

VÆK MED SKÆG

S3

EN IPAD FOR
DIN IDÉ

S 4-5

781 KM
FOR ANDRES
SKYLD

S6

RØG KAN
KOSTE
JOBDET

S10-11




krøgen

SEPTEMBER 07-2011

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

EN IPAD FOR EN GOD IDÉ

Nu får du et sted at gå hen, når du får en god idé ligesom Martin René Rasmussen fra Ringsted. Du kan deltage i konkurrencen om at vinde to iPads.



SIDE 10-11

RYGNING FORBUDT

Fabrikschef Kaj Meldgård har et rigtig godt argument for at håndhæve sit forbud mod rygning. Brænder slagteriet, mister 885 medarbejdere deres arbejdsplads.

SIDE 7

THAI-BOKSER TIL VM

Hun er Sveriges bedste thai-bokser og ansat i Pølsemannen. Mød the pølsewoman Marijeta Milic.



SIDE 12

KINA VIL HAVE KVALITET

Kineserne er vilde med dansk svinekød. Det danske køds ry for ensartet kvalitet og høj fødevarer-sikkerhed gør Danish Crown til et topnavn i Kina.

SIDE 16

Leder: Skæg er ikke for sjov.

FORSIDE + SIDE 3

Det er slut med skæg i produktionen. Altså ikke med humoren, men med fipskægget, overskægget og fuldskægget. Ellers må man bære skægbind.

Forsidefoto: Claus Petersen.



Kendte politikere blev udfordret i kørestolsbasket. Her er det Benny Engelbrecht (S) i rød bluse og Mike Legarth (K) i blå bluse, der kæmper om bolden, mens stævne-arrangør Palle Petersen (i ternet skjorte) ser til i baggrunden. Foto: Asger Frisgaard.

TULIP-ANSAT SENDTE POLITIKERE I KØRESTOL

PALLE PETERSEN BRUGTE VALGKAMPEN TIL AT SÆTTE SIT EGET FOKUS PÅ HANDICAP-IDRÆT.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

- Min chef sagde da i fredags, at det var godt, arrangementet snart var overstået, for engang imellem har jeg nok også ringet lidt i arbejdstiden, men det skal jeg nok få indhentet.

Sådan fortæller mestersvend i Tulip Vejle Palle Petersen oven på et stort basketball-stævne for spillere i kørestol. Det blev holdt i Hældagerhallen i Vejle og var arrangeret af Palle Petersen, der ved siden af sit arbejde bruger megen tid på handicapidræt.

Hans 16-årige søn Pierre er nemlig fysisk handicappet. Pierre er ikke i stand til at gå, og derfor har han og faderen kørt til Odense for at træne to gange hver uge i de seneste to år, fordi der kun findes tre kørestols-basket-klubber i Danmark.

- Det er vigtigt for mig, at der er mulighed for, at fysisk handicappede også kan dyrke motion. Det betyder meget for min søn, og det betyder meget for andre

fysisk handicappede, siger Palle Petersen.

RØD MOD BLÅ BLOK

For at skabe ekstra opmærksomhed om stævnet 10. september og sporten havde han arrangeret en forkamp med deltagelse af en række kendte danske politikere, der i valgets ånd selvfølgelig spillede blå blok mod rød blok.

- FYSISK HANDICAPPEDE SKAL OGSÅ KUNNE DYRKE MOTION.

Palle Petersen, mestersvend og klubstifter.

Det blå hold omfattede blandt andre Ellen Trane Nørby (V), Carina Christensen (K) og Jørn Dohrmann (DF), mens det røde hold blandt andre bestod af Benny Engelbrecht (S), Anders Myrhøj (SF) og Anne-Katrine Brorson (S).

STIFTER LOKAL KLUB

Det blå hold vandt 8-4 på fire scoringer af Jørn Dohrmann. Men

ifølge Palle Petersen var den sande vinder handicapidrætten.

- Vi fik sat fokus på sporten og skabt en lokal interesse, der gør, at vi nu kan etablere vores egen klub i Vejle med navnet Vejle Rolling Devils. Derfor vil jeg også gerne rette en varm tak til de virksomheder og organisationer, der har hjulpet med at gennemføre arrangementet. Det er blandt andre Tulip, Meyra, Schuett og Jan i Flensborg og Dansk Handicap Idrætsforbund, siger Palle Petersen.

STORT ARBEJDE

De deltagende politikere hæftede sig da også mere ved arrangementet og Palle Petersens store arbejde end ved resultatet af kampen.

- I min tid som både socialpolitisk ordfører og idrætspolitisk ordfører har jeg brugt megen tid på handicapidræt. Det er vigtigt at skabe mere opmærksomhed om mulighederne, og det har Palle gjort med stævnet her i Vejle. Derfor var det også vigtigt for mig at prioritere at være med i dag, selv om jeg har travlt med valgkampen, bemærker Venstres politiske ordfører Ellen Trane Nørby. ■

SLUT MED SKÆG I PRODUKTIONEN

MEDARBEJDERE MED SKÆG SKAL NU DÆKKE DET TIL MED DET NYE SKÆGBIND. DET KRÆVER KUNDERNE.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Først kom det nye hårnet, og nu er turen kommet til skægget. 1. september blev skægbindet indført i Svinekødsdivisionen i Danish Crown.

Reglen er, at medarbejdere med alt over daggammelt skæg skal have skægbind på.

Danish Crowns kunder forventer en høj fødevarer sikkerhed af os, og derfor er det blevet obligatorisk at bære skægbind i produktionen.

Den nye beklædningsdel har fået en blandet modtagelse blandt nogle af de skæggede medarbejdere på slagteriet i Blans. Nogle forbander det langt væk og tager skægget af. Andre er ligeglade. ■



ALLAN NISSEN, 50 ÅR, ARBEJDER I OPSKÆRINGEN

- Jeg har haft skæg siden 15-års alderen, så det beholder jeg, skægbind eller ej. Jeg har det ikke godt med at skulle have skægbind på, men jeg vænner mig nok til det. Hellere det end at barbære det af.



RAJENDRA MANDAVIA, KALDET CHARLIE, 57 ÅR, ARBEJDER PÅ SLAGTEGANGEN

- Det betyder ikke noget at have skægbindet på. Det generer ikke mig. De andre spørger, om det er for varmt at have på, men så griner jeg bare og siger, jeg ikke laver noget.



BRIAN VESTERGAARD, 38 ÅR, TILLIDSMAND

- Mit overskæg ryger af. Jeg kan ikke holde ud at have det på. Nogle vælger ligesom mig at barbære det helt af, og de ser helt anderledes ud. Det er ikke en skønhedssalon, men skægbindet ligner noget, der er løgn.



EN KUMMERLIG

VASK OG SPAR. SÅ ENKELT KAN DET GØRES.

AF LISBETH CARØE
FOTO PER GUDMANN

Derhjemme er han typen, der slukker lyset efter sig og sparer på vandet. Den miljøbevidste holdning har mestersvend Martin René Rasmussen også med sig, når han går på arbejde på Danish Crown i Ringsted.

Derfor undrede han også over det store forbrug af vand, der finder sted, hver gang en af de blå plastik-kummer kommer renskurede ud af vaskemaskinen.

- Vandet væltede ud på gulvet, og den slags ressourcspild irriterer mig. Så jeg tænkte, at det måtte man kunne gøre noget ved, forklarer Martin René Rasmussen.

17 LITER VAND

Som tænkt så gjort. Han deltog i forvejen i DC's talentudviklingsprogram og manglede en faglig opgave at arbejde med, så han valgte at se på, om kummevaskeren kunne optimeres.

Han gik i gang med at måle vandspildet og fandt ud af, at for hver eneste gang, én plastik-kumme er gjort ren, løber 17 liter 80 grader varmt vand lige i kloakken. Med 180 kummer i døgnet bliver det til godt 3000 liter vand.

Løsningen er en spildvandsbakke. Det er en opsamlingsrist i gulvet, hvorfra det brugte vand pumpes videre til et filter, der renses vandet, så det kan genbruges i kummevaskeren.

- VANDET VÆLTETE UD PÅ GULVET. RESSOURCESPILD IRRITERER MIG.

Martin René Rasmussen, mestersvend og idémager.

Alt i alt har projektet kostet ca. 27.000 kr. Den samlede besparelse på vand og energi er beregnet til ca. 35.000 kr. på et år, så projektet har tjent sig selv ind på otte måneder, fortæller Martin René Rasmussen ikke uden stolthed.

LAVERE VASKETID

Dertil kommer den besparelse, som en reduceret vasketid kan give. Ringsted's svar på Georg Gearløs arbejder på at mindske vasketiden til to og et halvt minut i stedet for fire minutter pr. kumme i dag. Det vil spare yderligere strøm.

Undervejs har han fået hjælp fra to eksterne firmaer, ligesom



VIND EN IPAD

VIND MED DIN GODE IDÉ

INNOVATIONSGRUPPE UDLODDER TO IPADS.

Kom med din gode idé og vind en iPad.

Sådan lyder det lokkende fra innovationsgruppen i Danish Crown. Ja, faktisk er gruppen parat til at honorere to gode ideer med hver sin iPad. De er gevinsten i en konkurrence, der løber fra 20. september til 20. oktober.

Meningen med konkurrencen er at sætte skub i det nye initiativ, som kaldes Idéforum. Her kan alle melde ind med forslag, som de ikke ved, hvor de ellers skal fremlægge dem.

Idéforum er et internetbaseret værktøj, du kan finde på KroneNet under Nyttige genveje.

Her kan du skrive ind med din idé,

og andre kan lade sig inspirere og kommentere.

SKUBBE PÅ NYTÆNKNING

Om baggrunden for at oprette Idéforum siger innovationskoordinator Anne Bak Nielsen.

- Det kommer af, at vi gerne vil blive bedre til at skabe nytænkning og udvikling på tværs af afdelingerne i



Du kan vinde en iPad, hvis du har en god idé.

GOD IDÉ



Mestersvend Martin René Rasmussen kom forbi kummervaskeren og bemærkede det store forbrug af vand. Det fik ham til at arbejde på at finde en bedre, billigere og mere miljøvenlig løsning.

fabrikkens tekniske afdeling og arbejdsstudiefolk har arbejdet med at finde den rigtige løsning. Miljøudvalget og veterinærmyndighederne har sagt god for ideen, som nu bliver sat i værk i løbet af kort tid.

Martin René Rasmussen selv glæder sig over, at hans idé kan bidrage til, at Danish Crown sparer penge og ressourcer og dermed gavner miljøet. Og så vil han da også se, om han selv kan score en ekstra gevinst ved at deltage i den konkurrence, som Idéforum har udskrevet. ■

Danish Crown. Vi håber, at vi på den måde kan finde løsninger, så vi gør arbejdsgangene lettere og skaber en endnu bedre organisation.

Hun forklarer, at Idéforum er et supplement til de ideer, der i forvejen opstår rundt omkring i virksomheden. Det er et sted, hvor medarbejderne på tværs af afdelinger kan sparre med hinanden om de kreative ideer, de går med, og hvor de kan få testet, om ideerne holder i virkeligheden.

Anne Bak Nielsen forklarer, at forslagene enten skal bidrage til at

udvikle forretningen Danish Crown eller til at skabe endnu bedre trivsel i virksomheden. ■

FAKTA

- Innovationsgruppen er en tværfaglig gruppe af medarbejdere fra Danish Crown
- Formålet er at fremme innovation og nytænkning i virksomheden
- Idéforum skal sikre, at alle medarbejdere har et sted at henvende sig med en god idé.



Kjeld Johannesen har været med en større erhvervsdelegation i Rusland. Foto: Baltikum/Carlsberg.

NYE MULIGHEDER I RUSLAND

DANISH CROWN STÅR FOR 20 PROCENT AF DANMARKS EKSPORT TIL RUSLAND.

AF JAN FØNSS BACH

Det var ikke tilfældigt, at Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen sad med ved bordet, da "Russian Danish Business Forum" i Skt. Petersborg underskrev en fælles erklæring om blandt andet at styrke og fremskynde det økonomiske samarbejde mellem Rusland og Danmark. Det skete i forbindelse med det danske kongehus og en stor erhvervsdelegations besøg i begyndelsen af september.

Danish Crown sender hver uge 80 containere med virksomhedens produkter til Rusland. Det betyder, at Danish Crown alene står for mere end 20 procent af den danske eksport til Rusland.

- Det er ikke noget nyt, at vi eksporterer store mængder svine- og oksekød til Rusland, men vi oplever i øjeblikket også, at Rusland byder på nye forretningsmuligheder, fortæller Kjeld Johannesen.

DANSK VIDEN I HØJ KURS

Danish Crown har gennem mere end 20 års samhandel opnået en fælles kulturel forståelse med virksomhedens russiske samarbejdspartnere.

- Det betyder, at vi nu oplever en stigende efterspørgsel efter dansk know-how. Det gælder både inden for slagteridrift, fødevarer sikkerhed og produktion i al almindelighed, siger Kjeld Johannesen.

- I samarbejde med vores russiske partnere har vi allerede bidraget på flere områder, og vi tror på, at Danish Crown har store muligheder for at blive en vigtig strategisk samarbejdspartner i hele værdikæden fra jord til bord, siger han.

Danish Crown er kendt verden over for sin høje produktstandard og en fødevarer sikkerhed i den absolutte verdenselite.

- Vi håber og tror derfor på, at vi fortsat vil være en af de russiske fødevarer virksomheders foretrukne leverandører og ser frem til at videreudvikle den stigende eksport af videns-baserede ydelser fremover, fastslår Kjeld Johannesen. ■



- MAN SKAL NOK VÆRE LIDT SKØR FOR AT CYKLE 781 KM

ESBJERG-MEDARBEJDERE
HAR CYKLET TIL SKAGEN
OG HJEM IGEN TIL FORDEL
FOR SINDSLIDENDE.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

781 kilometer. Så langt har Lars Kaus, Bjarne Eriksen og Jens Henrik Toftdal cyklet på fire dage, hvor turen gik fra Varde til Skagen. Og hjem igen.

- Benene var trætte, men vejret var godt, og generelt gik alt, som det skulle, siger Lars Kaus.

Han arbejder til daglig som reparatør på Danish Crowns slagteri i Esbjerg sammen med Bjarne Eriksen og Jens Henrik Toftdal.

De var med til Danmarks længste motionsløb "Cykel for Sagen", der rejser penge til idrættstilbud for sindslidende.

FLYVENDE GRISE

- Det var rart at gøre en forskel for andre med en udfordring, jeg selv kan lide, siger Lars Kaus.

Han og kollegerne havde fået tøj fra Danish Crown. Et outfit, som fik smilene frem hos de andre cykelryttere.

- Vi havde flyvende grise på vores tøj. Det var der mange, som lige skulle tygge lidt på, for de kunne



ikke lige regne ud, hvilket firma vi kom fra. Men da de så kronen, synes de, det var meget morsomt, fortæller Lars Kaus.

KLAR IGEN NÆSTE ÅR

Turen var delt op i fire etaper med overnatning i Aarhus, Aalborg og Skagen, inden turen gik hjem til Varde. Den sidste tur var på over 400 km. Den tur tog Bjarne Eriksen og Lars Kaus i ét træk.

Lars Kaus (til venstre) og Bjarne Eriksen er klar til at cykle for sagen igen næste år.

- Det var en prøvelse at cykle så langt. Man skal nok være lidt skør for at cykle 781 km i løbet af fire dage, griner Lars Kaus.

Ikke desto mindre er han og de andre DC'ere klar til at gøre det igen.

- Hvis der bliver et løb igen næste år, vil vi bestemt være med igen. Det har været ekstremt hårdt, men også ekstremt fedt, siger han. ■

DC INVESTERER I NY FABRIK I USA

En ny fabrik skal fremtidssikre Danish Crowns datterselskab Plumrose USA, som de senere år har haft svært ved at følge med efterspørgslen.

Virksomheden er vokset støt, og et storstilet samarbejde med de største amerikanske supermarkeds-kæder har de senere år betydet, at Plumrose USA har haft meget svært ved at følge med interessen for virksomhedens produkter. Derfor planlægger Danish Crown

nu at udvide Plumrose USA ved at bygge en ny pålægsfabrik i Council Bluffs, Iowa. En fabrik, der skal sikre konkurrence-dygtigheden – også i fremtiden.

ÆLDRE FABRIKKER

- Vi oplever en stigende konkurrence i USA, men alligevel er det lykkedes at skabe organisk vækst over en årrække – til trods for at vores fabriks-struktur i USA er af ældre dato. Hvis vi også fremover skal kunne følge med efterspørgslen,

er der brug for ny kapacitet, siger bestyrelsesformand i Plumrose USA, Flemming N. Enevoldsen.

- De seneste år har vi måttet arbejde seks-syv dage om ugen for at følge med, og fremtidssikringen af Plumrose USA kræver derfor, at vi bygger en ny pålægsfabrik, forklarer han.

BILLIGERE PRODUKTION

- Vi fastholder bedst værdien af Plumrose-selskabet ved at have en

konkurrencedygtig fabriks-struktur. Og den nye fabrik vil kunne producere markant billigere – både i form af mere automatisering og færre lønkroner og fordi vi nu får reduceret transportomkostningerne mellem de eksisterende fabrikker betydeligt, siger Flemming N. Enevoldsen.

Første spadestik til den nye fabrik i Council Bluffs bliver foretaget den 1. oktober 2011. Fabrikken ventes at stå klar efter cirka et år. ■

HÅRDTSLÅENDE SVENSKER KÆMPE FOR PÖLSEMANNEN

MARIJETA MILIC ARBEJDER HOS PÖLSEMANNEN, MEN **PØLSER ER EN FORBUDT SPISE** LIGE NU. HUN TRÆNER FIRE TIMER HVER DAG FORUD FOR VM I THAI-BOKSNING.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

FOTO PER GUDMANN

Med fire timers daglig træning og en skrap kostplan er der ikke megen tid til venner og pølsemadder for 27-årige Marijeta Milic. Til daglig sidder hun på Pölsemannens kontor i Malmø, hvor hun holder styr på både sælgere og økonomi.

Og snart må kollegerne hos Pölsemannen, der er Tulips svenske datterselskab, klare sig selv for en stund. Marijeta Milic tager turen til Uzbekistan, hvor hun som svensk mester repræsenterer de blå-gule ved VM i thaiboksning.

TRÆNER HÅRDT

En sport, som hun kun har dyrket i seks år, men alligevel står med gode muligheder for at komme helt til tops.

- Jeg håber selvfølgelig, at jeg har talent, men det kræver også hård træning. Jeg træner hver dag, inden jeg går på arbejde, og igen, når jeg kommer hjem, og så bruger jeg aftenerne på at hvile, så jeg er klar til næste dag, forklarer Marijeta Milic.

- Jeg har også en meget stram kostplan, så det er slut med pølser for en stund, griner hun.

UNDER 48 KILO

Udover at holde formen ved lige skal hun også holde godt øje med vægten. Som VM-deltager i klassen for kvinder under 48 kilo er der ikke meget plads til udskejelser. Specielt ikke, når man som Marijeta Milic håber at vende hjem som vinder.

- Thaiboksning er en lille sport, så det er svært at få meget at vide om sine modstandere. Jeg har trænet med den danske og den finske mester, og i al beskedenhed er jeg bedre end dem. Men det er først, når jeg kommer til Uzbekistan, at jeg 100 procent sikkert finder ud af, hvem der ellers stiller op, siger Marijeta Milic.

SKADER ER SJÆLDNE

Uanset hvem modstanderne bliver, håber hun dog at vende hjem til Sverige med både en VM-titel og sit gode helbred. For selv om sporten kan se voldsom ud, understreger Marijeta Milic, at skader er sjældne.

- Thai-boksning kan godt virke voldsomt, fordi det for eksempel er tilladt at give modstanderen et knæ i hovedet, men skader er sjældne. Der er langt flere skader i for eksempel fodbold og håndbold, fordi slag og vrid ofte kommer uventet i de sportsgrene. I thaiboksning ved man jo godt, at man kan blive ramt og er klar til at modtage et rent stød, siger Marijeta Milic.

STØTTE FRA KOLLEGER

Hun har da heller aldrig selv oplevet at få en skade i sine år som thaibokser, og hun forventer derfor at vende sund og rask tilbage til Pölsemannen efter VM. Og gerne med en VM-medalje til at pynte kontoret og glæde kollegerne.

- Mine kolleger hos Pölsemannen

har støttet mig meget i mine bestræbelser på at blive verdens bedste. Det er jeg meget taknemmelig for, og jeg vil også

tænke på dem, når jeg forhåbentligt bliver verdensmester, siger Marijeta Milic. ■



Marijeta Milic håber at komme hjem med en VM-medalje.



- DE er blevet til VI

28 BURMESERE FLYTTEDE FRA GRINDSTED TIL SÆBY FOR FEM ÅR SIDEN. DET ER BLEVET EN SUCCESHISTORIE OM GOD INTERGRATION.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er tidlig mandag morgen den 2. oktober 2006 i Sæby. Tillidsmand Karsten Thomsen følger 28 burmesere ind på slagteriet, som nu skal være deres arbejdsplads. Robert Møller og hans kolleger i forende-afdelingen ser til. Slagteriet mangler arbejdskraft, det ved de.

- Vi kolleger talte sammen om at få de nye ind på stedet, og hvordan vi tacklede det at få deres kultur integreret i vores. Men det er bare gået så nemt. De er så søde og gode til at arbejde, fortæller 49-årige Robert Møller.

Han arbejder i forende-afdelingen sammen med 14 burmesere.

- Det var lidt svært at arbejde sammen i starten, fordi der var en sprogbarriere. De havde ikke lært meget dansk, inden de kom. Men siden er de blevet rimeligt gode til at tale dansk, så nu går det godt, siger Robert Møller.

FRA BURMA TIL DANMARK

Til hverdag står Robert Møller sammen med 38-årige Aung Hlaing That Dai. Han og familien flygtede i 2004 fra Burma, som i dag hedder Myanmar. Her blev han forfulgt og chikaneret på grund af sin kristne tro.

Med hjælp fra FN kom han til Grindsted i Danmark og fik arbejde på Danish Crowns slagteri. Da fabrikken skulle lukke, fik han og hans landsmænd tilbudt arbejde i Sæby.

- DE ER SÅ SØDE OG GODE TIL AT ARBEJDE.

Robert Møller, kollega.

- Jeg tænkte over det, for min familie var lige kommet på plads i vores egen lejlighed. Men det er vigtigt for mig at arbejde og kunne klare mig selv, og det her er en god arbejdsplads, så vi sagde ja til at komme til Sæby, siger Aung Hlaing That Dai.

HAR KØBT HUS

Hans kone Mimi arbejdede også på slagteriet og er i dag i opskæringen. De andre burmesiske flygtninge tog også hele familien med til Nordjylland. De blev midlertidigt indkvarteret i en feriekoloni.

- Det var lidt svært at bo i feriekolonien, for vi var fire-fem personer på et lille værelse. Heldigvis var Karsten hurtig til at finde bolig til os, så det var kun to måneder, min kone og datter boede der. Så flyttede vi til Frederikshavn i lejlighed,

fik kørekort og bil, og sidste år købte vi nyt hus, siger en glad Aung Hlaing That Dai.

MED TIL LÆGE

Det var i høj grad tillidsmændene Per Jensen og Karsten Thomsen, som stod for modtagelsen af de mange nye medarbejdere.

- Jeg var med til at tage imod dem i feriekolonien, som var en midlertidig løsning, for vi kunne ikke skaffe 28 lejligheder så hurtigt. Selvom de boede tæt, kom de godt ud af det. Det var berigende at komme i kolonien, for de slog sig for eksempel sammen og lavede mad sammen. I de to måneder, det tog at finde boliger til dem, kom jeg meget tæt på dem, siger Karsten Thomsen.

Burmeserne kunne ikke selv komme rundt, så han kørte dem rundt og var med hos både lægen, jordemoderen og tandlægen.

FANTASTISK OPLEVELSE

- Jeg fik ikke løn for alle ekstratimerne, men der var også en tilfredsstillelse i det. Jeg gav den fuld skrue, og selvfølgelig var jeg træt i den periode, men når jeg ser tilbage i dag, så er jeg glad. Det var en fantastisk oplevelse, siger han.

Til spørgsmålet om han ville gøre det igen, er svaret ja. Af hele hjertet, ja.

- Hvis nogen spørger om hjælp, så vil jeg gerne hjælpe. Det har været en stor oplevelse for mig, og jeg tror også, det udvikler én personligt, at man skal være med i så mange problemstillinger, siger tillidsmanden.

VIL KLARE SIG SELV

- Per Jensen og jeg snakkede om, at vi skulle være meget på i starten, men vi også skulle også være gode til at give slip. Det, synes jeg, faktisk er gået godt. De har selv villet og har været gode til at slippe os, og vi har været gode til at slippe dem, siger Karsten Thomsen.

- DET ER VIGTIGT FOR MIG AT ARBEJDE OG KUNNE KLARE MIG SELV.

Aung Hlaing That Dai, burmeser.

Burmesernes store vilje til selvstændighed var også en af grundene til, at Aung Hlaing That Dai overhovedet tog til Sæby.

- Det er vigtigt for mig og min familie at arbejde og tjene penge, så andre ikke skal hjælpe os. Vi kan selv. Det er svært at læse dansk, så tillidsmanden har hjulpet os meget med papirer om arbejde og andre ting.



Mester Poul Erik Johansen taler med Aung Hlaing That Dai om stort og småt.

DE SÆTTER KULØR PÅ HVERDAGEN

- Jeg var lidt bekymret for, om de magtede opgaven, da de kom. Men hænderne vender rigtigt på dem, og de er dygtige med kniven.

Sådan fortæller Poul Erik Johansen, som er mester i forende-afdelingen. Her arbejder 14 burmesere og blandt dem også Aung Hlaing That Dai.

- Han og de andre burmesere er meget pligttopfyldende og hører efter, hvad man fortæller dem. Du kan stole på dem og får valuta for pengene, siger Poul Erik Johansen.

- Nogle dage råber de "yes" og synger burmesiske sange, som så slår over i danske sange. Og så synger



Robert Møller og Aung Hlaing That Dai udbener midterstykker sammen, og de holder af hinandens selskab.

Vi er glade for den hjælp, men jeg vil gerne selv, siger Aung Hlaing That Dai.

Især breve om forsikring, opholdstilladelser og skadesanmeldelser er svære at læse, og her hjælper Karsten Thomsen stadig. Han har derfor ikke sluppet burmeserne helt. Han er stadig den, de kommer til, hvis noget går galt, selvom kollegerne også hjælper godt til.

SAMMENHOLD

- Når burmeserne er mødt på arbejde, så har alle taget sig af

dem. Det kan man godt rose medarbejderne og firmaet for. De er gode til at tage sig af hinanden, og de passer på deres egne, siger Karsten Thomsen.

Den ros vil Robert Møller i produktionen gerne tage imod. Han er glad for sine nye kolleger.

- Aung og jeg har ikke meget tid til at snakke sammen, mens vi arbejder. Men vi kommer godt ud af det med hinanden. Han og de andre hører til her. De er blevet til "vi". Vi fra Sæby. ■

FLYGTNINGE FRA BURMA

- Burmeserne eller chin, som de gerne vil kaldes, kommer fra det buddhistiske Burma eller Myanmar, som landet i Sydøstasien hedder i dag
- De er forfulgt i hjemlandet på grund af deres kristne tro og kom til Danmark i 2004
- De arbejdede på slagteriet i Grindsted, indtil det lukkede 29. september 2006
- 28 burmesere valgte at flytte til Danish Crowns afdeling i Sæby, hvor de flyttede til med hele familien.

alle lige pludselig med. Det giver afdelingen liv og kolorit, siger han.

ALLE SKAL HAVE DET GODT

Med så mange forskellige nationaliteter i en afdeling er det vigtigt, alle kan tale sammen på dansk, men også at alle har det godt.

Derfor kan medarbejderne altid komme til Poul Erik Johansen, hvis der er noget galt. Det gjorde en medarbejder en dag. Han var ked af det, for én havde kaldt ham grimme ting. Poul Erik Johansen

tog hurtigt en samtale med ophavsmanden.

- NÅR JEG IKKE ARBEJDER HER MERE, VIL JEG GERNE HOLDE KONTAKTEN.

Poul Erik Johansen, mester.

- Jeg sagde, at jeg synes, han skulle tage fri resten af eftermiddagen, og hvis han ikke kunne tale ander-

ledes til sine kolleger, så synes jeg, han skulle finde et andet arbejde. Jeg vil ikke høre den slags. Næste dag kom han igen, og der har ikke været noget siden, siger den 62-årige mester.

FOR STÆRK FOR MESTER


Poul Erik Johansen er engageret i sine medarbejdere, og flere gange har han været med til bryllup og konfirmationer hos burmeserne.

- Den mad, de laver, er fantastisk, men kan være meget stærk.

Det kan jeg ikke lide. Så hvis jeg er ved at tage noget, som er for stærkt for mig, siger de "stærk, mester, stærk", smiler Poul Erik Johansen.

- De har sagt, at de vil lave mad for mig, hvis jeg spørger. Til næste år har jeg tænkt mig at tage dem på ordet. Jeg er kommet ind på livet af dem, og når jeg ikke arbejder her mere, vil jeg gerne holde kontakten med dem, siger han. ■





BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND

RYGER DU HER, RYGER DU UD

FABRIKSCHEFENS MARERIDT ER EN BRAND. DERFOR HAR HERNING **TOTALT RYGEFORBUD OG BORTVISNING**, HVIS REGLERNE BLIVER OVERTRÅDT.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Alle i Herning blev forskrækkede, da der gik der ild i en affaldssæk i rygerummet. Det skete efter storbrandene i Skive og Blans, og selv en affaldsbrand kan nemt ende fatalt.

Den ultimative trussel mod arbejdspladsen stod klart for medarbejdere og fabrikschef Kaj Meldgård.

- Hvis stedet brænder ned, bliver vi ikke genopbygget, og alle mister deres arbejdsplads. Så når jeg er benhård og ikke vil have, at folk ryger uden for de anviste områder, så ved medarbejderne hvorfor, siger han.

SLAGTERI KAN BRÆNDE

Siden Kaj Meldgård for 17 år siden begyndte på slagteriet, har holdningen til rygning ændret sig markant. Før måtte der ryges både i kantinen, på gangen og i gården. Af hensyn til ikke-rygerne blev

mulighederne for rygning indskrænket. Og så kom brandene.

- Holdningen var, at et slagteri ikke kunne brænde. Med brandene fandt vi ud af, det var en fejl. Da Skive lukkede, gik det op for os, det kunne have været os, forklarer Kaj Meldgård.

**- JEG ER BENHÅRD
OG VIL IKKE HAVE,
AT FOLK RYGER UDEN
FOR DE ANVISTE
OMRÅDER.**

Kaj Meldgård, fabrikschef.

Et slagteri er ikke bare vand og mursten. Med strøm og elektriske apparater kan der nemt ske ulykker, når de kombineres med adskillige





På de første brandrundgange fandt Kaj Meldgård (til venstre) og Per Hansen fra egenkontrollen mange skodder i krogene. Det var en ubehagelig overraskelse for dem begge.

brandbare materialer som pap, olie og plastik. Mange vægge er også fyldt med brandbar isolering og kan derfor brænde.

- EN BRAND HER VIL VÆRE EN KATASTROFE.

Kaj Meldgård, fabrikschef.

Da det gik op for alle, var holdningen ikke til at tage fejl af: Ryger du her, ryger du ud.

SKODDER I HJØRNER

Rygeforbuddet bliver overholdt af stort set alle medarbejdere. Ind i mellem får Kaj Meldgård

meldinger om, at der er skodder på gårdspladsen, eller at toiletet lugter af røg.

- Det er godt, at folk fortæller det, men jeg bliver skuffet, når jeg hører det. Ligesom de første gange, da jeg sammen med teknikerne var på brandrundgang, hvor vi fandt cigaretskodder i kroge og hjørner, siger Kaj Meldgård.

- Det var en ubehagelig overraskelse, for jeg troede, alle på stedet var enige om at ville bevare deres arbejdsplads. Både jeg, tillidsfolkene og SU-udvalgene er meget bevidste om at gøre, hvad vi kan for ikke at brænde stedet ned. Der er respekt for reglerne, for en brand her vil være en katastrofe, siger han. ■

ASKE BRANDT OG BRANDREGLERNE

JEG HEDDER ASKE BRANDT, OG JEG SYNES, ALT DET MED BRANDSIKKERHED ER LIDT SVÆRT. DERFOR HAR JEG SAT MIG FOR AT UNDERSØGE, HVORDAN REGLERNE FOR RYGNING ER. HER ER, HVAD JEG HAR FUNDET UD AF:

- Rygning er som udgangspunkt forbudt over alt på min arbejdsplads
- Ryger jeg, hvor jeg ikke må, bliver jeg bortvist med det samme
- Jeg må kun ryge der, hvor der udtrykkeligt står, jeg må ryge
- Det er eksempelvis rygekantinerne eller rygekabinerne
- De samme regler gælder for gæster.



DANISH CROWN ER ET TOPNAVN I KINA

VARER FRA DANISH CROWN HAR DEN HØJESTE STATUS I KINA. ÅRSAGEN ER KVALITET, KVALITET, KVALITET.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

De danske svineproducenter laver verdens bedste bulk-gris, siger Kjeld Johannesen, administrerende direktør i Danish Crown.

Og kigger man til Kina, så kunne noget tyde på, at han har ret. Produkter fra Danish Crown bliver i hvert fald i Kina betragtet som det ypperste af det ypperste inden for svinekød.

ENSARTET KVALITET

Forklaringen er kvalitet, kvalitet, kvalitet.

Rigtig mange forveksler udtrykket bulk med dårlig kvalitet. Men reelt betyder bulk, at der er tale om en meget stor mængde af ensartet kvalitet – og det er det, der er Danish Crowns spidskompetence.

- Hvis man vil eksportere svinekød til Kina, så skal de pågældende slagterier være godkendt af de kinesiske myndigheder, og her har de fleste af Danish Crowns danske

slagterier en unik status. Vi er godkendt til at eksportere direkte ind i Kina, fortæller underdirektør i Danish Crown Søren Tinggaard.

UNIK ADGANG

Dermed er Danish Crown en af de ganske få virksomheder på verdensplan, som har direkte markedsadgang til Kina. Forklaringen er enkel: en ensartet og høj kødkvalitet og en fødevarer sikkerhed i verdenseliten.

- Vi har virkelig et helt utroligt renommé i Kina, som er vores hurtigst voksende marked. Lige nu sender vi hver uge 170 containere af sted til Kina med forskellige dele af dansk gris, fortæller Søren Tinggaard.

SKRØBELIGT RENOMMÉ

Det gode renommé på markedet er penge værd. Mange penge. Derfor er der grund til hver dag at sikre, at vi lever op til det, når vi sender varer ud på markederne. For ifølge

salgschef i Kina Arnth Henriksen skal der ikke meget til.

- For fire-fem år siden leverede et af vores slagterier et par containere med bagtæer, der af en eller anden grund var misfarvet. Og selvom vi øjeblikkeligt fik rettet op på fejlen, og det ikke er sket siden, så snakker kineserne stadig om episoden og om det pågældende slagteri som slagteriet med de misfarvede bagtæer, siger Arnth Henriksen.

- KINESERNE ER IMPONERET OVER MEDARBEJDERNE PÅ SLAGTERIERNE.

Arnth Henriksen, salgschef.

Det har dog ikke ødelagt det gode omdømme – og der går rygter om, at Danish Crowns emballage bliver kopieret af andre firmaer i Kina i

håbet om at få del i den merpris, Danish Crown får for varerne.

- Det er en af de episoder, der får os til at trække på smilebåndet. Vi hører temmelig ofte om det, fortæller Arnth Henriksen fra Kina.

MEDARBEJDERE IMPONERER

Kineserne er ikke kun glade for produkterne – også for samarbejdet. Arnth Henriksen fortæller, at der er én ting, der altid imponerer kinesere, som er på besøg på de danske afdelinger:

- Det er medarbejderne ude på slagterierne.

- Når kineserne er på besøg på de danske slagterier, bliver de altid imponeret over den imødekommenhed og interesse, der udvises fra medarbejdernes side. Faktisk så meget, at det altid er noget, de snakker om, når de efter besøget samles i busen. Det kan vi godt være stolte af, siger Arnth Henriksen. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Så sent som i Krogens februar-nummer i år er problemstillingen belyst på opfordring fra slagteriarbejder Erik Berg Sørensen fra Blans.

SUNDHEDS-FORSIKRINGER TILBUDT ALLE MEDARBEJDERE

I valgkampens hede dukkede en decideret løgnagtig historie op i danske medier om, at store virksomheder blandt andet Danish Crown kun tilbyder sundhedsforsikringer til højtlønnede medarbejdere.

Danish Crown blev dermed taget som gidsel i valgkampen i en historie, der gennem Ugebrevet A4 er udbredt af LO. Historien holder ikke vand.

- Journalisten har fået tingene temmelig galt i halsen, for der er på ingen måde tale om, at Danish Crown kun har tilbudt sundhedsforsikringer til højtlønnede medarbejdere, siger Danish Crowns kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

LIGGER I OVERENSKOMSTEN
- Det er et overenskomstmæssigt spørgsmål. Derfor er det noget, der afgøres af arbejdsmarkedets parter - det vil sige fagforeninger

og arbejdsgiverforeninger. Men fagforeningerne for vores produktionsmedarbejdere har ikke ønsket at have sundhedsforsikringer som en del af deres overenskomster. Det er altså ikke noget, virksomheden tilbyder hverken den ene eller den anden gruppe medarbejdere, siger Anne Villemoes.

- Vi fik for år tilbage udarbejdet et tilbud til produktionsmedarbejderne. Prisen var så lav, at alle kunne være med, og det var en betingelse fra forsikringsselskabets side, at en vis procentdel tilsluttede sig, og det var der desværre ikke stemning for blandt medarbejderne, siger Anne Villemoes.

- Det er i øvrigt en pudsigt kortslutning at sige, at vores sundhedsforsikringer kun kommer de højt-lønnede til gode. En dansk slagteri-medarbejder er væsentligt højere lønnet end den typiske kontor-medarbejder, bemærker hun. ■

POLSKE KOLO FEJRER FEM ÅR

Danish Crown etablerede en ud-beningsafdeling i den polske by Kolo 23. august for fem år siden.

Mærkedagen blev markeret med kaffe og kage til medarbejderne fra en tilfreds fabrikschef, Jan Mark. Han kan se tilbage på en periode med vækst siden opstarten for fem år siden.

- Dengang startede vi på 4 linjer, og vi skar ca. 2.000 skinker om dagen den første uge. Siden er det

gået støt fremad, og i dag har vi 10 linjer og skærer 14.500 skinker om dagen, fortæller Jan Mark.

235 MEDARBEJDERE
Kolo-afdelingen ligger 300 kilometer øst for den tysk/polske grænse-overgang Frankfurt Oder - nærmere bestemt mellem storbyerne Poznan og Warszawa.

Afdelingen startede i august 2006 med udbening af skinker i lejede lokaler hos Sokolow, som ejes 50



I dag arbejder 235 medarbejdere i udbeningsafdelingen i Kolo. Foto: DC.

procent af Danish Crown og 50 procent af finske HK Scan. Skinkerne afsættes i England, Polen, Danmark, Irland og Skotland.

Ca. 235 medarbejdere har deres daglige gang i fabrikken. 17 er ansat hos Danish Crown, mens de øvrige er kontraktansatte. ■

jfb

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

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

B: Svær

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





Opskæringsdrene med Kent Hjaltsen i midten kan godt lide det kulturelle indslag i kantinen. Til venstre for ham sidder Benny Hansen og til højre Rene Kristensen.

KUNST I KANTINEN

VÆGGENE HAR FÅET FRISKE FARVER MED MALERIER AF BLANDT ANDRE MEDARBEJDER FLEMMING NIELSEN.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Før hang der 80'er-fotos af slagteriet, af blod og af Herning Ishockeyhold, som det så ud i 1983. Nu er væggene i kantinen fyldt af farver fra over 15 forskellige malerier.

- Jeg ved ikke helt, hvad det skal ligne, men jeg synes, det er flot. De gamle billeder var triste, så det pynter rigtig meget, siger Kent Hjaltsen fra opskæringen i Herning.

Han spiser frokost ved siden af nogle af de malerier, som er udstillet i kantinen. Flere af billederne er malet af Flemming Nielsen fra afdelingen for hjemmemarked. Til stor overraskelse for Kent Hjaltsen og de andre opskæringsdrene.

- Vi troede ikke, Flemming var så kreativ, men han har lavet nogle pæne billeder, synes han.

RART MED REAKTIONER

Flemming Nielsen har været på slagteriet i 23 år. I den tid har det altid været de samme billeder, som har hængt på væggene.

- Det ville være dejligt med noget nyt at se på, så jeg foreslog på et SU-møde, at jeg og de andre fra malergruppen Art Session kunne udstille vores malerier. Det bakkede de op om, siger den 48-årige maler og slagter.

De abstrakte billeder har sat gang i snakken i kantinen. Især prisen er blevet diskuteret. Ingen af Flemming Nielsens billeder er blevet solgt, men for ham er det heller ikke det vigtigste. Kommentarerne giver ham nemlig mest.

- Det er rart at få forskellige reaktioner på det, man har lavet. Nogle siger, det er flot, mens andre spørger, hvad det skal ligne. Det giver mig mere, end hvis billederne bare hang derhjemme, siger Flemming Nielsen.

Han forsikrer, at han ikke har planer om at lægge kniven til fordel for penslen. ■



KORT NYT

MAD TIL 14 LANDE I AFRIKA

Afrika er andet end sult, nød og borgerkrige. Kontinentet byder også på masser af spændende forretningsmuligheder for virksomheder som Tulip, der i dag sælger produkter i 14 afrikanske lande. Den nyeste samhandelspartner er Liberia.

- Der er meget store kulturelle forskelle i Afrika. Nogle steder fungerer handlen præcist som i Europa, og

andre steder skal man passe rigtig godt på. Generelt er de afrikanske forbrugere meget glade for vores dåse-produkter, som de forbinder med ensartet kvalitet og stor fødevarerikkerhed, siger eksportchef i Tulip, Kim Tofteskov Skovmøller.

- De har også den fordel, at de kan sælges fra et telt i 40 graders varme, hvor køl ikke er muligt, tilføjer han.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



MEDITERRANEAN BURGER MED ARTISKOKKER



Her er inspiration til en burger med et indhold, der måske er anderledes, end du er vant til. Samtidig er den hurtig at lave – uden at den behøver at have fastfood'ens mange kalorier. Opskriften er beregnet til to personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

250 g hakket svinekød*
salt og peber
½ spsk olie

FYLD

½-1 gul peberfrugt
1 glas grillede artiskokker
1 spsk grøn eller sort tapenade (olivenpasta)
2 spsk yoghurt naturel
2 italienske boller, á ca. 100 g
4-6 blade salat, fx frillice eller iceberg

GRØNT

Gulerødder og æbler
Lidt citronsaft

SÅDAN GØR DU

Form to flade bøffer på 1 cm i højden. Krydr dem med salt og peber. Varm olien på en pande ved god varme. Brun bøfferne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem ca. 3 minutter på hver side, til kødet er gennemstegt. Tag kødet af panden.

Skær peberfrugten i skiver. Skær to stykker artiskok i mindre stykker. Rør tapenaden sammen med yoghurt og smag til med salt og peber.

Flæk bollerne og fyld dem med salat, bøffer, peber-frugt, artiskok og tapenade-blanding.

Skær gulerødderne i stave og æblerne i tynde både, bland dem og dryp evt. med citronsaft.

*) Hvis du bruger hakket svinekød med 6 % fedt, får burgeren en fedtprocent på 18 %, og hver person får 540 kcal.

Hvis kødet har 10 % fedt, ender fedtprocenten på 20, og der er 640 kcal. i alt i måltidet til hver.

Med 18 % fedt i kødet ligger fedtprocenten på 34, og du får 780 kcal.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Bente Nissen Lundsgaard.

JUBILARER

OKTOBER

BLANS

16. oktober 2011
40 års jubilæum

Ernst J. Pfeiffer

Slagtegangen, daghold

HERNING SD

6. oktober 2011
25 års jubilæum

Flemming Jakobsen

DAT-Schaub

27. oktober 2011

25 års jubilæum

Carsten Hager

Slagtegang

HOLSTEBRO OD

4. oktober 2011
40 års Jubilæum

Ole Jensen

Udbening

13. oktober

25 års jubilæum

Mona Pedersen

Pakkeri

RINGSTED

6. oktober 2011
25 års jubilæum

Selim Gultekin

Slagtegang

SÆBY

13. oktober 2011
25 års jubilæum

Kjell Dohn

Opskæring, daghold

20. oktober 2011

25 års jubilæum

Lars Jensen

Slagtegang, aftenhold

27. oktober 2011

25 års jubilæum

Jens Nørbjerg

Opskæring, daghold

27. oktober 2011

25 års jubilæum

Per Andersen

Opskæring, daghold





SKÆG ER IKKE FOR SJOV

I Kina vil de have helt rene grise-fødder. I Japan må der ikke være ben i kødet. I Frankrig er indmad en delikatesse.

Danish Crowns kunder bor i hele verden, og alle steder har man sine helt egne billeder af, hvad høj kvalitet er.

Fælles for alle kunderne i alle landene er, at fødevarer sikkerhed står højt på dagsordenen.

Og selv om vi ind imellem kan opleve det som om, udgifterne til hele tiden at sikre den højest mulige fødevarer sikkerhed er enormt høje, så er det samtidig det, der er med til at indbringe den bedste pris for varerne.

Danish Crown er eksempelvis en af få virksomheder i Verden, der har adgang til at eksportere direkte til

Kina – fordi vi kan dokumentere et fødevarer sikkerheds-niveau i verdenseliten.

Det betyder, at Kina er det marked, der vokser hurtigst for DC lige nu.

Løbende får vi besøg af eksperter fra andre lande, som kommer for at se, at vi lever op til lige præcis deres krav, når det handler om fødevarer sikkerhed og kvalitet. Ofte medfører det ros – men nogle gange medfører det også skærpede eller nye krav.

Derfor ser vi i øjeblikket et nyt tiltag dukke op på slagterierne, hvor kundekrav om skægbind bliver indført. Det vækker ikke lige stor begejstring alle steder, og enkelte medarbejdere er allerede gået i gang med barberingen for at slippe med at gå med skægbindet. Andre synes ikke, det er et problem.

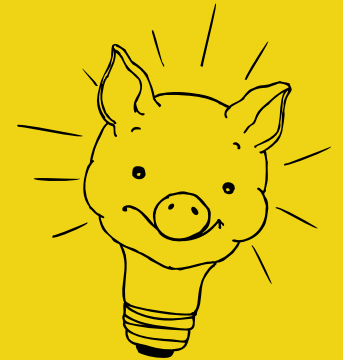
Sådan ser vi forskelligt på hverdagens små og store udfordringer, og ofte kommer de bedste løsninger fra dem, der hver dag er tæt på. Med jævne mellemrum kan man her i Krogen læse om nye opfindelser ude på de forskellige slagterier, og nu har vi gjort det lettere for alle medarbejdere at komme med ideer til forandringer.

Du kan læse om det hele i dette nummer af Krogen.

God læselyst

HAR DU EN GOD IDÉ?

Har du en idé til en historie? Er der en artikel, du savner at læse i dit medarbejderblad? Eller et emne, du synes, trænger til at blive sat fokus på? Så grib fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget, eller ring eller mail til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller lica@danishcrown.dk



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

14. september 2011

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring

Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herring



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Anne-Mette Gyldenlöv Laursen
journalist-praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers