

STOLT OVER JOB

FLYGTNINGE I PRAKTIK ER BEGEJSTREDE
S8-10

DC-LEDER:
ULYKKER SKAL NED
S2-3




DECEMBER 09-2015

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

DEN FØRSTE UGE

Som topdirektør uden kendskab til branchen er der meget at lære. Få et smugkig i Jais Valeurs dagbog fra den første uge i jobbet som administrerende direktør for DC.



SIDE 6-7

DC ER ROBUST

Danish Crown-koncernen er kommet godt igennem det seneste regnskabs-år i forhold til konkurrenterne. Rest-betalingen til ejerne når over 1 kr. pr. kg.

SIDE 7

STÅLMAND

Han har været leder i 15 år og kommer fra stål-industrien. Hils på den nye fabriksdirektør for DC Horsens.

SIDE 13

JOBMESSE

Den sidste dag nærmer sig i Faaborg. Medarbejderne fik en lørdag mulighed for at lade sig inspirere til nye job og uddannelser, så arbejdslivet kan gå videre efter den 12. februar.

BAGSIDE

Leder: Må man juble i Jylland?

FORSIDE + 8-10

Betydningen af at have et arbejde deler de fleste af os på tværs af forskellighed. To af de syriske flygtninge, der er virksomheds-praktikanter på slagteriet i Blans, udtrykker det meget klart. – Man føler sig værdsat, og det giver livet indhold, siger Mustafa Mesto og Fareed Hasan (henholdsvis til venstre og højre på billedet på forsiden).

Læs mere om deres oplevelser, og hvad deres instruktør og tolk Mohammed Faraq (i midten) siger.

Forsidefoto: Claus Petersen.

LEDELSEN I DC: - VI SKAL HAVE FÆRRE ARBEJDS- ULYKKER

TOPDIREKTØR: 352 ULYKKER ER FOR MEGET. BÅDE LEDELSE OG MEDARBEJDERE SKAL GØRE EN INDSATS.



AF LISBETH CARØE

Alt for mange medarbejdere i Danish Crown oplever at komme til skade på arbejde. Det er uacceptabelt, og nu skal der endnu stærkere fokus på at undgå arbejdsulykker.

Det bebuder Preben Sunke, der er koncern-økonomidirektør og medlem af Danish Crowns direktion.

Han peger på, at statistikken taler sit tydelige sprog. Sidste år skete der 352 arbejdsulykker. Mere end 1 medarbejder kommer til skade hver eneste arbejdsdag.

- Det kan vi ikke være bekendt, fastslår han.

KNÆK KURVEN RIGTIGT

- Når jeg kigger på vores regnskab over ulykker for 2014-15, ser jeg en

stigning. Det er skidt. Vi indledte vores store ulykkesprojekt for syvotte år siden, og det har givet gode resultater. Antallet er faldet år for år. Men nu knækker kurven – desværre den gale vej, siger Preben Sunke.

Som den tal-mand han er, er han dykket ned i statistikken og gået den igennem tal for tal. Det har givet anledning til undren, at der er så stor forskel mellem de forskellige grene af Danish Crown.

- Nogen har slet ingen ulykker i løbet af året, mens andre har mange. Det kan ikke passe, at man skal være bekymret for at komme til skade, når man møder på arbejde om morgenen. Det skal vi gøre bedre, understreger Preben Sunke.

STORE FORSKELLE

Forskellen kan sågar være stor mellem afdelinger på den samme fabrik.

**- DET HAR GIVET
ET LØFT AT BRUGE
VÆRNEMIDLER. NU
SKAL VI VIDERE.**

*Preben Sunke,
koncern-økonomidirektør.*

- Jeg kan for eksempel se, at én enkelt afdeling er gået op med 50 procent i antallet af arbejdsulykker, mens de andre afdelinger enten er faldet eller ligger, som de plejer. Så får man lyst til at spørge "Hvad sker der lige her?", siger han.



Fokus på fald-ulykker skal skærpes. Arkivfoto.



- Vi har haft succes med at reducere kniv-skaderne i de syv-otte år, vi har haft ulykkesprojektet. Nu skal vi tage fat i de alvorlige klem- og fald-ulykker, lyder opfordringen til både medarbejdere og ledere fra Preben Sunke. Arkivfoto.

ALARM BLEV HURTIGT AFBLÆST

Det blev næsten en halv dagsproduktion, der gik tabt på slagteriet i Herning, da der den 2. december opstod mistanke om svinepest på grund af en dødfunden gris under indtransporten.

Slagteriet mistede 2900 grise ud af en normal produktion på 6200 slagtesvin. Men heldigvis blev mistanken ikke til virkelighed, for Fødevarestyrelsens undersøgelser på slagteriet og kontrol-besøg hos landmandens besætning afblæste alarmerne efter nogle timer.

Undervejs måtte medarbejderne vente mellem en og tre timer i kantinen på en afklaring.

- Der var ingen panik på. Vi prøvede det også den 1. maj sidste år, og vi fik prøvet vores beredskabsplan af. Den virker, siger fabrikschef Kaj Meldgård.

Dog er han lidt chokeret over det store postyr med blandt andet politibetjente, der stod vagt, og at medarbejderne blev afkrævet navn og mobil-telefonnummer, da de kunne forlade slagteriet igen. Oplysninger, som slagteriet har. Han ser frem til at evaluere procedurerne med Beredskabsstyrelsen.

Den midlertidige lukning af slagteriet er normal procedure ved mistanke om klassisk svinepest. Svinepest er ikke farligt for mennesker, og der har ikke været udbrud af klassisk svinepest i Danmark siden 1933.

Da Preben Sunke for nyligt holdt oplæg på DC's uddannelsesdag for arbejdsmiljø-repræsentanter og arbejdsledere, spurgte han, hvor mange afdelinger der ikke havde haft en arbejdsulykke det seneste år.

Ud af 80 rakte bare 4 hånden op.

DET DÅRLIGE EKSEMPEL PÅ TV

Han har også gjort fabrikschefer og andre ledere med ansvar for produktionen klart, at arbejdsmiljøet skal være højt prioriteret i hverdagen. Det er en opgave, som lederne skal tage på sig, for antallet af arbejdsulykker skal ned.

- Vi vil ikke gang på gang være eksemplet på dårligt arbejdsmiljø i TV-Avisen. Vi vil ikke være den branche, journalisterne straks tænker på, når de skal lave en historie om arbejdsulykker, understreger Preben Sunke.

Han finder det tankevækkende, at statistisk er det farligere at være slagteriarbejder end astronaut eller faldskærmsudspringer. To aktiviteter, de fleste ellers forbinder med stor risiko. Men netop derfor skal astronauter og faldskærmsfolk følge procedurer og regler nøje for at undgå fatale fejl.

Det samme bør en slagteriarbejder. Han eller hun skal følge den arbejdsbeskrivelse, som er udarbejdet for alle arbejdspladser. Den fortæller, hvordan arbejdet skal tilrettelægges,

ligesom arbejds-metoden er vel-dokumenteret i akkorden. Ved at gøre arbejdet korrekt, ved at tænke sig om og opføre sig fornuftigt kan man selv hjælpe med at reducere skaderne.

LÆR AF DE BEDSTE

Samtidig skal vi blive bedre til at lære af hinanden. Dem, der gør det godt, skal sætte standarden for de andre - nøjagtigt som vi på andre områder bruger best practice-metoden.

Det kan lade sig gøre. Ulykker med skæreskader er blevet reduceret gennem årene med ganske stor succes. Nu skal indsatsen fremover fokuseres på klem- og fald-ulykker, som ofte er de alvorlige.

- Det er godt, at vi har fået gjort noget effektivt ved de mindre skader. Vi har puttet mange penge i værnemidler, og det har givet et løft. Så nu skal vi fortsætte. Vi kan ikke have, at en eller anden medarbejder en dag knalder hovedet ned i en trappekant og kommer alvorligt til skade, betoner Preben Sunke.

FRAVÆR I 5.229 DAGE

Fald- og klem-ulykker optræder i statistikken med flere sygedage. De 352 tilfælde af skader sidste år resulterede i 5.229 dages fravær.

Forebyggelse for at undgå skader på arbejdspladsen er en sag for både medarbejdere og ledere.

- Vi skal alle sammen passe på hinanden og tænke os om, når vi er på arbejde. Det er helt dagligdags situationer, som hvis man taber noget kød på gulvet, samler man det op, så en kollega ikke skvatter i det.

- Og mestrene skal være opmærksomme og gribe ind, når de ser nogen, der gør noget forkert. Det koster ikke noget, men handler om tydelig ledelse, siger han.

- LEDERNE SKAL GRIBE IND, NÅR NOGEN GØR NOGET FORKERT.

*Preben Sunke,
koncern-økonomidirektør.*

Han erkender, at også ledelsen har et ansvar. For eksempel ved at sørge for, at allerede under planlægning af nyt byggeri eller ombygninger skal arbejdspladsen indrettes korrekt. Det er langt smartere at gøre det fra begyndelsen, så også teknisk afdeling skal have opmærksomheden rettet mod sikkerheden, når et projekt er på tegnebrættet.

- Vi vil have sikre arbejdspladser, fastslår Preben Sunke. ■

SVÆRT AT LÆSE

I det foregående nummer af Krogen var nogle eksemplarer desværre plaget af dårligt tryk. Teksten på visse sider var trykt lidt svagt, så det var sværere at læse dele af artiklerne.

Det beklager vi.

Fejlen er sket på en valse på trykkeriet, og desværre blev det utydelige tryk først opdaget, da bladet var distribueret.

Forhåbentligt lykkedes det alle læsere at tyde teksten eller finde et andet eksemplar med et bedre tryk.

Redaktionen





Fredag kl. 08.14: For første gang sætter Jais Valeur (tv) sine ben i produktionen på verdens mest moderne svineslagteri i Horsens. Produktionsdirektør Per Laursen (midten) og direktør i DC Pork Søren S. Eriksen forklarer og viser rundt. Foto: Claus Petersen.

DAGBOG FOR JAIS' FØRSTE UGE

KONCERN-CHEF JAIS VALEUR ER ALLEREDE I FULD GANG MED AT SÆTTE SIG IND I VIRKSOMHEDEN.

AF LISBETH CARØE

- Hilse på medarbejdere
- besøge Danish Crowns nyeste slagteri
- smage på nogle af vores polske pølser
- møde i direktionen.



Jo, opgaverne har været mange og meget forskellig-artede for Danish Crowns nye administrerende direktør Jais Valeur.

Alene den første uge afslører hans kalender, at han har haft masser at sætte sig ind i.

Den 53-årige direktør kommer fra Arla, så kød er et nyt område for ham. Han begyndte i jobbet mandag den 16. november og har de første

to måneder til at lære forretningen og virksomheden bedre at kende, før han tager over efter Kjeld Johannesen i midten af januar.

Den nye koncernchef, der foretrækker at blive kaldt Jais, har rejst rundt i både ind- og udland for at få indblik i koncernen.

Her kommer et par nedslag fra Jais' dagbog den første uge.

Tirsdag kl. 15.12: Møde i direktionen, hvor vi blandt andet forbereder bestyrelses-mødet den 24. november og repræsentantskabs-mødet den 30. november og 1. december samt års-regnskabet, der skal præsenteres i næste uge.

Onsdag kl. 11.55: Jeg smager en pølse direkte fra røg-ovnen i Sokolow på mit første besøg nogensinde på et slagteri, som meget passende er i Polen, hvor ca. en fjerde-del af DC's medarbejdere i dag arbejder.

Kl. 16.30: Jeg besøger Biedronka, som er vores største kunde i Polen. Jeg vil gerne se vores produkter der, hvor forbrugerne er.

Torsdag kl. 08.00: For første gang sætter jeg mine ben på kreatur-slagteriet i Holsted. Det er et fantastisk nyt byggeri med motiverede medarbejdere.

Under frokosten i demo-køkkenet snakker vi om nye produkt-ideer.

Kl. 14.35: Kører over grænsen og ankommer til Husum, hvor jeg under en rundgang på fabrikken får en god fornemmelse for, at både produktet og kvaliteten er i højsæden, samtidig med produktionen kører effektivt.

Fredag kl. 13.27: I skærestuen i Horsens har jeg fire timer med Tom Pedersen og Preben Kruse Jensen fra produktions-afdelingen i Randers, som grundigt forklarer mig, hvordan det hele hænger sammen, når grisen bliver skilt ad. Sikke en afslutning på en spændende uge.

- Jeg føler mig velkommen her. ■

WESTCROWN ER EN REALITET

SAMARBEJDE OM SØER I TYSKLAND.

AF JENS HANSEN

Danish Crown og tyske Westfleisch har fået konkurrencemyndighedernes godkendelse af et fælles selskab, hvor de to virksomheder forener kræfterne inden for udbening og salg af so-kød. Det nye selskab har fået navnet WESTCROWN.

- Det er dejligt at få formaliteterne på plads, og vi skulle gerne kunne begynde produktionen allerede i starten af det nye år. Ved at have vores egne udbenings-faciliteter forventer vi at kunne sikre vores so-andelshavere en bedre afregning. Helt konkret skærer vi et mellemlid væk, så vores ejere kan hente den indtjening, forklarer administrerende direktør for Danish Crown Kjeld Johannesen.

Christian Leding, der er medlem af koncern-direktionen i Westfleisch SCE, glæder sig også over, at samarbejdet nu har fået grønt lys.

- Vi ser det som et særdeles værdifuldt skridt, at to så respekterede virksomheder nu går sammen om både produktion, salg og markedsføring af kød fra søer. Vi

er sikre på, at der vil være betydelige gevinster for begge virksomheder ved at samle aktiviteterne. Fra start vil produktionen foregå i Schöppingen, men vi forventer at flytte til nye lokaler i Dissen i første halvdel af det nye år, siger Christian Leding.

I øjeblikket slagter Westfleisch 350.000 søer om året i Schöppingen. Danish Crown slagter årligt ca. 325.000 søer i Danmark.

De er hidtil blevet solgt som halve slagtekroppe til aftagere i primært Tyskland. Fremover vil de to virksomheders samlede slagtninger alle blive udbenet på WESTCROWNS ny-etablerede produktions-anlæg i Dissen syd for Osnabrück.

- Ved at pulje kræfterne med Westfleisch opnår vi fra dag 1 et betydeligt råvare-grundlag, som gør samarbejdet attraktivt for begge parter. Jeg er derfor ikke i tvivl om, at den her investering vil komme vores ejere til gode, siger Kjeld Johannesen.

Ligesom Danish Crown er Westfleisch et andelselskab. Mens Danish Crown er ejet af cirka 8.000 danske landmænd, består Westfleischs ejerkreds af over 4.200 landmænd fra primært den nordvestlige del af Tyskland. ■

NYE METAL-DETEKTORER PÅ SLAGTERIERNE

For at sikre den bedst mulige fødevarer-sikkerhed og høj sporbarhed er Danish Crowns slagterier ved at installere nye metal-detektorer, som bruges i starten af slagte-processen.

Alle Danish Crowns svine-slagterier er begyndt at installere nye metal-detektorer, der undersøger hvert eneste slagtesvin for eksempelvis knækkede kanyler. Hidtil har Danish Crown kun kunnet teste for eventuelle kanyler i forbindelse med opskæring.

Ulempen er, at grisens forende på dette tidspunkt er delt fra

skinken og dermed leverandørnummeret. De nye metal-detektorer kan teste grisen i forbindelse med autofom og giver dermed mulighed for at knytte fundet til den rette leverandør.

Det nye udstyr til metal-detektion i forbindelse med autofom vil også give udslag, hvis grisene er mærket med et øremærke med metal-stift. Derfor må der fra den 1. juli 2016 ikke længere leveres slagtesvin med metal i øremærkerne. Det betyder, at der fra nu af skal benyttes øremærker i ren plastic. ■

askgs



Mandag kl. 08.33: Jais Valeur bliver modtaget af Kjeld Johannesen og 300 medarbejdere på hovedkontoret i Randers. Ikke mindre end to ulykker på den østjyske motorvej fra Vejle forsinkede den nye administrerende direktør, så velkomsten måtte udsættes et par minutter. Alle tog det med godt humør..



Mandag kl. 09.12: På rundtur i hovedkontoret er det grafisk designer Lone Ibsen Christensen fra marketing, der hilser på.



Mandag kl. 09.30: Søren F. Eriksen (med ryggen til) viser rundt, og her har han trukket Jais Valeur med ind på eksportdirektør Carsten Lehmanns kontor.



Tirsdag kl. 09.49: Som koncernchef i Danish Crown hører det med at få taget professionelle billeder, så et par timer af formiddagen går med at være i studiet hos en af DC's husfotografer i Aarhus. Foto fra rundtur: Morten Faueryby.

26.000 medarbejdere har bidraget til, at Danish Crown-koncernen er kommet ud med et flot resultat i 2014/15. Arkivfoto.



STÆRKT RESULTAT

DC BETALER 300 MILLIONER KR. MERE TIL EJERNE I ÅR.

AF ANNE VILLEMOES

Danish Crown går ud af regnskabs-året 2014/15 med et stærkt resultat. Selskabet leverer godt 300 millioner kr. mere til andelshaverne end sidste år.

Rest-betalingen er rekord-høj, samtidig med at andelshaverne som noget nyt får yderligere 8 øre pr. kilo, der indbetales på personlige konti.

Omsætningen stiger med ca. 1,5 milliarder kr. til næsten 60, og overskuddet er også øget. Af de 1.821 millioner kr. i overskud udbetales de 1.538 millioner til andelshaverne.

MARKANT BEDRE I ÅR

- Vi arbejder målrettet for at sikre, at det kan betale sig for andelshaverne at være med-ejere af Danish Crown. Derfor skal vi som minimum være konkurrence-dygtige, når det handler om den pris, vi som aftager af deres råvarer kan betale. Derfor er det glædeligt, at vi er i stand til at levere et afkast, som er markant højere end sidste år, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Han understreger, at den nuværende afregning intet sted i Europa er tilstrækkelig til at gøre det rentabelt at være slagtesvine-producent. Det skyldes et for stort udbud af svinekød

i Europa som følge af det lukkede russiske marked.

- Den vanskelige afsætnings-situation på verdens-markedet har reduceret værdien af svinekød betragteligt. Det påvirker svineproducenternes situation, siger Kjeld Johannesen.

KOMMER EJERNE TIL GAVN

Det er fortsat den målrettede strategiske indsats på dels vækst

på udenlandske markeder og dels forædling, som især bidrager til det solide resultat. Koncernens to største forretningsområder - DC Foods og DC Pork - leverer i regnskabs-året begge mere end en milliard kr. til den primære indtjening.

- Danish Crown er ramt af præcis de samme store udfordringer, som slagter- og kødforædlings-virksomheder i resten af Europa. Det påvirker vores

ejere mærkbart. Derfor er der også tale om en afdæmpet glæde over, at Danish Crown trods alt formår at operere bedre end de europæiske konkurrenter i et meget presset marked, siger formand for bestyrelsen i Danish Crown Erik Bredholt.

- Det er værd at bemærke, at det netop er et landmands-ejet selskab, der laver så stærkt et resultat til gavn for ejerne, understreger han. ■

60 MILLIARDER KR.

Millioner kr.	2014/15	2013/14
Omsætning	59.6	58.0
Årets resultat	1.8	1.7

REKORD I RESTBETALING

Restbetaling		
Svineandelshavere, øre/A-kg	105	90
So-andelshavere, øre/A-kg	90	80
Kreaturandelshavere, øre/A-kg	155	140
Restbetaling, millioner kr.	1.425	1.218
Indbetalt på Personlig ansvarlige konti, millioner kr.	113	0
I alt disponeret til restbetaling og personlige konti, millioner kr.	1.538	1.218

SAMME ANTAL KILO

Andelshaver-leverancer, millioner kg	1.330	1.317
--------------------------------------	-------	-------

26.000 MEDARBEJDERE

Ansatte medarbejdere	25.792	25.984
----------------------	--------	--------

REST-BETALING SÆTTER REKORD HOLSTED ER KØRT GODT IND.

AF JENS HANSEN

DC Beef har modtaget lidt færre dyr til slagtning, men til gengæld er Europas mest moderne kreatur-slagteri i Holsted nu kørt ind og lever op til forventningerne. Det fører til en rekordhøj rest-betaling.

Regnskabet for 2014/15 resulterer i, at andelshaverne får 155 øre pr. kg. i rest-betaling plus 17 øre på den nye personlig ansvarlige konto. Det kommer vel at mærke efter et år, hvor DC Beef har evnet at holde den løbende gennemsnitlige afregning på niveau med året før. Lige for tiden ligger den endda markant højere end på samme tid sidste år.

ØNSKER DANSK KØD

- Det er altid en god følelse at levere et godt regnskab. Men lige nu, hvor det strammer til hos et bredt udsnit af vores andelshavere, så er jeg virkelig glad for, at vi kan give rest-betalingen et pænt løft i forhold til sidste år. Alt i alt kan det her forhåbentlig være med til at skabe lidt optimisme rundt omkring, siger formand for DC Beef Peder Philipp.

Også fra administrerende direktør i DC Beef Finn Klostermann lyder der positive toner.

- Efterspørgslen på dansk oksekød er markant fra den danske detailhandel. Det er et utvetydigt tegn på tillid til de danske landmænd og den kvalitet, de leverer. Samtidig kan vi tydeligt se, at vores fokus på højtforædlede og markeds-tilpassede produkter er den rigtige vej at gå. De udgør i højere og højere grad divisionens afsætningsmæssige fundament, siger han.

DC Beef slagtede i løbet af året 294.000 danske kreaturer. Det er lidt færre end året før, men markeds-andelen er uændret 65 procent af de danske slagtninger. Faldet kan i vid udstrækning forklares med afskaffelsen af mælkekvoterne og ventes at være midlertidig.

Læs resten af historien på www.kronenet.dk. ■

HØJERE ØKO-PRISER FRILAND NÅEDE OP PÅ 710 MILLIONER KR.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

De danske og europæiske forbrugere vil have økologiske produkter. Det har kunnet mærkes hos Europas største leverandør af økologisk kød, Friland, der i regnskabsåret 2014/15 gentagne gange har sat nye rekorder for afregningen til leverandører af økologiske grise og kreaturer.

De økologiske svineproducenter fik i gennemsnit 17,23 kr. pr. kilo kød udover Danish Crowns basisnotering, mens leverandører af økologiske kreaturer fik 5,85 kr. ekstra pr. kilo. Det er inklusiv rest-tillæg, der er henholdsvis 75 øre for svin og 1 krone for kreaturer.

- Friland er ejet af leverandørerne, og derfor er vores mål selvfølgelig også

at skaffe dem så høj en pris for deres produkter som muligt. Jeg er meget tilfreds med, at vi igen har været i stand til at betale et rekordhøjt tillæg til vores leverandører, siger Frilands direktør Henrik Biilmann.

MERE KØD PÅ VEJ

Udfordringen i seneste regnskabsår har derfor været, at der er langt større efterspørgsel efter øko-kød, end udbuddet rækker til.

Derfor har Friland i løbet af året taget en række initiativer, der skal gøre det mere attraktivt for landmænd at omlægge til økologi eller udvide deres eksisterende økologiske produktion.

Læs mere på www.kronenet.dk. ■



Carsten Wengel har masser af erfaring med Lean i produktions-virksomheder. To gange har han været ansat på pilot-fabrikker, så den nye fabriksdirektør kender de principper, som slagteriet i Horsens er bannerfører for i DC Pork. Privatfoto.

STÅLMAND I SPIDSEN FOR DC HORSENS 49-ÅRIGINGENIØR ER NY FABRIKSDIREKTØR.

AF LISBETH CARØE

Den 49-årige ingeniør Carsten Wengel er udset til at afløse Per Laursen som fabriksdirektør på Danish Crown i Horsens.

Han er tiltrådt den 1. december, men skal i jule-måned igennem et trænings- og udviklings-forløb, så først den 1. januar får han overdraget nøglerne.

Carsten Wengel kommer med en tung ballast fra en helt anden branche, da han senest har haft en stilling som direktør i stål-industrien.

15 ÅR SOM LEDER

- Vi har valgt Carsten Wengel af mange grunde, men primært på grund af hans ledelses-erfaring og hans personlighed, siger produktions-direktør Per Laursen.

- Carsten har et godt cv med 15 års erfaring som leder, ligesom han kender til at lede gennem andre ledere i større organisationer, og det er vigtigt på en stor fabrik som Horsens. Derudover har han været vant til at have ansvar for 1000 mand, og så virker han som en rolig og robust fyr med et godt engagement, fremhæver Per Laursen.

NYE KRAV TIL LEDERE

Carsten Wengel er uddannet civil-ingeniør, og det har også spillet en

rolle i udvælgelsen blandt de 23 ansøgere.

- Jeg tror, det er den rigtige profil fremover til sådan et job, at man har mere teoretisk ballast. Kravene til vores ledere vokser, og så har man brug for at stå på et solidt fundament, mener Per Laursen.

Til gengæld betyder det ikke så meget, at den nye fabriksdirektør på forhånd ikke har kendskab til slagteribranchen. Det skal han nok få, mener forgængerens. Netop det forhold vakte den nye Horsens-direktørs interesse.

- Slagteribranchen er helt ny og ukendt for mig, så det, synes jeg, er rigtig spændende. Som menneske er jeg nysgerrig, så det bliver en super spændende udfordring, som jeg glæder mig meget til, siger Carsten Wengel.

BOR I HORSENS

Nogle af processerne kender han dog særdeles godt. Han har to gange arbejdet med Lean på pilot-fabrikker hos Danfoss og kølefabrikken Nissens og kender til høje krav til kvalitet, dokumentation og sporbarhed i hele forsynings-kæden.

Privat bor han tre km fra slagteriet, er gift og har en otte-årig datter. ■





Mustafa Mesto var skrædder i Syrien, men måtte flygte med sin familie fra krigen til Danmark. I dag er han i virksomheds-praktik på slagteriet i Blans.

BEGEJSTREDE FOR PRAKTIK PÅ SLAGTERI

MUSTAFA MESTO OG FAREED HASAN ER KURDISKE SYRERE OG FLYGTET FRA KRIG. NU KÆMPER DE FOR AT LÆRE DANSK OG KUNNE HÅNDTERE EN KNIV.

AF CLAUS GJEDSIG
FOTO CLAUS PETERSEN

- Jeg har fået et nyt og indholdsrigt liv. Det er hårdt – nogle gange meget hårdt – men i dag føler jeg mig værdsat. Jeg har et arbejde at stå op til. Og jeg kommer træt, men meget lykkelig hjem til min familie. Det er begyndelsen til et meget anderledes liv, siger Mustafa Mesto.

Han er 43 år og kurdisk syrer. Han er en af de 16 flygtninge, der er med i et nyt projekt på slagteriet i Blans, hvor et praktik-hold udelukkende

med flygtninge er begyndt – og det er allerede en stor succes.

Mustafa Mesto støttes af sin arbejds-kammerat, Fareed Hasan, 39, der også er kurdisk syrer.

- Vi er kommet et meget stort skridt videre i vores liv. Man er stolt, når man har et arbejde. Det giver kvalitet i livet. Mine kammerater og jeg er begejstrede, siger han.

FIRE ÅR I DANMARK

Mustafa Mesto er gift og har to børn. Familien har boet i Danmark siden 2012. Ligesom Fareed Hasan, der

har kone og et barn, flygtede de fra krigens rædsler i Syrien. I dag forsøger de at lægge afstand til krigen, men det er svært, fordi de har familie i Syrien og gennem medierne dagligt får indsigt i krigens gru.

- JEG FØLER MIG VÆRDSAT.

Mustafa Mesto, flygtning i praktik.

- Kurdere har altid været forfulgt, og da krigen blev optrappet, blev vi

nærmest forfulgt. Jeg frygtede for min familie. Derfor flygtede vi ud af Syrien, fortæller Mustafa Mesto.

I Syrien ernærede han sig som skrædder.

JA MED DET SAMME

- Men, siger han, man bliver mærkelig af ikke at have noget at lave. Derfor sagde jeg også ja med det samme, da jeg blev opfordret til at komme til informations-møde og rundvisning på slagteriet i Blans.

Det samme gjorde Fareed Hasan, der drev en lille købmandsbutik i Syrien.

Han kom til Danmark for lidt over et år siden.

- Jeg følte det, som nogle vildt fremmede mennesker stod med hænderne fremme og sagde: - Vi vil gerne hjælpe dig med et arbejde og et nyt liv i Danmark.

PÅ KURSUS I 26 UGER

I første omgang er 16 flygtninge kommet på kursus på slagteriet i Blans. Kurset er oprettet i samarbejde med Jobcenter Sønderborg og er på 26 uger modsat lignende kurser for etniske danskere, som er på kursus i fire uger.

- Når forløbet er på 26 uger skyldes det, at kursisterne skal klædes på til jobbet som slagteriarbejdere både faglig og sprogligt. Det faglige lærer de om formiddagen, mens de har dansk-undervisning om eftermiddagen. Det er meget vigtigt for os, at de lærer dansk, så de kan begå sig på arbejdspladsen, siger fabriksdirektør Ole Carlsen.

- MAN ER STOLT, NÅR MAN HAR ARBEJDE. DET GIVER KVALITET I LIVET.

Fareed Hasan, flygtning i praktik.

Mustafa Mesto og Fareed Hasan siger, at det har været en meget stor omvæltning at komme på det danske arbejdsmarked.

- Der er rigtig meget, man skal lære, både om hygiejne og selvfølgelig, hvordan man arbejder med skarpe

knive. Men vi er på intet tidspunkt blevet pressede. Det er gået stille og roligt, og i dag er vi vist blevet rigtig gode til at skære.

- DET ER MEGET VIGTIGT FOR OS AT KUNNE TALE MED VORES DANSKE KOLLEGER.

Mustafa Mesto og Fareed Hasan.

TJEKES AF LÆGE

- Og som muslimer har vi ingen problemer med at arbejde på et svine-slagteri. Slet ikke, siger de.

Enkelte af kursisterne er faldet fra og nye kommet ind. Og selv om rigtig mange gerne vil på kursus i Blans, er det langt fra alle, der er egnede.

HR-medarbejder Bente Andersen siger, at det hårde, fysiske arbejde kræver, at man er robust. Derfor er enkelte ansøgere også blevet undersøgt af en læge, så man kan være sikker på, at de kan klare arbejdet.

- Vi ønsker ikke at få folk ind, som i løbet af kort tid får dårlige arme eller skuldre og må stoppe igen. Det vil være et nederlag for dem, siger Bente Andersen.

SKAL TIDLIGT OP

De 16 kursister kommer specielt fra Sønderborg og Als. Nogle, eksempelvis fra Nordborg på Als, må op klokken 04.30 for at komme med bussen til sprogskolen i Sønderborg og videre til slagteriet i Blans. Klokken 07 skal de være klar på deres arbejdsplads.

Mustafa Mesto og Fareed Hasan siger, at det selvfølgelig påvirker deres familieliv, at de skal meget tidligt op.

- Og det skal ikke være en hemmelighed, at vi er meget trætte, når vi har spist til aften, siger arbejdskammeraterne, der på rekordtid har lært at tale og forstå dansk, så de kan føre en samtale.

ALLE FÅR EN MENTOR

- Det er meget vigtigt for os at kunne tale med vores danske kolleger. Også selv om vi mange gange ikke rigtig forstår den danske humor. Men det lærer vi også en dag, siger de.

- DE GØR STORE FREMSKRIDT. JEG HÅBER, VI KAN TILBYDE DE FØRSTE FAST ARBEJDE TIL FORÅRET.

Ole Carlsen, fabriksdirektør.

I dag arbejder de 16 på samme hold i skærestuen, men det er besluttet, at de i februar skal skilles og arbejde i andre afdelinger på slagteriet. Her får hver enkelt en mentor, ligesom de bliver sidemandsoplært.

- Jeg håber, at vi kan tilbyde de første på kurset fast arbejde allerede til foråret. Det er imponerende så store fremskridt, de gør. Når de første er blevet fastansat, vil det også animere de andre til at gøre en ekstra indsats, så de også kan sikre sig en fastansættelse. Og det skulle der ikke være problemer i, siger Ole Carlsen. ■



- Det er et godt koncept, men vi skal også passe på ikke at blive en flygtningelejr, siger tillidsrepræsentant Brian Vestergaard. Arkivfoto.

-ET GODT KONCEPT

TILLIDSMAND: FLERE BØR GØRE SOM DC.

Tillidsrepræsentant for slagteriarbejderne, Brian Vestergaard, siger, at han måtte veje fordele op mod ulemper, da han fik forslaget forelagt om at tage flygtninge ind i praktik i virksomheden.

Blandt andet frygtede han, at det ville betyde, at der blev taget færre ind af eksempelvis folk, der er på kontanthjælp og fra a-kassen.

- Jeg mener, at det er et god idé, og konceptet er fint. Noget af det primære er, at vi sideløbende får nye medarbejdere fra a-kassen, eller som er på kontanthjælp. Et andet godt aspekt er, at flygtningene foruden den praktiske oplæring også lærer dansk.

- Vi har i forvejen problemer med udlændinge, som ikke taler dansk, men kun deres modersmål. De er meget svære at kommunikere med. Det problem er løst med flygtningene, siger Brian Vestergaard.

- Med dette tiltag viser Danish Crown i Blans et stort socialt ansvar, men vi skal passe på ikke at blive en flygtningelejr. Derfor bør mange andre virksomheder følge vores eksempel, siger Brian Vestergaard. ■



Fareed Hasan og Mustafa Mesto følger undervisningen i dansk meget intenst.

Læs mere på side 10.



EGYPTISKE MOHAMMED: - VI GØR DET HELT RIGTIGE

MOHAMMED FARAG ER
SLAGTERIARBEJDER, TOLK,
UNDERVISER OG SJÆLESØRGER
FOR GRUPPEN AF FLYGTNINGE,
DER ER UNDER OPLÆRING PÅ
SLAGTERIET I BLANS.



AF CLAUS GJEDSIG
FOTO CLAUS PETERSEN

Mohammed Farag var godt på vej op ad karriere-stigen i sit hjemland Egypten. Han havde arbejdet sig op fra bunden inden for hotel- og restaurations-branchen og var nu restaurant-chef.

Men så kom danske Maybritt pludselig ind i billedet. Hun var på ferie i Egypten, og de to forelskede sig hovedkulds. Ikke bare en ferie-flirt. Det var ægte kærlighed.

Parret blev først gift i Egypten og senere i Danmark. Det var i 2000. I dag er de forældre til en pige på 12 år og bor i Sønderborg.

KORTVARIGE JOBS

39-årige Mohammed Farag ville gerne fortsætte sin karriere inden for hotel- og restaurations-branchen i Danmark. Han havde da også enkelte, kortvarige jobs, men besluttede sig for at gå helt andre veje.

- Der er for stor forskel på, hvordan man arbejder for eksempel i en restaurant i Egypten og i Danmark, siger han.

Efter få måneder fik han arbejde som slagteriarbejder i Blans.

**- MAN BLIVER BEDST
INTEGRERET PÅ
EN ARBEJDSPLADS
PÅ TÆT HOLD AF
DANSKE KOLLEGER.**

*Mohammed Farag,
egyptisk instruktør.*

- Det var en helt nyt, anderledes, men også spændende verden. Jeg faldt meget hurtigt til på slagteriet, fortæller Mohammed Farag.

TALER DANSK OG ARABISK

Han er nu en af de drivende kræfter i arbejdet med 16 flygtninge, der er i praktik på slagteriet. Det er Mohammed Farag, der står for den praktiske oplæring af flygtningene om formiddagen, lige som han er med, når de har dansk-undervisning om eftermiddagen.

- De 16 flygtninge er lige så forskellige, så hvis vi tog en gruppe danskere. De ældste, som arbejdede i deres hjemland, kender til mange af

de skrevne og uskrevne regler, mens en del af de yngre kun har kort skolegang og måske aldrig haft et arbejde.

- Deres mentalitet er altså meget forskellig. Derfor skal de også behandles forskelligt, fortæller Mohammed Farag.

Han bestræber sig på kun at tale dansk til kursisterne under deres oplæring.

- Men selvfølgelig taler jeg også arabisk med dem. Jeg skal jo være sikker på, at de har forstået, hvad der er blevet sagt.

DE ER BEGEJSTREDE

Mohammed Farag siger, at Danish Crown med virksomheds-praktikken i Blans gør det helt rigtige.

- Man bliver ikke integreret i det danske samfund ved at bo i et asylcenter eller i sin egen lejlighed. Man skal ud blandt danskerne. Det sted, hvor man bliver bedst integreret, er på en arbejdsplads, hvor man kommer på tæt hold af danske kolleger.

15 kursister er fra Syrien, mens en enkelt kommer fra Eritrea.

Mohammed Farag siger, at de giver udtryk for, at de er begejstrede.

GOD INTEGRATION

- Selvfølgelig kan det ikke undgås, at der opstår problemer. Det er jo en grund til, at man er flygtet. De fleste har frygtelige oplevelser med i rygsækken, siger Mohammed Farag, der nogle gange også må være sjælesørger.

- Små problemer forsøger vi at løse sammen, men de større, administrative bliver lagt i hænderne på HR-medarbejder Bente Andersen. Det kan for eksempel være kontakt til jobcenteret. Der er i alle tilfælde ingen, der får lov til at tumle alene med deres problemer, siger Mohammed Farag.

Med sin faglige baggrund og sine sprog-kundskaber er han glad for, at han er med til at gøre en forskel på slagteriet.

- Det er den helt rigtige form for integration, siger han. ■

MOTIVATIONEN ER DALET

PRODUKTIONS-MEDARBEJDERNE SKILLER SIG UD I ÅRETS DC CHECK-MÅLING.

AF JAN FØNSS BACH

8.381 medarbejdere fra hele Danish Crown-koncernen har i år svaret på medarbejder- og ledermålingen DC Check.

Svarprocenten lander på 90. Det er en stigning på 1 procentpoint i forhold til DC Check 2013, da produktionsmedarbejderne sidst deltog.

FORTSAT HØJ MOTIVATION

Siden den første måling i 2007 har medarbejdernes motivation været i fokus. Den samlede motivation ligger i år på 69 point for de selskaber, der har deltaget i målingen flere gange. Det er på niveau med sidste måling, men det dækker over en forskel blandt funktionærer og produktionsmedarbejdere.

Motivationen for funktionærer stiger med 1,3 point til 75 point. Det er markant over det generelle arbejdsmarked.

Til gengæld er motivationen blandt produktionsmedarbejderne faldet med 1,5 point til 66 point. Det er det laveste resultat nogensinde.

REJSER SPØRGSMALE

- Det er vigtigt at påpege, at vi som helhed stadig ligger højt sammenlignet med det øvrige arbejdsmarked

i de fleste af de lande, vi foretager målingen i, siger senior HR-manager Mette Vinge-Brandt.

- Det generelle fald i motivationen hos produktionsmedarbejderne kan skyldes usikkerhed om tilpasninger og andre lokale forhold, men det kan vi ikke se ud fra tallene alene. Vi får nogle svar fra målingen, men målingen stiller også nogle spørgsmål, som man skal arbejde med at finde svar på lokalt, peger hun på.

LOKALE FORSKELLE

Der er generelt stor variation mellem de enkelte selskaber og lokationer,

når det kommer til de styrker og udfordringer, målingen afdækker.

Arbejdsforhold, Omdømme, Udvikling og Ledelse er de områder fra målingen, som umiddelbart er de vigtigste elementer til at forbedre motivationen. Rapporten anbefaler derfor, at Danish Crown fremadrettet med fordel kan rette fokus på disse områder, fordi det vil give den største effekt.

- Målingen er et ledelsesværktøj, som hver enkelt leder er forpligtet til at gå i dialog med medarbejderne om. Er der et fald i motivationen eller de underliggende indsatsområder på en

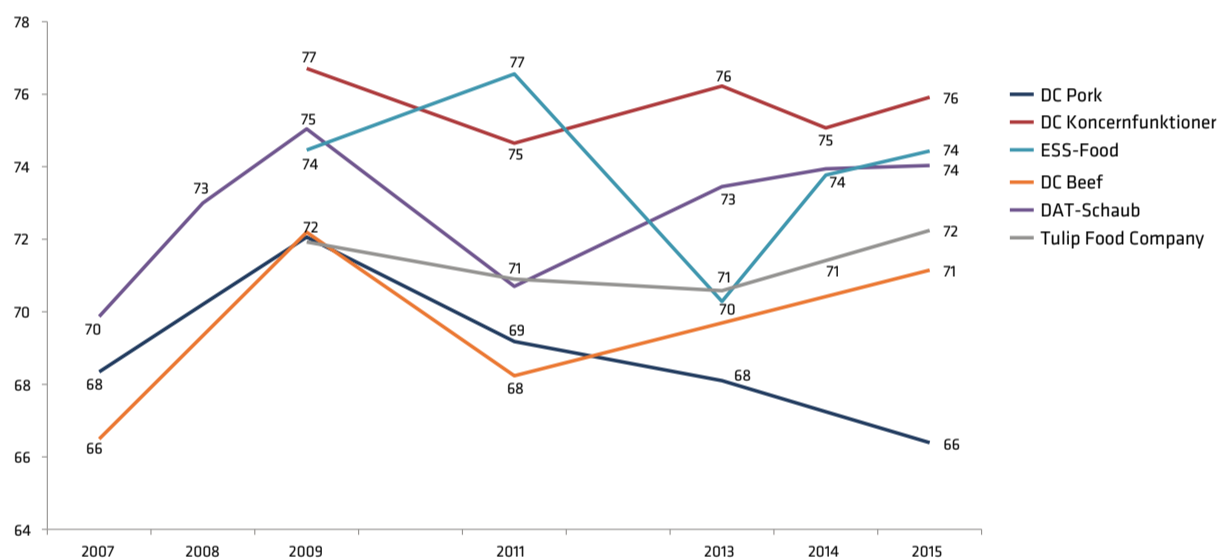
afdeling, skal man som leder tage fat i dette. Ellers giver målingen ingen mening, siger Mette Vinge-Brandt.

554 RAPPORTER

De fleste af de afdelinger, der ved sidste måling scorede lavt på konkrete indsatsområder, har forbedret sig denne gang.

- Det tyder på, at man har taget målingen til sig som et ledelsesværktøj i det daglige arbejde, siger Mette Vinge-Brandt.

554 ledere har modtaget en rapport for deres eget område. ■



Her kan du se, hvordan motivationen har været gennem årene hos medarbejderne i de forskellige selskaber samt koncernfunktionerne i DC.

TICAN-FUSION AFBLÆST

AF ANNE VILLEMØES

Efter syv måneders intens sagsbehandling har Danish Crowns bestyrelse måttet konstatere, at det ikke har været muligt at få godkendt fusionen med Tican hos de danske konkurrencemyndigheder inden for tidsfristen.

Det betyder, at ansøgningen om godkendelse af fusionen falder bort.

- Vi har indleveret en lang række forslag til tilsagn til Konkurrencestyrelsen. Selv om vi har rådført os med styrelsen om, hvad der skal til for at kunne gennemføre fusionen, så har tilsagnene ikke været tilstrækkelige til at opnå en godkendelse, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Tilsagnene, som Danish Crown har leveret, indebærer både fra-salg af produktion og salg af danske råvarer i et omfang, som overstiger Ticans og Danish Crowns samlede afsætning i Danmark i dag til en pris, der ligger under omkostningsniveau. Men det er blevet afvist som utilstrækkeligt.

- Det har fra starten været klart, at en fusion imellem de to selskaber i høj grad handlede om at sikre det

danske råvaregrundlag - og kun i mindre grad var drevet af forretningsplanerne. Men omkostningerne må naturligvis ikke overstige de synergier, der var identificeret i drøftelserne om fusion, siger formand for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt.

UDENLANDSK KØD

I dag findes der kød fra mange steder i verden i de danske kølediske. Omfanget af udenlandsk kød på danske forbrugeres middagsborde stiger år for år og udgør i dag mere end 20 procent af det samlede salg i dansk detailhandel.

En europæisk økonom har i en analyse slået fast, at der allerede i dag er tale om international konkurrence på markedet for svinekød - også i

Danmark. Men de danske konkurrencemyndigheder har en anden fortolkning.

- Det er selvfølgelig rigtig ærgerligt, og vi må indrømme, at vi er blevet overraskede over den meget nationale vinkel, Konkurrencestyrelsen har anlagt i deres vurdering af sagen, når der er tale om to eksportvirksomheder. Det er vanskeligt at se et indre marked i Europa udvikle sig, hvis alle nationale konkurrencemyndigheder fastholder et lokalt perspektiv, siger Kjeld Johannesen.

- Jeg har rigtig svært ved at få øje på, at dette udfald gavner konkurrencen. Men det er med til at forhindre udviklingen af dansk erhvervsliv, tilføjer han. ■



FLERE SVIN I DANMARK

Der er blevet lidt flere svin i Danmark det seneste år.

Helt nøjagtigt er antallet steget med 49.000 grise. Det er en stigning på 0,4 procent, viser optællingen af svin den 1. oktober 2015.

Det er Danmarks Statistik, der står bag opgørelsen.

I alt var der 12.856.000 svin i landet, skriver Landbrugsavisen. ■

TOPCHEF I USA GÅR AF

Det er ikke kun Danish Crown, der har fået nyt topchef. Også det amerikanske slagteri-selskab Smithfield skifter ud i toppen.

Den administrerende direktør C. Larry Pope stopper til nytår. Han har stået i spidsen for Smithfield i ni år og har været i slagteribranchen i 35 år, skriver netmediet fodewarewatch.dk.

Hans afløser kommer fra egen række. Det er driftsdirektør og viceadministrerende direktør Kenneth M. Sullivan, der har været ansat i Smithfield i 12 år.

Smithfield er verdens største svineslagteri og har 48.000 medarbejdere. Sidste år omsatte selskabet for 15 milliarder dollars – 100 milliarder kr. Smithfield ejes af det kinesiske selskab WH Group. ■

MEJERI-MAND NY CHEF I SVENSTRUP

TULIP FÅR NY FABRIKSCHEF TIL JANUAR.

AF KAREN MARIE BACH

Tulip i Svenstrup får ny fabrikschef i det nye år.

Det bliver den 48-årige Martin Engberg Christiansen, der begynder mandag den 4. januar.

Han er uddannet mejeri-ingeniør fra Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole. Martin Engberg Christiansen begyndte sin karriere som drifts-ingeniør ved ARLA Foods på Aars Mejeri. Senere har han haft

stillinger med ansvar for udvikling og produktion hos Nørager Mejeri, ligesom han har været fabrikschef hos Mejerigaarden A/S (Premiere Is).

Han kommer fra en stilling som fabrikschef i BHI Gruppen i Hobro.

TAK TIL TO

- Det er ingen hemmelighed, at det har været en længere proces at finde den helt rette til jobbet. Derfor glæder det mig meget, at vi nu har

fået ansat Martin, siger produktionsdirektør Poul Brage Michelsen.

- Jeg vil gerne sige tak til Jakob K. Kvist for hans store indsats med vores to fabrikker i Svenstrup og Aalborg gennem de senere år. Også tak til Torben N. Jespersen, der den senere tid har fungeret som konstitueret fabrikschef i Svenstrup. Torben fortsætter i denne funktion frem til Martins tiltrædelse.

- Svenstrup-fabrikken leverer rigtig flot til Tulips samlede forretning. Nu har vi en julesæson foran os, ligesom planlægningen af den kommende grillsæson er i fuld gang, peger Poul Brage Michelsen på.

FAR TIL FIRE

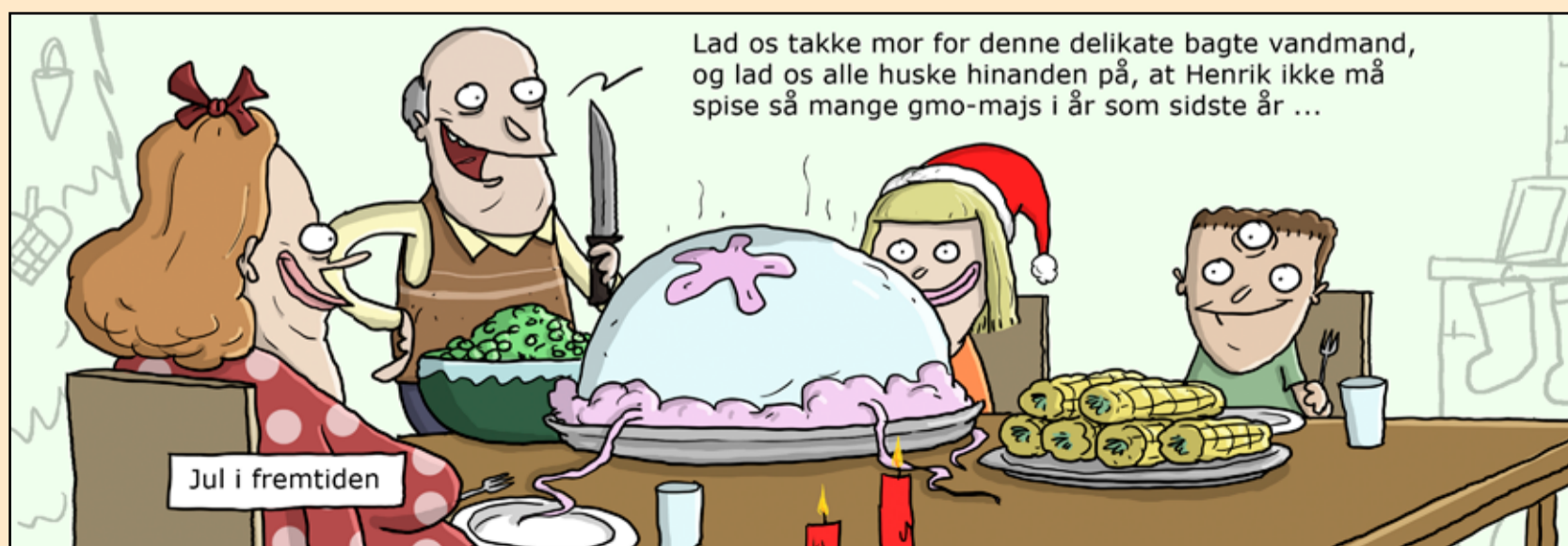
Den nye fabrikschef vil den første dag møde i Randers, hvor han vil blive introduceret til Tulip generelt og mere specifikt om sit job. Han vil også hurtigst muligt blive sat ind i koncern-funktionerne på hovedkontoret og Tulips øvrige fabrikker.

Martin Engberg Christiansen bor i Nibe med sin hustru Charlotte og fire børn i alderen 19, 8, 8 og 5 år. ■



Martin Engberg Christiansen - ny fabrikschef i Tulip Svenstrup. Privatfoto.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Måske ligger fremtiden i noget med fart på for medarbejderne fra DC Faaborg, for særligt transportområdet var godt repræsenteret på jobmessen i kantinen. Foto: DC.



KORT NYT

DANISH CROWN ER NUMMER TO

På listen over verdens største slagterier ligger Danish Crown i toppen. I 2014 indtog DC andenpladsen efter det amerikansk-kinesiske selskab WH Group.

Listen er udfærdiget af Pig International og er omtalt i Landbrugsavisen. Her kan du se listen og antallet af millioner slagtinger om året.

1. WH Group - 47,2 mio.
2. Danish Crown - 20,7 mio.
3. Tyson - 19,9 mio.
4. JBS - 18,7 mio.
5. Tönnies - 17,2 mio.
6. Yurun Group - 16,5 mio.
7. Vion Food Group - 15,7 mio.
8. Hormal - 13,0 mio.
9. Coren - 10,0 mio.
10. BRF - 9,6 mio.

JOBMESSE MED FART I

JOBSØGENDE SLAGTERIARBEJDERE SHOPPEDE RUNDT I TILBUD.

AF LISBETH CARØE

Kantinen hos Danish Crown i Faaborg myldrede med mennesker på en lørdag. De snart jobsøgende DC'ere shoppede rundt mellem de mange stande fra uddannelses-institutioner og virksomheder, der fortalte om de nye muligheder, der byder sig efter lukningen den 12. februar.

Især transport-området var godt repræsenteret ifølge jobbank-bestyrer Jimmy Andersen, der kun har hørt godt om jobmessen, der fandt sted

den 21. november. Både fra kolleger og de deltagende firmaer og uddannelsessteder.

- Det gik rigtig godt, vi havde fin tilslutning med omkring 120 tilmeldte. Det var en blandet skare af både danskere, vietnamesere og andre. Firmaerne var meget begejstret for, at der var så mange, siger Jimmy Andersen.

CHANCE FOR AT LÆRE NYT

Han glæder sig også over, at der nu er kommet kursuspakker blandt andet inden for bygge- og anlægsbranchen

samt kloakering, så kollegerne kan få mulighed for at opkvalificere sig.

- Det er rigtigt fint, synes han med tanke på, at netop kurser har været efterspurgt i den tid, der er gået, siden beskeden om DC Faaborgs lukning kom for snart to år siden.

DC Faaborg har også haft besøg fra Blans, der er på charmeoffensiv for at hyre folk til det sønderjyske.

Jobmessen var arrangeret af Jobcenter Faaborg-Midtfyn i samarbejde med Danish Crowns jobbank. ■



VIDSTE DU AT...

- Hver uge bliver der hakket omkring 300 tons kød på kreaturslagteriet i Holsted
- Danskerne spiser mere og mere hakkekød
- Mere end 60 procent af alt det oksekød, vi spiser, er hakket
- 50 procent af kødet, der produceres på slagteriet i Holsted, bliver sendt ud i verden
- Eksporten går ud til 25 lande.

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





KORT NYT

PENSIONEN ER DROPPET

Danske John Mortensen fra Tulip Ltd udskyder sin pensionering for at blive produktions-direktør i DAT-Schaub med base i Esbjerg.

Han begynder i sit nye job den 1. januar 2016.

John Mortensen er Group Operations Director og medlem af direktionen i Tulip Ltd og havde egentlig bestemt sig for at stoppe på arbejdsmarkedet. Men nu får han en ny rolle i Danish Crown-koncernen.

- Efter at have taget beslutningen om at gå tidligt på pension var denne her mulighed for god til at sige nej til. Jeg ser frem til en ny udfordring, som også gør, at jeg kan flytte tilbage til den del af Danmark, hvor jeg boede, inden jeg kom til Tulip Ltd i 2004, siger John Mortensen.

John Mortensen får ansvaret for DAT-Schaubs produktioner i Danmark, Sverige, Storbritannien og Polen.

- Vi glæder os meget til at byde velkommen til John og drage fordel af hans enorme produktions-erfaring, siger administrerende direktør Jan Roelsgaard. ■



DANSKERNE VIL HA' GRIS TIL JUL

LANGT DE FLESTE DANSKERE HOLDER FAST I TRADITIONERNE OP MOD JUL. DET VISER EN UNDERSØGELSE FORETAGET AF DANISH CROWN.

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crown har spurgt 500 repræsentativt udvalgte danskere om deres madvaner til jul og nytår.

Undersøgelsen viser, at knap 96 procent fejrer juleaften, og hele 92,2 procent af dem foretrækker traditionel julemad.

De fleste får flere slags kød til julemiddagen, og der er ingen tvivl om, hvad favoritmenuen består af. Der skal nemlig and og gris på julebordet i de danske hjem.

SAMME MENU

84,7 procent skal have and, og 78,2 procent får svinekød juleaften. Et stykke efter følger gås og kalkun, som for begges vedkommende er en del af julemiddagen hos ca. 10 procent af danskerne.

- Undersøgelsen bekræfter, at danskerne er særdeles tro mod traditionerne, når det handler om julemaden. Menuen er hos mange den samme fra år til år, og der er ingen tvivl om, hvad der hitter på julebordet, når vi taler

om svinekød. 3 ud af 4 får flæskesteg juleaften, men vi kan også se, at en del får medister, ligesom der også serveres ribbensteg og frikadeller i nogle danske hjem, siger Uffe Frovst.

Han er administrerende direktør i DC Pork Danmark, der står bag undersøgelsen.

- 57,8 PROCENT PEGER PÅ, AT DER BØR VÆRE FLÆSKESTEG TIL JULEFROKOSTEN.

Uffe Frovst, direktør.

Også i dagene efter juleaften skal der gris på gaflen.

FLÆSKESTEG HITTER

- Når danskerne skal pege på deres favoritkød til julefrokosten, scorer flæskestegen højest af alle kødtyper. 57,8 procent peger på, at der bør være flæskesteg til julefrokosten, men flæskestegen er tæt fulgt af blandt andet frikadeller, som 52,9

procent også vil have på bordet og leverpostej med 52,3 procent, fortæller Uffe Frovst.

DANSK KVALITET

Undersøgelse viser også, at danskerne foretrækker hjemmelavet mad til jul. Og prisen er ikke så vigtig, når man træffer sit valg ved køledisken.

Kun 2,7 procent siger, at prisen er det vigtigste, når de vælger kød til julemiddagen. Over halvdelen fremhæver, at pris og kvalitet er lige vigtig, mens godt en tredjedel fremhæver, at kvaliteten er vigtigst, når de køber svinekød.

Og så er der selvfølgelig lige det med sundheden. Det bekymrer tilsyneladende ikke danskerne, hvis der ryger et par ekstra kilo på sidebenene i løbet af juledagene.

Over halvdelen af os gør ikke noget specielt for at leve sundt i juledagene. Kun 4,7 procent har særligt fokus på at leve sundt - også i juledagene. For os andre bliver der lidt at rette op på, når hverdagen igen indfinder sig. ■



KORT NYT

EN OSCAR TIL TULIP LTD

Danish Crowns engelske datterselskab har snuppet en pris, der betegnes som fødevarer-branchens Oscar. Tulip Ltd har vundet det eftertragtede trofæ for bedste nye anvendelse af fødevarer- ingredienser til Food Manufacture Excellence Awards.

Prisen blev overrakt foran hundredevis af gæster fra branchen til prisuddelingen i London i begyndelsen af november. Den uafhængige jury roste Tulip Ltd's innovative brug af Iposol,

der er en ingrediens i saltopløsning. Den indgår i Tulips Danpak-bacon, der indeholder 30 procent mindre salt, og det er lykkedes at opnå ved at udvikle en ny metode til saltning.

- Tulip er den oplagte vinder af denne kategori, fordi selskabet har udviklet en ny metode til at reducere saltindholdet uden at gå på kompromis med fødevarer-sikkerheden eller smagen, lød det fra juryen. ■

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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



HVIDVINS-SYLTE MED OLIVEN OG RØDBEDE-RELISH

Vi kommer ikke uden om det. Julen nærmer sig med hastige skridt. Vi har travlt på arbejde med at producere al den julemad, der skal sættes til livs i Danmark og rundt om i verden, og travlt med de mange gøremål derhjemme op til højtiden.

Når du har pyntet op, købt julegaver og sørget for mandelgaven, kan du måske også lide at hygge dig med at forberede dejlig mad til julefrokosten. Hvis du har lyst til denne opskrift på sylte, skal du i gang i god tid. Den tager et par dage at lave fra start til slut og skal simre nogle timer undervejs, så du kan måske bruge madlavningen som lidt afstressning fra juletravlheden.

Hvidvins-sylten egner sig fint til en buffet til 25 personer. Der kan blive 25-30 skiver af denne portion.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1 svineskank
500 g nakkefilet eller afpudset bov
5 dl tør hvidvin
1 løg
2 kviste timian
2 laurbærblade
1 tsk salt
10 sorte peberkorn
1 porre
50 g udstenede sorte oliven
1 sandkage-form på 1½ liter
husholdnings-film

RØDBEDE-RELISH

500 g rødbeder
1 løg
1 spsk olie

1 dl rosiner
1 dl bouillon
1 dl balsamico
1 dl sukker, gerne rørsukker

SALAT

1 bundt bredbladet persille
2 tsk olivenolie
1 tsk citronsaft

SÅDAN GØR DU

Kom kødet i en gryde sammen med vinen. Hæld kogende vand over, til kødet netop er dækket. Bring det i kog. Fjern skummet med en ske. Tilsæt løget skåret i kvarte samt timian, laurbærblade, salt og peberkorn. Kog ved lav varme under låg i ca. 3 timer, til kødet let slipper benet.

Tag kødet op, og køl det lidt af. Pil kødet af skanken. Kassér ben, fedt og svær. Skær kødet fra skanken og nakkefileten i små stykker. Si kogelagen gennem et rent klæde. Skum evt. for fedt.

Kog lagen ind til ca. ½ l. Kom porre skåret i ringe i, og kog dem 5 minutter. Afkøl lagen, til den er lunken. Kom kødet i kogelagen sammen med oliven skåret i skiver. Smag til med salt og peber.

Fordel kød og lage i en form foret med film. Dæk sylten med film, og stil den i køleskab 1-2 døgn. Skær sylten i skiver med en skarp, tyndbladet kniv, for eksempel en filetkniv. Dyp evt. kniven i varmt vand mellem hver skive, der skæres.

Skræl rødbederne, og skær dem i tern på 1x1x1 cm. Skær løget i små tern. Svits rødbede- og løgtern i en gryde i

olien. Tilsæt rosiner og bouillon. Kog det under låg ca. 10 minutter. Tilsæt balsamico og sukker, og kog uden låg 5 minutter. Smag til med salt og peber.

Hæld relishen i et rent glas. Sæt låg på. Køl af, og stil det i køleskab. Relish'en smager bedst, hvis den er lavet et par dage i forvejen.

Nip persillen for grove stilke, og hak den groft. Pisk olie og citronsaft sammen, og krydr med salt og peber. Vend det i persillen.

TIP

Man kan komme 1 tsk friske timianblade i kogelagen samtidig med porren.

Opskriften er udarbejdet af Bente Nissen Lundsgaard og er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde den på www.danishcrown.dk/forbruger/opskrifter.

QR-KODE

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



JUBILARER

JANUAR

BLANS
5. januar 2016
35 års jubilæum
Erik Berg Sørensen
Slagtegang

HERNING
7. januar 2016
25 års jubilæum
Jacob Morratz Kjeldgaard
Frysehus

14. januar 2016
25 års jubilæum
Carsten Frank Christensen
Pakkeri

HOLSTED
21. januar 2016
25 års jubilæum
Tommy Andersen
Slagtegang

HORSENS
2. januar 2016
45 års jubilæum
Kurt Kristensen
Slagtegang

14. januar 2016
25 års jubilæum
Jens Peter Larsen
Pakkeri

25. januar 2016
45 års jubilæum
Jørn Kjær
Drift, daghold

28. januar 2016
25 års jubilæum
Martin Leth
Flex-linje

RANDERS
3. januar 2016
25 års jubilæum
Niels-Henrik Sørensen
Arbejdsstudie-afdeling

SKÆRBÆK
21. januar 2016
25 års jubilæum
Hans Kristian Hansen
Slagtegang



KORT NYT

TO FABRIKER LUKKER I USA

Den amerikanske slagteri-virksomhed Tyson Foods har bebudet, at den vil lukke produktionen på to fabrikker i USA. Det koster 880 medarbejdere jobbet.

Det drejer sig om en pepperoni-fabrik og en fabrik, der producerer mad til hospitaler. Det skriver netmediet www.fodevarewatch.dk.

Produktionen flyttes til mere moderne og effektive fabrikker. ■





MÅ MAN JUBLE I JYLLAND?

Jeg er thybo. Det behøver man ikke være rigtig god til dialekter for at kunne gætte. Jeg har heller aldrig gjort noget for at skjule det – for jeg er glad for at være thybo.

Det indebærer en vis forsigtighed at være fra de kanter. Der er det ikke velset sådan at råbe op om sine bedrifter – heller ikke når man faktisk gør det godt.

Det er måske en af grundene til, at jeg altid har gået godt i spænd med Danish Crowns ejere. Ikke fordi de er fra Thy alle sammen, men fordi nogle af de egenskaber går igen, når man kommer ud på landet.

FLOT RESULTAT

Jowjow... det ku' nok være meget værre...

Sådan siger de, når de rigtig roser ude på landet. Og det kan jeg godt lide. Ikke alt for store armbevægelser – og ingen kan i hvert fald beskyldes dem for at puste noget op til noget, det ikke er. Eller ud af proportioner...

Alligevel står vi her ved årets afslutning med et lille dilemma – når

nu koncernen Danish Crown faktisk har lavet et flot og stærkt resultat. For uden at ville starte en rose-klub vil vi jo gerne kunne fortælle vores samarbejds-partnere, at vi er solide og stærke og værd at samarbejde med på fornuftige vilkår.

Og vi vil gerne signalere til politikerne, at der er en meget god grund til fortsat at sikre, at vi kan have den slags stærke koncerner med hovedsæde i Danmark, fordi det skaber valuta-indtjening og arbejdspladser.

PENGE TIL EJERNE

Samtidig står vores ejere med store økonomiske udfordringer. Det er let at forstå, at det kan virke provokerende at læse i aviserne, at deres eget selskab når nye højder med resultatet.

Når vi gør det, er det selvfølgelig for at sikre, at vi netop kan betale bedst muligt til ejerne, og i år har vi for første gang i mere end et årti kunnet udbetale mere end en krone pr. leveret kilo svinekød til ejerne.

At det er gået selskabet så godt, har i jeres store andel i, og jeg vil gerne

takke samtlige medarbejdere for årets resultat.

TAG GODT IMOD JAIS

Det er sidste gang, jeg står i spidsen for at levere et års-regnskab, ligesom denne leder er min sidste. Det er allerede et par uger siden, Jais tiltrådte, og flere af jer møder ham sikkert i disse uger ude på slagterierne.

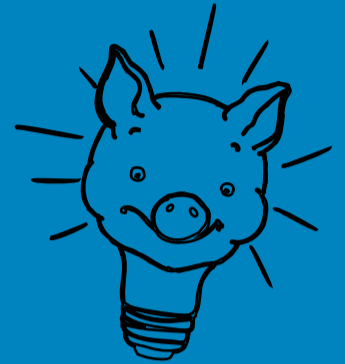
Fra midt i januar overtager han ansvaret – og så hjælper jeg ham i et par måneder, til han er helt inde i den komplekse virksomhed, som Danish Crown er. Jeg har tillid til, at I også vil gøre jeres for at hjælpe ham godt ind i jobbet som koncernchef.

Så jeg vil gerne benytte lejligheden til at sige en stor tak for flere spændende årtier. Nogle af jer har jo været med lige så længe som jeg.

Og jeg vil gerne ønske jer og jeres familier en hyggelig højtid og et godt nyt år.

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 ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

3. december 2015

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejds miljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Holsted



Ole Carlsen
fabriksdirektør,
Blans og Skærbæk



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers