

DC'S ANSIGT

S12-13

**SLAGTERE
BETALER
SELV FOR NY
UDDANNELSE**
S4-5

 **125** YEARS
OF FOOD HISTORY

**EKSTRA:
JUBILÆUMSNUMMER
INDE I KROGEN**


krogen

AUGUST 06-2012

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

FRA OKSE TIL OFFSHORE

To Holstebro-medarbejdere har set skriften på væggen og er gået i gang med at uddanne sig. De opfordrer andre til også at sætte penge i deres egen fremtid.



SIDE 6-7

91 PROCENT VIDERE

Selv om ledigheden er steget på det danske arbejdsmarked de senere år, er der rift om folk, der har haft job på et slagteri. 91 procent af dem, DC har måttet afskedige, når en fabrik er lukket, er kommet videre i nyt job eller uddannelse.

SIDE 8-9

UD I DET FRI

Sådan må du gøre, når du færdes udendørs i dit arbejdstøj.

SIDE 16

Leder: 125 års madhistorie.

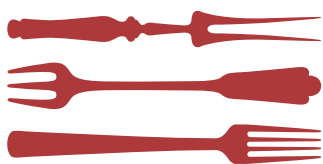
FORSIDE + SIDE 12-13

De sidder i portvagten og ser alle, der går ud og ind af fabrikkerne. De er DC's ansigt udadtil.

Forsidefoto: Claus Petersen.

JUBILÆUMSNUMMER

Danish Crown fejrer i år sit 125 års jubilæum. I det vedlagte indstik kan du læse om, hvordan jubilæet markeres, om en slagterfamilie gennem fem generationer og om en landmand og andelshaver, hvis forfædre var med til at grundlægge Danish Crown.



125

YEARS
OF FOOD HISTORY

TRE UD AF FIRE SIGER JA TIL HOLSTED

ØNSKER DU AT FLYTTE MED TIL HOLSTED – JA/NEJ?

AF SIMONE LORENTZEN OG LISBETH CARØE

287 produktions-ansatte i DC Beef har svaret på spørgeskemaer om deres fremtidsplaner, når fem afdelinger i DC Beef lukker og genopstår i det ny kreaturslagteri i Holsted.

207 medarbejdere – eller 72 procent af de adspurgte – satte kryds i ja og sagde dermed, at de er interesserede i at fortsætte i Danish Crown.

DC ELLER EJ

Ud af de 80, der svarede nej, forventes omkring 12 at gå direkte på efterløn eller pension, når deres arbejdsplads lukker.

- Det er meget glædeligt, at så mange ser Holsted som en fremtidig arbejdsplads, siger Ivan Sahl, arbejdsstudieleder i DC Beef.

Han har stået i spidsen for undersøgelsen blandt produktions-medarbejderne. De blev bedt om at svare på hvilke job-funktioner, de har i dag på slagteriet, om de ønsker at fortsætte i den funktion i Holsted, eller om de gerne vil omskoles.

- Vi spørger selvfølgelig for at skabe et overblik over de kompetencer, vi kan tage med os til Holsted. Men vi spørger også for at få kontakt til dem, der ikke ønsker at flytte med, så vi kan tage hånd om dem og hjælpe dem videre med DCs socialplan, siger Ivan Sahl.

TID OG PENGE

Også funktionærerne på de fire fabrikker i Holstebro, Skjern, Tønder og Fårvang samt hovedkontoret i Herning er blevet spurgt om deres

ønsker. Også 72 procent i administrationen vil gerne med til Holsted.

- Folk er positive og går til det med en konstruktiv holdning. Nogle er kedede af, at det ikke kan lade sig gøre på grund af afstanden. Det er enten et økonomisk spørgsmål, om man har råd til bil nummer to, eller et spørgsmål om tid – om man kan nå hjem at hente børn, oplever Lotte Lind Holm.

Hun er HR-konsulent og har interviewet samtlige 76 berørte funktionærer i DC Beef.

For både produktions-medarbejdere og funktionærer gælder, at der næste år bliver taget hul på arbejdet med socialplaner og jobbanker. ■

72 procent har tilkendegivet, at de gerne vil arbejde på det nye kreaturslagteri.



KORT
NYT

DANMARK I TOP MED SIKRE FØDEVARER

Danmark hører til i den absolutte verdenselite, når det gælder fødevarer-sikkerhed.

Det viser Det Globale Indeks for Fødevarer-sikkerhed, der er udarbejdet på grundlag af målinger og vurderinger i 105 lande. Det skriver Landbrugsavisen.

I toppen ligger Danmark sammen med USA, Frankrig og Norge. Baggrunden for den høje

sikkerhed på fødevarer-området i Danmark og i de andre lande øverst på listen er høje indtægter, relativt lave fødevarer-priser samt betydelig satsning på forskning og udvikling i produktionen af fødevarer.

Indekset har til formål at øge den globale fødevarer-sikkerhed.



Keld Møller Pedersen er om få dage på vej til Rusland, hvor han skal hjælpe slagteriet Miratorg med at effektivisere produktionen.

DANSK EKSPERTISE TIL RUSLAND

SLAGTER KELD MØLLER PEDERSEN SKAL HJÆLPE MED OPTIMERING I GULVHØJDE PÅ RUSSISK STOR-SLAGTERI.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Når udenlandske slagterier har brug for know-how i verdensklasse, vender de blikket mod Danmark og Danish Crown.

Det har den russiske slagteri-gigant Miratorg gjort, og her har de fundet Keld Møller Pedersen.

Horsens-slagteren er nemlig blevet inviteret tilbage til Rusland. I april, maj og juni var han udstationeret på Miratorgs slagteri, og allerede efter en måneds arbejde var værterne så tilfredse med hans indsats, at de inviterede ham til endnu et tre måneders ophold på slagteriet.

BRED BAGGRUND

- Min opgave på Miratorg er at finde udbytte og optimere produktionen.

Det er en meget rummelig job-beskrivelse, som betyder, at jeg selv skal rundt i produktionen og se, hvad de kan gøre bedre, siger Keld Møller Pedersen.

Han blev udlært på et privat svine-slagteri for 25 år siden og har siden da været ansat både som butiksslagter og på kreaturslagteri, inden han for tre år siden kom til Danish Crown.

- Jeg har en ret bred slagter-baggrund og har derfor en god evne både til at se på produktionen udefra og til at vide, hvordan man kan ændre tingene indefra, siger slagteren.

SMÅ JUSTERINGER

- Jeg leder efter de steder, hvor man med en relativ lille justering kan spare rigtig mange penge i den store produktion, fortæller Keld Møller Pedersen.

Sidst slagteren var på Miratorg, lykkedes det ham gennem små ændringer at hæve udbytteprocenten på udskæring af svinekam til koteletter fra 58 til 75 procent. Og at strømline opgaven sådan, at arbejdet, der tidligere krævede tre mand, nu bliver klaret af to.

**- JEG LEDER EFTER
DE STEDER, HVOR
MAN MED EN
RELATIV LILLE
JUSTERING KAN
SPARE RIGTIG
MANGE PENGE I DEN
STORE PRODUKTION.**

*Keld Møller Pedersen, slagter
på vej til Rusland.*

Det er et resultat, der kan ses på bundlinjen, når slagteriet producerer 2,5 ton koteletter dagligt.

VÆK I 90 DAGE

Keld Møller Pedersen er ved at pakke til 90 dage hjemmefra. Han rejser den 1. september og glæder sig til at komme til Rusland igen.

Denne gang bliver det i selskab med Horsens-kollegaen Ole Møllebjerg, der for første gang skal udstationeres i Rusland.

For Keld Møller Pedersen er målet for turen at skabe mindst lige så gode resultater som i foråret. ■

MIRATORG

- Miratorg er Ruslands største producent af svinekød og ejer både svinefarme, slagterier og forædlings-virksomheder
- Miratorg beskæftiger 7000 medarbejdere i Rusland
- Slagteriet, hvor Keld Møller Pedersen skal arbejde, ligger i Belgorod, 40 km fra den russiske grænse til Ukraine
- Slagteriet er bygget i 2008 og slagter 6000 svin dagligt.



HVIS IKKE DC

NÅR ANLÆG LUKKER, OG JOBBET FLYTTER LANGT VÆK, MÅ MAN GENOVERVEJE SIT ARBEJDSLIV.

AF SIMONE LORENTZEN

Skal jeg fortsætte i Danish Crown, eller skal jeg søge nye veje?

Det er et spørgsmål, 500 ansatte i DC Beef må stille sig selv. Fem afdelinger skal lukke, og arbejdspladserne flytter med produktionen til det ny kreaturslagteri i Holsted. For nogle er det mere end 100 kilometer sydpå.

To slagtere fra Holstebro har i stedet valgt at vende blikket vestpå. Mod Nordsøen.

BOREBISSER

Hasse Strøm og Ole Frølund fra kreaturslagteriet i Holstebro har været på offshore-kursus hos AMU Vest i Esbjerg. Her har de lært om arbejde og sikkerhed på boreplatforme i Nordsøen.

- Det er en slags håndværker til søsuddannelse, hvor vi har lært om alt det praktiske arbejde, der er på en boreplatform. Det er meget forskelligt fra det, vi kender fra slagteriet, fortæller Hasse Strøm.

- På boreplatformene er det allerstørste fokus altid på sikkerheden, aldrig på at arbejde hurtigt. Det hedder: sikkerhed, sikkerhed, sikkerhed og så arbejdet. Der er ikke noget, der hedder akkord, siger Hasse Strøm.

UDLÆRT I SKIVE

Han blev udlært på DC's svineslagteri i Skive i 2008, 17 uger før anlægget

brændte og senere lukkede. Derefter flyttede han med til kreaturslagteriet i Holstebro.

Nu er han klar til at søge job uden for DC, når den sidste eksamen er i hus.

- Da jeg blev udlært, troede jeg selvfølgelig, at jeg skulle være slagter resten af mit arbejdsliv. Men nu ved jeg godt, at sandsynligheden for, at jeg kommer til at arbejde på et slagteri igen, er tæt på at være lig nul, siger Hasse Strøm.

- JEG KAN SAGTENS GENOVERVEJE MIN SITUATION PÅ ARBEJDS-MARKEDET. JEG HAR JO MANGE ÅRS ARBEJDE I MIG ENDNU.

Hasse Strøm, slagter.

- Men jeg er kun 25 år gammel, så jeg kan sagtens overskue at genoverveje min situation på arbejdsmarkedet. Jeg har jo mange års arbejde i mig endnu.

FOR LANGT TIL HOLSTED

Hasse Strøms kollega, 29-årige Ole Frølund, har også taget offshore-eksamen i Esbjerg. Selvom slagterne har tilbud om at flytte med DC Beef, når det nye kreaturslagteri forventes

at åbne i Holsted i begyndelsen af 2014, afviser de begge muligheden for at arbejde i Holsted.

- Der er simpelthen for langt. Det vil tage minimum halvanden time hver vej, så hvis jeg tager med til Holsted, skal det kun være som sidste alternativ til at blive arbejdsløs, siger Ole Frølund.

I stedet for at pendle tre timer dagligt skal de to slagtere være på søen i 14 dage og derefter være hjemme i tre uger, hvis de finder job på en boreplatform.

- For mig er det vigtigt, at arbejdslivet og privatlivet hænger sammen. Og hvis jeg skulle køre i bil i tre timer hver dag, ville jeg ikke være meget værd, når jeg kom hjem. På denne måde kan jeg skiftevis være 100 procent hjemme og 100 procent på arbejde, siger Hasse Strøm.

OPFORDRER TIL UDDANNELSE

På lønsedlen har de to slagtere tydeligt set, hvad syv ugers kursus væk fra arbejdspladsen betyder for økonomien. De første to uger aflønnes med slagternes grundløn, og de sidste fem uger får slagterne udbetalt voksen- og efteruddannelsesgodtgørelse, VEU, som svarer til 80 procent af den højeste dagpengesats.

- Selvfølgelig har det kostet penge at være væk fra slagtelinjen i syv

uger. Det har kostet mange penge. Men vi ser det som en investering i fremtiden. Det kan betyde forskellen på, om vi er i job eller er arbejdsløse om halvandet år, siger Ole Frølund.

Han synes, at flere af slagterne burde se lidt længere frem end den næste lønseddel.

- JEG VIL OPFORDRE ALLE TIL AT TAGE DE KURSER, DE HAR RET TIL.

Ole Frølund, slagter.

- Jeg vil meget gerne opfordre kollegerne til at skynde sig at tage imod de kurser, de er berettiget til, så de kan ruste sig bedre til at søge job i fremtiden. Og jeg synes, at de skal se at gøre det nu, og ikke først når arbejdsløsheden melder sig, siger Ole Frølund. ■

OFFSHORE-KURSER

- AMU Vest har samlet en pakke af kurser, der ruster deltagerne til at søge job på boreplatforme
- Kursisterne bliver undervist i kran-arbejde, rigning, faldsikring og stilladsbygning offshore
- Offshore-pakkens kurser varer syv uger og to dage
- Undervisningen foregår på AMU Esbjerg
- Se mere på www.amu-vest.dk.

SELVVALGT EFTERUDDANNELSE

- Produktions-medarbejdere i DC kan søge støtte til at deltage i kurser gennem kompetence-fonden
- Man kan modtage støtte til blandt andet Arbejdsmarkedsuddannelser (AMU), kurser på grundskole- og gymnasieniveau eller videregående niveau
- Du kan ansøge om midler fra fonden gennem dit lokale uddannelsesudvalg
- Du kan se mere på Kronenet under Mig og DC
 - Medarbejderudvikling
 - Kompetencefonden.

- HVAD SÅ?

Hvis Ole Frølund (tv.) og Hasse Strøm får job på en boreplatform, må de skifte bilen ud med en helikopter-tur til arbejdspladsen i Nordsøen. Foto: Claus Petersen.



- I SKAL KIGGE INDAD

Der kan være mange forskellige hensyn at tage for den enkelte medarbejder. Det betyder, at der ikke er et enkelt svar på spørgsmålet om, hvad der er bedst at gøre, når DC Holstebro lukker.

Skal man flytte til Holsted, skal man køre frem og tilbage hver dag, eller skal man have en lejlighed i Holsted

og komme hjem i weekenderne? Eller skal man helt skifte spor?

Derfor har fabrikschef Frank Andreasen fra DC Holstebro et råd til sine medarbejdere.

- Prøv at kigge indad. Find ud af, hvad der fungerer for dig og din familie,

og vær åben omkring de forskellige muligheder.

- Måske skal man overveje at prøve Holsted af, selvom man synes, at det er for langt væk. Det kan sagtens vise sig at være den bedste løsning alligevel, siger Frank Andreasen. ■





Når en fabrik lukker, er der bud efter slagteriarbejderne, viser en ny opgørelse over Danish Crowns socialplan. Jobbankerne er en succes. Arkivfoto: Claus Petersen.

91 PROCENT AF DC'ERE ER KOMMET VIDERE

DANISH CROWNS **SOCIALPLAN VIRKER**. 9 UD AF 10 AFSKEDIGEDE SIDEN 2004 HAR FUNDET NY BESKÆFTIGELSE EFTER LUKNING.

AF JAN FØNSS BACH OG LISBETH CARØE

Siden 2004 har 6.468 medarbejdere været omfattet af Danish Crowns socialplan, der træder i kraft, når en virksomhed lukker.

En ny opgørelse viser, at det er lykkedes at skaffe 91 procent nyt job eller efteruddannelse. Flere end 9 ud af 10 er altså kommet videre i deres arbejdsliv, efter at de har oplevet at blive afskediget, fordi deres arbejdsplads er blevet nedlagt.

- Når vi ser på, at arbejdsmarkedet er blevet mere presset, ikke mindst i de områder, hvor vores fabrikker typisk ligger, så synes jeg godt, vi kan tillade os at være tilfredse med, at

- ARBEJDSMARKEDET ER BLEVET MERE PRESSET, SÅ VI KAN GODT TILLADE OS AT VÆRE TILFREDSE MED, AT 91 PROCENT ER KOMMET VIDERE.

*Lotte Lind Holm,
HR-konsulent.*

91 procent er kommet videre, siger HR-konsulent Lotte Lind Holm.

Opgørelsen dokumenterer, at en stor del af Danish Crowns medarbejdere vælger at fortsætte i virksomheden. En tredjedel finder arbejde på andre afdelinger.

Slagterimedarbejdere er også eftertragtede på arbejdsmarkedet i øvrigt, for det er lykkedes for mere end halvdelen af de tidligere DC-medarbejdere at skaffe sig job i andre virksomheder.

7.500 KR. TIL UDDANNELSE

Når Danish Crown lukker en afdeling, træder virksomhedens socialplan i kraft. Den sikrer 7.500 kr. til hver medarbejder til efteruddannelse og jobsøgning.

I forbindelse med socialplanen opretter Danish Crown en jobbank, der har åbent ni måneder efter lukningen. Formålet er at skaffe så mange medarbejdere som muligt nyt job - både i og uden for Danish Crown - eller alternativt at hjælpe dem videre på kurser eller i uddannelse.

Oftentimes bliver tillidsmanden udpeget som jobbank-bestyrer. ■

ESBJERG-MEDARBEJDERE LÆGGER FREMTIDSPLANER

HVER FJERDE ER VIDERE ALLEREDE INDEN LUKNINGEN PÅ FREDAG.

AF JAN FØNSS BACH

Fremtidsudsigterne kan virke dystre, og usikkerheden breder sig, når man modtager meldingen om, at ens arbejdsplads lukker.

Men en stor del af medarbejderne på Danish Crown i Esbjerg har allerede nu styr på, hvad de skal lave, når afdelingen lukker på fredag den 31. august.

123 ER VIDERE

123 ud af de 488 berørte slagteriarbejdere har fået nyt job eller er begyndt på en uddannelse. Det vil altså sige, at hver fjerde allerede inden lukningen havde deres fremtid på plads.

Alle øvrige har været igennem et fire timers cv-forløb, der skal ruste dem til jobsøgning eller afklare uddannelsesønskerne hos hver enkelt. Alle, der har ønsket det, har desuden været igennem et udvidet afklaringsforløb over tre dage. Det tilbud har 70 mand taget imod.

Forløbene har medført, at 220 af medarbejderne i Esbjerg på nuværende tidspunkt er tilmeldt en videregående uddannelse eller et

kursus inden for en anden branche. Et tal, der forventes at stige yderligere i ugens løb. Mange sætter sig på skolebænken, allerede på mandag umiddelbart efter at slagteriet er stoppet.

14 ER IKKE AFKLARET

- Det ser fornuftigt ud. Her og nu mangler kun 14 medarbejdere på stedet at få afklaret deres situation efter lukningen. Hertil kommer omkring 50 medarbejdere, der enten er ude som ferieafløser andre steder i Danish Crown eller er sygemeldte, fortæller Jesper Frandsen, der er fabrikschef på Danish Crown i Esbjerg.

- Folk var selvfølgelig triste, da de fik at vide, at de skulle forlade deres arbejdsplads og gode kolleger. Men holdningen er, at det trods alt er rart at få styr på fremtiden, siger Jesper Frandsen.

TILLIDSMAND OPTIMIST

Tillidsmand Tom Jensen er enig.

- Jeg er som udgangspunkt optimist. Vi er ikke blevet kimet ned af firmaer, der tilbyder fast arbejde, men vi har haft rigtig mange henvendelser fra virksomheder og brancher, der tilbyder at optage vores kolleger på kurser, der kan ruste dem bedre og

på længere sigt føre til fast arbejde, siger Tom Jensen.

Det drejer sig blandt andet om virksomheder inden for offshorebranchen, vindmølle-industrien, svejsning og transport-området.

DOBBELT OP

Blandt medarbejderne er der også flere, der har valgt at gå i gang med længerevarende forløb inden for blandt andet social- og sundhedsområdet og pædagogik.

HVER ANDEN HAR NYT JOB I DC

123 Esbjerg-medarbejdere har p.t. fået nyt job eller er begyndt på uddannelse. Ved redaktionens slutning fordeler de sig sådan:

- 66 har fået job i Danish Crown
- 32 har uden for Danish Crown
- 25 er begyndt på en ny uddannelse.

Som altid ved virksomheds-lukninger afsætter Danish Crowns socialplan 7.500 kr. pr. medarbejder til kurser og efteruddannelse. Det beløb er fordoblet, da DC Esbjerg i samarbejde med det lokale jobcenter og AOF har søgt og fået et tilsvarende beløb pr. medarbejder fra EU's varslingsfond.

Bestræbelserne på at få flest muligt videre fortsætter efter lukningen. Tom Jensen er udpeget som bestyrer af jobbanken indtil udgangen af juli 2013. ■

DEN SIDSTE GRIS

I morgen, onsdag, stopper produktionen på slagteriet i Esbjerg.

Fra 2500 grise om dagen i den sidste tid drosler fabrikken ned på 1500 slagtninger den sidste produktionsdag, og torsdag går med at udbene, pakke og sende kød ud, så der kan blive ryddet op.

Fredag mødes alle mand til morgenmad og en afskedsfrokost med grillt gris og gravøl.

HADSUND LIGGER I RINGSTED

DANISH CROWN OPRETHOLDER SIN SPECIALPRODUKTION.

AF LISBETH CARØE

Bandet Nephew proklamerer i en af deres sange, at "Mexico ligger i Spanien - i Spanien". Tilsvarende kan Danish Crown nu slå fast, at Hadsund ligger i Ringsted - og Herning.

Den specialproduktion, som DC Hadsund i en årrække har leveret til kunder inden for foodservice-sektoren, bliver opretholdt, selv om fabrikken på østkysten af Himmerland lukkes 1. oktober. Varerne kommer nu bare fra andre afdelinger, nemlig Ringsted og Herning.

Det betyder også, at Danish Crowns særlige brand til foodservice-kunder, Tender Pork, bevares.

HJÆLP FRA HADSUND

Allerede 1. september flytter en stor del af produktionen fra Hadsund til Ringsted og Herning.

Tre Hadsund-folk har i august været i Ringsted for at træne nye medarbejdere i Japan-skæringer, alt imens Hadsund selv har produceret på livet løs.

- Heldigvis har vi masser at lave, og vi har aldrig tjent så mange penge, som

vi gør nu. Så vi lukker med manér, og det er jeg rigtig glad for, siger fabrikschef Jørn Sølvsten.

Han går selv på pension 1. november, når fabrikken er endeligt lukket og slukket. En del af medarbejderne ved også, hvad de skal lave. 34 ud af de 118 medarbejdere, der var ansat, da beslutningen blev meldt ud, har allerede vished for deres fremtid.

- Det er rigtig flot i lyset af, at vi ikke har lukket endnu, synes fabrikschefen.

18 har fået arbejde i koncernen, enten i DC eller Tulip, mens 9 har fået

job andre steder. Ud over Sølvsten går 6 på efterløn eller pension.

TIL TULIP OG DC

Tillidsmand Laurids Rasksen har en formodning om, at folk holder kortene tæt til kroppen lidt endnu. Han skal som jobbank-bestyrer også først selv rigtigt i gang med arbejdet i denne uge.

Det står dog fast, at 45 medarbejdere holder på fredag, når "det nye Hadsund" - der altså nu ligger i Ringsted og Herning - overtager første del af produktionen. Dermed forventes der at være ca. 60 tilbage, når fabrikken lukker officielt 1. oktober. ■





Fra venstre tillidsrepræsentant David Hornshøj Doe, direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen, fødevare-sikkerhedschef Bent Aalund Olsen og fabrikschef Rasmus Hansen i det nye rygerum på terminalen i Kolding. De er enige om, at udendørs rygning er fortid. Foto: Morten Faueryby.

SMUT HURTIGT OVER GÅRDEN

NÅR DU FÆRDES I DET FRI, SKAL DU HUSKE HYGIEJNE-REGLERNE.

AF LISBETH CARØE

De fleste slagterier er bygget for mange år siden, og efterhånden som behovet har udviklet sig, er nye kølerum, skærestuer eller frysehuse knopskudt, så matriklen efterhånden ligner et puslespil set fra oven.

Det betyder også, at den daglige produktion er spredt, og at du som medarbejder kan have brug for at færdes mellem bygningerne for at kunne udføre dit arbejde. Eller for at gå i kantinen.

Hvordan du må færdes i det fri, er der ganske bestemte regler for.

ARBEJDSSTØJ UDENDØRS

Hygiejne-reglerne er skabt for at sikre, at Danish Crown altid lever op til den høje fødevare-sikkerhed, vi er kendt for verden over.

En del af regelsættet tager netop sigte på, at det kan være nødvendigt at færdes udendørs. De fleste steder må du gå fra A til B i dit arbejdstøj. Derimod må du ikke trisse rundt på må og få eller stille dig hen i et hjørne for lige at snuppe en smøg.

Når du går ind i produktionen igen, skal du tjekke dit tøj for det, der kaldes forurening. Det kan for eksempel være mågeklatter.

Du skal også vaske dit fodtøj, inden du går ind.

SKAL TAGE KITTEL PÅ

På visse slagterier er det et krav fra kunder, at du skal tage en kittel over dit arbejdstøj, når du går ud. Det gælder for eksempel i Ringsted.

- Hovedreglen er, at kun færdsel er i orden i det fri, mens ophold ikke er

tilladt, siger fødevare-sikkerhedschef i Danish Crown Bent Aalund Olsen.

- Man må gå fra produktionen over i kantinen, men man må ikke stå i cykelskuret i sit arbejdstøj og ryge – heller ikke med kittel på, forklarer han.

RYGERUM

Det med at ryge udendørs har ferskvare-terminalen i Kolding sat en hurtig stopper for. I forbindelse med, at Samarbejdsudvalget indførte rygeforbud på fabrikken, blev de cirka 10 rygere henvist til at ryge i cykelskuret, sådan som du kunne læse i det foregående nummer af Krogen.

Men det er altså ikke i overensstemmelse med reglerne, så med det samme blev der indrettet et rygerum. Den opdragende effekt – at undgå skodder i skraldespandene, sådan som fabrikken tidligere havde oplevet flere gange med risiko for en ødelæggende brand – har vist sig at holde også indendørs.

I rygerummet findes kun askebægre – ingen skraldespande. ■

HYGIEJNE-REGLER

Svinekøds-divisionen har et sæt hygiejne-regler, som gælder for alle fabrikker.

Et afsnit handler om færdsel udendørs, og reglerne skal overholdes af alle medarbejdere og andre, der færdes på området.

1. Du skal benytte de adgangsveje, der er anvist til produktionen
2. Du skal færdes mindst muligt udendørs, når du er i arbejdstøj

RØGFRI SLAGTERI

INGEN SMØGER I ARBEJDSSTIDEN. SÅDAN BLIVER DET I HOLSTED.

AF LISBETH CARØE

Når Danish Crowns nye kreatur-slagteri i Holsted slår portene op, bliver arbejdspladsen totalt røgfri.

Slagteriet er planlagt uden rygerum, rygekantine eller rygekabine. For der skal slet ikke ryges på fabrikken.

- Med det nye slagteri begynder vi på en frisk, og derfor er det besluttet, at Holsted bliver røgfrit. Det hører ikke hjemme i en fødevare-virksomhed at ryge, synes direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

HJÆLP TIL RYGESTOP

Ved at melde ud på forhånd, at medarbejderne – hverken i produktionen eller administrationen – må tænde en smøg i arbejdstiden, giver det de nuværende medarbejdere på anlæg, der skal lukkes, mulighed for at vurdere, om de ønsker at søge job på en røgfri arbejdsplads.

Derfor har Lorenz Hansen omtalt beslutningen på møder med afdelingscheferne, og medarbejderne er blevet orienteret, så de ved, hvad de går ind til.

Samtidig vil Danish Crown tilbyde rygestop-kurser til de medarbejdere, der gerne vil kvitte smøgerne, så de kan få støtte til at blive røgfrie.

Direktør for Teknik og Produktion i Svinekøds-divisionen, Søren F. Eriksen, ser samme tendens. Han tror, at DC's anlæg med tiden vil blive røgfrie, uden at han vil sætte en dato på, hvornår det sker.

Den stramning af rygeloven, der trådte i kraft 15. august, er ikke årsag til rygeforbuddet på kreatur-slagteriet. Loven om totalt rygeforbud gælder for offentlige institutioner som skoler, daginstitutioner og uddannelsessteder for børn og unge. ■



3. Du må ikke opholde dig udendørs, for eksempel stå og snakke eller ryge

4. Når du har været udenfor, skal du vaske dit fodtøj og se efter, om dit arbejdstøj er blevet forurenet, for eksempel med fugleklatter.

➤ SØREN KLAREDE DEN TIL PARIS

1400 kilometer gennem fire lande på otte dage. Salgschef Søren Overgaard cyklede i juli hele vejen til Paris og indsamlede med sit Team Rynkeby Midt-Vest 1,3 millioner kr. til Børnecancerfonden.

- Det har været en oplevelse af de helt store. Det har været hårdt, og det har været sejt, men jeg satte mig et mål, og jeg nåede det, siger en tydeligt stolt salgschef, der til daglig arbejder i hjemmemarkedsafdelingen i Randers.

I løbet af otte dage i skiftevis silende regn, blæst og høj sol cyklede i alt 790 danske og svenske motionscyklister de 1400 kilometer til Paris. Søren Overgaard fortæller, at der på turen ikke var tid til andet end at cykle, spise og sove.

- Vores længste etape var 235 kilometer i kuperet terræn. Da cyklede vi fra klokken halv otte om morgenen til klokken otte om aftenen. De professionelle ryttere har jo hviledage i Tour de France, men vi kørte hver dag i otte dage, siger Søren Overgaard. ■



Søren Overgaard er stolt af sin egen og holdets indsats på landevejene til Paris. Foto: Torsten Søndergaard.

➤ VM-SØLV TIL LINE

Det danske kvindelandshold i strandhåndbold vandt i juli sølv til VM, og det var med Line Gyldenløve Kristensen fra frysehusafdelingen i Randers på banen. 12 lande var kvalificeret til slutrunden, som blev spillet i Oman. I finalen ventede Brasilien, som Danmark besejrede i mellemrunden, men i den afgørende kamp var de sydamerikanske strandhåndbold-kvinder for stærke.

- Vi var meget skuffede lige efter finalen, men skuffelsen har lagt sig, og nu er vi ret stolte over at have fået sølv ved tre slutrunder i træk – to gange ved VM og én gang ved EM, siger Line Gyldenløve Kristensen, som i vintersæsonen spiller 1. divisionshåndbold for Bjerringbro. ■

➤ BACON-CYKLISTER I MÅL EFTER 1600 KM

Under navnet Bringing Home the Bacon cyklede en dansk-engelsk familie de 1600 km fra København til Warrington i England med det formål at indsamle penge og øge opmærksomheden om sygdommen epilepsi.

Det var en flok trætte cyklister, der 8. august kom i mål. Til gengæld fik de masser af støtte og opbakning lige til det sidste. Cykelturen sluttede med en optræden på stadion i pausen i rugbykampen mellem Warrington og Wigan, der blev overværet af 15.000 tilskuere.

- Det var helt fantastisk at få muligheden for at fortælle om vores projekt i pausen, fortæller Regitze Beyerholm.

Hun var det danske islæt på turen, som Tulip sponserede.

Familien Farrell ønskede at skabe opmærksomhed om sygdommen epilepsi, der forårsagede den blot 15-årige Felicity Farrells død i 2008. Hvor mange penge, der er samlet ind, er ikke gjort op i skrivende stund.

- Men det bliver et flot beløb, og vi blev fantastisk godt modtaget i alle de lande, vi besøgte. I England besøgte vi for eksempel også Tulips hovedkontor i Warwick, hvor mange medarbejdere donerede penge til projektet, fortæller Regitze Beyerholm. ■



KLAR BESKED

PÅ DC RINGSTED HAR ET TRIVSELS-TJEK FÅET MEDARBEJDERNE TIL AT STÅ FREM.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO PER GUDMANN

Normalt har medarbejdernes anonymitet første prioritet, når arbejdsmiljøet skal måles og vejes på slagterierne.

Men hvorfor nu det, når man gerne vil gøre arbejdsdagen bedre for den enkelte medarbejder?

På slagtegangen på DC Ringsted har man spurgt medarbejderne, hvordan det går, og bedt dem om at sætte navn på deres kritik.

SKAL GIVE SVAR

- "Der er ingen, som dominerer".
- "Det bliver påskønnet, når vi gør noget rigtig godt".

Sådan lød et par af de 18 udsagn, medarbejderne i maj blev bedt om at bedømme på en skala fra meget enig til meget uenig. Hvis svaret var enten

uenig eller meget uenig, skulle der skrives en kommentar på papiret. Alle, der havde kommentarer, blev efterfølgende kaldt til samtale.

- ALLE SKAL VÆRE GLADE FOR AT GÅ PÅ ARBEJDE.

Jan Volthers, arbejdsmiljørepræsentant.

- Når man vælger at lave en ikke-anonym undersøgelse, forpligter man sig til at tage hånd om de konflikter, der må dukke op. Vi gjorde det ikke for at skræmme nogen eller for at lægge op til at fyre eller korsfæste nogen, men for at skabe et samarbejde om at finde løsninger på de problemer, folk må opleve i

hverdagen, siger mester på slagtegangen Bent Jepsen.

Der blev udleveret 160 skemaer, og 158 kom retur med svar. Heraf gik en tredjedel, omkring 60 medarbejdere, videre til en samtale med arbejdsmiljørepræsentant, en mester, en driftsleder eller fabrikschefen.

VEDRØRER ALLE

Under samtalerne blev der formuleret klare løsningsforslag til hver enkelt problemstilling. De hænger nu til påmindelse og inspiration på væggen i kantinen – dog gjort anonyme.

På den måde bliver undersøgelsen ifølge arbejdsmiljørepræsentant Jan Volthers noget, der vedrører alle på slagtegangen.

- Vi synliggør de aftaler, der er



SMUKFLÆSK TIL JULEMÆRKEHJEM

DANISH CROWN REJSTE 126.500 KR. TIL JULEMÆRKEFONDEN PÅ ÅRETS SMUKFEST.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO MORTEN FAUERBY

Danish Crowns BaconBaren på Smukfest skiftede i år navn til SmukFlæsk, da fejringen af DC's 125 års jubilæum rykkede med ind i Bøgeskoven.

På menuen var bacon erstattet af klassisk stegt flæsk, men de brede smil, den gode stemning i Svinestien og de frivilliges hjælpsomhed var den samme som før.

- Vi har flæsket på livet løs i SmukFlæsk. Vi har haft forrygende travlt på den fede måde både i køkkenet og med at lave events for vores dejlige beboere i Danmarks Smukkeste Svinesti, siger formand for Svinestien, Agnete Poulsen.

Efter festivalen kunne hun regne lidt på tallene og konstatere, at

de frivillige i SmukFlæsk på fem dage havde langet 2500 English breakfast-serveringer over disken og serveret 1400 tre retters menuer for Smukfests VIP-gæster.

TO INDSAMLINGER

Traditionen tro brugte DC lejligheden til at skabe opmærksomhed om og samle ind til et godt formål.

Syv luksus-svinehytter i Danmarks Smukkeste Svinesti var så eftertragtede, at de indbragte 66.000 kr. på auktion inden festivalen. Pengene går ubeskåret til Julemærkefonden, som står for driften af de fire julemærkehjem i Danmark.

Fredag eftermiddag var der fællesdans i Svinestien. Danser Marianne Eihilt og komiker Kia Liv Fischer stillede op som instruktører i en event, hvor Danish Crown lovede 500 kr. til det gode formål pr. festivalgæst, som deltog i en halv times disco-lektion.

121 var med i dansen, så det giver 60.500 kr. ekstra til julemærkehjemmene.

HJÆLPER TO BØRN

Og de 126.500 kr. vækker glæde i Julemærkefonden.

- Det er et rigtigt flot beløb, som giver os mulighed for at hjælpe nogle børn, som har det svært, siger Bente Duusgaard, projektleder i Julemærkefonden.

OM TRIVSEL



Robin Frederiksen, slagtegangen på DC Ringsted, var til samtale med arbejdsmiljø-repræsentant Jan Volthers, mester Bent Jepsen, driftsleder Dan H. Pedersen og produktionschef Jens Lægteskov.

VI VIL HA' ROS FOR GODT ARBEJDE

- Jeg synes, at det er helt i orden, at man laver en ikke-anonym undersøgelse. Så skriver man kun det, man kan stå inde for. Det er kun reel kritik, der kommer frem, ikke skjult mobning eller eksempelvis unødvendigt brok over mester, siger Robin Frederiksen.

- Min kritik gik på, at vi alt for sjældent bliver motiveret ved at få ros for vores arbejde. Hvis du ikke hører noget, går det godt. Men hvis det ikke går godt, skal du nok høre for det!

indgået mellem medarbejderen og lederne, så alle kan tage del i løsnings-processen. Vores målsætning er, at alle skal være glade for at gå på arbejde. Man bruger en tredjedel af sit liv på at gå på arbejde, så man skal have det godt, både når man kommer, og når man går hjem igen, siger Jan Volthers.

Ifølge mester Bent Jepsen har DC Ringsted tre måneder efter under-

søgelsen fået skabt et mere åbent rum til at snakke arbejdsmiljø i.

LØBENDE PROCES

- Vi tog mange små konflikter i opløbet under samtalerne, men vi har stadig masser at arbejde med.

- Det er en løbende proces at forbedre arbejdsmiljøet, og nu har vi fået åbnet op for en god dialog mellem medarbejdere og ledere, siger Bent Jepsen.

Han er ikke i tvivl om, at kollegerne på slagtegangen nok skal holde lederne op på de aftaler, der blev indgået efter undersøgelsen.

- Ligesom vi bad medarbejderne stå ved deres kritik, må vi selv stå ved vores aftaler. Det er et fælles projekt, siger Bent Jepsen. ■

- På vores hjem skaber vi rammer, hvor børnene kan få rum og ro til at blive børn igen. Det handler ikke kun om, at overvægtige børn skal tabe sig, men i høj grad om det, der er indeni. Mange af børnene har været udsat for mobning i skolen og har været holdt uden for fællesskabet, og de oplever hos os for første gang at få en ven, siger Bente Duusgaard.

Hun fortæller, at 120.000 kr. konkret betyder, at to børn kan komme på 10 ugers ophold på et af julemærkehjemmene.

KØ I 15 MÅNEDER

Hvert år hjælper de fire julemærkehjem i Danmark 700 børn i alderen 6 til 14 år til en lettere hverdag. Lige nu er der 750 børn på venteliste til et ophold på julemærkehjem.

Ventetiden er op mod 15 måneder, men den kan altså nu blive lidt kortere takket være bidraget fra DC og SmukFlæsk. ■



Motion blev en del af festival-livet, da Kia Liv Fischer og Marianne Eihilt sørgede for både morgengymnastik og danse-undervisning i Svinestien.



DC'ER PÅ JOB

JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE KØBER HANDSKER, ANDRE UDVIKLER NYE PRODUKTER, 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 HILSER KROGEN PÅ HOS PORTVAGTEN, SOM ER DC'S ANSIGT UDADTIL.

MALENE OG ALLAN PASSER PÅ DC

PORTVAGTEN I HORSENS ER BRANDVAGT, SKADESTUE OG VEJEN IND TIL DANISH CROWN.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Når chauffører, gæster og medarbejdere drejer af motorvejen og tager den tredje frakørsel i rundkørslen på Østbirkvej, kører de ind på DC Horsens' område. Det første, de møder, er portvagten.

Her i glasburet med alle skærmene og alarmerne sidder to vagter fra Securitas. I dag, da Krogen er på besøg, er det Malene og Allan, der passer på DC.

ALLE REGISTRERES

- Alle, der kommer til DC, skal have

en god oplevelse. Det hjælper vi med at sørge for. Vi byder velkommen, forklarer reglerne og guider eksempelvis de udenlandske chauffører igennem systemet, hvis det nu er første gang, de er her, fortæller Malene.

I dag sidder hun ved vinduet til højre, som er indgangen til DC.

Her sørger hun for, at ingen kommer ind på DC Horsens uden at blive registreret. Medarbejderne bipper sig ind og ud med deres medarbejderkort ved indgangene, biler bliver

registreret på nummerpladen, og alle gæster til slagteriet skal forbi Malene og skrives ind i gæstebogen.

- Vi er her ikke for at genere folk, selvom nogen kan synes, at det tager lidt for lang tid at komme igennem, på trods af at det måske er femte eller tyvende gang, de kommer på slagteriet, siger Malene.

LIV ELLER DØD

Hun fortæller, at det ikke kun er for at beskytte DC's ejendom mod tyveri og hærværk.

Malene og Allan fra Securitas optræder af sikkerhedshensyn kun med fornavn. Deres fulde navne er Krogens redaktion bekendt.

- Det er i høj grad et spørgsmål om vores gæsters egen sikkerhed. Hvis nu anlægget bryder i brand, kan det betyde liv eller død, at vi ved, hvor mange personer der er gået gennem portene. Vi skal kunne give præcis besked til brandvæsenet om, hvem og hvor mange der opholder sig på slagteriet, siger hun.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

Tryghed er kodeordet for Malenes og Allans arbejde.

SKADESTUE

Udover at overvåge brandalarmer og tyverialarmer og registrere gæster fungerer deres kontor som en miniskadestue. Mange slagteriarbejdere har været forbi Securitas-folkene med større eller mindre skader, som enten behandles med det samme eller bliver vurderet til at kræve en tur på skadestuen i Horsens.

- Og bare det, at vi er til stede som synlige vagter på anlægget, er en vigtig del af vores job. Det handler ikke

om, at vi skal ud og fange banditter, men om at sende et tydeligt signal om at vi er her, og ja, vi passer på DC, siger Allan.

KONTROL ER CENTRALT

I dag sidder Allan ved vinduet i venstre side af vagtkontoret. Her registrerer han bilerne, når de kører ud fra fabrikken. Ind imellem vinker han en bil ind for at kontrollere, at der ikke er nogen, der løber med DC's ejendom. Han fortæller, at det er yderst sjældent, at det sker.

Over skrivebordet hænger seks tv-skærme, der konstant viser live-video

fra andre slagterier, hvor der ikke er portvagter til stede. Så hvis du ringer på døren i Sæby, er det Allan i Horsens, der svarer og lukker dig ind.

- ALLE, DER KOMMER TIL DC, SKAL HAVE EN GOD OPLEVELSE.

Malene, portvagt.

Malene og Allan har begge arbejdet i vagten på DC i knap to år. De har

rullende vagtplaner, men tit er de to på arbejde sammen.

- Man kommer til at kende hinanden rigtigt godt, når man arbejder sammen i 12 timer af gangen. Heldigvis er her plads til en fri tone, så vi kan lave lidt sjov med hinanden. Det smitter nok af på den måde, vi byder folk velkommen på, siger Allan.

- Ja, det er vigtigt, at vi holder den gode tone, så vi kan møde gæster og samarbejdspartnere med et smil, tilføjer Malene.

Med et smil. ■



Dansk, tysk, engelsk og fagter. Der kommer mange udenlandske chauffører til portvagten, så tit foregår samtalen mellem Malene, Allan og chaufførerne på en blanding af flere sprog.

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

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

B: Svær

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





250.000 FESTIVAL-BØFFER

Burgere er festivalmad. Det er slået fast efter årets Roskilde Festival.

Danish Crowns salg af burgerbøffer steg med 40.000 til i alt 247.000.

Fabrikker fra både Danish Crown og Tulip arbejdede på højtryk for at levere burgerbøffer til Roskilde Festivalens mere end 100.000 sultne gæster.

- Vi leverer en høj kvalitet, og kvalitet sælger. Det er den simple forklaring på vores stigende salg til madboderne på Roskilde Festivalen, siger salgschef i DC Beef Erling Jensen.

Tulip leverede 120.000 frosne og 27.000 ferske bøffer, mens Danish Crown afsatte 100.000 ferske bøffer.

Udover burgerbøffer solgte Danish Crown og Tulip ni tons hakket oksekød og godt to tons andre kødlækkerier som skinke, pepperoni og spidsbryst.

DC BAG NY MILJØ- UDDANNELSE

ERHVERVSAKADEMI AARHUS HAR I SAMARBEJDE MED DANISH CROWN UDVIKLET EN NY UDDANNELSE SOM MILJØTEKNOLOG - DEN FØRSTE AF SIN SLAGS I EUROPA.

AF TORSTEN SØNDERGAARD

Miljøteknolog. Det er navnet på en ny uddannelse, som netop er begyndt på Erhvervsakademi Aarhus.

Uddannelsen er udviklet blandt andet, fordi Danish Crown har efterspurgt mennesker med netop de egenskaber, som miljøteknologer kommer til at besidde efter endt uddannelse.

SVÆRT AT FÅ DE RETTE FOLK

- Miljø-området bliver stadig mere kompliceret rent lovgivningsmæssigt, og danske virksomheder går stadig mere op i miljø og bæredygtig produktion. Derfor har vi brug for nogle knalddygtige medarbejdere, der kan være med til at drive udviklingen, siger Charlotte Thy.

Hun er miljøchef i Danish Crown og forklarer, at det er blevet stadig sværere for Danish Crown at hyre den rette arbejdskraft, når miljø-stillingerne slås op ude på slagterierne.

- Vi oplever simpelthen et skævt ansøgerfelt, hvor ansøgerne enten er for kvalificerede eller for underkvalificerede. Derfor håber vi, at vi med denne målrettede og praktisk

orienteret uddannelse i fremtiden vil modtage ansøgere til stillingerne med de rette kvalifikationer.

PRAKTISK UDDANNELSE

Miljøteknolog-uddannelsen er en kort videregående uddannelse med en mere praktisk tilgang til faget end for eksempel biologer og miljø-ingeniører.

- VI HAR BRUG FOR NOGLE KNALDDYGTIGE MEDARBEJDERE, DER KAN DRIVE UDVIKLINGEN.

Charlotte Thy, miljøchef.

- Miljøteknolog-uddannelsen er opbygget meget praktisk, idet virksomhederne har efterspurgt en uddannelse, der er knapt så teoretisk fokuseret som mange af de andre miljøuddannelser i dag, siger Dorte Ydemann Pedersen.

TÆT SAMARBEJDE

Hun er uddannelseschef for den nye

uddannelse hos Erhvervsakademi Aarhus. Hun forklarer, at erhvervsakademiet har haft et tæt samarbejde med blandt andet Danish Crown om uddannelsen.

- Vi har haft et tæt samarbejde med virksomheder og institutioner gennem hele udviklingen af uddannelsen, og det har været altafgørende. Uden dem havde vi ikke kunnet lave uddannelsen, siger Dorte Ydemann Pedersen.

Foruden Danish Crown har også Arla, Novo Nordisk, Danisco og flere kommuner været med i udviklingen af miljøteknolog-uddannelsen. ■



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown eksporterede 160.000 tons svinekød til Kina i 2011
- Det vil sige, at vi hver eneste time døgnet rundt hele året sender en container af sted til en kinesisk kunde
- Blandt andet sender DC hvert år 33 millioner grisætær til Kina
- Det svarer til 6.732 km grisætær, hvis man lægger alle tærerne i en lang linje
- Der er 7.305 km fra København til Beijing, så DC's produktion på 13 måneder kan række helt til den kinesiske hovedstad
- Forventningen er, at eksporten i år vokser til 180.000-200.000 tons
- Den danske eksport fra landbrugs- og fødevarer-erhvervet til Kina løber op i 11 milliarder kr.
- Landbrugs- og fødevarer-eksporten tegner sig dermed for 46 procent af hele den danske eksport til Kina.

PAUSEkroen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



For Lars Brovil var det en både stor og speciel oplevelse at dømme boksekampe under OL i London. Foto: Privat.



TULIP-DOMMER LUKKET UD AF BURET

DET VAR BÅDE HÅRDT ARBEJDE OG EN STOR OPLEVELSE FOR SALGSCHEF LARS BROVIL AT VÆRE BOKSEDOMMER VED OL.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Mens de danske atleter ved OL i London blev flittigt omtalt under hele olympiaden, var der ikke meget fokus på den danske boksedommer Lars Brovil.

Det skyldtes blandt andet, at boksedommerne var spærret inde under hele bokseturneringen, hvor militær- og politifolk effektivt sikrede, at ingen nærmede sig.

- Indmarchen var en kæmpe oplevelse, og følelsen af at være med i hele den olympiske bevægelse og være på stadion var fantastisk. Til gengæld var det utrolig hårdt at være spærret inde under hele olympiaden, fortæller Lars Brovil.

Han er til daglig salgschef i Tulips foodservice-afdeling.

OVERVÅGNING OVERALT

Ikke bare hotellet var bevogtet. Også elevatorerne og den etage, hvor boksedommerne boede, var under

24 timers overvågning. Dommerne kom kun ud, når de skulle gå de 300 meter fra hotellet til boksehallen.

- Vi fik at vide, at det handlede om, at vi skulle beskyttes, men jeg havde det utrolig svært med at være under overvågning hele tiden. For at sikre sig mod alle mistanker om snyd var der samtidig en regel om, at der maksimalt måtte være tre dommere på samme hotelværelse ad gangen, så det var også svært at være social, fortæller Lars Brovil.

DØMTE FINALER

Han var derfor lykkelig for at slippe ud, da olympiaden var vel overstået. Samtidig glæder han sig over, at han fik lov til at dømme masser af kampe.

- Jeg dømte fem kampe i ringen og medvirkede derudover som pointdommer i yderligere 36 kampe. Jeg var også med som pointdommer i flere finaler, og det var en stor oplevelse, siger Lars Brovil.

Boksning er nemlig utrolig populært i forbindelse med OL, og der var udsolgt i arenaen under samtlige stævner.

- Det betød 10.200 tilskuere i hallen hver gang. Det gjorde, at man ikke kunne høre, hvad man selv tænkte, men det var også fantastisk at være en del af, siger Lars Brovil.

MÅSKE RIO I 2016

Han havde forventet, at OL i London ville blive hans eneste optræden ved en olympiade, da det tidligere kun har været muligt at dømme ét OL for en boksedommer. De regler bliver imidlertid ændret nu. Lars Brovil ved dog ikke, om han har mod på at tage med til Rio i 2016.

- Lige nu har jeg brug for at være sammen med min familie og fordøje alle indtrykkene fra London. Så må tiden vise, om det bliver aktuelt at dømme ved OL i Rio, siger Lars Brovil. ■

JUBILARER

SEPTEMBER-OKTOBER

HERNING SD
7. september 2012
25 års jubilæum
Kate Lauritsen
Slagtegangen

HORSENS
5. oktober 2012
25 års jubilæum
Palle Lindkvist Hadbjerg
Slagtegang

RINGSTED
28. september 2012
25 års jubilæum
Henrik Jess Hansen
Slagtegang

SKJERN
2. oktober 2012
40 års jubilæum
Egon Jensen
Detailpakkeri

SÆBY
21. september 2012
25 års jubilæum
Robert Møller
Forende-afdeling

21. september 2012
25 års jubilæum
Søren Jensen Sørensen
Opskæring



KORT NYT

FRILANDS- GÅRDEN INDVIET

"Jeg en gård mig bygge vil". Sådan sang Frilands leverandører og gæster ved indvielsen 23. juni af Frilandsgården i Danmarks Parken, Randers Regnskovs nye udendørsoplevelse.

Frilandsgården blev indviet og navngivet ved den officielle indvielse af Danmarks Parken. Den blev foretaget af protektor for Randers Regnskov grevinde Alexandra, der havde sin mand, Martin Jørgensen, og de to sønner, prinserne Nikolai og Felix, med.

Med indvielse af Frilandsgården har Friland fået et nyt udstillingsvindue over for forbrugerne, der her kan lære om Frilands dyr og produkter. ■





125 ÅRS MADHISTORIE

Den 14. juli 1887 gik 500 landmænd på Horsens-egnen sammen for at etablere Danmarks første andels-slagteri. Det er det, der i dag er Europas største svineslagteri og verdens næststørste: Danish Crown.

125 år senere - den 14. juli 2012 - stævnedes bramsejlskonneren Maja ud af Hvide Sande for at sejle til England med saltet flæsk.

Danish Crown har været en del af danskernes madhistorie i 125 år - og uanset om det har været til bryllupper, fester, skolemadpakker eller hverdagens kødgyder, har vi i alle årene været en del af danskernes historie.

I Danish Crown markerer vi de 125 år på flere måder. England er basis for hele historien om Danish Crowns opståen, for det var eksporten af bacon, der gav startskuddet til de danske andels-slagterier.

Det er også derfor, at det største arrangement har været med baconskibet, der ankrede op i London i ni dage under OL for at huse forretnings-forbindelser, journalister og andre interessenter. Alle har fået flæsk på den håndholdte måde serveret på dækket.

I London markedsførte vi 100% Dansk Svinekød og inviterede en række stjernekokke, som har haft travlt i DC's køkken. Vi har haft besøg fra hele verden.

Først og fremmest har vor egen kongefamilie været forbi, og medier som CNN, Sunday Times, The Independent, Australian FOX - og endda Al Jazeera - har bragt indslag om baconskibet, så budskabet om Danish Crown er gået verden rundt.

Markeringen af jubilæet fortsætter til Danmarks største madfestival Food Festival i Aarhus - og hos os selv med en lang række jubilæumsfester rundt om på afdelingerne.

125 år kommer ikke af sig selv. Grundlæggende er virksomheder, der kan markere 125 års jubilæum, gjort af et særligt stof. Jeg er stolt af at stå i spidsen for en virksomhed, der er skabt af fremsynede ejere og dygtige medarbejdere, som i fællesskab er med til at udvikle selskabet og sikre vores fortsatte historie.

Jeg vil gerne takke alle medarbejdere for jeres indsats for Danish Crown. Mange af jer har været med på rejsen i mange år - det kan jeg se på antal-

let af jubilæer, der markeres hvert eneste år i DC.

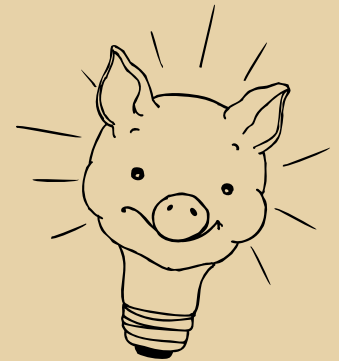
Jeg glæder mig til sammen med jer at føre Danish Crown videre mod det næste store jubilæum.

Og god fornøjelse med festerne. Jeg håber, I vil hygge jer - også med den hilsen, vi fra ledelsens side sender på video.

Tillykke til alle med de første 125 år

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

23. august 2012

OPLAG 4.200 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Herring



Johnny Winther
slakteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Herring



Per Laursen
fabriktdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Simone Lorentzen
redaktør,
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers