

# MRSA – SIG DET SELV

S8-11



**MR. BEEF  
STOPPER  
S5**

**SAVNER DATO  
FOR LUKNING  
S6**

  
**krøgen**  
MAJ 03-2014

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 4

#### DU KAN NÅ DET

Er du til golf, kan du stadig nå at svinge køllerne til den årlige DC-golfmatch. Men skynd dig, for fristen for at melde sig til er egentlig forbi.

### SIDE 5

#### PENSIONIST 1

Når Holsted er indviet, takker direktøren bag det hele af og går på pension. Lorenz Hansen overlader DC Beef til Finn Klostermann.

### SIDE 7

#### PENSIONIST 2

Han er 68, men først nu slipper han grebet om DC Ringsted. Fabrik-direktør Frode Lauersen stopper efter 53 år i slagterbranchen.

### SIDE 12

#### MEGET POPULÆR

Det nye kreaturslagteri får masser af henvendelser fra folk, der gerne vil have job. Bunken af uopfordrede ansøgninger bare vokser og vokser.

### SIDE 13

#### FABRIK UDVIDET

Barbecue-, slow cooked- og pulled-produkter er mere og mere efterspurgt i England. Derfor har Tulip Ltd indviet en ny produktion til 20 millioner kr. på sin fabrik i Wednesbury.



### BAGSIDE

Leder: En kæde-reaktion.

### FORSIDE + 8-11

Leo Kristensen arbejder i stalden, men skænkede ikke risikoen for MRSA en tanke, da han opsøgte sin læge. Læs hans historie og få gode råd til, hvad du selv kan gøre, når du arbejder med levende svin.

Forsidefoto: Morten Faueryby.

# TURBO PÅ JOBBANKEN

## 4 UD AF 10 MEDARBEJDERNE HAR STYR PÅ, HVAD DE SKAL, NÅR TULIP I FAABORG LUKKER.

### AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Tulip i Faaborg har travlt. Både med produktionen af færdigretter og i jobbanken.

Her hjælper jobbank-bestyrer Morten Jensen sine kolleger med at få styr på, hvad fremtiden bringer, når produktionen på fabrikken lukkes helt ned med udgangen af 2014.

- Foreløbig har 26 af de 63 ansatte fået en afklaring. Enten i form af, at de kan gå på efterløn eller pension, når fabrikken lukker, eller ved at

de har fundet andet arbejdet, siger Morten Jensen.

Det vil altså sige, at 41 procent har deres fremtid på plads.

### FYNSK KAMPAGNE

Bestyreren af jobbanken ved endnu ikke, om der er medarbejdere fra Faaborg, der vælger at tage imod tilbuddet om at flytte med til Aalborg permanent. Men alt tyder på, at som minimum er tre-fire medarbejdere villige til at rykke med til det nordjyske i en kortere periode for at sikre, at overflytningen af produktionen forløber planmæssigt.

Det er noget, Morten Jensen arbejder på at få afklaret, ligesom der er gang i planlægningen af en større kampagne til september. Den skal informere fynske virksomheder om fordelene ved at ansætte nuværende Tulip-medarbejdere.

- Kampagnen er stadig i planlægningsfasen. Groft sagt handler det om, at jeg har nogle meget dygtige kolleger i Faaborg, som både kan og vil levere et godt stykke arbejde. Det skal potentielt nye arbejdsgivere selvfølgelig vide, siger Morten Jensen. ■

# ALLE SKAL BIDRAGE

## FORHANDLINGERNE OM BORNHOLM SKRIDER FREMAD I EN POSITIV ÅND.

### AF LISBETH CARØE

Fortrøstningsfuld, men fokuseret på at nå målet.

Det er vist sådan, man bedst kan beskrive situationen i Rønne ganske kort.

Forhandlingerne om at undgå at lukke Danish Crowns mindste slagteri har bølget siden midten af januar, da DC's bestyrelse meldte ud, at der skal findes effektiviseringer på 20-25 millioner kr.

### TÆNKT OG REGNET

Adskillige møder har været holdt om at bevare slagteriet, både internt i virksomheden med medarbejdere og ejere og eksternt med blandt andre kommune og ministre.

Undervejs i processen har det kunnet se ud, som om der var meget stille. Ja, at der slet ikke

skete noget. Men alle interessenter har været travlt optaget af at finde mulige løsninger.

Ind imellem møderne er der blevet regnet og analyseret på de forslag, der er bragt i spil. Og der er blevet tænkt skævt og vidt og bredt for at komme nærmere målet.

### ALLE IDEER I SPIL

Ved redaktionens slutning var der netop blevet holdt et møde i Samarbejds-udvalget i Rønne og på borgmesterens kontor. Alle parter virker til at tro på, at det kan lade sig gøre at redde slagteriet og de 190 arbejdspladser.

- Vi har mødt rigtig stor velvilje hele vejen rundt. Jeg er ikke mindst rigtig glad for, at medarbejderne her til sidst har spillet ind med et nyt forslag, som giver nogle bud på en løsning på en lidt anden måde, end vi hidtil har set, siger DC Pork-direktør Jesper Friis.

Han ønsker ikke at gå i detaljer. Nu skal forslaget regnes igennem og holdes op imod de øvrige parter bud på at løse problemstillingen.

### AFHÆNGIGE AF HINANDEN

- Det er krystalklart, at hvis vi skal strikke en holdbar løsning sammen, så er vi afhængige af, at alle bidrager. Hvert bidrag er bundet sammen i en kæde. Det vil sige, at de andre parter kun bidrager, hvis for eksempel også medarbejderne gør det, forklarer Jesper Friis.

Hurtigere miljø-godkendelser til de bornholmske landmænd, 50.000 flere slagtesvin om året for at sikre råvare-grundlaget for slagteriet og betragtelige investeringer i slagteriet, så afdelingen bliver moderniseret og dermed mere effektiv. Det er blandt de tiltag, der er i spil for at sikre fremtiden for DC Rønne.

En afklaring skal være i hus den 1. juni. ■



## INGEN SVINEPEST

Onsdag den 30. april ringede alarmklokkerne. DC's slagteri i Herning blev lukket ned i tre dage på grund af mistanke om svinepest i en gris, der var sendt til slagtning.

Som normal procedure lukkede Fødevarestyrelsen midlertidigt slagteriet, og slagtningerne stoppede, da der ikke var flere svin opstaldet.

Prøver fra svin fra den mistænkte besætning blev sendt til undersøgelse, og først da de endelige resultater var klar fredag den 2. maj om eftermiddagen, blev alarmen afblæst.

Det vurderes foreløbigt at have kostet DC mellem 10 og 20 millioner kr.

Der opstår jævnligt mistanke om svinepest i Danmark. Senest i DC-regi var slagteriet i Sæby igennem samme omgang i januar i år.

Der har ikke været udbrud af klassisk svinepest i Danmark siden 1933.



Indkøringen af Danmarks mest moderne kreaturslagteri har nu taget fart i 2 ½ måned, og det går bedre og bedre. Foto: Claus Petersen.

# HOLSTED PÅ VEJ MOD FULD KAPACITET

## EFTER 2 ½ MÅNED UDNYTTER SLAGTERIET ALLEREDE 70 PROCENT AF SIN KAPACITET.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Der bliver gået til vaflerne på DC Beefs nye kreaturslagteri i Holsted. Allerede 2 ½ måned efter den første ko blev skudt, er slagteriet oppe og udnyttet 70 procent af sin kapacitet. Det svarer til cirka 700 dyr om dagen.

- Vi hæver effektiviteten på slagtekæden stille og roligt. Vi skal op på 900 dyr om dagen for at udnytte vores kapacitet fuldt ud. For at komme det sidste stykke skal vi bare have elimineret de sidste børnesygdomme i teknikken, for tempoet på slagtekæden fejler ikke noget, siger fabrikschef Per Svane Knudsen.

### GANG I OPSKÆRINGEN

Også opskæringen og udbeningen går godt, siger produktionschef Tina Morgen Madsen.

**- VI HÆVER EFFEKTIVITETEN STILLE OG ROLIGT.**

*Per Svane Knudsen, fabrikschef.*

- Vores medarbejdere er ved at have fundet rytmen i de nye omgivelser. Vi har fået rigtig meget nyt udstyr, som selvfølgelig kan drille lidt en gang imellem, men vi følger planerne og leverer de aftalte varer til vores kunder.

### BAGUD MED SLAGTNINGER

Men selv om Holsted for alvor er ved at komme op i omdrejninger, så er DC Beef alligevel bagud med slagtningerne.

Det skyldes flere forhold. Næmlig at Holsted endnu ikke er fuldt oppe i omdrejninger, helligdagene over påske samt en højere tilmelding end vanligt.

Derfor oplever nogle leverandører beklageligvis, at deres afhentning udsættes en uge.

- Alle sejl er sat for at indhente puklen, siger Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

- Vi kører dyr til Husum, og vi slagter lørdage på de danske anlæg, samtidig med at der arbejdes over på hverdage. Vi skal nok komme med og beklager naturligvis de forsinkelser, som vi kører med for øjeblikket, siger Lorenz Hansen. ■

## DC BEEF ØJNER NYE MULIGHEDER

Det nye slagteri i Holsted har fået DC Beef til at se nærmere på mulighederne for nye markeder i Fjernøsten. Derfor har oksekøds-divisionen været på fødevarer-messen Food and Hotels Asia i Singapore.

- Vi har med det nye slagteri fået mulighed for at tilbyde en ny produktportefølje på grund af kogeriet, der er bygget som en del af slagteriet. Nu kan vi blandt andet producere kogte kalluner, som vi ved, der er interesse for på de kanter, siger eksportchef Jacob Rahbek Pedersen.

Messen med mere end 3.000 udstillere menes at have haft op mod 64.000 gæster fra 95 lande. Det var første gang, at Danmark havde en fælles stand.

- For os var det en enestående mulighed for et fælles fremstød sammen med DI og Landbrug & Fødevarer. Vi eksporterer i forvejen oksekød til Hong Kong, men her fik vi en masse kontakter til andre lande i Oceanien. Så jeg synes bestemt, at messen viste sit værd, siger Jacob Rahbek Pedersen.



## DM I HOTDOG-SPISNING ER I GANG

Hvis du elsker hotdogs, kan du godt begynde at varme maven op. Den 1. maj åbnede Steff's Place nemlig for kvalifikationen til DM-finalen i hotdog-spisning. Førstepræmien er en rejse til New York.

Du kan kvalificere dig til finalen i hele maj. Du kan købe et konkurrencebevis til 100 kr. hos alle Steff's Place-forhandlere og derefter prøve kræfter med, hvor mange hotdogs du kan spise på en halv time.

- Jeg håber selvfølgelig, at rigtig mange har lyst til at være med, og selv hvis man ikke kvalificerer sig til finalen, kan jeg godt love, at alle deltagere bliver mætte. Ved at være med i konkurrencen støtter man samtidig en god sag, fordi for hver deltager sender vi 10 kr. direkte videre til Børnenes Kontor, siger salgschef i Steff Houlberg, Jens Wang Jensen.

De 10 bedste hotdog-spisere fra hele landet kvalificerer sig til finalen, der i år holdes på Store Torv i Aarhus den 14. juni.

Finalen varer en halv time, og den, der spiser flest hotdogs, bliver kåret som Danmarks Hotdog-konge eller -dronning 2014 og belønnes med et rejsegavekort på 20.000 kr. ■



Sidste års vinder af DM i hotdogs-spisning Ruben Mikkelsen nåede at fortære hele 34 hotdogs på en halv time, da han vandt finalen. Rygterne vil vide, at han er begyndt at træne op til dette års konkurrence.

Foto: Morten Fauery.

## FORNEM PRIS TIL TULIP I TYSKLAND

Tulip Foodservice i Tyskland har fået en pris for bedste kvalitet, bedste service og bedste forhold mellem pris og kvalitet ved en stor messe i München.

Prisen blev uddelt af de tyske branchemagasiner GVmanager, First Class og 24 Stunden Gastlichkeit. Den blev overrakt i forbindelse med den gastronomiske fagmesse Internorga i München.

Der blev uddelt priser i 24 forskellige kategorier, og i alt 2.000 beslutningstagere fra hotel- og restaurationsbranchen samt kantiner var med til at beslutte, hvilke af de i alt 753 nominerede firmaer der skulle præmieres.

Derfor var det også en meget stolt Raul Filusch, der takkede for prisen.

- Jeg vil gerne takke læserne for den fornemme "Best of Market" pris. Det betyder rigtig meget for alle ansatte hos Tulip og ansporer selvfølgelig os alle til at fortsætte det gode arbejde, sagde Raul Filusch. ■



Geschäftsführer Raul Filusch fra Tulips kontor i Hamburg tog imod, da Tulip Foodservice blev præmieret på en fagmesse i München.  
Foto: Tulip.



# GOLF-MATCH SPILLES PÅ FINT GRÆS

## DET ÅRLIGE DC-MESTERSKAB VARMER OP TIL EUROPEAN TOUR.

AF LAURA SULBÆK

Alle nuværende og tidligere medarbejdere i Danish Crown og de danske datterselskaber får mulighed for at komme på græs og svinge golfkøllerne, når det årlige DC-mesterskab løber af stablen lørdag den 24. maj.

Det er Himmerlands New Course, som i år lægger græs til matchen. Deltagerne fra DC får dermed lov til at varme banen op for European Tour-turneringen "Made in Denmark", der skal spilles på Backtee Course den 14. - 17. august 2014.

Det er første gang, at DC's golf-match spilles på den bane.

- Det er en stor begivenhed, at vi i år har booket os ind på banen i Himmerland, der skal lægge græs til Europa-touren. Så det vil helt sikkert blive en stor oplevelse for alle glade golfspillere i Danish Crown, siger

salgsdirektør i eksportafdelingen Carsten Lehrmann, som står bag arrangementet.

### STADIG LEDIGE PLADSER

Sidste tilmeldingsfrist var den 23. april, men Carsten Lehrmann oplyser, at der stadig er ledige pladser. Indtil videre er det en bred blanding af både funktionærer og produktionsmedarbejdere, der har meldt sig.

Men det er altså endnu ikke for sent at melde sig til, hvis man har lyst til at være med. Skulle der komme flere tilmeldinger, end der er plads til i matchen, vil pladserne blive fordelt efter først til mølle-princippet.

For at deltage i turneringen kræver det dog, at man i forvejen er medlem af en golfklub og dermed også har et medlemsnummer i Dansk Golf Union. ■

## MAIL DIN TILMELDING

- Tilmelding sker på mail til [hmp@danishcrown.dk](mailto:hmp@danishcrown.dk)
- Oplys: Hjemmeklub, handicap-index, DGU medlemsnummer
- Pris 250 kr. Prisen inkluderer: green-fee, morgenkaffe, frokost, forplejning på banen og polet til træningsbanen
- Sted: Himmerland Golf og Spa Resort.

# LORENZ TAKKER AF

## DC BEEF SKAL HAVE NY DIREKTØR TIL EFTERÅRET.



Lorenz Hansen – har valgt at gå på pension med udgangen af september, lige før han bliver 66 år. Arkivfoto.



Finn Klostermann – den nuværende salgsdirektør rykker ind på posten som afløser for Lorenz Hansen. Arkivfoto.

AF ANNE VILLEMØES

Efter en lang årrække som Danmarks oksekødsmand nummer 1 har administrerende direktør for DC Beef Lorenz Hansen valgt at give opgaven med at drive Danmarks største kreaturslagteri videre.

Overdragelsen sker i forlængelse af den officielle åbning af det nye kreaturslagteri i Holsted. Fra den 1. oktober 2014 overtager nuværende salgsdirektør i DC Beef Finn Klostermann, 48 år, stolen på direktør-kontoret.

Finn Klostermann har været en del af DC Beef siden 2007 – først som underdirektør og siden 2009 som salgsdirektør. Han har en stærk baggrund i branchen med både nationale og internationale erfaringer. Han har i dag et indgående kendskab til organisationen og markederne, som DC Beef opererer på.

### STÆRK KANDIDAT

- Vi var ikke i tvivl om, at Finn Klostermann var en stærk kandidat til jobbet. Alligevel har vi valgt at køre en helt almindelig professionel rekrutterings-proces med afsøgning af markedet, tests og samtaler. Og det har kun bekræftet vores oplevelse af Finn Klostermann som den, der

kan føre DC Beef videre og samtidig repræsentere et generations-skifte, siger formand for DC Beefs bestyrelse Peder Philipp.

De seneste år har især været præget af opbygningen af det første nye kreaturslagteri i Danmark i årtier. Lorenz Hansen, som runder 66 år til oktober, fremsatte ønsket om at fratræde allerede for knap halvandet år siden, men sagde ja til at følge sin vision til døds, før han den 30. september har valgt at fratræde.

### STØRSTE SLAGTERI

- Jeg tør godt sige med bestemthed, at Lorenz Hansen bærer en meget stor del af æren for, at DC Beef i dag er Danmarks største kreaturslagteri, som igennem en årrække har kunnet levere en stadig stigende notering til ejerne og dermed bevare markeds-andele i en faldende dansk produktion.

- Lorenz Hansens store erfaring med netop oksekøds-markedet har givet ham en stor indsigt i både arbejdsprocesser og innovations-muligheder. En indsigt, han har udnyttet til at sikre DC Beef den position, det har i dag, siger Peder Philipp.

Frem til overdragelsen er det Lorenz Hansen, der fortsat har det overordnede ansvar for DC Beef. ■

## NY PØLSE-AFDELING PÅ EN WEEKEND

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det var et anderledes syn, der mødte de mennesker, der var på arbejde på Tulips pølsefabrik i Svenstrup ved Aalborg forrige weekend. I stedet for en travl fabrik blev de mødt af en helt tom produktionshal. Samtlige sprøjte-linjer i wiener-afdelingen blev afmonteret fredag eftermiddag for at gøre plads til en række nye linjer.

- Først skulle vi tegne på gulvet, så vi var sikre på, at de nye linjer blev placeret helt rigtigt. Herefter kunne vi montere seks helt nye linjer og fem af de gamle. Derefter var der travlt med at montere nye trykluft og vandør, inden vi igen kunne sætte strøm til linjerne, forklarer fabrikschef Jakob Kvist.

Også det rigtige program skulle lægges ind i de nye computere. Efter en grundig rengøring blev linjerne som planlagt klar til mandag morgen,

da de første pølser på de nye linjer blev sprøjtet klokken 6.45.

### DOBBELT OP

Dermed bliver det nu muligt at hæve produktiviteten, fordi de nye linjer giver en række fordele sammenlignet med de tidligere.

- På de gamle linjer er der kun et rør til at montere tarmen på. De nye maskiner har to rør. Det betyder, at der kan monteres en ny tarm på det andet rør, mens tarmen på det første rør bliver sprøjtet.

- Samtidig er den nye sprøjte mere nænsom end den gamle, så langt færre tarme går i stykker under sprøjtningen. Det er en stor fordel, fordi tarme er blevet meget dyre, forklarer produktionstekniker Torben N. Jespersen.

### ÉN OPERATØR

- Derudover kan de nye linjer opereres af kun én person, når vi bruger

kunst-tarm. Det er en mulighed, der allerede eksisterer i Vejle, men som er ny i Svenstrup, fortsætter Torben N. Jespersen.

Han forventer, at produktiviteten på de nye linjer vil være cirka 25 procent højere end på de hidtidige linjer, når indkøringen er fuldt gennemført i løbet af et par uger. ■



Præcis klokken 6.45 mandag morgen blev de nye sprøjte-linjer taget i brug. Helt som planlagt efter en travl weekend. Foto: Tulip.





DC Faaborg lukker i begyndelsen af 2016. Mere præcist kan datoen ikke fastsættes endnu. Arkivfoto.

# HVORNÅR LUKKER VI?

## DC FAABORG VIL GERNE HAVE EN DATO FOR LUKNING.

AF LISBETH CARØE

Danish Crowns bestyrelse meldte ud den 16. januar i år, at DC i Faaborg skal lukke i begyndelsen af 2016. Men nu vil medarbejderne ifølge tillidsmanden gerne vide mere præcist hvornår.

- Folk kommer og spørger mig, hvornår vi lukker. Men jeg kan ikke sige det, for jeg kan ikke få mere at vide. Det giver lidt frustrationer både hos kollegerne og mig, siger tillidsmand for NNF'erne Jimmy Andersen.

### LOV BREMSER KURSER

Han forklarer, at ønsket om at få en dato for, hvornår fyringerne træder i kraft, skyldes, at uden en fastlagt dato kan medarbejderne ikke begynde at forberede sig på en tilværelse, efter at fabrikken er nedlagt.

- Når vi ikke har en dato, kan vi ikke søge om midler fra puljer til efteruddannelse. Sådan er lovgivningen, så det bremser os. Vi kan godt holde samtaler om, hvad folk gerne vil bagefter, men de kan ikke komme i gang med at uddanne sig, forklarer Jimmy Andersen.

### - LOVEN BREMSER OS I AT KUNNE BLIVE UDDANNET.

*Jimmy Andersen, tillidsmand.*

HR-konsulent Lotte Lind Holm fra DC forklarer, at det er muligt at søge de såkaldte varslingsmidler fra Beskæftigelsesregionen, som er delt op i to puljer. Den ene retter sig mod kurser efter lukningen, mens den anden kan komme i brug inden, hvis forholdene tillader det.

### SKAL KUNNE UNDVÆRES

- Vi er jo nødt til at holde produktionen i gang. Og det er ikke altid, at det kan lade sig gøre at sende medarbejderne på kurser i opsigelses-perioden, hvis de ikke kan undværes. Det gælder typisk på mindre steder. Det har vi for eksempel set hos DC Beef og hos Tulip i Faaborg, siger Lotte Lind Holm.

Jimmy Andersen peger på, at de manglende kurser i første omgang

er et tema for de DC-medarbejdere, der som de første må vinke farvel til deres faste job i løbet af 2015.

### DE FØRSTE TIL AT FÅ BESKED

Søren F. Eriksen er direktør for Teknik og Produktion og forstår godt, at medarbejderne gerne vil kende deres skæbne.

- Men det er altid sådan i Danish Crown, at så snart der er truffet en beslutning om at lukke en fabrik, så er medarbejderne de første, der får det at vide. Det, synes vi, at de har krav på.

- Desværre er en følge af den tidlige besked så også, at der kan være en kortere eller længere periode med usikkerhed om, hvornår den effektueres.

- Vi arbejder fortsat ud fra, at fabrikken i Faaborg lukker helt i begyndelsen af 2016. Så snart vi ved, hvornår hvilke dele af fabrikken droles ned, og vi må afskedige de første, så får de det at vide, lover han.

Det afhænger af, at der skal træffes beslutning om, hvordan Faaborgs produktion skal splittes op, og hvor den skal flyttes hen. Den afgørelse er ikke taget endnu.

### DILEMMA

Jimmy Andersen er dog ikke så opsat

på at få en dato, at han foretrækker en hurtigere lukning.

- Nej, det er dilemmaet. Vi vil gerne arbejde her så længe som muligt, og vi har rigeligt at lave for øjeblikket. Så vi har ikke lyst til at få fremskyndet en lukkedato, erkender tillidsmanden.

Som det er gængs i Danish Crown ved fabriks-lukninger, træder DC's socialplan i kraft, når Faaborg afvikles, og der etableres en jobbank.

### - MEDARBEJDERNE ER ALTID DE FØRSTE TIL AT FÅ BESKED.

*Søren F. Eriksen, direktør.*

Det forberedende arbejde er allerede i fuld gang, blandt andet med hjælp fra HR-afdelingens ekspert på området Lotte Lind Holm. Også kommune og jobcenter er varslet om beslutningen, så alle instanser kan være parate til at bistå medarbejderne den dag, de ikke længere har job. ■

# FARVEL TIL FRODE – GODDAG TIL JESPER

**SLUT EFTER 53 ÅR I SLAGTERIBRANCHEN.  
FRODE LAUERSEN STOPPER I RINGSTED.**

AF LAURA SULBÆK

Fabriksdirektør for Danish Crowns svineslagteri i Ringsted 68-årige Frode Lauersen har valgt at gå på pension efter 28 år i jobbet. Han har sidste arbejdsdag den 30. juni.

Frode Lauersen holder efter en lang og flot karriere i slagteri-branchen og hos Danish Crown.

Hele 53 år har han været i branchen, fra han begyndte som lærling i 1960 på Viborg Andelssvineslagteri, til han nu stopper som fabriksdirektør for et af de store slagterier i Danish Crown.

#### DYNAMISK DIREKTØR

- Frode Lauersen har leveret en kæmpe indsats på slagteriet i Ringsted, og det bliver et stort savn, når han stopper. Frode har leveret stærke drifts-resultater i en årrække, og han arbejder altid uhyre dynamisk og

engageret, så det er svært at se, at han faktisk har passeret pensionsalderen, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

Frode Lauersen er uddannet slagter, levnedsmiddel- tekniker og merkonom og har været forbi flere job i slagteribranchen, inden han tiltrådte som fabrikschef i Steff Houlberg i Slagelse og Nykøbing F. i 1986. Han blev direktør i 1988 inden fusionen med Danish Crown i 2001.

#### CHEF FRA ESBJERG

Afløseren bliver den nuværende driftsleder fra DC Blans Jesper Frandsen, som med sine 38 år er et generations-skifte.

- Vi har et godt kendskab til Jesper Frandsen. Han har allerede vist gode evner i rollen som fabrikschef i Esbjerg. Derfor er vi glade for, at han



*Til sommer tager Frode Lauersen afsked med sit job i DC efter at have stået i spidsen for en af Ringsteds største arbejdspladser i 28 år. Arkivfoto.*

nu kan træde ind i en leder-stilling på et af vores store slagterier, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.



*Afløseren Jesper Frandsen flytter til Ringsted med familien, når han starter i det nye job som fabrikschef 1. juli. Arkivfoto.*

- Det er store sko, han skal udfylde, men det har vi tiltro til, at han kan klare, understreger han. ■

## 2 X LUKNING UDSKUDT

**DC BEEFS AFDELINGER I SKJERN OG FÅRVANG FORTSÆTTER  
PRODUKTIONEN LÆNGERE TID END PLANLAGT.**

AF LAURA SULBÆK OG LISBETH CARØE

I bestræbelserne på at sikre den bedst mulige overgang for produktionen i Holsted er det besluttet at udsætte lukningen af DC Beefs anlæg i Skjern og Fårvang.

- Vi arbejder fortsat på at køre det nye kreaturslagteri i Holsted ind. For at kunne give indkøringen af den produktion, vi har taget fat på her, den nødvendige opmærksomhed, har vi valgt at vente med også at skulle

tage Skjerns og Fårvangs produktion ind, forklarer direktør for DC Beef Lorenz Hansen.

Anlægget i Skjern skulle efter planen have været lukket ned den 2. maj, mens anlægget i Fårvang skulle have stoppet produktionen allerede den 25. april.

#### GLAD FOR FLEKSIBILITET

I Skjern fortsætter medarbejderne

nu arbejdet i produktionen frem til den 18. maj, mens Fårvangs sidste arbejdsdag er sat til den 6. juni.

108 af Skjerns medarbejdere har takket ja til at rykke med til det nye slagteri i Holsted. På nær én har alle medarbejdere – 35 produktionsmedarbejdere og 2 administrative medarbejdere – sagt ja til at fortsætte i Fårvang de sidste seks uger. 18 medarbejdere rykker derefter med til Holsted.

- Jeg er glad for den store fleksibilitet, vores medarbejdere udviser i denne situation, hvor det er vigtigt for os at kunne justere, alt efter hvordan tingene udvikler sig. Det sikrer, at vi i så stor en omstillingsfase kan opfylde vores kunders krav, siger Lorenz Hansen. ■





Leo Kristensen har fået udskudt sin operation, efter at han er blevet testet positiv for MRSA. Nu bliver det først til august, han skal opereres.

# LEO MÅ VENTE MED AT BLIVE OPERERET

LEO KRISTENSEN TÆNKTE IKKE PÅ AT FORTÆLLE, AT HAN ARBEJDER MED LEVENDE SVIN, DA HAN GIK TIL LÆGEN. NU ER HANS OPERATION UDSKUDT.

AF LAURA SULBÆK  
FOTO MORTEN FAUERBY

Lige efter nytår går Leo Kristensen til lægen med smerter som følge af navlebrok, som han har døjet med i et par år. Lægen indstiller ham til en operation på Sygehus Vendsyssel i Hjørring, og det fremgår af Leos papirer, at han til daglig arbejder på slagteriet i Sæby.

Men ikke, at han arbejder med levende svin i slagteriets sostald.

Først til for-undersøgelsen inden operationen spørger lægen på

sygehuset ind til Leos arbejde. Og få dage inden operationen skulle være foretaget, bliver det hele aflyst. Leo bliver sendt tilbage til sin egen læge og skal først podes for bakterien MRSA, inden han kan blive opereret.

- Jeg havde måske hørt lidt om MRSA, men jeg tænkte slet ikke over, at jeg kunne have det, da jeg gik til lægen første gang, siger Leo Kristensen.

### POSITIV FOR MRSA

Et par uger efter Leo er blevet podet, bliver han ringet op fra Aalborg Sygehus. Han er positiv for MRSA 398, som er den type af MRSA-bakterien, man finder hos blandt andre svin.

- Hvis ikke lægen havde spurgt mig til for-undersøgelsen, så var der ikke sket noget, og så var jeg bare blevet kørt igennem systemet og opereret, indrømmer Leo Kristensen.

Hvis han var blevet opereret som planlagt, havde han været til mulig fare for nogen af de andre patienter på sygehuset.

MRSA 398 er nemlig en særlig type af den gule stafylokok-bakterie, der er modstandsdygtig over for de almindeligste former for penicillin. Derfor frygter lægerne at få den inden for på hospitalerne, hvis den spreder sig og bliver et alvorligt

problem for behandlingen af syge patienter.

### HUSK AT SIGE DET

Det er altså vigtigt, at DC-medarbejdere i den sorte ende på slagterierne

**- JEG HAVDE MÅSKE HØRT LIDT OM MRSA, MEN JEG TÆNKTE SLET IKKE OVER, AT JEG KUNNE HAVE DET.**

*Leo Kristensen, staldmedarbejder.*



husker at oplyse, at de arbejder med levende svin, når de skal i kontakt med sundheds-væsnet. Det gælder også for familien derhjemme. Det har Leo Kristensen lært på den hårde måde. Han kan nu først blive opereret efter sommerferien.

- Det går nok, men jeg ville gerne have været opereret, så jeg kunne gå hjemme i sommerferien og komme mig. Nu laver de ikke den slags operationer igen før til august, siger Leo Kristensen.

Indtil da må han leve med navlebrokken, som han dog ikke mærker meget til i det daglige. Men nordjyden er også kendt for ikke at beklage sig ifølge mester John Johansen.

#### MRSA-KORT

Leo Kristensen må også finde sig i at være bærer af MRSA-bakterien, indtil operationen kommer tættere på. På

sygehuset har han fået et personligt MRSA-kort, som han skal vise, når han er ved lægen, tandlægen og ellers har kontakt med sundheds-væsnet. Der står, at han har fået påvist MRSA og hvornår.

På den måde kan sundheds-væsnet tage sine forholdsregler. I Leos tilfælde betyder det, at han kommer i behandling for MRSA lige inden operationen, og at han bliver isoleret på en enestue, når han skal indlægges. Når han får besøgende, skal de have specielle overtrækdragter på.

#### ET GODT RÅD

Efter Leo er blevet testet positiv for stafylokok-bakterien, som er en ufarlig bakterie for raske mennesker, har han snakket lidt om det med de øvrige kolleger i stalden i Sæby.

- Vi har snakket lidt om det i kantine, og der var faktisk en kollega,

som skulle til undersøgelse på sygehuset. Jeg sagde til ham, at det nok var en god idé at ringe derud inden og fortælle, at han arbejder med levende svin, siger Leo Kristensen.

Kollegaen fik også sin aftale på sygehuset udskudt og blev sendt til sin egen læge for at blive podet. Han var dog ikke positiv for MRSA. ■

## OK AT GÅ PÅ JOB

I Sundhedsstyrelsens vejledning er det understreget, at en person, der får påvist MRSA, herunder MRSA 398:

- Har samme krav på sundheds-ydelser som alle andre
- Gerne må gå på arbejde, komme i skoler og daginstitutioner. Hvis et barn har symptomer på akut sygdom som sår eller bylder, gælder som hovedregel, at barnet skal blive hjemme, til det er rask.

Kilde: Sundhedsstyrelsen

## NÅR DU ARBEJDER I STALDEN, SKAL DU VIDE, AT...

Her er et lille uddrag af informationer og vejledninger fra Sundhedsstyrelsen til personer, som arbejder med svin og kan komme i kontakt med MRSA 398.

- Når man dagligt arbejder i en svinestald, hvor grisene har MRSA 398, er risikoen for at blive smittet stor
- Hvis du får en infektion eller skal opereres, skal du huske at oplyse til din læge eller tandlæge, at du dagligt arbejder med levende svin
- Det samme gælder for medlemmer af din husstand
- I stalden vil MRSA 398 være i støvet, på alle overflader og i luften. Man kan derfor ikke undgå at komme i berøring med MRSA 398, når man opholder sig i stalden
- Svinene bærer typisk MRSA på huden eller i trynen
- For personer, der dagligt er i kontakt med grise med MRSA 398, giver det ingen mening at forsøge at fjerne bærer-tilstanden, da man straks igen vil blive udsat for bakterien.

Kilde: Sundhedsstyrelsen

# SIG TIL, SÅ DU FÅR DEN BEDSTE BEHANDLING

## DET GÆLDER BÅDE HOS DIN LÆGE OG TANDLÆGE.

#### AF LAURA SULBÆK

Når du skal oplyse lægen eller tandlægen om, at du arbejder med levende svin, er det først og fremmest for din egen skyld. Det er nemlig med til at sikre, at du får den bedst mulige behandling, når du er i kontakt med sundheds-væsnet.

Hvis sundheds-personalet ved, at du er bærer af MRSA-bakterien, kan de hurtigst og bedst sørge for, at du får den rigtige antibiotika-behandling, hvis du for eksempel får en infektion. Det kan være i forbindelse med en operation eller lignende. MRSA-bakterien er nemlig resistent over for de almindeligste former for pencillin.

- Reglerne om håndteringen af MRSA er primært lavet for patientens egen skyld, så de kan få den korrekte

behandling, når de er i kontakt med sundheds-væsnet. Dernæst er reglerne lavet for at mindske smitterisikoen på hospitalet. Det allervigtigste i den forbindelse er dog grund-princippet om en generel høj hygiejne-standard på hospitalerne, fortæller Tove Rønne.

Hun er overlæge i Sundhedsstyrelsen.

#### HJÆLP LÆGEN

- Det er som udgangspunkt den praktiserende læge, der skal være opmærksom på at spørge patienten, om han eller hun tilhører risiko-gruppen for at være smittet med MRSA.

- Men det giver en øget sikkerhed for, at man får den bedste behandling, og at behandlingen ikke udskydes, hvis man så tidligt som muligt selv oplyser, at man har øget risiko for at være bærer af MRSA, siger Tove Rønne. ■



## MRSA

### HVAD ER MRSA?

- MRSA står for Methicillinresistente Staphylococcus aureus
- Det er en af flere slags stafylokok-bakterier
- MRSA er en særlig type af den såkaldt gule stafylokok
- Omkring hver fjerde af os har den gule stafylokok-bakterie på os
- Den findes især yderst i næseborene, men også i halsen og på huden
- Bakterien smitter for eksempel, hvis man rører ved næsen og så giver hånd eller rører ved ting
- Bakterien er ikke et problem for raske mennesker.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

### SMITTER MRSA?

- MRSA 398 smitter ikke via kød
- MRSA 398 medfører kun meget sjældent alvorlig sygdom
- Man kan ikke mærke, at man bærer MRSA 398
- Der er en vis risiko for, at du smitter andre i din husstand, når du dagligt arbejder med levende svin
- Risikoen for at smitte andre uden for husstanden er ganske lille
- Mennesker, der ikke regelmæssigt er udsat for MRSA 398, taber oftest bakterien spontant inden for få dage. Der er således praktisk taget ingen risiko for at blive bærer ved enkeltstående besøg i en svinebesætning.

Kilde: Sundhedsstyrelsen

# PAS PÅ DIG SELV

#### AF LISBETH CARØE

Hvis du arbejder i stalden og den sorte ende på et svine-slagteri, har du problemstillingen med MRSA-bakterier tæt inde på din hverdag.

Bakterien er et arbejdsmiljø-anliggende, så det er medarbejdere, der håndterer de levende svin, som bør tage deres forholdsregler.

#### SIG DET TIL LÆGEN

I en vejledning fra Landbrug & Fødevarer fra 14. november 2012 anbefales det, at personer, der er i kontakt med levende svin, bør opfattes som, at de er i risiko-gruppen. Derfor bør de oplyse, at de arbejder med svin, når de er i kontakt med sundheds-væsenet.

Det samme gælder familiemedlemmer, der bør fortælle, at de bor sammen med en, der arbejder med svin.

Her repeterer vi nogle enkle regler for, hvad du som medarbejder bør gøre.

#### HUSK SÆBE

I det daglige arbejde skal du som medarbejder i stald-området og den sorte ende være opmærksom på at overholde nogle grundregler.

- Du skal regelmæssigt vaske hænder med vand og sæbe og

bruge hånd-desinfektionsmiddel, der findes i hygiejne-sluserne

- Det er især vigtigt, når du går til spisepause
- Når du forlader stalden eller den sorte ende, skal du tage bad i et rent område og skifte til dit private tøj
- Dit eget tøj skal du opbevare i et lukket skab, så det ikke forurenes af MRSA, der kan være i støv
- Dit arbejdstøj skal du hænge uden for omklædnings-skabet, så det ikke kommer i kontakt med dit eget tøj
- Du skal undgå at bringe smitte fra stalden med hjem til dig selv
- Derfor må du ikke tage ting fra staldområdet med til andre dele af produktionen eller med hjem
- Du skal også sørge for god hygiejne, hvis du tager ting med hjemmefra, for eksempel mad-kasse og termokande.

Statens Serum Institut vurderer, at MRSA-bakterien ikke er så udbredt hos kvæg, at det er nødvendigt at have specifikke forholdsregler for folk, der omgås levende kreaturer. ■



Som medarbejder er der visse ting, du selv kan gøre for at passe på dig selv og mindske smitterisikoen, når du arbejder med levende svin i stalden.

Foto: Morten Fauerby.



# MESTER MINDER OM REGLERNE

## MESTER JOHN JOHANSEN INFORMERER JÆVNLIGT SINE MEDARBEJDERE OM MRSA.

AF LAURA SULBÆK

Mester John Johansen i Sæby har informeret sine medarbejdere i stalden om MRSA-bakterien gentagne gange. For det er noget, alle har brug for at blive mindet om jævnligt.

Han synes, det er vigtigt løbende at gøre opmærksom på de forholdsregler, der gælder for medarbejderne, som arbejder med levende svin.

- Vi har udleveret sedler, hængt opslag op og lagt små visitkort i pauserummene til medarbejderne om MRSA

og de forholdsregler, der gælder, når de arbejder med levende svin.

- Specielt når de skal i kontakt med sundheds-væsnet. Men man glemmer det let, hvis man pludselig skal til lægen, så det er vigtigt, at vi bliver ved med at gøre opmærksom på det, siger slagtemester John Johansen.

### FØRSTE TILFÆLDE

Det er første gang, at han har hørt om en medarbejder som Leo Kristensen, der har fået sin operation

udskudt, fordi det ikke er blevet oplyst i tide, at han arbejder med levende svin.

- Jeg har aldrig hørt om nogen i Leos situation før. Men det viser bare, hvor vigtigt det er, at vi får budskabet ud til vores medarbejdere om, at det er en god idé, at de selv husker at gøre opmærksom på, at de arbejder med levende svin, når de skal i kontakt med sundheds-væsnet, pointerer John Johansen. ■

## BEHANDLING AF MRSA

Her er Sundhedsstyrelsens gode råd om undersøgelse, behandling og opfølgning.

- Ved påvisning af MRSA 398 podes alle i husstanden fra næse og svælg
- Personer, der har daglig eller jævnlig kontakt med grise, skal kun gennemgå behandling for at fjerne bakterien, hvis de holder op med at komme i stalde. Hvis der er særlige forhold, som for eksempel alvorlig sygdom i omgivelserne, skal du drøfte det med lægen
- Personer i husstanden, der ikke jævnligt kommer i stalden, men som er positive for MRSA 398, anbefales at blive behandlet for at komme af med bakterien, selvom der er risiko for at blive smittet igen
- For at den enkelte kan kende sin MRSA-status og for at overvåge, om der sker en udvikling i smitte-potentialet for MRSA 398, anbefales det, at alle i husstanden undersøges én gang om året.

Kilde: Sundhedsstyrelsen

## GØL FEJRER 80 ÅRS JUBILÆUM

I 2014 er det 80 år siden, GØL Pølser blev grundlagt af slagter Jørgen B. Jensen i den lille fiskerby Gjøøl tæt ved Aalborg.

Jubilæet markeres med to lækre nye grillvarianter.

- Når vi udvikler nye pølser, gør vi os altid umage med at finde noget, som både er nyskabende og velsmagende, siger global category manager hos Tulip Ulrich Boel Sørensen.

- Men det er klart, at presset på vores produktudviklere har været ekstra stort i år, fordi en jubilæumspølse er noget helt specielt, tilføjer han.

Der er tale om en jubilæums-grillpølse med løg, gulerødder, tomat og persille samt en frankfurter med store stykker af chorizo.

## DC-BOSS VALGT IND I BANK

Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen er blevet medlem af bestyrelsen for pengeinstituttet Spar Nord med hovedsæde i Aalborg.

Landbrugsavisen skriver, at han var indstillet af bestyrelsen, der ønskede at styrke sine kundskaber inden for landbrugs-långivning.

Det kom frem i års-regnskabet tidligere på året, hvor bestyrelsen havde gennemført en selv-evaluering.

Her vurderede bestyrelses-medlemmerne, at de manglede kompetencer med indsigt i landbrugs-drift.



# 447 UOPFORDREDE ANSØGNINGER

## STOR INTERESSE FOR AT ARBEJDE PÅ SLAGTERIET I HOLSTED.

**AF TORSTEN SØNDERGAARD**

Interessen for at arbejde på DC Beefs nye superslagteri i Holsted er enorm. Næsten 450 mennesker har uopfordret søgt arbejde på det nye slagteri

via Danish Crowns hjemmeside – og hver dag kommer der flere til.

Ved Krogens deadline var antallet helt præcis oppe på 447.

- Det er fantastisk, at så mange men-

nesker har lyst til at være her i Holsted sammen med os, siger produktionschef i DC Beef Tina Morgen Madsen.

Hun kan ikke mindes, at der tidligere har været så stor søgning til stillinger i DC Beef.

Desværre for de mange ansøgere, så er mandskabet foreløbig på plads, men det kan ændre sig.

### FERIEAFLØSERE

- Vi har de mennesker, vi skal bruge. Men i takt med at slagteriet kommer op i omdrejninger, får vi brug for flere hænder, og til sommer får vi brug for ferieafløserne, pointerer Tina Morgen Madsen.

Derfor gemmer DC Beef de mange uopfordrede ansøgninger, så man kan finde nye, kvalificerede medarbejdere, når behovet opstår. ■

## ØGET FOKUS PÅ KOMMUNIKATION I DATTERSELSKABER

### NY MAND SKAL GÅ PÅ TVÆRS I KONCERNEN.

Kommunikationen i Danish Crowns datterselskaber i ind- og udland skal løftes til et nyt niveau. Derfor tiltræder nuværende kommunikationschef i Tulip Food Company Rune Jungberg Pedersen den 1. august en nyoprettet stilling som Communications Manager, DC Subsidiaries.

- Vi oplever løbende, at historier hurtigt spredes på tværs af grænser. Derfor er det vigtigt, at vi hele tiden ved, hvad der foregår i de lande, hvor Danish Crown er store, så vi kan være på forkant med udviklingen, siger koncern-kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

- Derudover er der store muligheder i øget viden-delning på tværs af koncernen, som vi kan få meget værdi ud af at udnytte bedre, tilføjer hun.

### FÆLLES INTRANET

En af Rune Jungberg Pedersens første opgaver bliver at kortlægge de enkelte datterselskabers muligheder og behov i forhold til kommunikation. Det sker i tæt samarbejde med ledelsen i de enkelte virksomheder.

- Der er store forskelle på de enkelte selskaber, og derfor har de heller ikke ens behov. Det ligger dog fast, at koncernen har brug for en fælles

platform til intern kommunikation, og derfor bliver implementeringen af et koncern-intranet for alle selskaber en af de første opgaver, der skal løses, siger Anne Villemoes.

- Danish Crown er i dag en international koncern. Vi agerer på de lokale markeder med udgangspunkt i kendskab til markedet og indsigt i kulturen, men når det handler om blandt andet vores kommunikation – både internt og eksternt – så skal vi tage højde for, at ingen af selskaberne kan fungere isoleret uden hensyn til eksempelvis det danske ejerskab.

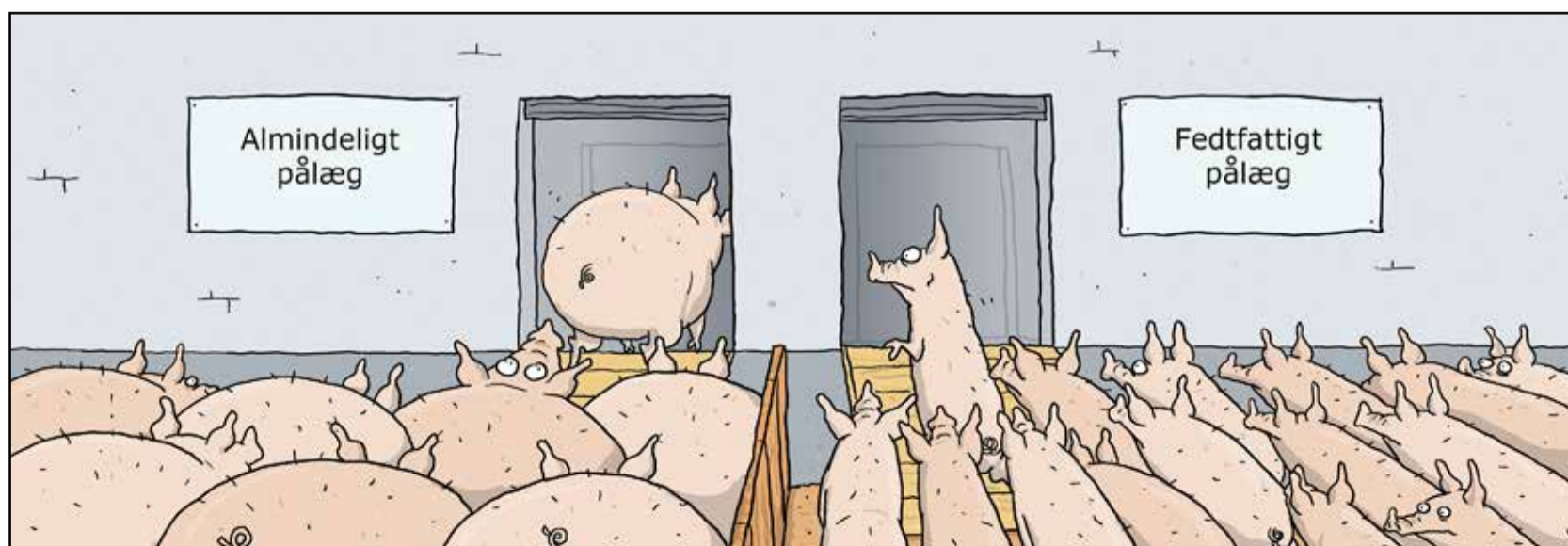


Rune Jungberg Pedersen skal varetage kommunikationen i DC's datterselskaber. Arkivfoto.

- Derfor er en bedre koordinering nødvendig sammen med en stærkere implementering af koncernens kommunikations-politik, siger Anne Villemoes.

Team DC-Kommunikation

## WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

# STOR INVESTERING GIVER NYE MULIGHEDER

TULIP I ENGLAND INVESTERER 20 MILLIONER KR. I PRODUKTION AF GRILL-PRODUKTER OG SLOW COOKED-PRODUKTER.

AF NICK PURNELL

Efterspørgslen stiger efter barbecue-, slow cooked- og pulled-produkter. Derfor har Tulip Ltd netop indviet en helt ny og meget moderne produktion på sin fabrik i Wednesbury nær Wolverhampton i det centrale England.

Virksomheden har investeret cirka 20 millioner kr. i det 3.000 kvadratmeter store anlæg, som blev købt som en del af Parkam Foods i 2011. Investeringerne er blandt andet blevet brugt til nyt udstyr til at klargøre kødet, nye røgovne og en helt ny type pakkelinje, der skal effektivisere produktionen yderligere.

Fabrikken beskæftiger for tiden 80 medarbejdere. Flere forventes at blive ansat, efterhånden som volumen på fabrikken øges.

## STØRSTE FABRIK I UK

Tulip arbejder på at identificere nye muligheder for salg fra fabrikken, der bliver den største i England inden for produktion af barbecue-, slow cooked- og pulled-varianter i Storbritannien.

- Det er selvfølgelig altid positivt, når vi som virksomhed er i stand til at skabe job og fremgang. Åbningen af de nye faciliteter i Wednesbury sætter en tyk streg under vores ønske

om at investere i vækst-kategorier, siger administrerende direktør Chris Thomas.

## INSPIRATION FRA USA

- Vi oplever en række nye produkter inden for ude-bespisning, som er stærkt inspireret af amerikanske madvaner. Shredded (strimlet, red.) og pulled kødprodukter har været virkelig stort de sidste 12 måneder.

- Derfor går Tulip også forrest, når det handler om at introducere disse produkter i England. Vi forventer en forsat øget efterspørgsel efter måltids-løsninger, som både er velsmagende, velkrydrede og lette at tilberede, fortsætter Chris Thomas.

## KLAR TIL FLERE NYHEDER

Han er ikke i tvivl om, at åbningen af faciliteterne i Wednesbury yderligere vil øge Tulips markeds-andele.

- De nye faciliteter gør os i stand til at møde efterspørgslen inden for både detail og foodservice, når det gælder slow cooked-produkter. Samtidig giver det en kapacitet, der gør, at vi kan lancere en række nye og innovative produkter, siger Chris Thomas.

Nick Purnell er kommunikationschef i Tulip Ltd. ■



Medarbejder Neil Taylor (tv) og administrerende direktør Chris Thomas med nogle af de produkter, fabrikken i England har succes med. Foto: Graham Fudger.

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

B: Svær

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



# DEN VÆRSTE OPTAKT - DET BEDSTE LØB

SLAGTERILØBET VAR I ÅR PLAGET AF DÅRLIGT VEJR OG GODT HUMØR.

AF LISBETH CARØE

Forberedelserne dagen før Slagteriløbet i Horsens blev i den grad præget af vejrliget. Det telt, arrangørerne var i færd med at sætte op, blæste omkuld, og en af slagteriets store flagstænger gik i knæ.

I stedet blev nogle paller og en presenning flikket sammen til et interimistisk telt, mens flagstangen blev fjernet, så ingen kom til skade.

Også selve løbsdagen søndag den 13. april var kold og blæsende, og ind imellem haglede det. Alligevel blev det femte Slagteriløb vellykket.

- Det var det bedste løb af dem alle, synes jeg, for betingelserne var så håbløse, fortæller en af arrangørerne, den løbende tillidsmand Lars Mose.

- Når tingene går galt, tænker man, at så må man få det bedste ud af det, og det gjorde vi. Vi havde 520 tilmeldte plus nogle stykker, der dukkede uanmeldt op på dagen, og der var lige så mange gæster. Der var en rigtig god stemning, synes han.

## HJEMMELAVEDE MEDALJER

Det skyldes ikke mindst, at elever fra Djurslands Folkehøjskole deltog.

Slagteriløbet havde i år besluttet at donere overskuddet til Djurslands Folkehøjskole, der er en højskole for udviklings-hæmmede. 30 af eleverne var tilmeldt løbet, og i alt 40 elever lagde kræfter i løbet.

De hængte medaljer om halsen på løberne, og deltagerne i seks timers-

løbet og maratonløbet var så heldige at få medaljer, som højskole-eleverne selv havde lavet. Til børnene var der som tidligere særlige grise-medaljer.

I første omgang gav løbet et overskud på 25.000 kr. til Djurslands Folkehøjskole. Men Lars Mose forventer, at der bliver lidt mere i gaveposen, når

det økonomiske udbytte af løbet er gjort endeligt op.

Den gode stemning på pladsen rundt om slagteriet blev også hjulpet godt på vej af en række maskotter, som ikke mindst vakte lykke hos børnene. ■



Slagteriløbet rundt om Danish Crown i Horsens har gang på gang tiltrukket rigtig mange folk, både løbere og tilskurere. Løbet i år var ingen undtagelse trods vejret. Foto: DC.



KORT NYT

## HUL IGENNEM TIL ESSEN

Har du prøvet at ringe forgæves til et mobilnummer på Danish Crown i Essen? I så fald er du ikke den eneste, for mobildækningen i det nordtyske område har givet udfordringer for kollegerne i Tyskland gennem længere tid.

- Vi har arbejdet i to år for at få Vodafone til at sætte en ny mast op, så vi er selvfølgelig glade for, at

det nu er lykkedes. Masten sikrer dækningen på hele fabrikken og det omkring-liggende område, så nu slipper vi forhåbentlig for at søge hen mod hjørnet i et helt bestemt lokale, som lige nu er det eneste sted med dækning, siger Kai-Uwe Wicher, teamleader i IT Tyskland.

Masten forventes at være klar til drift i løbet af maj. Afdelingen i Oldenburg har oplevet lignende udfordringer, og også her sætter Vodafone en ny mast op.

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# MEDALJONER AF SVINEFILET MED ÆBLE- OG NØDDESALAT

Hvad skal vi have at spise i aften? Det spørgsmål kender de fleste familier, og mange har nok en tendens til at gentage de samme retter, enten fordi tiden ikke er til de store kulinariske oplevelser i en travl hverdag, eller fordi fantasien ikke rækker til mere, når man står i supermarkedet.

Her får du inspiration med en opskrift, der kan varieres, og som samtidig er nem at tilberede. Den er beregnet til to personer.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

2 medaljoner af svinefilet,  
2 ½ cm tykke, ca. 100 g  
salt og peber  
2 tsk olie  
Rugbrøds-skiver

## SALAT

1 rødt æble  
½ lille spidskål eller savoykål,  
ca. 200 g  
3 forårsløg

## DRESSING

1 dl fromage frais 0,3 %  
½ spsk frisk ingefær  
¼ tsk karry  
evt. honning  
10 stk. afskallede pistacienødder

## SÅDAN GØR DU

Skær æblet i tern, og snit kålen og forårsløgene fint. Bland det hele i en skål.

Smag fromage frais til med revet ingefær, karry, salt, peber og evt. honning. Vend salaten med dressing og drys med hakkede pistacienødder.

Rist rugbrøds-skiverne.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Varm olien på en pande ved god varme. Brun kødet 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme, og steg medaljonerne færdige ca. 2 minutter på hver side. Tag kødet af panden.

## TIPS

- Skinke-schnitzler af inderlår kan bruges i stedet for medaljoner
- Græsk yoghurt 0,1 % kan bruges i stedet for fromage frais 0,3 %
- Steg medaljonerne 1 ½ minut på hver side efter brunning, hvis de ønskes svagt rosa
- Skær en lille flig af medaljonen og kontroller, at kødet er svagt rosa. Hvis kødet stadig er råt, skal det steges ca. 1 minut mere på hver side
- Hvidkål kan bruges i stedet for spidskål eller savoykål

- Andre nødder kan bruges i stedet for pistacie-nødder
- Eller bland et par fintsnittede, rå jordskokker i salaten, det giver en fin, nøddeagtig smag
- Små kartofler kan bruges som tilbehør i stedet for rugbrød.

*Opskriften er fra voresmad.dk og er udarbejdet af Vibeke Lehn.*

## QR-KODE

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



# JUBILARER

## MAJ-JUNI

BLANS  
1. juni 2014  
25 års jubilæum  
**Flemming Lorensen**  
Udbening, forender

5. juni 2014  
25 års jubilæum  
**John Steensen**  
Opskæring

18. juni 2014  
35 års jubilæum  
**Henning Christensen**  
Slagtegang

HERNING  
5. juni 2014  
25 års jubilæum  
**Claus Lindbjerg Jespersen**  
Skærestue

5. juni 2014  
25 års jubilæum  
**Birgit Jespersen**  
Tarmhus

26. juni 2014  
25 års jubilæum  
**Martin Leo Madsen**  
Fryser

HOLSTED  
25. juni 2014  
35 års jubilæum  
**Ilse Bak Jørgensen**  
Løn

HORSENS  
15. maj 2014  
45 års jubilæum  
**Linda Pedersen**  
Pakkeri, aften

4. juni 2014  
40 års jubilæum  
**Vagn Pedersen**  
Udbening, kam/bryst

18. juni 2014  
35 års jubilæum  
**Leo Drejer**  
Maskinværksted

RANDERS  
5. juni 2014  
35 års jubilæum  
**Vibeke Hjortshøj Bach**  
Foodservice

RINGSTED  
16. maj 2014  
25 års jubilæum  
**Jan Edward Person**  
Skærestue 1

26. maj 2014  
25 års jubilæum  
**Mustafa Selcuk**  
Skærestue 2

5. juni 2014  
25 års jubilæum  
**Carl J. Kolding Pedersen**  
Skærestue 1

10. juni 2014  
40 års jubilæum  
**Else Agerbo Bøgelund**  
Tarmhus

19. juni 2014  
25 års jubilæum  
**Levent Gungørdü**  
Skærestue 1

RØNNÉ  
29. maj 2014  
25 års jubilæum  
**Frank K. Sørensen**  
Udbening

SKÆRBÆK  
16. maj 2014  
35 års jubilæum  
**Finn Thomsen**  
Slagtegang

SÆBY  
9. maj 2014  
25 års jubilæum  
**Ole Nørgård Poulsen**  
Tarmhus

22. juni 2014  
25 års jubilæum  
**Niels Peter Klausen**  
Opskæring, dag





# EN KÆDE-REAKTION

“Kan det virkelig passe, I ikke har noget at sige?” Sådan sagde en journalist på Bornholm til os for godt en uge siden. En dygtig journalist, som vi har meget kontakt med.

Journalisten fortæller, at på væggen på redaktionen står der med store bogstaver “SLAGTERIET” for at minde hele redaktionen om, at det er deres vigtigste dagsorden.

Så efter nogle uger hen over påsken, hvor der ikke havde været meget nyt at fortælle, var han forståeligt frustreret.

Journalisten ville gerne vide, om forhandlingerne var gået i stå... eller om vi havde givet op...

Nej, kunne vi med sikkerhed svare. Forhandlingerne er ikke gået i stå. Og vi har ikke givet op. Hverken fra ledelsens side eller medarbejdernes side – eller for så vidt fra politikernes eller landmændenes side er der opgivelse.

Der har undervejs været talt højt og længe – og indimellem med store bogstaver. Der har også været udtalelser i medierne, der har givet alle parter lyst til at give op, og der har været mange udtalelser i medierne,

som har betydet, at vi skulle overbevise politikerne om, at der var grund til at arbejde videre med løsninger.

I alle led af kæden har der siden januar været arbejdet ihærdigt. Ikke kun på møde-aktivitet, men især på analyser, beregninger og udvikling af ideer, som skal regnes igennem. På borgmester-kontoret, blandt vores ejere på øen, i ministerier og blandt medarbejderne.

Derfor er det også naturligt, at der ind imellem er pause i møde-aktiviteten, så man har noget nyt at bringe til bordet.

Processen med at finde den løsning, der kan bevare slagteriet på Bornholm – og dermed ikke bare arbejdspladserne på slagteriet, men også de mange afledte arbejdspladser og skatte-indtjeningen til øen – har vist, at der mange steder er stor vilje til at se, hvad man kan gøre.

Men det står også helt tydeligt, at alle de ideer og løsninger, der nu ligger på bordet, alle sammen følges af en klar betingelse af, at alle parter byder ind.

Alle input falder bort, hvis medarbejderne ikke spiller med.

Det er jeg overbevist om, at de gør. Der er trods alt langt fra en slagteriløn til dagpenge... Og jeg er især fortrøstningsfuld, når jeg hører, at det seneste møde her i begyndelsen af maj er forløbet konstruktivt.

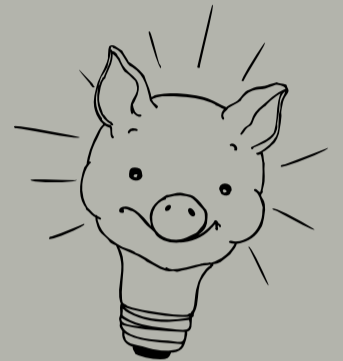
Jeg ved, det har været en lang proces med megen usikkerhed. Det samme hører vi i medierne om situationen i Faaborg – at her er man utilfredse med, at vi valgte at orientere medarbejderne om lukningen, selv om vi ikke har en lukkedato.

Vi kunne selvfølgelig godt have valgt først at melde ud om lukningen, når vi med sikkerhed vidste, hvor produktionen skal flytte hen – og præcis på hvilken dato. Men det havde givet medarbejderne i Faaborg meget kort tid til at finde andet arbejde.

Vi har det princip i Danish Crown, at når der træffes beslutninger, som påvirker menneskers hverdag og fremtid, så synes vi, de har krav på at få det at vide hurtigst muligt.

## 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 2014

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

## REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slakteriarbejder,  
Herring



**Tina M. Madsen**  
produktionschef,  
DC Beef Holsted



**Per Lund  
Brunsgaard**  
tillidsmand, NNF,  
DC Beef Holstebro



**Per Laursen**  
fabriktdirektør,  
Horsens



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Ringsted



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



**Laura Sulbæk**  
journalist-  
praktikant,  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers