

TOUR DE KØD

PORK, BEEF OG TULIP I
FÆLLES FESTIVAL-FRONT

S4-5

FÆRRE GRISE
KOSTER JOB

S2-3

SUCCESSION I JOBBANK:
80 PROCENT VIDERE

S6

HURTIG HJÆLP
TIL HELBREDET

S8-9


krogen

AUGUST 06-2016

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 7

TÆNKER NYT

Ved at forene kræfterne opstår der nye produkter, som forbrugerne bliver glade for. Sdr. Felding er kødelserkerens opfinder-værksted.

SIDE 8-9

DIT VALG

Inden den 20. september skal du give besked, om du vil tegne en sundhedsforsikring gennem dit arbejde. Den kan give dig hurtigere behandling.



SIDE 11

VÆRSGO', SO-YVER

Okay, at so-yvere skulle være en gourmet-drøm herhjemme, er det nok ikke os alle, der havde drømt om. Men en kendt stjernekok mener det seriøst.

SIDE 12-13

KINA-BOOM

Eksporten til Kina har boomet i de første tre måneder af i år. Nu er det klinget lidt af, men det er vigtigt, at Danish Crown fortsat er gearet til at omstille produktionen. Det kommer igen.

BAGSIDE

Leder: Flere jobs kræver flere grise.

FORSIDE + 4-5

Meatcrawl – ikke pubcrawl – var, hvad Danish Crowns Pork og Beef inviterede til sammen med Tulip, da der var Smukfest i bøgeskoven ved Skanderborg. Det nye tiltag bød på masser af kød og tilfredse festivalgæster.

Forsidefoto: Claus Petersen.

SLAGTNING LUKKER OM AFTENEN

RINGSTED MISTER 120 ARBEJDSPLADSER, OG HORSENS SIGER FARVEL TIL 20 MEDARBEJDERE.

AF JENS HANSEN

Et fornyet fald i tilførslen af slagtesvin gør, at der ikke længere er grise nok til at opretholde slagtningen på aftenhold på Danish Crowns slagteri i Ringsted. 20 fastansatte bliver opsagt. Derudover fratræder omkring 100 medarbejdere, efterhånden som deres tids-begrænsede ansættelse udløber.

- Det er en rigtig træls situation. Vi så en stabilisering i leverancerne af slagtesvin gennem hele 2015, men siden nytår har vi set et fald på omkring tre procent i forhold til sidste år. Derfor er det nu nødvendigt at tilpasse kapaciteten, siger produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen.

GRISE OVER BROEN

I løbet af den kommende måned vil antallet af slagtninger i Ringsted blive reduceret fra 46.000 til 34.000 grise om ugen.

At tilpasningen rammer Ringsted, skyldes først og fremmest, at der ikke er grise nok på Sjælland til at

fylde slagteriet. Danish Crown kører hver eneste uge over 10.000 grise over Storebælt med ekstra transportomkostninger til følge.

- SIDEN NYTÅR HAR VI SET ET FALD PÅ OMKRING TRE PROCENT.

Per Laursen, produktions-direktør.

- Vi kommer nu ned på det antal slagtninger, som lå i den plan, vi iværksatte i foråret 2015. Dengang lukkede vi to slagtelinjer i Ringsted, men det viste sig hen over sommeren sidste år at være for stor en nedgang, så derfor oprettede vi et aftenhold. Det har kørt rigtigt godt i et år, men nu er der desværre ikke længere tilstrækkeligt med grise til at slagte om aftenen i Ringsted, siger Per Laursen.

ANDET ARBEJDE

De over 100 medarbejdere, der arbejder om aftenen med udbening, pakning og produktion til Danish Crowns kunder i Asien, berøres ikke af tilpasningen.

- Vi står heldigvis i en situation, hvor der er god efterspørgsel på Danish Crowns produkter ude i verden. Derfor forventer vi også at kunne tilbyde andet arbejde til en god del af de medarbejdere, der lige nu er beskæftiget med slagtning om aftenen, siger Per Laursen.

4000 FÆRRE GRISE

Ud over Ringsted tilpasses kapaciteten også på Danish Crowns største slagteri i Horsens, hvor slagtningen reduceres fra 102.000 til 98.000 grise om ugen.

Konsekvensen af de lavere tilførsler er, at 20 mand på aftenholdet afskediges. ■

FÆRRE GRISE

- Ringsted går fra 46.000 til 34.000 grise om ugen
- Horsens sænker slagtningen fra 102.000 til 98.000
- 10.000 grise køres hver uge over Storebæltsbroen til Ringsted.

GAVER FULDE AF KØD

GAVE-ÆSKER MED TULIP-PRODUKTER ER POPULÆRE I KOREA.

AF MICKI CHENG

Chuseok – Korean Thanksgiving Day – er en af de vigtigste årlige begivenheder i Korea, hvor den nærmeste familie samles til god mad og drikke, mens de udveksler gaver. Gave-æsker med Pork Luncheon Meat er blandt de mest populære hos forbrugerne.

- I disse uger er rigtig mange koreanere beskæftiget med at påsætte et genluknings-låg af plast på de Pork Luncheon Meat-dåser, vi har leveret til dem. Det er kutyme i Korea, at der på hver eneste dåse skal sådan et låg på,

og herefter pakkes dåserne i gave-æsker, fortæller eksportchef Henning Faber fra Tulip.

- I alt vil der blive pakket mere end 1 million gave-æsker, som vil blive solgt fra mere end 10.000 butikker i hele Korea. Gave-æsker med Pork Luncheon Meat er blandt de mest populære gave-æsker, forklarer han.

Ifølge Henning Faber er det også populært at give gave-æsker til det koreanske nytår. De to højtider udgør 40-45 procent af det samlede årlige salg af Pork Luncheon Meat i Korea.

Chuseok falder i år fra den 14. til den 16. september. ■



Gave-æsker med Pork Luncheon Meat er et hit i Korea til den nationale Thanksgiving Day. Foto: Tulip.



Lav tilførsel af grise koster 140 jobs i Horsens og Ringsted.
Foto: Arkivfoto

- DER ER JOBS AT FÅ I ANDRE AFDELINGER.

Torben Lyngsø,
tillidsmand.

Ifølge Klaus Olesen har det gjort, at flere kolleger kunne beholde arbejdet.

- Vi har sat 40 timers arbejdsugen i bero, fordi vi så kunne nøjes med at fyre de 20 og ikke flere. Jeg ville selvfølgelig hellere have talt med fabriksledelsen om 20 nye jobs, men jeg er glad for, at det ikke er flere, der skal fyres i Horsens. Kollegerne forstår også beslutningen fuldt ud, og der har ikke været problemer med den, siger Klaus Olesen.

JOBS I ANDRE AFDELINGER

Ifølge Torben Lyngsø arbejdes der hårdt på, at så mange som muligt af de fyrede medarbejdere i Ringsted kan få andre jobs i virksomheden.

- Både vores salt og røg og Japan-afdeling vokser. Vi kommer for eksempel til at mangle 15 mand i Japan-afdelingen her i nærmeste fremtid. Så der er jobs at få i andre afdelinger i Ringsted, fortæller Torben Lyngsø.

Han opfordrer desuden de fyrede medarbejdere til at uddanne sig gennem Kompetencefonden.

- Der er mange muligheder for kurser, og det kan være med til at gøre, at vi kan holde på flere medarbejdere, fordi deres kompetencer bliver udvidet, forklarer Torben Lyngsø.

De 140 berørte medarbejdere har fået besked efter Krogens deadline. ■

- TRIST, MEN FORSTÅELIGT

TILLIDSFOLK: MEDARBEJDERE HAR FORSTÅELSE FOR FYRINGER.

AF JEPPE TRANS

Danish Crown varslede i sidste uge fyringer på slagterierne i Ringsted og Horsens på grund af faldende leverance af grise. I alt mister 140 medarbejdere deres job. Værst gik det ud over Ringsted, hvor aftenholdet lukkes ned, og op mod 120 medarbejdere kan forvente at stå uden arbejde.

Ifølge Torben Lyngsø, tillidsmand i Ringsted, er kollegerne triste over

nyheden, selv om de har forståelse for situationen.

- Alle har kunnet mærke, at der igen det sidste stykke tid har været mindre at lave. Jeg har også forklaret gennem vores højtaler-system, hvordan prognoserne på grise-leveringerne så ud. Aftenholdet vidste også godt, at de var her på lånt tid, selv om de selvfølgelig havde håbet noget andet. Så kollegerne forstår det godt, men det altid er en trist besked at få, siger Torben Lyngsø.

Udover de 100 medarbejdere på aftenholdet, som ikke får deres ansættelse forlænget, skal der fyres yderligere 20 blandt de fast-ansatte på resten af slagteriet. Det gælder både teknikere, funktionærer og NNF'ere.

40 TIMERS-UGE I BERO

På slagteriet i Horsens koster tilpasningen af kapaciteten 20 medarbejdere jobbet. Derudover sættes aftalen om 40 timers arbejdsuge på slagtekæden og opskæringen om aftenen i bero.



SMUK DONATION

DANISH CROWN OG TULIP GIVER OVERSKYDENDE MAD TIL FØDEVAREBANKEN.

AF JEPPE TRANS

Selvom salget i både Danish Crowns Baconbar og Tulips boder på Smukfest gik strygende, var der stadig en del kød, grøntsager, brød og pølser i overskud. Mad, der intet fejler, og som kan komme mange til gode.

Derfor samarbejder Danish Crown og Tulip med fødevareBanken på

Smukfest, så de gode madvarer ikke bare ender i skraldespanden, men i stedet gives videre til for eksempel børnehjem, herberg og asylcentre.

- DE STÅR MED ARMENE I VEJRET.

Clara Sørensen, fødevareBanken.

Og det var ikke småting, der blev samlet ind. Hele 1,4 tons mad gav Danish Crown og Tulip videre til fødevareBanken.

Donationerne bliver taknemmeligt taget imod i de køkkener, der laver mad til socialt udsatte. Det fortæller Clara Sørensen, driftsassistent i fødevareBanken.

- De står simpelthen med armene i vejret. Især med donationer med kød som dem fra Danish Crown og Tulip. Kød er en dyr vare, så det giver stederne luft i budgettet til at bruge pengene på andre ting. De elsker, når de får kvalitets-varer at arbejde med i køkkenerne, siger Clara Sørensen.

FødevareBanken indsamlede i alt 3,2 tons mad under Smukfest. Donationen på 1,4 tons fra Danish Crown og Tulip var suverænt den største selvstændige donation. ■

Festlige glimt fra årets Smukfest, som både Tulip, Danish Crown Pork og Danish Crown Beef var aktive på.



STOR KØDSULT PÅ SMUKFEST

DANISH CROWN HAVDE GODT SALG PÅ FESTIVALEN.

AF JEPPE TRANS

Igen i år kunne kød-elskende sjæle sætte tænderne i lækre burgere, stegte pølser og sprød bacon fra Danish Crown på Smukfest i Skanderborg. Gæsterne tog godt for sig af kødvarerne, selvom regnen til tider truede med at lægge en dæmper på festlighederne.

Det kunne tydeligt mærkes på salget. I Danish Crown Porks bod, Baconbaren, og i Beefs tilsvarende

Bøf Saloon steg omsætningen med omtrent 15 procent i forhold til sidste år.

Resultatet vækker glæde.

- Det gik rigtig fint, og vi er godt tilfreds med resultatet. Det viser, at vi har et koncept, der fungerer, og som passer godt til festivalens målgruppe, siger Morten Bruun Enemærke fra Food Service i Danish Crown Beef.

150 FRIVILLIGE HJALP TIL
Til at drive Baconbaren og Bøf

Saloonen havde Danish Crown allieret sig med en stor gruppe frivillige. Langt de fleste havde på en eller anden måde en tilknytning til virksomheden – enten som medarbejder eller som ægtefælle, anden familie eller ven til en medarbejder.

- VI HAR ET KONCEPT, DER PASSER GODT TIL FESTIVALENS MÅLGRUPPE.

Morten Bruun Enemærke, Danish Crown Beef.

Det giver en klar fordel i boderne, mener Agnete Poulsen, der er

ansvarlig for Danish Crown Porks indsats på Smukfest.

- Det giver en viden, et engagement og en loyalitet, som er uerstatteligt. Derudover giver det et godt sammenhold blandt kollegerne at arbejde sammen på festivalen, siger hun.

I alt arbejdede næsten 150 frivillige i Danish Crowns Porks og Danish Crown Beefs madboder under hele festivalen. Tulip brugte ikke frivillige i sine madboder, men havde i stedet et eksternt bureau til at tage sig af driften. ■



EN OPLEVELSE MED KØD PÅ

SMUKFEST: NYT TILTAG MED MEATCRAWL VAR EN SUCCES.

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

Igennem flere år har Danish Crown og Tulip haft forskellige madboder på Smukfest i Skanderborg. I år arrangerede de for første gang sammen nyskabelsen Meatcrawl, der skulle forene koncernens indsats på festivalen.

Det kom blandt andet syv heldige konkurrence-vindere, bloggere og journalister til gode. De fik nemlig enhver kød-elskers hedeste drøm opfyldt, da de deltog i danmarkshistoriens første Meatcrawl. Kødets svar på Tour de France, hvor deltagerne kom forbi syv af Danish Crown Pork og Beefs samt Tulips madboder på festivalen.

Her smagte de sig igennem de mange forskellige retter med kød i centrum, som boderne havde at byde på.

Igennem den halvanden time lange tur fik deltagerne blandt andet serveret "Kælen Kalv"-burgere, snackpølser med chili og rosmarin, nachos med pulled pork og dessertklassikeren bacon-is.

KØD-MAND GAV OP

Alle syv retter blev indtaget med stor fornøjelse af deltagerne.

Det gjaldt ikke mindst Nikolaj Madsen, der var inviteret med som vinder af en konkurrence. Han arbejder til daglig som slagtermester i Meny på Østerbro i København, og som kød-mand var han godt tilfreds med kvaliteten af retterne.

- Det var meget inspirerende og et godt initiativ. Det var spændende at høre de forskellige historier undervejs, og kvaliteten på maden var super god, selvom jeg måtte give op på at spise det hele, sagde Nikolaj Madsen.

- DET ER MEGET INSPIRERENDE OG ET GODT INITIATIV.

Nikolaj Madsen, meatcrawl-deltager.

Ellen Jensen, der er madblogger og står bag Jensens Madblog, var enig i den betragtning.

- Det var rigtig godt, og tiden fløj afsted. Jeg spiser normalt ikke så meget kød, så jeg kunne ikke spise det hele, men maden var rigtig god, sagde hun.

BAGEDYST-STJERNE I FRONT

Undervejs blev deltagerne underholdt af guiderne Micki Cheng, der er

kommunikations-medarbejder i Tulip og kendt fra "Den Store Bagedyst", og pressechef i Danish Crown Jens Hansen. De kom med forskellige informationer og fakta om Danish Crowns og Tulips produkter, men de havde dog ikke glemt, hvad Meatcrawlen handlede om.

- Ja, nu har vi vist også hørt nok. Nu skal vi have mere kød!, lød det blandt andet fra Micki Cheng, der dannede fortrop for gruppen gennem hele turen.

Hvis deltagerne undervejs fik brug for at få en lille snack mellem boderne eller at få renset ganen, havde guiderne sørget for termokander med røde pølser, så deltagerne ikke gik sultne derfra.

I alt deltog ca. 50 konkurrence-vindere, bloggere og journalister i fire forskellige Meatcrawls under festivalen. Det gav masser af positiv omtale af Danish Crown og Tulip i forskellige medier. ■

TULIP HITTEDE I SKOVEN FEM BODER, TO PØLSEVOGNE – OG HURTIGT UDSOLGT.

AF MICHAEL RAVN

Krydret bacon på en pind, saftig pulled pork og dessert med knasende bacon har været blandt årets hits på Smukfest i Skanderborg – så stort et hit, at der opstod flere situationer, hvor der blev meldt udsolgt.

- Overordnet har det været en succes. Vi har ikke fået salgstillene fra

boderne endnu, men vi forventer, at de er rigtig gode. Vi havde flere udsolgt-situationer under festivalen, og mange har rost vores boder, fortæller Rikke Jeppesen.

Hun var projektleder for Tulips indsats på Smukfest.

- Vi har iscenesat Tulip som verdens bedste hverdagsmad og givet vores forbrugere en mulighed for at opleve

Tulip i særlige omgivelser, som er langt fra situationen ved køledisken i supermarkedet, tilføjer hun.

Tulip var i år stærkt repræsenteret i Bøgeskoven med hele syv boder, der havde rigtig travlt.

Pulled Pork by Tulip løb tør for pulled pork natten til lørdag efter at have serveret mere end et kvart ton pulled pork på dagen.

Også Bacon by Tulip, som i år blandt andet serverede bacon-toast, bacon-burger, bacon-is og bacon-fakkel, kunne mærke efterspørgslen. Kun halvanden dag efter åbningen slap den nye bacon-fakkel op.

- Smukfest er for os et sted, hvor det er oplagt at afprøve nye produkter. Vi oplevede stor efterspørgsel på vores nye bacon-fakkel, og der var hurtigt udsolgt. Heldigvis havde vi lidt på lager, som vi i nattens mulm og mørke fik fyldt op med, så kunderne igen kunne få krydret bacon på pind, fortæller kategorichef for bacon Michael Brandt Jensen.

Tulip var repræsenteret med Burger Joint by Tulip, Pulled Pork by Tulip, Dineren by Tulip, Bacon by Tulip, Grillbar by Tulip, en GØL-pølsevogn og en GØL Gourmet Hotdog-bil. ■



80 PROCENT ER VIDERE

FIRE UD FEM HAR FÅET AFKLARET DERES JOBSITUATION.

AF JEPPE TRANS

Den positive udvikling i Faaborg fortsætter, og det tynder ud i antallet af ledige fra lukningen af slagteriet. Tal fra jobbanken viser, at over 80 procent af medarbejderne har fået afklaret deres job-situation siden februar i år, da slagteriet lukkede.

Jobbank-bestyrer Jimmy Andersen ser positivt på tallene.

OPTIMISTISKE

- Det går fremad, og folk er generelt optimistiske. Vi har haft en god periode hen over sommerferien, hvor mange har fået nyt job. Så det er rigtig godt, siger Jimmy Andersen.

Samme holdning har Lotte Lind Holm, HR-kordinator for socialplanen i Faaborg.

- På forhånd var der snak om, at det ville blive svært for medarbejderne at finde nye jobs efter lukningen. Så vi er positivt overraskede over, hvor godt det er gået. Det viser endnu engang,

at slagteriarbejdere er eftertragtet arbejdskraft, siger Lotte Lind Holm.

MANGE ER VIKARER

Jimmy Andersen fortæller, at flere af de nye jobs har været som sommerferie-vikarer. Derfor kan der muligvis være nogle stykker, der skal finde nyt job, når vikariatet er afsluttet.



Produktionen af blandt andet Metapress er for længst stoppet i Faaborg, og det store flertal af medarbejdere har fundet andet at lave. Arkivfoto: Claus Petersen.

- MANGE HAR FÅET JOB I SOMMERFERIEN.

Jimmy Andersen, bestyrer af jobbanken.

- 15-20 stykker er sommerferie-afløsere. Vi håber på, at mange kan blive fast-ansat efterfølgende. Det er for eksempel sket for alle dem, der var vikarer på slagteriet i Horsens, så det kan sagtens lade sig gøre, fortæller Jimmy Andersen.

Jobbanken i Faaborg fortsætter indtil 11. november i år. Her er målet, at 90 procent skal være kommet videre. ■

SIG GRISE OM SVIN

AT TALE OM GRISE I STEDET FOR SVIN KAN VÆRE MED TIL AT HJÆLPE PÅ SALGET AF SVINEKØD.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN OG JEPPE TRANS

Farvel svin, goddag gris. Står det til Uffe Frovst, direktør i Danish Crown Pork, vil det være en god idé at lade s-ordet ryge ned i gyllekanalen. I hvert fald når det handler om kontakten til og med forbrugerne.

- Der er mange negative associationer forbundet med ordet "svin" hos mange forbrugere. Det stammer helt tilbage fra ens barndom. Hvis ens værelse var rodet, blev man fortalt, at det lignede en svinesti. Selve ordet "svin" bliver også brugt som skældsord. Derfor er "gris" et bedre ord at bruge, forklarer Uffe Frovst.

Danish Crown har derfor taget initiativ til et samarbejde med Landbrug og Fødevarer (L&F) for at sprede budskabet om de nye ord og begreber.

Hos L&F er markedsudviklings-chef Mette Gammichia enig med Uffe Frovst i hans betragtninger.

- GRIS ER ET BEDRE ORD AT BRUGE END SVIN.

Uffe Frovst, direktør.

- "Gris" lyder bedre end "svin" for forbrugerne. For dem er svin et negativt ladet ord. Det forbindes med masseproducerede dyr, som kun lever for at blive slagtet. Derimod er gris mere

positivt ladet. Ordet leder tankerne i retning af husdyr, noget hyggeligt og en romantisering med bondegård og Morten Korch-idyl samt minder fra barndommen, siger hun.

NYE NAVNE TIL UDSKÆRINGER

Uffe Frovst peger på, at grisens forskellige udskæringer også kunne have godt af at få nye navne.

- Vi ved fra USA, at det har fungeret godt at ændre navnene på grisens udskæringer, så det mere minder om de navne, vi kender fra oxen. Det hænger nok sammen med, at der har været arbejdet mere med navnene på okse-udskæringer, fordi langt flere af udskæringerne er solgt som ferskt kød. Der er grisekød i højere grad blevet forædlet til eksempelvis leverpostej og pølser, siger han. ■



Pia Mejl Krautwald har som produkt-udvikler travlt med at hitte på nyheder til forbrugerne i samarbejde med både kolleger og kunder.
Arkivfoto: Claus Petersen.

HUN UDVIKLER NYE PRODUKTER MED HØJ TRÆF-SIKKERHED

SDR. FELDING MESTRER KUNSTEN AT UDVIKLE NYE PRODUKTER TIL SUCCES I KØLEDISKENE.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Hellere en lille og vaks speedbåd end en stor og tung supertanker.

Den parole gælder for Danish Crown Beefs afdeling i Sdr. Felding. En relativt lille bemanning og en kreativ udvikling af nye produkter gør afdelingen i stand til at reagere hurtigt på nye strømninger i markedet.

- Vi er kun 80 medarbejdere og kan hurtigt omstille os til at tage imod en special-ordre. Desuden sparrer vi med folkene i produktionen om nye ideer, så alle får ejerskab. Læg dertil, at alle kender hinanden. Det skaber en helt særlig hold-ånd, hvor man er klar til at tage et ekstra nap og hjælpe hinanden, siger produkt-udvikler Pia Mejl Krautwald.

DIREKTE UD I KØLEDISKEN

Hun fremhæver endvidere, at man i Sdr. Felding mestrer kunsten at få detail-handelen til at aftage nye produkter, så de havner direkte i supermarkedernes kølediske.

- Detail-handelen har tillid til Danish Crown, fordi vi er kendt for høj kvalitet. Samtidig ved vores sælgere, hvad kunderne efterspørger, samtidig

med at de kan optræde som kød-eksperter og sammen med detail-handelen teste innovative produkter.

- Samlet betyder det, at vi – uden de store omkostninger – kan få afprøvet vores nye produkter i butikkerne. Desuden får vi opmærksomhed og synlighed ved, at supermarkederne markedsfører produkterne i tilbudsaviserne i stedet for at blive overset i et hjørne af køledisken, forklarer Pia Mejl Krautwald.

TÆT PARLØB OM NYHEDER

Som et eksempel på et samarbejde nævner hun parløbet med Dansk Supermarked om udviklingen af burgerbøffen Dansk Dry-aged princip!, der sælges i føtex og Bilka over hele landet.

- Blandt andet gav føtex' og Bilkas slagtere smagsprøver på burgerbøffen og lavede Super Bowl-begivenheder med bøffen i butikkerne.

- Desuden er Danish Crowns logo på bøffens emballage med til at skabe opmærksomhed om vores Dry-Aged-koncept, fortæller Pia Mejl Krautwald.

NEM MAD MED SUCCES

Hun har erfaring for, at forbrugerne gerne vil have det så nemt som muligt.

- Det skal vi forstå at udnytte ved at tilbyde produkter, som afspejler forbrugernes præferencer for friske råvarer og får dem til at synes, at de stadig selv har tilberedt maden, påpeger Pia Mejl Krautwald.

- VI SPARRER MED FOLKENE I PRODUKTIONEN OM NYE IDEER, SÅ ALLE FÅR EJERSKAB.

Pia Mejl Krautwald, produkt-udvikler.

Eksempler på den kombination er formede hakkebøffer omviklet med bacon, marinerede flanksteaks og sprængt kalvebryst med urter i en pose.

- Det kræver lidt ekstra arbejde at lave den slags produkter, men forholdsmæssigt giver de en højere indtjening end en bakke hakket oksekød, siger Pia Mejl Krautwald.

LANGE ÅBNINGS-TIDER

Butikkernes udvidede åbnings-tider giver også Danish Crown en mulighed for ekstra indtjening.

- Det er umuligt at have en slagter i butikken fra 9 morgen til 9 aften. Det giver os berettigelse til at lave nogle mere spændende produkter, som supermarkederne ellers ikke ville give sig i kast med, påpeger hun.

Pia Mejl Krautwald stopper ved båndet, hvor kollegerne pakker okse-medaljoner af tyksteg eller inderlår omviklet med bacon. Produktet var egentlig tiltænkt grillsæsonen 2015, men medaljonerne blev en succes, som fortsatte længe efter, at de sidste grillkul var brændt ud. Sidste år blev der solgt to millioner pakker med medaljoner, der også hitter i år.

- Folk føler, at de får meget for pengene ved at købe to medaljoner med bacon. Desuden er mange glade for ikke at skulle røre alt for meget ved kødet, som jo blot skal på grillen, panden eller i ovnen. Men at medaljonerne blev så populære, havde vi ikke regnet med. Man kan ikke forudsige alt, konstaterer Pia Mejl Krautwald med et smil. ■



OK TIL BEHANDLING PÅ FEM MINUTTER

EN TENNIS-ALBUE SATTE SERGIO BELMAR UD AF SPILLET. MEN HURTIG BEHANDLING FIK HAM SNART TILBAGE PÅ ARBEJDE.



Sergio Belmar synes, det er en god investering at have en sundheds-forsikring. Det fandt han ud af, da han pådrog sig en tennis-albue.

AF LISBETH CARØE
FOTO PER GUDMANN

20 år som slagteriarbejder har sat sine fysiske spor hos 48-årige Sergio Belmar. De seneste fem-seks år har han stået på bånd og skåret bryst, og det gav ham en tennis-albue først på sommeren.

Han er glad for, at han tegnede en sundheds-forsikring, da det blev muligt for produktions-medarbejdere i Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub tidligere i år.

- Jeg har kunnet nøjes med at være sygemeldt i 14 dage. Hvis jeg ikke var kommet så hurtigt i behandling gennem sundheds-forsikringen, tror jeg ikke, at jeg var kommet tilbage på arbejde så hurtigt, som jeg er, siger Sergio Belmar.

Det begrundes han med, at han kender andre, der har haft samme lidelse, og som har døjet meget længe med at blive rask nok til at gå på arbejde igen.

VAR FØRST SKEPTISK

Han arbejder i kam/bryst-afdelingen i skærestue 1 i Ringsted. Han erkender, at han til at begynde med var skeptisk indstillet over for at melde sig ind i sundheds-forsikringen.

- Men jeg er blevet positivt overrasket. Det kunne ikke have gået bedre, og de har været så søde hos forsikringen, synes Sergio Belmar.

HURTIGT PÅ OPERATIONS-BORDET

ET DÅRLIGT KNÆ OG SMERTESTILLENDE PILLER ER AFLØST AF BEHANDLING PÅ PRIVATHOSPITAL.

AF LISBETH CARØE

- Jeg priser mig lykkelig for, at jeg har tegnet en sundheds-forsikring.

Det er den ligefremme melding fra Linda Christensen. Efter 22 år i produktionen og 5 år i kantinen havde hun til sidst så ondt i sit ene knæ, at hun måtte sygemelde sig.

- Jeg har spist smertestillende for at kunne gå på arbejde. Efterhånden kunne jeg ikke rejse mig fra sofaen eller gå tur med hunden, og i perioder

har jeg næsten ikke kunnet slæbe benet efter mig, så det duede ikke. Heldigvis er jeg nu kommet videre, siger hun fortrøstningsfuldt.

FØRST TIL LÆGE

Linda Christensen har brugt sin sundheds-forsikring, som hun har tegnet gennem Danish Crown, til at blive behandlet hurtigere, end det offentlige sundheds-væsen kan tilbyde.

Ved pinsetid i maj var den 47-årige kantine-medhjælper på slagteriet i Ringsted så besværet af sit dårlige knæ, at hun næsten ikke kunne gå.

Hun opsøgte sin læge, der henviste hende til røntgen-undersøgelse på sygehuset. Den fik hun foretaget den 25. maj og blev sendt hjem med besked om, at der ville gå 8-10 arbejdsdage, før hun kunne forvente svar.

Sygehuset meddelte hende den 14. juni, at hun kunne komme til to måneder senere - den 15. august.

SAMME UGE

- I stedet ringede jeg dagen efter til sundheds-forsikringen, der sørgede for, at jeg fik en tid om mandagen på Hamlet (privathospital, red.) inde

ved Parken. Jeg blev undersøgt, og de kunne se, mit knæ var hævet, så de ville have mig skannet. Det blev jeg søndag i samme uge, og onsdag fik jeg svar, at der var noget galt. Så det gik hurtigt, siger Linda Christensen.

**- JEG HAR SPIST
SMERTESTILLENDE
FOR AT KUNNE GÅ
PÅ ARBEJDE.**

Linda Christensen, har haft dårligt knæ.

Hun fik en blokade, men det gik den forkerte vej, som hun kalder det. Derfor kontaktede hun igen forsikringen, og hun blev opereret på privathospitalet den 11. august. De

Han fortæller, at han en dag måtte gå hjem fra arbejde på grund af sin tennis-albue. Dagen efter gik han til læge, som ville sende ham videre til fysioterapi. Han kontaktede Skandia, som sundheds-ordningen er tegnet hos, og så gik det stærkt.

- JEG KOM TIL BEHANDLING EFTER TRE DAGE.

Sergio Belmar, har haft tennis-albue.

ORDNET PÅ FEM MINUTTER

- Fem minutter efter, jeg havde snakket med dem, fik jeg en mail om, at jeg var bevilget fire behandlinger hos en fysioterapeut fire-fem kilometer fra, hvor jeg bor. Jeg fik den første behandling tre dage efter.

- Det viste sig, at fire behandlinger ikke var nok, så jeg ringede igen til sundheds-forsikringen og fik med det samme fire behandlinger mere. De var meget forstående, og det samme har min mester været. Jeg har ikke stået på bånd siden, men står nu ved bord og instruerer vores syriske virksomheds-praktikanter, fortæller en tilfreds Sergio Belmar.

Han noterer sig, at han ikke har betalt en krone for den mere end to måneder lange behandling.

- Så det kan godt betale sig at have en sundheds-ordning, slår han fast. ■



Det er nu, du skal overveje en sundheds-forsikring, siger tillidsmand Torben Lyngsø. Foto: Per Gudmann.

NU KAN DU MELDE DIG TIL SUNDHEDS-FORSIKRINGEN IGEN

Næde du ikke at melde dig til i februar i år, eller har du fortrudt, at du ikke gjorde det, har du chancen igen.

Som medlem kan du blive behandlet gennem den private sundheds-forsikring Skandia, hvis du er produktions-medarbejder og er fast-ansat, lærling eller flex-jobber i Danish Crown Pork, Danish Crown Beef, Tulip eller DAT-Schaub.

Deadline for næste runde er den 1. oktober. Fremover vil det være én gang om året, forklarer tillidsmand Torben Lyngsø. Omkring 600 tegnede sundheds-forsikring i foråret.

- Det er en god mulighed for, at man kan blive behandlet for sine skavanker i tide, inden de bliver værre. Samtidig er der den fordel, at man ikke skal have penge op af lommen for at blive behandlet. Det betaler forsikringen, når man er medlem, lyder anbefalingen fra Torben Lyngsø.

Hvis du er interesseret, skal du henvende dig til din tillidsmand og få et tilmeldings-skema. Det kommer ud på fabrikkerne omkring den 1. september. Lønkontoret skal have din tilmelding senest den 20. september.

Hvis du vil melde dig ud, skal lønkontoret have besked senest den 15. september. ■

DAT-SCHAUB ER KØBT FRI AF TICAN

AF JENS HANSEN

Danish Crown er blevet alene om at eje tarm-virksomheden DAT-Schaub. Med virkning fra den 1. juli 2016 har Danish Crown købt Tican ud som en følge af, at Tican er blevet overtaget af tyske Tönnies.

- Det har været naturligt for Danish Crown at se på muligheden for gennem fuldt ejerskab at styrke og udvikle vores globale position inden for natur-tarme og ingredienser, siger koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

DAT-Schaub er en af verdens største producenter af svine-tarme og blandt de toneangivende aktører inden for lamme-tarme. Sideløbende har virksomheden haft fokus på at udvikle sine aktiviteter inden for ingredienser, hvor der i dag produceres i både Danmark, Norge og Frankrig.

- Vi vil fortsætte udviklingen af DAT-Schaub og har en klar forventning om, at virksomheden også i fremtiden vil bidrage væsentligt til at sikre Danish Crowns danske andelshavere en konkurrence-dygtig afregning, siger Preben Sunke.

Som en del af aftalen overtager Tican de medarbejdere og det produktions-udstyr, som DAT-Schaub har haft på Ticans slagteri i Thisted.

DAT-Schaub omsatte i det seneste regnskabs-år for 3,4 milliarder kr. og har nu cirka 2400 medarbejdere på verdensplan. Heraf 500 i Danmark. ■

sidste tre uger op til, var hun sygemeldt, fordi hun ikke længere kunne gå på benet.

- Så ved at bruge sundheds-forsikringen er jeg kommet igen-nem undersøgelse, behandling og operation, inden det offentlige sygehus kunne se mig. Det er de 40 kr. om ugen værd at have en forsikring, synes Linda Christensen.

VANVITIG AF AT VENTE

For hende har det været af stor betydning, at der var skred i hendes sag.

- Fra et sygdomsforløb for nogle år siden ved jeg, at det er til at blive vanvittig af at vente. Derfor er det vigtigt at have noget at forholde sig til - at man kan se, at der sker noget.

- Jeg er glad for, at det er gået så hurtigt. Det betyder rigtig meget, for man kan ikke lade være med at spekulere på, om man risikerer at



ødelægge knæet, som tiden går, fortæller hun.

Ved Krogens deadline en uge efter operationen synes Linda Christensen, at den er gået godt, og at det nu går fremad, selv om hun er nødt til at færdes med krykker. Hvornår hun er tilbage på arbejde, ved hun endnu ikke. ■

Linda Christensen arbejder i kantinen, men har været sygemeldt, indtil hun kunne blive opereret på et privat-hospital gennem sin sundheds-forsikring. Arkivfoto: Per Gudmann.



FLERE GRISE HOS TÖNNIES

Det tyske slagteri-selskab Tönnies har i 2015 slagtet godt en million flere grise end året før. Slagte-tallet gik fra 17 millioner til 18,2 millioner grise, beretter Landbrugsavisen.

Omsætningen forblev dog den samme, nemlig knap 42 milliarder kr. Ifølge koncernchefen Clemens Tönnies skyldes stagneringen det markante pres på priserne efter Ruslands-boykotten.

Det familie-ejede selskab oplyser ikke om overskud.

Efter overtagelsen af danske Tican forventer Tönnies at øge antallet af slagtninger yderligere og nå op på 20 millioner i 2016.

Tönnies har nu i alt 12.500 medarbejdere. Cirka 50 procent er ansat på kontrakter med underleverandører, anslår virksomheden selv ifølge Landbrugsavisen.

AUDIT PÅ HOVEDKONTOR

Det er velkendt for de fleste, at Danish Crowns produktions-steder hvert år skal auditeres for at sikre, at de lever op til kravene i Global Red Meat-standarden.

Mindre kendt er det nok, at en række afdelinger på hovedkontoret også skal auditeres hvert år for at sikre, at de lever op til kravene i standarden.

Årets audits står for døren. Nogle af virksomhederne er certificeret af SGS i Tyskland, og andre skal fra efteråret auditeres af Bureau Veritas Danmark.

Bureau Veritas Danmark kommer på besøg den 6. september, mens SGS kommer til Randers den 18. oktober.

FRILANDS-GRIS GÅR GANGNAM STYLE

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

“Oppa, Gangnam Style” handler nu også om bacon fra Frilandsgris. Tusindvis af sydkoreanere stod nemlig i lang kø for at kunne sætte tænderne i en Shake Shack-burger med Frilandsgris-bacon, da burgerkæden for nylig åbnede sin første koreanske burgerbar på Gangnam Avenue i Seoul i Sydkorea.

- Det er helt vildt. Folk stod i kø i to-tre timer for at få en burger, fortæller Jae-hyung Park fra Danish Crowns kontor i Seoul.

Den store interesse har ført til, at Shake Shack har bestilt flere tons brystflæsk fra Frilandsgris, som skal

blive til bacon og havne i kædens burgere.

Større ordrer vil følge, for Shake Shack har nemlig planlagt at åbne 25 restauranter i Korea. ■

SPF-DANMARK OVERTAGET

Danish Crown har købt Ticans andel på 10 procent af SPF-Danmark. Det sker efter, Tican har fået tyske ejere.

- Vi har igennem årene haft et upåklageligt samarbejde med Tican om driften og udviklingen af SPF-Danmark. Grundlaget for samarbejdet blev dog ændret, da Tican fik en tysk ejer, som driver konkurrerende virksomhed til SPF-Danmark. Derfor har vi nu valgt at købe Ticans ejerandel, siger Preben Sunke, CFO i Danish Crown.

SPF-Danmark er Danmarks største aktør inden for handel og transport af levende svin og står for en betydelig

del af handelen med smågrise på både det danske marked og til eksport.

Virksomheden driver også Dansk Grisetransport, som kører svin fra besætningerne til slagterierne, og UNI-Transport, som fragter døde dyr, slagteaffald, fedt og fritureolie til forarbejdning.

SPF-Danmark har en flåde på over 150 special-indrettede lastvogne og beskæftiger omkring 250 medarbejdere.

- Siden Danish Crown og Tican overtog ejerskabet i 2008, har SPF-Danmark haft en positiv udvikling.

Den udvikling ser vi frem til sammen med ledelsen og medarbejderne at fortsætte i de kommende år, hvor virksomheden nu vil blive et 100 procent ejet datterselskab i Danish Crown-koncernen, siger Preben Sunke.

De europæiske konkurrencemyndigheder har godkendt handelen.

jnha

TYSK EFFEKTIVITET

Danish Crown Beef har et slagteri i Husum på den tyske side af grænsen. Det er blevet udvidet med nye kølerum, der har fordoblet kapaciteten på lageret.

Samtidig er vask af emballage blevet effektiviseret, så det nu sparer slagteriet for 50.000 kr. om måneden.

De cirka 230 medarbejdere slagter omkring 2000 kreaturer om ugen og et mindre antal får og lam. Dyrene leveres fra Tyskland, primært Slesvig-Holsten.

Medlemmer af Kreaturforum, som er Beefs bestyrelse, har været på besøg på det nordtyske slagteri. De bemærkede det høje tempo og den orden, der hersker på fabrikken.

Også det forhold, at dyrenes hoveder bliver fikseret i skydeboksen, blev rost for at gøre skydningen mere kontrolleret. Desuden fik de høje

vægge i drivgangen anerkendelse for at gøre dyrene mere rolige.

helra



Investeringer i kreaturslagteriet i Husum har givet bedre forhold.
Foto: Danish Crown.



Mesterekken Jesper Koch (th) grillede blandt andet yver og mellemgulv fra søer, da han eksperimenterede hos Rone Stockholm Kruse og Guldrummet i Kolding.

STJERNEKOK ER FAN AF SO-YVER

JESPER KOCH GRILLER ALTERNATIVE UDSKÆRINGER AF SO-KØD.

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

Yver og mellemgulv fra en so. Det er formentligt ikke udskæringer, de fleste vil foretrække på en varm sommeraften ved grillen. Ikke desto mindre var det netop, hvad stjernekokken Jesper Koch blandt andet grillede, da han besøgte Danish Crown i Kolding.

Her mødtes han med mesteren fra Guldrummet i Kolding, Rone Stockholm Kruse, og sammen eksperimenterede de med at tilberede de usædvanlige udskæringer.

Især so-yveret vakte begejstring hos Jesper Koch.

- SO-YVER SMAGER SINDSSYGT GODT.

Jesper Koch, stjernekok.

- Det smager sindssygt godt. Det bliver det nye, er jeg sikker på. Hvis man nu skar dem i tern, panerede dem og gav dem en tur i fritøsen, så ville folk være helt vilde, lød det fra mesterekken.

Jesper Koch er blandt andet kendt fra tv-programmerne Masterchef og Madklubben.

SKAL VÆKKE KOKKES INTERESSE

Jesper Koch har igennem flere år arbejdet som konsulent for Danish Crown og anledningen til grilldagen var, at Jesper Koch skulle være med til at sætte fokus på so-kød og Guldrummet i Kolding generelt.

Ifølge Rone Stockholm Kruse fra Guldrummet er det en stor fordel for Danish Crown at samarbejde med en vel-anset kok som Jesper Koch.

- Han kan være med til at sparke døren ind til en masse kokke, som ellers ikke kender til, at man kan samarbejde med os. For øjeblikket tager vi rundt til

en masse af vores restaurant-kunder, og så er det rigtig godt, at han er med som ambassadør, og at vi har noget nyt og spændende med, vi kan vise til kokkene, forklarede Rone Stockholm Kruse.

Jesper Koch er optimistisk i forhold til, om andre kokke vil tage so-kødet til sig i køkkenet.

- Jeg er sikker på, at der er en masse kokke, der vil kunne lide det. Mit håb er, at man vil kunne få so-yver på en masse restauranter i fremtiden, sagde han.

- So-kød er interessant, fordi det kan noget andet end almindeligt svinekød. Strukturen i kødet er anderledes, og smagen er mere potent. Det er vildt godt.

YVER SERVERET FOR GÆSTER

Jesper Koch mener desuden, at so-kød er interessant for kokke, fordi det kan give restaurant-gæsterne en anderledes oplevelse.

- SO-KØD KAN GIVE MINE GÆSTER EN ANDERLEDES OPLEVELSE.

Jesper Koch, stjernekok.

- For mig handler det om at give mine gæster noget, de ikke normalt ville spise - men som bare smager sindssygt godt. Det passer so-kød rigtig godt på, sagde han.

Gæster på Restaurant Koch i Aarhus - der er ejet af Jesper Kochs brødre - har da også allerede to aftener kunne bestille so-yver. Reaktionen var god ifølge Jesper Koch.

- De var super glade for det, så det var en positiv oplevelse, fortalte han.

Jesper Koch vil over de næste måneder eksperimentere yderligere med at forfine det velsmagende so-kød. ■





De kinesiske forbrugere sætter dansk svinekød højt. Danmarks ry for at levere en høj kvalitet og sikre fødevarer gør, at kineserne gladeligt betaler. Arkivfoto: Morten Faueryby.

I KINA SPISER DE GRISE

KINA HAR IMPORTERET VOLDSOMT MEGET MERE SVINEKØD I DE TRE FØRSTE MÅNEDER I ÅR END I 2015. DET OPVEJER DET TABTE SALG I RUSLAND.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Wō ài zhūròu.

Sådan siger man "Jeg elsker grisekød" på kinesisk, og det gør en stor del af de knap 1,4 milliarder indbyggere i Kina. Faktisk er kineserne så vilde med svinekød, at landets egen produktion ikke længere kan følge med efterspørgslen.

Det har fået importen af alle produkter og udskæringer fra grisen til at eksplodere. Kina importerede i årets første kvartal 75 procent mere svinekød end i 2015. Det gavner Danish Crown.

- Kina forbruger halvdelen af alle grise i hele verden. De er mange mennesker,

og de elsker svinekød. Det gør landet til et virkelig stort marked for os lige nu, og det vokser og vokser. Det er store mængder til rigtigt attraktive priser – den nuværende situation er uden sidestykke i mange år, siger Søren Tinggaard, underdirektør i Danish Crowns eksportafdeling.

GRISE I BAGGÅRDEN

At svineproduktionen i Riget i midten har fået åndenød, hænger sammen med de lokale forhold. En stor del af de kinesiske grise bliver til ved baggårdsproduktion eller landsbyproduktion.

- Frem til 2015 blev svinepriserne presset, og flere og flere af de helt små producenter opgav deres lille produktion, fordi de ikke kunne tjene penge på det. Man gennemførte med

andre ord en voldsom reduktion af so-bestanden hen over 2015 og ind i 2016, forklarer Søren Tinggaard.

- KINA SPISER HALVDELLEN AF ALLE GRISE I HELE VERDEN.

Søren Tinggaard, underdirektør.

STRAMMERE KRAV

Samtidig ønsker man fra det offentlige Kinas side at professionalisere svineproduktionen og omstrukturere den. Man strammer kravene til fødevarer-kvaliteten og -sikkerheden betydeligt, og det får mange af de mindre producenter til at give op.

Samlet giver det en stor mangel på svinekød i Kina. Det gik for alvor op for operatørerne sidst i 2015.

- Lige nu mangler de kød i Kina, og det har givet et kæmpe marked for ikke kun os i Danmark, men også producenterne i USA, Tyskland og Spanien. I dag går halvdelen af den europæiske svine-eksport til Kina. Det er sket på meget kort tid, siger Søren Tinggaard.

Han understreger, at i dag kan man sælge alle dele af grisen til de kinesiske kunder.

ALT KAN SÆLGES

- Oprindeligt solgte vi specialprodukter, de såkaldte Kina-produkter som tæer, hoveder og haler. Men i dag sælger vi blandt

**- KINA HAR
KOMPENSERET
FOR DET SALG,
VI TABTE PÅ
RUSLAND.**

*Søren Tinggaard,
underdirektør.*

andet også bryst, bov, for-ender og nakker. Efterspørgslen er enorm, og priserne i Kina er mere attraktive, fastslår underdirektøren.

Kødets lange rejse til Kina spiller ikke den store rolle.

- Vi leverer kødet frosset. Med de priser, vi får, kan det sagtens hænge sammen, selv om vi skal transportere

varerne til Kina og sikre frysekæden hele vejen, konstaterer Søren Tinggaard.

HELST IMPORTERET KØD

En flytning til Kina af produktionen er ikke på tale. Det hænger sammen med de kinesiske kunders klare præference for importeret kød.

- Danmark er kendt som et rent og produktions-mæssigt sikkert land. Hvis vi rykker produktionen til Kina, risikerer vi at sætte den tillid over styr, forklarer han.

I første kvartal af i år var Kina Danish Crowns næststørste marked, kun overgået af Storbritannien. Det vil sige, at Kina nu udgør 10 procent af koncernens omsætning på svinekød. Og Kina vil blive større, anslår Søren

Tinggaard. I 2017 forventer han et fald i afsætningen til Kina.

**- VI FLYTTER IKKE
PRODUKTIONEN
TIL KINA. VI KUNNE
RISIKERE AT
SÆTTE TILLIDEN
TIL VORES KØD
OVER STYR.**

*Søren Tinggaard,
underdirektør.*

SALGET TOPPER SNART

- Det enorme kinesiske marked kan flytte sig meget hurtigt, alt efter hvad landets regering beslutter. Man arbejder på selv at opbygge sin egen

primær-produktion af svin, og når kineserne beslutter den slags, rykker de. Mit bud er, at produktionen vil være oppe i gear, når vi når ind i 2017. Så vil den nuværende helt ekstreme situation tage af, vurderer Søren Tinggaard.

Kina vil dog fortsat være et vigtigt marked for Danish Crown, da landet er verdens største marked for svinekød.

- Lige nu har det mere end kompenseret for det salg, vi tabte efter handels-konflikten med Rusland. Nu må vi håbe, at overgangen til Kinas egen-produktion bliver glidende, så vi ikke i vores forretning pludselig står med et nyt massivt dyk som efter Rusland-konflikten - bare dobbelt op, fastslår Søren Tinggaard. ■

ROS FOR AT VÆRE FLEKSIBLE

MEDARBEJDERNES VILJE
TIL AT ARBEJDE OVER OG
HURTIGT OMSTILLE SIG ER
MED TIL AT SKABE SUCCES
MED KINA-EKSPORT.

**AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN OG
LISBETH CARØE**

Danish Crowns succes med at sælge svinekød til Kina har hen over foråret og sommeren givet udfordringer på slagterierne. Medarbejderne er blevet bedt om at møde ind på lørdage for at producere ekstra varer til Riget i midten.

- Jeg vil gerne rose vores medarbejdere for, at de har taget overarbejde og har været parate til at omstille sig. For at følge med det ekstra salg til Kina har vi i produktionen været nødt til at skære mindre og pakke mere, siger direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

- Den fleksibilitet er vi lykkedes rigtig godt med. Vi har et nyt pakkeri i Sæby, og pakkeriet i Blans er ombygget, så vi nu har en større kapacitet på del-stykker til Kina, end vi havde

for tre måneder siden. Det er super vigtigt, at vi er fleksible. Vi skal producere til de markeder, hvor pengene er, understreger han.

OPBREMSNING

- Afsætningen til Kina har været i højsædet, for priserne har været gode dér. Men lige for øjeblikket er der et ophold i de kinesiske priser, og derfor har vi generelt ikke brug for overarbejde for tiden. Men det kan komme, for vi forventer, at det vipper igen - Kina kommer tilbage, siger Søren F. Eriksen.

Den aktuelle opbremsning på eksporten til det store asiatiske land betyder, at Danish Crown igen sender flere varer ud på det europæiske marked. Forskellen på eksport til Kina og Europa er, at eksempelvis skinker sendes af sted i en køle-trailer, mens de kinesiske varer skal pakkes i kartoner og sendes til indfrysning. ■

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

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

B: Svær

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



NYT JOB TIL BANK-BESTYRER

SØREN LIND HAR FÅET ARBEJDE HOS 3F.

AF JEPPE TRANS

Siden år 2000 har Søren Lind haft sin daglige gang på slagteriet i Faaborg. Den 8. august var det imidlertid slut, da han begyndte på sit nye job som faglig sekretær for 3F.

Det er dog ikke uden et vist vemod, at han forlader Danish Crown.

- Jeg har været glad for at være her, og det har været utroligt spændende og lærerigt. Jeg glæder mig til at prøve noget nyt, men jeg kommer helt sikkert til at savne kollegerne og hele stemningen på slagteriet, siger han.

Søren Linds sidste job for Danish Crown var, at han sammen med Jimmy Andersen bestyrede jobbanken, der hjælper tidligere medarbejdere fra det lukkede slagteri videre i nye jobs. Søren Lind har ingen problemer med at starte i sit nye job, selv om jobbanken først formelt lukker den 11. november.

- Vi er rigtig godt på vej, og jeg er helt sikker på, at Jimmy sagtens kan hjælpe de sidste. Vi har gjort et kæmpe stykke arbejde, og vi har allerede hjulpet mange videre. Så jeg går med god samvittighed. Jeg føler bestemt ikke, at jeg forlader en synkende skude, siger Søren Lind.

Han møder også opbakning fra sin kollega i jobbanken Jimmy Andersen.

- Jeg synes, det er rigtig fint, at Søren har fået nyt job. Det skal nok gå, og de sidste skal vi nok få hjulpet videre, siger han. ■

- JEG KOMMER TIL AT SAVNE KOLLEGERNE.

Søren Lind, tidligere bestyrer af jobbanken.

FULD GAS PÅ SYNLIGHEDEN

23 lastbil-anhængere er blevet dekoreret med lækre billeder af krogmodnede bøffer. De har siden den 1.

juni gjort trafikanter på de danske veje opmærksomme på Danish Crown Beefs kvalitets-produkter.

Langsiderne af trailerne er prydet med lækre billeder af krogmodnede bøffer, sloganet "Dansk landbrug!

Kød i verdensklasse" og Danish Crowns røde krone. Bag-enderne lægger også op til skærpet appetit med et billede af en tilberedt krogmodnet rib eye-steak flankeret af Danish Crowns brand.

Forretnings-udvikler Jacob Snog Ærenlund kalder anhængerne for kørende reklamesøjler, der giver god eksponering.

- Det er vigtigt, at vi bliver mere synlige på det danske marked, hvor forbrugerne i stigende grad efterspørger danske varer ifølge vores undersøgelser. Og så må vores kommunikation gerne vække opmærksomhed, så forbrugerne ser, at vi har nogle fantastiske produkter, forklarer han.

De nye trailere er mere energieffektive og støjsvage.



Sagen må siges at være bøf med de nye reklamer på lastbilerne. Foto: Lene Esthave.

helra



VIDSTE DU AT...

- Danish Crowns største leverandør af svin leverer ca. 160.000 dyr om året
- Den største leverandør af kreaturer leverer ca. 3.500 dyr om året
- I alt 8020 andelshavere ejer virksomheden opgjort for regnskabsåret 2014/15
- Det er 258 færre end året før
- Danish Crown modtog henholdsvis 1.257 millioner kilo svinekød og 74 millioner kilo oksekød.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



GRILLEDE GRØNNE KREBINETTER

Det danske sommervejr har været en blandet fornøjelse, synes de fleste. Det kan godt være, at det ikke er blevet til mange middage på terrassen i aftensolen, men grille kan man jo altid. Her kommer en opskrift på grillmad til fire personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

500 g hakket kalvekød eller kalve- og svinekød 8-12%
50 g blandede friske krydderurter: merian, timian m.m.
1 tsk olie
Salt og peber

SALAT

1 kg (nye) kartofler
1 salathoved (100 g)
500 g tomat
100 g pillede friske grønne ærter, evt. fra frost

KÆRNEMÆLKS-DRESSING

½ dl kærnemælk
3 spsk mayonnaise
2 håndfulde friske basilikum-blade

SÅDAN GØR DU

Tænd grillen i god tid (mindst ½ time før brug). Den er klar til brug, når overfladen på kullene er grå, og

alle flammer er væk. Grill-risten er passende varm, når man kan holde hånden over risten i mindst fem sekunder og højst ti.

Skyl krydderurterne, og dup dem tørre med køkkenrulle. Hak bladene groft, og bland dem med kødet. Form fire krebnetter ca. 1½ cm tykke. Krydr med salt og peber på begge sider.

Pensl grill-risten med lidt olie. Grill krebnetterne ca. 6-8 minutter på hver side, til kødet er gennemstegt. Varmen på grill-risten justeres ved at flytte den op og ned. Når kullene afgiver mindre varme, skal risten ned eller tættere på.

Skrub kartoflerne, og kog dem møre i letsaltet vand 12-15 minutter. Lad dem køle af, og skær dem i både. Skyl salaten og tomaterne. Skær tomaterne i både. Bland salatbladene med tomater, kartofler og pillede ærter.

Rør mayonnaise og kærnemælk sammen, og smag til med salt og peber. Vend dressing i salaten med grofthakkede basilikum-blade.

TIPS

- Krebnetterne kan også steges på en almindelig pande eller grillpande

- Salaten kan laves med olie/eddike-dressing eller en anden dressing efter eget valg

- Hakket oksekød kan også anvendes.

Opskriften er udarbejdet af *Katrine Klinken* og er fra *Landbrug & Fødevarer*. Du kan finde flere opskrifter på www.danishcrown.dk.

QR-KODE

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



JUBILARER

SEPTEMBER

HERNING
23. september 2016
25 års jubilæum
Linda Jensen
Pakkeri



KORT NYT

NYT Udstyr SKAL FÅ GANG I MOTIONEN

Motionscentret i Sæby har stillet tre nye løbebånd op, så nu er der ingen undskyldning for ikke at genoptage motionen efter ferien, mener stedets ildsjæl Erik Sindt.

- Medarbejdere med stillestående arbejde har godt af at træne, peger han på.

Han erkender i samme åndedrag, at slagteriets overgang til 10 ½ times arbejde om dagen har gjort, at folk dør med at have energi til at dyrke idræt. Han håber, at det nye udstyr og de traditionsrige konkurrencer til åbent hus kan skubbe motions-lysten i den rigtige retning.

Det 18 år gamle motionscenter holder åbent hus lørdag den 10. september klokken 11-16. De 340 medlemmer er velkomne, ligesom nye interesserede kan prøve kræfter med udstyret – eller bare kigge forbi og nyde traktementet med stegt pattegris, pølser, øl, vin og sodavand.

Også pensionerede medarbejdere fra slagteriet kan bruge motionscentret, endda gratis i tidsrummet fra klokken 04 til middag. ■





FLERE JOBS KRÆVER FLERE GRISE

Verden elsker dansk grisekød. Spørg bare i Kina, hvor de knap 1,4 milliarder indbyggere vil have gris i en sådan grad, at landets egenproduktion – som faktisk er enorm og i sig selv udgør halvdelen af den globale produktion – ikke længere kan følge med efterspørgslen. Importen vokser eksplosivt.

Eller spørg i Sydkorea, hvor indbyggerne står i kø for at kunne sætte tænderne i en Shake Shack-burger med Frilandsgris-bacon.

Det er bare pluk fra de seneste ugers strøm af overvejende positive nyheder om Danish Crown.

TILPASNING

Derfor er det så rent ud sagt træls, at vi – oveni alle de gode nyheder – har måttet kommunikere tilpasninger. Et fornyet fald i tilførslen af slagtesvin gør, at der ikke længere er grise nok til at opretholde slagtingen på aftenhold på slagteriet i Ringsted.

Det må virke forvirrende for både vores omverden og de medarbejdere, der bliver ramt, at vi både kan tale om en virksomhed i fremgang og med succes – og samtidig må skære i bemanningen.

PARADOKS

Og det er da også et paradoks. Vi har nogle af verdens dygtigste landmænd som vore ejere og leverandører. Foderet vokser lige op af jorden på de danske marker. Der er stort behov for arbejdspladser i Udkants-danmark. Og udlandet flår vores produkter ned fra hylderne.

Så hvorfor er vi alligevel nødt til at tilpasse?

Problemet er ganske enkelt, at ramme-vilkårene for at drive landbrug og svine-avl i Danmark ikke er gode nok. De vilkår, dansk landbrug har at arbejde under, er stadig en udfordring, når vi sammenligner os med landene omkring os. Det er ærgerligt – og hindrer landbruget og virksomheder som Danish Crown i at fastholde og skabe arbejdspladser.

SMÅGRISE EKSPORTERES

I dag er det ofte en bedre forretning for landmændene at eksportere smågrisene til Polen eller Tyskland, når de vejer 30 kilo – end at opfostre og levere slagtesvin til Danish Crown.

Jeg synes godt, vi kan være bekendt at sige, at Danish Crown gør det, der er nødvendigt og ansvarligt. Vi arbejder benhårdt hver dag for at sikre Danish Crowns ejere en afregning for deres grise, som kan give dem tro på fremtiden og dermed grobund for fornyet vækst.

Vi har engageret os aktivt i Svine-sektorens Vækstpanel og det arbejde, der her foregår for at sikre flere grise på danske hænder. Panelet kom i begyndelsen af juni med sine anbefalinger for, hvordan et samlet erhverv kan hjælpe med at vende udviklingen.

Vi mener, at vi i sektoren kan skabe 5000 nye arbejdspladser i Danmark og øge eksport-indtægterne med over 5 milliarder kr.

RAMME-VILKÅR

Vi kan komme et stykke af vejen ved egen kraft. Vi har ikke set de forventede, positive resultater af Landbrugspakken endnu. Men vi ved, der er en del svineproducenter, der gerne vil bygge nye stalde.

Men politikerne skal også på banen for at forbedre ramme-vilkårene i Danmark, så udenlandske landmænd og fødevarer-virksomheder ikke bevarer deres konkurrence-fordel.

Trods dette fundament for optimisme er det et faktum, at flere grise ikke kommer fra den ene dag til den anden. Vi så en stabilisering i leverancerne af slagtesvin gennem hele 2015, men siden nytår har vi set et fald på omkring tre procent i forhold til sidste år. Derfor er det nu nødvendigt at tilpasse kapaciteten.

HAR SKABT 200 JOBS

At tilpasningen rammer Ringsted skyldes først og fremmest, at der ikke er grise nok på Sjælland til at fylde slagteriet.

I denne situation er det vigtigt, at vi stadig er vores ansvar som arbejdsgiver bevidst. Danish Crown forudså faktisk denne udvikling allerede i foråret 2015. Dengang lukkede vi to slagtelinjer i Ringsted. Men over sommeren sidste år viste det sig at være en lidt for stor nedgang, så derfor oprettede vi et aftenhold.

Det er dette aftenhold, vi nu må nedlægge igen.

Appetitten på dansk grisekød er dog heldigvis så stor, at slagteriet i Ringsted efter denne tilpasning vil have omkring 900 medarbejdere og ikke 700, som var forventningen i foråret 2015. I den mellemliggende periode er der altså reelt skabt 200 jobs i Ringsted – jobs, hvor dygtige medarbejdere udbener og forædler dansk grisekød.

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 Erik Eisenberg (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

18. august 2016

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen slagteriarbejder, Herring
Lars Steffensen arbejdsmiljø- og miljørepræsentant, Ringsted
Henning Lønstrup tillidsmand, Aalborg



Tina M. Madsen produktionschef, Holsted
Ole Carlsen fabriksdirektør, Blans og Skærbæk
Lotte Lind Holm HR-konsulent, Randers



Jeppe Bjerre Trans journalist-praktikant, Randers
Lisbeth Carøe redaktør, Randers