

# 10 ÅR I OLDENBURG

S6-7

**LUK VANDET I  
WEEKENDEN OG  
SPAR 150.000 KR.**

S4-5

  
**krøgen**

APRIL 03-2012

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 7

#### NEJ TIL GRØN EL

Politikerne i Horsens Kommune har stækket Danish Crowns planer om at bruge grøn el på slagteriet ved at stille to vindmøller op. Afslaget vækker harme.

### SIDE 8-9

#### STOP FOR ANSÆTTELSE

Den bebudede lukning af Hadsund har resulteret i ansættelses-stop i Svinekødsdivisionen, DC Beef og Tulip Food Company, så Hadsund-medarbejderne får mulighed for at komme i betragtning, hvis der skulle blive ledige job i koncernen.



### SIDE 10-11

#### TJEK PÅ SUNDHEDEN

De har tabt sig i kilovis, de har skoddet smøgerne, og de dyrker mere motion. Læs om, hvordan det er gået deltagerne i sundhedsprojektet DC Life.

### SIDE 12

#### SØLV TIL LÆRLINGE

Lærlinge fra DC klarer sig flot til svendeprøven. Fem har taget den tre-årige uddannelse med speciale.



### SIDE 20

Leder: Lidt har også ret.

### FORSIDE + SIDE 6-7

Det er 10 år siden, at Danish Crown etablerede sig i Tyskland. Helt præcist med fabrikken i Oldenburg. Nu er de tyske aktiviteter med til at sikre virksomhedens eksistens og konkurrence-evne.

Forsidefoto: Per Gudmann.



På DCLife.dk kan du få gode råd og opmuntring til et sundt liv.

# SUNDHED PÅ MOBILEN

## EN HJEMMESIDE OG EN APP TIL MOBILEN SKAL GØRE DET SUNDE LIV LETTERE FOR DIG.

### AF METTE SEHESTED

Den 1. maj åbner Danish Crown efter planen for hjemmesiden DCLife.dk og app'en DCLife, som har fokus på sundhed og motion.

Sitet er opkaldt efter DC Life-projektet, som har været en del af hverdagen på DC i Sæby, DC Beef i Aalborg og Tulip i Aalborg det seneste halvandet år.

DC Life sætter fokus på sundhed, motion og forebyggelse af skader, og den nye hjemmeside har samme formål.

### GODE RÅD PÅ MOBIL OG PC

- DCLife.dk er på mange måder banebrydende, blandt andet fordi vi for første gang får skabt et forum, som alle medarbejderne på DC's danske afdelinger har adgang til, fortæller administrerende direktør i DC Insurance Klaus Møller.

DCLife.dk er et digitalt sundhedsprogram, som henvender sig specifikt til medarbejderne i Danish Crown.

**- VI HÅBER, DCLIFE.DK KAN SKABE EN FIRMA-KULTUR MED FOKUS PÅ SUNDHED.**

*Klaus Møller, administrerende direktør.*

Ved at gå ind på hjemmesiden eller hente app'en får du adgang til sunde og lette madopskrifter, overblik over dit kalorieindtag, hjælp til rygestop, gode råd om motion og øvelser, der kan forebygge og afhjælpe arbejdsskader.

### PERSONLIGE MÅL

Som bruger kan du oprette din egen brugerprofil og kan blandt andet anvende systemet til at

udarbejde dine egne målsætninger. Hvis du har et mål om for eksempel at tabe dig eller holde med at ryge, kan DCLife.dk hjælpe med at fastholde målene via e-mail eller sms-beskeder.

Der er også mulighed for at finde og oprette grupper på sitet.

- Vi håber, at der med dette initiativ kan skabes en firma-kultur med fokus på sundhed via kost, motion og øvelser, der løsner op for ømme muskler. Samtidig håber vi, at der kan dannes fællesskaber og laves konkurrencer på tværs af organisationen, siger Klaus Møller.

Udover medarbejdere i DC kan ægtefæller, kæresten og børn oprette sig som brugere. ■

## GOLF MED DC

Kan du præstere en birdie, en eagle eller måske en hole-in-one i turnering mod kolleger og chefer?

Så skal du skynde dig at melde dig til den årlige Danish Crown

golf-dag. Sidste tilmelding er onsdag 18. april. Tilmeldingen sker fabriksvist, så det er ved at være op over.

Mesterskabet foregår lørdag den 12. maj på Lübker Golf Resort i Nimtofte på Djursland. Alle

medarbejdere og pensionister i Danish Crown, DAT-SCHAUB, ESS-FOOD og Friland kan deltage, hvis man er medlem af DGU.

Prisen er 250 kr. Det dækker green-fee, kaffe, frokost og forplejning på banen.



KORT NYT



# HUN SAGDE JA TIL BACON

## USÆDVANLIGT FRIERI MED BACON-ROSER.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN  
FOTO MORTEN FAUERBY

26-årige Morten Rye Andersen erklærede både sin kærlighed til bacon og til 19-årige Brit Thygesen, da han friede med 20 bacon-roser midt på gågaden i Fredericia.

Akkompagneret af strygere og med masser af forventningsfulde tilskuere faldt Morten Rye Andersen på knæ foran sin kæreste og friede til hende med 20 bacon-roser i favnen.

Han holdt dermed det løfte, han havde givet de øvrige medlemmer

på Tulipbacons fanside på facebook, hvor bacon-elskere fra hele landet har givet deres bud på, hvad de ville gøre for at vinde 10 kilo bacon.

### CHOK FOR BRUDEN

Men selv om Brit Thygesen havde set kærestens kommentar på facebook, kom det som et chok for hende, da de pludselig stod foran et bord til to midt på gågaden i Fredericia.

- Jeg havde læst på facebook, at han havde tilbudt det, men jeg

havde aldrig troet, at han ville gøre det, siger Brit Thygesen.

Og den kommende brudgom var da også nervøs.

- Jeg overvejede mindst 400 gange på vejen herhen, om vi ikke bare skulle vende om. Men jeg er selvfølgelig glad for, at vi ikke gjorde det, bemærker Morten Rye Andersen.

### BRIT SAGDE JA

Han fik nemlig sit ja, og så kunne det unge par skåle i champagne og

nyde musikken midt på gågaden en solrig fredag sidst i marts.

Hvornår brylluppet skal stå, er ikke planlagt.

- Det ved jeg ikke, men det finder vi forhåbentligt snart ud af, siger Morten Rye Andersen. ■

Morten Rye Andersens utraditionelle frieri kunne kæresten Brit Thygesen ikke stå for. Buketten af baconroser gjorde også lykke.



# EN GOD IDÉ, SOM BETALER SIG

HVER WEEKEND PUMPEDE 35.000 LITER RENT VAND UD I DC RINGSTEDS SPILDEVANDS-ANLÆG TIL INGEN VERDENS NYTTE. **INDTIL BENT OLSEN FIK EN GOD IDÉ.**

AF SIMONE LORENTZEN  
FOTO PER GUDMANN

Bent Olsen, processtekniker på spildevandsanlægget ved DC Ringsted, er en mand af mange ideer. Fra han møder ind på sit skurvogns-kontor om morgenen, til han cykler mod udgangen om eftermiddagen, rumsterer ideer til forbedringer og nye spareplaner rundt i hans hoved.

#### SPILD AF VAND

Derfor var det en stor irritation for Bent Olsen at se, hvordan en lille funktion i grovrense-anlægget fra 2009 ikke fungerede optimalt med et stort vandspild til følge.

**- DET VAR FRUSTRERENDE SÅ MEGET RENT VAND, DER BLEV SPILDT.**

*Bent Olsen,  
spildevandsmand.*

Der sidder nemlig tre dyser, som sprøjter rent vand på filtrene i de tromler, som spildevandet først sies igennem. Det er for at undgå, at fedtresten og andet affald stopper filtrene til.

Problemet var, at der kun kunne indstilles fem start- og stop-tider om ugen, så vandet løb uden stop

fra fredag eftermiddag til mandag morgen. Den periode, hvor der var mindst brug for vandet.

#### IHÆRDIG SPARER

- Jeg vidste, at den var helt gal med de dyser, og foreslog faktisk allerede dengang, anlægget var nyt, at vi skulle have et program til at styre vandet. Men alle var godt tilfredse med det nye anlæg, for vi sparede masser af vand, strøm og penge i forhold til tidligere. Men jeg kunne se på vandforbruget, at vi kunne gøre det endnu bedre, siger Bent Olsen.

For at efterprøve sin teori om, at litervis af vand blev spildt, prøvede han at måle, hvor meget vand en dyse sprøjtede ud. Det fik Bent Olsen til over 300 liter i timen pr. dyse.

- Lige pludselig kunne jeg se, at der hver weekend flød 35.000 liter rent vand ud til ingen verdens nytte. Det var det største spild både for miljøet og for økonomien, siger Bent Olsen.

#### LILLE INVESTERING

Et enkelt computerprogram til styring af dyserne var det, der manglede.

- Installationen til at tænde og slukke for hanerne har sådan set

været der hele tiden. Vi har bare manglet det lille stykke software, så vi kunne styre det efter behov, siger Bent Olsen.

**- VI ANEDE IKKE, AT VI SPILDTE SÅ MEGET VAND. NU SPARER VI 150.000 KR. OM ÅRET.**

*Louise Vinther Alis,  
miljømedarbejder.*

Da han kunne sætte tal på vandspildet, gik han til Louise Vinther Alis. Hun er miljømedarbejder i DC Ringsted og fandt hurtigt ud af, at det lille computerprogram, som manglede, kunne laves internt af programmører i Danish Crown.

#### FÅ DAGES ARBEJDE

Derfra gik det stærkt. Med en investering på få dages arbejde for en IT-programmør kan Bent Olsen nu selv indstille start- og stop-tider på hanerne. Så når der kommer meget spildevand ind, løber der skyllevand til alle tre tromler, men når der ikke er behov for det, som eksempelvis i weekenden, løber der ikke noget vand til.

Programmet kan han også styre hjemme fra sin egen computer, så hvis det bliver nødvendigt, kan han starte spulehanerne med få minutters varsel.

#### STOR BESPARELSE

Besparselsen på vand ser ud til at blive i omegnen af 150.000 kr. bare i 2012.

- Normalt regner vi tilbagebetalingstider i år, men Bents idé har været så god, at investeringen var tjent ind allerede på den første måned, siger Louise Vinther Alis.

Hun var overrasket over, hvor meget vand der egentlig blev spildt i grovrense-anlægget.

- Det var noget af en øjenåbner for os, da vi begyndte at regne på tallene og så, hvor meget rent vand, som bare forsvandt ned i spildevandet.

- Det var godt, at Bent kæmpede for at gøre os herinde på kontorerne opmærksomme på det. Så vi må vist sørge for at lytte lidt bedre efter Bents gode ideer i fremtiden, siger Louise Vinther Alis. ■



Hvert år beslutter Bent Olsen sig for, hvor han vil spare i produktionen. I 2012 var målet at spare på vandet i grov-rensningen. I 2013 vil han arbejde målrettet på at spare på strømmen.

## TAK, BENT

- Medarbejdere som dig, Bent, er uvurderlige for vores fabrik.

Rosen fra fabriksdirektør Frode Lauersen til Bent Olsen var entydig, da DC Ringsted sagde tak til Bent Olsen for den gode idé til at spare på vandet i spildevands-anlægget.

Bent Olsen fik overrakt en vingave som tak for sit store engagement i sit arbejde og for den store besparelse, han har skabt for sin afdeling. ■

## FRA SLAGTERI TIL RENSNINGSANLÆG

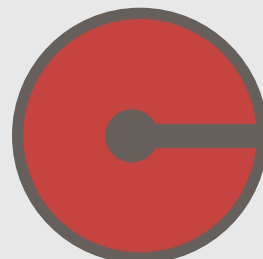


Når vand fra produktionen i DC Ringsted løber ud i afløbet, føres det i første omgang til Bent Olsens grovrense-anlæg.

Her bliver vandet filtreret i tre tromler, hvor fedtrester og andet affald fra produktionen sies fra.



Derefter ledes vandet videre til renseanlægget, hvor det renses med kemikalier, bl.a. jernklorid.



Til sidst føres vandet til det kommunale spildevands-anlæg, hvor det endeligt bliver rensat. Tørstofferne fra spildevandet køres i containere til et biogasanlæg, hvor det bliver omdannet til fjernvarme og elektricitet.



## KJELD MED I NATIONALBANKENS REPRÆSENTANTSKAB

Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen er fra 1. april blevet medlem af repræsentantskabet i Nationalbanken, hvor han får sæde de næste fem år.

Kjeld Johannesen er valgt til repræsentantskabet i Nationalbanken fra 1. april 2012 til 31. marts 2017. Repræsentantskabet har det øverste ansvar for Nationalbanken og direktionen med direktør Nils Bernstein i spidsen.

Kjeld Johannesen bliver en del af det 25 mand store repræsentantskab, der ledes af den nu tidligere finansdirektør i Danisco Søren Bjerre-Nielsen.

10 af medlemmerne er politisk udpeget, mens de resterende 15 bliver udvalgt af det siddende repræsentantskab og skal have "indgående indsigt i erhvervsforhold". Et kriterium, som Kjeld Johannesen til fulde lever op til, skriver Børsen.



*Kjeld Johannesen – er blevet medlem af Nationalbankens repræsentantskab. Foto: Claus Petersen.*



# OLDENBURG – STARTSKUDDET TIL DC I TYSKLAND

## DANISH CROWN FEJRER 10 ÅRS JUBILÆUM PÅ DEN TYSKE FABRIK, DER SATTE SKUB I AT FORBEDRE DC'S KONKURRENCE-EVNE.

AF SIMONE LORENTZEN

En forårmorgen i 2002 sagde de første slagteriarbejdere "Guten Morgen" til hinanden på Danish Crown Oldenburg.

Danish Crown havde lejet sig ind på fabrikken i Nordtyskland, hvor medarbejdere skulle udbene svineforender fra de danske afdelinger.

Målsætningen var, at DC skulle udbene 30.000 forender om ugen i Tyskland. I dag er det tal tidoblet.

**GRUNDLAG FOR AT OVERLEVE**  
Ifølge Steen Sønnichsen, direktør

for Danish Crown i Tyskland, markerer Oldenburg begyndelsen på den udvikling, DC har gennemgået i det ny årtusinde.

**- DANISH CROWN ARBEJDER I HELE VERDEN.**

*Steen Sønnichsen, direktør.*

- For 10 år siden stod vi i en situation, hvor vi var begyndt at halte efter i international sammenhæng.

Der var en helt enorm konkurrence om de store markeder, som gjorde, at vi var nødt til at udvikle vores forretning, hvis vi skulle overleve på sigt.

- Oldenburg var både startskuddet og et vigtigt element i den proces, som har gjort Danish Crown konkurrence-dygtig i hele verden, siger Steen Sønnichsen.

Det seneste kapitel blev skrevet i 2011, da DC overtog slagteriet D&S Fleisch i Essen. Her slagtes grise fra tyske producenter. Det er første



De tyske arbejdspladser som her i Oldenburg har været med til at gøre Danish Crown konkurrence-dygtig. Arkivfoto: Per Gudmann.

gang, at DC slagter i Tyskland, da aktiviteterne hidtil har været forædling.

#### SIKRER DANSKE JOB

Lavere løn- og produktionsomkostninger og større fleksibilitet var for 10 år siden motivation for at flytte dele af produktionen til Tyskland.

### - DER ER EN STOR STOLTHED OVER AT VÆRE DEL AF DC.

Ole Lyngesen, fabrikschef.

Når en tysk slagteriarbejder arbejder til en timeløn, der er under det halve af en dansk medarbejders, er det ifølge Steen Sønnichsen helt naturligt med i overvejelserne, når produktionen skal planlægges.

- Men selvom lønudgifterne er betydeligt lavere i Tyskland, er medarbejdernes effektivitet og produkternes kvalitet på samme niveau som i Danmark. Vi vil aldrig

gå på kompromis med Danish Crowns kvalitet, understreger han.

- I dag arbejder vi i hele verden. Vi kan ikke dele det op i "danske arbejdspladser" kontra "tyske arbejdspladser". Udflytningen til Tyskland har netop betydet, at vi har kunnet bevare arbejdspladser i Danmark, ved at vi har sikret en fortsat indtjening til koncernen, siger Steen Sønnichsen.

#### STOLT OVER DC

Ole Lyngesen har været fabrikschef i Oldenburg, siden Danish Crown flyttede ind i fabrikken. Ifølge ham er den tyske fabrik en fuldt ud integreret del af DC-koncernen.

- Jeg møder ingen, som føler, at Oldenburg er en yderpost i koncernen. Alle steder oplever jeg en stor stolthed over at være en del af Danish Crown.

-Det er et stærkt mærke og en god, tryk arbejdsplads for vores europæiske medarbejdere, siger Ole Lyngesen. ■

Danish Crown i Oldenburg fejrede 10 års jubilæum den 12. april. Jubilæet blev markeret med en lille festlighed på fabrikken for nuværende og tidligere medarbejdere.

# KOMMUNE SIGER NEJ TIL DC-MØLLER

## HORSENS PILLER VINDMØLLER VED SLAGTERI UD AF SIN PLAN.

AF ANNE VILLEMOES

Horsens Kommune er i gang med at lægge planer for, hvor i kommunen der må stilles vindmøller op. Pludselig er politikerne vendt rundt og har sagt nej til Danish Crowns ønske om at være grøn frontløber og sætte to møller op på slagteri-grunden i Horsens.

Nej'et kommer efter lang tids arbejde med planerne.

Derfor er administrerende direktør Kjeld Johannesen skuffet og ærgerlig. Han konstaterer, at et flerårigt problemfrit samarbejde med Horsens Kommune nu er stødt på grund.

#### FØRSTE VIRKSOMHED

Igennem halvandet år har Danish Crown arbejdet på som den første virksomhed i Danmark at sikre både grønnere energi og konkurrence-dygtige el-priser til virksomheden.

Planen var at stille to vindmøller op på Danish Crowns omfangsrige grund ved slagteriet ud til motorvejen nær Horsens. Indtil for ganske nylig har der været opbakning fra kommunens side.

Alligevel er det endt med et nej til de placeringer, der har dannet baggrund for den omfattende VVM-redegørelse, Danish Crown har fået udarbejdet af et uvildigt selskab.

#### ALLE KRAV OPFYLDT

Redegørelsen om møllernes virkninger på miljøet slår ellers fast,

at alle krav til både støj, skygge og anden belastning vil være overholdt. Men allerede inden kommunens politikere fik kendskab til VVM-redegørelsen, valgte de at trække deres opbakning tilbage.

- Det er i bedste fald usagligt og i værste fald skadeligt for fremtidige erhvervs-investeringer i kommunen, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Danish Crown har igennem halvandet år brugt både ressourcer og penge på at sikre, at der netop lå et fagligt velfunderet grundlag for beslutningen. Det er det grundlag, kommunen vælger at sidde overhørigt.

#### FØRSTE DC-MØLLER

- Vi har et ønske om at bidrage til mere grøn energi, og vindmøllerne i Horsens skulle være de første af flere vindmøller på vores danske virksomheder.

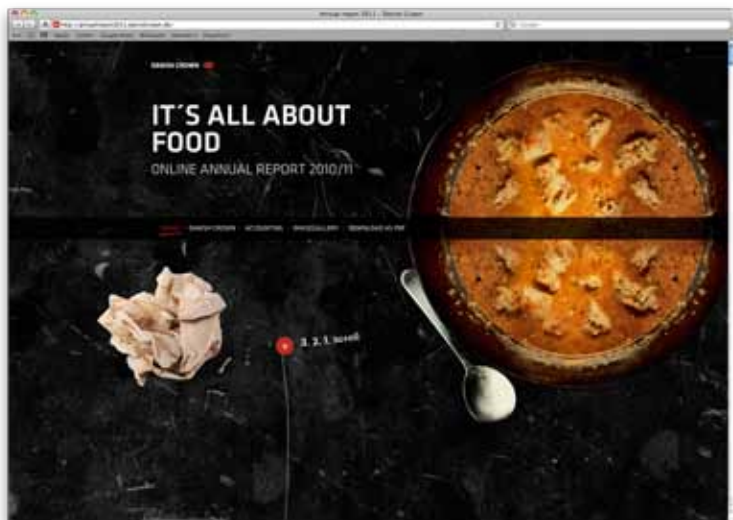
- Men med den kovending, vi har oplevet i Horsens Kommune, er vi fremadrettet nødt til at tænke os godt om, før vi foretager investeringer i arbejdspladser i netop den kommune, siger Kjeld Johannesen.

Han siger videre, at Danish Crown nu vil invitere borgmesteren til et møde for at se, om man kan få genetableret et fornuftigt samarbejde. Det møde var endnu ikke fastlagt ved redaktionens slutning. ■



Horsens Kommune har pludseligt sagt nej til planerne om to vindmøller på DC's grund ved motorvejen. Kort: COWI og CZOO.





Både hjemmeside (øverst) og årsrapport (nederst) er med i opløbet om en Creative Circle Award.

## DC NOMINERET TIL TO PRISER

### ÅRSRAPPORT ER MED FOR TREDJE ÅR I TRÆK.

Creative Circle har offentliggjort udtagelserne til årets Creative Circle Award. Danish Crown er i år nomineret i to kategorier.

Online-udgaven af årsrapporten er for tredje år i træk nomineret til en Creative Circle Award i kategorien "Informational website". Danish Crowns nye hjemmeside er nomineret i kategorien "Corporate website".

**SKAL VÆRE ORIGINAL**  
Creative Circle er brancheforeningen i dansk reklame, design og digital kommunikation.

For at blive udtaget til en Creative Circle Award skal produktet, ifølge foreningen, være originalt og inspirerende, relevant i

forhold til konteksten og sublimt eksekveret.

Prisen blev uddelt for første gang i 1992. Dengang blev den kaldt for et Guldorn. I 2007 blev Guldornet uddelt for sidste gang.

I dag favner den både reklame, design og digital og hedder Creative Circle Award, skriver Creative Circle på sin hjemmeside.

Creative Circle Award bliver uddelt fredag den 11. maj.

Du kan læse mere på [www.creativecircle.dk](http://www.creativecircle.dk), og du kan tjekke årsrapporten og hjemmesiden på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk). ■

jfb

# HADSUND LUKKER TIL SEPTEMBER

## PRODUKTIONEN FLYTTES TIL RINGSTED, HERNING OG TYSKLAND.

AF ANNE VILLEMØES OG LISBETH CARØE

Inden udgangen af september i år lukker Danish Crowns afdeling i Hadsund. Produktionen flyttes til andre af Danish Crowns afdelinger.

Det forventes, at Ringsted skal ansætte omkring 50 medarbejdere, og at Herning skal bruge ca. 20 nye. Resten af produktionen sendes til DC's tyske fabrikker.

### SOCIALPLAN KLAR

Ved meldingen om lukningen havde 110 medarbejdere deres daglige arbejde på fabrikken i Hadsund.

Helt i tråd med tidligere virksomhedsslukninger står DC klar til at sætte sin socialplan i værk og etablere en jobbank for medarbejderne.

Hver enkelt medarbejder kommer til samtale om, hvad han eller hun gerne vil i fremtiden, og Danish Crown har sat et beløb på 7.500 kr. pr. medarbejder af til kurser og uddannelse for dem, der ønsker det.

### TILBYDES LEDIGE JOB

Endelig forsøger virksomheden at give yderligere en håndsrækning til Hadsund-medarbejderne.

- Vi har indført ansættelses-stop på alle afdelinger i Svinekøds-

## ELEKTRIKERE FRA HERNING ANSÆTTES I INTEGO

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crown har indgået en samarbejdsaftale med virksomheden Intego A/S. Aftalen betyder, at el-afdelingen på Danish Crown i Herning er overdraget til Intego med virkning fra 1. april 2012.

Virksomhedsoverdragelsen indebærer, at de otte DC-ansatte elektrikere nu er ansat hos Intego med samme løn- og arbejdsvilkår som hidtil.

Fremadrettet bliver det Intego, som leverer mandskab til at dække vagtplanen i teknisk afdeling på DC

i Herning. De hidtidige DC'ere udgør grundstammen i vagtplanen.

Aftalen med Intego sker som en fortsættelse af det samarbejde, der blev indledt i Blans i oktober sidste år. Her overtog Intego også driften af el-afdelingen i forventning om en mere rationel drift inden for el-området.

I løbet af i år bliver de to virksomheds-overdragelser evalueret for at vurdere potentialet for effektiviseringer på lønomkostninger samt fordele og ulemper ved ordningen. ■



divisionen, DC Beef og Tulip Food Company. Det betyder, at medarbejderne fra Hadsund får tilbudt de ledige job, der måtte opstå, naturligvis under forudsætning af, den nye fabrik finder dem kvalificerede, fortæller direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

**- VI HAR INDFØRT ANSÆTTELSES-STOP, SÅ HADSUND-MEDARBEJDERNE FÅR TILBUDT LEDIGE JOB I KONCERNEN.**

*Søren F. Eriksen, direktør.*

DC's jobbanker har vist sig som en succes, selv i vanskelige tider på arbejdsmarkedet.

Enten er langt størstedelen af medarbejderne kommet videre i et nyt job inden for DC eller har fundet arbejde andetsteds, eller de er gået i gang med en uddannelse, er gået på efterløn eller pension.

**SDR. BORUP DROPPET**

Allerede i december 2010 blev der truffet beslutning om at flytte produktionen ud af Hadsund-fabrikken, som er af ældre dato.

I gennem det seneste halvandet år har der været arbejdet med en række forskellige modeller – herunder om produktionen skulle flyttes til den tomme fabrik i Sdr. Borup ved Randers.

Men det har ikke været muligt at nå til en lønftale, som kan sikre en konkurrence-dygtig produktion på lang sigt på en ny fabrik.

Derfor er den endelige beslutning nu truffet. Det betyder, at specialproduktionen, der udgør kernen i Hadsund-afdelingen, flyttes til andre afdelinger gradvist frem mod september.

**MÅSKE TIL SALG**

Beslutningen betyder også, at det fortsat er uklart, hvad der skal ske med den nedlagte Tulip-fabrik i Sdr. Borup.

- Bygningen har en meget strategisk placering, så vi vil nu se på, om der er andre anvendelsesmuligheder inden for koncernen. Men for den rigtige pris er det også muligt, bygningen kan sælges fra, siger Søren F. Eriksen. ■

*I forbindelse med, at Hadsund lukker, er der indført stop for nye ansættelser andre steder i DC og Tulip. Arkivfoto: Claus Petersen.*



# HURTIG HJÆLP REDDEDE KOLLEGAS LIV

## VIGTIGT MED FØRSTEHJÆLP OG HJERTESTARTER.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Hvis medarbejdere i Tulip er i tvivl om, hvorfor virksomheden løbende tilbyder kurser i førstehjælp, kan de spørge i Vejle.

Det var nemlig kompetente kollegers hurtige indsats, der forhindrede en tragedie, da sikkerhedsrepræsentant Jan Ivanhoe tirsdag den 13. marts fik et ildebefindende i kantinen.

- Jan tilkaldte selv hjælp, da han fik kraftige smerter i brystet og

venstre arm, og derefter gik det meget stærkt. En kollega ringede 112 med det samme, mens en anden kollega hurtigt fik fat i hjertestarteren. Imens sikrede andre, at bommen var oppe, og at alle døre var åbne, så redningsmandskabet kunne nå frem hurtigst muligt, fortæller fabrikschef Jesper Bolvig.

**ROS TIL HJÆLPERE**

Kollegerne gjorde alt det rigtige for at hjælpe Jan Ivanhoe. Han blev kørt direkte til hospitalet i Odense, hvor

han blev opereret for en blodprop. Han fik lavet to ballonudvidelser og en stent, og operationen forløb så godt, at han allerede efter få dage blev overflyttet til Vejle Sygehus.

- På sygehuset fremhævede personalet den meget kompetente indsats og hjælp, der var ydet på fabrikken. De var ikke i tvivl om, at det havde meget stor betydning for det efterfølgende forløb. Derfor skal der også lyde en meget stor ros til de mange kolleger, der ydede

hjælp i den kritiske situation, siger Jesper Bolvig.

- Det viser tydeligt behovet for kurser i førstehjælp, tilføjer han.

Jan Ivanhoe er blevet udskrevet fra sygehuset og har været på besøg på fabrikken. Han er i gang med at genoptræne og ventes at begynde på arbejde igen omkring 1. maj. ■





# DC LIFE-DELTAGERE ER BLEVET ET TON LETTERE

## SUNDHEDSTJEK NUMMER TO: EN DEL MEDARBEJDERE HAR TABT SIG OG KVITTET SMØGERNE.

AF METTE SEHESTED  
FOTO CLAUS PETERSEN

Da anden omgang af sundhedstjekkene i DC Life var færdige, viste tallene, at der er blevet mindre af mange medarbejdere.

I alt har 420 medarbejdere tabt sig 1.110 kilo. I Sæby har enkelte tabt sig helt op til 30 kilo, siden DC Life gik i gang for halvandet år siden.

- Det er positivt at se, at nogle medarbejdere virkelig har haft gavn af projektet, siger administrerende direktør i Danish Crown Insurance Klaus Møller.

DC Insurance står bag det tre-årige projekt, som har fået støtte fra Forebyggelsesfonden.

### TULIP HAR TABT MEST

På Tulip i Aalborg har medarbejderne klaret sig bedst, hvis man regner i procent. Her har medarbejderne præsteret et samlet vægttab på 2,4 procent siden det første sundhedstjek.

DC Life har også medvirket til at gøre medarbejderne yngre. Ved det første sundhedstjek var 52,5 procent af medarbejderne yngre end deres alder. Efter andet sundhedstjek var det steget til 56 procent.

### FERIEFOTO GAV STØDET

Det var billederne fra en ferie i USA, der fik Morten Poder fra Tulip i Aalborg til at beslutte sig for, at der skulle ske noget med vægten. Hans bedste våben har været hans cykel.

Det begyndte med kortere ture, men nu cykler Morten Poder jævnligt til og fra arbejde. Det er 26 kilometer – hver vej. Også i weekenden

bliver cyklen hevet frem, og når vintervejret har sat en stopper for cykelturene udenfor, er han hoppet på sin spinning-cykel.

Faktisk har de mange kilometer betydet, at Morten Poder har skullet passe på, at han ikke taber sig for meget.

- Når jeg cykler så mange kilometer, forbrænder jeg rigtig mange kalorier. Så jeg skal sørge for, at jeg får spist nok, så der er noget at tage af, forklarer han.

**- JEG FORBRÆNDER RIGTIG MANGE KALORIER, NÅR JEG CYKLER SÅ MEGET, SOM JEG GØR NU.**

*Morten Poder, nybagt motionist.*

Målet om at tabe sig er nået. Derfor har han sat sig et nyt.

- Jeg vil gerne gennemføre en halv Iron Man inden for en overskuelig fremtid, fortæller Morten Poder.

### SLUT EFTER 40 ÅR

Det kræver viljestyrke at ændre en vane. Det måtte Henning Lønstrup Jensen, tillidsmand på kreatur-slagteriet i Aalborg, sande, da han besluttede sig for at skodde cigaretterne efter 40 år som ryger.

- Jeg vidste jo godt, at det ikke var sundt for mig. Og jeg vidste også, at det ikke var nemt at stoppe



*De gamle arbejdsbukser viser, at et vægttab hurtigt kan ses, som Gert Bendtsen her demonstrerer.*



fra den ene dag til den anden, fortæller han.

Det var ikke desto mindre, hvad han gjorde – med en lille smule hjælp. Henning Lønstrup Jensen havde hørt om elektroniske cigaretter, hvor røgen er erstattet med vanddamp. Den har han brugt som erstatning for de rigtige cigaretter.

**- JEG VIDSTE JO GODT, AT DET IKKE VAR SUNDT FOR MIG.**

*Henning Lønstrup Jensen, eks-ryger.*

- Der er ingen tvivl om, at det er det, der har gjort forskellen for mig, fortæller han.

Tillidsmanden har fået flere af sine kolleger med på rygestop-vognen.

**BUKSERNE BLEV FOR STORE**

Resultatet af det første sundhedstjek var ikke helt, som Gert Bendtsen fra DC i Sæby havde regnet med. Derfor besluttede han sig for, at det skulle se anderledes ud, når han skulle til det andet sundhedstjek.

Derfor begyndte han at spise sundere og mere varieret. Portionerne skrumpede, og det gjorde Gert Bendtsens livvidde også.

**- DA JEG FØRST KOM I GANG, BEGYNDTE JEG HURTIGT AT SE RESULTATERNE.**

*Gert Bendtsen, har tabt sig 12 kilo.*

- Da jeg først kom i gang, begyndte jeg hurtigt at se resultaterne, fortæller han.

Siden han indførte den sunde livsstil, har han tabt sig 12 kilo, og han vil gerne smide lidt flere kilo.

- Mit næste mål må være at stoppe med at ryge, men det kræver nok lidt arbejde, forudser Gert Bendtsen. ■



*Morten Poder er begyndt at cykle og spinne. Af og til cykler han de 26 km på arbejde.*



*Efter 40 år som ryger vidste Henning Lønstrup Jensen godt, det kunne blive svært at slippe smøgerne. Han kan et trick, som han gerne giver videre til andre.*



# DC-LÆRLINGE LØB MED SØLV OG BRONZE

FEM LÆRLINGE FRA DANISH CROWN HAR NETOP FÆRDIGGJORT DERES UDDANNELSE MED SPECIALE.

AF SIMONE LORENTZEN

Der var ingen grund til nervøsitet, da fem lærlinge fra Danish Crown var til svendeprøve på Uddannelsescentret i Roskilde.

Alle DC'erne brillerede nemlig til deres svendeprøve den 23. marts efter tre års uddannelse. Til et hold på fem lærlinge blev der uddelt tre sølvmedaljer og en bronzemedalje, mens en lærling bestod svendeprøven med ros.

Derfor kan Anders Emil Sørensen og Morten Jensen fra Esbjerg, Thomas Christensen fra Horsens samt Troels Kryger Enevoldsen og Patrick Heel fra Blans nu bryste sig af titlen faglært industrislagter med speciale i svineslagtning.

## POINT TIL SVENDEPRØVE

- Der skal 12 point til at bestå svendeprøven
- 37-59 point rækker til bestået med ros
- 60-65 point udløser en bronzemedalje
- 66-70 en sølvmedalje
- 71-72 point en guldmedalje.



Morten Jensen fra DC i Esbjerg bestod sin svendeprøve med 66 point og indkasserede derfor en sølvmedalje. Foto: Claus Petersen.

## MOD PÅ MERE

Morten Jensen fra DC i Esbjerg bestod sin prøve med en sølvmedalje.

- Jeg havde halvandet års erfaring fra slagteriet, inden jeg startede på uddannelsen som industrislagter. Jeg tror, det hjalp mig til svendeprøven. Jeg følte mig rolig, for jeg kender alle snit og arbejdsgange ud og ind, fortæller han.

Han udelukker ikke muligheden for senere at fortsætte sin uddannelse.

- Jeg er blevet modnet meget under min læretid, og de flotte resultater undervejs har givet mig mod på at videreudanne mig på sigt, gerne indenfor økonomi eller ledelse, siger Morten Jensen og fortæller, at han også har et håb om at kunne søge arbejde i udlandet i fremtiden.

## NYUDLÆRT OG NYBAGT

Udlandsdrømmen er dog ikke

noget, den 23-årige slagter vil forfølge her og nu. Morten Jensen blev nemlig i 2011 far for første gang og bliver derfor - indtil videre - i Danmark.

Thomas Christensen, Horsens, og Anders Emil Sørensen, Esbjerg, opnåede også hver en sølvmedalje, mens Patrick Heel, Blans, fik bronze, og Troels Kryger Enevoldsen, Blans, bestod med ros. ■

## SLAGTERE STILLER TIL GIRO-START

38 DC'ERE KØRER MED, NÅR VERDENS HÅRDESTE CYKELLØB BEGYNDER PÅ HEDEN.

AF SIMONE LORENTZEN

Når cykelløbet Giro d'Italia skydes i gang i Herning i år, sker det med et hold slagtere i feltet. I hvert fald i motionsløbet Cycling for All - Cykelsport for alle - som markerer den jyske start på Giroen.

DC i Herning stiller nemlig op til motionsløbet den 5. maj med et

blandet hold af 38 slagtere, mestre og veterinærer.

## 65 OG 119 KM

14 af DC'erne tager den korte tur på "bare" 65 km, mens 24 skal prøve kræfter med den lange rute på 119 km i det, arrangørerne kalder Danmarks største

motionsløb. Løbet køres på dele af de strækninger, som de professionelle Giro-ryttere i dagene efter skal køre.

Giro d'Italia har tradition for at begynde i udlandet, men det er første gang, det italienske etapeløb kommer til Danmark.

Prologen og de første to etaper køres i og omkring Herning og Horsens, inden rytterne flyves til Italien for at færdiggøre løbet. Om nogen af slagterne følger efter rytterne til Italien, melder historien ikke noget om. ■

# DANISH CROWN



Mette Hvarre Gassner har fået en halv kalv stillet til rådighed af Danish Crown – det er der kommet 10 opskrifter ud af. Foto: Per Holm Pedersen.

# DANSK KALV VIL PÅ MIDDAGSBORDET

## DANISH CROWNS DANSK KALV HAR ALLIERET SIG MED STJERNEKOK FOR AT SÆTTE KALV PÅ MENUEN.

AF SIMONE LORENTZEN

Kalvekød er en fedtfattig og delikat spise, som Danish Crown gerne vil sælge mere af til de danske middagsborde.

Derfor er Dansk Kalv og stjernekokken Mette Hvarre Gassner fra restaurant Ti Trin Ned gået i samarbejde for at få især kvinder til at sætte kalv på menuen.

### APPEL TIL KVINDER

Salgsdirektør i DC Beef Finn Klostermann forklarer:

- Vi har for længst fået fat i det mandlige publikum som faste kunder til store, røde bøffer, men

det har knebet lidt med at få kvinderne til at styre uden om kyllingen i køledisken. Nu mener vi, at vi endelig har fundet vejen til kvindernes smagsløg.

- Kalvekødet er mørt, delikat og fedtfattigt. Det harmonerer rigtig godt med ønsket om en sund livsstil i en travl hverdag. Og hvis du spørger mig, smager det af en del mere end kylling, siger Finn Klostermann.

### 10 LETTE OPSKRIFTER

Mette Hvarre Gassner er indehaver af den anmelderroste gourmetrestaurant Ti Trin Ned i Fredericia

og blev i 2011 kåret som Årets Kok af DR.

For at hjælpe kalvekødet på vej til middagsbordene har hun udviklet 10 opskrifter på kalv, man selv kan lave derhjemme. Opskrifterne kan findes i Føtex og Bilka og på hjemmesiden [www.danskkalv.dk](http://www.danskkalv.dk).

### HVERDAGSMAD

Inspirationen til retterne har Mette Hvarre Gassner hentet i sin egen omgangskreds:

- Jeg har tænkt en del både på min søster, som er single, og mine venner, som har børn. Jeg har spurgt

mig selv: hvad gider hun at lave en onsdag aften? Nogle af retterne skal man investere lidt mere tid og arbejde i, men det er alt sammen noget, man kan lave hjemme i sit eget køkken, fortæller Mette Hvarre Gassner.

Dansk Kalv er et varemærke ejet af Danish Crown. På hjemmesiden [www.danskkalv.dk](http://www.danskkalv.dk) kan du finde Mette Hvarre Gassners opskrifter på kalv til hverdag og fest. Og vi bringer en af dem i SpiseKrogen i dette nummer af Krogen. ■





Direktør Jean Michel Foucault er direktør i DC BEOUF, et selskab i Danish Crown-koncernen. For et halvt år siden skiftede selskabet navn og blev en del af DC Beef.

# FRA NATO TIL DEN FRANSKE FROKOST

## DC BEOUF – DANSK SELSKAB SØRGER FOR KØD TIL FRANSKMÆNDENE.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN  
FOTO PER GUDMANN

Hver dag mellem klokken 12 og 14 strømmer de ansatte ud af franske kontorbygninger og ned på lokale restauranter, hvor frokosten traditionen tro indtages i selskab med kollegerne.

De fleste spiser kød, og mange får en bøf, som er leveret af Danish Crown-selskabet DC BEOUF.

- Franskmænd spiser kød til frokost næsten hver dag. Derfor skal det have den rigtige pris, og det kød kan restauranterne få hos os, fordi vi får kødet fra blandt andet Danmark, Tyskland, Holland og Polen, hvor andelen af malkekvæg er meget stor, fortæller direktør Jean Michel Foucault.

- I Danmark er den for eksempel 85 procent, mens fordelingen i Frankrig er cirka 50 procent malkekvæg og 50 procent kødkvæg.

- Det betyder, at vi kan levere en fornuftig kvalitet billigere end vores konkurrenter, forklarer han.

### LEVERANDØR TIL NATO

DC BEOUF hed Raynal-Petersen indtil i efteråret, da nye tiltag blev sat i værk.

**- FRANSKMÆND  
SPISER KØD TIL  
FROKOST NÆSTEN  
HVER DAG. DERFOR  
SKAL DET HAVE  
DEN RIGTIGE PRIS.**

*Jean Michel Foucault,  
direktør.*

Ud over navneskiftet blev selskabet flyttet organisatorisk. Raynal-Petersen var knyttet til Danish Crowns datterselskab ESS-FOOD Frankrig, men blev 1. oktober 2011 en del af DC Beef.

Selskabet blev stiftet for 47 år siden. Dengang handlede forretning

gen hovedsageligt om at levere kød til NATO's hovedkvarter i Paris.

Dansk kød var godkendt i NATO, og specielt amerikanerne foretrak svine- og oksekød fra Danmark. Men i 1969 besluttede præsident Charles de Gaulle, at Frankrig skulle træde ud af NATO, som derfor flyttede hovedkvarteret til Bruxelles. Det satte en stopper for Raynal-Petersens forretningsmodel.

### MANGE DANSKE EJERE

- Herefter satsede virksomheden på det franske marked med import af svinekød og oksekød, og virksomheden har haft mange forskellige danske ejere gennem tiden. Nu er virksomheden så knyttet til DC Beef, men formålet er det samme. At købe oksekød rundt omkring i Europa og sælge det på det franske marked, forklarer Jean Michel Foucault.

DC BEOUF sælger dog kun meget små mængder til de største franske kæder, da de generelt foretrækker fransk kød i deres største butikker.

Men i mange mindre butikker og inden for foodservice og catering er DC BEOUF en populær leverandør.

### GOD STAB

Jean Michel Foucault har været direktør i 22 år. Han er ikke i tvivl om, at virksomheden har basis for at øge væksten de kommende år, fordi den har et solidt fundament.

- Som jeg ser det, er der fem forhold, der skal være i orden, hvis en virksomhed skal tjene penge. Vi har stærke og rige kunder, som kan og vil betale for vores varer. Vi har et stærkt firma i ryggen i form af Danish Crown, som samtidig sikrer os faste leverancer. Derudover har vi et godt personale og velfungerende logistik ud fra terminalen i Paris. Tilsammen gør det os til en meget stærk virksomhed, siger han.

Han er ikke i tvivl om, at DC BEOUF har såvel den rigtige forretningsmodel som de rigtige ansatte til at fortsætte den gode udvikling, som virksomheden har været inde i de senere år. ■

# MRSA-BAKTERIE - HVAD GØR JEG?

**SVINEKØD SMITTER IKKE, OG DU SKAL SØRGE FOR GOD HYGIEJNE SOM ALTID.**

AF LISBETH CARØE

Historier om MRSA-bakterier optræder jævnligt i medierne, senest den såkaldt MRSA 398, som er fundet i svin og på sygehuse.

Læger er bekymrede for, at bakterien kan sprede sig og blive et alvorligt problem for behandlingen af syge mennesker, da den er modstandsdygtig over for de almindeligste former for penicillin.

Først og fremmest kan det slås fast, at der ikke har været konstateret MRSA på Danish Crowns fabrikker, så som medarbejder på et svine-

slagteri er der ingen grund til at være urolig.

Bakterien er et arbejdsmiljø-anliggende, ikke et fødevarer-problem. MRSA smitter ikke via kød.

Blot bør du være opmærksom på at overholde en række regler, der er grundfæstede, når man arbejder i en fødevarer-virksomhed.

## HUSK SÆBE

Som hovedregel er det vigtigt, at du undgår at bringe smitte fra stalden med hjem til dig selv.

Arbejder du i staldområdet og den sorte ende, skal du regelmæssigt vaske hænder med vand og sæbe og bruge hånd-desinfektionsmiddel, der findes i hygiejne-sluserne.

Det er især vigtigt, når du går til spisepause.

## EGET TØJ

Når du forlader stalden eller den sorte ende, skal du tage bad i et rent område og skifte til dit private tøj. Dit eget tøj skal du opbevare i et lukket skab, så det ikke forurenes af MRSA, der kan være i støv. Dit arbejdstøj skal du hænge uden for omklædningskabet, så det ikke kommer i kontakt med dit eget tøj.

Du må ikke tage ting fra staldområdet med til andre dele af produktionen eller med hjem.

Endelig skal du også sørge for god hygiejne, hvis du tager ting med hjemmefra, for eksempel madkasse og termokande. ■

*Som slagteriarbejder er hyppig håndvask selvfølgelig naturligt, og det er også en af de vigtigste forholdsregler over for MRSA-bakterier. Foto: DC.*

## HVAD ER MRSA?

- MRSA står for Methicillin-resistente Staphylococcus aureus
- Det er en af flere slags stafylokok-bakterier
- MRSA er en særlig type af den såkaldt gule stafylokok
- Omkring hver fjerde af os har den gule stafylokok-bakterie i os
- Den findes især yderst i næseborene, men også i halsen og på huden
- Bakterien smitter for eksempel, hvis man rører ved næsen og så giver hånd eller rører ved ting
- Bakterien er ikke et problem for raske mennesker
- MRSA smitter ikke via kød.

*Kilde: Landbrug & Fødevarer.*



VIDSTE DU AT...

- England er langt det største marked for Danish Crown-koncernen
- Det engelske marked udgør 23 procent af DC's omsætning
- Det vil sige, at lige i underkanten af hver fjerde krone stammer fra UK
- I runde tal er det 12 milliarder kr.

## MIDTJYSK LØB

Det kan betale sig at skynde sig, hvis man vil nyde den midtjyske sensommer i løb.

Ved tilmelding inden den 1. juni får du nemlig 25 kr. i rabat på startgebyret til Gudenåløbet.

Gudenåløbet løbes den 1. september, og der er udfordringer for store og små, da løbet både byder på halvmaraton, børneløb, 6 og 12 kilometer ruter samt en gåtur.

Se mere og tilmeld dig på [www.bjerringbro-motion.dk](http://www.bjerringbro-motion.dk).



KORT NYT



## MARKED I KINA KAN BLIVE STØRRE

Kina bliver et stadigt vigtigere marked for den danske landbrugs- og fødevarerexport. Alene fra 2009 til 2010 steg eksporten fra 5 milliarder kr. til 9 milliarder kr.

Det konstaterer brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer og forventer, at eksporten kan øges yderligere.

Ganske vist er Kina verdens største fødevarerproducent og vil sætte skub i sin egen produktion af fødevarer. Men kinesernes appetit på fødevarer af høj kvalitet er støt stigende, så Kinas egen produktion kan ikke følge med. Derfor giver det muligheder for eksport for danske fødevarer-producenter, mener organisationen.

Organisationen har som den første udenlandske partner underskrevet en protokol om øget samarbejde med China Green Food Development Center (CGFDC), der står for den såkaldte Green Food-ordning. Det er et særligt kvalitetsprogram og mærkningsordning for sunde, sikre og bæredygtige fødevarer.

Samarbejdet er indgået i forventning om, at danske fødevarer-virksomheder får bedre muligheder for eksport til det kinesiske marked. ■

## TJEK PÅ GOD EMBALLAGE

Hver sjette forbruger – eller 16 procent – vælger hver eneste dag produkter fra, udelukkende fordi emballagen er besværlig at åbne.

Det er konklusionen på et stort emballage-projekt, som Tulip har deltaget i sammen med blandt andre Teknologisk Institut og Gigtforeningen.

Det har været en overraskelse, at så mange døjer med at åbne produkter på grund af emballagen. ■

# EKSPORT SÆTTER REKORD

Det danske landbrugs- og fødevarerhverv slæber masser af penge hjem til landet.

I 2011 satte landbruget og fødevarerbranchen rekord med en eksport på 120 milliarder kr. Det svarer til 57 procent af overskuddet på den danske handelsbalance.

Dermed er landbrugs- og fødevarerhvervet er den største bidragsyder til Danmarks handelsbalance, opregner brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer i en økonomisk analyse. Samtidig konstaterer cheføkonom Leif Nielsen herfra, at fødevarerhvervet generelt har

haft et rigtig pænt netto-overskud gennem de sidste år.

- Erhvervet har haft en stabiliserende funktion i dansk økonomi under den økonomiske krise, vurderer han.

Alt i alt har Danmark eksporteret varer for 605 milliarder kr. i 2011. Da der er solgt jordbrugsprodukter og fødevarer til udlandet for 120 milliarder kr., er det altså 20 procent af hele den danske eksport. Eller sagt på en anden måde så stammer én krone ud af hver fem, Danmark eksporterer for, fra fødevarer og landbrugs-erhvervet.

lica

# TULIP ER HOT I PUERTO RICO

90 procent af de forbrugere i Puerto Rico, der har købt Pork Luncheon Meat indenfor det seneste år, har købt produkter fra Tulip. Det viser en ny stor undersøgelse foretaget af TNS Gallup, der placerer Tulip som det absolut stærkeste brand i landet indenfor konserver.

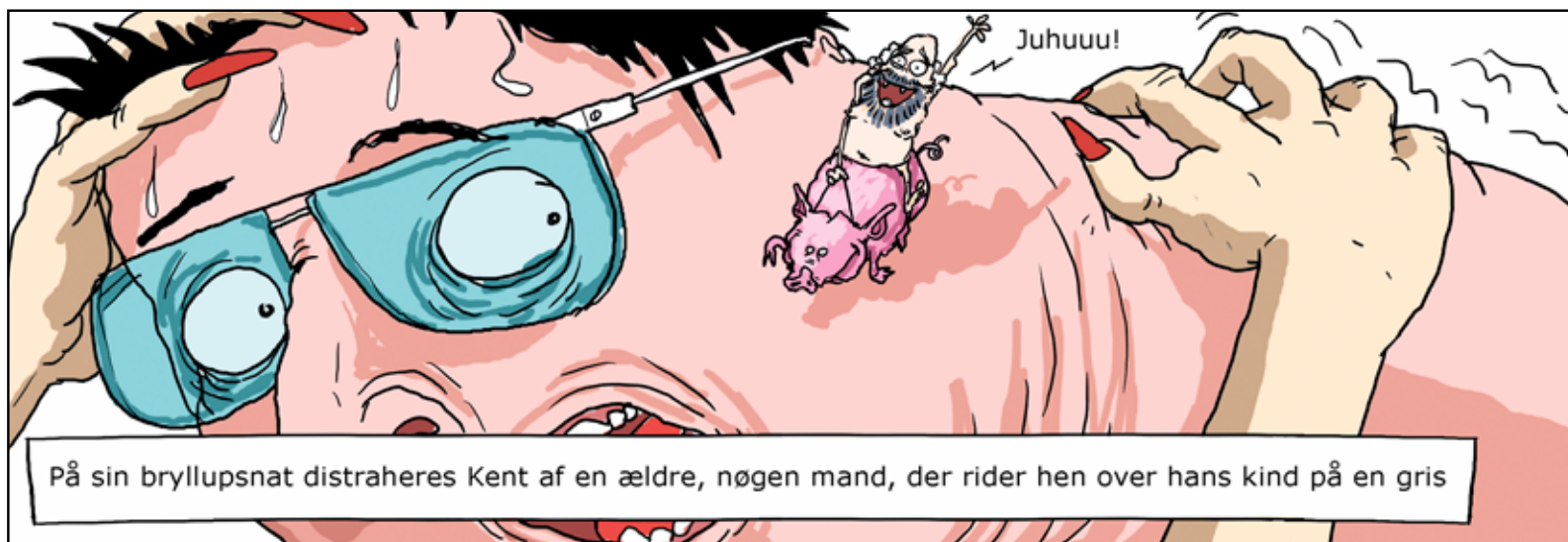
Undersøgelsen viser, at langt de fleste forbrugere i det mellem-amerikanske land foretrækker Tulips produkter, som bliver forbundet med en række positive egenskaber. Samtidig er Tulip det

mærke, som langt de fleste forbrugere nævner, når de bliver bedt om at fortælle, hvilke mærker de kan huske.

Trods den dominerende position har Tulip muligheder for yderligere vækst. Forbrugerne vil gerne have plastkonserver, som Tulip har lanceret som den eneste virksomhed, ligesom de venter at købe mere af et nyt produkt, Tulip Mezla, der er en blanding af Pork Luncheon Meat, røde peberfrugter og cheddarost. ■

ruma

## WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



# DE BEDSTE FEDT-SMELTERE FUNDET

AF METTE SEHESTED

Da marts sluttede, var det også enden på Fedtsmelterklubben i Sæbys væggtabskonkurrence. Tilbage stod vinderne Anders Brix og Pernille Froholdt.

Siden januar har Anders Brix tabt sig 9,6 kilo, og han var dermed den deltager, som havde tabt sig mest på tre måneder.

- Det var faktisk lettere, end jeg havde regnet med. Det handler jo sådan set bare om, at man skal spise sundere og mindre portioner og så dyrke noget motion, fortæller han.

Pernille Froholdt vandt Fedtsmelterklubbens pris for at have tabt den største procentdel af sin kropsvægt. På de tre måneder, konkurrencen varede, har hun tabt 12,89 procent af sin vægt.



Pernille Froholdt og Anders Brix har konkurreret om at tabe sig - med held. Foto: Privat.

- Det er en rigtig god fornemmelse, fortæller Pernille Froholdt, som har gjort en stor indsats for at ændre sin kost og derved har tabt sig.

## KONKURRENCE GIVER GEJST

Pernille Froholdt og Anders Brix arbejder i samme afdeling på Danish Crown Sæby, og de mener ikke, at det er tilfældigt, at de lige er to fra deres afdeling, der har vundet.

- Vi har et rigtig godt arbejdsmiljø,

hvor der helt naturligt er lidt konkurrence. Så jeg er slet ikke i tvivl om, at konkurrenceelementet har været en stor del af motivationen for mig, forklarer Anders Brix.

Fedtsmelterklubbens konkurrence er blevet til i et samarbejde mellem Danish Crown Firmsport og DC Life. ■

# MESTRE GÅR I FRONT

I Sæby er det ikke kun medarbejderne, der er gået et par størrelser ned i arbejdstøj. Mestrene på slagteriet har også lavet deres egen

konkurrence om at tabe sig. Her var der en helt klar vinder.

Da konkurrencen begyndte den 3. januar, besluttede René Hallum, mester i opskæringen, at han ville være med. Og at han ville vinde.

Derfor besluttede han sig for, at mandag til fredag skulle være sunde og med en times motion dagligt. Weekenderne skulle være, som de plejer.

Og det har givet pote. På blot tre måneder har René Hallum tabt sig 21 kilo. Det svarer til lidt mere end 1,6 kilo om ugen.

- Fordi jeg har haft weekenderne, som jeg plejer, så har det ikke føltes som en sur pligt. Og det er jo rigtig dejligt at vinde, siger René Hallum. ■



René Hallum gik benhårdt efter at vinde. Foto: Privat.

## 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

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

B: Svær

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





Agnete Poulsen kommer tilbage til Danish Crown. Arkivfoto: Morten Faueryby.

# AGNETE POULSEN VENDER HJEM

AF ANNE VILLEMOES

Det er lykkedes at få den tidligere leder af besøgsafdelingen under DC Kommunikation til at sige ja til nye og gamle udfordringer i Danish Crown.

Agnete Poulsen tiltræder den 23. april jobbet som Corporate Visitor Manager.

Hun kommer fremover til både at genoptage ansvaret for besøg i de nuværende afdelinger i Danish Crown og for afviklingen af vores engagement i Smukfest i Skanderborg.

## BROBYGGER

Derudover kommer hun også til at varetage ansvaret for at etablere en besøgs politik og en besøgsordning på det påtænkte kreaturslagteri i Holsted.

Det er blandt andet de nye udfordringer, der har fået hende til at takke ja til tilbuddet.

For Agnete Poulsen er det især rollen som professionel brobygger mellem gæster og medarbejdere og de forskellige divisioner i DC, der frister.

Hun genindtræder som en del af Koncernkommunikations-afdelingen. Hun kommer til at spille en væsentlig rolle i flere af afdelingens projekter, når det handler om formidling af virksomheden i forhold til vores omverden.

Agnete Poulsen var besøgsleder i Horsens frem til 1. september 2011, da hun sagde ja tak til et job som underviser på en sprogskole for flygtninge i Himmerland. ■



VIDSTE DU AT...

## KOTELETTEN OG KLIMAET

En almindelig dansk svinekotelet har en samlet klimabelastning på 360 gram CO<sub>2</sub> eq. Det svarer til, at man enten:

- Drikker fire kopper kaffe
- Kører 1 km i bil
- Støvsuger 25 minutter

- Ser tv i 4 timer og 45 minutter
- Tager et halvt karbad (hvis vandet varmes op med fjernvarme)
- Omvendt er klimabelastningen for en flyrejse for 1 person til Thailand på to ton CO<sub>2</sub>
- Det svarer til et forbrug på 5.555 koteletter.

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





# KALVE- MEDALJON MED TIMIAN

En lækker weekend-ret med kalv skabt af stjernekok Mette Hvarre Gassner fra restaurant Ti Trin Ned. Bagt hvidløg har en sødme, som matcher kalvekødet godt.

Velbekommel!

## DET SKAL DU BRUGE

4 stk. kalve-medaljoner á 200 g  
2 kviste timian eller 2 tsk tørret timian  
500 g kogte kolde aspargeskartofler  
4 hele hvidløg  
200 g perleløg  
400 g grønne bønner  
Olie til stegning  
Salt/peber

## VINAIGRETTE

2 spsk hvidvinseddike  
1 tsk honning  
½ dl smagsneutral olie, eks. raps  
50 g mandler, smuttede

## SÅDAN GØR DU

Hvidløgene skal have 2 timer i ovnen, så de skal i gang først. De bages hele ved 150 grader. Inden servering skæres toppen af og de steges gyldne på panden i olie.

Medaljonerne brunes på begge sider på panden i olie. De skal max. have 2 minutter pr. side. Drys med timian og peber. Steg medaljonerne færdige i en forvarmet ovn på 175 grader i 10 minutter. Lad dem herefter hvile i 10 minutter.

Kartoflerne koges og steges gyldne på panden i olie.

Perleløgene koges møre i letsaltet vand i 5 minutter. Ristes herefter gyldne på panden i olie.

Bønnerne koges i letsaltet vand og vendes i mandel-vinaigretten.

## TIP

- Aspargeskartofler kan med fordel koges dagen inden og opbevares på køl.
- Vinaigretten kan laves i god tid. Mandlerne tilsættes til sidst.

*Opskriften er fra Dansk Kalvs samarbejde med Mette Hvarre Gassner. Se mere på [www.danskkalv.dk](http://www.danskkalv.dk).*

## JUBILARER

### APRIL-MAJ

BLANS  
11. maj 2012  
25 års jubilæum  
**Preben Christensen**  
Pakkeri

HORSENS  
25. april 2012  
35 års jubilæum  
**Jørgen Marinus Christensen**  
Pakkeri, aftenhold

ESBJERG SD  
1. maj 2012  
40 års jubilæum  
**Jørn Meng Hansen**  
Opskæring

1. maj 2012  
25 års jubilæum  
**Keld Vistoft**  
Arbejdsstudie

4. maj 2012  
25 års jubilæum  
**Lars Appel Kaus**  
Teknisk afdeling

2. maj 2012  
35 års jubilæum  
**Jørgen Skov**  
Slagtegang

FÅBORG SD  
4. maj 2012  
25 års jubilæum  
**Brian Erik Hansen**  
Udbening

RINGSTED  
24. april 2012  
40 års jubilæum  
**Tommy Pedersen**  
slagtegang

9. maj 2012  
35 års jubilæum  
**Ole Ulnits Kørvel**  
Opskæring

2. maj 2012  
35 års jubilæum  
**Niels Henrik Hansen**  
Slagtegang

HERNING SD  
4. maj 2012  
25 års jubilæum  
**Esther Brandt**  
Skærestue

RØNNE  
18. maj 2012  
25 års jubilæum  
**Kai Andersen**  
Pakkeri

9. maj 2012  
35 års jubilæum  
**Flemming Kølback Jensen**  
Slagtegang

SÆBY  
20. maj 2012  
25 års jubilæum  
**Henrik Rom Pedersen**  
Slagtegang





# LIDT HAR OGSÅ RET

Ideer koster ikke noget. Men de rigtige ideer kan være rigtig meget værd.

For eksempel er der et lyst hoved på slagteriet i Ringsted, som med et enkelt indgreb har sikret en besparelse på massive mængder vand. Ikke ved nye teknologiske tiltag. Ikke ved nye rutiner. Men ved at tænke sig om - og så få gennemført en enkelt ændring.

Det handler om at tænke sig om. Som da vi i løbet af relativ kort tid nedsatte antallet af arbejdsskader på slagterierne. Her var det allervigtigste værktøj også daglig omtanke. Med sedler sat op på alle døre og gange, så man blev mindet om, at sikkerheds-udstyret betyder noget.

Når en ny, sikrere kniv til at åbne emballage med bliver opfundet. Når en krog til at trække juletræerne med bliver taget i brug. Men også når ny teknologi ændrer de fysiske hårde job med tunge løft til en smartere arbejdsgang. Så handler det hver gang om, at nogen et øjeblik standser op og spørger, om tingene kan gøres bedre.

Langt de fleste gange er forandring og forbedring et spørgsmål om indstilling.

Forhåbentlig ringer navnet DC Compass hos jer alle. Det er navnet på det store projekt, som netop handler om, hvordan vi bryder vanerne, får nye ideer - og især deler ideerne med hinanden og mellem afdelingerne.

Det er derfor, DC Compass-holdet blandt andet består af medarbejdere, der bevæger sig på tværs af afdelingerne.

For selv om vi måler de forskellige afdelingers resultater mod hinanden - og selv om vi handler mellem de forskellige selskaber i koncernen på almindelige konkurrencevilkår - så er vi i sidste ende én samlet koncern med et fælles mål.

Derfor inddrager vi også flere afdelinger og selskaber, når vi skal prøve at hjælpe de kolleger, hvis daglige arbejdsplads forsvinder, når Hadsund lukker.

Vi har indført ansættelsesstop i både Svinekødsdivisionen, DC Beef og Tulip i håbet om, at vi her kan tilbyde job til kvalificerede kolleger fra Hadsund.

Jeg vil gerne benytte pladsen her til at understrege, at der består en intakt tillid til og respekt for den

indsats, både ledelse og medarbejdere i Hadsund har gjort for innovation og nytænkning over årene. Den respekt findes ikke bare internt i koncernen, men også blandt kunder rundt om i verden.

I det lys er det en ærgerlig beslutning, vi har skullet træffe.

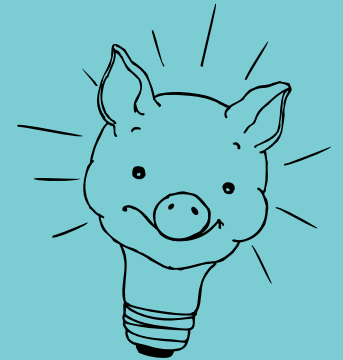
Men det er til enhver tid afgørende, at vi kan producere til en pris, som kunderne er villige til at betale for produkterne. Konkurrence-dygtighed kommer først. Ellers forsvinder alt det andet over tid.

Det er derfor, de nye ideer er så vigtige.

God arbejdslyst

## HAR DU EN GOD IDÉ?

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



### UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

### REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

### REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

12. april 2012

**OPLAG** 4.200 eksemplarer  
**KONCEPT OG DESIGN** CZOO  
**TRYK** Skive Folkeblad Rotation

### REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen** slagteriarbejder, Herning  
**Johnny Winther** slagteriarbejder, aftenhold, Søby  
**Per Lund Nielsen** tillidsmand, NNF, DC Beef Holstebro



**Tina M. Madsen** produktionschef, DC Beef Herning  
**Per Laursen** fabriksdirektør, Horsens  
**Lotte Lind Holm** HR-konsulent, Randers



**Simone Lorentzen** journalist-praktikant, Randers  
**Lisbeth Carøe** redaktør, Randers