

ILD I SJÆL OG STØVLER

S8-9

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

JULETRÆER PÅ TID

En lille boks med stor forskel for arbejdsmiljø og nedslidning. Ved at lade juletræerne glide frem i et ensartet tempo holdes akkorden - og lønnen. Tidsstyring kan også komme til dig.



SIDE 11

SVAR OM TO MÅNEDER

Svaret på det store spørgsmål: "Hvor skal det nye kreaturslagteri ligge", ventes at falde om ca. to måneder.

SIDE 7

SOLIDT REGNSKAB MED FORMANING

Det går godt, viser Danish Crowns halvårsregnskab for 2010/11. Men udfordringerne for virksomhed og medarbejder fortsætter.

SIDE 12-13

SYGE-SAMTALE EFTER ÉN DAG

Allerede dagen efter en sygedag får medarbejder og mester en snak om årsagen til fraværet og finder frem til en løsning. Det har sikret, at gigtplagede Helle Marvig Hansen fortsat har job.



SIDE 24

Leder: Hvornår er vi færdige?

FORSIDE + SIDE 8-9

For Anton Lund er line dance mere end bare en sjov hobby. Den 59-årige slagteriarbejder arrangerer Nordeuropas største træf for 1200 dansere og har planer om mere.

Forsidefoto: Claus Petersen.

ALLE ER KLÆDT ARBEJDSMILJØ I



Strit (Astrid Christensen), Tulip Svenstrup:

- Kurset giver mere viden, og vi har fået nye input med hjem, som vi kan bygge oven på. Det gode er også, at det nu er ok, at vi bruger tiden på arbejdet som arbejdsmiljø-repræsentanter.



Allan Kristensen, Danish Crown Herning:

- Det er flot, at Danish Crown Insurance laver et kursus for alle 300 arbejdsmiljø-repræsentanter. Det er virkelig positivt, at koncernen bruger penge på, at alle får den samme viden.

300 ARBEJDSMILJØ-REPRÆSENTANTER OG ARBEJDSLEDERE HAR SAMMEN VÆRET PÅ KURSUS, SÅ DE KAN HJÆLPE DIG.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

De er rørende enige, de fire kursister i solskinnet uden for konferencestedet DanParcs Søhøjlandet i det smukke landskab uden for Silkeborg.

Uanset hvilken del af Danish Crown-koncernen, de kommer fra, og hvad de laver til daglig, finder de hurtigt frem til tre plusser ved kurset om supplerende arbejdsmiljø-uddannelse.

1. Det er rigtig godt, at kurset for første gang er for både arbejdsmiljø-repræsentanter og arbejdsledere
2. Det er flot, at alle 300 i koncernen, der har arbejdsmiljø som deres opgave, er af sted
3. Det er vigtigt, at kurset giver alle den samme viden om den nye arbejdsmiljø-lov og de nye opgaver, der følger med den.

Om en time slutter det kursus, de fire har brugt halvanden arbejdsdag på. Mester Torben Andersen fra DC Beefs afdeling i Fårvang har sammen med de tre arbejdsmiljø-repræsentanter Steen Johansen, DAT-Schaub i Horsens, Allan Kristensen fra DC Herning og Astrid Christensen fra Tulip Svenstrup indvilget i at fortælle om deres udbytte af kurset.

SAMME VIDEN

- Det er godt, at alle arbejdsmiljø-grupper er af sted sammen, så vi får det samme stof præsenteret. Det er ikke sikkert, vi skal bruge det her og nu, men man ser nogen ting, man kan tage med hjem. For eksempel én, der står ved en båndudskæring, og man nu kan se, det kan gøres anderledes. Før var det meget tunge løft, vi havde fokus på. Nu er det mere EGA og nedslidning, forklarer Allan Kristensen.

EGA står for ensidigt gentaget arbejde. Og de fire kursister er vældigt tilfredse med, at de nu har fået et redskab til at kortlægge

den problemstilling, som slagteri-branchen altid har kæmpet med.

- Ja, det er nok forebyggelse, vi ikke har været så gode til, erkender Steen Johansen.

FORPLIGTER MERE

Før hed de sikkerheds-repræsentanter, men deres titel er ændret, samtidig med at deres arbejdsfelt er udvidet.

- Jeg har været med i det her i 10-12 år, men det er første gang, jeg er af sted med en arbejdsleder. Det er godt, for det forpligter mere, og det giver mulighed for mere dialog, mener Strit, der også hedder Astrid Christensen, men bedyrer, at folk kun kender hende som Strit.

- Jeg tror, vi kan komme længere, når vi snakker om tingene. Det kan flytte forståelsen for, at folk yder det, de kan, for eksempel så de kan komme gradvist tilbage efter en skade, mener Torben Andersen. ■

PÅ TIL ET GODT HELE DC



Steen Johansen, DAT-Schaub Horsens:

- Den nye lov giver os arbejdsmiljø-repræsentanter mere at tage os af. Nu er det også miljø, spildevand og håndtering af emballager, vi er inde over.



Torben Andersen, Danish Crown Fårvang:

- Det er godt at høre andres erfaringer og få ny inspiration til, hvad man kan gøre for at forebygge. Det går vi meget op i i arbejdsmiljø-grupperne.

ENS UDDANNELSE

I forbindelse med, at en ny lov om arbejdsmiljø er trådt i kraft 1. oktober 2010, er det blevet et krav, at arbejdsmiljø-grupperne skal have tilbudt halvanden dags supplerende uddannelse hvert år.

Danish Crown-koncernen har valgt at sende alle – både arbejdsmiljø-repræsentanter og arbejdsledere – på kursus sammen, så alle får de samme informationer og en ensartet uddannelse.

300 deltagere har i løbet af tre kurser i april været igennem forløbet. Det er skræddersyet til at tage de udfordringer op, der findes i Danish Crown. Det gælder såvel svinekøds- som oksekødsdivisionen, Tulip og DAT-Schaub.

NYTTIGT NETVÆRK

- Det er utrolig positivt, at vores ledelse i alle divisioner har bakket op om,

at vi kunne gennemføre disse store kurser for *alle* arbejdsmiljø-grupper i koncernen. Det har givet os netop den mulighed, at deltagerne på tværs af både funktion og division har kunnet udveksle erfaringer og opbygge et nyttigt netværk, siger Randi Madsen.

Hun er arbejdsmiljøchef i Danish Crown Insurance, der har stået for kurset i samarbejde med HR.

KAN LØFTE INDSATSEN

- Derudover har det for DCI's arbejdsmiljø-afdeling sikret, at alle arbejdsmiljø-grupper nu har fået samme uddannelse, information og input. Dermed har alle det samme udgangspunkt for at sikre yderligere løft af arbejdsmiljøet for alle medarbejdere på vores fabrikker, understreger hun. ■



KORT NYT

9 AF 10 KØER ER JYSKE

Bestanden af kvæg i Danmark er meget stabil. Pr. 31. marts 2011 var 1.630.000 stykker kvæg i landet. Det er stort set samme antal i forhold til samme tidspunkt året før.

Det viser tal fra Danmarks Statistik.

87 procent af alt kvæg befinder sig i Jylland. Det samme gælder for tyre, stude og kvier.

I toppen ligger malkekøerne, for 89 procent af malkekøerne er fra Jylland, mens fem procent holder til på Sjælland og Bornholm og de sidste seks procent på Fyn og Øerne.

MANGE VIL SPISE SOM BRØDRENE PRICE

I en temaudgave af "Spise med Price", kaldet "Grise med Price", lavede brødrene forskellige variationer af gris i den bedste sendetid på DR1 i sidste uge.

En af opskrifterne var hjemmelavet italiensk rulleflæskesteg stegt på spid. Adam og James Price var selv glade for smagen, og det samme er flere af Danish Crowns kunder.

For to måneder senere lancerede Danish Crown nemlig selv en sådan italiensk rulleflæskesteg, kaldet en porchetta. Siden er det gået forrygende med salget af den kryddersaltede kamfilet med rosmarin, timian og peber.

- Vi sælger tre-fire ton om måneden, og det er rigtig godt for sådan et helt nyt produkt. Det er en rigtig stor succes, siger Henrik Rosbjerg, der er salgsschef i Danish Crown Nordic.



122 SEKUNDER TIL AT SKÆRE 20 KAMME

JULETRÆERNE TIL KAMBÅNDET I FAABORG ER BLEVET TIDSSTYRET OG KØRER I SAMME TEMPO HELE TIDEN. DET BETYDER **FÆRRE ULYKKER, MINDRE NEDSLIDNING OG BEDRE ARBEJDSMILJØ.**



Efter det nye system er kommet til, er Brian Erik Hansen ikke længere så træt, når dagen i udbeningen er slut.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO PER GUDMANN

Et nyt juletræ med 20 svinekamme kører hen til udbening, hvor slagteri-arbejder Brian Erik Hansen står, og arbejdet går i gang.

Stemningen er rolig, og Brian Erik Hansen småsludrer under arbejdet med sine kollegaer og griner af en sjofel vittighed. 122 sekunder senere kommer et nyt hold kamme hen til båndet og 42-årige Brian Erik Hansen.

TID TIL GODE SKÆRINGER

- Vi har fået tidsstyring på juletræerne. Det betyder, vi ikke kan skære foran, og derfor nytter det ikke noget at skynde sig med at blive færdig. Jeg bruger den tid, jeg har, på kødet og at lave en god udsækning, siger Brian Erik Hansen.

I 24 år har han arbejdet i Danish Crown, og siden styringen blev indført i efteråret, er hans hverdag på slagteriet i Faaborg forandret.

- Før var det hårdt at være ny her. Nu er det noget helt andet. Det er ikke så stresset som før. Jeg føler mig mere afslappet, når jeg skærer, og er ikke så træt, når dagen er slut, siger Brian Erik Hansen

BEDRE STEMNING

Bag ideen med tidsstyring står afdelingsmester Bjarne E. Christensen. Han har været i Danish Crown i over 30 år på forskellige skærestuer og i opskæringen.

- Stressniveauet er helt anderledes i opskæringen end skærestuerne. Ingen kunne finde et roligt tempo, og det var rigtig hårdt at være den nye, siger Bjarne E. Christensen.

Efter et ja fra fabrikschef Kurt T. Pedersen og medarbejderne gik Bjarne E. Christensen og teknisk afdeling i gang med at udvikle den maskine, som markant har ændret stemningen ved kambåndet.

- FOLK HAR OVERSKUD TIL AT VÆRE SOCIALE.

Bjarne E. Christensen,
afdelingsmester.

- Før var der en meget hierarkisk stemning med de hurtigste i toppen. Nu er alle ligestillede, og der er ingen fordel i at arbejde foran. Ingen siger, det går for stærkt eller langsomt, og folk har overskud til at kigge op fra deres pladser, siger han.

INGEN ARBEJDSULYKKER

Sidste år var der to alvorlige skæreulykker ved kambåndet. Begge skete, fordi medarbejdere ikke kunne følge med.

- Når man ikke bliver færdig inden for sit felt, kommer man bagud og ind i næste mands arbejdsområde.

På den måde kom knivene tæt på hinanden, og det gav nogle farlige situationer, siger arbejdsmiljørepræsentant Kenneth Lawell.

Han står selv ved kambåndet. Han glæder sig over, at der ikke har været én eneste arbejdsulykke, siden boksen med styringen er blevet indført.

TILLIDSMAND: DET RIGTIGE

- Gruppepresset er væk, for det er maskinen, der bestemmer tempoet. Det har virkelig betydet noget for sikkerheden og det psykiske arbejdsmiljø, siger Kenneth Lawell.

- FOLK ER IKKE GÅET NED I LØN.

Hans Søgaard Hansen, tillidsmand.

Før skar folk rigtig hurtigt i de første to arbejdstimer og så langsommere i løbet af dagen. Nu er skæretempoet jævnt hele dagen. Det flow har gjort alle omkring båndet mere strukturerede. Medarbejderne har gennem en demokratisk afstemning selv sat tempoet til 122 sekunder.

- Folk er ikke gået ned i løn. Samtidig er det nok den rigtige vej at gå rent helbredsmæssigt, selvom medarbejderne er mere bundet til deres pladser, siger tillidsmand Hans Søgaard Hansen.

20 PROCENT FÆRRE FEJL

Også kvaliteten har fået et hak opad.



- Det er et ufatteligt simpelt system, og det har betydet rigtig meget for arbejdsmiljøet, siger Bjarne E. Christensen om den nye styring af juletræerne.

- Et jævnt skæretempo giver en bedre kvalitet. Det viser vores kontrolskemaer. Vi har 20 procent færre fejl i forhold til sidste år, siger Bjarne E. Christensen.

Han er stolt og glad for sin idé.

- Det er ufatteligt simpelt og det mest geniale, jeg nogensinde har opfundet. ■



Styringen ligger i denne boks, der sørger for et jævnt tempo i opskæringen.

GODE IDEER SKAL DELES

EFTER SUCCESSEN I FAABORG VIL TIDSSTYRING FINDE VEJ TIL ANDRE AFDELINGER I DANISH CROWN.

Samtlige svineslagterier er ved at få indført tidsstyring på juletræerne til udbening efter et halvt år med gode resultater i Faaborg. Selve løsningerne bliver individuelle fra sted til sted, men ideen om et ensartet tempo vil være gennemgående.

- På den korte bane får vi reduceret problemer med arbejdsulykker og det psykiske arbejdsmiljø, og på lang sigt skulle det gerne mindske problemer med nedslidning og tidlig tilbagetrækning fra arbejds-

markedet, siger Kurt T. Petersen, fabrikschef i Faaborg.

Han bakkes op af direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

- Vi har konstant fokus på at skabe et optimalt arbejdsmiljø for vores medarbejdere, og projektet her falder fint i tråd med Danish Crowns sundhedsprojekt, DC Life, hvor vi netop arbejder på at undgå nedslidning, siger han. ■





Antallet af produkter med det grønne nøglehulsmærke stiger støt. Også hos Tulip, der har cirka 80 nøglehulsmærkede produkter.

1045. Sådan lød status, da analysefirmaet Nielsen for nyligt undersøgte antallet af nøglehulsmærkede produkter i den danske detailhandel. 38 af dem er produceret af Tulip og dækker blandt andet over en lang række pålægsprodukter, leverpostej og frikadeller.

Derudover har Tulip 39 nøglehulsmærkede produkter i sit foodservice-sortiment til storkøkkener, kantiner og institutioner.

- Vi har længe arbejdet med at reducere indholdet af fedt i vores produkter. Derfor er nøglehulsmærket en stor fordel for en virksomhed for Tulip. Det giver forbrugerne mulighed for at vælge sundt uden at skulle læse hele varedeklarationen, og for Tulip som virksomhed giver det klare retningslinjer for vores produktudvikling, siger Tulips innovations- og marketingdirektør, Karen Østergaard.

Hun understreger samtidig, at smagen selvfølgelig er afgørende. Derfor giver det kun mening at producere nøglehulsmærkede produkter, der også smager rigtigt. ■

KYLLING MED RAMSLØG

Den Grønne Slagter fra Tulip har lanceret to nye varianter af fedtfattigt pålæg, der indeholder henholdsvis ramsløg og asparges.

- De har masser af friskhed i smagen, og vi har bevidst valgt at bruge større stykker af asparges og ramsløg, så forbrugerne både kan se, mærke og smage det, siger brand manager i Tulip, Kristoffer Hovhave Dahl Nielsen.

Asparges er blevet brugt i det nordiske køkken i årevis, mens ramsløg er vendt tilbage efter i en årrække at have været trængt tilbage af mere sydlandsk inspirerede krydderier.

- Specielt kyllingepålægget fra Den Grønne Slagter har oplevet en stor vækst det seneste år. Det skyldes, at Tulip har fundet den perfekte balance ved at skære ned på fedtindholdet og samtidig fastholde en god smag, mener han. ■



Kylling med ramsløg er en nyhed fra Tulip.

BEDSTE RESULTAT FOR USA-SLAGTERI

Det går godt for Smithfield Foods, der er verdens største svineproducent og USA's største svineslagteri.

Selskabet har meldt et overskud på 1,1 milliarder kr. ud for tredje kvartal af regnskabsåret 2010/2011. Det er selskabets bedste til dato. Samme kvartal året før var overskuddet blot på 200 millioner kr.

Smithfield producerer årligt 17 millioner svin og forarbejder selv de 15 millioner på egne slagterier, skriver Landbrugsavisen.

USA er i dag den største eksportør af svinekød til det vigtige japanske marked, hvor en af de største konkurrenter er dansk svinekød. ■

KJELD TIL MIDDAG MED PUTIN

AF JAN FØNSS BACH

Den russiske premierminister Vladimir Putin var 26. april på officielt besøg i Danmark, og Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen fik ved to lejligheder mulighed for at hilse på den russiske premierminister.

handelen mellem Danmark og Rusland med den russiske delegation.

Kjeld Johannesen var ene om at repræsentere den danske fødevarerektor. Han glæder sig over muligheden for at komme på tomandshånd med premierministeren for et af verdens mest indflydelsesrige lande.

- DANISH CROWN-KONCERNEN TEGNER SIG FOR GODT 20 PROCENT AF DEN SAMLEDE DANSKE EKSPORT TIL RUSLAND.

Kjeld Johannesen, adm. direktør.

- Danish Crown-koncernen tegner sig for godt 20 procent af den samlede danske eksport til Rusland, og i dag er det både moderselskabet og en række datterselskaber, der har tæt samhandel med det russiske marked.

- Det gør selvfølgelig Rusland til et vigtigt marked for Danish Crown, og derfor er jeg glad for at få lejlighed til at drøfte blandt andet den russiske landbrugspolitik med premierminister Vladimir Putin over en kop kaffe efter den officielle middag, siger Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Første gang var til den officielle middag på Christiansborg, hvor blandt andre også statsminister Lars Løkke Rasmussen deltog.

Senere på aftenen var Kjeld Johannesen som en af 11 udvalgte danske erhvervsledere indbudt til et møde i Russian-Danish Business Forum, hvor de danske topchefer fik mulighed for at drøfte sam-

Han deltog også i møde med den russiske landbrugsminister Elena Skrynnik. ■



Kjeld Johannesen var den eneste danske erhvervsleder fra fødevarerbranchen, der mødte ruslands premierminister Vladimir Putin. Arkivfoto DC.



SOLIDT HALVÅRS-RESULTAT I DC

FLERE SLAGTEDYR HAR SIKRET STØRRE OMSÆTNING OG OVERSKUD. MEN HÅRDT ARBEJDE VENTER FORUDE.

Det er et økonomisk stabilt Danish Crown, der netop har offentliggjort et solidt resultat for første halvår 2010/11.

Resultatet af de seneste års massive indsats i fødevarer-koncernen afspejles direkte i resultaterne.

25 MILLIARDER I OMSÆTNING

I første halvår har koncernen haft en omsætning på 24,7 milliarder kr. mod 21,8 milliarder kr. sidste år. Netto-resultatet i første halvår er 742 millioner kr. mod sidste års 661 millioner kr.

Den konkurrence-dygtige notering har betydet en øget tilgang af slagtedyr til koncernen, og det bidrager i høj grad til en højere omsætning og en øget volumen.

- Den stabilitet, Danish Crown har i dag, er meget værdifuld for koncernen. Resultatet svarer til vores forventninger, når vi medregner det seneste års tilkøb, siger administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannesen.

21.000 FLERE GRISER OM UGEN

Han forklarer, at Danish Crown i

dag slagter 21.000 svin mere om ugen i Danmark end den tilsvarende periode sidste år. Det medvirker til at nedbringe de direkte omkostninger i den danske del af virksomheden.

Kjeld Johannesen peger dog på, at der venter udfordringer forude – også på den korte bane.

- Vi skal fortsat arbejde intenst for at sikre ejerne en konkurrence-dygtig afregning. De opadgående priser i markedet kan give udfordring i selskabets forædlingsdel, som udgør 40 procent af omsætningen, siger han.

PRES PÅ DANSK PRODUKTION

For selv om forædlingselskaberne kommer ud af første halvår med et godt resultat, kan de øgede råvare-priser give forbigående udfordringer på indtjeningen i andet halvår, forklarer administrerende direktør i Tulip Food Company Flemming Enevoldsen.

- Vi har – i lighed med stort set alle fødevarer-virksomheder – oplevet markant stigende priser på såvel råvarer som emballage og transport i 2011. Sammen med en styrket dansk krone vil det føre til højere

forbrugerpriser, og det vil øge presset på dansk fødevarer-produktion, siger Flemming Enevoldsen.

- VI SKAL FORTSAT ARBEJDE INTENST FOR AT SIKRE EJERNE EN KONKURRENCE-DYGTIG AFREGNING.

Kjeld Johannesen, adm. direktør.

Tulip Food Companys indkøb af forædlingsfabrikken i Tyskland sidste år bidrager til halvårets positive resultat.

DAT-SCHAUB I TOP

Det er stort set alle dele af koncernen, der leverer et godt resultat – både svinekød, oksekød, forædling og handel leverer som forventet, mens DAT-Schaub leverer et overordentligt godt resultat. Til gengæld har der været en svagere indtjening i Sverige i første halvår.

Danish Crown har i perioden overtaget Tysklands fjerdestørste svineslagteri, og resultatet fra de første

måneder her bidrager med et beskedent plus til koncern-resultatet.

DC BEEF GÅR FREM

Første halvår byder også på en markant fremgang i DC Beef. Noteringen er i perioden steget med 13 procent. Det betyder også en stigning i antal slagtninger, som er øget med 12 procent.

- Det er meget positivt, at Danish Crown er et attraktivt tilvalg for de danske kreaturproducenter. I vores branche er volumen afgørende for et fornuftigt omkostnings-niveau, og den øgede notering, vi har set, er et udtryk for det nuværende marked, fortæller direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

VALUTAER SVINGER

Som international virksomhed påvirkes Danish Crown løbende af udefra kommende begivenheder, som kan skabe udfordringer og dermed påvirke resultaterne.

- Vi opererer i et følsomt marked, og derfor er det vigtigt, at vi løbende afstemmer forventningerne til de faktiske forhold. Lige nu ser vi eksempelvis nogle valuta-udsving, som på den lidt længere bane kan have indflydelse på resultatet. Men her skal vi forbi andet halvår, før det slår igennem, vurderer Kjeld Johannesen. ■



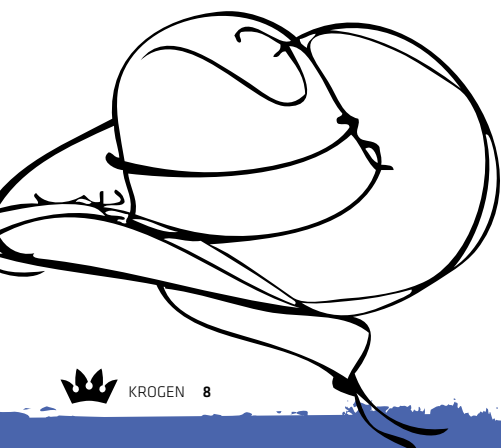


Efter 16 år som line dancer er Anton Lund i hopla, når country-musikken sætter i gang, og cowboystøvlerne banker i trægulvet.

YEEEEHAAAAA!

HVER MANDAG DANSER ANTON LUND LINE DANCE. HAN GÅR SÅ MEGET OP I DET, AT HAN ARRANGERER **NORDEUROPAS STØRSTE LINE DANCER-TRÆF.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN



I skolens gymnastiksal er musikken i gang. Ægte country.

- Hey girl, would you like to dance? Come daaance with me, gjalder sangeren, mens violin og dovne guitartoner sætter gang i Anton Lunds ben, der rutineret bevæger sig to skridt frem, sætter hælen i, rundt og kryds-kryds til venstre.

Begge tommelfingre er som limet til bagsiden af bæltespændet.

59-årige Anton Lund smiler stort. Det hele kører.

- YEEEEHAAAAAAA!

PLADS TIL ALLE

Cowboyhatten, støvlerne og Texas-slipset har Anton Lund taget på siden 1995, hvor han begyndte til line dance.

Til hverdag går han med hårnæ, træsko og blå- og hvidstribet

skjorte. Han arbejder i udlæsningen på Danish Crowns so-slagteri i Skærbæk, og her har han været i 25 år.

- HER ER PLADS TIL ALLE.

Anton Lund, slagteriarbejder og line dancer.

- Da jeg startede med at danse, drillede kollegaerne fra slagteriet

mig lidt og kaldte det barnligt. Men at løbe 22 mand rundt efter en bold er lige så barnligt i mine øjne, smiler Anton Lund.

Når han fortæller om, i hvilken rækkefølge han tager cowboytøjet på, skinner hans øjne. Det ligner lykke. Han mener, den særlige og gode følelse, der kommer med at tage cowboyhatten på, især skyldes det sociale i line dance.

- MAN BLIVER ALDRIG FOR GAMMEL TIL AT LEGE.

Anton Lund, slagteriarbejder og line dancer.

- Her er plads til alle. Det er både direktøren, pensionisten og slagteriarbejderen, der danser sammen. Alle kan være med, siger han.

1200 DANSENDE COWBOYS

- 1-2-3 sidestep. Samle, hælen i, rock og triple turn, siger den kvindelige instruktør.

Anton Lunds blik er klisteret til hendes ben. Han gør alt for at lære trinene, som han og de andre line dancere skal optræde med på Skærbæks hovedgade sidste

weekend i maj med 1200 andre line dancere.

Træffet er Nordeuropas største, og hjernen bag er Anton Lund.

- Tidligere stod min kone og jeg for det hele, men nu har vi fordelt opgaverne mellem flere, for det er mange ting at holde styr på. Mange har både børn og påhæng med, så det er næsten 3000 mennesker ekstra i Skærbæk den dag, siger Anton Lund.

- Det er hårdt og sjovt, og man lærer mange at kende. Når vi alle danser sammen, vejret er godt, og det hele kører, så kan man kun råbe yeeehaaa.

IVÆRKSÆTTER

Efter 11 år som bagmand bag line dance-træffet er Anton Lund begyndt på et nyt projekt: Motorcykel-træf i Skærbæk. Første gang bliver juli næste år, og i 2015 bliver træffet internationalt.

- Jeg skal snart til Belgien og se, hvordan de holder træf, og hvordan vi kan gøre det her, forklarer han.

Med line dance-træf, motorcykel-træf, fuldtidsjob, kone, børn og børnebørn keder Anton Lund sig ikke.



Som rigtige cowboys har line dancerne pistoler, som dog kun skyder med løst krudt.

DANSEN GÅR I MAJ

- Den 27.-29. maj bliver Nordeuropas største line dancer-træf holdt i Skærbæk
- Danserne kommer fra Tyskland, Norge, Sverige og Holland
- I år 2000 var 267 dansere med for første gang, og allerede året efter var de 1070 dansere
- De fleste deltagere er kvinder
- Se mere på www.ldts.dk

Men stress har aldrig været ham. Han ser det hele som en leg. En livslang leg med pistoler, patroner og masser af line dance. Og som han selv siger:

- Man kan aldrig blive for gammel til at lege. ■



Cowboyhat, pistol og støvler er obligatoriske for en line dancer. 1200 dansere mødes til træf arrangeret af slagteriarbejderen Anton Lund.



DANSKE VARER ER I EVIG KONKURRENCE

ET UD AF FEM JOB I FØDEVARE-INDUSTRIEN ER FORSVUNDET PÅ 10 ÅR.

Hver dag, når danske varer skal sælges i udlandet, sker det i konkurrence med varer fra andre lande. Når man er på den samme markedsplads, bliver man målt og vejlet, og det betyder, at hvis en vare har kostet mere at producere, end kunderne vil betale for, ja, så tager de en anden vare.

Sådan ser situationen populært sagt ud for Danmark ifølge brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer. Set gennem organisationens briller har Danmark nogle store udfordringer i de her år, fordi varerne koster mere at producere herhjemme, og det kan gå ud over danske arbejdspladser.

15 PROCENT DÅRLIGERE

Landbrug & Fødevarer har lavet en undersøgelse, der viser, at hvert femte job i den danske fødevarerindustri er forsvundet siden

årtusindeskiftet. Årsagen er, at Danmarks evne til at konkurrere med udenlandske varer er blevet dårligere de senere år, fordi de danske lønninger ligger væsentlig højere end de udenlandske.

**DANMARKS EVNE
TIL AT KONKURRERE
MED UDLANDET ER
FALDET 15 PROCENT
SIDEN ÅR 2000.**

*Undersøgelse,
Landbrug & Fødevarer.*

Ifølge undersøgelsen står det så galt til, at konkurrence-evnen er forværret med 15 procent siden år 2000.

Det betyder, at hvert femte job i fødevarerindustrien er væk.

KURVEN SKAL KNÆKES

Det bliver ikke let at ændre den nedadgående kurve, mener Landbrug & Fødevarer. Det vil kræve en længere periode, hvor de danske lønninger udvikler sig i lavere takt end i udlandet, og/eller at den danske produktivitet vokser i et højere tempo end i udlandet.

- Konkurrence-evnen forbedres på kort sigt mest effektivt gennem ændring af lønnen. At ændre produktiviteten er meget svært på kort sigt, og der findes ingen lette løsninger, siger cheføkonom i Landbrug & Fødevarer Leif Nielsen til Børsen den 14. april 2011.

ARBEJDSPLADSER FLYTTER

Konsekvensen af, at Danmark

har fået sværere ved at klare sig i kampen med sine udenlandske konkurrenter, er, at danske arbejdspladser flytter til udlandet.

60 procent af fødevarerindustriens virksomheder venter fremgang i deres udenlandske investeringer, mens kun 20 procent regner med fremgang i de danske investeringer, viser undersøgelsen fra Landbrug & Fødevarer.

- Konsekvensen af den tabte konkurrence-evne har allerede været udflytning af danske arbejdspladser inden for fødevarerindustrien. Særligt for de dele af erhvervet, hvor løn-omkostningerne udgør en stor del af salgsværdien. Sker der ikke noget på omkostnings-siden, vil man som minimum se færre ny-etableringer af fødevarer-job i Danmark, siger Leif Nielsen.

lica

LOVE ME TENDER (PORK)

DANISH CROWNS FOODSERVICE-KONCEPT I STÆRK FREMGANG.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Østrig, England, Tyskland, de nordiske lande og nu Holland. Danish Crowns foodservice-koncept Tender Pork er på europæisk fremgang.

Ikke overraskende, for det er en del af strategien om at forædle udskæringer og sælge dem til højest mulige pris. Men glædeligt er det nu alligevel, synes salgsdirektør i England, Lars Albertsen.

- Tender Pork er ganske enkelt et rigtig godt produkt, der smager

fantastisk. Med de møre og spændende udskæringer har vi ramt et hul i markedet. For eksempel er vi netop kommet på menuen på de to største gastro pub-kæder (en kæde af pubber, hvor der både kan drikkes øl og spises mad, red). Her kan man nu bestille en kotelet med ben eller grillkøller af skank, siger Lars Albertsen.

HOLLANDSK INTERESSE

Tender Pork produceres af Danish Crowns afdeling i Hadsund.

Senest er de hollandske forbrugere blevet

introduceret for Tender Pork. Også her tegner der sig konturerne af en kommende salgssucces, siger salgschef fra salgskontoret i Tyskland, Jacob Soegaard.

- Produkterne er blevet taget rigtig godt imod, og vi forventer os meget af det hollandske marked. Selvom

Tender Pork oprindeligt er udviklet til det danske marked, så oplever vi, at konceptet i den grad holder internationalt, siger Jacob Soegaard.

Det er Danish Crowns målsætning på tre år at fordoble eksporten af Tender Pork til udlandet. ■



De forædlede produkter i Tender Pork-serien er også ved at blive en succes i udlandet. Foto: DC.



Varde, Vejen, Vejle, Esbjerg, Ringkøbing, Ikast-Brande, Kolding, Billund og Herning kan blive hjemsted for det nye kreaturslagteri. Hvis der skal bygges et nyt, den beslutning er ikke taget endnu. Collage: DC & CZOO.

de spørgsmål, som vi stillede de kommuner, vi gerne vil se nærmere på. Teknisk afdeling i Danish Crown arbejder nu på højtryk med at analysere de mange tilsendte data, siger Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

PRISER PÅ VAND

De ni kommuner er blevet bedt om at komme med forskellige oplysninger.

Én af dem er egnede grunde med gode tilkørselsforhold og god placering i forhold til naboer. Et andet område, som har stor betydning for udvælgelsen, er udgiftsniveauet i den enkelte kommune. Hvad koster det for eksempel at få rensset spildevandet, og hvad er prisen på vand?

- OM CIRKA TO MÅNEDER KAN VI MELDE EN PLACERING UD.

*Lorenz Hansen,
direktør i DC Beef.*

- Vi taster alle oplysningerne fra kommunerne ind i et regneark, så vi kan sammenligne de forskellige tilbud. Det arbejde skal først til at begynde nu, forklarer Lorenz Hansen.

Men ifølge direktøren kommer denne proces ikke til at vare længe. For projektet med at vurdere, om der overhovedet er grundlag for at bygge et nyt super kreaturslagteri i Danmark, kan ikke gå i gang, før den endelige placering er på plads.

BELIGGENHED FØRST

- Danish Crown har sat 10 millioner kr. af til at vurdere, om vi skal bygge et nyt slagteri. Før vi kan komme i gang med den opgave, skal vi have en placering. Jeg forventer derfor, at DC Beef allerede om cirka to måneder kan melde ud til vores medarbejdere på slagterierne, til vores andelshavere og til kommunerne, hvor det nye slagteri eventuelt skal ligge, siger Lorenz Hansen. ■

NI KOMMUNER MED I OPLØB

NI KOMMUNER HAR CHANCE
FOR AT LÆGGE GRUND
TIL DANISH CROWNS NYE
KREATURSLAGTERI.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Kolding, Vejle, Esbjerg, Varde, Ringkøbing, Billund, Vejen, Herning og Ikast-Brande.

Det er navnene i tilfældig rækkefølge på de ni kommuner, der stadig er med i den udvælgelsesproces, der skal ende med, at én kommune står tilbage som den, der skal huse Danish Crowns nye kreaturslagteri.

- Det hele forløber som planlagt. Vi modtog kort før påske svar på





I sit etiketterings-rum arbejder Helle Marvig Hansen 20 timer om ugen. Sammen med mestersvend Jesper Lorenzen har hun fundet frem til, hvad hun kan holde til.

FIT FOR FLEX

LEDDEGIGT KUNNE HAVE SAT EN STOPPER FOR HELLE MARVIG HANSENS 30 ÅR I TULIP. MEN EN SYGE-SAMTALE HJALP HENDE TIL ET MERE SKÅNSOMT JOB.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO PER GUDMANN

I et rum fyldt af ruller med etiketter sidder 52-årige Helle Marvig Hansen ved computeren og taster tal ind. En rulle bliver sat på maskinen, og 200 etiketter er klar til brug.

- Hvis du for 10 år siden havde sagt, jeg i dag ville sidde ved en computer, så havde jeg sagt, du var tosset, siger Helle Marvig Hansen.

ONDT I LEDDENE

Hun har leddegigt i hele kroppen, men det forhindrer hende ikke i at komme på arbejde hver dag.

- Selvom jeg har ondt, kan jeg næsten ikke lade være med at komme på job, fordi mit arbejde passer til mig. Og så for at være sammen med kollegaerne, smiler hun.

I over 30 år har hun arbejdet i Tulip i Faaborg og været med i mange forskellige produktioner. Senest

ved toastlinjen. Men så begyndte smerterne.

- Jeg hævede op og fik meget ondt. Jeg faldt om af træthed, når jeg kom hjem. Når det er værst, er det i både hænder, fødder, knæ, håndled og skuldre - på én gang, forklarer Helle Marvig Hansen.

En sygemelding var uundgåelig.

- JEG REGNEDE IKKE MED, JEG KOM HER MERE.

Helle Marvig Hansen, flex-jobber.

- Jeg regnede ikke med at komme her mere, for jeg kunne ikke holde til arbejdet.

INGEN SLÅSKAMP

Allerede efter en sygedag kom hun til samtale med mestersvend Jesper Lorenzen. Han taler med de

sygemeldte om, hvorfor de er syge, og hvad han og virksomheden kan gøre for at hjælpe dem videre.

- Helle kom op på mit kontor til en samtale ligesom alle andre, og så snakkede vi om hendes problemer. Det stod hurtigt klart, at vi måtte finde en løsning, der var mere skånsom, siger Jesper Lorenzen.

OPRETTEDE FLEX-JOB

Med sygdommen begyndte også en kamp med kommunen om Helle Marvig Hansens fremtidige arbejdsliv. Her trådte Jesper Lorenzen til og blev bindeleddet mellem hende og kommunen, så Helle kun skulle fokusere på sin sygdom.

- Det føles rigtig godt at kunne hjælpe Helle. Det var en sag, jeg gik meget op i, for jeg ville gerne hjælpe hende så meget som muligt gennem hele forløbet, siger Jesper Lorenzen.

Han, tillidsmanden og Tulip testede, hvor mange arbejdstimer Helle

Marvig Hansen kunne holde til og fik oprettet et 20-timers flex-job til hende. Jobbet er sammenstykket af opgaver, der tidligere har ligget på forskellige medarbejdere. Blandt andet etiket-opsætningen, som en mestersvend før tog sig af.

- ALLE STEDER BURDE HAVE SÅDAN EN SOM JESPER.

Helle Marvig Hansen, flex-jobber.

- Min skræk var at skulle et andet sted hen i arbejdsprøvning, så jeg er lykkelig for at kunne blive. Jesper har været en stor hjælp, fortæller Helle Marvig Hansen.

- Alle arbejdspladser burde have én som Jesper. Uden ham ved jeg ikke, hvor jeg havde været i dag. Jeg er ikke færdig med at gå på arbejde endnu. ■

- HELLE ER MIT SVENDESTYKKE

EFTER BARE ÉN DAGS FRAVÆR TAGER JESPER LORENZEN EN SYGE-SAMTALE.

Mestersvend Jesper Lorenzen har fået føjet en ny funktion til sit job. Han har en samtale med alle medarbejdere, der har haft en sygedag.

- De kommer op på mit kontor, hvor vi snakker om, hvad de har fejlet. Så spørger jeg altid, om deres sygdom skyldes forhold på arbejdspladsen, og om der er noget, vi kan gøre anderledes, siger Jesper Lorenzen.

KOLLEGIAL HJÆLP

Han ser ikke sit job som en kontrolfunktion, men som en hjælp til kollegerne og en måde at være opmærksom på, om de måske har private problemer, som påvirker dem.

- Det er en god måde at finde ud af, om der er noget, vi skal være opmærksomme på. Det kan være en skilsmisse eller dødsfald i den nærmeste familie. Så ved jeg, at her er en kollega, der skal gøres lidt ekstra for, siger Jesper Lorenzen.

Han har været på flere kurser om sikkerhed, sygefravær og stress. Han har også en mentor-uddannelse, der sammen med et godt net-

værk gør ham i stand til at hjælpe medarbejderne bedst muligt.

HENSYN TIL HELBRED

En del af hans funktion er også at hjælpe medarbejderne med at komme igennem det kommunale system. Senest har han hjulpet Helle Marvig Hansen med at få et flex-job, der tilgodeser hendes helbred.

- DET VAR MIN FØRSTE OPGAVE AT HJÆLPE HELLE.

Jesper Lorenzen, sygesamtale-mand.

- Det var min første store opgave at hjælpe Helle. Hun har ikke skulle tænke på det med kommunen, for det har jeg taget mig af. Vi har holdt samtaler hver uge, og sagsbehandlingen gik hurtigt, siger en stolt Jesper Lorenzen.

- Hendes sygdom blev min første store opgave, og det er gået rigtig godt. Hun er mit svendestykke, smiler han. ■



Jesper Lorenzen er blevet "syge-passer" på Tulip i Faaborg. Han glæder sig over at kunne hjælpe sygemeldte kolleger, så de kan fastholde deres arbejde.



Tulip i Faaborg har skåret omkostningerne til sygefravær ned til 4,30 kr. pr. time blandt andet ved at finde arbejdsfunktioner, som sygemeldte medarbejdere kan håndtere.

HALVT SÅ MANGE SYGEDAGE

OGSÅ ANTALLET AF ARBEJDSULYKKER ER FALDET MARKANT.

I Faaborg har et forsøg med at komme sygefravær og ulykker til livs været en succes.

Siden mestersvend Jesper Lorenzen har fået til opgave at holde sygesamtaler, og andre initiativer er sat i værk, er sygefraværet faldet til det halve.

SYGEFRAVÆR KOSTER 4,30 KR.

- Før havde vi udgifter til sygefravær på gennemsnitligt 8,56 kr. pr. time. Nu er vi nede på gennemsnitligt 4,30 kr. pr. time, fortæller han.

Også kurven over antallet af arbejdsulykker er faldet. Det glæder fabrikschef Jørgen Dissing.

20 FÆRRE ARBEJDSULYKKER PÅ ET ÅR

- Ud over samtaler med sygemeldte medarbejdere har vi kørt et projekt i samarbejde med Danish Crown Insurance for at mindske antallet af arbejdsulykker.

- Her har vi oplevet et fald fra 35 til 15 ulykker på et år.

- Alt i alt har vi oplevet et meget markant fald i vores udgifter til sygdom og ulykker, og det er jo positivt for både Tulip og medarbejderne, siger fabrikschefen. ■



BØRSTING BESØGTE BENNY

LO-FORMAND PÅ RUNDTUR PÅ KREATURSLAGTERI.

AF ANNE-METTE GYLLENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

- Nå, er der gang i kniven?
- Ja, ellers ruster den jo bare!
- Ja, det kan vi ikke have.

Bemærkningerne falder en onsdag i april, mens formand for LO, Harald Børsting, er på besøg i skærestuen på kreaturslagteriet i Aalborg og kommer forbi kvalitetskontrollør Benny Andersen.

Han er medlem af NNF og glad for besøget af en af de danske arbejdstageres topledere.

- Det var hyggeligt at snakke med ham. Vi talte lidt om akkorden, og hvor mange kilo kød vi får igennem på en dag, forklarer den 30-årige slagteriarbejder.

HELE VEJEN RUNDT

Harald Børsting var sammen med en delegation fra LO Aalborg på rundtur på slagteriet for at få et indblik i en produktionsvirksomhed som Danish Crown.



Under sit besøg var Harald Børsting meget interesseret i kvalitetskontrollør Benny Andersens hverdag.

Fabrikschef Palle D. Sørensen og tillidsmand Henning Lønstrup viste rundt og fortalte om fabrikken, mens chefanalytiker Karl Christian Møller fortalte om Danish Crowns planer og udfordringer. På den måde kom de hele vejen rundt om Danish Crown og rundt i produktionen.

- Det er meget værdifuldt for mig at se, hvordan verden er for tillidsmand Henning Lønstrup og hans kollegaer, sagde Harald Børsting.

VIRKELIGHEDS-TJEK

Han var glad for at få et indblik i sine medlemmers dagligdag, selv

om han kender fødevarerindustrien. Harald Børsting arbejdede for år tilbage i fiskeindustrien, og han har tidligere besøgt svineslagterier, men oplevelsen i Aalborg var ny.

**- DET ER VÆRDI-
FULDT FOR MIG
AT SE, HVORDAN
VIRKELIGHEDEN ER.**

Harald Børsting, LO-formand.

- Det er noget ganske andet end svin. Det er en god oplevelse at se kreaturslagteriet. Fra tid til anden har LO held til at påvirke magthaverne, så det er vigtigt, vi kender virkeligheden, siger Harald Børsting.

Baggrunden for besøget var LO Aalborgs 125 års jubilæum. Det blev fejret med besøg på de største virksomheder i Aalborg, heriblandt Danish Crown. ■

PARTILEDER IMPONERET OVER SLAGTERI

AF ANNE-METTE GYLLENLØV

Liberal Alliances partileder Anders Samuelsen har været på besøg på verdens mest moderne slagteri. Han er imponeret over Danish Crown Horsens.

- Det er meget spændende at se så højteknologisk en produktion, siger Anders Samuelsen.

Han bor selv i Horsens og har fulgt byggeriet af det fem år gamle slagteri.

- Det er dejlig at se stedet indefra. Det er et eksempel på en virksomhed, der bidrager til Danmarks velstand, og derfor er det vigtigt, at

vi gør, hvad vi kan, for arbejdspladser som denne, siger han.

- Det er sgu' da Anders Samuelsen, udbrød en medarbejder i kantinen, da partilederen for Liberal Alliance blev vist rundt på slagteriet med 1500 medarbejdere.

TIMELØN PÅ 185 KR.

Senere samme dag deltog Anders Samuelsen i Debatten på DR2, hvor han udtalte, at en slagteriarbejder tjener 280 kr. i timen.

Det er en misforståelse, har Danish Crown gjort ham opmærksom på. De 280 kr. pr. time er de samlede lønomkostninger, slagteriet har. Den gennemsnitlige timeløn er ca. 185 kr. ■



Anders Samuelsen (t.v.) havde sin bror Kristian Samuelsen (i midten) med under rundvisningen, hvor chefanalytiker Karl Christian Møller fortalte om Danish Crowns udfordringer. Foto: Morten Fauerby.



Erik Hedemann har det godt med at gå på arbejde. Han er 66 år og har et godt helbred, så han vil gerne fortsat tage en tårn hos Tulip.

kollega, da han har taget plads i hvilerummet for at fortælle lidt om sine mange år i virksomheden.

MANGE SKIFT

- Jeg startede på slagtekæden i 1963, og siden har jeg haft en række forskellige opgaver og oplevet, hvordan arbejdsdagen har ændret sig.

- Vi har jo lavet mange forskellige produkter, som med tiden er blevet flyttet til andre fabrikker. Blandt andet lavede vi jo tidligere både pølser og suppeboller her i Faaborg.

- JEG BLIVER VED, SÅ LÆNGE JEG HAR GODE KOLLEGAER.

Erik Hedemann, krydderimester.

- I løbet af min tid på fabrikken har vi også skiftet navn rigtig mange gange.

GLAD FOR KOLLEGERNE

De forskellige typer af produkter og virksomhed har også betydet rigtig mange forskellige kolleger. Erik Hedemann er godt tilfreds med den nuværende fordeling, hvor der både er mænd og kvinder i samme produktion.

- Det er helt klart bedst sådan. Det giver en bedre stemning, som gør det rart at gå på arbejde. Det er en af grundene til, at jeg bliver ved.

- Mange af mine venner og bekendte spørger, hvorfor jeg ikke bare stopper med at arbejde. Men så længe jeg har gode kolleger og er glad for at komme her hver dag, bliver jeg ved, siger Erik Hedemann.

GODT HELBRED

Helbredsmæssigt er der da heller ingen grund til, at Erik Hedemann ikke kan fortsætte hos Tulip i mange år fremover.

- Min kone krævede, at jeg skulle have et servicetjek, så jeg har lige været en tur ved lægen. Han sagde, at alt var, som det skulle være, siger Erik Hedemann med et stort smil, før han igen går ind i krydderilageret. ■

47 ÅR I TULIPS TJENESTE

66-ÅRIGE ERIK HEDEMANN HAR PRØVET LIDT AF HVERT I SINE 47 ÅR HOS TULIP. **HAN HAR INGEN PLANER OM AT STOPPE.**

AF RUNE JUNGBERG PETERSEN
FOTO PER GUDMANN

Der er travlt hos Tulip i Faaborg, hvor 66-årige Erik Hedemann hver dag møder op for at passe sit arbejde. Det har han gjort i 47 år, og det er blevet til mange forskellige arbejds-givere og arbejdsopgaver i den tid.

Nu har han ansvaret for krydderilageret, og han har ingen planer om at droppe det arbejde.

- Jeg bliver på grund af de søde piger, siger han med et smil til en kvindelig



Efter fire km kom jeg over
målstregen med grisen Frida.
Turen tog 25 minutter.



MIT FØRSTE LØB

TIL DC RUN VAR JEG KLAR VED STARTLINJEN SAMMEN
MED 450 ANDRE LØBERE. **LØBET OM SLAGTERIET I
HORSENS VAR MIT FØRSTE LØB NOGENSINDE.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV, KROGENS LØBENDE REPORTER
FOTO MORTEN FAUERBY

Der er varmt ved startlinjen, og jeg overvejer, om jeg har for meget tøj på. Ah, det må være nerver, der får pre-sveden til at pible frem i nakken.

Tre gange rundt om slagteriet. fire km. Så langt skal jeg løbe.

Arrangør og tillidsmand Lars Mose tæller ned til start. EJ NEJ NEJ! Hvordan skal det her ende?

EN UDFORDRING

Jeg hader at løbe. I folkeskolen var "Skolernes Motionsdag" altid den værste dag på året. Jeg forstår det

ikke. Hvorfor løbe, når man kan cykle, svømme, danse eller bare gå?

Sidste år tabte jeg mig 25 kg, og undervejs skete noget med mig og løb. Mens kiloene kom af, kom løbeskoene på.

- JUHUUUU, DET HER GÅR JO MEGET GODT.

Anne-Mette Gyldenløv,
Krogens løbende reporter.

Efter at have mødt seje 60-årige Finn Lerchenfeldt, opskærer i Horsens, som trænede til DC Run, ville jeg også være med. Det var en udfordring, som måtte prøves.

AV AV AV

DYYYYYT! Starten er gået. Mine ben bevæger sig fremad sammen med de mange andre, og snart når jeg første hjørne.

- Juhuu, det her går jo meget godt, tænker jeg, mens jeg løber med både børn, maratonløbere og DC-kolleger.

Rundt om et hjørne og endnu et hjørne og så er første runde overstået.

Kort efter begynder mit ben at krampe. ARGH! Mine lunger kæmper for at få luft. Men det er for tidligt at gå i stå. Jeg går lidt, ryster benene og lunter videre. Anden runde er overstået, og jeg bliver høj ved tanken om, at jeg nu er i gang med min sidste runde.

FÆRDIG

På vej mod målstregen møder jeg grisen Frida, og efter et high-five får jeg fornyet energi og giver den alt, hvad jeg kan. Den blå målstreg bliver krydset, 25 minutter efter mit første skridt. Jeg pruster og stønner som et lokomotiv, men jeg er inde. Jeg gjorde det!

- Sejren er sød, tænker jeg og tager et stykke slik fra depotet, mens benene bliver strakt ud.

Solen bager, og JA-maratonband spiller en Thomas Helmig-klassiker, der næsten får de trætte ben til at bevæge sig igen. Hmmm, næste gang tror jeg, jeg tager fem gange rundt. ■



På dagen blev overskuddet på 21.000 kr. overrakt til Dansk Handicap Idræt, som senere fik en ekstra check og samlet fik 24.000 kr.



Flere Race Runners fra Dansk Handicap Idræt var også med i løbet, hvor der både var 6 timers løb, maraton og 2,7 km.



Allan Gade er til daglig opskærer på slagteriet i Ringsted og havde med fire kollegær taget turen til Horsens. Han løb halvmaraton og kom ind på 1 time og 23 minutter, der gjorde, han kunne gå på sejr-skamlen.



Deltagerantallet var firedoblet i forhold til sidste år.



DC'ER PÅ JOB

JOBBERNE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE TAPPER BLOD, ANDRE KRÆSER FOR DIN GANE I KANTINEN, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

ALT I ALT ARBEJDER DU SAMMEN MED 8000 KOLLEGER. VED DU, HVAD DE ANDRE GÅR OG LAVER?

DENNE GANG HAR KROGEN FAT I EN INDKØBER, SOM SØRGER FOR HØREVÆRN, TRÆSKO OG FORKLÆDER.

ANNETTE SHOPPER HANDSKER

MED BLIK FOR BÅDE SIKKERHED, ØKONOMI OG HYGIEJNE STÅR ANNETTE JAKOBSEN FOR AT KØBE ALT FRA TRÆSKO TIL KNIVE.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Du hopper i træskoene og tager hårnettet på. Forklædet bliver bundet, bomulds- og brynjehandsken er på plads, og med kniven i hånden er du klar til dagens tjans.

Hvad hvis du en dag mødte ind, og disse ting ikke var der?

Så er noget gået helt galt i Annette Jakobsens arbejdsdag. Det er nemlig hende, der køber alle tingene ind.

ANDERLEDES

- Alt, der indirekte bruges under produktionen, står jeg for. Det vil sige strygestålet, beklædning, høreværn,





CLAUS HEIN MED I MADX

Salgsdirektør for DC's hjemmemarked, Claus Hein, er kommet med i MadX's bestyrelse.

MadX står for MadExperimentarium og skal arbejde for at højne den danske madkultur i forhold til innovation, uddannelse og gastronomi.

- Det er fødevarer-erhvervet, som er i centrum af MadX's arbejde. Derfor er jeg glad for, jeg har fået muligheden for at komme med i bestyrelsen. Jeg glæder mig meget til at gå i gang med arbejdet, siger Claus Hein.

Han kommer til at sidde i bestyrelse med Arlas direktør for det danske marked, Peter Giørtz-Carlson, og den kendte madanmelder Adam Price.

FRA TANKER TIL VIRKELIGHED

Claus Hein håber, at hans plads ved bordet vil give Danish Crown mulighed for at præge arbejdet og deltage aktivt i arbejdet med innovation og gastronomi.

- Det er min ambition og mit håb, at arbejdet i bestyrelsen vil give et målbart resultat i forhold til produkter, uddannelser og teknologi. Vi skal være med til at skabe produkter og teknologi, der giver Danmark point til at sikre vores gastronomiske førerposition. Tanker og ideer skal blive til virkelighed, siger han.



Claus Hein: - MadX har fødevarer i centrum.

12 MILLIONER SVIN

Den danske bestand af svin var 1. april 2011 på 11,9 millioner. Det er to procent færre end for et år siden.

Nedgangen i svinebestanden gælder både søer, smågrise og slagtesvin, mens antallet af pattegrise var uændret. Det viser tal fra Danmarks Statistik.

Med et fald på en procent er der nu 5.156.000 smågrise, mens slagtesvinene er faldet fem procent til 3.053.000.

Flere gange om måneden tager Annette Jakobsen selv hårnnet på og besøger slagterierne for at høre, hvordan det går med de ting, hun har købt ind.

hårnet og mange andre ting, siger indkøber Annette Jakobsen.

I august sidste år begyndte hun i DC efter mange år i Dansk Supermarked.

**- DET ER BEDRE AT
UNDGÅ SKADER END
AT SPARE PENGE.**

Annette Jakobsen, indkøber.

- Det er meget anderledes at arbejde her. Fordi Danish Crown er en produktionsvirksomhed, er der mange, som bruger mine ting. Jeg skal ikke kun købe varer til den laveste pris, siger 39-årige Annette Jakobsen.

Før blev indkøbene foretaget på de enkelte slagterier. I dag er der så mange regler om sikkerhed og fødevarer at følge, at det er bedre at have én person, som står for alle indkøb. Den person er Annette Jakobsen.

PRISEN ER IKKE ALT

- Det var nyt for mig at tænke sikkerhed og brugbarhed ind i købene. Men det er bedre at undgå skader end at spare penge, siger Annette Jakobsen.

Der findes et stort udvalg af forskellige skærehæmmende handsker, som på sigt skal reduceres. For at finde ud af hvilken handske, der er bedst egnet i forhold til den enkelte arbejdsangang på slagterierne, foregår

der for tiden test på to forskellige skærehæmmende handsker, for det er vigtigt for indkøbsafdelingen og Annette Jakobsen, at medarbejderne er tilfredse.

- De tilbagemeldinger, jeg får, bliver brugt. Mit job handler ikke kun om tal, men også om mad og mennesker, forklarer hun.

OFTEN PÅ BESØG

En del af Annette Jakobsens tid går foran computerskærmen i Randers, men hver tredje måned besøger hun alle slagterierne.

- Jeg tager rundt på kvartalsbesøg for at komme tættere på fabriksindkøberne og brugerne. På den måde kan jeg høre, hvordan det går med de handsker og hårnnet, jeg har købt ind, siger hun.

**- MIT JOB HANDLER
IKKE KUN OM TAL,
MEN OGSÅ OM MAD
OG MENNESKER.**

Annette Jakobsen, indkøber.

Denne dag er turen gået til Herning og Holstebro, hvor hun skal snakke med de lokale medarbejdere om handsker, hårnnet og forklæder.

- Når der kun er én, som sidder med indkøbene, er det vigtigt, vi taler godt sammen på kryds og tværs, så jeg ved, hvordan det går. ■



DC SLAGTER FLERE KREA- TURER

Danish Crown har slagtet godt 16.000 flere kreaturer i det første halvår i år end det første halvår sidste år. Det er en stigning på 12 procent.

Antallet af slagtninger for det første halvår 2010/2011 er gjort op til 152.000. Det er godt 16.000 flere end første halvår 2009/2010.

- Vi er tilfredse med det øgede antal slagtninger. Det viser sådan set bare, at vi gør vores arbejde ordentligt, siger Lorenz Hansen, direktør i Danish Crowns Oksekødsdivision.

Mere uddybende forklarer Lorenz Hansen, at succesen hovedsageligt skyldes tre ting: konkurrencedygtig pris, troværdig noteringspolitik og god service.

- Vi anstrenger os hver dag for at yde den bedste service og afregne til den bedste pris. Det øgede antal slagtninger er resultatet af det lange, seje træk. ■

tols



Der er smil over hele linjen, når Team Pig Me er i gang på Danmarks Smukkeste Festival i Skanderborg. Arkivfoto: Claus Petersen.

TEAM PIG ME ER FUNDET

- Der har simpelthen været så mange henvendelser og forespørgsler, at vi allerede nu næsten har udsolgt af pladser på Team Pig Me, siger Agnete Poulsen.

Hun er kaptajn for Danmarks Smukkeste Svinesti og Bacon Baren, som er Danish Crowns særlige indspark på Skanderborg-festivalen. Den holdes 10.-14. august.

72 frivillige bacon-elskere er fundet, og med et hold på 80 er der næsten fyldt op til de glade dage ved Skanderborg Sø. Det er medarbejdere fra alle afdelinger i Danish Crown, som har meldt sig, både slagterier og hovedkontor.

Hvorfor Team Pig Me har så stor tiltrækning på folk, tør Agnete Poulsen godt gætte på.

- Frække Frida, de brede smil og den gode stemning er varemærker for Danmarks Smukkeste Svinesti og Bacon Baren, og det vil folk gerne være en del af, mener hun. ■

amgy

BOOM I BRYST-FLÆSK OG BOVE

Mund- og klovsyge i Korea har ført til øget import af brystflæsk og bove, og det kan mærkes i Danish Crown.

Korea har importeret 110.000 ton svinekød uden importafgift. Årsagen er udbrud af mund- og klovsyge i landet. Det anslås, at omkring 30 procent af landets svin

er destrueret. For at forhindre en eksplosion i priserne på det koreanske marked har den koreanske regering fjernet tolden på 25 procent frem til den 1. juli i år.

- Mund- og klovsygen og den annullerede told har givet et rent boom i salget af bove og brystflæsk til landet, og Danish Crown

har leveret den del, vi har kunnet magte, siger eksportchef i Danish Crown Jens Bech.

Da mund- og klovsyge ikke er en sygdom, som udryddes fra den ene dag til den anden, er der mulighed for, at den midlertidige fjernelse af tolden på 25 procent bliver forlænget ud over den 1. juli. ■

tols

WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

LÆKRE BILER INDTAGER HORSENS

HAR DU EN SPECIEL BIL? SÅ SKAL DU TIL "BENZIN I BLODET" OG SPARKE DÆK.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

3. juli klokken 10 bliver parkeringspladsen ved slagteriet i Horsens fyldt af lækre veteranbiler og flotte motorcykler.

"Benzin i Blodet" er for DC-medarbejdere, der har et lækkert veteran-køretøj, som de gerne vil vise frem til kollegaer og andre interesserede.

- Vi skal sparke dæk og fortælle røverhistorier, griner arrangør Jesper Nielsen.

PÅ TVÆRS AF AFDELINGER

Han er til daglig it-medarbejder i Horsens. Med arrangementet håber han at få DC'ere fra hele landet til at mødes på tværs af kulturer, afdelinger og køn.



Det er it-medarbejder Jesper Nielsen, som står bag "Benzin i Blodet". Selv har han en Pontiac Grand Prix.

- Vi kender kun hinanden i hvidt og stribet tøj, men når vi har almindeligt tøj på, kan vi næsten ikke genkende hinanden i supermarkedet, siger Jesper Nielsen.

- Med bilerne har en fra slagtegangen og en fra pakkeriet noget at

mødes om. Måske vil en fra Sæby møde en ny bilinteresseret kæreste fra Esbjerg den 3. juli, smiler han.

DC-medarbejdere er også velkomne til at tage en håndfuld venner med til "Benzin i Blodet".

Tilmeld dig ved at sende en mail til benziniblodet@danishcrown.dk med dit navn, afdeling, nummerplade og antal deltagere. ■

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!

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

A: Let

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

B: Svær





En gris som denne er grunden til, en amerikansk kvinde er i live. Foto: Allover.

GRIS REDDER KVINDE

Det kan være godt at have en gris i nærheden, når helbredet svigter. Det måtte amerikanske JoAnn Altsman sande, da hun fik et hjerteanfald og kollapsede i sit hjem.

Datterens hængebugsvin, kælegrisen Lulu, styrtede ud af huset og lagde sig ned på gaden for at stoppe trafikken, skriver internetsiden www.care2.com.

Grisen forsøgte utrætteligt at få hjælp og løb tilbage til huset for at se til kvinden. Gennem sin hundelem styrtede Lulu desperat tilbage til gaden for at finde hjælp. Endelig stoppede en person og fulgte den beslutsomme gris tilbage til huset, hvor han fandt JoAnn Altsman i smerte på gulvet. Hun blev straks hastet til et hospital og reddede livet.

Om grisen senere har fået en fortjenstmedalje for sin heltemodige indsats, vides ikke.

amgy

SVIN I SPROGET

MINI-ORDBOG OVER GRISEDE UDTRYK OG VENDINGER.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

GRISEN HAR ALTID VÆRET EN DEL AF DANSKERNES HVERDAG OG DERMED OGSÅ AF SPROGET. HER ER ET UDPLUK AF DE DANSKE UDTRYK OG ORD, DER ER GÅET GRIS I – SAMMEN MED EN FORKLARING PÅ, HVAD DE BETYDER.



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



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown omsatte for 45 milliarder kr. i regnskabsåret 2009/10
- Godt 5 milliarder kr. blev omsat i Danmark, mens resten – knap 40 milliarder kr. – kom fra omsætning i udlandet
- Vi var ca. 23.000 heltidsansatte i DC sidste år
- Heraf var 14.000 medarbejdere ansat i udlandet
- 9.000 medarbejdere var beskæftiget i Danmark
- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagterbranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn for eksempel skjern
- Og derefter dctime som password

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





GRILLEDE SAUTÉ-SKIVER MED KARTOFLER OG PEBERFRUGTSALAT

Måske er grillen allerede stillet frem på terrassen, ellers er denne opskrift en god anledning til at tage fat på grillsæsonen og sommermaden.

Opskriften er beregnet til to personer. Når først grillen er varm, tager det blot en halv times tid at tilberede maden.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

250 gr sauté-skiver af svinefilet,
½ cm tykke
1 lime
2 spsk olie
salt og peber

PEBERFRUGTSALAT

1 gul peberfrugt
1 rød peberfrugt
2 spsk kapers
1 løg
1 tsk vineddike
2 tsk olie
salat
frisk koriander eller basilikum

SÅDAN GØR DU

Tænd grillen.

Læg sauté-skiverne i en marinade af limesaft, olie, salt og peber. Stil dem i køleskab, til salaten er færdig.

Skær kartoflerne i halve og kog dem ca. 10 minutter. Pensl dem med olie og grill dem, til de er møre.

Skær peberfrugterne i fine strimler. Bland dem med kapers og fintsnittet løg. Rør en dressing af vineddike, olie, salt og peber og hæld den over peberfrugterne. Vend med salat og plukket koriander.

Lad kødet dryppe af i en si. Grill sauté-skiverne 1 minut på hver side, 2 minutter i alt.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Pernille Bækgaard.

JUBILARER

MAJ/JUNI

ESBJERG
25. maj 2011
40 års jubilæum
David Brandt
Slagtegang

HADSUND
9. juni 2011
25 års jubilæum
Brian Lemvigh
Skærestuen

HERNING SD
9. juni 2011
25 års jubilæum
Svend Foghmar
Opskæring

HORSENS
7. juni 2011
40 års Jubilæum
Erik Sørensen
Udbening

12. JUNI
50 års jubilæum
Henning Kristensen
Slagtegang

RINGSTED
26. maj 2011
25 års jubilæum
Lone Jensen
Administration

5. juni 2011
25 års jubilæum
Hans Jørgen Pedersen
Slagtegang

14. juni 2011
35 års jubilæum
Erik Ruhoff
Skærestue 3

19. juni 2011
25 års jubilæum
Claus Mølsted Jensen
Produktion

SKJERN
3. juni 2011
25 års jubilæum
Gunnar Graakjær
Skærestue

SKÆRBÆK
16. juni 2011
25 års jubilæum
Leif T. Nielsen





HVORNÅR ER VI FÆRDIGE?

Mandag i denne uge har offentliggjort vi resultatet af første halvårs indsats i koncernen. Det er et solidt resultat, og det vidner om et stabilt Danish Crown.

Man kan læse mere om halvårs resultat inde i Krogen. Her kan man også læse, at vi står over for nogle udfordringer i andet halvår, og det skal vi alle sammen være opmærksomme på allerede nu.

De gode resultater, vi leverer i øjeblikket, må ikke blive en sovepude. Hverken for ledelse eller for medarbejdere. Og det er uanset, om det handler om hygiejne, økonomi eller ledelse.

Selvfølgelig skal vi være gode – og blive endnu bedre – til at fejre succes'erne. Vi skal glæde os over, at den massive indsats, alle satte ind med i forbindelse med DC Future, gav de resultater, vi sigtede efter – og at det stadig bærer frugt.

Men selv om det ville være nærliggende – og måske endda tiltrængt – at slække lidt på de stramme tøjler efter en stor indsats, så er forudsætningen for Danish Crowns fortsatte succes og eksistens, at vi på alle områder holder et meget højt niveau.

Og der er fortsat enormt store udfordringer, når det handler om,

hvad det koster at lave et kilo kød i Danmark i forhold til landene omkring os.

Det kommer ikke til at ændre sig, og derfor kommer vores fokus på det heller ikke til at forsvinde. Hvis ikke vi i dag havde en hel del arbejdspladser uden for Danmark – så ville der slet ikke være ret mange danske arbejdspladser. Så det er ikke enten-eller. Det er både-og.

I denne uge blev der afholdt et møde i Bruxelles mellem nogle socialdemokratiske medlemmer af Europaparlamentet, europæiske fagforeninger og organisationer inden for kødbranchen. Dagsordenen var social dumping, som NNF har haft på dagsordenen igennem de seneste år. Her var næstformanden i den danske fagforening Jens Peter Bostrup på talerstolen, hvor han valgte at kritisere Danish Crown. Nogle af de problemstillinger, der gjorde DC Future nødvendig, er tilsyneladende glemt.

Omkostningerne skal holdes nede, hvis vi skal betale ejerne en afregning, de kan leve af. Og hvis ikke landmændenes økonomi er bæredygtig, så er der på lang sigt ikke noget Danish Crown. Det har vi åbenbart brug for at blive ved med at forklare. Så svaret på overskriften er, at vi forhåbentlig aldrig er færdige. For den dag, vi er færdige

med at udvikle os, så er vi også færdige med at være her. Og det, håber jeg, har meget lange udsigter.

Danish Crown er en synlig og markant spiller i det danske samfund. Det betyder også, at vi er attraktive at besøge, og det har vi grund til at være glade for og stolte over. For eksempel får vi den 27. maj besøg af Hans Kongelige Højhed Prinsgemalen i Horsens.

Alene i løbet af disse uger har vi næsten ugentligt politikere på besøg – ofte på deres efterspørgsel og fra alle partier. Og hver gang får vi lejlighed til at fortælle om både succes'er og udfordringer, så politikerne bliver bedre klædt på.

Også udenlandske ministre og stats- overhoveder besøger i en lind strøm vores virksomhed, ligesom der er en enorm efterspørgsel fra både dansk og udenlandsk presse. Senest har 450 mennesker deltaget i Horsens Run, hvor Lars Mose også i denne sammenhæng brugte anledningen til at fortælle gæsterne, at det i Danish Crown handler om mad.

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

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

6. maj 2011

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning

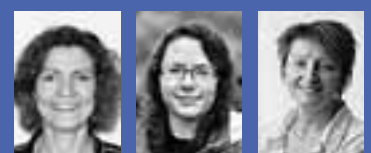
Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabriksskiftet,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herning



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Anne-Mette Gyldenlöv Laursen
journalist-
praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers