

I BUS PÅ ARBEJDE

HOLSTED S10-13

**HÅNDRÆKNING
TIL SYGE BØRN
S2-3**

**150 FÆRRE PÅ ÉT ÅR
S5**

**TULIP-KURSUS GAV
SKATTEPENGE RETUR
S6-7**

**kroegen**
MARTS 02-2014

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 5

150 FÆRRE PÅ ÈT ÅR

I løbet af et år har DC Pork sagt farvel til 150 produktions-medarbejdere. De bebudede tilpasninger af kapaciteten med 350 fyringer fortsætter – også selv om der nogle steder er overarbejde for tiden.

SIDE 6-7

STYR PÅ PC'EN

Tulip Vejle tilbyder sine medarbejdere kurser i at begå sig på computeren, så de bliver bedre til at begå sig digitalt. Det har givet udbytte – også helt kontant for en af deltagerne.

SIDE 8

TILSKUD VIRKER

Et tiltag fra Danish Crown om et tilskud på 15 øre pr. kilo som hjælp til at bygge nye stalde har resulteret i 300.000 flere slagtesvin.

SIDE 9

MOSE HOLDER

Lars Mose har besluttet sig for at forlade sine poster som tillidsmand. Læs hans begrundelser for hvorfor.

BAGSIDE

Leder: Dialog er det vigtigste værktøj.



FORSIDE 10-13

To arbejds-steder på én dag. Det har været hverdagen for kreatur-slagterne i Tønder. Om morgenen har de slagtet på deres gamle arbejdsplads, og midt på dagen er de blevet kørt i bus til Holsted for at prøveslagte på det nye super slagteri.

Forsidefoto: Claus Petersen.

FLOT STØTTE TIL

MEDARBEJDERNE HOS TULIP OG DANISH CROWN HAR STØTTET FAMILIER MED KRÆFT-RAMTE BØRN MED 119.000 KR.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Interessen for at deltage var stor, da medarbejderne hos Tulip og Danish Crown i uge 9 og 10 kunne købe lodder og dermed støtte Familier med Kræftramte Børn i deres arbejde med at opbygge et rekreations-center ved Silkeborg.

Der blev købt lodder for 46.920 kr. i det store lotteri om at vinde en pølsevogn til et arrangement.

Desuden blev der holdt auktion over Danmarks største grill-fest, ligesom virksomheder kunne købe en pølsevogn for en dag.

Alt i alt blev samlet 119.000 kr. ind ved aktiviteterne til fordel for kræftramte børn.

Charlotte Jensen fra Danish Crown i Horsens var selv ramt af kræft som barn. I dag sidder hun i bestyrelsen

for Familier med Kræftramte Børn, og hun sender en stor tak til sine kolleger.

- Det er en virkelig flot opbakning, som jeg er meget glad for. Pengene gør en kæmpe forskel, og de er med til at sikre, at familier med kræftramte børn får mulighed for at tage på ferie uden at frygte for, at det forværrer sygdommen, siger Charlotte Jensen.

- DET RAMMER HELE FAMILIEN

25-ÅRIGE CHARLOTTE JENSEN FORTÆLLER OM AT FÅ KRÆFT SOM BARN.

TEKST OG FOTO RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Til daglig arbejder 25-årige Charlotte Jensen som kontorassistent hos Danish Crown i Horsens. Hun har oplevet at få kræft som barn. Og nu igen som voksen.

Hun har netop været indlagt til behandling på Onkologisk Afdeling på Århus Kommunehospital og har i halvdelen af sit liv oplevet, hvordan kræft påvirker hele familien.

Det er en af grundene til, at hun har valgt at sidde i bestyrelsen for Familier med Kræftramte Børn, som Tulip og Danish Crowns medarbejdere netop har støttet gennem en indsamling.

SYG SOM 13-ÅRIG

- Jeg var 13 år gammel, da lægerne opdagede kræften. I et år gennemgik jeg kemoterapi og strålebehandling og blev erklæret rask umiddelbart før min konfirmation, fortæller Charlotte Jensen.

- Det var meget mærkeligt. Jeg boede i en lille by og var meget

åben om, at jeg havde kræft. Alligevel var det sådan, at der ikke var ret mange, der turde spørge til det. Jeg fik følelsen af, at mine venner var ligeglade, men i dag ved jeg godt, at det skyldtes berørings-angst, fortæller hun.

BEKYMREDE FORÆLDRE

Hun oplevede også, hvordan sygdommen på mange måder fyldte mere for hendes forældre end for hende selv.

- DET BETYDER NOGET AT KUNNE KOMME I BIOGRAFEN, I LEGOLAND ELLER PÅ SOMMERFERIE.

Charlotte Jensen, bestyrelses-medlem.

- De var langt mere bekymrede end mig. For mig var det noget, der skulle overstås, mens de hele tiden gik og bekymrede sig om fremtiden.

- Det kan jeg også mærke nu, da jeg selv er blevet ramt som voksen. Jeg tænker meget mere over fremtiden og risikoen, end jeg gjorde som barn, fortæller Charlotte Jensen.

I BIFFEN OG PÅ FERIE

Netop derfor glæder hun sig over, at medarbejdere i Tulip og Danish Crown har været med til at rejse penge til Foreningen Familier med Kræftramte Børn og foreningens indsats for at give kræftramte børn en mere normal tilværelse.

- Det betyder noget at kunne komme i biografen, i Legoland eller på sommerferie. Men fordi børn i kemoterapi har stærkt nedsat immunforsvar og derfor ikke må omgås mennesker med selv banale sygdomme, kan det kun lade sig gøre, hvis biografensalen, sommerlandet eller feriehytterne kun er for børn med kræft og deres familier. Ingen af dem kunne finde på at tage af sted med en forkølelse eller en gang influenza, siger Charlotte Jensen.

SYGE BØRN

På grund af den flotte opbakning er der udover en pølsevogn for en aften blevet trukket lod om 10 ekstra præmier i form af 5x2 billetter til Grøn Koncert og fem Steff-Houlberg fodboldsæt bestående af en lækker Hummel trøje, et halstørklæde samt en fodbold.

- DET ER EN VIRKELIG FLOT OPBAKNING. PENGENE GØR EN KÆMPE FORSKEL.

Charlotte Jensen, bestyrelses-medlem.

Lodtrækningen er foretaget elektronisk i Excel, hvor alle deltagere

i konkurrencen er blevet indtastet og har fået genereret deres vinderchance på baggrund af antallet af købte lodder, hvorefter computeren har fundet de 11 vindere. Vinderne er:

EN PØLSEVOGN:

Tatiana Sørensen, Tulip Svenstrup.

2 BILLETTER TIL GRØN KONCERT:

Birthe Bak, Tulip Esbjerg

Lonnie Uldum, Tulip Aalborg

Christina Louise Christensen, Danish Crown Ringsted

Brian Rasmussen, Tulip Svenstrup

Ronni K. Sølvsten, Tulip Randers.

ET FODBOLDSÆT:

Charlotte Schwalm Weiche, Danish Crown Ringsted

Julia Holst, Danish Crown Horsens

René Mikkelsen, Tulip Esbjerg
Jette Fastrup, Danish Crown Holsted
Keld Larsen, Tulip Svenstrup.

Vinderne af fodboldsættet vil få tilsendt præmien til deres arbejdsplads hurtigst muligt. Vinderne af billetter til en valgfri Grøn Koncert vil få dem tilsendt, så snart de kommer Tulip i hænde. ■



KORT NYT



Slagteriløbet i Horsens plejer at have god opbakning fra både løbere og tilskuere. Arkivfoto.

ALLEREDE RUN PÅ SLAGTERILØB

350 løbere har meldt sig til Slagteriløbet i Horsens søndag den 13. april. Det er flere, end der plejer at være på det her tidspunkt med en lille måned til løbet.

Primus motor bag løbet, Lars Mose, glæder sig over, at så mange har tænkt sig at snøre løbeskoene, og han føler sig sikker på, at løbet nok skal blive fyldt op. Der er plads til, at 500 løbere kan spurte rundt om slagteriet på flere forskellige distancer – fra 2,8 km til halv og hel maraton og seks timers løb.

Han glæder sig også over, at fabriksdirektør Per Laursen har givet tilsagn om at løbe med igen i år, ligesom fire ultraløbere fra landsholdet stiller op. Selv om du måske ikke løber lige så hurtigt som dem, kan du sagtens være med, understreger arrangøren.

Du kan melde dig til på www.slagteriløb.dk.



Charlotte Jensen bruger sine erfaringer til at hjælpe andre familier i samme situation. Hun fik konstateret kræft som 13-årig og er nu igen som 25-årig ramt af sygdommen.

Med sine 25 år har hun allerede oplevet mere end de fleste, når det gælder sygdom. Derfor blev Charlotte Jensen også officielt forfatter i 2007, da hun fik udgivet bogen: "Jeg havde kræft – et år af mit liv".

- De fleste af de bøger, der er skrevet om kræft hos børn, er skrevet af læger og andre voksne. Derfor synes jeg, at det var vigtigt at skrive en bog på børns præmisser og med ord, som børn forstår.

- Jeg håber, at det er lykkedes, og at det kan være med til at hjælpe andre familier gennem en svær tid, siger hun. ■



DOM TIL TRE TIDLIGERE BLANS-LEDERE

Retten i Sønderborg afsagde i sidste uge dom i en sag mod tre tidligere mellemledere på Danish Crown i Blans.

De var anklaget for at have solgt effekter fra virksomheden og selv beholde pengene.

De tre – en opskærings-mester, en forsynings-mester og en maskinchef – blev fundet skyldige.

En af dem blev idømt 4 måneders betinget fængsel og skal derudover udføre 80 timers samfundstjeneste.

De to andre blev idømt henholdsvis 6 og 8 måneders fængsel, hvoraf den ene måned blev gjort ubetinget. Det betyder, at de hver skal en måned i fængsel.

Derudover skal vedkommende, der fik 6 måneders fængsel, udføre 100 timers samfundstjeneste og vedkommende, der fik 8 måneders fængsel, skal udføre 120 timers samfundstjeneste.

De tre dømte har alle anket dommen til Landsretten.

Tyverierne af fyringsolie, tank-anlæg og slagteri-udstyr blev opdaget i foråret 2012 og meldt til politiet.

MORTEN A. JENSEN ER BANKBESTYRER

I artiklen "Færdigretter skal laves i Aalborg" i det foregående nummer af Krogen fremgik det ved en fejl ikke, hvem der er udpeget som bestyrer af jobbanken i forbindelse med, at Tulip Faaborg lukker.

Det er tillidsmand Morten A. Jensen, der har opgaven med at hjælpe de 63 Tulip-medarbejdere videre i arbejdslivet.



Foto: Morten Faueryby.

LØKKE OG HAPPINESS

Stemningen var gemytlig og munter, da Venstres formand Lars Løkke Rasmussen i sidste uge blev vist rundt på slagteriet i Horsens af Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Ud over at trække i arbejdshandskerne fik Lars Løkke Rasmussen (billedet) set produktionen og blev

efter eget udsagn bekræftet i, at fødevarer-sektoren har stor betydning for samfundet, da blandt andet slagterierne tjener milliarder af kroner hjem til Danmark, så velfærds-samfundet kan betale for veje, sygehuse og folkeskoler.

Kjeld Johannesen glædede sig over at få muligheden for at fortælle Lars

Løkke Rasmussen om Danish Crowns strategier og udfordringer.

- Jeg har indtryk af, at han har stor forståelse for de vækstmuligheder, der er i svinekødssektoren, og at der er en del arbejdspladser i den, hvis vi får lige vilkår med vores nabolande, siger Kjeld Johannesen. ■

SOCIALPLAN GÆLDER OGSÅ MEDARBEJDERNE I FAABORG

MISFORSTÅELSE OM EFTERUDDANNELSE I AVIS.

AF JAN FØNSS BACH

Fyens Stiftstidende bragte onsdag den 19. marts en artikel, hvor budskabet på forsiden af avisen er, at der ikke som lovet er penge til efteruddannelse, når medarbejderne opsiges i forbindelse med lukningen af afdelingen.

Også andre medier har taget historien op.

Der er imidlertid tale om en misforståelse. Avisen blander Danish Crowns socialplan sammen med Industriens Kompetence-udviklingsfond, der er en del af overenskomsten.

PENGE TIL KURSER

Når Danish Crown lukker en afdeling, træder virksomhedens socialplan i kraft. Den sikrer 7.500 kr. til hver medarbejder til efteruddannelse og jobsøgning.

I forbindelse med socialplanen opretter Danish Crown desuden en jobbank. Jobbanken skal skaffe så mange medarbejdere som muligt nyt job – både i og uden for Danish Crown.

- Det vil også ske i Faaborg, hvor alle berørte medarbejdere er sikret de 7.500 kr. til efteruddannelse og jobsøgning samt mulighed for hjælp fra jobbanken, når den endelige dato for lukningen er besluttet, siger direktør for Teknik og Produktion i DC Pork Søren F. Eriksen.

Som tidligere meldt ud ventes DC Faaborg at lukke i begyndelsen af 2016.

2,3 MILLIONER KR.

Her og nu er der imidlertid tale om, at de midler, der er sat af til Kompetence-udviklingsfonden for hele virksomheden, er brugt for første halvår af 2014.

Fonden afsætter midler til efteruddannelse for alle medarbejdere i Danish Crown.

I DC Pork er der i første halvår af 2014 afsat i alt 2.300.000 kr. til samtlige medarbejdere på alle afdelinger, hvoraf ca. 2.050.000 kr. er brugt på nuværende tidspunkt.

Derfor er der meldt et midlertidigt

stop for kurser ud til alle afdelinger for at sikre, at fonden ikke kommer i underskud.

ÆRGERLIG MISFORSTÅELSE

Beløbene for i år svarer til, at man i Faaborg under normale omstændigheder ville få en andel på omkring 100.000 kr. set i forhold til antallet af medarbejdere. På grund af situationen har Danish Crown dog til dato bevilget ca. 850.000 kr. ud af de godt 2 millioner kr. til medarbejderne på afdelingen i Faaborg.

- Vi har en særlig situation i Faaborg og har derfor givet medarbejderne på afdelingen mulighed for at bruge en stor del af midlerne i Kompetencefonden til kurser. Derfor er det rigtig ærgerligt, at denne misforståelse opstår, siger Søren F. Eriksen.

10. august får Kompetence-udviklingsfonden tilført ca. 1,3 mio. kr. Derefter vil alle medarbejdere i DC Pork igen kunne søge om støtte til kurser og efteruddannelse. ■

150 MAND FÆRRE PÅ ÉT ÅR

SLAGTNINGERNE FALDT FEM-SEKS PROCENT DE TO FØRSTE MÅNEDER AF 2014.

AF LISBETH CARØE

For få slagtesvin og for stor kapacitet på fabrikkerne. Det betyder farvel til cirka 350 mand.

Det er et af elementerne i den struktur-plan, som Danish Crown lagde frem midt i januar. Det gælder stadig, selv om der aktuelt har været flere slagtesvin i en periode og sågar over-arbejde på flere fabrikker.

En opgørelse viser, at DC Pork har måttet sige farvel til 150 medarbejdere siden 1. februar 2013 som

følge af for lidt arbejde til dem. Den løbende tilpasning af slagtekapaciteten har altså allerede kostet en del job.

STADIG FÆRRE SVIN

Forventningen er, at den nedadgående kurve fortsætter. Den er ikke knækket, men har bare taget et lille hop for tiden.

- Jeg forventer stadig, at den overordnede trend er, at vi får færre slagtesvin, og dermed at vi bliver nødt til at sige farvel til 350 medarbejdere. Desværre, siger direktør i DC Pork Jesper Friis.

I januar og februar har nedgangen i antallet af slagtesvin været fem-seks procent. Siden udmeldingen om struktur-planen er DC Pork generelt stoppet med at ansætte folk, så der ikke skal fyres flere end højst nødvendigt.

SLAGTES OP

At der på det seneste er begyndt at blive leveret flere slagtesvin, har flere årsager.

Dels at de færre dyr i januar har forskubbet sig til nu, dels at der er kommet lidt flere tilmeldte dyr, end prognosen forudsagde. Dels at DC har

hævet vægtgrænserne. Og endelig dels en tilgang af leverandører fra Danish Meat Company i Vrå, der er midlertidig lukket som følge af det russiske stop for import af svinekød fra EU, da der er fundet svinepest.

Det har betydet overarbejde flere steder for at få slagtet op inden påskens produktionsfrie dage. ■

MØDER OG TRAVLHED

DC PORK ARBEJDER FORTSAT MED STRUKTUR-PLANEN.

AF LISBETH CARØE

Det er to måneder siden, Danish Crown meldte den nye struktur-plan ud. I de to måneder har der været hektisk aktivitet mange steder i DC Pork.

- Det giver selvfølgelig anledning til følelseladede reaktioner, fordi de beslutninger, vi træffer, berører mange menneskers hverdag. Det oplever

vi både på Bornholm, i Skærbæk og i forbindelse med de mange for-handlingsmøder, der har været med tillidsmænd fra de øvrige anlæg, siger direktør for DC Pork Jesper Friis.

NYE LØSNINGER

Han peger på, at der samtidig er en forståelse for situationens alvor blandt medarbejderne.

- I Radioavisen den 6. februar kunne man høre, at et meget stor flertal

af medarbejderne på fire ud af fem fabrikker var indstillet på nogen af de løsninger, vi var nået frem til - løsninger, som fagbevægelsen desværre tolkede som for vidtgående. Men det betyder ikke, at vi har givet op, forsikrer Jesper Friis.

- Umiddelbart før Krogen gik i trykken, kom der en mæglings-skitse til overens-komsten fra forligsmanden. Nu skal forslaget til afstemning blandt alle medlemmer, og herefter

fortsætter forhandlingerne for at finde løsninger, der kan vende den triste udvikling i den danske del af Danish Crown. Herunder arbejdet med at redde slagterierne på Bornholm og i Skærbæk, forklarer DC Pork-direktøren. ■

LEVENDE LAST PÅ BÅNDET

Under testene på det nye kreatur-slagteri er der af og til brugt utraditionelle metoder. Og medarbejderne har været med på det hele.

Også den dag, da leverandøren NAWI skulle stress-teste mave-tarm-båndet, stod DC-medarbejderne på spring for at hjælpe med testen.

Mave-tarm-båndets 18 pladser blev fyldt op med medarbejdere, der fungerede som stand-ins for de

kalve, malkekøer og tyre, der fremover skal slagtes på anlægget. Et mave-tarm-sæt vejer i gennemsnit 100 kg. og helt op til 150 kg. for en velvoksen tyr.

- Det var derfor ikke alle testpersoner, der lå inden for gennemsnitsvægten, siger teknisk chef Niels V. Juhl.

Læs mere om indkøringen af det nye kreatur-slagteri på side 10-13. ■



Også DC Beefs direktør Lorenz Hansen tog en tur på båndet. Foto: DC.



FÆRDIGHEDER FREM FOR FYRESEDDER

TULIP I VEJLE HAR HJULPET EN RÆKKE MEDARBEJDERE MED
BEDRE AT KUNNE BEGÅ SIG I DET DIGITALE DANMARK.
RESULTATET ER OVER AL FORVENTNING.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Hvert efterår falder produktionen hos Tulip i Vejle, da japanernes sult efter pølser stilner af. Det har traditionelt betydet afskedigelse af en række medarbejdere, men nu har Tulip valgt i stedet at tilbyde kurser i at begå sig elektronisk.

- Der er tit fokus på, at mange ældre kan have svært ved at vænne sig til, at al kommunikation foregår elektronisk, men det gælder faktisk for rigtig mange mennesker. Derfor har vi givet vores ansatte en mulighed for at blive klædt på til udviklingen ved at tilbyde kurser i at navigere i det digitale Danmark, forklarer uddannelses- og trænings-koordinator hos Tulip i Vejle Leif Ladefoged Rasmussen.

KAN HJÆLPE MED LEKTIER

En af dem, der har taget imod tilbudet med kyshånd, er Somrit Sørensen. Hun har været ansat i syv år.

- JEG HAR LÆRT RIGTIG MEGET, SOM JEG KAN BRUGE I MIN HVERDAG.

*Somrit Sørensen,
pakkeri-medarbejder.*

- For mig har det været genialt. Jeg har lært rigtig meget, som jeg kan bruge i min hverdag. Jeg har lært meget om, hvordan jeg kommunikerer med det offentlige, og jeg har også lært nogle ting, som gør det nemmere for mig at hjælpe min 10-årige datter med lektierne, forklarer hun.

Somrit Sørensen beskriver sig selv som en person, der altid er blandt

de første til at tage imod tilbud om uddannelse. Dér adskiller hun sig fra kollegaen Svend Erik Grønnebech, som var mere skeptisk.

MERE MODIG NU

- Jeg gad ikke på kursus, men jeg blev meget positivt overrasket. Der var ikke tale om, at vi bare skulle opbevares. Tværtimod blev jeg udfordret og lærte rigtig meget. Der er jo sket en del, siden jeg gik ud af skolen i 1966, griner Svend Erik Grønnebech.

- DER ER JO SKET EN DEL, SIDEN JEG GIK UD AF SKOLEN I 1966.

*Svend Erik Grønnebech,
pakkeri-medarbejder.*

Han har nu fået langt mere mod på at tænde sin computer i dagligdagen. Også kollegaen Anders Niemann Nielsen kan bekræfte, at kurset kan give kontant udbytte.

60.000 KR. TILBAGE I SKAT

- Jeg brugte meget tid på at lære om Skats hjemmeside. Jeg havde tidligere fået at vide, at de oplysninger, jeg havde givet Skat, var med i min selvangivelse, men det var ikke tilfældet. Nu har jeg lært at navigere på skat.dk og udfylde oplysningerne rigtigt. Det betyder blandt andet, at jeg får 60.000 kr. tilbage fra Skat, fordi mine fradrag ikke har været taget med de seneste tre år, siger Anders Niemann Nielsen.

ALLE VINDER

Han er ansat i pølsefabrikken, mens Somrit Sørensen og Svend Erik

- JEG HAR LÆRT AT UDFYLDE OPLYSNINGERNE RIGTIGT PÅ SKAT.DK. SÅ NU FÅR JEG 60.000 KR. TILBAGE I SKAT.

*Anders Niemann Nielsen,
pølsefabrikker.*

Grønnebech står i pølsefabrikken. Selv om kurset handler om at give medarbejderne viden, de kan bruge i privatlivet, har initiativet også gavn timer virksomheden.

- Det nemmeste for Tulip havde selvfølgelig været at fyre en række ansatte, når produktionen faldt,

ligesom det er sket tidligere år. Nu har vi i stedet mulighed for at fastholde dygtige medarbejdere, og det styrker os på sigt, fordi vi ikke skal ud og ansætte og oplære nye ansatte, når produktionen stiger igen i januar. Samtidig lærer medarbejderne også meget, som de kan bruge på jobbet, siger mester i pølsefabrikken Thomas Dufresne.

Det bekræfter Somrit Sørensen.

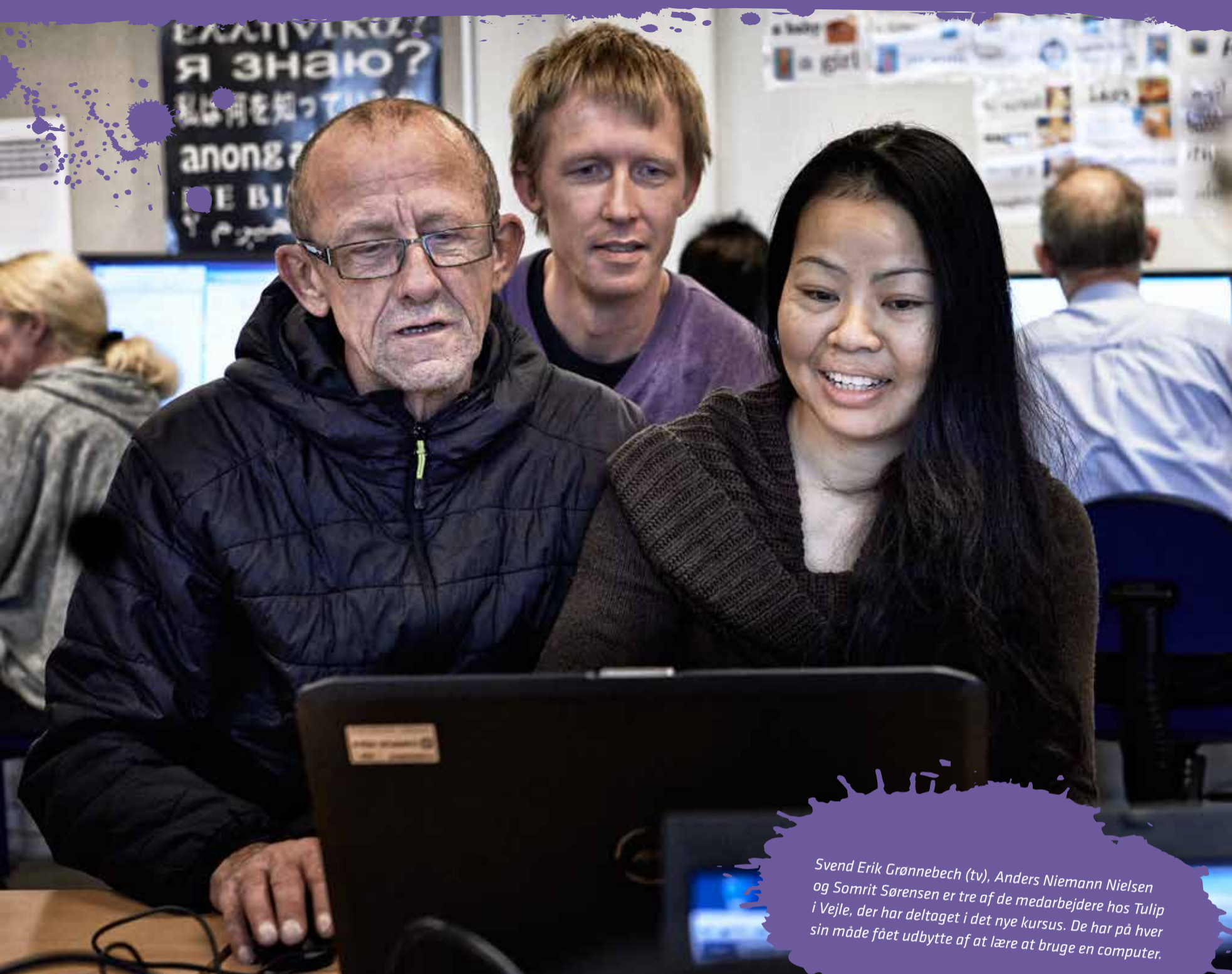
- Jeg er generelt blevet bedre og mere tryk ved at bruge en computer. Samtidig har jeg fået meget nemmere ved at tyde de grafer, som Tulip bruger til at informere medarbejderne om, hvordan det går med forskellige projekter. Jeg synes, at kurset er et fantastisk initiativ, siger Somrit Sørensen. ■

MÅLRETTEDE KURSER

Tulip-medarbejdernes kurser er finansieret via Kompetencefonden og Statens Videreuddannelse.

Det betyder, at medarbejderne har fået dækket størstedelen af deres løn under forløbet.

Inden medarbejderne er begyndt på kurset, er de blevet testet i to timer for at fastslå deres niveau. Derefter er de blevet delt ind i hold, så hvert kursus er rettet til efter deltagernes niveau. ■



Svend Erik Grønnebech (tv), Anders Niemann Nielsen og Somrit Sørensen er tre af de medarbejdere hos Tulip i Vejle, der har deltaget i det nye kursus. De har på hver sin måde fået udbytte af at lære at bruge en computer.

TULIP GØR OP MED TABUER

LÆSE-VANSKELIGHEDER FÅR TULIP TIL AT SÆTTE IND MED MÅLRETTEDE TILBUD OM UDDANNELSE.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Mange medarbejdere har fået sig en overraskelse, når de har ladet sig teste i blandt andet matematik og dansk. Mellem 20 og 25 procent har i større eller mindre grad besvær med at læse, viser tests, som Tulip har tilbudt en række medarbejdere på fabrikken i Vejle.

- Tulips ansatte i Vejle er dygtige og pålidelige medarbejdere, der løser deres arbejdsopgaver, og derfor er vi også blevet overraskede over resultaterne, siger Leif Ladefoged Rasmussen.

Han er uddannelses- og træningskoordinator hos Tulip i Vejle.

- Det skyldes måske, at besvær med at læse ikke er noget, alle snakker højt om. Men det er vigtigt, at Tulip som virksomhed tilbyder hjælp til dem, der gerne vil have det, tilføjer han.

NEMMERE HVERDAG

Han understreger, at Tulip i en år-række har tilbudt kurser til dem, der har været åbne omkring deres læse-vanskeligheder. Han håber, at tests kan være med til at fjerne det tabu, som nogle måske føler, at læsebesvær er lig med.

- Vi har som virksomhed mulighed for at give uddannelse og redskaber, der kan gøre dagligdagen nemmere for en lang række af vores ansatte. Ikke blot på arbejdspladsen, men i endnu

- UNDERVISNINGEN SKAL SES SOM ET TILBUD, DER FORHÅBENTLIGT KAN VÆRE MED TIL AT GØRE LIVET NEMMERE FOR VORES ANSATTE.

Leif Ladefoged Rasmussen, uddannelses-koordinator i Tulip, Vejle.

højere grad i privatlivet. Derfor er jeg også rigtig glad for, at så mange ansatte har sagt ja til at blive testet, siger Leif Ladefoged Rasmussen.

I samarbejde med Campus VUC i Vejle er Tulip ved at planlægge de første undervisnings-forløb for medarbejdere med læse-vanskeligheder.

- Der er intet pinligt i at have læse-vanskeligheder, og vi har ingen medarbejdere, der ikke kan udføre det arbejde, de gør i dag. Derfor skal muligheden for undervisning også ses som et tilbud, der forhåbentligt kan være med til at gøre livet nemmere for vores ansatte. Så jeg håber, at mange tager imod det, siger Leif Ladefoged Rasmussen. ■





Jens Kristian Iversen var hurtig til at springe på DC's tillæg til nybyggede stalde til slagtesvin.

TILLÆG TIL NYT BYGGERI ER EN SUCCES

TEKST OG FOTO TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Danish Crowns tillæg til nyt byggeri er en succes. Til dags dato er der givet tilskud til godt 300.000 slagtesvin.

Jens Kristian Iversen er én af de slagtesvineproducenter, der nyder godt af tilskuddet. Han har netop indviet sin nye slagtesvine-stald med 1.300 stipladser på gården Skautrupgaard lidt syd for Holstebro.

Jens Kristian Iversen har ansøgt om at få tildelt Danish Crowns nybygnings-tillæg på 15 øre/kg i fem år, og det har han fået.

5.200 GRISE I NY STALD

Dermed bliver de årlige 5.200 slagtesvin, der kommer ud af den nye stald hos Jens Kristian Iversen en del af den gruppe på godt 300.000 slagtesvin, der siden lanceringen for halvandet år siden modtager tillægget.

- Jeg kommer til at modtage cirka 85.000 kr. om året fra Danish Crown i nybygnings-tillæg. Og fordi min produktion nu stiger til 17.000 slagtesvin, så betyder det, at min indtjening stiger med samlet 155.000 kr. om året, siger Jens Kristian Iversen.

FREMTID FOR SØNNEN

For ham er udvidelsen en måde at sikre fremtiden på. Han er 45 år, og hans søn udtrykker ønske om at blive en del af bedriften en dag.

- Vi må følge med udviklingen, og det er større enheder. Så da jeg hørte om Danish Crowns tillæg, ansøgte jeg selvsamme dag.

Nybygnings-tillægget er en fantastisk håndsrækning, siger Jens Kristian Iversen.

I alt har Danish Crown sat 500.000 kr. af til nybygnings-tillægget. I puljen er der penge tilbage til yderligere cirka 200.000 slagtesvin.

MED I BANKEN

Desuden har DC introduceret et ombygnings-tillæg. Det kan bruges til at støtte, at andre dyre-stalde, for eksempel so-stalde og kyllingehuse, bliver bygget om til slagtesvin. Den pulje er på 250.000 slagtesvin, og der er cirka 73.000 tilbage.

- JEG SØGTE SELVSAMME DAG, JEG HØRTE OM DANISH CROWNS TILLÆG.

Jens Kristian Iversen, slagtesvine-producent.

- Hverken nybygnings-tillægget eller ombygnings-tillægget afgør alene, om der bygges nyt eller bygges om. Men det er en håndsrækning, som skal få det hele til at balancere. Der er ingen tvivl om, at de her tilskud er gode at tage med i penge-institut og kredit-forening, når der skal diskuteres investeringer, siger direktør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

Han understreger, at man i Danish Crown er meget tilfreds med de to tillæg, som indtil videre har bevist deres eksistens-berettigelse. ■

MARKANT STOPPER

LARS MOSE: - JEG FØLER, JEG STÅR ET ANDET STED I DAG.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Med udgangen af maj stopper Lars Mose som fælles-tillidsmand på slagteriet i Horsens. Det har han valgt efter 13 år som en meget aktiv og temmelig ny-tænkende repræsentant for sine 1250 kolleger på Danish Crowns største og mest moderne svineslagteri.

Han har meddelt kollegerne, at han ikke genopstiller til det ordinære valg om et par måneder, så de har god tid til at finde en afløser, og så han kan nå at få de sidste opgaver lukket. Begge dele ligger ham på sinde.

Desuden har han skippet posten som formand for Tillidsmandskollegiet – det fælles forum for tillids-repræsentanter i Danish Crown og Tulip.

KØKKEN-SNAK

Krogen fanger den travle tillidsmand derhjemme til en snak over køkkenbordet om, hvad der har fået ham til at tage det skridt.

- Der er såmænd ikke noget dramatik i det. Jeg har længe tumlet med, at jeg synes, jeg har udviklet mig i en retning, hvor jeg bare ikke rigtig føler, at jeg passer sammen med det, der er de overordnede udmeldinger fra fagbevægelsen. Det vil jeg ikke stå på mål for, forklarer Lars Mose.

- Jeg tror, det handler meget om, at jeg de senere år har gjort en del for at sætte mig ind i den udvikling, vores branche er igennem. Jeg har forsøgt at forstå, hvorfor ledelsen tænker og handler, som den gør. Om den baggrund, der er for de forslag, som ledelsen kommer med.

SKAL SELV TAGE DEL

- Det er jo ingen hemmelighed, at slagterierne i Danmark er under pres og efterhånden har været det i mange år. Det presser også os som medarbejdere. Min holdning er – og har altid været – at vi som medarbejdere skal spille ind og være en aktiv

deltager i stedet for bare passivt at se til. Vi skal selv være med til at styre frem for at overlade vores skæbne til andres beslutninger.

- For mig har det altid været vigtigt at kæmpe for at sikre kollegernes job. Det har været min ledetråd gennem hele mit tillidsmandsarbejde.

- Derfor har jeg også været villig til at kikke på det, som nogen kalder ultra-traditionelle løsninger. Det nytter ikke noget, at vi som fagforening kommer med svar, der hører en svunden tid til. Vi er nødt til at forholde os til, hvordan virkeligheden er her og nu, og hvordan den tegner i fremtiden. Derfor har jeg også været talsmand for, at vi skal være med til at udvikle Danish Crown frem for at afvikle virksomheden.

HELLERE GÅ FORREST

- Nogen vil måske sige, at du har givet køb på de goder, der er opnået. For eksempel ved at foreslå, at slagteri-arbejderne skal af med fem procent af deres løn til en fond, hvor landmændene kan låne til at bygge nye slagtesvine-stalde?

- MIN LEDETRÅD HAR ALTID VÆRET AT KÆMPE FOR KOLLEGERNES JOB.

Lars Mose, afgående tillidsmand.

- Det kan jeg udmærket godt forstå. Forslaget var et forsøg på at være med til at løse det grundlæggende problem, at vi mangler slagtesvin på de danske slagterier.

- Mit håb var, at hvis vi selv var parate til at byde ind, kunne vi også få andre med. At vi kunne flytte noget for at ændre den kedelige udvikling, så det både ville være til gavn for os, fordi det kunne sikre vores job og måske

TILLIDSMAND

endda skaffe flere job, til gavn for Danish Crown, der kunne få en bedre økonomi i den danske del af forretningen, og til gavn for samfundet, der har brug for vækst og eksportindtægter.

NYTTER AT GÅ NYE VEJE

- Det tegner da også til, at vi rykkede ved noget. Godt nok blev forslaget stemt ned, men nu ser der ud til at være politisk vilje til, at medarbejdere, der investerer i et Medarbejderselskab, får deres penge igen. Så jeg synes, det har vist sig at nytte, at vi er med til at skabe nye, utraditionelle løsninger, slår Lars Mose fast.

- DET NYTTER, AT VI SKABER NYE, UTRADITIONELLE LØSNINGER.

Lars Mose, afgangende tillidsmand.

Hvordan reagerede dine kolleger på beskeden om, at du stopper?

- Der var da nok nogen, der blev chokerede, da jeg gik på radioen og læste den meddelelse op, som jeg bagefter lagde ud på bordene. Rigtig mange er kommet hen og har spurgt hvorfor, men når jeg så har fortalt baggrunden, har de godt kunnet forstå det. Jeg er meget glad for den opbakning, jeg har mødt fra kollegerne de seneste uger.

BEDRE AT SAMARBEJDE

Han holder en pause i talestrømmen for ligesom at vende ordene i hovedet, inden de slipper ud over læberne.

- Jeg har vel været igennem en personlig udvikling de senere år. I min fritid har jeg taget et voksenpædagogisk grundkursus, og så har jeg taget det sidste fag i merkonomi i ledelse, og for tiden deltager jeg i et kursus i forfatterskab, så jeg har fået nogle andre perspektiver på mange ting. Efterhånden har jeg indset, at jeg ikke længere med mig selv i behold kan stå inde for de værdier, jeg som tillidsmand ville være en del af.

- For mig vil kollegernes job altid være det vigtigste for en tillidsmand at kæmpe for. Det er i hvert fald det, jeg



Lars Mose får måske snart tid til at få gjort mere ved projekterne derhjemme, når han holder som tillidsmand. Entreen trænger til en kærlig hånd, har fru Tina ladet forstå, men det kan godt knibe med at få den slags gjort færdigt.

står for sammen med troen på, at det er bedre at samarbejde. Før i tiden, da der nærmest ikke gik en uge uden en strejke, og fronterne var stillet skarpt op... Jamen, det kommer vi jo ingen vegne med, og det har begge sider heldigvis erkendt. Jeg synes også, at ledelsen i Danish Crown har rykket sig de senere år. Vi har fået en meget bedre samarbejdsform, og det håber jeg fortsætter, bemærker

- JEG ER MEGET GLAD FOR KOLLEGERNES OPBAKNING.

Lars Mose, afgangende tillidsmand.

den 47-årige snart forhenværende tillidsmand.

Hvad han skal lave i DC, hvor han har været i 21 år, ved han endnu ikke. Det bliver der taget stilling til, når tillidshvervet er givet videre til den næste på posten. ■





Den timelange bustur giver Tønder-medarbejderne et hvil mellem slagtingerne.

TUR-RETUR TØNDER-HOLSTED

BUSTUR MED GOD STEMNING, MANDEBLADE OG MADPAKKE.

AF LISBETH CARØE

FOTO CLAUS PETERSEN

Thermo-kanderne og madkassen bliver stillet frem på bordene, så snart den store dobbeltdækker-bus fra Papuga tøffer ud af parkeringspladsen bag det gamle kreatur-slagteri i udkanten af Tønder.

Passagererne sidder i grupper og sludrer, snupper en bid mad eller kigger i Penthouse, viser de med et smørret grin.

Andre benytter chancen for en lur.

ARBEJDSDAG PÅ 15 TIMER

Det er tydeligvis rart med en pause mellem formiddagens punktligt slagting i de velkendte rammer på

Vidding Herredsgade og den prøve-slagting, der venter på det top-moderne slagteri i Holsted.

De første prøveslagtinger har netop været en prøve på, hvad der skal til for at få et høj-teknologisk slagteri til at blive til en minutløs maskine, og det tager tid. Den første prøveslagting trak ud, så slagteriarbejderne først returnerede med bussen til Tønder kl. 21.30. En arbejdsdag på 14-15 timer.

Men stemningen i bussen denne dag, da den første store prøveslagting skal finde sted, er god. Det er tredje gang, passagerne drager mod nord.

**- DET ER EN TRYK
ARBEJDSPLADS.
DET BETYDER MEGET.**

*Adrian Sobrerejow,
slagteriarbejder.*

På en blanding af polsk, tysk, engelsk og dansk fortæller de om deres grunde til at flytte med til Holsted.

- Det er, fordi jeg elsker min chef, gnækker Borys Skrzynecki til sine landsmænds store latterbrøl.

Han sidder i gruppen af polakker, der har indtaget det øverste dæk i bussen. Den tysktalende chef, mestersvend Michael Voss, der også selv bor i Tyskland, assisterer som tolk. Men Borys har også mere seriøse begrundelser.

OPLEVER RESPEKT

- Jeg glæder mig til at arbejde i Holsted. Danmark er god for mig. Jeg tjener det dobbelte af, hvad jeg kunne i Polen, og her er et godt arbejdsmiljø.

- Vi bliver behandlet med respekt, og det er nummer et med en god atmosfære, forklarer den 23-årige slagteriarbejder.

32-årige Adrian Sobrerejow har arbejdet otte måneder i Tønder, så han vidste på forhånd, at fabrikken ville lukke. Sammen med fire-fem kolleger har han lejet et hus, og hver anden weekend kører de hjem til deres familier i Polen.

- Jeg kom her for at arbejde og for at tjene penge. Man kan ikke tjene penge i Polen. Jeg ser frem til at arbejde i Holsted, hvor alt er nyt og spændende. Jeg er spændt på, hvordan det bliver, for det er en stor fabrik, men det er en tryk arbejdsplads, og det betyder meget, forklarer han.

Adrian ser også frem til at arbejde sammen med kolleger fra andre fabrikker.

- Vi har lært hinanden at kende efter den første måned, og jeg kender allerede nogle af dem, føjer han til.

ERFARNE VIL MED

Nedenunder er 61-årige Karsten Laugesen og 63-årige Mohammed Mojib bænket om et bord. De har arbejdet henholdsvis 26 og 20 år i Tønder og vil gerne fortsætte.

- Jeg er ikke klar til at gå på efterløn, jeg føler mig hverken gammel eller slidt op. Man skal bare lære at styre, hvordan man belaster sig

selv, så kan man godt holde til det. Jeg tror, Holsted bliver alletiders. Det skal nok komme til at køre, når det hele er på plads, mener Karsten Laugesen.

- HOLSTED BLIVER ALLETIDERS, NÅR DET HELE ER PÅ PLADS.

Karsten Laugesen,
slagteriarbejder.

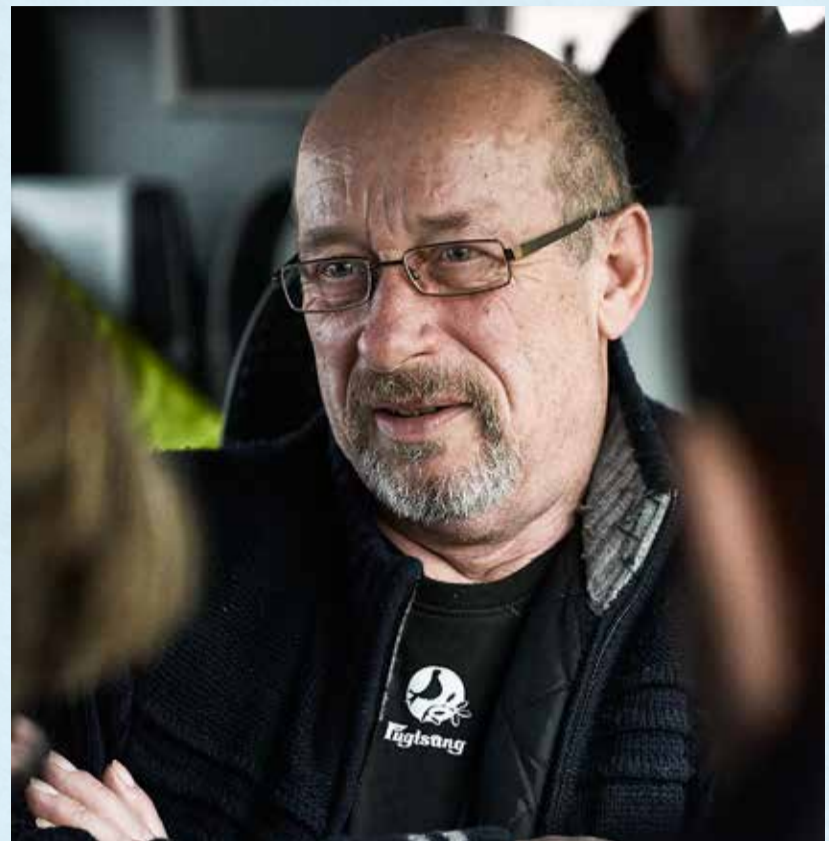
Mohammed Mojib har taget skridtet fuldt ud. Han flytter fra Tønder op i nærheden af det nye slagteri og ser frem til at være med til at gøre arbejdet færdigt, som han siger.

- Det er spændende at være med til at starte op i Holsted, hvor der er bedre plads og taget hensyn, så vi ikke bliver belastet som i Tønder, synes han.

BEDRE INDRETNING

Forrest i bussen sidder tyskerne Marco Oelerking, Dirk Seemann og Helge Wesslin. De snakker, hører musik og slapper af på turen.

- Det er klart, at jeg glæder mig. Det er et nyt og moderne slagteri med bedre plads, omklædning og kantine, og så bliver der et bedre flow mellem



For 61-årige Karsten Laugesen har det ikke været et spørgsmål, om han skulle tage med til Holsted. Han har ganske enkelt ikke tænkt sig at stoppe med at arbejde endnu.

slagtegangen, hvor jeg arbejder, kantinen og omklædningen, fremhæver Dirk.

Også Marco er forventningsfuld, selv om den to-delte arbejdsdag er mere besværlig. Han forstår godt, at det er

nødvendigt både at slagte i Tønder og Holsted i en overgangs-fase.

LÆNGERE FREDAG

Helge har lidt mere blandede følelser, for arbejds-sted i Holsted betyder, at han skal være længere væk fra familien i Leck 30 km syd for grænsen. Især som følge af, at de fem arbejdsdage bliver lige lange i stedet for, at de som før kunne holde tidligt fri om fredagen, gør weekenden og samværet med kone og børn kortere.

Bussen svinger ind i rundkørslen, hvor et gult Danish Crown-skilt dukker op. Tønder-folkene myldrer ud og griber deres plastiksæk med arbejdstøj i bagagerummet for kort efter at indtage deres nye pladser på det nye kreaturslagteri. ■



Borys Skrzynecki glæder sig til at arbejde i Holsted. I det hele taget er den polsk kreaturslagter glad for at være i Danmark og i Danish Crown.



PRØVESLAGTNINGER FORLØBER GODT

KREATURSLAGTERI SPÆKKET MED COMPUTERTEKNOLOGI TESTES SKRIDT FOR SKRIDT.

AF LISBETH CARØE

FOTO CLAUS PETERSEN

Mens blå skurvogne står stablet oven på hinanden udenfor og signalerer byggeplads, tegner konturerne af Danmarks mest moderne kreaturslagteri sig indendørs. Forventningsfulde står slagterne klar på hver deres platform og venter på, at dagens prøveslagtning går i gang.

DC Beef har i løbet af de seneste uger testet det nye slagteri i Holsted, der er højautomatiseret. Computerteknologi styrer produktionen, og det har vist sig at være den største udfordring, for selve slagteudstyret og det at slagte dyrene fungerer fint allerede.

- Vi arbejder med at få softwaren til at køre optimalt. Det er ikke så ligetil at få den slags til at virke, som den skal. Vi har nogle udfordringer med at

få styringen af kæderne til at køre, så de er i takt med hinanden, men det går bedre og bedre, fortæller direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

63 DYR I BEGYNDELSEN

Da den første større prøveslagtning fandt sted, omfattede den 63 dyr, som fik en helt særlig opmærksomhed. Både slagteriarbejdere, salgsfolk, dyrlæger og projektfolk tog opstilling og fulgte spændt med, da slagtningen gik i gang, ligesom en skare af computerkyndige folk var på tæerne.

Så snart der var det mindste stop i produktionen, sprang specialister fra leverandøren NAWI, Danish Crowns egen SAP-afdeling og Slagteriernes Forskningsinstitut til med deres bærbare computere og fik løst problemerne hen ad vejen.

- Slagtningen gik rigtig fint. Det var kun tredje gang, vi prøvede at slagte dyr på det nye anlæg, sagde en tilfreds fabrikschef Per Svane Knudsen bagefter.

275 SLAGTNINGER

Trin for trin er der skruet op for slagtningerne i Holsted. Ved Krogens deadline var produktionen oppe på 275 dyr på en hel dag, og vel at mærke inden for almindelig arbejdstid og uden slagtning i Tønder.

- Det er rekord og det bedste indtil videre, forklarer fabrikschefen.

Samtidig er der kommet gang i udbening i skærestuen, ligesom den første produktionslinje til hakkekød er taget i brug. Ved redaktionens slutning var der produceret 10.000 bakker i løbet af en dag.

TØNDER SOM GARANT

Når den almindelige produktion indfinder sig, er målet at slagte 110



For hver prøveslagtning går det bedre og bedre med at få dyrene igennem.

TO UD AF TRE HAR FÅET NYT JOB

STATUS: 243 MEDARBEJDERE I DC BEEF ER SIKRET JOB, NÅR DE FIRE ANLÆG LUKKER.

AF LAURA SULBÆK

Arbejdsdagene på DC Beefs anlæg i Skjern, Holstebro, Fårvang og Tønder er ved at være talte for medarbejderne. Snart står det nye kreaturslagteri i Holsted helt klar, og produktionen kan for alvor begynde.

Det betyder, at medarbejderne på de fire anlæg sammen med DC's

jobbank har skullet finde ud af, hvad fremtiden så skal byde på.

I alt er 365 medarbejdere berørt af lukningerne af DC Beefs anlæg, men 243 af dem har allerede sikret sig et nyt job, når deres arbejdsplads lukker. Det vil sige, at 67 procent – eller to ud af tre – har deres fremtid på plads.

MANGE MED TIL HOLSTED

Af de 243 har 229 medarbejdere

fundet job i DC. Størstedelen rykker med til det nye slagteri i Holsted, mens 14 medarbejdere har fundet et helt nyt job uden for DC.

- Det har i jobbanken handlet om at finde job-tilbud, som folk kan se sig selv i og samtidig tilbyde kurser, som kan bane vejen til nye og flere job-muligheder for medarbejderne. Når først medarbejderne har fundet ud af, hvad de vil, er det egentlig gået

rimelig hurtigt med at hjælpe dem videre, fortæller Per Lund Brunsgaard.

Han bestyrer den fælles jobbank for DC Beef-medarbejderne.

LUREPASSERE

Tønder og Skjern er de anlæg, der ligger tættest på Holsted, og det er derfor også her, flest medarbejdere har valgt at rykke med til det nye slagteri. I alt 186 medarbejdere fra de

kreaturer i timen. Det vil sige 1000 dyr om dagen.

I indkøringsfasen er det medarbejdere fra DC Beef i Tønder, der har stået for prøveslagtingerne, inden kollegerne fra Skjern, Fårvang og Holstebro følger trop.

- VI ARBEJDER MED AT FÅ SOFTWAREN TIL AT KØRE HELT OPTIMALT. DET ER IKKE SÅ LIGETIL.

Lorenz Hansen, direktør.

- Vi har fastholdt muligheden for at slagte i Tønder, så vi sikrer, at vi hele vejen igennem både kan aftage dyr og kan levere kød som aftalt til vores kunder, siger Lorenz Hansen.

GODT HUMØR

For alle involverede kræver det en ekstra indsats at få det første nye kreaturslagteri i Danmark i 40 år til at blive til virkelighed. Både under projekteringen og nu under indkøringen.

- JEG ER IMPONERET. DER ER TÆNKT OVER DET HELE.

Jan Thomsen, slagteriarbejder.

Men alle tager det med godt humør og går på med krum hals, er tillids-



Så snart de første kreaturer bliver kædet op og begynder deres rundfart i det topmoderne slagteri, er alle mand på plads. Også computer-eksperterne, som bliver udfordret.

mand Villy Petersen og fabrikschef Per Svane Knudsen enige om. Det bakkes op af en af de erfarne folk.

- Jeg er imponeret over slagteriet. Der er tænkt over det hele, og jeg kan ikke se noget, der kunne være gjort bedre. Jeg glæder mig til at arbejde her. Det er nyt og spændende, siger 62-årige Jan Thomsen og erklærer sig parat til at snuppe fem år mere. ■



Alle hjælper til, også fabrikschef Per Svane Knudsen må have kniven i hånden for at få slagtingen til at glide.

to slagterier flytter med og skal være med til at starte et nyt kapitel for DC Beef.

Der er dog også medarbejdere, der endnu ikke har taget stilling til deres fremtidige beskæftigelse ifølge jobbank-bestyreren.

- Vi har stadig medarbejdere i jobbanken, der endnu ikke har taget stilling til deres jobsituation, og som klart giver udtryk for, at de ikke har nogen plan. Nogle lurepasser og håber på en forlængelse lige til det sidste, siger Per Lund Brunsgaard.

Lige nu er der 108 ledige medarbejdere i jobbanken.

KOM PÅ KURSUS

Jobbank-bestyreren tror dog, at de

begynder at rykke på sig, når den sidste arbejdsdag for alvor begynder at nærme sig på de forskellige anlæg.

- Heroppe i Holstebro har vi sidste dag i slutningen af marts, og det har fået nogle til at vågne op til dåd og melde sig til kurser. Sådan tror jeg også, at det bliver de andre steder, siger Per Lund Brunsgaard.

Blandt populære kurser er lager og logistik, brug af CNC-maskiner og stort kørekort.

Per Lund Brunsgaard har selv sidste arbejdsdag som bestyrer af jobbanken den 26. december i år og håber at have hjulpet flest muligt videre inden da. ■

STATUS PÅ JOBBANK

| | Antal medarbejdere | Job i DC | Job uden for DC | Pension/ efterløn | Ledige |
|-----------|--------------------|----------|-----------------|-------------------|--------|
| Skjern | 147 | 108 | 2 | 8 | 29 |
| Holstebro | 78 | 25 | 9 | 3 | 41 |
| Fårvang | 50 | 18 | 1 | 1 | 30 |
| Tønder | 90 | 78 | 2 | 2 | 8 |
| I alt | 365 | 229 | 14 | 14 | 108 |



LABORATORIER SAMLES I HORSENS

DE MIKRO-BIOLOGISKE LABORATORIER BLIVER NU TIL ÉT.

AF JAN FØNSS BACH OG LAURA SULBÆK

Det er besluttet at samle DC's mikrobiologiske laboratorier på slagteriet i Horsens.

Det betyder, at det nuværende laboratorium i Herning flyttes til Horsens fra 1. september 2014. Hele flytningen forventes at være afsluttet inden udgangen af 2014.

- Overflytningen medfører en væsentlig besparelse og bedre udnyttelse af ressourcerne, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

Flytningen betyder, at der samlet skal tages afsked med fem til seks medarbejdere fra de to laboratorier.

I alt er 22 laboranter, 11 trikinøser og 2 laboratorie-ledere fra de to

slagteriens laboratorier berørte af sammenlægningen.

DEL AF STRUKTUR-PLAN

I tiden frem til flytningen vil der blive kigget på mulighederne for at optimere de interne arbejdsgange i laboratorierne, og det vil også komme til at berøre medarbejderne. Det gælder for eksempel arbejds-processerne, mødetider og fleksibilitet.

- I lighed med de øvrige strukturændringer på slagterierne er vi nødt til også at kigge på den perifere drift. Det er meget beklageligt for de medarbejdere, det rammer, men jeg tror på, at vi ved at samle de mikrobiologiske kompetencer i Horsens vil opleve en lang række fordele, siger Lars Thorgaard Henriksen.

Han er underdirektør i DC's indkøbsafdeling og har stået i spidsen for

effektiviseringen sammen med laboratorie-lederne.

- Det er vigtigt at pointere, at de løsninger, der vil blive gennemført for laboratorierne, ikke vil have betydning for den øvrige drift på slagterierne. For eksempel vil prøverne selv-

følgelig stadig blive undersøgt inden for tidsfristerne, slår Lars Thorgaard Henriksen fast.

Det kemiske laboratorium i Ringsted bliver i første omgang ikke berørt af ændringerne. ■

638.000 PRØVER OM ÅRET

- Laboratoriet i Herning behandler 149.000 trikin- og mikrobiologiske prøver om året
- Horsens analyserer 169.000 trikin- og mikrobiologiske prøver
- Til sammen altså 318.000 prøver
- Stort set det samme som laboratoriet i Ringsted
- Her behandles 320.000 trikin- og kemiske prøver om året.

KINESISKE KOLLEGER I ARBEJDESTØJET

AF JAN FØNSS BACH

Tre medarbejdere fra ESS-FOOD i Hong Kong og Kina har netop besøgt Danmark for at lære mere om DC's produkter.

Alan Sin, Michelle Zhang og Alex Wang arbejder til daglig med at sælge dansk svinekød til DC-koncernens kunder i Hong Kong og Kina. De forlod ESS-FOOD's kontorer i Hong Kong og Shanghai til fordel for at lære mere om DC's produkter.

De trak selv i arbejdstøjet for at prøve kræfter med produktionen på et dansk slagteri.

- Vores kolleger besøgte blandt andet detailpak-afdelingen i Herning og hovedkontoret i Randers og fik en rundtur på slagteriet i Ringsted for at lære hele processen at kende, fra grisen kommer ind på slagteriet, til den sendes videre som delstykker ud i verden, siger eksportchef Arnth Henriksen fra eksportafdelingen i Randers.

- Derefter gik vi i dybden med en række emner som eksempelvis vores

kalkulationer og betydningen af at ændre på specifikationerne på en udskæring. De prøvede også selv at skære skinker og forender og fik selvfølgelig specielt et dybere kendskab til vores produkter til det kinesiske marked, forklarer han.

Ikke mindst arbejdet med at skære skinker og forender var en oplevelse.

- Det gik fint. De synes, det var hårdt arbejde, men fik en god forståelse for de forskellige kødstykker. Alan var desuden med til at pakke nogle af de

koteletter, han selv sælger, fortæller kvalitetsinspektør Søren Michael Hansen, der ledsagede de kinesiske kolleger under hele deres ophold. ■



Alan Sin, Michelle Zhang og Alex Wang trak i slagtertøjet for at få førstehåndsindtryk af de produkter, de sælger for DC.
Foto: DC.



Sådan kommer DAT-Schaub til at tage sig ud i Esbjerg, når den nye bygning med administration, omklædning og kantine står færdig. Tegning: Arkitektfirmaet Rudolf Lolk.

DAT-SCHAUB OVERTAGER DC-GRUND

TARM-FIRMAET HAR LEJET EN DEL AF DC'S GAMLE SLAGTERIGRUND I ESBJERG OG ER ALLEREDE I GANG MED NEDRIVNING.

AF LAURA SULBÆK

Siden tarm-virksomheden DAT-Schaub blev grundlagt tilbage i 1893, har det været med udgangspunkt i fabrikken i Storegade i Esbjerg, men ved årsskiftet bliver adressen skiftet ud.

DAT-Schaub har nemlig lejet en del af grunden, hvor DC's gamle slagteri i Esbjerg ligger. Det er planen, at der skal opføres ny administration, omklædning og kantine. De øvrige bygninger, der ligger på den del af grunden, som DAT-Schaub har lejet, skal renoveres, og der skal lager og produktion etableres.

- Vi har modtaget alle godkendelser til nedrivningen og alle tilladelser til opførelsen af de nye bygninger. Der er allerede gang i nedrivningen af nogle af de gamle bygninger, og vi forventer at flytte ud af Storegade ved årsskiftet, fortæller DAT-Schaubs produktionsdirektør Knud Andersen.

LET ADGANG

Med til den nye adresse på Danish Crowns gamle slagteri følger cirka 40 produktionsmedarbejdere og 20 funktionærer.

Slagteriet lukkede i 2012 og ligger ned til Esbjerg havn. Det er en af årsagerne til, at DAT-Schaub har besluttet sig til at flytte dertil.

- Der er lavet ny tilkørsel til havnen i Esbjerg, og der er samtidig let adgang til motorvejen fra den nye grund. Det betyder, der er meget bedre transport-forhold, end vi har nu, hvor byen efterhånden er vokset op omkring virksomheden, siger Knud Andersen.

VÆK FRA NABOER

Da DAT-Schaub i sin tid blev etableret på den nuværende adresse, lå det isoleret på en mark uden for Esbjerg. Men med tiden har byen udviklet sig, og efter 122 år ligger DAT-Schaubs fabrik nu delvist i et villakvarter.

Det medfører en del støj-gener for naboerne, der bliver belastet af tung trafik dagligt til og fra virksomheden.

En anden grund til at flytte er ifølge Knud Andersen muligheden for at ændre på indretningen af selve produktionen.

- Som det er i dag, er virksomheden indrettet til alle de aktiviteter, som vi for over 20 år siden flyttede til

udlandet. Det betyder, at vi har en række veterinære udfordringer ved produktionen i dag, fordi produkterne skal transporteres imellem bygninger. De problemstillinger løser vi ved at flytte, fortæller Knud Andersen.

HOLDER DØRENE ÅBNE

Resten af den gamle slagterigrund i Esbjerg tilhører stadig Danish Crown.

Her er man ifølge direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen allerede i gang med at flytte DC's lager fra Holstebro til Esbjerg.

Dernæst skal en del af de tilbageværende bygninger rives ned, og dørene holdes åbne for nye lejere af grunden, der kan blive naboer til DAT-Schaub. ■



DAT-Schaub overtager en del af den gamle slagterigrund (rød ramme) og flytter ind til årsskiftet. Illustration: Arkitektfirmaet Rudolf Lolk.



MERE FART PÅ SAMARBEJDET

DANISH CROWNS KØB AF SOKOŁÓW GIVER NYE MULIGHEDER INDEN FOR DC FOODS.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Der er allerede gang i en række fælles projekter inden for DC Foods, hvor forædlings-selskaberne i koncernen samarbejder om blandt andet indkøb og produkt-udvikling.

En udfordring for at få det optimale ud af samarbejdet har været det faktum, at polske Sokołów var 50 procent ejet af Danish Crowns finske konkurrent, HK Scan.

Med offentliggørelsen af at Danish Crown nu køber 100 procent af aktierne i selskabet, vil den barriere imidlertid forsvinde. Det skaber ifølge administrerende direktør i DC Foods, Flemming N. Enevoldsen, helt nye muligheder.

- Købet gør, at vi nu kan koncentrere os om, hvordan vi udnytter styrken i Sokołów bedst. Både når det gælder virksomhedens produkter og den styrke, der ligger i brandet Sokołów.

- MED SOKOŁÓW STYRKER VI BÅDE KVALITETEN OG BREDDEN I VORES SORTIMENT.

Flemming N. Enevoldsen, administrerende direktør.

- Ikke kun i Polen, men også i mange andre lande, hvor polakker udgør en stor befolkningsgruppe. Det er blandt andet tilfældet i Tyskland, siger Flemming N. Enevoldsen.

STØRST OG BEDST

Han understreger samtidig, at købet af Sokołów giver en meget stærk indgang til markederne i Central- og Østeuropa, som også vil være med til at styrke især de tre europæiske selskaber i DC Foods. Det er Tulip

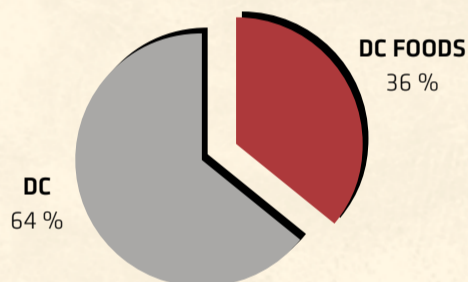
Food Company i Danmark, Tulip Ltd i England og Sokołów.

- Det siger sig selv, at vi som ene-ejer af selskabet kan drage fuldt udbytte på tværs af DC-koncernen. Der er allerede etableret samarbejde med DC Pork og DC Beef på en række områder, mens salgs-samarbejdet mellem for

eksempel Tulip Food Company og Sokołów har været forholdsvist beskedent og stabilt over en årrække.

- Det samarbejde kan vi udbygge. Sammen med ledelsen i DC Foods-selskaberne vil jeg nu begynde en proces, der sikrer, at vi får det optimale ud af de muligheder, som

Omsætning



DC Foods omsatte for 21 milliarder kr. i 2012/13, mens hele DC-koncernens omsætning var på 58 milliarder kr. Dermed udgør forædlingen 36 procent af virksomheden, altså lidt mere end en tredjedel. Illustration: DC.

DC BLIVER ENE-EJER AF POLSK SUCCES-VIRKSOMHED

SOKOŁÓW KALDES KØDETS COCA-COLA I POLEN.

AF JENS HANSEN

Danish Crown har erhvervet ene-ejerskab af Sokołów S.A.

Efter 10 års partnerskab med den finsk-svenske slagteri-koncern HK Scan får Danish Crown nu den fulde kontrol over Sokołów, som er Polens førende producent af forædlede kødprodukter.

Danish Crown betaler 180 millioner euro for 50 procent af aktierne - ca. 1,3 milliarder kr.

- Vi har haft et rigtig godt samarbejde med HK Scan gennem de 10 år, hvor vi har oplevet en fantastisk vækst i både omsætning og indtjening. Vores klare mål er at fortsætte den udvikling, og her er et en-strengt ejerskab den rigtige vej at gå. På den måde kan Danish Crown-koncernen i endnu højere grad få gavn af de

synergier, der kan opnås mellem Sokołów og de øvrige dele af Danish Crown-koncernen, siger Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen.

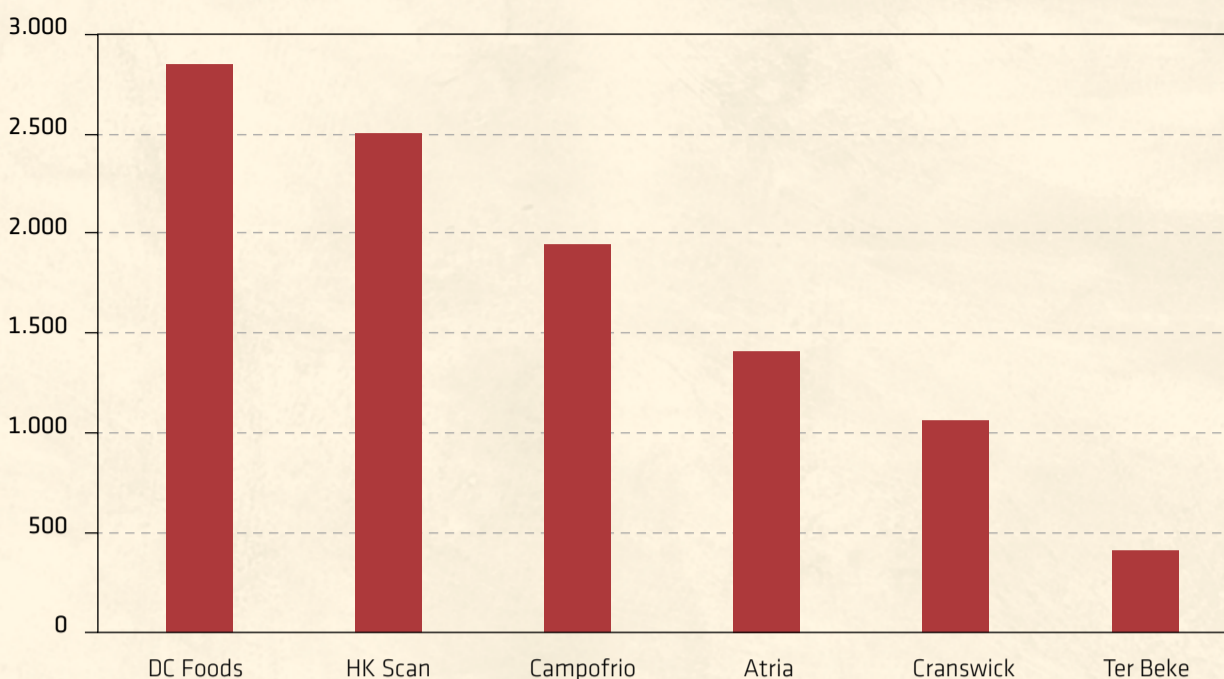
SATSER PÅ FORÆDLING

Købet af de resterende aktier i Sokołów ligger helt i tråd med Danish Crowns strategi om at investere i forædling af fødevarer. Danish Crown er Europas førende virksomhed inden for forædlede kødprodukter gennem

divisionen DC Foods. Denne position udbygges yderligere gennem det fulde ejerskab.

Sokołów har gennem en årrække leveret flotte resultater og er i Polen blevet kaldt kødets svar på Coca-Cola. Virksomheden har sin store styrke inden for produktion af pølser, pålæg og andre forædlede kødprodukter, men er også Polens største på slagtning af kreaturer og tredjestørst, når det gælder slagtning af svin.

Mio. euro De største forædlings-selskaber i Europa



DC Foods styrker sin position som den største producent af forædlede kødprodukter i Europa. Det sker i kraft af, at Danish Crown overtager Sokołów fuldstændigt. Her ses de seks største selskaber målt på omsætningen i 2012/13. Illustration: DC.

ene-ejerskabet af Sokołów giver, siger Flemming N. Enevoldsen.

I TOP I EUROPA

Købet af de resterende 50 procent af Sokołów cementerer samtidig DC Foods' position som den største europæiske producent af forædlede kødprodukter. Det vil ifølge Flemming N. Enevoldsen også styrke de enkelte virksomheder over for de vigtigste europæiske kunder.

- Vi ser et marked under fortsat konsolidering. Med tilføjelsen af Sokołów styrker vi både kvaliteten og bredden i vores sortiment. Og når vi kigger på hele den palette af produkter og brands, der ligger i DC Foods, kan vi

give vores kunder et tilbud, som ingen af vores konkurrenter kan matche, mener Flemming N. Enevoldsen. ■

12.400 MEDARBEJDERE

- DC Foods beskæftiger ca. 12.400 medarbejdere
- 90 procent arbejder i udlandet
- Dermed arbejder hver anden medarbejder i DC-koncernen i DC Foods.

6.500 MEDARBEJDERE

- Sokołów står utroligt stærkt på hjemmemarkedet, hvor virksomheden er det ubetinget stærkeste brand og den største spiller inden for højt forarbejdede kødprodukter, siger Flemming N. Enevoldsen.

Han er koncern-direktør for DC Foods, som omfatter forædlings-selskaberne i Danish Crown-koncernen.

- Samtidig er satsningen på kvalitet nu også begyndt at sælge uden for Polen, og på forholdsvis kort tid har Sokołów formået at opbygge en ikke uvæsentlig eksport, fortæller Flemming N. Enevoldsen.

Sokołów har ca. 6500 medarbejdere

på syv fabrikker. Virksomheden omsatte i 2013 for ca. 5,5 milliarder kr.

Gennem det seneste årti er der løbende blevet investeret i Sokołów. Inden for de seneste tre år er der blevet etableret både en ny pålægsfabrik og et nyt kreaturslagteri.

- Det har fra starten været vores strategi at udvikle Sokołów på alle parametre, så i dag fremstår Sokołów som en helt igennem moderne virksomhed. Samtidig har vi en stærk og sammentømret ledelse, der har vist en enestående evne til at skabe organisk vækst, og der er intet der tyder på, at vi har set toppen endnu, siger Flemming N. Enevoldsen.



Flemming N. Enevoldsen har tidligere været direktør for Tulip Food Company. Nu står han i spidsen for alle DC-koncernens forædlings-selskaber. Arkivfoto.

Overtagelsen afventer konkurrence-myndighedernes godkendelse. ■

jnha



KORT NYT

DC MED STATS-MINISTEREN I JAPAN

Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen var med, da statsminister Helle Thorning-Schmidt (S) var på besøg i Japan i begyndelsen af marts.

Helle Thorning-Schmidt rejste med en stor erhvervs-delegation bestående af topchefer fra det danske erhvervsliv, heriblandt altså Kjeld Johannesen.

Formålet med rejsen til Asien var at styrke de politiske relationer og fremme de danske erhvervs-interesser.

- Japan er et vigtigt marked for Danish Crown, og det sender et stærkt signal, at Danmarks statsminister besøger landet sammen med danske erhvervs-interesser, siger Kjeld Johannesen.

Danish Crown eksporterede sidste år for fire milliarder kr. til Japan. Det er næsten halvdelen af den samlede danske eksport til landet.

ANGUS-KØD IGEN I IRMA

På andet år får Irmas kunder i foråret tilbud om at købe det helt specielle Angus oksekød fra Livø.

Den lille ø i Limfjorden er fuldstændig omlagt til økologisk drift, og Irma har adopteret øen og dens produkter. Blandt dem er kød fra Angus-kvæget, som afgræsser øens enge.

Kødet leveres i begyndelsen af maj og kun i begrænset mængde. Sidste år betød det, at der hurtigt blev udsolgt.

Angus-kødet sælges i kasser fra Irmas netbutik irma.dk. Her kan man også købe del-stykker i form af culotte, mørbrad og cuvette samt hakket kød.



PAS PÅ SVINEPEST OG AUJESZKYS SYGDOM



SÅDAN FORHOLDER DU DIG, HVIS DU TAGER TIL ØSTEUROPA
ELLER GÅR PÅ VILDSVINE-JAGT.

AF LISBETH CARØE

Som du sikkert har set, har Afdeling for Fødevarer sikkerhed advaret i opslag på fabrikkerne om afrikansk svinepest.

Siden er der i den nordtyske delstat Schleswig-Holstein fundet Aujeszzkys sygdom i et vildsvin. Det har fået de tyske myndigheder til at gøre

opmærksom på sygdommen, der kan have store økonomiske konsekvenser, hvis den spreder sig til svineproduktionen.

Derfor opfordrer Danish Crowns chefkonsulent Bent Aalund Olsen til, at især jægere tager sig i agt.

- Aujeszzkys sygdom har ikke været i Danmark siden 1991, men bare ét tilfælde kan stoppe muligheden for at eksportere svinekød. Så jægere, der ynder at gå på vildsvine-jagt i udlandet, bør tage de samme forholdsregler som ved afrikansk svinepest, siger Bent Aalund Olsen.

Krogen gentager her nedenfor, hvordan DC's medarbejdere bør forholde sig både i forhold til afrikansk svinepest og Aujeszzkys sygdom. ■

PÅ GRUND AF FAREN FOR SMITTE SKAL DU UNDGÅ DISSE TRE FORHOLD, HVIS DU HAR VÆRET I ØSTEUROPA:

TØJ OG FODTØJ:

- Du må ikke tage snavset fodtøj med til Danmark
- Hvis du har været på et landbrug, skal du skifte tøj og fodtøj, inden du når til den danske grænse
- Tøj og fodtøj skal vaskes grundigt, inden du bruger det igen
- Har du været i kontakt med husdyr i Østeuropa, og arbejder du med levende dyr i Danmark, skal du tage dig særligt i agt - kontakt Danish Crowns egenkontrol-afdeling

MAD:

- Du må ikke tage kødvarer med fra lande med svinepest hverken til at bruge i dit eget køkken i Danmark eller til din madpakke
- Det gælder alle produkter med kød - ferske, kogte, tørrede og røgede
- Forbuddet omfatter kød fra både tamsvin og vildsvin samt okse, får og ged

JAGT:

- Har du været på vildsvine-jagt, skal du skifte tøj og fodtøj samt gå i bad, inden du forlader det østeuropæiske land
- Tøjet skal helst efterlades i landet. Men hvis du tager det med hjem, skal du putte det i en tætsluttende plastpose
- Tøjet skal vaskes ved min. 60° straks ved hjemkomsten til Danmark og må under ingen omstændigheder komme i direkte eller indirekte kontakt med husdyr
- Al kontakt til husdyr i Danmark - især svin, men også kvæg, får og geder - skal undgås i 48 timer efter hjemkomsten.



Sliber Hans Hylle (t.v.) og driftsleder Jesper Frandsen ved de nye slibe-robotter i Blans. Spænder det godt an, kan slibe-robotter blive fast inventar på de slagtesteder, hvor der er plads til dem. Foto: DC.

ROBOTTER SLIBER KNIVENE

NYE MASKINER SKAL GØRE SLIBNING MERE ENSARTET OG BILLIGERE.

AF LISBETH CARØE

Skarpe knive, der er slebet ens og holder længere.

Det er forventningen til to nye maskiner, der for et par uger siden er installeret på slagteriet i Blans.

Som den første fabrik i DC Pork har det sønderjyske slagteri anskaffet

sig to slibe-robotter. Fire mand er foreløbigt blevet lært op i at betjene robotterne, der skal køre 23 timer i døgnet. Den sidste time bruges til rengøring.

SKARP I TRE DAGE

- Vi regner med, at robotterne kan slibe knivene mere ensartet, og så

de holder længere. Vi har haft én, der kunne holde sin kniv i tre dage og bare nøjes med at rette skæret af med strygstålet, så det tegner godt, siger driftsleder Jesper Frandsen.

Han har selv været i München på besøg hos fabrikanten af robotterne, Knecht, for at udvælge de rette maskiner til opgaven.

Ligesom robot-teknologi i årevis har været velkendt i produktionen med de effektiviseringer, det har ført med sig, bunder indførelsen af robotter til at slibe knive også i ønsket om mere automatisering. Og dermed færre omkostninger, sådan som DC Porks strategi stræber efter.

FÅR ANDET JOB

Før var der syv mand i døgnet beskæftiget med at slibe kollegernes knive så skarpe, som slagterknive nu skal være for at være et ordentligt værktøj til at slagte og skære svin op. Nu behøves kun en mand på hvert skift.

- Der er ingen af sliberne, der bliver fyret. Vi flytter dem over til andet

arbejde i produktionen, lover Jesper Frandsen.

Direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen ser frem til resultatet af prøve-perioden i Blans.

- Robotterne har en god tilbagebetalings-tid. Det vil sige, at i forhold til de penge, vi investerer i robotterne, så er de ret hurtigt betalt ud. Derfor forventer jeg, at vi får slibe-robotter på de store steder, hvor der er plads til dem, siger han. ■



Robotten griber en for en knivene og sliber dem automatisk. Foto: DC.



VEJEN TIL KINA ER LANG

DANSK ØKO-KØD STÅR I HØJ KURS.

AF MICHAEL BORGEN

- Timing for at gå ind på det kinesiske marked er helt rigtig. Men det bliver næppe i år, vi kommer til at tjene penge på eksporten til Kina.

Sådan siger Frilands direktør Henrik Biilmann efter en forretnings-rejse til Hong Kong og Shanghai, som han besøgte sammen med eksport-salgskchef Marc Ridout.

Besøget omfattede møder med såvel nuværende som potentielle kunder i

de to byer. Generelt mødte de danske gæster betydelig interesse for dansk økologisk svinekød, som opfylder et stort ønske blandt mange bedre-stillede kinesere om at købe mad med høj fødevarer-sikkerhed i et land, hvor forbrugerne spiser meget svinekød.

GODKENDT TIL KINA

- Interessen og kunderne er der. Men der ligger et stort arbejde forude, blandt andet med at etablere logistikken, som gør det muligt at

levere til for eksempel supermarkeder i de mængder, de ønsker, siger Henrik Biilmann.

Han understreger derfor, at 2014 først og fremmest bliver et år præget af investeringer i Kina-eksporten, mens mærkbare indtægter tidligst vil kunne vise sig i 2015.

Rejsen til Kina har dog styrket ham i troen på, at Kina er et marked, der skal sættes på. Friland blev i januar

I TV2 NYHEDERNE

- Frilands øko-eksport til Kina har givet genklang i medierne. Blandt andre bragte TV2 Nyhederne forrige weekend et længere indslag med Henrik Biilmann, en dansk øko-producent og kinesiske forbrugere.

- som én af de første virksomheder i verden - godkendt til at eksportere økologisk svinekød til Kina. ■



KORT NYT

WINTHER SLUTTER I FORÅRET

Et af de garvede medlemmer af Krogens redaktionsudvalg, slagteri-arbejder Johnny Winther fra Sæbys aftenhold, har meddelt, at han stopper i udvalget.

Det sker i forbindelse med, at han har valgt at gå på efterløn den 1. april.

Johnny Winther har mange års arbejde i Danish Crown bag sig. Han begyndte i Nørresundby i 1972, var

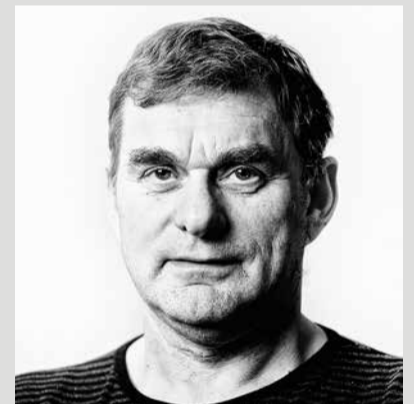
med til at lukke det nordjyske slagteri og har været en afstikker i forretning, før han kom til Sæby.

Som redaktionsmedlem har Johnny Winther bidraget med masser af input om det daglige arbejdsliv og løbende beretninger om, hvad DC-medarbejdere er optagede af, ligesom han har kunnet trække på sin store erfaring og sætte nutidens udfordringer i relief i forhold til den kolossale

udvikling, slagteribranchen har gennemgået i de år, han har været med.

Tak for indsatsen i redaktionsudvalget, Johnny. Nyd dit otium i Saltum.

Redaktionen



Johnny Winther - holder i redaktionsudvalget. Arkivfoto.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

DC-MESTRE BLEV SÆBYS STØRSTE TABERE

FIRE MESTRE OG EN DRIFTSLEDER FRA DC'S SLAGTERI I SÆBY VANDT VÆGTTABS-KONKURRENCE.



De 5 Fnug lever nu op til deres navn. Fra venstre René Hellum, Mogens Nielsen, Michael Frandsen, Søren B. Jensen og Bjarne Walentin. Foto: DC.

AF LAURA SULBÆK

Et mesterhold fra slagteriet i Sæby har vundet væggtabs-konkurrencen "Sæby På Vægten". De fem DC-medarbejdere blev nummer et med et samlet væggtab på 91,9 kilo foran 81 andre deltagende hold.

Konkurrencen i Sæby blev skudt i gang 11. januar, og deltagerne havde otte uger til at smide så mange kilo som muligt inden den sidste vejning i weekenden.

- Vi har alle sammen lagt kosten om og på forskellig vis dyrket noget mere motion i hverdagen, men to gange om ugen har vi gået til spinning sammen fra kl. 05 til 06 inden arbejde, fortæller driftsleder Søren B. Jensen.

Han var en del af det vindende hold.

HÅNERETTEN I HUS

Holdet gik i konkurrencen under

navnet De 5 Fnug, og førstepladsen gav 10.000 kr. til deling.

Det har dog ikke været pengene, der har været motivationen, men derimod den interne konkurrence på slagteriet. Et andet af de deltagende hold bestod nemlig af fem slagtere fra kam-afdelingen, og dermed var der meget mere på spil end den økonomiske gevinst.

- Det var rigtig godt at være med og vinde konkurrencen, men det allerbedste var, at dem fra kam-afdelingen blev nummer to. Så har vi sikret os håneretten, griner opskæringsmester René Hellum.

Han er en af dem, der bidrog gevaldigt til mesterholdets samlede sejr. I løbet af de otte uger nåede han at smide hele 27 kg ved hjælp af sund kost og motion. Sammenholdet med

de fire kolleger på holdet havde også stor betydning.

- Vi har før haft lidt interne konkurrencer om at tabe os på slagteriet. Der gjaldt det om, hvem der først spiste et stykke kage, men nu gjaldt det i stedet om, hvem der kunne lade være. Men den største udfordring kommer først nu, hvor vægten skal holdes nede, fortæller René Hellum.

FORTSÆTTER

Alle fem vindere vil gerne fortsætte den sunde livsstil og holde væggtabet, efter sejren er kommet i hus. Ved konkurrencens start fik de udleveret en badevægt til de ugentlige vejninger, og den har nu fået plads på driftslederens kontor.

En gang om ugen vil de sammen træde op på den og se, om de gode resultater varer ved.

Tilsammen tabte alle 410 deltagere i "Sæby På Vægten" 2189 kilo. ■

NED MED VÆGTEN

- Til sammen har De 5 Fnug tabt sig 91,9 kilo
- Det største væggtab står René Hellum for
- Han har tabt sig 27,1 kilo og er nu nede på 93,7 kilo
- Samlet er holdet gået fra 568 til 476,1 kilo
- Det er 16,2 procent lavere end start-vægten
- I gennemsnit tabte de 410 deltagere sig 5,3 kilo
- Kiloene er raslet af på otte uger.

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

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

B: Svær

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



15.000 PORTIONER SUPPE TIL HJEMLØSE

BRUGERNE AF KIRKENS KORSHÆRS VARMESTUER HAR FÅET
STILLET SULTEN MED TULIPS HJÆLP.



De fire Tulip-medarbejdere (fra venstre) Anita Iversen, Morten Christensen, Mario Cieslak og Pia Brøndum serverede suppe for hjemløse i Esbjerg, da Tulip lancerede sit samarbejde med Kirkens Korshær i efteråret. Arkivfoto: Poul Anker Nielsen.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Selv under en mild vinter som den, danskerne har oplevet i år, er det koldt at være hjemløs. Og så gør en portion varm suppe underværker.

Derfor indgik Tulip i efteråret en aftale om at levere gratis MOU suppe til Kirkens Korshærs 41 varimestuer. Nu, da foråret gør sit indtog, viser tallene, at der på varimestuerne er

blevet spist cirka 5.000 kilo suppe. Det svarer til 15.000 portioner.

- Tallet viser tydeligt, at suppe er noget, brugerne af Kirkens Korshærs varimestuer sætter pris på. Jeg er glad for, at vi kan gøre en forskel ved at sikre en lang række udsatte mennesker et varmt måltid mad i en kold tid, siger Sub Category Manager hos Tulip Food Company, Morten Christensen.

- Vi har også været glade for samarbejdet, og det ophører selvfølgelig ikke, bare fordi solen skinner. Så også fremover er der suppe til de varimestuer, der har lyst til at sætte det på menuen, tilføjer han.

Hos Kirkens Korshær udtrykker udviklingschef Jesper Rønn-Simonsen ligeledes tilfredshed med samarbejdet.

- Det er vigtigt for Kirkens Korshær, at private virksomheder vælger at gøre

en forskel for nogle af de mest udsatte mennesker i Danmark. Det har Tulip gjort med sin donation af suppe.

- Jeg har fået meget positive tilbagemeldinger fra varimestuerne. De fortæller, at suppe er populært blandt brugerne. Derfor ser jeg frem til at fortsætte det gode samarbejde i de kommende år, siger Jesper Rønn Simonsen. ■



KORT NYT

SVIN ER JYSKE

Fire ud af fem svin i Danmark lever i Jylland. Det viser en ny status over dansk landbrug, som Danmarks Statistik står bag.

Siden 1990 er antallet af svin stagneret på Sjælland, mens jyderne har udvidet.

Mens Vestdanmark har øget sin svineproduktion med 35 procent siden 1990, så er bestanden af svin i det østlige Danmark stort set på samme niveau i dag, skriver Landbrugsavisen.

Tallene viser også, at der i løbet af de sidste 24 år er sket en kæmpe struktur-udvikling blandt svine-bedrifterne.

I 1990 var der 24.589 bedrifter med svin i Vestdanmark. Det tal var i 2012 nede på 3.600 bedrifter i regionen og kun 600 i resten af landet.

Til gengæld producerer de svine-producenter, der er tilbage, en del mere. I 1990 var der kun 318 svin pr. bedrift mod ca. 3.000 i dag, opregner avisen.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



FLANKESTEAK I LUN SANDWICH

Du skal ikke bruge lang tid og lægge mange kræfter i køkkenet for at kunne servere denne lækre ret. Her er en nem opskrift på en lun sandwich med masser af smag og godt kød. Det største arbejde består i at røre en dressing og hakke grøntsagerne.

Opskriften er beregnet til fire personer og tager cirka 40 minutter at tilberede.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1 stk. flanksteak af ungvæg, 6-700 g
lidt olie til pensling

4 grove rugboller

GRILLEDE GRØNTSAGER

180 g gulerødder (1-2 stk.)
180 g courgette (1 stk.)
1 bdt. forårsløg
2 tsk. olie

SALAT

50 g blandede spæde salatblade
½ bundt persille gerne bredbladet

DRESSING

1 spsk. mayonnaise
1 ½ spsk. kvark 1%
1 tsk. dijonsennep
salt og peber

SÅDAN GØR DU

Rør ingredienserne til dressing sammen og smag den til.

Skyl, tør og nip salatblade og persille. Skær gulerødder og courgette i tynde stænger, flæk og halver forårsløgene. Læg grøntsagerne på et fad, og drys dem med lidt salt. Dryp olie over, og vend dem grundigt rundt. Varm en grill- eller jernpande op ved god varme. Grill grøntsagerne 1 minut. Vend dem, og giv dem 1-2 min. på den anden side. Tag dem af panden.

Dup kødet tørt med køkkenrulle, krydr med salt og peber, og pensl med lidt olie på begge sider. Varm en grillpande op ved god varme. Steg kødet 5-7 minutter på hver side. Tag kødet af panden, og skær det på skrå i tynde skiver på tværs af kødfibrene.

Flæk bollerne, grill dem evt. let på hver side i ovnen, og smør dem med dressing. Læg bollerne sammen om flankesteak, grøntsager, salat og persille.

Opskriften er fra voresmad.dk og er udarbejdet Nanna Simonsen.

QR-KODE

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



JUBILARER

MARTS-APRIL

BLANS
20. marts 2014
25 års jubilæum
Per Treichel
Slagtegang

20. marts 2014
25 års jubilæum
Per Krause Schmidt
Udbening, midterstykker

20. marts 2014
25 års jubilæum
Bent Andersen
Slagtegang

20. marts 2014
25 års jubilæum
Flemming Bøttger
Slagtegang

1. maj 2014
25 års jubilæum
Jette Ærø Jensen
Udbening, vejer

1. maj 2014
25 års jubilæum
Gunnar Christiansen
Salteri

FAABORG
24. april 2014
25 års jubilæum
Jan Sundstrøm
Udbening

HORSENS
19. marts 2014
35 års jubilæum
Kaj Thomas Pedersen
Kar-udsortering

27. marts 2014
35 års jubilæum
Ulrik Bedsted
Pakkeri, aften

28. marts 2014
25 års jubilæum
Ove Meyer
Pakkeri

RANDERS
18. april 2014
35 års jubilæum
Lise Lund
Sekretariatet

1. maj 2014
35 års jubilæum
Jørgen Hansen
DC Ejerservice

RINGSTED
26. marts 2014
35 års jubilæum
Torben Kaalund-Ramm
Opskæring, nat

28. marts 2014
25 års jubilæum
Jørgen Jeppesen
Opskæring, dag

10. april 2014
25 års jubilæum
Jan Sørensen
Skærestue 1

25. april 2014
50 års jubilæum
Bjarne Nielsen
Skærestue 2

25. april 2014
25 års jubilæum
Arne Brædder Mortensen
Skærestue 2

RØNNÉ
26. marts 2014
35 års jubilæum
Johnny Semmy Lintrup
Opskæring

17. april 2014
35 års jubilæum
Hans O. Regnarsson
Opskæring

SÆBY
19. marts 2014
35 års jubilæum
Regnar Sørensen
Pakkeri

19. marts 2014
35 års jubilæum
Hans Henrik Elsig
Opskæring, dag

19. marts 2014
35 års jubilæum
Svend Erik Pallesen
Opskæring, dag

19. marts 2014
35 års jubilæum
Bjarne Nielsen
Udbening, forender

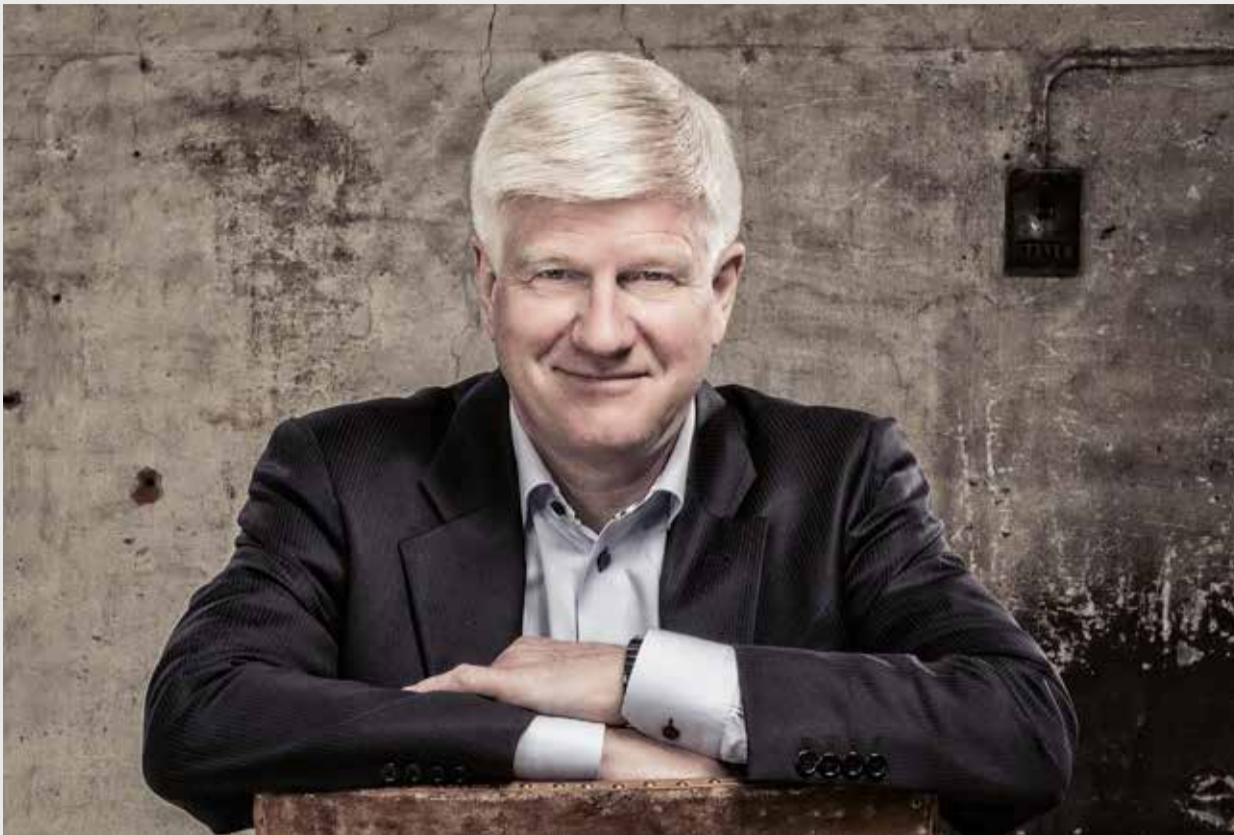
28. marts 2014
25 års jubilæum
Finn Lykke Karlsen
Tarmhus

På grund af længere frekvens mellem numrene end vanligt har nogle jubilarer passeret jubilæumsdagen, når dette blad udkommer.

Det beklager vi – og håber, at alle alligevel havde en god dag.

Forsinket tillykke, Redaktionen





DIALOG ER DET VIGTIGSTE VÆRKTØJ

Danish Crown har udfordringer. Den sætning har vi hørt så mange gange, at man nærmest ikke behøver at sige det længere. For vi ved det godt.

Men det er ikke vores udfordringer alene. Det er udfordringer, der berører hele samfundet – og alle de lokale samfund, hvor Danish Crown spiller en betydelig rolle i Danmark. Som samarbejdspartner, som leverandør af produkter, som indkøber – og især som arbejdsplads.

En arbejdsplads berører ikke kun de mennesker, der hver dag går på arbejde der. Den berører også medarbejdernes familier, og det medfører en helt masse ting i lokalsamfundet.

Når en arbejdsplads forsvinder, forsvinder der købekraft. Der forsvinder behov for børnepasning. Der forsvinder behov for transport. Når en arbejdsplads i et område forsvinder, forsvinder en masse menneskers økonomiske grundlag – og ofte forsvinder de mennesker ud af byen til at andet sted for at finde arbejde.

Derfor er det en tung beslutning at lukke en arbejdsplads, og derfor er Danish Crowns udfordringer ikke Danish Crowns alene.

Det er selvfølgelig først og fremmest en udfordring for de medarbejdere, hvis job er i fare. Men det er også en udfordring for lokalsamfundet – og dermed for de politikere, der skal være

med til at sikre, at et samfund fungerer. Både på lokalt og nationalt plan.

Inden for det seneste år har jeg heldigvis oplevet, at der også er fælles vilje til at lede efter løsninger, og det bedste eksempel lige nu er Bornholm.

Hvis det skal lykkes at finde årlige besparelser på 25 millioner kr. på slagteriet på Bornholm, kan ingen løse opgaven alene.

Det er på ingen måde realistisk, at besparelserne alene skal findes i medarbejdernes løn. Det er heller ikke realistisk, at besparelserne alene kan findes ved intern effektivisering – eller at hele besparelsen kan findes ved ændrede vilkår fra politisk side. Men sammen tror jeg på, vi kan nå en løsning.

Det giver undervejs anledning til oplyst debat på klippeøen, og det er vigtigt for mig at slå fast, at løsningen ikke kan eller skal findes ét sted.

Fra politisk side ses alle muligheder efter i sømmene, og først når vi er sikre på tilsagn her fra, vil det være relevant at gå i egentlige realitetsforhandlinger med medarbejderne. Vi vil ikke love noget, vi ikke kan holde, fordi andre ikke kan levere.

Umiddelbart efter dette nummer af Krogen er gået i trykken, har jeg erhvervs- og vækstminister Henrik Sass Larsen med en tur på slagteriet,

og det siger noget om den politiske bevågenhed, vi har lige nu.

Man kunne selvfølgelig godt anføre, at det til enhver tid er en virksomheds egen opgave at sikre, at den er konkurrencedygtig. Og det er i princippet rigtigt. I det lys skulle vi lukke slagteriet på Bornholm, for i dag er det ikke nogen konkurrencedygtig produktion.

Og i det lys skulle man måske overveje, hvor megen slagterivirksomhed der skal være i Danmark, hvor produktionsomkostningerne er langt højere end i landene omkring os.

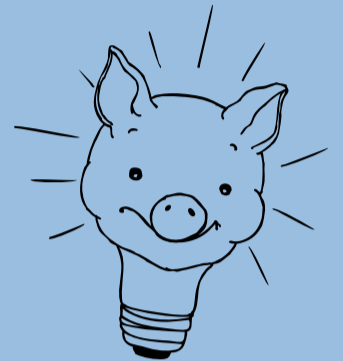
Men det ville have langtrækkende konsekvenser for det samfund, vi alle sammen er en del af, og derfor er det meget værd, at vi de seneste år har fundet en stærk dialogtone frem på tværs af både virksomhed og politik.

Når en ny overenskomst er på plads, håber jeg, vi i fællesskab kan fortsætte arbejdet med at se på, hvordan vi kan vende udviklingen i den danske del af branchen og fastholde nogle arbejdspladser. Det kommer til at kræve noget af alle.

For Danish Crowns udfordringer i Danmark er ikke vores udfordringer alene. Det er Danmarks udfordringer.

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

19. marts 2014

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Johnny Winther
slagteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Lund Brunggaard
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