

SMÅ STRÆK - STOR GAVN

S2-3

DC-FORMAND
GÅR AF

S4

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

FORMAND STOPPER

Efter 25 år som respekteret aktør på den landbrugs-politiske scene valgte Danish Crowns formand, Niels Mikkelsen, at træde tilbage på repræsentantskabsmødet 30. november.



SIDE 5

DC ER ROBUST

Regnskabet for 2010/11 viser, at Danish Crown har klaret sig godt. Virksomheden vokser, og der er penge både til ejerne og til at spare op til fremtidige investeringer.

SIDE 12-13

UDVALGT OG TJEKKET

For første gang er indkøbet af arbejdsredskaber som tøj, sko og værnemidler gjort mere strømlinet. Alt bliver nu risiko-vurderet til gavn for din sikkerhed.

SIDE 9-10

40 MILLIONER I GÆLD

Han er begyndt fra bunden, har en gæld på 40 millioner – og synes, at svineproducenter og slagteriarbejdere bør trække på samme hammel i kampen for at sikre begge grupper en fremtid. Mød landmand Henrik Solgaard.



SIDE 24

Leder: I stadig bevægelse.

FORSIDE + SIDE 2-3

Få minutters øvelser med en elastik og mikro-øvelser. Det styrker helbredet og letter arbejdslivet, har en af DC Hadsunds pionerer, Pia Rasksen, hurtigt fundet ud af.

Forsidefoto: Claus Petersen.



Som næstformand i sikkerhedsudvalget er Pia Rasksen meget tilfreds med, at DC Hadsund er den første testfabrik, hvor medarbejderne er blevet introduceret for mikroøvelser.

BØJ OG STRÆK

MIKRO-ØVELSER OG ELASTIK ER DE NYE REDSKABER, SOM KAN STYRKE HELBREDET.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Medarbejderne på Danish Crown i Hadsund har på deres egen krop mærket, hvad små, lette øvelser kan gøre for deres velvære og helbred.

Afdelingen er den første testfabrik i DC, hvor medarbejderne er blevet introduceret for mikro-øvelser og elastik. Medarbejderne har alle deltaget i kurser, hvor konsulenter fra Dansk Industri og

NNF sammen med en rådgivende ergoterapeut fortalte og viste, hvordan selv små øvelser kan have stor effekt.

- ØVELSERNE HJÆLPER MED DET SAMME.

*Pia Rasksen, næstformand,
sikkerhedsudvalget.*

I samlet flok prøvede alle mand øvelserne på kurset, og erfaringerne

er positive efter nogle uger med øvelserne i praksis.

- Det virker, som om folk bruger dem, siger næstformand i sikkerhedsudvalget Pia Rasksen.

HJÆLPER STRAKS

Hun er selv begejstret for initiativet og glad for, at det har afstedkommet god respons blandt kollegerne lige fra første færd.

- Det er første gang, jeg har oplevet folk være så positivt stemt. Jeg tror, det er, fordi de kan mærke med det

SKYND DIG TIL DC RUN I HORSENS

I år var 450 løbere med til slagteri-løbet, der går rundt om Danish Crowns slagteri i Horsens.

Det var rekord, og allerede nu er det tid til at melde sig til næste års løb, der afvikles søndag 15. april.

2012-udgaven af DC Run, som løbet kaldes, har kun 500 pladser. Derfor opfordrer hovedarrangør

og tillidsmand på DC Horsens Lars Mose til, at interesserede hurtigst muligt tilmelder sig. Princippet er nemlig først til mølle.

TREDJE GANG

En runde er på 1363,11 meter, og der er mulighed for at løbe to, fem eller otte omgange. Du kan også begynde at træne nu og se, hvor langt du kan løbe på seks timer

samme, at det hjælper, siger Pia Rasksen.

Også fabrikschef Jørn Sølvsten er begejstret, om end lidt øm i kroppen efter den første træning.

- DET ER EN KÆMPE FORDEL, AT DET ER SÅ ENKELT.

Jørn Sølvsten, fabrikschef.

- Jeg ser det som en kæmpe fordel, at det er så enkelt. På få minutter om dagen kan du gøre noget godt for dig selv uden alt besværet med at skulle ud af døren og hen i et træningscenter og klæde om. Du kan lige tage 10 minutter derhjemme eller snuppe et par øvelser, mens der er en pause i arbejdet, nævner han.

STRÆK NAKKEN

Pia Rasksen forklarer, at mikro-øvelser er små øvelser som at strække ud i nakken eller bevæge skulderen, så man spænder ud. Øvelser med elastik er en slags styrkeløft, forklarer hun. Ligesom med udspændingen giver 15-20 elastik-stræk hurtigt effekt.

En stor del af Hadsund-medarbejderne har takket ja til at få en elastik med hjem, så de kan træne, når det passer dem.

På arbejde bliver de inspireret. En instruktionsvideo bliver løbende vist i kantinen, og som et led i kurset er otte-ni medarbejdere blevet uddannet til at være foregangs-personer. De råber op i produktionen, når der er en pause, og

opfordrer kollegerne til at lave en mikroøvelse. Fælles instruktion er god idé, mener Pia Rasksen.

FIF TIL NYE ØVELSER

Selv døjer hun med en såkaldt tennisalbue. I begyndelsen mærkede hun en god effekt, men nu er hun i gang med at justere sine øvelser, fordi hun fortsat har ondt.

- Noget tyder på, at min elastik var for stram, så jeg har fået en anden øvelse. Andre kolleger har også fået fif om at gøre det på en anden måde, forklarer hun.

Ideen om elastik- og mikro-øvelser er godt i gang med at sprede sig, fortæller arbejdsmiljøchef Randi Madsen.

FLERE VIL PRØVE DET

Horsens er næste fabrik, hvor arbejdsmiljøgrupperne og talsmændene bliver uddannet inden jul, og samtlige medarbejdere undervises i januar. Også Blans, Esbjerg, Tulip i Aalborg, hovedkontorerne i Tulip og DC samt kontorerne i DAT-Schaub har meldt sig på banen.

- DET ER HELT KLART EN SUCCES.

Randi Madsen, arbejdsmiljøchef.

- Det er helt klart en succes. Folk efterspørger kurset i stor stil, bemærker arbejdsmiljøchefen.

- Det er en god idé at udbrede elastik- og mikro-øvelser til andre fabrikker, slår Pia Rasksen fast. ■

Ligesom kollegerne har Pia Rasksen lært at lave ganske små, enkle øvelser, der har en stor virkning.



eller prøve kræfter med en halv- eller helmaraton.

Det bliver tredje gang, at Horsens Run arrangerer løbet i samarbejde med Danish Crown og DGI. Overskuddet går til Dansk Handicap Idrætsforbund. Du tilmelder dig via www.horsensrun.dk. ■

amgy



Allerede nu skal du melde dig til DC Run 2012, hvis du vil være blandt de 500 deltagere i løbet rundt om slagteriet. Arkivfoto: Morten Fauerby.



DC'S FORMAND STOPPER

GENERATIONS-SKIFTE: NIELS MIKKELSEN HAR VALGT AT GÅ AF EFTER 25 ÅR.

Niels Mikkelsen har været en markant person i det landbrugs-politiske virke igennem mere end 25 år, og igennem de seneste 16 år har han været formand for Danish Crown og Vestjyske Slagterier.

Han har således siddet ved bordenden, når de store beslutninger skulle tages i en virksomhed, som i løbet af Niels Mikkelsens tid som formand har bevæget sig fra et stort dansk slagteri til en af Europas førende fødevarer-producerende virksomheder.

Niels Mikkelsen har gennem årene været en drivende kraft i proces-

sen med at sikre, at de politiske organisationer er tilpasset den virkelighed, de skal repræsentere, og i de senere år har han sat sit tydelige præg på at fremtidssikre Danish Crown som et aktieselskab.

SOLIDE RESULTATER

Den afgående formand har arbejdet indædt for at forbedre rammevilkårene for den danske primærproduktion, og de sidste to år har han kunnet præsentere ejerskabet for et solidt resultat for koncernen.

- I dag står vi med et robust selskab. Vi har den stærkeste internationale konkurrence-evne nogen-

sinde, og efter 25 år i stolen er det et fornuftigt tidspunkt for mig at overlade pladsen til en anden, siger Niels Mikkelsen.

Det er ikke uden vemod, koncernen siger farvel til en stærk og altid redelig person, der med sin menneskelige indsigt og sin faglige tyngde til enhver tid har kunnet manøvrere i det politiske miljø, og som der i dag står stor respekt om i både dansk og internationalt erhvervsliv.

NATURLIGT SKIFTE

- Det er et naturligt generations-skifte, der er undervejs, men der er ingen tvivl om, at både Danish

Crown som virksomhed, vores samarbejdspartnere i ind- og udland og jeg personligt kommer til at savne en stærkt funderet samarbejdspartner, siger administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannesen.

I forlængelse af Niels Mikkelsens beslutning har en enig bestyrelse peget på nuværende næstformand Erik Bredholt som arvtager, men den egentlige konstituering finder sted den 22. december i år i forlængelse af årets valghandlinger. ■



Niels Mikkelsen afleverede et robust regnskab, inden han valgte at holde som formand for DC. Arkivfoto: Morten Fauery.

STÆRKT ÅR FOR DC BEEF

REKORD-SLAGTNINGER, MARKANT FREMGANG I NOTERINGEN OG ØGEDE MARKEDS-ANDELE.

Det er et stærkt DC Beef, der går ud af regnskabsåret 2010/11. Over året har kreatur-andelshaverne kunnet opleve en gennemsnitlig fremgang i noteringen på 2,32 kr. eksklusive restbetaling. Den kommer helt op på 130 øre pr. kilo.

Den høje notering har også betydet en stigning i slagtingerne – både i Danmark og i Tyskland. DC Beef har i løbet af 2010/11 slagtet ca. 30.000 flere kreaturer end året før.

PLADS TIL NYT SLAGTERI

- Når vi ser på den position, vi har opnået på markedet i Danmark, så giver det meget mening, at vi har brugt en del af året på at afsøge muligheden for at bygge et nyt kreaturslagteri i Danmark. Den beslutning er vi klar til at bede

bestyrelsen om at træffe i løbet af foråret. Årets resultat understreger, at der er plads til moderne slagteridrift i Danmark, siger direktør for DC Beef Lorenz Hansen.

I lighed med resten af Danish Crown-koncernen er det konstellationen mellem danske og udenlandske afdelinger, der er forudsætningen for konkurrencedygtigheden. DC Beefs afdeling i Husum bidrager således mærkbart positivt til divisionens udvikling.

- De lavere omkostninger syd for grænsen gør en stor forskel, siger Lorenz Hansen.

Samtidig ser divisionsdirektøren nye muligheder, efter at DC Beef ved regnskabsårets slutning har

overtaget trading-selskabet Raynal Petersen i Frankrig.

FLERE ANDELSHAVERE

DC Beef har oplevet en tilgang af nye andelshavere i løbet af året. Sammen med en rekordhøj restbetaling og notering giver årets resultat mulighed for at konsolidere divisionen med 39 millioner kr., mens 96 millioner kr. udbetales til ejerne som restbetaling.

- I et marked med hård konkurrence, er vores konkurrencedygtighed – både herhjemme og internationalt – en væsentlig parameter, når man som landmand skal vælge, hvor man vil afsætte sine dyr. Og det er meget glædeligt, at vi er et attraktivt tilvalg for andelshaverne, siger formand for DC Beef Peder Philipp. ■



Repræsentantskabet besluttede at sætte penge af til DC's vækststrategi de kommende år.
Arkivfoto: Morten Fauery.

DC VISER STABIL KONKURRENCE-DYGTIGHED

REGNSKABSÅRET 2010/11 HAR GJORT DC MERE ROBUST.

Med en omsætning på 51,8 milliarder kr. i år mod 45,2 milliarder kr. sidste år har Danish Crown-koncernen præsenteret et resultat med fremgang.

Resultatet er steget fra 1.648 millioner kr. til 1.762 millioner kr. i regnskabsåret 2010/11.

- VI BLIVER EN STADIG MERE INTERNATIONAL KONCERN.

Kjeld Johannesen, administrerende direktør.

Det er et udtryk for stabilitet – og for, at det er lykkedes at skabe organisk vækst i et udfordret marked i løbet af året.

SPARER MERE OP

Det fornuftige resultat giver anledning til at foretage en højere konsolidering end normalt i selskabet. Repræsentantskabet – DC's øverste myndighed – har godkendt en disponering af overskuddet, som betyder, at 1.394 millioner kr. udbetales som restbetaling til ejerne, mens der konsolideres med 368 millioner kr.

- Det gode resultat giver mulighed for at konsolidere Danish Crown. Det er et ansvarligt repræsentantskab, der griber muligheden for at tilføre selskabet kapital i lyset af de fremtidsplaner, der er for Danish Crown, siger den afgangende formand for bestyrelsen Niels Mikkelsen.

- I år har vi brugt en del tid på at diskutere kapitaltilførsel, og årets ekstraordinære konsolidering betyder, at der er tid til at fortsætte den diskussion, indtil vi i ejerkredsen er klar til at træffe en beslutning, siger Niels Mikkelsen.

OVERSKUD I UDLANDET

Det er især i de udenlandske selskaber og på de udenlandske markeder, værdierne i fødevarer-koncernen i dag skabes. Men den stabile konkurrence-dygtighed på afregningen til ejerne har betydet en øget tilgang af råvarer på godt fem procent i Danmark.

- Vi bliver en stadig mere internationalt konkurrence-dygtig virksomhed, og vores adgang til eksempelvis markedet i Kina har i det forgangne år bidraget væsentligt til den konkurrence-dygtige notering – og Kina har været det hastigst voksende marked, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Det understreger vigtigheden af en fødevarer-sikkerhed i verdens-eliten, for det er den, der giver adgang til markederne. Sammen med vores leveringssikkerhed, vores efterspurgte know-how og vores kvalitet er det det, der gør os til en eftertragtet partner, tilføjer han.

SER PÅ DANSKE UDGIFTER

Danish Crowns forædlingssektor bidrager igen væsentligt til det samlede resultat og klarer sig godt i den internationale konkurrence. Den europæiske forædlingsindustri er pt. udfordret af stigende råvarepriser – især som følge af stigende efterspørgsel fra BRIK-landene (Brasilien, Rusland, Indien og Kina,

red.). En udfordring, som fortsætter ind i det nye år.

- Der er mange led i vores værdikæde, og de påvirker hinanden. Og ligesom forædlings-sektoren kommer til at arbejde med at hente de forhøjede råvare-priser hjem, så fortsætter vi også i det kommende år med at se på løn-omkostningerne i den danske del af koncernen. Kun sådan kan vi bevare konkurrence-dygtigheden, siger Kjeld Johannesen.

Årets restbetaling er 95 øre pr. kilo til svine-andelshavere, 80 øre til so-andelshavere og 130 øre til kreaturandelshavere. ■

ET SPRING PÅ 6½ MILLIARD KR. I OMSÆTNING

NØGLETAL FOR DANISH CROWN		
Millioner kr.	2009/10	2010/11
Omsætning	45.211	51.754
Resultat af ordinær primær drift	1.857	2.029
Årets resultat	1.648	1.762
Egenkapital	5.101	5.391
Ansvarlig kapital i alt	6.098	6.444
Samlet restbetaling	1.316	1.394
Antal andelshavere	9.847	9.577
Antal medarbejdere	23.085	23.576



DC'ERE ER ÅRETS HJERTEREDDERE

TRE RINGSTED-KOLLEGER ER BLEVET HÆDRET FOR AT REDDE EN KOLLEGAS LIV.

AF ANNE-METTE GYLLENLØV

- Jeg havde overvejet, hvordan jeg ville tackle, hvis én faldt om med hjertestop. Man ved jo ikke, hvordan man vil reagere i sådan en situation, før man står i det. Heldigvis gjorde vi det rigtige, siger Henrik Behrendt.

TRE OM PRIS

Han arbejder i omlæsningen på slagteriet i Ringsted. Derudover er han talsmand for sin afdeling og afløsende tillidsmand.

Sammen med kollegerne Claus Rasmussen fra frysehuset og Nicki Mølgaard fra DAT-Schaub har han fået prisen som Årets Hjerteredder 2011.

I begyndelsen af december sidste år reddede de kollegaen Helle Treu fra DAT-Schaub, da hun fik hjertestop på vej til arbejdet.

SAMMEN OM AT GENOPLIVE

Helle Treu kørte med Nicki Mølgaard, da hun pludselig stoppede midt i en sætning og blev blå i hovedet. Nicki Mølgaard kørte hurtigt til slagteriet og fik hende indenfor i indgangen og begyndte at give førstehjælp.

Samtidig tilkaldte han Claus Rasmussen og Henrik Behrendt, der lige var mødt. Sammen gav de hjertemassage, indblæsninger og stød med hjertestarter i 10-12

minutter. Efter det tredje stød kom der endelig puls.

**- PRISEN ER ET
SKULDERKLAP.
MEN DET VIGTIGSTE
ER, AT HELLE
OVERLEVEDE.**

*Henrik Behrendt,
hjerteredder.*

- Det er hårdt at give hjertemassage, men når man er i sådan en situation, får man nogle kræfter, som man ikke normalt har. Det skete så hurtigt.

Jeg aldrig nåede at stemple ind den dag, så man kan sige, det var en slags interesse-timer, smiler Henrik Behrendt.

I dag er Helle Treu tilbage i tarmhuset på fuld tid takket være de tre kollegers indsats.

ANERKENDELSE PÅ TV

Derfor var de tre indstillet til Hjerteforeningens pris, Årets Hjerteredder, som de fik tildelt ved et stort gallashow på TV 2 Charlie.

- Prisen er et skulderklap og en anerkendelse af vores indsats. Men det vigtigste er nu, at Helle overlevede og har det godt, siger han.



Afdelingerne på et slagteri skal se sig selv som hinandens kunder, lyder grund-ideen i Henrik Knudsens projekt. Kamophænger i opskæringen, Balakumar Kumarakunathan, holder derfor ekstra øje med, at kammene er i orden, før de sendes videre til skærehallen.

KUNDER OG SÆLGERE

SUCCESS-PROJEKT HAR GIVET
STØRRE ENGAGEMENT HOS
MEDARBEJDERNE OG BEDRE
BUNDLINJE I OPSKÆRINGEN.

TEKST OG FOTO
ANNE-METTE GYLLENLØV

Mester Henrik Knudsen har fået mere engagerede medarbejdere,

ligesom det kan ses på bundlinjen, at han har sat fokus på kvalitet og sortering af kamme.

Det har han gjort i et projekt, han har gennemført som et led i sin



TULIP UDVIDER I ENGLAND

Tulip Ltd. – Danish Crowns engelske datterselskab – styrker sin position som Englands førende leverandør af forædlede kødprodukter ved at købe konkurrenten Parkam Foods.

Opkøbet føjer nye produkter til Tulip Ltd.'s sortiment og udbygger samtidig samhandlen med de største engelske detailkæder yderligere.

- Udover produktion af blandt andet pålæg, pølser og sandwich har Parkam Foods en række gode produkter baseret på oksekød, kalkun og kylling. Det giver Tulip en ny dimension i vores forretning, som vi har manglet. Den store udfordring bliver nu at udnytte synergierne ved købet af Parkam, så vi kan hæve værdien af virksomhedens produkter, siger administrerende direktør i Tulip Ltd., Steve Murrels.

Parkam Foods består i dag af fire virksomheder; Parkam Foods, Tranfoods, Trophy Foods og Freshway. De har tilsammen ca. 750 ansatte. Omsætningen i år forventes at blive mellem 100 og 115 millioner engelske pund. Det svarer til ca. 860-990 millioner danske kr.

FØRSTE SPADESTIK TIL USA-FABRIK

Plumrose USA har taget første spade-stik til en ny pålægsfabrik på en grund i Council Bluffs i Iowa. De seneste år har været gode for Danish Crowns datterselskab, der i Danmark er mest kendt for sine pølser uden skind på dåse.

- Vi har haft svært ved at følge med efterspørgslen i et stykke tid, og medarbejderne har arbejdet både aften og weekend for at følge med. Derfor er vi ikke i tvivl om, at investeringen i en ny, moderne fabrik vil være den bedste løsning for at fremtidssikre Plumrose, siger administrerende direktør David Schanzer.

Byggeriet vil koste omkring 70 millioner dollars – eller 385 millioner kr. – og forventes færdig om cirka et år. Den nye fabrik vil skabe 100 nye arbejdspladser.



Fra venstre DC-kollegerne Claus Rasmussen, Nicki Mølgaard og Henrik Behrendt i Allerhuset i København, hvor årets Hjerteredder-pris blev uddelt. Foto: Jeppe Carlsen.

Som Årets Hjerteredder 2011 fik Claus Rasmussen, Nicki Mølgaard og Henrik Behrendt æren, 10.000 kr. til deling og en hjertestarter.

TÆNKER PÅ ANDRE

- Da vi har en hjertestarter på slagteriet, har vi besluttet at give

hjestarten til den campingplads, hvor Helle Treu bor det meste af året, da den ikke har nogen, forklarer Henrik Behrendt.

Sin del af pengepræmien har Henrik Behrendt tænkt sig at bruge til at forbedre sit eget arbejdsliv.

- Jeg tror, de skal investeres i formstøbte ørepropper i stedet for høreværn. Man skal jo passe lidt på sig selv, siger han. ■

lederuddannelse i Danish Crowns Group Academy. Til daglig er han mester for opskæringen på svine-slagteriet i Herning.

- Som mestre er vi meget fokuserede på vores egen afdeling og glemmer at se på tværs af afdelingerne. Det var mit fokus i projektet. Vi skal se på hinanden som kunder og sælgere, siger Henrik Knudsen.

- Jeg er slagtekædens største kunde, da jeg aftager det meste af det, de laver. Omvendt er skærehallen min største kunde. Derfor har jeg måtte sætte mig ind i, hvad min kunde gerne vil have, og det har jeg inddraget medarbejderne i, forklarer han.

BEDRE KVALITET

Han har holdt møde med medarbejderne og forklaret, hvorfor det er vigtigt, at den enkelte tager sig

af eksempelvis uregelmæssigheder i kammene. Det har givet en forståelse af, at det har betydning for andre, hvad man laver i afdelingen.

- HVAD VIL MIN KUNDE HAVE?

Henrik Knudsen,
opskæringsmester.

- Det har mine folk taget til sig. Nu ved de mere og har et større ejerskab over for produkterne og dermed virksomheden. I stedet for kun at tænke på egne interesser tænker de også på næste led i produktionskæden, siger Henrik Knudsen.

Det har ført til en bedre kvalitet i udskæringerne, bedre sortering og mindre dobbeltarbejde med ukurante råvarer. Samlet tror

Henrik Knudsen, at det vil give en økonomisk gevinst på op til 5.000 kr. ugentligt.

- Det giver mig en stor tilfredsstillelse at se, at medarbejderne bliver mere engagerede, når de bliver inddraget, siger han.

SUCCESS STAFETTEN

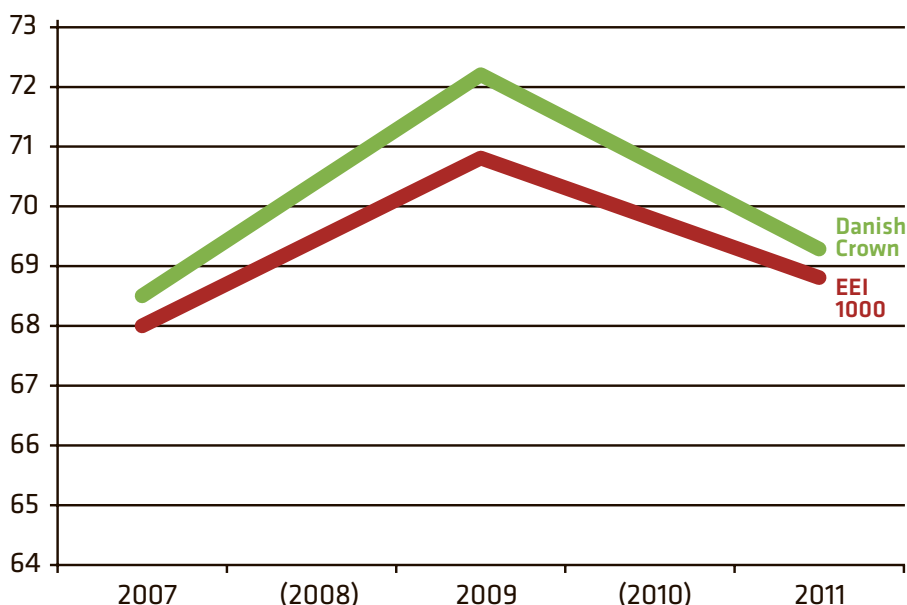
Henrik Knudsens projekt er et af de nye, der indgår i Succes Stafetten, som du kan se på KroneNet under Mig og DC – HR-afdelingen.

Her kan du læse en kort beskrivelse af projekterne og kontaktoplysninger på ophavsmanden, så du kan tage fat i ham eller hende og få tip til, hvordan du kan overføre succesen til din egen afdeling. ■



Medarbejdernes motivation i Danish Crown som moderselskab er fortsat højere end i tilsvarende store, danske industrivirksomheder. I 2011 er den højere end 2007, da den første DC Tjek-måling fandt sted, mens 2009-resultatet bød på den hidtil højeste motivation med 72 point.

EEI 1000 står for European Employee Index, Europæisk Medarbejder-Index, som analysefirmaet Ennova udarbejder blandt europæiske virksomheder.



ENGAGEREDE DC'ERE

MEDARBEJDERNE HAR ENGAGEMENTET I BEHOLD. DET VISER RESULTATET AF DC TJEK.

AF LISBETH CARØE

Engagementet hos medarbejderne i Danish Crown er pænt højt. Og højere end kollegerne i andre store industri-virksomheder i Danmark af tilsvarende art.

Det viser resultatet af den nyeste DC Tjek-måling, der blev foretaget i september. Her svarede 5.909 medarbejdere fra moderselskabet på spørgeskemaet.

De tilkendegiver, at deres engagement er på 76 point. Det betragtes

som mere end almindeligt for industri-arbejdspladser. Til sammenligning ligger engagementet hos sammenlignelige virksomheder på 74 point.

DALENDE TENDENS

DC'ernes engagement er dog faldet tre point siden DC Tjek-målingen i 2009. Samme tendens som på det øvrige arbejdsmarked.

Også motivationen hos medarbejderne i moderselskabet er dalet

med tre point. Nemlig fra 72 til 69. Udviklingen hos medarbejderne på det øvrige arbejdsmarked er tilsvarende. De lander også på 69, så arbejdsglæden er lige høj hos begge grupper.

- Det er ikke uventet, at vi går lidt ned oven på en tid, hvor vi har arbejdet hårdt med at effektivisere virksomheden, og mange har oplevet et stort pres i deres daglige arbejde. Samtidig spiller det ind, at stemningen på arbejdsmarkedet

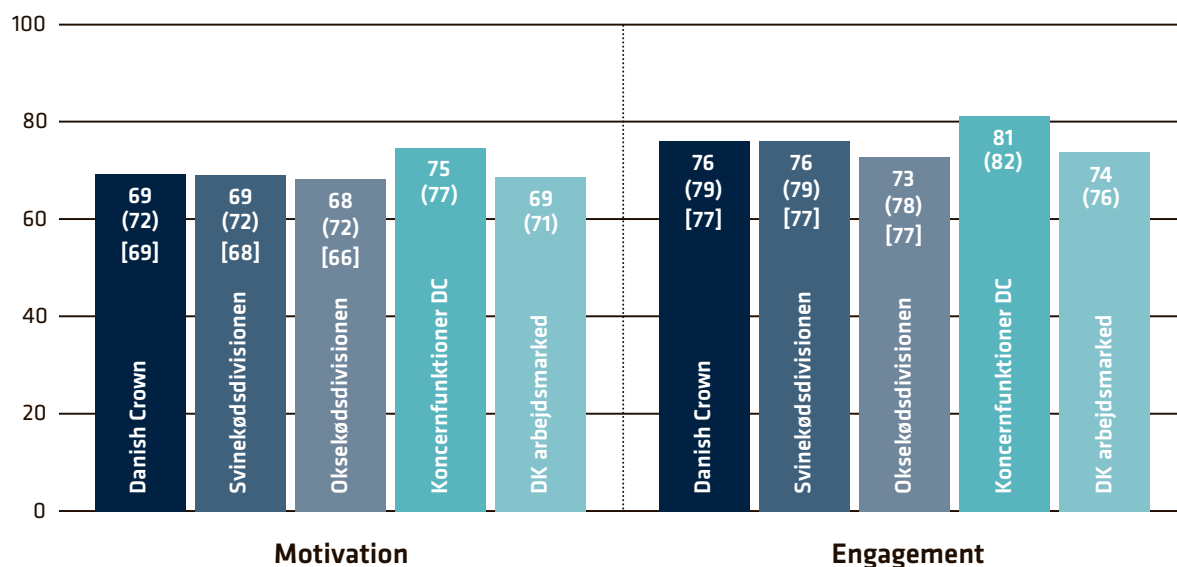
generelt er lidt mere krisepræget, så resultatet er fortsat flot, mener HR-manager Mette Vinge-Brandt.

Hun er HR-afdelingens ansvarlige for DC Tjek-målingerne.

DC som moderselskab havde en svarprocent på 88 i 2011-målingen.

På www.kronenet.dk kan du læse mere om resultatet af DC Tjek-målingen på koncern-plan. ■

Vurdering i point



Sådan ser motivationen og engagementet ud i de forskellige divisioner i moderselskabet Danish Crown sammenlignet med andre store industriarbejdspladser i Danmark med mere end 1.000 medarbejdere.

Det øverste tal er 2011-resultatet, mens tallet i () er for 2009, og [] er for 2007. Nogle har været med i to DC Tjek-målinger, andre i tre.

- VI ER JO I SAMME BÅD

SVINEPRODUCENT HENRIK SOLGAARD VILLE ØNSKE, AT SLAGTERIARBEJDERNE HAVDE EN BEDRE FORSTÅELSE FOR LANDMÆNDENES FORHOLD.



Svineproducent Henrik Solgaard maner til større forståelse for hinanden, slagteriarbejdere og landmænd imellem.

TEKST OG FOTO TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Henrik Solgaards tre storebrødre er mekanikere. Men for mindstemand var det livet på landet og arbejdet med grise, som trak.

I dag har 49-årige Henrik Solgaard grise ud over det hele og en gæld i banken på 40 millioner kr. På gården Skovsbogaard ved Tommerup på Fyn, hvor han bor med sin kone og to børn, producerer han 11.500 slagtesvin om året og har 480 søer.

De sidste fire år har været forfærdelige med seks-cifrede underskud og en begyndende mistro til fremtiden. I 2010 blev situationen lidt bedre, og Henrik Solgaard formåede med næb og kløer at hive det første spinkle overskud hjem i mange år.

- Jeg er startet som landmand fra bunden uden nogen form for arv eller stor pengetank i ryggen. Det

er noget, jeg er meget stolt af. Det betyder alt for mig, at det her kommer til at lykkes – at jeg klarer mig, siger Henrik Solgaard.

DE SKAL SLAGTES I DANMARK

Lige fra begyndelsen af sin karriere som svineproducent har den selv-gjorte landmand haft den overbevisning, at hans grise som det mest naturlige skulle transporteres så kort som muligt og selvfølgelig slagtes i Danmark.

Men selv om det smerter ham, så har han måtte indse, at tiden ikke er til rideture på den moralske hest.

- For første gang nogensinde overvejede jeg sidste år at sende mine 30-kilos grise ud af landet. Dækningsbidraget på sådan en lille gris i Tyskland var næsten ligeså højt som et opfedet slagtesvin

solgt til Danish Crown i Danmark. Svineproducenterne herhjemme er så pressede, at vi er tvunget til at sælge vores grise, hvor vi kan få den bedste pris. Sådan er virkeligheden.

- ALT SKAL OPTIMERES, HVIS VI SKAL OVERLEVE.

Henrik Solgaard, svineproducent.

Henrik Solgaard forsikrer, at det ikke skal opfattes som en trussel, men som en situation, der vil opstå, hvis ikke Danish Crown kan levere en konkurrencedygtig pris for grisene. I den situation begynder lastvogns-togene med grise igen at rulle over den dansk/tyske grænse, som de gjorde for få år siden.

- Vi er i den grad en branche, som lever af marginalerne. ALT skal optimeres og effektiviseres, hvis vi skal overleve. Og det gælder hele vejen rundt: i vores produktion ude på landet og på slagterierne, siger Henrik Solgaard.

SOM HUND OG KAT

Han indrømmer, at han og kollegaerne ikke altid har været lige begejstret for medarbejderne på slagterierne.

- Vi har det jo nok nogen gange som hund og kat. Og jeg må da indrømme, at jeg og mine kollegaer tidligere har været voldsomt frustreret over de mange strejker, som jo i bund og grund går ud over os alle sammen. Slagteriarbejdere,

... fortsættes side 10





- Vi skal alle sammen være konkurrence-dygtige, ellers er vi ude. Det gælder både os landmænd og slagterierne – og dermed slagteriarbejderne, mener Henrik Solgaard. Foto: Torsten Lind Søndergaard.

slagteri, landmænd og dyrene, der lider under ikke at komme af sted, siger Henrik Solgaard.

SEJRET AD HELVEDE TIL

Han tager en dyb indånding, og så fortsætter han.

- VI ER TAKNEMMELIGE FOR, AT DER IKKE BLIVER STREJKET SÅ OFTE SOM FØR.

Henrik Solgaard, svineproducent.

- Der er sikkert nogle ansatte på slagterierne, der bliver sure over, hvad jeg siger her. Men på en måde så har jeg og mange andre svineproducenter den opfattelse, at slagteriarbejderne har sejret ad helvede til.

- Vi lever i dag i en åben konkurrence med vores omverden. Både vores nabolande og resten af verden. Og de, der ikke formår at være konkurrence-dygtige, må lukke. Det gælder os landmænd, men det gælder også slagterierne og slagteriarbejderne. Enten er du konkurrence-dygtig, eller også er du ude.

AFHÆNGIG AF HINANDEN

Derfor efterlyser Henrik Solgaard en højere grad af fællesskabs-følelse

fra slagteriarbejderne. Han har ikke noget imod, at slagteriarbejderne i Danmark får en høj løn, hvis landmændene har råd til at betale den.

- Landmænd og slagteriarbejdere er afhængige af hinanden. Landmændene er afhængig af at kunne komme af med grisene til tiden til en god afregning. Og slagteriarbejderne er afhængig af, at de danske svineproducenter kan tjene penge på at producere svin i Danmark, men også at svineproducenterne vælger at lade deres svin slagte på danske slagterier, siger Henrik Solgaard og gør en pause.

Et stykke tid sidder han og kigger ud i køkkenet og siger så med eftertænksomhed i stemmen.

- Men når alt er sagt om modsætnings-forholdene mellem landmænd og slagteriarbejdere, så er det vigtigt for mig at sige, at både jeg og mange af mine kollegaer er glade og taknemmelige for, at der ikke bliver strejket så ofte som før. På en eller anden måde er det som om, vi trods alt har fået en bedre forståelse for hinanden.

- Så måske ender det hele alligevel lykkeligt, siger Henrik Solgaard og smiler. ■

EJERNE BLØDER

SVINEPRODUCENTERNE HAR ALDRIG FØR VÆRET SÅ ØKONOMISK PRESSET SOM NU. MANGE MÅ FORLADE DERES GÅRDE.

TEKST OG FOTO TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Danish Crown har netop leveret det bedste årsresultat nogensinde. Men ude hos den del af andels-haverne, der producerer svin, er økonomien anstrengt. I sine tyve år som rådgiver for svineproducenter har Karsten Lauridsen ikke oplevet noget lignende.

- For at sige det rent ud, så er situationen katastrofal for en stor del af svineproducenterne. Blandt de af vores kunder i LandboMidtØst, der producerer svin, har en stor gruppe kørt med massive underskud i de seneste fem år.

MILLIONER I UNDERSKUD

- Og for mange er det vel at mærke tocifrede underskud i millionklassen, siger Karsten Lauridsen, der også er vicedirektør i LandboMidtØst.

- SITUATIONEN ER KATASTROFAL FOR MANGE.

Karsten Lauridsen, rådgiver og vicedirektør, LandboMidtØst.

Han forklarer den svære økonomiske situation som en uheldig kombination af flere ting.

Jordpriserne er faldet markant, og derfor er svineproducenternes egenkapital, som også kaldes fri-værdi, udhulet til næsten det halve på bare fire år. Dermed oplever

mange landmænd det samme, som mange boligejere i disse år, nemlig at være teknisk insolvent. Det vil sige, at salgsprisen på deres ejendomme ikke kan betale den gæld, som landmændene skylder i de selvsamme ejendomme.

PRISER I UTAKT

En anden årsag til den dårlige økonomi er det såkaldte bytteforhold mellem foder og kød. De to ting plejer almindeligvis at følges ad med en vis forsinkelse. Men i de sidste fem år har plejer været på ferie. Foderet har været hundedyrt, mens prisen på svinekød har været lav. Og det er noget, der giver underskud i en fart – især hvis det fortsætter i årevis.

- Normalt er svineproducenterne vant til i en periode, at priserne på foder og kød svinger, så udgifterne til foder ikke kan dækkes ved salget af kød. Men det har tidligere været sådan, at hvis prisen på foderet steg, så steg kødet også – bare lidt forsinket. Denne gang har forsinkelsen bare været ekstrem, siger Karsten Lauridsen.

12 PROCENT I RENTE

I en periode på fem år har det stort set ikke kunnet betale sig at komme for eksempel kornet igennem grisen, fordi det har givet et højere afkast, hvis det bare blev solgt som korn.

Og da en ulykke sjældent kommer alene, så ramte finanskrisen de



Gennem sine 20 år som rådgiver for svineproducenter har Karsten Lauridsen aldrig oplevet så katastrofal en situation som for øjeblikket. Han spår, at der om fem år produceres færre grise i Danmark til skade for både landmænd og slagteriarbejdere.

vestlige økonomier, fordi de enkelte lande har oparbejdet en for høj gæld. Det har betydet en mangel på likviditet, eller populært sagt "penge i å kass" hos banker og kreditinstitutter.

Det kompenseres de ved at sætte renten i vejret på landmændenes gæld. Det vil sige, at den lave rente, som mange husejere har nydt godt af i de seneste år, ikke er noget, landmændene har mærket til. Faktisk betaler mange landmænd helt op til 8-12 procent i rente på deres gæld i banken.

- Banker og pengeinstitutter har for alvor skruet bissen på over for svineproducenterne. Kravene bliver hele tiden strammet i et tempo, så vi næsten ikke kan nå at følge med den seneste udvikling, siger Karsten Lauridsen.

HVER 10. SÆTTES PÅ GADEN

Og netop det med rentestigningen er uheldig. For netop som bytteforholdet mellem foder og kød er ved at rette sig, så stiger renten og "æder" den højere notering og mere til.

Karsten Lauridsen forklarer, at der for tiden foregår et udskilnings-løb blandt svineproducenterne. Ifølge vicedirektøren vil 10-15 procent af svineproducenterne være tvunget til at sælge gården, fordi de ikke kan betale deres gæld.

- SPECIELT DE STORE PRODUCENTER ER I PROBLEMER. DET ER DEM, DER LEVERER GODT HALVDELEN AF GRISENE.

Karsten Lauridsen, rådgiver og vicedirektør, LandboMidtØst.

1/3-del af producenterne får måske muligheden for at overleve. Beslutningen ligger hos kreditforeninger og banker, som følger landmændene som høge. De resterende svineproducenter har så godt styr på gælden, at de klarer sig igennem krisen.

- 1/3-del af besætningerne har fået at vide, at de måske får lov til at overleve, hvis deres effektivitet hæves til at ligge blandt den bedste 1/3-del på landsplan. Hvis de sælger alt fra, der ikke har med svineproduktion at gøre – sommerhuset, bil nummer to, vindmøllen, gårdbutikken og så videre.

Men det stopper ikke her, siger Karsten Lauridsen.

FORTSAT STRAM KURS

- En gang om ugen skal deres produktionstal indberettes til pengeinstituttet, én gang om måneden skal landmændene til møde i banken for at gennemgå budgettet, der skal et eksternt bestyrelsesmedlem i gårdbestyrelsen, og alle større investeringer er udelukket. Kun små lån på maksimum 30.000 kr. til de vigtigste reparationer for at holde produktionen i gang kan bevilges.

Og alligevel stopper det ikke her, fortsætter Karsten Lauridsen:

- Det er ikke kun driften, der skal slankes. Også landmændenes

private økonomi bliver styret fra banken, og de driver ikke nogen gavebod. Uanset, hvor mange medlemmerne den pågældende svineproducent har i familien, så får han maksimalt 300.000 kr. i løn om året – og det gælder også for de landmænd, som har medhjælpende hustruer.

FÆRRE GRISE OM FEM ÅR

Mange har nok lidt opfattelsen af, at landmændene nogle gange er lige lovlig hurtige til at råbe "ulven kommer". Men denne gang er den altså god nok, forsikrer Karsten Lauridsen.

- Det er specielt de store producenter, der for alvor er i problemer. Det er dem, der leverer godt halvdelen af grisene til slagterierne. Jeg tror, at vi om fem år kommer til at opleve, at der totalt set produceres færre grise i Danmark. En trist situation for både landmændene og de ansatte på slagterierne. ■





Du må kun bruge tøj, sko og værnemidler fra det nye beklædningskatalog. Arkivfoto: DC.

DIN SIKKERHED ER I HØJSÆDET

NYT BEKLÆDNINGSKATALOG SKAL GIVE FÆRRE, MEN MERE SIKRE VÆRNEMIDLER, TØJ OG SKO.

AF LISBETH CARØE

Som noget nyt har Danish Crown indført et såkaldt beklædningskatalog for de mange arbejdsredskaber, der bruges i virksomheden. Lige fra træsko, forklæder og handsker til ørepropper, hjelme og uldne undertrøjer.

Tanken med at standardisere beklædning og værnemidler er, at Danish Crown kan opnå flere fordele til gavn for både medarbejdere og virksomhed.

TJEKKET FOR SIKKERHED

Det er også første gang, at alle arbejdsredskaber er blevet sikkerheds-vurderet af en arbejdsgruppe. Den har i løbet af det seneste år gennemgået samtlige redskaber og valgt dem ud, der nu indgår i sortimentet.

Arbejdsgruppen har lagt vægt på, at redskaberne skal være sikre for medarbejderne, så risikoen for

ulykker mindskes. Produkterne skal også leve op til den fødevarer-sikkerhed, Danish Crown kræver. Endelig skal et mere koordineret indkøb reducere omkostningerne, ligesom det giver bedre mulighed for at få færre leverandører til at videreudvikle produkterne efter Danish Crowns ønsker.

FÆRRE VARENUMRE

En konsekvens af arbejdsgruppens strømlinede indsats er, at sortimentet er tilpasset, så i stedet for et hav af lokale indkøb og dermed mange forskellige udgaver af for eksempel sko og støvler, rummer beklædningskataloget nu omtrent halvt så mange varenumre som før.

Til gengæld er alle tjekket grundigt igennem, så de er i orden.

- Under vores gennemgang af de ting, der tidligere har været brugt, fandt vi for eksempel en

handske, der gik for at være skærehæmmende. Det var den bare ikke, og det duer ikke, siger medlem af arbejdsgruppen, arbejdsmiljøchef Randi Madsen.

Kataloget vil løbende blive justeret. Hvis man mener, der er behov for et arbejdsredskab, der ikke står i kataloget, kan man give forslaget videre til arbejdsmiljø-udvalget på sin arbejdsplads.

BRUG KUN KATALOG-VARER

Omvendt vil det også være sådan, at kun de udvalgte arbejdsredskaber må bruges.

- Der ligger et grundigt arbejde bag, så de løsninger, arbejdsgruppen har fundet frem til, skal bruges af alle, der arbejder med slagtning og forarbejdning af vores produkter, understreger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen fra Svinekødsdivisionen.

Han bakkes op af produktionschef i DC Beef Tina M. Madsen, der også sidder i arbejdsgruppen.

CENTRALT INDKØB

- Fra nu af skal alle indkøb gå gennem indkøbsafdelingen, så vi opnår den bedste sikkerhed og pris. Og den enkelte medarbejder kan stadigvæk vælge mellem flere muligheder, nu er det bare inden for det udvalgte sortiment, betoner hun.

Arbejdsgruppen mødes en gang i kvartalet og består af repræsentanter fra produktionen, fabrikschefgruppen, kvalitetsafdelingen, Svinekødsdivisionen, DC Beef, DC Insurance og indkøbsafdelingen.

Beklædningskataloget trådte i kraft 15. november. Du kan finde det på KroneNet under indkøbsafdelingen. ■

SÅDAN SKAL DU VASKE DINE HANDSKER

Fødevarer sikkerhed og hygiejne skal altid være i top i Danish Crown. Selv i den mindste detalje. Et vigtigt arbejdsredskab er de skære-hæmmende stofhandsker, som også kaldes Wizard-handsker.

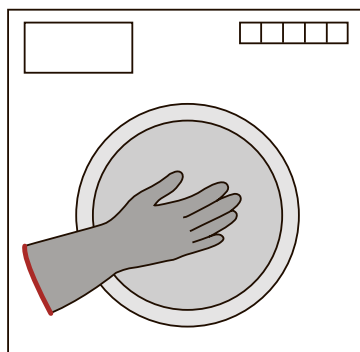
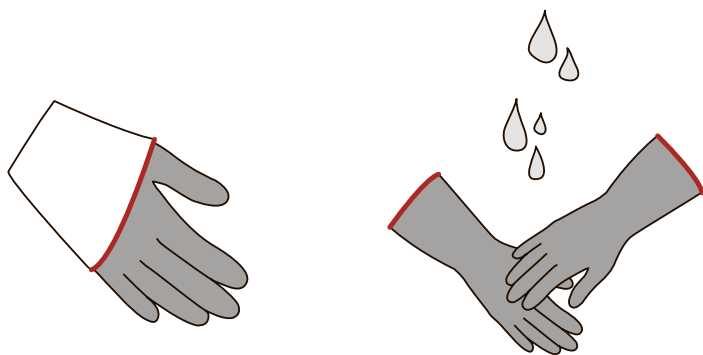
For at du får det optimale udbytte af at have dem på, skal de behandles korrekt.

- De skære-hæmmende handskers maksimale beskyttelses-værdi nedsættes, hvis de ikke behandles nøjagtigt

efter vaskeinstruktionen. Så det er vigtigt for medarbejdernes sikkerhed, at de vaskes korrekt. Ellers giver det en falsk tryghed, forklarer arbejdsmiljøchef Randi Madsen.

Handskerne skal skiftes efter de regler, der gælder i din afdeling. Men altid, hvis de går i stykker, og som minimum til fyraften.

Hvordan de skal vaskes, får du her trin for trin.



FØR VASK

- Umiddelbart efter brug: Sørg for, at handsken ikke vender vrangen udad, og fjern så meget af kød- og fedtresterne som muligt fra handsken, før den skylles med koldt vand (maks. 40° C) ved lavt tryk
- Hvis ikke handskerne vaskes direkte efter brug, anbefales det, at de lægges i en opløsning af vand og calciumcitrat, så blodkoagulationen sinkes

SELVE VASKEN

- Vask med almindelig alkali og andre kemikalier, der anvendes til andre beklædningsgenstande
- Vandet skal have drikkevandskvalitet
- Handsker skal vaskes alene i maskiner, der aldrig anvendes til brynjehandsker eller andre metal-genstande
- Forvask ved højst 40° C – det er vigtigt for, at rengøringen er effektiv. En temperatur på over 40° C får proteinerne i handsken til at koagulere og gør den stiv og dermed uanvendelig
- Vask ved 90° C
- Skyl ved 40-60° C

EFTER VASK

- Når handskerne er rene, er det vigtigt ikke på nogen måde at kontaminere dem
- Operatører skal vaske hænder, før de håndterer de vaskede handsker, og de skal om nødvendigt bære upudrede engangshandsker
- Handskerne tørres ved maks. 40° C – det skal sikres, at den anvendte luft er fri for støv og anden potentiel kontamination
- Tag handskerne ud af tørremaskinen, og emballer dem i fødevareregnede plastposer.

BONUS-INFO

Vidste du, at de skære-hæmmende stofhandsker, Wizard-handskerne, du har på under brynjehandskerne, ikke er skære-faste?

Det vil sige, at Wizard-handsken hjælper med at

beskytte dig mod skære-skader, men den kan skæres i stykker, ligesom kniven kan stikkes gennem handsken.

Kun stålhandsker er skære-faste.



KORT NYT

DC NR. 12

Danish Crown kommer ind som den 12. største virksomhed blandt verdens andelsselskaber inden for landbrug og fødevarer.

Det fremgår af en liste, som FN har offentliggjort over verdens 300 største andelsselskaber. Tilsammen har de en omsætning på 1600 milliarder dollar. Det er mere end Spaniens bruttonationalprodukt, og Spanien er verdens 9. største økonomi, skriver Landbrugsavisen.

Andelsselskaber med tilknytning til landbruget er den største gruppe af alle andelsselskaber. De udgør 29 procent af alle andelsselskaber. Derefter kommer andelsbanker, brugsforeninger og forsikringselskaber.

Hvis man ser på hele listen over de største andelsselskaber i verden, ligger Danish Crown på plads nummer 38.

SPF-DANMARK HÆDRET MED PRIS

Vækst i en krisetid. Det var begrundelsen for, at SPF-Danmark A/S i november modtog erhvervsprisen fra Nordea i Vejen/Brørup-området.

- Det har stor betydning for Vejen Kommune, at vi har virksomheder som jeres. Virksomheder, der forstår at navigere i både høj- og lavkonjunkturer, og det har I bevist ganske godt, sagde filialdirektør Henrik Jeppesen ifølge JyskeVestkysten, da han overrakte prisen.

Den består af et diplom, et kontantbeløb på 5.000 kr. samt et kunstværk til 15.000 kr.

Hos SPF-Danmark A/S er medarbejderne en meget vigtig ressource, understregede administrerende direktør Peter Skov Madsen, der prompte dedikerede prisen til firmaets 250 medarbejdere.

Virksomheden er verdens største transportør af svin og smågrise og samtidig Danmarks største handelsvirksomhed for avlssvin og smågrise. SPF ejes af Danish Crown og Tican.



JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE KØBER HANDSKER, ANDRE HOLDER STYR PÅ MILJØET, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

ALT I ALT ARBEJDER DU SAMMEN MED 9000 KOLLEGER I DC. VED DU, HVAD DE ANDRE GÅR OG LAVER?

DENNE GANG HAR KROGEN FAT I EN PRODUKTUDVIKLER, DER FINDER PÅ MORGENDAGENS HIT TIL KØLEDISKEN.

PIA OPFINDER

DET ER MED ENGAGEMENT OG KREATIVITET, AT PIA MEJL UDVIKLER PRODUKTER FOR DC BEEF.



Det er ikke kun kødprodukter, Pia Mejl udvikler. Hun har også været med til at opfinde en særlig bakke til hakkebøffer, så de ligger pænt.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

I et hjørne af skærestuen er de store eksperimenter i gang. Produktudvikler Pia Mejl og kvalitetsassistent Peter Andersen tester marinader til forskellige oksekøds-udskæringer ved vægten.

- Marinaden her er meget sød og ikke helt så stærk, som jeg håbede på, siger Peter Andersen.

- Så må vi tage den i forholdet 1:75. Ej, nu er jeg fedtet ind i både det ene og det andet igen, siger Pia Mejl og skifter handsker for femte gang.

Hun og Peter Andersen er ved at udvikle næste års hit til grillen til DC Beefs populære produktserie Grill'it. Foran dem står produktionsmedarbejder Jan Meldgaard og ruller kalvekød med krydderier. Det er til kalveroulade – et Tulip-pålæg i serie Pålækker, som Pia Mejl har opfundet og udviklet.

Udviklingen af nye produkter foregår i Sdr. Felding.

SKABER ARBEJDSPLADSER

Pia Mejls arbejde som produktudvikler skaber ikke bare spændende produkter til forbrugerne. Det er også med til at bevare og skabe arbejdspladser.

For eksempel har hun for nylig lavet 10 nye produkter til Bilka og Føtex.

Det har øget salget og givet mere arbejde til folk i produktionen.

- Hvis vi ikke produktudvikler og skaber unikke produkter, bliver vi på et tidspunkt overhalet af andre, der kan det samme, måske endda billigere. Derfor er det vigtigt, at vi hele tiden finder på noget nyt, siger Pia Mejl.

SAMARBEJDE

Men marinader er ikke det eneste, Pia Mejl i dag skal eksperimentere med. Efter lang tids udvikling er de nye plastikbakker til hakkebøffer klar til test. Pia Mejl lægger nogle bøffer i bakken.

**- HVIS VI IKKE
PRODUKT-
UDVIKLER, BLIVER
VI OVERHALET.**

Pia Mejl, produktudvikler.

- De er lidt for store til bakken. Hvad vejer de, spørger hun.

- 200 gram, svarer produktionsmedarbejder Paw Lassen.

- Prøv lige at lave dem i 150 gram og så lidt mindre i diameteren, siger Pia Mejl.

Paw Lassen trykker på forskellige knapper, og snart passer bøfferne bedre i bakken. Samarbejdet med andre medarbejdere som Paw



Lassen er vigtig for Pia Mejl, der er den eneste produktudvikler i DC Beef.

- Alle er hjælpsomme, kommer med forslag og er positivt indstillet over for mig og mit arbejde. Det betyder rigtig meget, for dermed bliver produktudviklingen langt bedre og mere kvalificeret, siger hun.

SKAL VÆRE PERFEKT

I snart tre år har Pia Mejl opfundet og udviklet oksekødsprodukter. Nogle gange har produkterne været helt perfekte. Andre gange har de været skudt ved siden af og er taget ud af produktionen.

- JEG FÅR ALDRIG NOK AF KØD.

Pia Mejl, produktudvikler.

- Det er sørgeligt, når ens produkter ryger ud igen. Jeg bruger lang tid på at udvikle et produkt. Det kan tage fra en uge til flere måneder, før et produkt er helt perfekt. Og så er der ingen garantier for, at kunderne også kan lide det, siger hun.

Hun smager på alle sine produkter, og hun er stadig ikke blevet træt af kød.

- Nej da! Jeg får aldrig nok af kød, griner hun.

SOVSE-TEST

Dagen slutter i køkkenet i frokoststuen, hvor tre forskellige bearnaise-saucer skal testes. Efter at de er varmet i mikrobølgeovnen, smager Pia Mejl på dem sammen med Peter Andersen. De skal måske pakkes med som tilbehør til et par gode bøffer.

- Mmm. Den smager godt, men den er overraskende syrlig, siger Peter Andersen.

- Den er faktisk ikke så ringe. Spørgsmålet er, om den rammer, som den skal, for den smager ikke som Knorr's sovs. Og så er spørgsmålet, hvad vi vil give kunderne, siger Pia Mejl og smager igen.

- Nej, den rammer ikke helt, som den skal. Måske til en anden udskæring, siger hun, mens opfindsomheden fortsætter. ■

Peter Andersen skærer kødet i mindre stykker, mens Pia Mejl hælder den rette mængde marinade over. Hvis alt går vel, bliver det en del af sortimentet for næste sommers grill-produkter.

DET HAR PIA MEJL UDVIKLET

- Grill'it-serien med forskellige grillprodukter som whisky-marinerede oksemedaljoner
- Tulips Pålækker-produkter pastrami og kalveroulade
- Krebinetter med rasp
- Bøffer med kryddersmør
- Kalve-bacon
- Hakkebøffer med og uden krydderier
- Kælen Kalv og Olm Okse til Smuk Fest 2011 i Skanderborg
- Farsbrød med svampe og tranebær
- Tender Beef-produkter
- Ny serie til Bilka/Føtex' fritvalgs-marked (10 forskellige produkter)
- Kalvestrimler med sød soja-sauce
- Specialburger til Roskilde festival 2010 og 2011
- Kalvestege med farsfyld af abrikos/svampe.



STEFF-HOULBERG TILBAGE I BIFFEN

Igen i år er Steff-Houlberg medsponsor på en dansk film. Denne gang med Steff-Houlberg Maxiportion i en af hovedrollerne sammen med Jacob Haugaard og Finn Nørbygaard.

“Den sidste rejse” er en action-film og er instrueret af Lasse Spang Olsen.

- Filmen passer rigtig godt til Maxiportion, fordi den henvender sig specifikt til vores målgruppe. Det er i høj grad unge mænd, der spiser færdigretter, og det er dem, filmen primært er rettet imod, fordi der er fokus på humor og folkelighed, siger sub category manager Morten Christensen.

Han har været glad for samarbejdet med film-holdet, og Steff-Houlberg har nu to positive oplevelser med filmsponsorater. Den første gang var i komedien “Alle for én”, der havde premiere i februar.

- Product placement er en ny disciplin i Danmark, men erfaringerne viser, at det er en god mulighed, som gavner både virksomheder og filmproducenter, mener han.

Du kan også se konkurrencer på www.steff.dk og på Facebook, hvor forbrugere kan vinde en særforestilling for op til 50 venner. ■

TULIP BRUGER BOLDEN I PANAMA

Med en markedsandel på cirka 70 procent dominerer Tulip markedet for Pork Luncheon Meat i Panama. Samtidig støtter virksomheden landets største fodboldakademi.

Som i mange andre lande drømmer børn i Panama om en dag at trække i mesterklubbens trøje og løbe ind på et fyldt stadion. I Panama hedder drømmeklubben San Francisco Fotbol Club, og Tulip tager aktivt del i at støtte drengedrømmen.

Sammen med sin distributør i Panama sponserer Tulip et fodboldakademi for 450 børn fra alle samfundslag.

- Fra Tulips side er det ikke nogen kæmpe investering, men det betyder rigtig meget for forbrugerne i Panama, at Tulip aktivt støtter ungdomssporten. For os er det derfor blevet en mærkesag at støtte fodboldakademiet og se 450 børn løbe rundt i Tulip-trøjer, samtidig med at vi har en stor reklame på stadion i Panama City, forklarer eksportchef i Tulip Kim Tofteskov Skovmøller.

- Det er naturligt, at vi markerer os som en virksomhed, der også er med til at tage ansvar for befolkningen og børnefodbolten, som er utrolig vigtig i Panama, siger Kim Tofteskov Skovmøller. ■



Børnene i Panama drømmer om at spille fodbold, og det støtter Tulip.
Foto: Tulip.



Der er masser af plads til kød i det kæmpestore frysehus i Vejen.
Foto: Jørgen Bak Rasmussen.

LAGT PÅ IS

DANISH CROWN-KØD NU I NORDEUROPPAS STØRSTE FRYSEHUS.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

Agri-Norcold har udvidet sit frysehus i Vejen for at få plads til kød fra Danish Crown, der har flyttet en del af sine frysehus-opgaver.

- Man tror, det er løgn, når man står inde mellem hylderne. Det er et imponerende syn, fortæller leder af frysehus-afdelingen i DC i Randers Lisbeth Andersen.

Hun var med til åbningen af Nordeuropas største frysehus i Vejen, der skal indfryse, lagre og videresende meget af kødet fra Danish Crown. 100.000 m³ er bygget til det eksisterende frysehus, og det er nu på størrelse med seks fodboldbaner.

STORT FREM FOR SMÅT

Gennem længere tid har frysehusafdelingen gennemført flere ændringer i strukturen. Det betyder, at den lokale frysehus-funktion mange steder er blevet nedlagt og udliciteret til andre virksomheder såsom Agri-Norcold.

- Vi har haft frysehuse over hele Danmark, men nu samler vi dem i Jylland, og i fremtiden vil en meget

stor del være i Vejen. Vi kan hente store driftsfordele via et stort lager i stedet for flere små, siger Lisbeth Andersen.

KØRER 22 TIMER I DØGNET

Det nye frysehus har 100 medarbejdere og er åbent fra klokken 6 om morgenen til 4 om natten. Det giver mulighed for at modtage og videresende enorme mængder af varer.

- Det er vigtigt at have et frysehus, som kan tage imod kød stort set hele døgnet, fordi vi slagter til sent ud på aftenen. Det kan være en udfordring med et internt frysehus, men det problem undgår vi forhåbentlig med det nye frysehus hos Agri-Norcold, siger Lisbeth Andersen.

Danish Crown ejer 49 procent af Agri-Norcold, som servicere alle typer fødevarer virksomheder, hvis produkter med fordel kan lagres ved hjælp af dybfrost.

DC har nu frysehuse i Hadsund, Herning, Ringsted og Rønne. ■

TYR PÅ HALVANDET TON

AALBORG-MEDARBEJDER FIK EN KÆMPESTOR OPGAVE.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

Kreaturslagter Claus Friberg Larsen fra DC Beef i Aalborg har haft en usædvanlig stor opgave. Ene mand har han slagtet en kæmpe stor tyr på op mod 1700 kilo.

- Man skal være meget påpasselig med ophængningen med så stort et dyr, så det ikke falder ned. Og rent fysisk kræver det mere af én, så jeg var godt træt, da jeg var færdig med slagtingen, fortæller en tilfreds Claus Friberg Larsen.

Tyren var af racen Simmentaler.

- Den endelige slagtevægt blev 1.012 kg, så når vi regner baglæns, vejede den omkring 1.600-1.700 kilo. Altså over halvandet ton. Det

er en helt ufattelig stor tyr, siger afdelingschef Palle D. Sørensen.

- Det er meget sjældent, at vi får så store dyr ind. Den er blandt de tre største tyre, vi har haft i løbet af mine 12 år på stedet, tilføjer han.

FOR STOR TIL VÆGTEN

Normalt vejer et dyr 250 kilo, så kæmpe tyren var fire gange så stor som gennemsnittet og måtte slagtes separat. Ikke engang vægten kunne følge med det store dyr.

- Den var så stor, at vi ikke kunne veje den, som vi plejer før slagting. Den kunne simpelthen ikke være i vejeboksen, fortæller afdelingschefen.

Claus Friberg Larsen har været slagter i 12 år og har før slagtet

en tyr, der endte med en slagtevægt på 950 kilo. Men selv om han ikke er uvant med store dyr, var Simmentaler-tyren alligevel så usædvanlig, at han tog billedet af sig selv og kolossen med hjem og viste familien.

Ikke mindst hans tre drenge var stolte af ham og havde billedet med i skole for at vise det til kammerater og lærere.

Den tre år gamle tyr kom fra landmand Hugo Pedersen fra Tjele, der fik 22.000 kr. for den.

Simmentaler-racen er blandt de mest udbredte kvæg-racer på kloden og stammer oprindeligt fra Schweiz. I Danmark vejer udvoksede køer 900-1000 kilo og udvoksede tyre 1400-1500 kilo. ■



Claus Friberg Larsen ved siden af den kæmpe tyr, han har slagtet. Foto: DC.

HURTIGT, NEMT OG LÆKKERT

Med hjælp fra Danish Crown behøver aftensmaden ikke være hverken svær at finde på eller anstrengende at lave. Under navnet Smagfuld kan man nu i butikskæden Rema 1000 købe tre forskellige produkter i alubakker med kød og grøntsager lige til at sætte i ovnen.

- Vi har udviklet de tre produkter over en længere periode i tæt samarbejde med Rema 1000. Det er endnu et tiltag fra vores side for at få så meget dansk svinekød som muligt serveret på middagsbordene. Det kan simpelthen ikke blive ret meget bedre, for det er nemt, hurtigt og lækkert, siger salgschef i DC's hjemmemarkedsafdeling Preben Jensen.

I første omgang kan man købe tre varianter; kryddersaltet skinke-

schnitzel med porre og bacon, kryddersaltet skinkemignon på bund af grøntsager og nakkefilet på bund af rodfrugter.

NU MED GRØNT

Det er fersk detail-afdelingen i Herning, som producerer de nye bakker.

- Normalt lægger vi kun kød i bakker, så det har været lidt en udfordring sætte det hele i system. Det har været anderledes også at håndtere grøntsager, men det går rigtig godt, siger produktionschef Allan Ernstrøm.

Der er ikke ansat flere folk til at varetage opgaven, men omrokeret internt. Det har været nødvendigt at investere en million kr. i en ny maskine til at lægge folie om aluminiumsbakkerne.



Sådan ser bakken ud, som skal gøre det nemmere at få god og sund aftensmad. Foto: DC.

De nye kød og grønt-bakker er en del af DC's strategi om at satse mere på forædling. De er udviklet

i tæt samarbejde mellem produktionen og produktudviklingen. ■

amgy





BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND

FLUGTVEJEN ER TIL FOR DIG

SOM DET FØRSTE VISER JACK HANSEN NYE KOLLEGER, HVOR FLUGTVEJENE ER. DE ER DIN SIKKERHED.



Jack Hansen har helt styr på, hvor flugtvejene er, og hjælper gerne kolleger, hvis de er i tvivl.

- Se, der sidder brandalarmen. Og der kan du se det grønne skilt med flugtvej. Og prøv at se den ekstra store port her. Du skal være en klovn for at brænde inde her, siger Jack Hansen med et smil.

Med store armbevægelser viser han rundt som pakkeriets servicemand og arbejdsmiljørepræsentant. Det er en rundvisning, som alle nye medarbejdere i afdelingen i Blans får.

- Det første, jeg viser de nye medarbejdere, er, hvordan man stikker af, griner Jack Hansen.

FARLIG BLOKERING

De grønne skilte med manden, der løber ud af døren, viser den vej, hvorfra folk sikkert kan slippe væk fra en brand. Flugtvejen er til for at sikre, at medarbejderne ikke brænder inde ved at vise den hurtigste vej ud i det fri.

- Det er god plads på en flugtvej, så det er et dejligt sted at stille

kar eller borde, som man ikke lige bruger. Det har været et problem, for det går ud over folks egen sikkerhed. Hvad hvis det brændte, og de ikke kunne komme ud på grund af ting, der står i vejen, siger Jack Hansen med alvorlig mine.

BRÆNDTE NED

Heldigvis er ting på flugtvejene ikke længere et problem i Blans.

- DU SKAL VIDE, HVORDAN DU KOMMER UD, HVIS DET BRÆNDER.

Jack Hansen, arbejdsmiljømedarbejder.

Med storbranden i 2007 fik alle set, hvor galt det kan gå, hvis man ikke tager sine forholdsregler i forhold til brandsikring.

- Det så ud, som om et passagerfly var styrtet ned i slagteriet. Alt var

brændt til ukendelighed. Det så grimt og uhyggeligt ud, husker han.

9.100 kvadratmeter brændte ned, heriblandt pakkeriet, hvor Jack Hansen arbejder. Efter branden blev slagteriet udvidet fra 28.870 til 37.370 kvadratmeter. Den ekstra plads er blandt andet brugt til flugtveje.

SAMLINGSPUNKT

På sidste del af turen rundt åbner Jack Hansen døren ud og viser, hvor medarbejderne skal samles, hvis der skulle opstå en brand. En gang årligt holder afdelingerne brandøvelse, så alle prøver at bruge flugtvejen på et tidspunkt.

- Det er vigtigt, du ved, hvordan du kommer ud, hvis det brænder. Hvis du ikke ved, hvor flugtvejen er, så kontakt din sikkerhedsrepræsentant eller leder. Det er din og dine kollegers sikkerhed, der er på spil, understreger Jack Hansen. ■

ASKE BRANDT OG BRANDREGLERNE

Hvordan er det nu lige... Må man ryge på toiletterne, lade en branddør stå åben eller sætte en truck-lader lige op af brandbart materiale? Og hvor finder jeg egentlig den nærmeste flugtvej?

Jeg hedder Aske Brandt, og jeg synes, alt det med brandsikkerhed er lidt svært. Derfor er jeg gået i gang med at lære mere om brandreglerne, og denne gang har jeg fundet ud af en masse om flugtveje. Det her er, hvad jeg har fundet ud af.

ASKES FEM GODE RÅD OM FLUGTVEJE:

- Orientér dig om, hvor flugtvejene er
- Du kan kende flugtvejen på det grønne skilt
- Stil ikke ting på flugtvejene
- Ser du noget stå på flugtvejene, så sig det til din leder eller sikkerhedsrepræsentant
- Husk, at flugtvejene også skal være ryddet for kasser og sne udenfor.



100% DANSK HÅNDBOLD

Danish Crown er med på TV2, når hele Danmarks kvindelandshold løber på banen til VM i håndbold i Brasilien, der begynder i lørdags og varer frem til 18. december.

Med et reklamespot for 100% Dansk Svinekød inden og efter kampene på TV2 støtter Danish Crown op om det danske sportsfællesskab.

- I Danmark har vi mange traditioner. En af dem er kvinde-håndbold, og en anden er at spise dansk flæskesteg i december. Begge dele er med til at styrke vores nationalitetsfølelse og giver derfor god mening sammen, samtidig med at det giver opmærksomhed til vores brand, siger Anne Bak Nielsen fra Danish Crown, der er med til at styre kampagnen.

Tv-spottet er en del af en julekampagne for 100% Dansk Svinekød, der også vil indeholde gratis postkort med sjove grise på landets caféer, reklame i busserne og opskrifter til detailhandlen. ■

BACON-EVENTYR SOM I 30'ERNE

KINESERNE VIL HAVE SÅ MEGET SVINEKØD, AT DET MINDER OM BACONSALGET TIL ENGLÆNDERNE I 1930'ERNE.

AF ANNE-METTE GYLDELØV

Danmark sendte i 1930'erne store tønder med smør og bacon til England, som havde en glubende appetit på de danske fødevarer. Det samme oplever Danish Crown i dag i Kina.

- KINESERNE ER HELT VILDE MED SVINEKØD.

*Søren Tinggaard,
underdirektør.*

- Kineserne er helt vilde med svine-kød. Når et land med så mange mennesker kræver et bestemt produkt, så får vi en enestående kombination, som vi ikke har set, siden vi solgte bacon til England i 1930'erne eller Japan midt i 70'erne, siger underdirektør Søren Tinggaard.

Han har de seneste år fulgt Kinas udvikling tæt. Han vurderer, at det kinesiske marked lige nu er umætteligt. Hvis Danish Crown for eksempel havde to millioner grise-hoveder mere, kunne virksomheden også afsætte dem til Kina.

HØJERE PRISER PÅ SVINEKØD

Den kinesiske middelklasse på 300-400 millioner mennesker er voksende. Med penge i hånden vil de have svine-kød og ikke kun tæer, hoveder og haler, som har været typiske eksport-varer til det store land.

Det har fået priserne til at stige i Kina – og kan også trække priserne på svine-kød op herhjemme.

- I første omgang vil forbrugerne ikke mærke noget, da kineserne typisk efterspørger andre dele

af grisen end danske forbrugere. Men den øgede rigdom betyder, at kineserne i stigende grad vil have de samme udskæringer som europæerne, og så presses prisen op, siger Søren Tinggaard.

- KINESERNE VIL I STIGENDE GRAD HAVE DE SAMME UDSKÆRINGER SOM EUROPÆERNE.

*Søren Tinggaard,
underdirektør.*

Udover Kina-varer som grise-hoveder og -ører har kineserne de seneste måneder købt spareribs, brystflæsk, forender og trimmings, som ofte bliver brugt af de euro-

pæiske forædlings-virksomheder til pølse- og fars-produkter. Det vil alt andet lige betyde dyrere bacon, pølser og spareribs.

15 ØRE MERE TIL LANDMANDEN

For de danske landmænd betyder Kina en markant merindtægt. Alene ved at sælge hoveder til Kina i stedet for Europa kan svine-producenterne få cirka 15 øre mere pr. kilo kød. Oveni kommer så bidrag fra tæer, spareribs, lunger og andre dele af grisen, som kineserne er villige til at betale ekstra for.

Samlet er salget steget så meget, at Søren Tinggaard forudser, at Kina til næste år bliver Danish Crowns næststørste marked kun overgået af England. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Klaus Kejlstrup (til venstre) står med det ur, som udlærte DAT-Schaub-lærlinge får, mens Henrik Poulsgaard holder de knive, de fik for deres mange rigtige svar på det akademiske forløb. Til højre ses den stolte mester Peter Jørgensen. Foto: Privat.

MEDALJER TIL DYGTIGE TARM-LÆRLINGE

TO VOKSEN-LÆRLINGE FRA DAT-SCHAUB ER BLEVET FÆRDIGE MED FLOTTE RESULTATER.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

En flot præstation. Sådan betegner tarmmesteren svendeprøven for de to voksenlærlinge Klaus Kejlstrup og Henrik Poulsgaard. For nylig blev de udlært som tarmrensere og fik begge bronze ved deres svendeprøve. Det betyder, at de fik 60 point eller derover.

- Jeg har været i firmaet i 28 år, og det er første gang, jeg har haft hele to lærlinge færdige på én gang. At det så også sker med så flotte præstationer, gør mig rigtig stolt, siger tarmmester i DAT-Schaub i Herning Peter Jørgensen.

BELØNNING

Som de eneste på holdet fik de to Herning-folk 98 procent rigtige svar

i brevskolen, der står for den akademiske del af uddannelsen.

- Vi har knoklet hårdt for at komme gennem uddannelsen, og så er det rart at få en god karakter som belønning. Det er prikken over i'et, siger 39-årige Klaus Kejlstrup.

FORBILLEDER

Efter at have været ledig ufaglært i længere tid valgte han at starte som voksenlærling. Og selvom uddannelsen til tider har været svær, er han i dag glad for, at han tog springet til skolebænken.

De to lærlinge begyndte sammen på uddannelsen og var de ældste i deres klasse. I løbet af læretiden

er de blevet forbilleder for de andre lærlinge, der ser op til dem og spørger dem til råds. Blandt andet derfor er det nu planen, at 36-årige Henrik Poulsgaard skal blive i afdelingen og tage sig af nye lærlinge som en slags mentor.

Klaus Kejlstrup bliver også i DAT-Schaub, blot skal han til Horsens og have mere erfaring.

Uddannelsen til tarmrensere tager to og et halvt år. Under uddannelsen lærer man blandt andet om branchens struktur, at lægge budget for produktionen og at foretage lagerstyring. ■

BRONZE OG BRAVUR

Mens mange unge tager væk fra Bornholm for at få en uddannelse, er 20-årige Sebastian Lee Jensen gået mod strømmen. Han har netop bestået sin svendeprøve med bravur og fået en bronzemedalje efter at have været i lære som industrislagter i skærestuen på Danish Crowns slagteri i Rønne.

- Det var en stor oplevelse og lidt af en overraskelse, at jeg havde opnået så mange point, siger Sebastian Lee Jensen.

Skærestuemester John Christensen er stolt af sin nye svend, der fortsætter på slagteriet.

210 mand arbejder i Rønne, og som de andre lærlinge har Sebastian Lee Jensen prøvet at være på både slagtekæden og i opskæringen. Han er meget tilfreds med at være allround-slagter – og med at både hans lillebror og bedste kammerat også er kommet i lære på slagteriet. ■

amgy



Sebastian Lee Jensen fortsætter som udlært i Rønne. Foto: John Christensen.

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

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

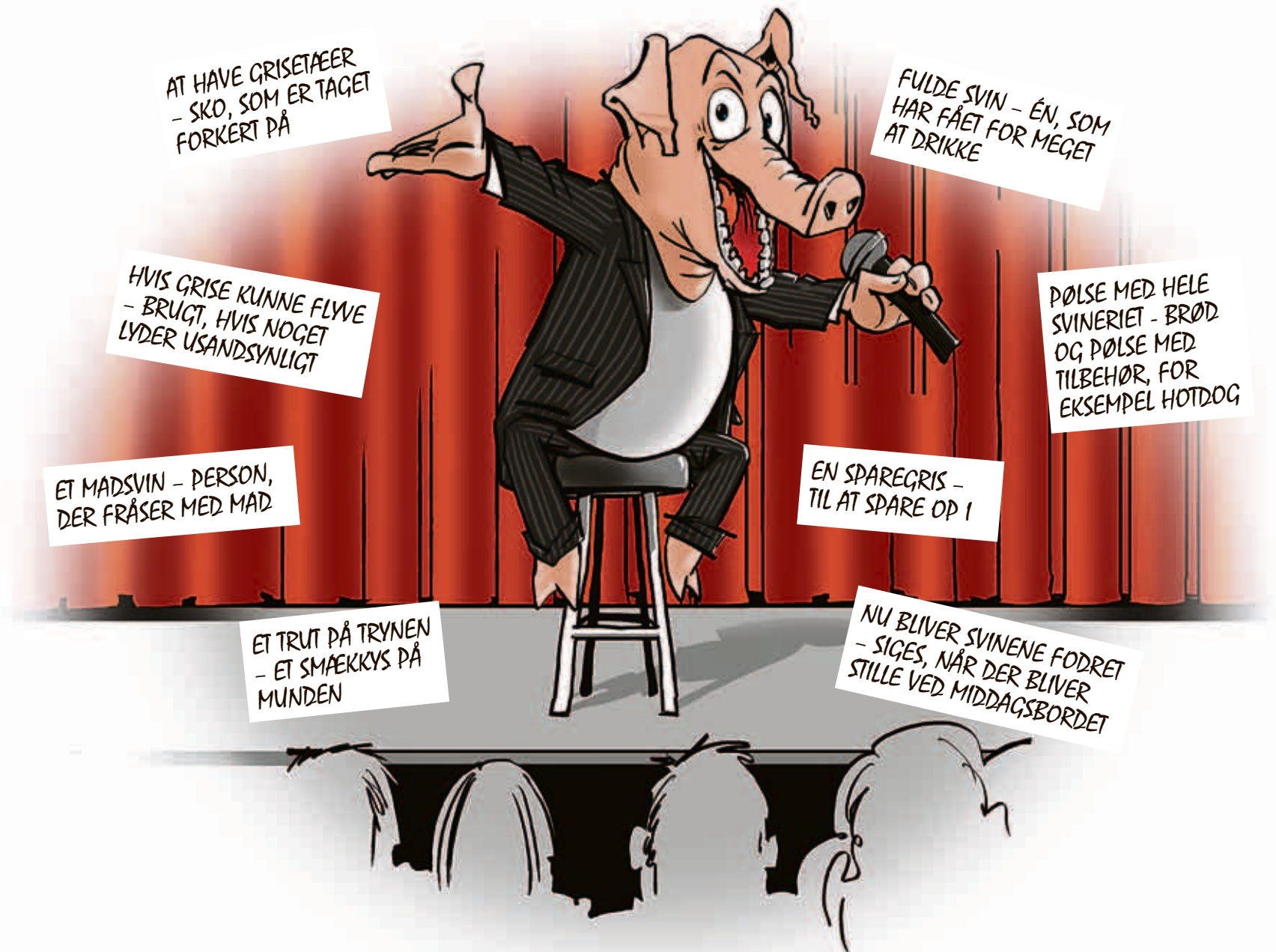
B: Svær

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



SVIN I SPROGET

MINI-ORDBOG IV OVER GRISEDE UDTRYK OG VENDINGER.



HVIS DU HAR FLERE UDTRYK OG VENDINGER, DU GERNE DELER
MED KROGENS LÆSERE, SÅ SKRIV TIL AMGY@DANISHCROWN.DK.



KORT NYT

MØGVEJR ER MOU-VEJR

De fleste danskere kender Mous supper og ved, hvilke værdier Mou bygger på. Faktisk gælder det for så mange, at det ikke længere kan betale sig at lave reklamer, der skal udbrede kendskabet til brandet.

Derfor har Mou skiftet stil og har skabt et nyt og anderledes reklameunivers, der appellerer mere til forbrugernes følelser. Det handler om at vække forbrugernes lyst til varm suppe, når vejret er dårligt.

Overskriften på kampagnen er derfor: Møgvej er Mouvej. Det fortæller tre nye reklamefilm, der følges op af udstillinger i butikker med blandt andet paraplyer og isskrabere samt vejrsponsorater på TV2 Vejrets og DMI's hjemmesider.

Du kan også se mere på www.mou.dk.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





GRISÆTÆER

MED JORDSKOKKER OG PORTVINSSAUCE

Som du kan læse om andet sted i Krogen, så er kineserne vilde med danske grisætæer. Men det er også en spise, vi kender til herhjemme, ikke kun fra gammel tid.

Her er en moderne version, som kræver sin kok. Retter med simremad tager som bekendt den tid, de tager at tilberede. Grisætæer med jordskokker og portvinssauce skønnes til fem timer, hvoraf ca. halvanden time er ren arbejdstid, og det kan være en idé at lave maden over to dage.

Opskriften er beregnet til fire personer.

Velbekommel!

DET SKAL DU BRUGE

KØDET

4 flækkede grisætæer
2½ dl hvidvin
1 gulerod
1 løg
1 porre
1 kvist timian
1 laurbærblad
salt og peber
100 g svampe, fx Karl Johan, kantareller, shitake eller bøgehatte
25 g smør
100 g skinkeklump eller -inderlår
2 æg
½ dl piskefløde
timian
1-2 spsk kalvefond på flaske
2 spsk hvedemel
5 spsk rasp
2 spsk olie
25 g smør

JORDSKOKKER

500 g jordskokker
1 dl piskefløde
persille

SAUCE

½ dl portvin
2 spsk kalvefond på flaske
25 g smør

SÅDAN GØR DU

KØDET

Skyl grisætæerne, og kom dem i en gryde. Tilsæt hvidvin og vand, så det netop dækker kødet. Bring væsken i kog og skum. Tilsæt gulerod, løg og porre skåret i passende stykker samt timian, laurbærblad, salt og peber.

Kog grisætæerne ved lav varme og under låg i ca. 3 timer. Lad det afkøle, til kødet er lunkent. Når grisætæerne er lunkne, fjernes alle de små ben omhyggeligt – pas på, der er mange. Kassér benene.

Hak alt det øvrige med en kniv. Rens svampene, hak dem groft og steg dem i smør.

Skinkekød i tern, et æg og fløde blendes sammen til en fin fars. Farsen blandes med svampe, hakkede grisætæer, 2 tsk hakket timian og kalvefond. Krydr med salt og peber.

Lav 4-8 pølser ved at rulle farsen i film. Læg pølserne i køleskabet i nogle timer, evt. til næste dag.

Kom hvedemel på en tallerken, pisk ægget på en anden tallerken, og kom rasp på den tredje tallerken. Vend pølserne først i mel, derefter i æg og sidst i rasp. Steg pølserne gyldne på en pande i olie og smør i ca. 15 minutter.

JORDSKOKKER

Skræl jordskokkerne, og skær dem i 2 mm tynde skiver. Kog dem møre i vand med salt og peber i ca. 10 minutter. Hæld dem i en si, og lad dem dryppe godt af. Kom dem i en gryde med fløde. Kog og smag til med salt og peber. Hak persillen, som drysses over ved servering.

SAUCE

Kog portvin ind til det halve. Tilsæt fond og 1½ dl vand. Når det er varmt, piskes koldt smør i små tern i saucen. Smag saucen til.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Jean-Louis Lieffroy.



JUBILARER

DECEMBER

BLANS

1. december 2011
25 års jubilæum
Jarl Clement
Opskæring, daghold

ESBJERG

3. december 2011
25 års jubilæum
Claus Sørensen
El-afdeling

RINGSTED

1. december 2011
25 års jubilæum
Frode Lauersen
Fabrikschef

SKJERN

1. december 2011
25 års jubilæum
Anna M. Iversen
Pakkeriet

6. december 2011

35 års jubilæum
Lars Erik Kristensen
Sikkerhedsmand

Et forsinket tillykke til ovennævnte jubilarer. På grund af udskudt udgivelse af Krogen nåede jubilæerne ikke at blive omtalt på forhånd.

Med venlig hilsen redaktionen.



KORT NYT

GODT KØD TIL UNICEF

DC Beef har sponsoreret kalvekød til en festmiddag i Det Kongelige Teater. Gæster kunne støtte UNICEF's katastrofe-beredskab ved at købe billetter til ballet-forestillingerne Dancing for UNICEF 13. november. Med en VIP-billet kunne de også nyde en lækker festmiddag med langtidsbraiseret kalvelårkølle fra DC Beef.

De spisende gæster var blevet lovet en hovedret, der ville danse i munden på dem, og det havde kødet ikke svært ved at leve op til. Udover at støtte en god sag var håbet samtidig at gøre DC Beef synlig som en fødevarer-leverandør i topklasse.

- Vi støtter gerne den gode sag, og med arrangementet fik vi også lov til at levere til nogle kræsne kokke og gæster. De forventede det bedste, og det fik de, samtidig med at det øgede kendskabet til os, forklarer produktchef i DC Beef Klaus Tonny Hansen.





I STADIG BEVÆGELSE

Et selskab som Danish Crown er altid i bevægelse. Der er altid udfordringer og forandringer undervejs – også når man lige synes, man har nået det, man satte op som mål.

For seks år siden satte vi et mål om at indsnævre forskellen til den tyske notering med 30 øre. Nogle vil sige, at det måske var lidt for åbenmundet at sætte sådan et konkret mål op – og ligefrem sige det højt, men der var behårdt brug for at signalere over for vores ejere, at vi havde et helt konkret mål.

Sådan nogle konkrete tal bliver man selvfølgelig målt på, og selv om det tog os en anelse mere end det fastsatte år at nå målet, så nåede vi det.

Dengang talte vi ikke om at overhale afregningen i andre lande. Det var ikke, fordi vi ikke gerne ville, men det var ikke realistisk.

For knap tre år siden satte vi et nyt mål. Denne gang hed det konkurrence-dygtighed, planen hed DC Future – og med en fælles plan og et fælles mål kastede vi os alle sammen ind i en 18 måneder lang indsats.

Og nåede målet.

Så når det nu for andet år i træk bedre kan betale sig at levere sine

slagtesvin og kreaturer til Danish Crown end til andre slagterier i Europa, så er det ikke kommet af sig selv. Men det er heller ikke noget, der forbliver sådan – af sig selv.

Vi har i slutningen af november præsenteret et unikt resultat. Vi har også i år leveret den bedste afregning til ejerne i 10 år.

Det er resultatet af en meget stor indsats, og det er andet år i træk, vi leverer et godt resultat.

Og derfor bliver man fristet af, at nu må vi da være i mål. Nu må vi da kunne slappe lidt af og falde lidt tilbage...

Men har man valgt vores branche, så har man også valgt at bevæge sig i en verden, hvor det aldrig rigtigt bliver kedeligt, for det står aldrig stille.

Og den daglige indsats, der gøres i koncernen for at fastholde og forbedre resultatet, er afgørende.

I dette nummer af Krogen kan man få et indblik i, at der skal mere til, hvis vi skal blive ved med at producere slagtesvin i Danmark i stort omfang, for Danish Crowns resultat er jo ejernes resultat.

Derfor er den barske virkelighed, at arbejdet med at forbedre vores

effektivitet – med at finde nye og smartere løsninger, som kan gøre det en anelse billigere at producere et kilo kød i Danmark – aldrig holder op.

Det er det eneste, vi kan regne med, ikke forandrer sig.

Alle andre ting kan ændre sig, og på repræsentantskabsmødet den 30. november blev der sat et punktum for en del af Danish Crowns historie.

Vores bestyrelsesformand gennem 16 år – de første tre som bestyrelsesformand i Vestjyske Slagterier – valgte at meddele, at han ikke stiller op til valg igen. Det betyder, at Danish Crown fra den 22. december i år får ny formand, og foreløbig tyder det på, at det bliver den nuværende næstformand Erik Bredholt, der skal løfte den svære opgave.

Niels vil blive savnet både internt og eksternt – både nationalt og internationalt. Men han har givet bolden op til fremtiden, og det er op til os at gribe den.

Fortsat god arbejdslyst

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

30. november 2011

OPLAG 4.200 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning

Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabrikksdirektør,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herning



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Anne-Mette Gyldenlov Laursen
journalist-praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers