

66 ÅR OG STADIG VILD MED JOBBET

S2-3

STRATEGI
RULLES
UD PÅ
FABRIKKER
S10-11




krøgen
NOVEMBER 09-2013

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

PRIS PÅ GO' GRIS

To af Danish Crowns velfærdsgrise har fået international hæder i Paris.

SIDE 5

MINISTER-KIG

Den nye fødevarer-minister, Karen Hækkerup, blev klogere på svine-slagtning, da hun besøgte DC Horsens.



SIDE 6-7

FÆLLES SAG

Det faldende antal slagtesvin har samlet forskellige parter og ført til samarbejdet mellem landmænd, medarbejdere og deres organisationer. Næstformanden i DC var taler på Tillidsmandskollegiets generalforsamling.

SIDE 13

HUSK HÅRNET

Hårnettet skal blive på hovedet, også når du går til møder og spiser i kantinen. Det er et kunde-krav.

BAGSIDE

Leder: Om at være en del af noget større.

FORSIDE + SIDE 2-3

Det kan godt være, at de har passeret de 65 og dermed kunne hævde folkepension. Men mange medarbejdere i DC-koncernen vælger at blive ved med at passe deres arbejde. Mød den 66-årige kontrolmester i DAT-Schaub Svend Åge Christensen.

Forsidefoto: Claus Petersen.

50 ÅRS JUBILAR ER STADIG I FULD SVING

KONTROLMESTER SVEND ÅGE CHRISTENSEN HAR VÆRET ANSAT I DAT-SCHAUB I 50 ÅR OG ARBEJDER FORTSAT.

AF LAURA SULBÆK

FOTO CLAUS PETERSEN

Da Svend rundede 60 år, tænkte han; så går du på efterløn. Men han var ikke klar endnu. Da Svend blev 62 år tænkte han; så NU går du på efterløn. Men han var stadig ikke helt klar.

I dag er kontrolmester hos DAT-Schaub Svend Åge Christensen 66 år og kunne for længst med god samvittighed have hævet sin folkepension. Men Svend arbejder stadig.

Det er han ikke alene om. I alt er der 69 medarbejdere i DC, som stadig arbejder, selvom de har passeret pensionsalderen. Heraf 57 produktionsmedarbejdere og 12 funktionærer.

Foreløbig bliver han i jobbet som kontrolmester med kvalitetsansvar for DAT-Schaubs tarmafdelinger på de danske slagterier indtil juni 2014. Til den tid siger dåbsattesten 67 år.

- Så tror jeg, at jeg stopper, men nu ser vi. Jeg har jo været vant til at stå op og gå på arbejde, fra jeg var 14 år, så jeg er lidt bange for omstillingen til livet som pensionist. Selvom jeg godt kan lide at gå på jagt og fiske, så kan det vel ikke fylde en hel dag, siger Svend Åge Christensen og smiler.

VARME TARME

Svend Åge Christensen kom tidligt på arbejdsmarkedet. Han gik ud af 7. klasse og kom i lære som tarmrenser på Thisted Andelsslagteri i 1963. Her var han i lære i fire år, og dengang var forholdene og teknologien ikke helt så moderne, som det er tilfældet på DAT-Schaubs tarmafdelinger i dag.

- Dengang stod vi med fingrene i det og arbejdede i vores eget tøj, så vi lugtede forfærdeligt, når vi kom hjem til vores familier. Om sommeren skulle vi også tit på arbejde i weekenden, for hvis der var varmt,

så begyndte tarmene at gære, og så vi skulle ned og hælde is på dem, fortæller Svend Åge Christensen.

Den vane har Svend holdt ved. Da han blev tarmmester på DAT-Schaubs afdeling hos Danish Crown i Herning i 1979 kendte vagten i porten Svend, når han kom i weekenden for lige at tjekke, om alt var i orden.

NYE UDFORDRINGER

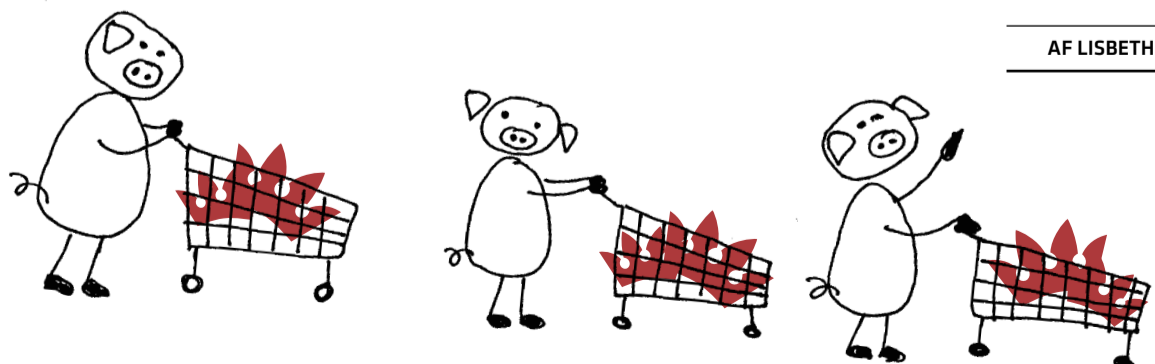
På den måde har kontrolmesteren fra Thisted altid gået meget op i sit arbejde. Det er en af grundene til, han har holdt ved jobbet så mange år.

- Hånden på hjertet så er jeg glad for mit job, ellers havde jeg jo ikke været her i dag. DAT-Schaub har været virkelig god til at videreudanne og blive ved med at give mig udfordringer. Det er ikke mange steder, man satser på nogen med bare syv års skolegang, og jeg havde ikke holdt

MEDARBEJDERKØB SAMLET PÅ ÉN HÅND

BUTIKKEN I RINGSTED ER NU OMDREJNINGSPUNKTET FOR VAREKØB.

AF LISBETH CARØE





Svend Åge Christensen har base på DAT-Schaubs afdeling i Esbjerg, men kører land og rige rundt til de danske svineslagterier som kontrolmester.

så mange år, hvis jeg skulle stå ved båndet hver dag, siger Svend.

Efter at have været tarmmester i Herning i 19 år, og altså tæt på 20 års jubilæum alene i Herning, blev Svend Åge Christensen igen spurgt, om han ikke havde lyst til at prøve noget nyt. Det havde han. Den nye udfordring blev som kontrolmester med kvalitetsansvaret for DAT-Schaubs tarmafdelinger på de danske slagterier.

DE BEDSTE ÅR

Årene som kontrolmester fra 1998 og frem til i dag har ifølge Svend Åge Christensen været nogle af de bedste i det 50 år lange arbejdsliv.

- Jeg kan godt lide at komme rundt på de forskellige slagterier i hele landet. Jeg har et stort netværk på mange af afdelingerne, og jeg møder tit nogle af mine lærlinge fra Herning, som i dag er blevet mestre. Så bliver jeg da stolt over at have været med til at udklække arbejdsledere, fortæller Svend Åge Christensen.

Kun i de spæde år som tarmrenser har Svend haft lyst til at lave noget andet.

- Når man skulle cykle hjemmefra klokken halvfjere om morgnen og cykle 10 kilometer uanset vejret for at komme på arbejde, så var der da dage, hvor man havde lyst til at blive

hjemme under dynen, griner kontrolmesteren, når han tænker tilbage.

Men Svend Åge Christensen holdt ud. Som en af de få, der stadig er aktiv på arbejdsmarkedet, har han netop kunnet fejre 50 år som ansat i DAT-Schaub. Den bemærkelsesværdige indsats er blevet belønnet med Den Kongelige Belønningsmedalje, som han fik overrakt i oktober af DAT-Schaubs produktionsdirektør Knud Andersen og administrerende direktør Jan Roelsgaard. ■

Som medarbejder i DC-koncernen kan du stadig købe varer, selv om Medarbejderkøb har undergået en række ændringer. Det rokkes der ikke ved.

Håndteringen af Medarbejderkøb er blevet samlet ét sted, nemlig på DC Ringsted, hvor Anette Rasmussen fra Butikken nu vil modtage bestillinger og sørge for, at din ordre bliver pakket og sendt ud.

Som hidtil kører en lastbil rundt til afdelinger og hovedkontorer i DC, Tulip, DAKA og SPF, dog med lidt længere intervaller.

SALGET DALER

- Det har vi gjort, fordi vi kan se, at salget af varer i Medarbejderkøb – og såmænd også i Andelshaverkøb – er faldende. Omsætningen er gået

ned, så vi har tilpasset os kundernes adfærd, forklarer Uffe Frovst.

Han er direktør i DC Pork Danmark – det, der før hed Hjemmemarked – som står for aktiviteterne i varekøb for medarbejdere og ejere.

- Vi kan se, at færre benytter sig af muligheden for at kunne få varer med hjem. Det gælder både varer, der udleveres ved lastbilen, og varer, som man trækker i kødautomaten de steder, hvor vi har haft MaDCassen.

LÆNGE ÅBENT

Han forklarer det med to forhold.

- Dels har folk ikke længere store kummefrysere, så de køber ikke store mængder kød. Dels tror jeg, at vi alle sammen har ændret vaner

efter, at den nye lukkelov blev indført 1. oktober sidste år, så man nu kan handle til klokken 22. Det gør, at der ikke er brug for en nem løsning til aftensmaden på vej hjem fra arbejde, især ikke hvis man også skal have mælk og andre ting, så klarer man hele indkøbet på én gang, forklarer Uffe Frovst.

Sortimentet i Medarbejderkøb er der ikke ændret på, og du kan også fortsat få særlige tilbud til fester og arrangementer.

De to medarbejdere i Randers, Michael T. Rasmussen og Ole Sommer, der hidtil har stået for Medarbejderkøb, er overgået til andre opgaver. Fremadrettet har driftsleder Flemming Kristoffersen i Ringsted overordnet ansvaret for Medarbejderkøb. ■

DC ER DEN NIENDE STØRSTE VIRKSOMHED

Danish Crown rykker en plads op fra tiende til en niendeplads på Berlingske Business' Guld1000-liste. Det er en liste over Danmarks 1000 største virksomheder målt på omsætning.

En omsætning i sidste regnskabsår på 56,5 milliarder kr. giver DC en niendeplads blandt landets 1000 største virksomheder.

Det er én plads bedre end sidste år. Dermed er DC fortsat en del af top 10 over landets 1000 største virksomheder.

På en tiendeplads, lige efter Danish Crown, ligger Dansk Supermarked med en omsætning på 54 milliarder kr., mens A.P. Møller-Mærsk indtager en sikker førsteplads med en omsætning på 342 milliarder kr.

Dermed er der 258 milliarder kr. ned til listens nummer to.

TOP 10

- 1 A.P. Møller-Mærsk – 342 milliarder kr.
- 2 Wrist Group – 84 milliarder kr.
- 3 ISS – 79 milliarder kr.
- 4 Novo Nordisk – 78 milliarder kr.
- 5 Carlsberg – 67 milliarder kr.
- 6 Dong Energy – 66 milliarder kr.
- 7 Arla Foods – 63 milliarder kr.
- 8 United Shipping & Trading Co. – 62 milliarder kr.
- 9 Danish Crown – 56 milliarder kr.
- 10 Dansk Supermarked – 54 milliarder kr.

Kilde: Berlingske Business – Guld1000.

Isulb



VIDSTE DU AT...

- 13 procent af beskæftigelsen i yderkommunerne stammer fra landbrugs- og fødevarer-erhvervene
- Det vil sige, at cirka hver ottende landboer arbejder med landbrug og fødevarer
- Den danske landbrugs- og fødevarer-sektor er den tredjestørste såkaldte fødevarer-klynge i verden.

Kilde: Landbrug & Fødevarer.





Tommy Jensen, der er direktør for Danish Crown i Frankrig, var på podiet i Paris for at modtage prisen for god dyrevelfærd. Foto: CIWF.

HÆDER TIL ANTONIUS OG DEN GO'E GRIS

AF JAN FØNSS BACH

Specialgrise fra Danish Crown er blevet hædret med en international pris for god dyrevelfærd.

Det skete, da den britiske organisation "Compassion in world farming" (CIWF) uddelte dette års Good Farm Animal Welfare Awards i Paris.

Antonius og Den Go'e Gris modtog en Good Sow Award for forholdene for søerne i stalden.

MERE PLADS

- Vi oplever, at en voksende gruppe af kunder interesserer sig for dyrenes trivsel. Derfor skabte vi Antonius- og Den Go'e Gris-koncepterne, hvor grisene blandt andet har mere plads, og der generelt gøres en ekstra indsats for at sikre, at dyrene trives. Det forbedrer også smagsoplevelsen, når kødet spises, siger Uffe Frovst, direktør for DC Pork Danmark.

- Antonius og Den Go'e Gris-koncepterne har betydet, at vi kan tilbyde et bredt sortiment til vores kunder. Det har i en vis udstrækning givet os en konkurrence-mæssig fordel i markedet.

- Fremadrettet vil vi fastholde og eventuelt udbygge forskellene i forhold til den traditionelle produktion. Blandt andet skal søerne fra 2017 være løsgående hele tiden bortset fra de første fire dage af pattegrisenes levetid, forklarer han.

Det er sjette år, CIWF uddeler Good Farm Animal Welfare Awards.

Læs mere på www.compassionin-foodbusiness.com. ■

FERIEAFLØSERE ER NU FASTANSAT

SAMARBEJDE RESULTEREDE I JOB.

AF LAURA SULBÆK

På DC i Ringsted blev der tilbage i foråret indgået et samarbejde med Slagteriskolen i Roskilde og Fødevareforbundet NNF.

Målet var at tilbyde ledige slagteri-medarbejdere i Ringsted et kursus på slagteriskolen efterfulgt af et sommerjob som ferieafløser på Danish Crown.

I alt 17 ledige begyndte på slagteriskolen, hvoraf 13 mand blev ansat som ferieafløser på slagteriet i juni, efter at de var blevet oplært.

I dag er fire ferieafløser blevet fastansat på slagteriet i Ringsted.

GOD IDÉ FØLGES OP

- Selve forløbet var en god idé og noget, som jeg vil følge op på og gøre igen. Jeg ser en rigtig stor fordel i at oplære og bruge de ledige,

siger initiativtager og tillidsmand i Ringsted Torben Lyngsø.

- Desværre har vi ikke lige nu grundlag for at ansætte flere, tilføjer han med henvisning til, at der generelt mangler slagtesvin.

Nogle af de ledige sprang dog allerede fra under kurset på slagteriskolen, samtidig med nogle er blevet opsagt på slagteriet, inden ferieperioden endte. I alt sagde man efter ferien farvel til syv afløser i Ringsted.

Også fabriksdirektøren er positiv over for selve tanken bag initiativet.

- Jeg kan godt se ideen i samarbejdet. Jeg kan bare ikke rigtig se resultatet af det med det antal, der er blevet fastansat. Men det skal selvfølgelig prøves igen, siger fabriksdirektør Frode Lauersen. ■



Karen Hækkerup besøgte verdens mest moderne svineslagteri for første gang i sin tid som fødevareminister. Hun tiltrådte 9. august.

MINISTER IMPONERET OVER HORSSENS

FØDEVAREMINISTER KAREN HÆKKERUP HAR FOR FØRSTE GANG BESØGT DANISH CROWNS SLAGTERI I HORSSENS.

AF LAURA SULBÆK
FOTO MORTEN FAUERBY

Administrerende direktør for Danish Crown Kjeld Johannesen stod klar til at tage imod, da ministerbilen trillede op foran verdens mest moderne slagteri fredag den 1. november. Og netop teknologien bed fødevareminister Karen Hækkerup (S) mærke i under sit besøg på svineslagteriet i Horsens.

- Jeg vidste godt, at slagteriet i Horsens var topmoderne, men det er noget andet at se det i levende live. Jeg er meget imponeret over at se, hvor meget teknologien betyder i

praksis, og hvordan man er i stand til at få værdi ud af hver eneste del af grisen, siger Karen Hækkerup.

Sammen med Kjeld Johannesen var fabrikschef i Horsens Per Laursen, fællestillidsmand Lars Mose, chef-analytiker Karl Christian Møller og leder af besøgsafdelingen Agnete Poulsen med til at svare på fødevareministerens spørgsmål og fortælle om nogle af branchens udfordringer.

FULD FART PÅ

- Det kan godt være, at vi piver lidt over omkostninger, men der er et punkt, vi stadig er foran alle andre på, og det er teknologien, fortæller fabrikschef i Horsens, Per Laursen,

da fødevareministeren ser slagteriets opskæring, hvor robotter spiller en afgørende rolle for produktionen.

Det var ikke kun opskæringen, der gjorde indtryk på Karen Hækkerup. En rundvisning på slagteriets besøgs-gang gav fødevareministeren et indblik i hele slagteprocessen lige fra slagtergang til udbening og pakkeri.

Ministeren fulgte interesseret med og kiggede nysgerrigt ind af vinduerne til produktionen, når Kjeld Johannesen fortalte om arbejdet på slagteriet.

- Der er godt nok tempo på. De arbejder hurtigt, siger Karen

Hækkerup, da hun ser medarbejderne på slagtegangen.

TIL JAPAN OG KINA

Fødevareministeren selv er også meget på farten, men nåede at lære nogle nye ting under sit besøg hos Danish Crown, som hun kan tage med sig videre, når hun inden længe skal på besøg i Japan og Kina.

De to lande er blandt Danish Crowns største eksportmarkeder, så her får fødevareministeren chancen for at smage nogle af produkterne, som hun så blive til på Danish Crowns slagteri i Horsens. ■



FABRIKSCHEF FORLADER DC

Det er en mand med to kasketter på, der om et par uger stopper i Danish Crown.

Fabrikschef på soslagteriet i Skærbæk og inspektør i produktionsteknisk afdeling i Randers Jens B. Jacobsen har sagt sin stilling op i Danish Crown.

Han har fået nyt job og tiltræder den 1. december som chef for Ticans afdeling i Ansager.

Fabrikschef i Blans Ole Carlsen konstitueres som fabrikschef i Skærbæk, indtil der er fundet en permanent løsning.

50-årige Jens B. Jacobsen har tidligere været fabrikschef i Esbjerg og Holstebro, og han har været i Danish Crown i 29 år.



Jens B. Jacobsen - har fået nyt job. Arkivfoto.

PØLSEVOGN HITTER I KINA

En gammeldaws DC-pølsevogn har fået nyt liv og vækker nu begejstring i Kina.

- Jeg langer hotdogs ud over disken i en lind strøm, det er en kæmpe succes. Jeg har fået gen-etableret stort set alt på vognen. Alt lys fungerer på batteri som oprindeligt, og alle blus har været i brug, siger Facility Manager Carsten Lyngesen Nielsen fra Grundfos Pumps i Shanghai.

Det er Grundfos i Kina, som ejer pølsevognen, der netop er blevet renoveret med respekt for det oprindelige udseende.

For at ramme rigtigt med udseendet henvendte Grundfos sig til Danish Crown for at få hjælp med gamle DC-logoer til udsmykning af pølsevognen.

- Vi har haft en event med Peter Gade. På to timer fik jeg langet 100 hotdogs over disken, og jeg kan love dig temperaturen var høj inde i vognen. Ja, selv Peter sagde, at det var lige så varmt, som når han spiller i Malaysia og Indonesien, siger Carsten Lyngesen Nielsen.

ASGER TROR PÅ FREMTIDEN FOR SLAGTESVIN OG SLAGTERIER

LANDMAND INVITERET TIL MØDE MED TILLIDSFOLK.

AF LISBETH CARØE
FOTO BENT NIELSEN

Tilhørerne er et halvt hundrede tillidsfolk fra kødindustrien. De er samlet til et to dage langt møde, der også indeholder generalforsamling i Tillidsmandskollegiet - forummet af tillidsvalgte i Danish Crown og Tulip.

På overfladen ligner det et rigtigt fagforeningsmøde for de indviede. Men to indbudte talere forstyrrer det billede.

For den ene er landmand og næstformand for DC's bestyrelse, og den

anden er direktør i Videncenter for Svineproducenter under erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer.

70.000 JOB VÆK

- 70.000 industri-arbejdspladser er høvlet ud af Danmark. I Danish Crown har vi tabt 20 procent af arbejdspladserne de seneste fem år. Nu har politikerne fået øjnene op for det, lægger Asger Krogsgaard ud med.

Det er ham, der er landmanden. Han producerer 50.000 grise om året. De 32.000 opfeder han til slagting, mens resten bliver solgt som smågrise til kolleger. Men slagteri-

arbejdernes forhold ligger ham også på sinde.

- VI SKAL BETALE DE LØNNINGER, DER SKAL TIL.

Asger Krogsgaard, DC's næstformand.

ORDENTLIG LØN

Han lader forstå, at han hellere vil beholde grisene i Danmark, så de slagtes her med hjemlige arbejdspladser til følge.



Direktør i Videncenter for Svineproduktion Nicolaj Nørgaard (th.) var meget glad for Tillidsmandskollegiets lønforslag. Det ville have været en god hjælp for landmændene til at få finansieret nye slagtesvine-stalde.



Deltagerne i Tillidsmandskollegiets møde lyttede nøje til de positive meldinger fra DC's næstformand Asger Krogsgaard (tv.).

Og selv om arbejdslønnen i landene omkring os kun er på 20-80 procent af de danske lønninger, har han ikke noget ønske om at presse lønnen derned trods fokus på effektivisering og konkurrence-evne.

- Vi skal betale de lønninger, der skal til i det danske velfærdssamfund, slår Asger Krogsgaard fast.

- DET SAMARBEJDE, VI HAR ETABLERET, LÆGGER PRES PÅ POLITIKERNE.

Asger Krogsgaard, DC's næstformand.

Tilhørerne så tilpasse ud med udmeldingerne, men måske troede de knapt deres egne ører.

- Sig mig, Asger, er du blevet socialdemokrat, ville Lars Mose, for-

manden for Tillidsmandskollegiet, til sidst vide til stor moro blandt tilhørerne.

FÆLLES PRES

DC-næstformanden erklærede sig nærmest farveløs. For ham gælder det om at sætte pres på for at gavne vilkårene.

- Det samarbejde, vi nu har etableret mellem NNF og Landbrug & Fødevarer, lægger pres på politikerne. Det, at virksomheden og I går sammen om det hammergeode forslag om penge til svineproduktion, skaber respekt ude omkring - også selv om det ikke blev til noget. Det, at vi kommer med løsninger for, hvordan vi kan bidrage til samfundet.

- Det er det stærkeste pres, jeg nogensinde har oplevet. Det er ikke set tidligere, at vi kunne samle tre ministre til møde. Vi har fået skabt det moment, der skal til, mente Asger Krogsgaard.

Trods trange tider ser DC's næstformand lys for enden af tunnelen.

- 10 MILLIONER FLERE GRISE OG 10.000 FLERE ARBEJDSPLADSER I 2030.

Nicolaj Nørgaard, direktør i Landbrug & Fødevarer.

- Jeg tror fortsat, der er en fremtid her. Kødforbruget i verden går kun én vej, det stiger, lød det optimistisk.

FLERE GRISE OG JOB

Den anden indbudte taler og landmands-repræsentant var Nicolaj Nørgaard fra Videncenter for Svineproducenter. Han diskede op med tal på, hvordan fremtiden kan blive.

- Fundamentet for at afsætte mere svinekød er til stede. Vækst-scenariet

for 2030 er 10 millioner flere grise og 10.000 flere arbejdspladser, remsede han op.

FORSLAG RAMTE PLET

Også han var helt oppe i skyerne over det forslag, som Tillidsmandskollegiet bragte i spil for et par måneder siden, og den fælles opbakning til den et år gamle Herning-erklæring.

- Det er helt fantastisk, at vi har fundet sammen i det her samarbejde. Vi er i en fælles situation, og jeres forslag ramte lige ind, hvor der er brug for det, nemlig de 20 procent, som landmændene ikke kan få finansieret eller kun alt for dyrt.

Nicolaj Nørgaard konstaterede også, at regeringsrokaden har været rigtig god for missionen om at skabe vækst. ■



ARBEJDSGLÆDEN ER INTAKT

DC TJEK: MOTIVATION OG ENGAGEMENT I DC ER PÅ NIVEAU MED DET ØVRIGE ARBEJDSMARKED.

AF JAN FØNSS BACH

Årets DC Tjek-måling viser en anelse lavere motivation og engagement, men er på niveau med det øvrige arbejdsmarked. Det overrasker positivt, fordi målingen blev foretaget midt i afstemningerne om Tillidsmandskollegiets forslag til en ny lønftale.

7.243 medarbejdere i DC-koncernen har deltaget i målingen i 2013. Det svarer til 89 procent og ligger på samme høje niveau som sidste måling.

ET ENKELT POINT

Samlet set viser målingen, at både motivation og engagement er faldet marginalt med et enkelt point i forhold til sidste gang. Motivationen ligger på 69 points mod 70 sidst. Engagementet ligger på 76 point mod 77 sidst.

For det danske arbejdsmarked som helhed ligger motivationen på 70 points og engagementet på 75 points for store virksomheder med over 1.000 medarbejdere.

- Det er stort set samme niveau som sidst og faktisk bedre, end man kunne forvente, fordi vi foretog målingen midt i forhandlingerne og afstemningen om lønforslaget i DC Pork, siger HR-manager Mette Vinge-Brandt.

- Det er især en lidt mere kritisk vurdering af virksomhedens omdømme og tryghed i ansættelsen, som trækker motivationen en anelse ned. Men motivations-niveauet er normalt væsentligt lavere i virksomheder, der har ekstraordinært fokus på omkostninger.

- Det viser, at arbejdsglæden er intakt, og at medarbejderne er parate til at yde en ekstra indsats for Danish Crown, siger Mette Vinge-Brandt.

ENGELSKE KOLLEGER MED

Generelt ligger koncern-funktionerne i DC højest med 76 points for motivation og 83 points for engagement.

Blandt virksomhederne i koncernen ligger DAT-Schaub højest med 73 points for motivation. Når det gælder engagement, topper Tulip Food Company med 79 points.

I år er medarbejderne på Tulip Ltd.'s hovedkontor i Warwick også med i målingen. Kollegaerne fra DC's engelske forædlings-virksomhed ligger lidt lavere på motivation end de øvrige DC-virksomheder med 66 points.

- Isoleret set er det dog en meget positiv måling, for Tulip Ltd. ligger meget højere end generelt på det engelske arbejdsmarked, hvor motivations-niveauet normalt ikke er så højt i målinger som disse, siger Mette Vinge-Brandt.

TOPLEDELSEN RYKKER

Vurderingen af DC's overordnede ledelse går for anden måling i træk frem - nu til samlet set 57 points. Det skyldes primært ledelsens evne til at informere, synlighed og troværdighed. Evnen til at informere stiger med 6 points, synligheden med 3 points og troværdigheden med 2 points. ■

VÆRKTØJ SKAL BRUGES AKTIVT

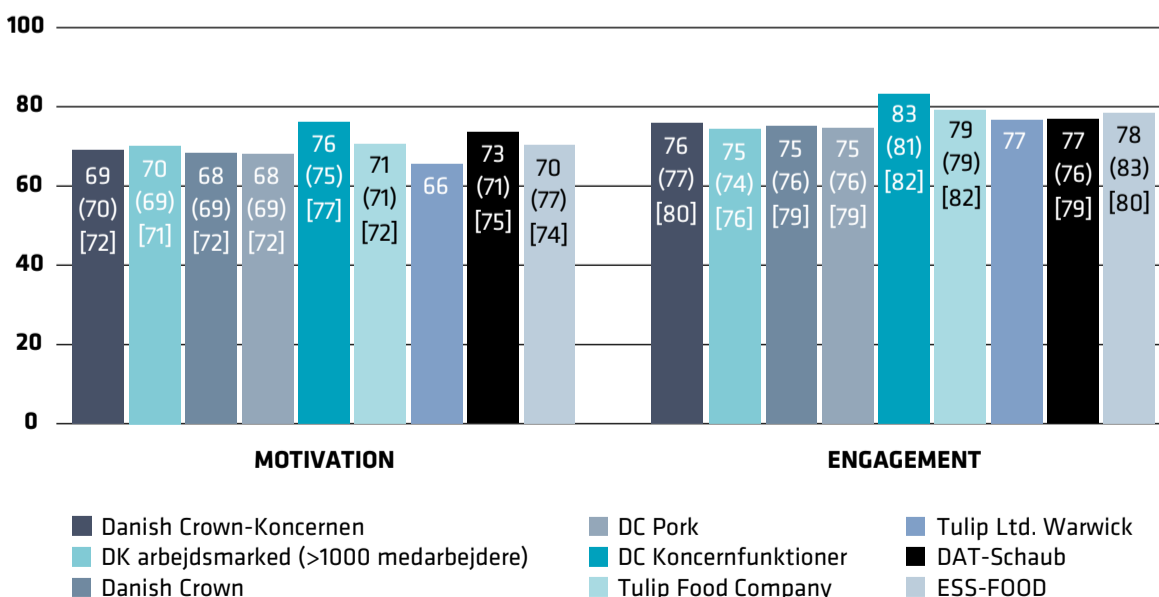
Knap 300 ledere har været under lup i årets DC Tjek, og de har alle modtaget en måling for deres eget område. I alt er der lavet 529 ledermålinger, men det skyldes, at nogle ledere har ansvar for flere områder.

Alle ledere har adgang til et elektronisk værktøj, som de kan bruge til at trække deres egne resultater ud af og til at lave handlingsplaner for deres eget område sammen med medarbejderne i afdelingen.

Tjek-målingen er tænkt som et værktøj, alle kan bruge til at blive endnu dygtigere ledere. Derfor er værktøjet i år blevet udviklet og har fået tilføjet en ny funktion, som skal sikre opfølgning på målingen.

- Værktøjet viser nu også, om den enkelte leder har præsenteret målingen for sin afdeling, og om de har lavet en handlingsplan. HR-afdelingen kan se det for alle ledere, og det vil vi bruge til at følge op, så vi sikrer, at alle bruger medarbejder- og ledermålingen aktivt, siger Mette Vinge-Brandt.

VURDERING



Her ses resultaterne fordelt på koncern og de selskaber/divisioner, der har deltaget i DC Tjek-målingen. I år er Tulip Ltd. med for første gang, mens DC Beef har holdt en midlertidig pause på grund af det store arbejde med byggeriet af det nye slagteri i Holsted og flytningen af en del af medarbejderne hertil. Det øverste tal er 2013-resultatet, mens tallet i () er for 2011, og [] er for 2009.



Medarbejderne fra Tulip havde travlt med at servere suppe i Kirkens Korshærs varmemestue. Fra venstre er det Anita Iversen, Morten Christensen, Mario Cieslak og Pia Brøndum.

SÅ ER SUPPEN SERVERET

ANSATTE FRA TULIP I ESBJERG HAR VÆRET EN TUR BAG SUPPEGRYDERNE HOS KIRKENS KORSHÆR.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN
FOTO POUL ANKER NIELSEN

På disken lige inden for døren i Kirkens Korshærs lokaler på Exnersgade i Esbjerg ligger en stak print af en artikel fra JydskeVestkysten. Den handler om, at der i dag er gratis suppe til brugerne af varmemestuen.

Det er første gang ud af mange, at der står MOU-suppe på menuen. Da fire medarbejdere fra Tulip dukker op en halv time, før de skal servere suppe klokken 12, er der allerede fyldt godt op ved bordene.

Varmestuen i Esbjerg er en af Kirkens Korshærs i alt 41 varmemestuer rundt omkring i Danmark. De kan i år og de kommende år se frem til at få leveret gratis suppe fra MOU.

HJÆLPER ANDRE

Normalt vil det ikke være medarbejdere fra Tulip, der står for serveringen. Men i dag har frivillige medarbejdere fra fabrikken i Esbjerg, der producerer suppen, taget forklædet på for at få en bedre forståelse af varmemestuenes arbejde.

En af dem er Mario Cieslak, der aldrig tidligere har været på en varmemestue og er spændt på, hvad der venter.

- Jeg synes, det er meget spændende at være med til. Jeg er glad for, at Tulip er med til at hjælpe nogle af dem, der har det svært, og jeg er også nysgerrig efter at se, hvordan stedet ser ud, siger Mario Cieslak.

SPREDER VARMEN

Han og de øvrige Tulip-ansatte får en varm velkomst og en kop kaffe. Der er masser af kommentarer, og Mario Cieslak får snakket med flere af brugerne, inden han går om til de dampende gryder bag ved serveringsdisken.

Så følger en travl time, hvor der serveres masser af suppe til brugerne. Mange af dem vender tilbage flere gange. Det gør indtryk.

- Det er dejligt at være med til. Folk er rigtig glade for suppen, og jeg har fået mange glade smil. Det har været

så positivt, at det har givet mig lyst til at tage herved og hjælpe fremover, siger planlægger hos Tulip i Esbjerg Anita Iversen.

PÅ GENSYN

Også Mario Cieslak har fået et indblik i en verden, han ikke kendte.

- Jeg har jo kun set og læst om stedet i fjernsynet og aviserne, så det har været spændende. Vi blev rigtig varmt modtaget, og jeg havde slet ikke regnet med, at der kom så mange. Jeg har bestemt ikke fortrudt, at jeg meldte mig. Tværtimod vil jeg sige, at vi ses næste gang, lyder det fra Mario Cieslak.

Både han og Anita Iversen er glade for, at de valgte at bruge et par timer på at besøge varmemestuen. De er ikke i tvivl om, at de mange brugere af Kirkens Korshærs 41 varmemestuer får glæde af aftalen mellem Tulip og Kirkens Korshær. ■



ALLE SKAL KENDE STRATEGIEN

DEN NYE STRATEGI FOR DC PORK 2018 ER KLAR. JESPER FRIIS PRÆSENTERER DEN PÅ FABRIKKERNE.

AF LAURA SULBÆK
FOTO PER GUDMANN

Direktør for DC Pork Jesper Friis er igen taget på turne på fabrikkerne. Denne gang for at præsentere DC Porks strategi frem mod 2018.

- DET GAV MENING BAGEFTER, OG VI LÆRTE NOGET NYT.

Johnny Jørgensen, mester.

DC i Ringsted var første stop på turen. Her var mødelokalet fyldt. Godt og vel 70 ledende medarbejdere var samlet for at høre mere om den nye strategi.

- Den nye strategi er meget spændende, og det er Danish Crowns inten-

tioner, at strategien skal være kendt af alle medarbejdere. Det er derfor, vi holder de her møder på fabrikkerne, så I kan få en briefing og kommunikerer planerne videre til jeres kolleger, siger fabriksdirektør i Ringsted, Frode Lauersen, da mødet på den sjællandske afdeling blev skudt i gang.

Stolene i mødelokalet var besat af blandt andre mestre, maskinmestre, repræsentanter fra Samarbejdsudvalget og funktionærer. De havde knap smagt på kaffen, inden de blev stillet dagens første opgave.

NY MÅDE AT TÆNKE PÅ

Mødedeltagerne i Ringsted var nok ikke forberedt på, at de skulle regne den ud allerede til morgenkaffen. Det handler om at nytænke måden, man løser opgaven på.

- Jeg tænkte, hvad er det, han står og fortæller? Men det gav mening bagefter, og vi lærte noget nyt. Mange af planerne er en ny måde at tænke på, specielt for os, som har været i virksomheden i mange år. Men jeg glæder mig til at se dem blive ført ud. Det er en spændende tid, vi går i møde, siger mester Johnny Jørgensen.

DC SKAL I BALANCE

En ny måde at tænke på og løse opgaverne gør sig netop gældende for DC's nye strategi frem mod 2018, der går under navnet DC Balance. Den hører under Danish Crown-koncernens samlede strategi 2018.

- DC Balance handler om at få vores virksomhed i balance, så vi kan bestemme over vores egen skæbne. Derfor kan vi ikke bare tænke på os

selv. Vi er også nødt til at tænke på landmændene, som ikke kan låne alle deres penge i banken. Dermed kan de ikke investere i nye stalde, og så bliver der ikke flere slagtesvin til os, forklarer Jesper Friis.

- DC BALANCE HANDLER OM AT FÅ VORES VIRKSOMHED I BALANCE, SÅ VI KAN BESTEMME OVER VORES EGEN SKÆBNE.

Jesper Friis, direktør.

For at tydeliggøre fremtidens udfordringer gjorde Jesper Friis brug

ALLE INDDRAGES

ROS TIL NY METODE.

Målet med møderne på fabrikkerne er, at alle medarbejdere skal orienteres om den nye strategi, og det kommer blandt andet fra måden, som DC Balance er blevet til på. Her har fællesskab og samarbejde også spillet en afgørende rolle for arbejdet med den nye strategi.

Over 70 ledere har nemlig budt ind med ideer. Under strategimøderne er der kommet flere hundrede ideer, som efterfølgende er slået sammen til 17 projekter. De er nu barberet ned til de endelige 11 projekter, som er en del af den nye strategi.

Den arbejds metode mødte ros i Ringsted.

- Jeg kan godt lide, at ledelsen har forsøgt at tage så mange medarbejdere med på råd, da den nye strategi skulle lægges. Samtidig synes jeg, at der er en masse gode ting i den. Så selvom der er udfordringer, så står jeg efter mødet med fornemmelsen af udvikling i stedet for afvikling, fortæller maskinmester Søren Andreasen. ■



Maskinmester Søren Andreasen (tv.) kan godt lide, at flere har budt ind med ideer til den nye strategi. Han benyttede også muligheden for at stille spørgsmål til Jesper Friis under mødet.



Jesper Friis fortæller om DC Porks nye strategi DC Balance, hvor deltagerne ikke bare lytter, men også selv bliver udfordret.

af tusch og tavle og tegnede blandt andet Danish Crowns værdikæde for at vise nogle af de punkter, der er i ubalance, og som skal nytænkes i fremtiden i forbindelse med den nye strategi.

Undervejs spurgte deltagerne løs. De gik blandt andet på pakkeriets effektivitet, hvordan man skal sikre et bedre salg, og hvor langt politikerne er med et udspil, der kan forbedre situationen for landmændene og antallet af slagtesvin på DC's slagterier.

Alle sammen udfordringer, der skal arbejdes på i fællesskab. ■

5 MUST WIN BATTLES

Jesper Friis bruger udtrykket 5 Must Win Battles. Altså at der er fem kampe, der skal vindes i fremtiden.

De fem indsats-områder er:

1. Tættere på kunden – forstå vores forbrugere bedre
2. Etablere nye selvstændige forretningsområder
3. Højere effektivitet
4. Forbedre kompetencer og gennemføre ændringer hurtigere
5. Støtte vores leverandører – landmændene.

MERE FEEDBACK TIL LEDERE

I SPORTENS VERDEN FÅR ATLETER HELE TIDEN FEEDBACK FRA DERES TRÆNER. DET VIL MAN OGSÅ GERNE PRØVE I DC PORK.

Som det er i dag, gennemføres DC Tjek-målingen hvert andet år. Men det er ikke nok i sig selv efter Jesper Friis' mening. Han vil gerne indføre mere feedback som en del af den nye strategi.

- Som sportsmand får man hele tiden af vide af sin træner, om man hopper højt nok, scorer nok mål eller yder en god nok indsats til træning. Hvis træneren lige pludselig ikke giver lyd fra, så ved man godt, der er noget galt.

- Det er lidt den omvendte verden i erhvervslivet. Men i virkeligheden kan vi lære noget fra sportens verden på den konto, forklarede Jesper Friis på mødet i Ringsted om den nye idé.

NYT MINI-TJEK

Det er tanken, at der skal indføres

et mini-tjek to gange om året, så lederne får en pejling på, hvordan de er som leder. Det bliver omkring 12-15 spørgsmål, der ikke skal tage meget mere end fem minutter at udfylde.

På den måde får lederne et bedre billede af, om medarbejderne er tilfredse med samarbejdet, og om de synes, kvaliteten af afdelingens arbejde er i orden.

- Det er et personligt projekt for mig at udvikle organisationen med mere feedback til lederne. Jeg får eksempelvis et regnskab hver uge, så jeg kan se, hvordan det går, mens DC Tjek-målingen kun kommer hvert andet år. Så skal man altså vente i to år for at se, om man er lykkedes som leder, og det er for lang tid, siger Jesper Friis. ■



HOTDOGS TIL FRANSK INDVIELSE

DC I BONNETABLE ER BLEVET
INDVIET EFTER LÆNGERE
TIDS OMBYGNING.

AF LAURA SULBÆK

Sidste fase af en længere ombygning af produktionen i Frankrig er nu blevet færdig.

Gennem længere tid er DC's produktion i den franske landsby Bonnetable løbende blevet bygget om og moderniseret. Nu er den sidste del med ombygning af kontorlokaler,

kantine og omklædningsrum også helt færdig.

Det blev fejret på typisk dansk vis med hotdogs fra en Tulip-pølsevogn til de cirka 150 medarbejdere, der var mødt op til indvielsen.

Med til arrangementet var også administrerende direktør for Danish Crown Kjeld Johannesen, direktør for DC Frankrig Tommy Jensen, fabri-



Indvielsen havde samlet fra venstre Bonnetables borgmester Christian Fleury, fabrikschef Patrick Donabella, direktør DC Frankrig Tommy Jensen og administrerende direktør Kjeld Johannesen. Foto: DC.

kens chef Patrick Donabella og den lokale borgmester Christian Fleury.

- Det gik rigtig godt, og der var en rigtig fin stemning. Franskmændene syntes, at det var rigtig sjovt, at det blev fejret på dansk maner med hotdogs, fortæller direktionsassistent Trine Holst-Angot.

Det har været nødvendigt med en løbende ombygning og moder-

nisering, da fabrikken gennem de sidste 10 år har haft en stigning i produktionen. Den er øget fra 200 tons til i dag 700 tons om ugen.

Specielt den franske borgmester udtrykte stor glæde over, at Danish Crown har valgt at investere i fabrikken i landsbyen i stedet for at flytte produktionen, da Danish Crown er meget vigtig for Bonnetable og dens lokalbefolkning. ■

HATTING-KS ER SOLGT

Danish Crown er nu helt ude af datterselskabet Hatting-KS.

Tidligere på året blev en ændret ejer-struktur annonceret, og den er nu godkendt af Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen.

Det betyder, at Danish Agro og Vestjyllands Andel får fuldt ejerskab af virksomheden gennem deres fælles datterselskab Vilomix Holding A/S.

- RIGTIGE EJERE

Administrerende direktør i Danish Crown, Kjeld Johannesen, ser den

nye ejer-struktur som den bedste løsning for Hatting-KS og de danske landmænd.

- Vi er helt sikre på, at Danish Agro og Vestjyllands Andel er de rigtige ejere for Hatting-KS. Virksomheden ligger uden for Danish Crowns kerneforretning, og derfor har vi i forbindelse med godkendelses-processen besluttet at sælge hele vores aktiepost i virksomheden. Det har vi vurderet var den bedste løsning for Hatting-KS.

- Med aftalen er vi sikre på, at de danske landmænd sikres de bedste

vilkår, den mest optimale service og den bedste faglige sparring fremadrettet, siger Kjeld Johannesen.

Tican har ligeledes valgt at sælge sine aktiver i datterselskabet.

Hatting-KS er i dag en betydelig spiller på markedet for ornesæd og er desuden aktiv indenfor salg af veterinær- og farm supply-produkter. I forbindelse med salget er aktiviteterne inden for veterinær-medicin blevet solgt fra til anden side. ■

jnha

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

DU SKAL BEHOLDE HÅRNET OG KITTEL PÅ

REGLER FOR HYGIEJNE GÆLDER OGSÅ PÅ KONTORET OG UNDER MØDER PÅ FABRIKKERNE.

AF LISBETH CARØE



Hårnettet skal blive på såvel i produktionen som til møder. Det er et krav fra DC Porks kunder og skal overholdes af alle lige fra medarbejdere til mestre og fabrikschefer. Arkivfoto.

Det kan måske være fristende som mester eller fabrikschef at tage hårnettet af, når man går fra produktionen og videre til et møde eller har noget papirarbejde at ordne på kontoret.

Men den går ikke, indskærper Afdelingen for Fødevarer sikkerhed. Det er blevet påtalt under kunde-audits på svineslagterierne, at mange tager hårnettet af på kontoret og under møder, men det er et brud på hygiejnereglerne.

RISIKO FOR HÅR I MADEN

- Hvis hårnettet tages af og på, kan der være risiko for, at der falder løse hår ned på kitlen eller busseronnen, og at de derfra kan falde ned i varerne. Derfor skal hygiejnereglerne overholdes, siger fødevarer sikkerhedschef Bent Aalund Olsen.

I praksis vil det sige, at man skal beholde hårnettet på hele dagen. Også når man deltager i møder, arbejder på kontoret, går i kantinen eller på toilettet. Det gælder alle - både medarbejdere, mestre og fabrikschefer.

Eller alternativt at man tager først kittel og så hårnet af, når man sidder på kontoret, er til møde og så videre. Når man skal i produktionen igen, tages først hårnet og derefter kittel på.

- VORES KUNDER SKAL KUNNE STOLE PÅ, AT HYGIEJNEN ER I ORDEN.

Bent Aalund Olsen, fødevarer sikkerhedschef.

- Vi skal gøre, hvad vi kan for at undgå fremmedlegemer i varerne, og når vi i vores hygiejneregler har beskrevet, hvordan vi håndterer bestemte situationer, så skal vi overholde det. Vores kunder skal kunne stole på, at hygiejnen er i orden, siger Bent Aalund Olsen. ■

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

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

B: Svær

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





FAMILIEDAG I DETAIL-PAK

Detailpak-afdelingen i Herning har holdt en familiedag for alle medarbejdere og deres familier. Der var stort rykind, da afdelingen bød velkommen til gæsterne fra morgenstunden.

- 165 personer mødte op lørdag klokken 9, så det var en stor succes. Både ægtefæller, børn og bedsteforældre var stået tidligt op for at komme ind og se, hvad mor eller far arbejder med til dagligt, fortæller produktions- og terminalchef Allan Ernstrøm.

Efter rundvisningen på afdelingen var der røde pølser, sodavand og kaffe til alle. ■

jfb

KOK AMOK PÅ RIGSHOSPITALET

GOD MAD ER MED TIL AT SAMLE KRÆFTRAMTE BØRN.

AF LAURA SULBÆK

Frivillige i Foreningen Cancerramte Børn er gået sammen om projektet Kok Amok, hvor de hver anden uge laver mad til de kræftramte børn og deres familier, som er indlagt på Juliane Marie Centret på Rigshospitalet.

En af gangene med hjælp fra kokken Thomas Herman, der driver Michelin-restauranten HERMAN i Nimb ved Tivoli og er kendt fra "Masterchef" på TV3 og "Puk og Herman går i land" på DR1.

Sammen tilberedte de en lækker middag med oksefilet fra Danish

Crown, som 60-70 børn og familie-medlemmer nød.

- Maden kan samle børnene og deres familier. Til daglig er der ikke så mange, der kommer ud af deres stue, men maden gør, at de sidder i fællesskab og spiser. Og nogle af børnene spiser måske også lidt mere, end de ellers ville gøre, fortæller Thomas Herman.

De frivillige er alle forældre, der har haft kræftramte børn. Martin Barfoed er en af dem.

Nu hjælper han med madlavningen hver 14. dag på Rigshospitalet og er meget taknemmelig, når der kommer støtte udefra.



Michelin-kokken Thomas Herman stod for at tilberede oksefileten fra DC til middagen på Rigshospitalet. Foto: Rone Stockholm Kruse.

- Det betyder rigtig meget, at sådan en som Thomas Herman vil stille op. Det giver en særlig festlig stemning, når det er en, børnene kan genkende fra fjernsynet.

- Samtidig er vi meget taknemlige for, at Danish Crown ville levere lækkert kød til den her middag. Specielt forældrene sætter stor pris på den gode mad, fortæller Martin Barfoed. ■



KORT NYT

BESTILLINGS-SEDDER PÅ MAIL

Som du kan læse på side 2-3 i denne udgave af Krogen, er der sket ændringer i Medarbejderkøb.

En af dem er, at alle medarbejdere nu kan få tilsendt en bestillings-seddel automatisk på mail.

Du skal bare skrive til butikken@danishcrown.dk.

I mailen skal du opgive dit navn, dit medarbejdersnummer, hvilken by du arbejder i, og om du er ansat i Danish Crown, Tulip, DAT-Schaub eller DAKA.

Bestillings-sedlen indeholder de faste medarbejderkøb, særlige tilbud og dato for næste udlevering.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



WOK-STRIMLER

AF SKINKE-INDERLÅR MED KARAMELLISEREDE GRØNTSAGER

Med vinterens komme dukker de tungere spiser op på spisebordet, men ind imellem kan en let ret være godt for maven.

Her er en opskrift på wok-strimler med karamelliserede grøntsager, som er beregnet til to personer.

Har man brug for lidt mere fylde, kan ris eller pasta være en mulighed som supplement.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

250 g wok-strimler af skinke-inderlår eller skinke-strimler, ½ x ½ x ca. 8 cm
½ spsk olie
1 fed hvidløg
salt og peber

KARAMELLISEREDE GRØNTSAGER

3 peberfrugter, fx rød, gul og orange
1 squash
1 rødløg
½ spsk olie

DRESSING

2 spsk balsamico-eddike, evt. rødvins-eddike

2 spsk sukker
frisk basilikum

TILBEHØR

160 g brød, fx ciabatta, filone eller flute

SÅDAN GØR DU

Dup kødet tørt med køkkenrulle, og vend det i en skål med olie, presset hvidløg, salt og peber. Varm en pande ved kraftig varme. Læg wokstrimlerne på panden, og lad dem blive brune, før de vendes. Brun kødet på alle sider – samlet stegetid i alt 1-1½ minut. Læg kødet på en tallerken.

Skær peberfrugterne og squashen i store tern. Hak rødløget groft. Varm olien på panden, og svits peberfrugter, squash og rødløg under omrøring, til de lige netop er møre, men stadig en anelse sprøde, ca. 8 minutter.

Rør eddike og sukker sammen, dryp blandingen over grøntsagerne, og steg videre, stadig under omrøring, til grøntsagerne er let karamelliserede. Smag til med salt og peber. Vend kød og basilikumblade i.

TIPS

- Sauté-skiver eller skinke bites af skinkeklump kan bruges i stedet for wokstrimler
- Frisk koriander, bredbladet persille eller dild kan bruges i stedet for basilikum.

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

QR-KODE

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



JUBILARER

NOVEMBER-DECEMBER

BLANS
28. november 2013
25 års jubilæum
Hans Egon Jensen
Udbening

4. december 2013
35 års jubilæum
Ejnar Marcussen
Slagtegang

12. december 2013
40 års jubilæum
Kaj Erik Friedrichsen
Slagtegang

HORSENS
21. november 2013
25 års jubilæum
Søren Hoegfeldt Andersson
Værksted

RINGSTED
28. november 2013
40 års jubilæum
Finn Madsen
Slagtelinje

SÆBY
23. november 2013
35 års jubilæum
Anders Peter Nielsen Peis
Tarmhus

3. december 2013
40 års jubilæum
Kurt Sørensen
Udbening, brystflæsk



VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteribranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn, for eksempel kolding
- Og derefter dctime som password
- Brug altid små bogstaver i brugernavn og password
- Undtagelsen er, at hvis du arbejder på svineslagteriet i Herning, skal du skrive herningS, mens brugernavnet for DC Beef i Holstebro er holstebroO
- DC Beef Herning er nu erstattet af holsted som brugernavn
- Du skal bruge Internet Explorer for at komme på KroneNet hjemmefra
- Hvis du taster forkert mere end seks gange, bliver adgangen låst i 60 minutter af sikkerhedsmæssige grunde.





OM AT VÆRE EN DEL AF NOGET STØRRE

Lørdag den 26. oktober var godt 300 ledere samlet i Kolding til årets lederdag. Det er det største fremmøde, vi har haft til arrangementet, og det tager jeg som udtryk for et godt engagement i vores fælles arbejdsplads.

Det er forhåbentlig også et udtryk for, at rigtig mange er interesserede i, hvilken retning Danish Crown skal bevæge sig i i de kommende fem år. De fleste af jer ved, at vi har brugt en del af 2013 på at revidere strategien for koncernen, og jeg tør godt kalde resultatet ambitiøst.

De fleste af jer, der læser Krogen, vil primært komme til at mærke den omfattende indsats, vi står over for i DC Porks og DC Beefs danske afdelinger.

Men selv om Danish Crown er dansk ejet og forankret i Danmark, har vi trådt ud i 100 lande, hvor vi sælger vores produkter. På de betydelige markeder i verden er vi repræsenteret med små salgskontorer, mens vi i lande som for eksempel Tyskland, England, Polen, USA, Kina og Sverige har store, selvstændige virksomheder. Og alle steder er der lavet strategi for, hvordan vi udvikler selskabet og styrker vores position i de kommende år.

Uanset om man er medarbejder i Danmark, Kina, USA eller England, så

er man en del af koncernen Danish Crown. Og en af de ting, vi kommer til at arbejde med i årene fremover, er at blive bedre til at lære af hinanden på tværs af koncernens selskaber – og på tværs af landegrænser.

DC Foods er et rigtig godt eksempel. Her har vi i løbet af året samlet forædlings-selskaberne under én hat for at udveksle viden og se, hvordan vi kan gøre ting bedre.

Sokolow, Tulip i England, danske Tulip og Plumrose USA er stadig helt selvstændige selskaber med hver deres profil og ledelse. Men Flemming N. Enevoldsen sørger for, at den store ekspertise, de forskellige selskaber har bygget op over mange år, bliver delt.

Koncern-strategien er samlet under syv overskrifter. Og kun hvis vi alle sammen kender de syv områder, vi skal koncentrere os om de kommende år, når vi i mål.

Det er ikke gjort med en leder her. Derfor bliver de enkelte afdelinger informeret lokalt. Eksempelvis har DC Pork valgt, at Jesper Friis i disse dage tager rundt på alle anlæggene i Danmark for at fortælle alle ledere om strategien.

Og jeg håber, lederne tager ansvar for at sikre, at det bliver fortalt videre på afdelingsmøder – eller som en

naturlig del af hverdagen. Og jeg håber, I vil stille spørgsmål og tage del i debatten.

De syv punkter, vi skal fokusere på de kommende fem år, er:

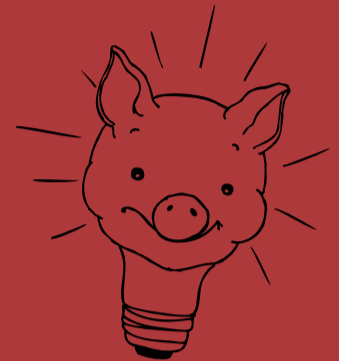
- At komme tættere på kunderne
- At sikre råvarerne
- At vokse med positivt resultat på bundlinjen
- At udnytte synergi og best practice på tværs af koncernen
- At sikre, at vi har penge til at vokse
- At samarbejde om biprodukterne på tværs af Danish Crown
- At blive dygtigere og mere internationale – både i ledelsen, i vores måde at organisere os på og i vores arbejde.

Det er mit håb, at langt flere af os om få år har et langt større kendskab til hele bredden i Danish Crown – og at vi i hverdagen husker, at vi alle sammen bidrager til et større hele.

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

7. november 2013

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Herring



Johnny Winther
slakteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Holsted



Per Lund Brunsgaard
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Laura Sulbæk
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers