden for Tulip Ltd's mulighed for at donere fødevarer er, at fabrikkerne hvert år står med en mængde af produkter, som ikke kan sælges på grund af eksempelvis forkert indpakning eller snarlig udløbs-dato.

- Samarbejdet begyndte i det små i form af donation af en lille mængde konserver-prøver, som Bodmin-fabrikken havde modtaget i forbindelse med et møde. Vores engagement voksede derfra, forklarer

- Vi er også begyndt at støtte andre velgørenheds-organisationer såsom Devon and Cornwall Food Association, som vi for nylig har indgået et partnerskab med. De hjælper blandt andre udsatte personer i lokal-området med mad og undervisning i madlavning. Vi støtter også St Austell Community Kitchen, som sikrer udsatte familier adgang til billige fødevarer, fortæller HR-assistent i Bodmin Nigel Colston.

Støtten til fødevarer-banker i Bromborough tog for alvor fart, da fabrikkens chef for miljø- og arbejds-sikkerhed, Tom Chamber, af en lokal læge blev gjort opmærksom på, at mange fødevarer-banker oplever store udfordringer med at skaffe de nødvendige mængder af protein.

MORGENMAD I KIRKEN

Bromborough er et område med høj arbejdsløshed og udfordringer med fattigdom. Derfor betyder indsatsen fra Tulip Ltd's fabrik i byen meget. Både gennem donationer til fødevarer-banker, og fordi fabrikken er medvirkende til at sikre, at udsatte familier kan få serveret varm morgenmad i en lokal kirke.

Tulip Ltd i Bromborough samarbejder også med NGO'en FareShare, som arbejder på at sikre, at gode fødevarer ikke ender som affald.

Corporate Responsibility Manager (chefen for virksomhedens sociale ansvar, red.) Andrew Wright arbejder på, at flere af Tulip Ltd's fabrikker bliver en del af det samarbejde. ■

Fattige englændere får en hjælpende hånd af Tulip Ltd, som donerer egne produkter til flere fødevarer-banker. Her er det Glen Curtis (tv.), der på vegne af Tulip Ltd giver konserver videre til en repræsentant fra St Austell Community Kitchen. Foto: Tulip Ltd.



VIDSTE DU AT...

- Den danske fødevarer-klynge er verdens tredje-største
- Den beskæftiger 169.000 personer
- Den årlige eksport er på 151 milliarder kr.
- Fødevarer-klynge er en betegnelse for erhverv inden for landbrug, slagterier, mejerier, bagerier, fiskeri og drikkevarer-fremstilling.

Kilde: Landbrug & Fødevarer.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

FLANKSTEAK OG SPIDSKÅL PÅ GRILL

Lune sommeraftener indbyder til grillhygge, og forhåbentligt har sommeren nu taget sig sammen til at indfinde sig mere stabilt. Sommer i Danmark er fantastisk, når vejret arter sig, og vi kan spise udendørs sammen med familie, venner og naboer.

Denne opskrift til fire personer er supernem, og når først grillkullene gløder, tager det kun en halv times tid, før middagen er færdig.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1 stor eller 2-3 portions-flanksteaks af okse, ca. 600 gr.
Salt og peber
2 hele hvidløg
4 dl skyr 0,2% eller yoghurt naturel 3%
1 bundt dild
1 spidskål, ca. 350 gr.
2 citroner

SÅDAN GØR DU

Grill hvidløgene, til de er bløde, ca. 20 minutter. Pres "kødet" ud, og bland

med skyr/yoghurt. Hak dilden groft, og bland den i. Smag til med salt, peber og lidt sukker.

Rens og kog eller grill kartoflerne, til de er netop møre.

Rens spidskålen, og halver den. Skær citronerne i halve.

Grill kål og citroner med skæreflader nedad, til de får god farve.

Dup kødet tørt med køkkenrulle, og krydr med salt og peber. Brun kødet 1 minut, vend og brun 1 minut på den anden side. Flyt stegen lidt væk fra kullene eller hæv risten. Steg 4-5 minutter på hver side, til centrum-temperaturen er 58-60 grader.

Skær flanken i tynde skiver på tværs af kødfibrene, og dryp lidt citronsaft over.

Anret det hele på en stor tallerken.

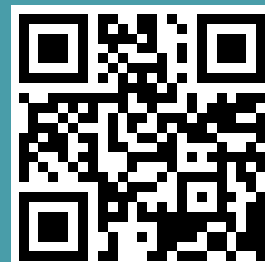
TIPS

- Små flanksteaks skal have noget kortere stegetid.

Opskriften er udarbejdet af Thomas Castberg.

QR-KODE

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



JUBILARER

JULI/AUGUST

BLANS
21. juli 2015
35 års jubilæum
Linda Heel
Udbening

6. august 2015
25 års jubilæum
Poul Aarø Hansen
Slagtegang

FAABORG
1. juli 2015
45 års jubilæum
Richard P. Jensen
Udbening

HERNING
30. juni 2015
35 års jubilæum
Kent Rahbek Nielsen
Slagtegang

2. juli 2015
25 års jubilæum
Helle Mette Kaspersen
Dat-Schaub, tarmhus

20. august 2015
25 års jubilæum
Kurt Haahr Engstrøm
Opskæring

HOLSTED
2. juli 2015
25 års jubilæum
Kirsten Sørensen
Detail

2. juli 2015
25 års jubilæum
Klaus Thusgaard Andersen
Opskæring

HORSENS
1. juli 2015
35 års jubilæum
John Domino Hansen
Udbening

11. juli 2015
35 års jubilæum
Flemming Juel Jensen
Udbening, sliber

15. juli 2015
45 års jubilæum
Birgit Pedersen
DC Ejerservice

1. august 2015
25 års jubilæum
Lars Blohm Frilund
Slagtegang

1. august 2015
25 års jubilæum
Per Haudrum
Forender

1. august 2015
25 års jubilæum
Lars Nielsen
Forender

13. august 2015
25 års jubilæum
Frank Brian Kristensen
Factory IT

20. august 2015
25 års jubilæum
Jørgen Møller Andersen
Teknisk afdeling

26. august 2015
40 års jubilæum
Hans Kristian Hansen
Slagtegang 1

KALMAR
1. august 2015
25 års jubilæum
Gert Strømsted
KLS Ugglarps

KOLDING
19. august 2015
35 års jubilæum
John Brandtlund
Detail

RANDERS
1. juli 2015
35 års jubilæum
Jørgen Husum Jensen
Driftsøkonomi

1. juli 2015
25 års jubilæum
Michael Morell Jørgensen
Shipping

1. august 2015
25 års jubilæum
Bo Jørgensen
DC Ejerservice

RINGSTED
2. juli 2015
25 års jubilæum
Carsten Nygaard
Skærestue 5

2. juli 2015
25 års jubilæum
Michael Olsen
Slagtekæden

7. juli 2015
40 års jubilæum
Keld Kurt Eriksen
Udlæsning

13. juli 2015
25 års jubilæum
Tommy Jessen
Skærestue 3

17. juli 2015
35 års jubilæum
Ramazan Yilmaz
Slagtekæden

4. august 2015
40 års jubilæum
Jens Andersen
Laboratoriet

6. august 2015
25 års jubilæum
Michael Bohn Christensen
Arbejdsstudie-tillidsmand

18. august 2015
40 års jubilæum
Anders Koch Jensen
Opskæring, dag

RØNNE
10. juli 2015
25 års jubilæum
Jens Rømer
Slagtegang

SÆBY
1. juli 2015
35 års jubilæum
Tommy Nielsen
Udbening, midterstykker

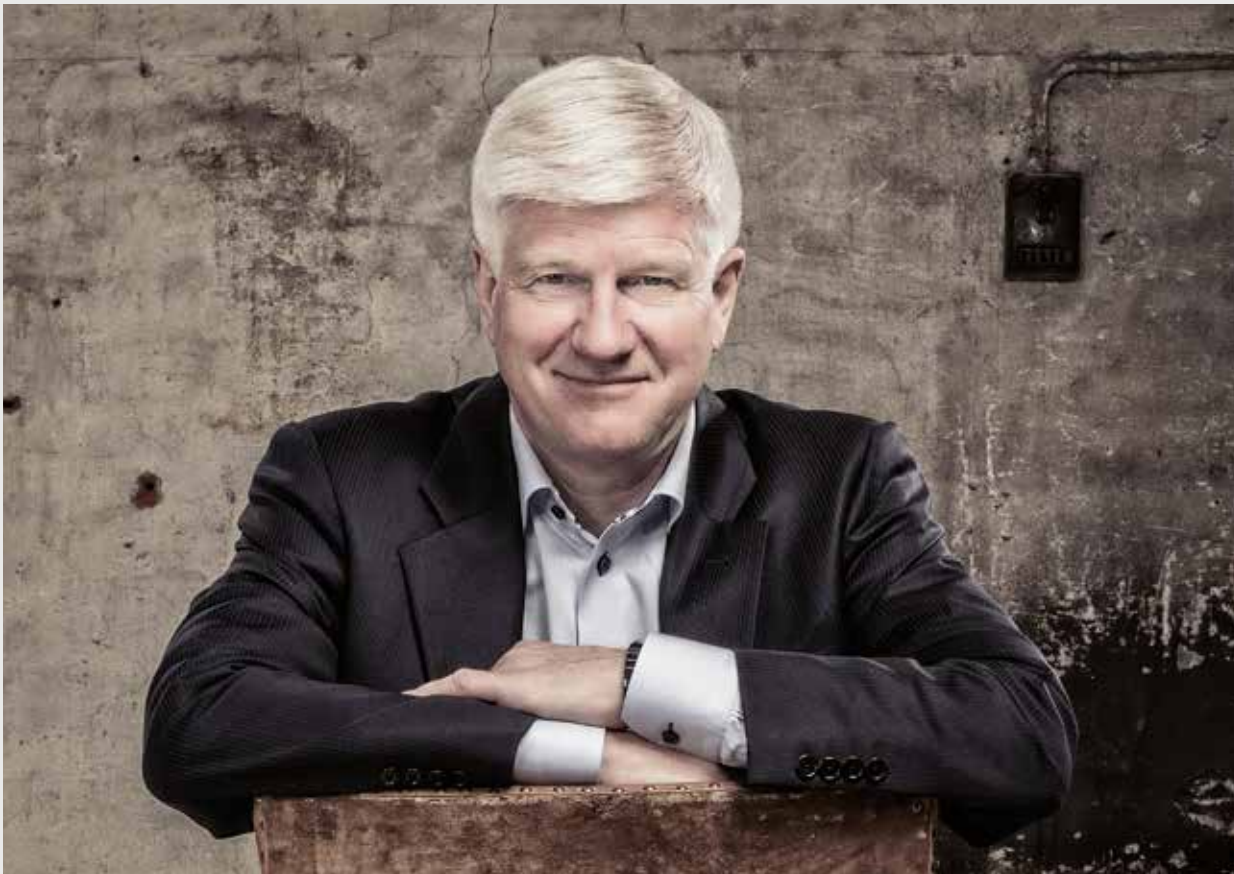
3. juli 2015
25 års jubilæum
Svend Erik Nielsen
Opskæring

19. juli 2015
25 års jubilæum
Henning Klynsner
Pakkeri

23. juli 2015
25 års jubilæum
Peter Jensen
Slagtegang

1. august 2015
25 års jubilæum
Jørgen Bent Hyltoft
Udbening, forender





DANISH CROWN I VALGKAMP

Når dette nummer af Krogen når ud i kantinerne på Danish Crowns arbejdspladser i Danmark, er Danmarks næste regering i fuld gang med at finde sig til rette i ministerierne. I skrivende stund, hvor vi skal til at sætte krydsene, er det stadig umuligt at sige, hvilken farve den næste regering har, men for koncernen Danish Crown er det heller ikke vigtigt.

Det afgørende er, hvilken erhvervs-politik den siddende regering fører. Om den med sin politik er med til at bevare og måske endda skabe danske arbejdspladser i blandt andet Danish Crown – eller om den er med til at fortsætte nedlæggelsen af dem.

Danish Crown er på mange måder blevet et eksempel på, hvordan politik påvirker en virksomhed – og dermed antallet af medarbejdere og deres tilværelse.

POLITIKERE HVER DAG

Derfor har vi i løbet af de seneste tre uger haft næsten daglige besøg af politikere fra stort set samtlige partier. De vil alle sammen gerne have indblik i de udfordringer og problemstillinger, vi slås med, og samtalen er konstruktiv og saglig.

Men vi betinger os også, at det ikke kun er et medicirkus. Selvfølgelig må politikerne gerne demonstrere, at de er på besøg ude i virkeligheden, og derfor er pressen også velkommen,

men der skal også være øjeblikke uden kameraer og båndoptagere.

Det er også naturligt, at medierne anser DC for at være en oplagt case i en lang række politiske spørgsmål under en valgkamp. En journalist ville eksempelvis gerne have kontakt til en medarbejder for at se på, om det kunne betale sig at arbejde på slagteri i forhold til dagpenge eller kontanthjælp. Men journalisten opgav at bruge Danish Crown, da hun satte sig ind i løn-niveauet på slagterierne.

DC VÆLGER IKKE SIDE

Det er ikke altid, vi bliver populære, når vi udleverer de nøgne tal, men Danish Crown skal hverken gavne den ene eller den anden side i en valgkamp. Vi skal alene bidrage med fakta.

Situationerne i både Faaborg og Ringsted har også været naturligt valgkamp-stof – uden at det dog har ændret vores virkelighed.

BRUG FOR OVERARBEJDE

Når det handler om kapacitet, oplever vi lige nu en lidt usædvanlig situation. Der er fra uge til uge flere grise, end prognoserne har peget på, og det giver anledning til frustration blandt de ejere, der ikke kan få hentet deres dyr – og det giver behov for overarbejde på slagterierne.

Det kan virke rigtig mærkeligt i en tid, hvor vi samtidig er i færd med at

lukke kapacitet ned i Ringsted. Derfor er det også på sin plads at sende en oprigtig ros til de mange medarbejdere over hele landet, der lige nu bidrager til, at vi når forbi efterslæbet og samtidig dagligt kan levere det lovede til kunderne.

TAK FOR JERES INDSATS

Baggrunden for de ekstra grise er en usikker situation i Europa. Det er desværre ikke et udtryk for, at det pludselig er blevet en langt bedre forretning at producere slagtesvin i Danmark, men snarere at det er blevet en dårligere forretning at sende smågrisene ud af landet.

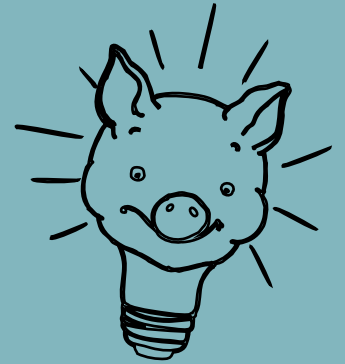
Derfor fedes flere slagtesvin end beregnet op i Danmark. Det er positivt, for dermed skal vi slagte flere grise på de danske slagterier. Det kan være, at situationen kun er midlertidig, men jeg vælger at tro på, at der er tale om en stabil tilgang, så vi kan få ro om tilførslerne.

Alt imens er sommerferien begyndt for mange, mens andre ser frem til den. I skal alle have tak for den indsats, I har ydet.

God sommer

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

18. juni 2015

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejds miljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Holsted



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Caroline Fuglsig Leidesdorff
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers