

TIL BORDS MED DC

S6-9



100 ÅRS
JUBILAR
I FIN STIL

S13-20


DECEMBER 09-2010

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

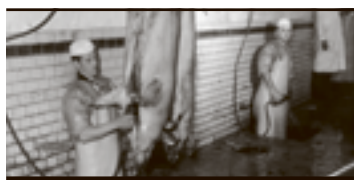
FÆRRE KOMMER TIL SKADE

Det nytter at sætte fokus på, hvordan arbejdsulykker undgås. Færre og færre kommer til skade på slagterierne, og Danish Crown går i front

SIDE 13-20

100 ÅR OG I FULD SVING

Endnu en afdeling i Danish Crown runder et skarpt hjørne: 100 år. Læs om minder, stolthed og hårdhuedede slagtere



SIDE 22-24

KEND DIN ALDER

Kender du din alder? Altså din body-age? Den kan være meget højere end din dåbsattest, har deltagerne i DC Life fundet ud af

DC LIFE

SIDE 10-11

PLANER FOR FREMTIDEN

Overvejelser og planer præger Danish Crown. Måske skal et nyt kreaturslagteri skyde op i Danmark, og en special-afdeling skal måske flytte for at sikre sin eksistens

SIDE 32

Leder: En grund til at fejre

FORSIDE + SIDE 6-9

Det seneste år har været Danish Crowns bedste nogensinde. Det kan du læse mere om i dette nummer af Krogen. Du kan også læse årsrapporten på www.danishcrown.dk. Japan er et af de vigtige eksportmarkeder for DC. På forsidebilledet serverer administrerende direktør for Danish Crown, Kjeld Johannesen, sushi af svinekød for den nyudnævnte japanske ambassadør i Danmark Toshio Sano.

Forsidefoto: Morten Fauerby.

NYE FÆRDSSELS- REGLER PÅ JOBBET

TULIP I VEJLE HAR ØGET SIKKERHEDEN VED AT SÆTTE FOKUS PÅ DEN DAGLIGE FÆRDSEL PÅ ARBEJDSPLADSEN.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN OG CHRISTINA S. JOHANSEN

FOTO CLAUS PETERSEN

Risikoen for ulykker er altid til stede på en arbejdsplads, hvor kraftfulde trucks dagen igennem transporterer varer fra A til B.

Og trucks har Tulip i Vejle masser af. Mere præcist 34 af slagsen, og derfor har fabrikken gennemført et større projekt med fokus på at mindske antallet af ulykker.

- Sikkerheden i forhold til truckkørsel er meget vigtig. Heldigvis har vi ikke haft ulykker med påkørsel af personer, men konse-

kvenserne af den slags ulykker er så store, at vi altid skal fokusere på at undgå dem, siger teknisk chef i Tulip Vejle Niels Villadsen.

HAJTÆNDER OG GÅ-AREAL

Derfor er der lavet nye færdselsregler på fabrikken. Blandt andet er der nu tegnet hajtænder, så folk ved, hvor de skal stoppe, ligesom færdslen er blevet delt op, så der er et gå-areal og et truck-areal.

- Der var bestemt medarbejdere, der var skeptiske i begyndelsen.

Men vi har spurgt de ansatte, både før og efter vi begyndte projektet, og der er kommet markant større forståelse for, hvorfor det er vigtigt at lave ændringer. Samtidig kan vi konstatere, at antallet af skader på materiel i forbindelse med truckkørsel allerede nu er faldet, så vores tiltag giver færre uheld, siger Niels Villadsen.

GIVER TRYGHED I HVERDAGEN

En af dem, der bliver påvirket af de nye færdselsregler i sin hverdag, er Bill Christiansen. Han er sikkerhedsrepræsentant og arbejder til dagligt i råvaremodtagelsen og kører derfor rigtig meget truck.

**- NÅR ALLE OVER-
HOLDER FÆRDSSELS-
REGLERNE, GIVER
DET TRYGHED.**

Bill Christiansen, sikkerhedsrepræsentant og truckfører.

- De nye, klare regler gør, at folk ikke er i tvivl om, hvor de må køre og gå. Det tvinger alle til at tage hensyn, og det er meget vigtigt. Når alle overholder reglerne, så giver det selvfølgelig en tryghed hos alle – både den gående og den kørende, fortæller Bill Christiansen.

MERE OPMÆRKSOMME

Et andet område, hvor de nye færdselsregler gør godt, er i forbindelse med folk, der ikke til dagligt arbejder hos Tulip – som for eksempel eksterne håndværkere.

- Truckførerne har fået det nemmere, fordi de ikke nær så tit skal bremse, fordi der pludselig går en



Truckførerne har fået det nemmere, fordi de ikke nær så tit skal bremse, fordi der pludselig går en person ud foran trucken.



Bill Christiansen er sikkerhedsrepræsentant hos Tulip i Vejle og kører til dagligt truck. Han synes, de nye trafikregler giver tryghed.

person ud foran trucken, siger Niels Villadsen.

Endelig konstaterer Niels Villadsen også, at den øgede fokus på sikkerhed i forbindelse med truckkørsel har smittet positivt af på andre aspekter af dagligdagen.

- PROJEKTET HAR GJORT ALLE MEGET MERE OPMÆRKSOMME PÅ AT SKABE EN SIKKER ARBEJDSPLADS.

Niels Villadsen, teknisk chef i Tulip Vejle.

- Det her projekt har gjort alle meget mere opmærksomme på, hvordan de skaber en sikker arbejdsplads. Det er vi rigtig glade for. Som virksomhed er et sikkert arbejdsmiljø jo noget af det vigtigste, lyder det fra Niels Villadsen. ■

FØRST MED SIKKER FÆRDSEL

Tulip i Vejle har præsenteret sine gode erfaringer med sikker færdsel på arbejdspladsen på en konference, der blev holdt for 100 sikkerhedsfolk fra hele Danmark.

Som det ene af to pilotprojekter viste Tulip-folkene vejen og fortalte om, hvordan de i praksis har grebet det an at gøre arbejdspladsen mere sikker. Deltagerne fik en drejebog med hjem, som giver ledelse og miljøorganisation på virksomhederne gode ideer til, hvordan man systematisk kan arbejde med at gøre arbejdspladsen sikker at færdes på.

Konferencen blev holdt i de tomme fabrikshaller hos Tulip i Sdr. Borup, og det var Kødindustriens Arbejdsmiljøudvalg, der var arrangør. ■



KORT NYT

NYT DESIGN PÅ LØNSEDDEL

Danish Crowns nuværende lønssystem er ikke længere tidssvarende. Det er dyrt at vedligeholde og vanskeligt at forbedre, og derfor bliver der nu udviklet et nyt og bedre lønssystem i SAP.

Overgangen til det nye system vil i første omgang påvirke lønkontorer, mestre og arbejdsstudieteknikere, der til dagligt arbejder med systemet.

Løsningen vil desuden indebære et nyt design på lønsedler til timelønnede medarbejdere.

Det forventes færdigt for de første fabrikker i slutningen af 2011 og for alle fabrikker inden udgangen af 2012.

jfb

TRE PROCENT FLERE MALKEKØER

Der bliver flere malkekøer i Danmark. 30. september var der 577.000 malkekøer, viser en opgørelse fra Danmarks Statistik. Det er næsten tre procent flere malkekøer i løbet af to år, skriver Landbrugsavisen.

Bestanden af kvæg er på to år steget med 2,2 procent.

14 PROCENT FÆRRE SVIN

Antallet af svin falder i Danmark. På tre år er den danske svinebestand faldet med 14 procent, så den nu tæller 12 mio. dyr pr. 1. oktober.

Det er det laveste antal i 10 år ifølge Danmarks Statistik, skriver Landbrugsavisen. Antallet af slagtesvin over 50 kg er dalet med 20 procent, mens der er otte procent færre søer.



ARBEJDSULYKKER PÅ SLAGTERIERNE FALDER

FOR ANDET ÅR I TRÆK ER DER SKET ET KRAFTIGT FALD I ARBEJDSULYKKER PÅ SLAGTERIER. DANISH CROWN BIDRAGER SÆRDELES POSITIVT TIL STATISTIKKEN.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

Færre og færre slagteri- arbejdere kommer til skade på jobbet. Slagteri-branchen har for andet år i træk reduceret antallet af arbejdsulykker markant.

På blot to år er antallet af medarbejdere, der har været udsat for en arbejdsulykke, næsten halveret, viser en rapport fra Arbejdstilsynet for 2009.

Danish Crown bidrager ganske positivt til faldet. De seneste to år

har virksomheden målrettet haft fokus på netop arbejdsulykker. Det har ført til, at antallet af ulykker er reduceret med 34 procent. Altså en tredjedel færre ulykker.

SUCCEFULD INDSATS

Ulykkes-projektet er navnet på Danish Crowns målrettede og succesfulde indsats mod arbejdsulykker. Projektet begyndte for seks år siden på afdelingen i Ringsted, men først de seneste fire år er projektet løbende blevet spredt ud til nu hele 17 afdelinger. Kun få DC-afdelinger mangler endnu at involvere sig i Ulykkes-projektet.

- I projektet arbejder vi meget målrettet med at forebygge alle former for arbejdsulykker – både de mindre og de mere alvorlige. For eksempel gennem påbud, hvor det er nødvendigt, og efterfølgende konsekvenser, hvis påbuddene bliver overtrådt, fortæller Randi Madsen.

- VI ARBEJDER MEGET MÅLRETTET MED AT FOREBYGGE BÅDE DE MINDRE OG DE MERE ALVORLIGE ARBEJDSULYKKER.

Randi Madsen, arbejdsmiljøkoordinator i Danish Crown Insurance.

Hun er arbejdsmiljøkoordinator i Danish Crowns eget forsikringsselskab, Danish Crown Insurance, og er ophavskvinde til projektet.

- Derudover arbejder vi hårdt på at få medarbejderne hurtigt tilbage på arbejde efter en ulykke. Det har alt sammen betydet, at vi har halveret antallet af fraværdsdage under projektet, fortæller Randi Madsen.

SVÆRT AT ÆNDRE ADFÆRD

Det er særligt skæreskader, som Danish Crown har reduceret meget. Også antallet af de alvorligste ulykker er faldet betydeligt.

- VI HAR HALVERET ANTALLET AF FRAVÆRSDAGE.

Randi Madsen, arbejdsmiljøkoordinator i Danish Crown Insurance.

- Der, hvor det bliver svært, er ved adfærdsulykker – som fald- og klem-ulykker. Det er nemmere at finde sikkerhedsforanstaltninger til at beskytte mod skæreskader, end det er at ændre folks adfærd – det kræver lang tid.

ARBEJDSMILJØGRUPPER

Ifølge Randi Madsen er der nogle særlige årsager til, at Ulykkesprojektet har fungeret så godt, som det har.

- Vores styrke er helt klart vores arbejdsmiljø-grupper på de enkelte afdelinger, som i den grad er blevet involveret i det her projekt. De har virkelig fået ejerskab for projektet.

- Det er i høj grad blevet "deres" projekt, og de sørger for, at



Adfærdsulykker som fald- og klem-ulykker er i fokus på slagterierne. Arkivfoto: Claus Petersen



projektet lever i den daglige drift. De kommer med ideer til nye tiltag og sørger for at ændre deres kollegaers adfærd, så vi kan undgå ulykker, fortæller Randi Madsen.

- Samtidigt rejser min kollega John Clausen og jeg rundt til afdelingerne og gennemgår en fast rapport, hvor vi blandt andet kigger på, hvilke ulykker der har været, og hvordan afdelingen forebygger ulykker.

- Derefter udarbejder vi en handlingsplan for afdelingen, som de følger indtil næste besøg. Det er dette kontinuerlige arbejde og arbejdsmiljø-gruppernes store indsats, som gør projektet til en succes.

SELV RIFTER NORTERES

Selvom antallet af arbejdsulykker i slagteri-branchen er halveret de seneste to år, er det stadig den branche, hvor der er flest ulykker.

- Vi er selvfølgelig kede af, at vi top-er listen med arbejdsulykker. Men

slagteri-branchen er en belastet branche på grund af arbejdet med knive. Samtidig er det vigtigt at understrege, at vi for at sikre en høj fødevarer sikkerhed registrerer alt – selv en rift i fingeren. Derfor kan antallet af arbejdsulykker virke meget højt, siger Randi Madsen.

- DET KRÆVER LANG TID AT ÆNDRE FOLKS ADFÆRD.

Randi Madsen, arbejdsmiljøkoordinator i Danish Crown Insurance.

- Men den høje registrering er vi sådan set stolte af, netop fordi det både sikrer en høj fødevarer sikkerhed og garanterer, at alle ulykker bliver forebygget. Dermed giver den enkelte medarbejder en tryghed at vide, at hans eller hendes ulykke er blevet registreret og kan forebygges, så det ikke sker igen, mener hun. ■

DANISH CROWN	
ÅR	ANTAL ULYKKER
2006/07	1.327
2007/08	1.010
2008/09	870

De senere års massive indsats i Danish Crown bliver ved med at bringe antallet af arbejdsulykker ned.

SLAGTERI-BRANCHEN	
ÅR	ANTAL ULYKKER
2007	2.118
2008	1.764
2009	1.094

Antallet af arbejdsulykker i slagteri-branchen er halveret på bare to år.

TAG ET SPIL JULEBACON

Igen i år gør Tulip en ekstra indsats for at udbrede budskabet om den gode julebacon.

- Vi vil gerne inspirere forbrugerne ved at tilbyde nogle spændende opskrifter til julemåneden. Derfor er vi igen klar med et mobilsite, hvor forbrugerne kan hente opskrifter, mens de står i butikken, blot ved at sende en sms med teksten MERE SMAG til 1969, forklarer Sub Category Manager i Tulip, Annette Marcussen.

Tulip er i julens anledning også kommet med en lille julegave, som børnene kan hygge sig med, mens mor og far er i køkkenet.

- Vi har lavet et lille spil med vores Tulip bacongris i centrum. Det er et nemt spil for børn, som man kan spille på vores hjemmeside www.tulipbacon.dk. Det går ud på at samle baconpakker og sikre, at den lille gris kan nå at komme i bad inden den store julefest. Udover at være et hyggeligt spil har vi også flotte præmier på højkant, siger Annette Marcussen. ■

NYE KRÆFTER EFTERLYSES



Hvis traditionen med DC Cup skal fortsætte, skal nye arrangører melde sig. Arkivfoto: Per Gudmann.

Det årlige firma-fodboldstævne DC Cup er i fare for at dø ud.

I mange år har to ildsjæle fra Danish Crown i Ringsted stået for at arrangere stævnet i Vesthallen i Slagelse, der har været en hyggelig dyst for alle DC-medarbejdere en lørdag i februar.

Men nu har de to arrangører, Lars Larsen og Christian Jensen, besluttet at sige stop.

- Vi har valgt, at vi ikke vil stå for at arrangere den næste cup. Lars har været med til det i 30 år, og jeg er gået på efterløn, så nu må andre tage over, hvis det skal fortsætte, siger Christian Jensen.

Han fortæller, at der plejer at deltage nogle og tyve hold med seks-syv spillere på hvert hold. Så der er meget, der skal forberedes, for at stævnet klapper. Helt afvisende over for at assistere med gode råd, er han dog ikke.

- Vi vil godt stå bi, men vi vil ikke være praktisk arrangør, siger Christian Jensen.

Skulle der være nogen DC'ere med mod på opgaven, som gerne vil have et par tips til, hvordan DC Cup kan gribes an, kan man ringe til Christian Jensen på telefon 5853 1796. ■



DC'S BEDSTE RESULTAT NOGENSINDE

DET ER ET KONKURRENCE-DYGTIGT OG STÆRKT DANISH CROWN, DER GØR ÅRETS RESULTAT OP.

Det samlede resultat er 1,648 mia. kr. mod 1,164 mia. kr. sidste år. Den massive fremgang er især skabt af reducerede omkostninger i Danmark og markante resultater i de udenlandske selskaber.

- Der ligger en stor indsats bag det gode resultat, og derfor er vi også meget glade for at kunne præsentere det. Jeg tør godt sige, at uden det meget målrettede arbejde med DC Future ville vi ikke stå med den konkurrence-dygtighed, vi har i dag – og heller ikke med det resultat, siger administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannesen.

- DER LIGGER EN STOR INDSATS BAG DET GODE RESULTAT.

Kjeld Johannesen, administrerende direktør.

Han understreger, at en lang række faktorer har indflydelse på resultatet.

- Den rekordhøje indtjening i især de udenlandske afdelinger er en del

af DC Future, og den har bidraget betragteligt til resultatet. Men vi har i løbet af året også haft en særdeles gunstig afsætning på verdensmarkedet, og her betyder vores kendskab og adgang til markeder som især Rusland og Asien meget. Derudover har vi set meget lave finansierings-omkostninger, som også bidrager, siger Kjeld Johannesen.

PENGE TIL BETRÆNGTE EJERE

Sammenlagt udbetales 1,316 mia. kr. til selskabets ejere - det er den højeste restbetaling i selskabets 20-årige historie. De fordeler sig med 75 øre per kg. til soandels-havere, 95 øre til slagtesvin-andelshavere og 1,25 kr. til kreatur-andelshavere.

- Finanskrisen ude på landet er ikke forbi, og der er brug for pengene. Derfor er der også grund til at markere, at vi i dag er konkurrence-dygtige, når det handler om afregningen til landmændene. Danish Crown præsterer i år markedets højeste pris til landmændene ved stalddøren, og det gør en stor forskel, siger bestyrelsesformand i Danish Crown Niels Mikkelsen.



Det var en meget tilfreds formand for Danish Crowns bestyrelse, Niels Mikkelsen, der fortalte repræsentantskabet om det bedste resultat i DC's 20-årige historie. Foto: Morten Fauerby.

Han understreger, at de danske landmænd fortsat er under hårdt økonomisk pres, og at en fortsat konkurrence-dygtighed er en nødvendighed.

- Konkurrence-dygtigheden hænger nøje sammen med de rammevilkår, både primærproduktionen og kødbranchen er underlagt, og her mangler politisk vilje. Da vi søsatte DC Future, fik vi løfte om en lettelse af de politiske særbyrder for 300 mio. kr., og det løfte mangler vi at se indfriet, siger Niels Mikkelsen.

HVER TREDJE JOB I DANMARK

Udover en rekordstor restbetaling sker der en betydelig forøgelse af egenkapitalen.

- Vi står over for en spændende udvikling i Danish Crown, men det er en udvikling, som kræver finansiell soliditet og ekstra kapital. Det er en ansvarlig beslutning, som gør det muligt at forfølge de ambitiøse mål, der er sat i DC2015, siger Kjeld Johannesen.

Igennem de seneste år er Danish Crown blevet en stadig mere international koncern. I dag er ca. 35 procent af medarbejderne beskæftiget i Danmark, mens resten af koncernens arbejdspladser ligger uden for landets grænser.

- Det er en naturlig udvikling for en virksomhed, som afsætter ca. 90 procent af produktionen i udlandet. Desuden er en stadig reduktion af produktions-omkostningerne nødvendig, hvis vi skal bevare konkurrence-dygtigheden, forklarer direktøren.

- I dag ligger 84 procent af vores forædlingsaktiviteter uden for Danmark, og det er forudsætningen for, at vi kan slagte de danske slagtesvin i Danmark – og dermed fortsat have et betydeligt antal arbejdspladser herhjemme, siger Kjeld Johannesen.

DC SKAL HELT I MÅL

Han understreger, at udfordringerne ikke er forsvundet, selv om der er grund til at fejre årets resultat.

- Vi er ikke i mål med det punkt i DC Future, der handlede om lønomkostningerne, og det skal vi, hvis vi skal fortsætte i dette positive spor. Vi kan ikke belave os på lave renteomkostninger og gunstige markeder – virksomhedens produktionsøkonomi skal være robust nok til at kunne klare udsving – også på den lange bane, understreger Kjeld Johannesen. ■

NØGLETAL FOR DANISH CROWN		
Mio. kr.	2009/10	2008/09
Omsætning	45.211	44.757
Resultat af ordinær primær drift	1.857	1.730
Årets resultat	1.648	1.164
Balance	22.153	21.306
Egenkapital	4.639	3.940
Ansvarlig kapital i alt	5.636	4.935
Andelshaverleverancer, mio. kg.	1.377	1.402
Samlet restbetaling, mio. kr.	1.316	981
Antal andelshavere	9.847	10.685
Ansatte medarbejdere	23.085	23.500

Danish Crowns omsætning er vokset med knap en halv milliard kr. Det samme er overskuddet, mens der både er færre medarbejdere og ejere i selskabet.

ROS TIL MEDARBEJDERNE FRA EJERENE

Medarbejderne fik mange rosende ord fra medlemmerne af Danish Crowns repræsentantskab, der holdt møde 2. december.

Selskabets ejere tog godt imod budskabet om rekordoverskud og om den store indsats, de ansatte både i Danmark og udlandet leverede i sidste regnskabsår.

Således blev langt de fleste indlæg indledt med en ros til virksomhedens medarbejdere.

Flere repræsentantskabsmedlemmer understregede da også, at der på trods af landbrugets økonomiske udfordringer er grund til at glæde sig over det flotte regnskab fra selskaberne i Danish Crown-koncernen og over den indsats, der er ydet.

ruma

MARKANT FREMGANG I TULIP

Forbrugere verden over foretrækker i stigende grad produkter fra Tulip Food Company, der i år leverer et rekordresultat på 265,9 millioner kroner efter skat.

En fokuseret indsats på udvalgte markeder og produktkategorier har betalt sig for Tulip Food Company, der i år leverer det bedste resultat i virksomhedens historie.

- Der er flere grunde til det gode resultat. Dels har vi været meget omkostningsbevidste og reduceret omkostningerne markant, allerede før den finansielle krise for alvor ramte. Dels har vi formået at vækste flot på en række markeder, siger administrerende direktør Flemming N. Enevoldsen.

STRATEGI VIRKER

Væksten er ikke mindst opnået ved at fokusere hårdt på virksomhedens vigtigste markeder og dermed udelukkende satse på de sundeste dele af forretningen.

- Tulip er en meget kompleks virksomhed med salg til 80 lande og med et meget stort antal mærker. I de senere år har vi haft succes med at mindske kompleksiteten, og det er den strategi, der nu betaler sig, siger Flemming N. Enevoldsen.

Det er specielt de udenlandske markeder, der skaber den bedre indtjening. De fylder da også meget i Tulip Food Companys nye strategiplan, der trådte i kraft 1. oktober i år.

VÆKST I UDLANDET

- Vi har nogle af Europas og måske verdens bedste produkter, og derfor har Tulip store muligheder for at vokse endnu mere i udlandet. Det skal vi gøre i den kommende strategiperiode. Tulip har i dag et meget moderne produktionsapparat og nogle meget dygtige medarbejdere, og derfor står vi godt rustet til den internationale konkurrence, siger Flemming N. Enevoldsen. ■

TULIP OMSATTE FOR FEM MIA. KR.

- Omsætning i 2009/2010: 4,8 milliarder kr.
- Resultat efter skat: 265,9 millioner kr.
- Antal medarbejdere: 2.300
- Tulip har i dag 10 fabrikker fordelt på seks i Danmark, tre i Tyskland og en i Sverige

FRILAND HAR SUCCES MED EKSPORT

Eksporten af øko- og Frilandsgris bidrog til, at Friland kom ud af året med et af de bedste resultater nogensinde.

- Eksporten kunne have været endnu større, hvis vi havde haft grisene, understregede Frilands direktør, Karsten Deibjerg Kristensen, på årsmødet og henviste dermed til virksomhedens arbejde for at øge produktionen fra øko- og Frilandsgrise.

Med 122,63 mio. kr. har Friland i år udbetalt det hidtil største samlede tillæg til sine leverandører. Det er dog først og fremmest svineproducenterne, som har mærket det høje tillæg.

Leverandørerne af Frilandsgris har med 3,76 kr./kg fået udbetalt det højeste tillæg nogensinde, mens leverandørerne af økologisk gris med 13,27 kr./kg har fået det højeste tillæg siden 2007.

De høje priser for Frilandsgris skyldes først og fremmest stigende eksport til Australien.

Økologisk svinekød har klaret sig godt på flere eksportmarkeder, hvoraf Frankrig med 37 procent af salget er klart det største marked.

Salget af oksekød har været mindre opsigtsvækkende. Omsætningen af økologisk oksekød er således næsten uændret i forhold til året før, mens det eksklusive kødkvæg har haft det vanskeligt under de ændrede konjunkturer.

Konceptet for kødkvæg er dog i løbet af året ændret, så der nu forventes bedre balance mellem udbud og efterspørgsel. ■



Danish Crown skal være større for at stå godt rustet i fremtiden, er Kjeld Johannesens udmelding om den nye strategi frem mod 2015.
Foto: Morten Faueryby.

HVAD ER DC2015?

LÆS HER, HVAD DIN VIRKSOMHEDS STRATEGI GÅR UD PÅ DE NÆSTE FEM ÅR.

For en virksomhed af Danish Crowns størrelse bør der altid være et nyt, ambitiøst mål i sigte. En plan eller en strategi med klare mål.

At være i stadig bevægelse er en forudsætning for at bevare den styrke, virksomheden har opnået gennem en lang årrække, og derfor ligger den næste fem-års strategi nu klar.

Udgangspunktet for DC2015 er beslutningen om, at virksomheden skal vokse sig stærkere for ikke at tabe terræn.

UDVALGTE MARKEDER

- Af erfaring ved vi i dag, at vi enten skal være af en meget markant størrelse på de forskellige markeder – eller slet ikke være der. Derfor er en vækst-strategi med fokus på udvalgte markeder et fornuftigt valg,

men også et valg, der repræsenterer nogle udfordringer, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Det handler blandt andet om at skabe en virksomhed, der er mindre følsom overfor de enkelte markeders konjunkturer, og en virksomhed, som er endnu mere robust.

UDFORDRING I DANMARK

- Igennem de seneste år har vi set, hvordan valutakurs-udsving, råvarepriser og andre udefra kommende ting har kunnet få stor indflydelse på konkurrence-dygtigheden. DC2015 skal sikre, at Danish Crown har den fornødne balance i sin struktur, så udsving på forskellige områder påvirker konkurrence-dygtigheden mindst muligt.

- En af vores største udfordringer

er konkurrence-dygtigheden i Danmark. Vi kan tydeligt se, at i de lande, hvor vilkårene er fornuftige, er Danish Crown en meget konkurrence-dygtig virksomhed. Og det er trods alt i udlandet det meste af afsætningen ligger, siger Kjeld Johannesen.

30 PROCENT VÆKST

Vejen til robusthed hedder vækst, og i DC2015 er der opstillet nogle klare mål for væksten. Her hedder det blandt andet, at virksomhedens omsætning i løbet af de næste fem år skal vokse mere end 30 procent. Det kan ske gennem opkøb og organisk vækst på definerede markeder.

- Vi har med beslutningen om at etablere et aktieselskab sikret, at vi har mulighed for at rejse den

kapital, der skal til for at skabe vækst. Nu er det op til selskabets ejere at analysere og diskutere, hvordan kapitalen skal rejses, siger bestyrelsesformand Niels Mikkelsen.

BYGGER PÅ DC FUTURE

Et led i strategien er også at fortsætte med at reducere lønomkostningerne for at sikre konkurrence-dygtigheden på den lange bane.

Igennem de seneste halvandet år har en massiv indsats bragt konkurrence-dygtigheden tilbage. Det arbejde fortsætter.

- Vi har gjort os nogle erfaringer i løbet af DC Future, og dem tager vi med os og bygger videre på, siger Kjeld Johannesen. ■

[TYVE-FEMTEN]

- Navnet på Danish Crowns nye strategiplan er DC2015
- Det udtales DC tyve-femten
- Som altid lægger DC en strategiplan for fem år ad gangen
- Ifølge sproget.dk er strategien overordnet, langsigtet planlægning, der især tager hensyn til endemålet
- Aktuelt kan man sige, hvordan DC skal nå målet – at vokse 30 procent i omsætning de næste fem år

SLAGTESVINENE ER KOMMET TILBAGE

DC FUTURE HAR VIRKET MED STOR SUCCES. DANISH CROWN HAR GENVUNDET EJERNES TILLID.

Målet var klart, da Danish Crown i maj 2009 søsatte DC Future – den plan, der skulle bringe forbedringer og effektiviseringer for 1,6 mia. kr. på halvandet år. Det var afgørende, at Danish Crown fik sin konkurrence-dygtighed tilbage.

Administrerende direktør Kjeld Johannesen gør her status på, hvordan det gik.

- På 18 måneder skulle svinetransporterne vendes, så de atter havde kurs mod Danish Crowns slagterier. Det krævede en indsats på samtlige områder i koncernen. Omkostningerne skulle ned, indtjeningen skulle op, siger Kjeld Johannesen.

DC HAR LEVERET VAREN

- De 18 måneder er gået, og på de syv punkter, som Danish Crown har entydig kontrol over, er varen leveret - og mere til, siger han tydeligt stolt.

De første syv punkter i planen indebærer forbedringer for samlet 700 mio. kr. Regnskabet viser, at der er leveret forbedringer for 895 mio. kr.

Hertil kommer forbedringer på 262 mio. kr. som følge af lavere rente. Det vil sige en samlet forbedring på 1.157 mio. kr.

- MÅLET VAR AT FÅ SVINENE TILBAGE PÅ DANISH CROWNS SLAGTERIER, OG RESULTATET TALER FOR SIG SELV. EN MILLION SLAGTESVIN PÅ ÅRSBASIS ER VENDT TILBAGE.

Kjeld Johannesen, administrerende direktør.

Planen omfattede også en reduktion af lønomkostninger på 20 procent pr. produceret kilo kød.

Med de tiltag, der er sat i værk ved regnskabsårets udgang, har Danish

Crown reduceret lønomkostningerne med halvdelen af de 20 procent.

ARBEJDET FORTSÆTTER

- Selv om de 18 måneder med DC Future er gået, er arbejdet ikke slut.

- Vi har indtil nu med medarbejdernes hjælp skabt besparelser, som svarer til halvdelen af lønomkostnings-reduktionen. Men vi måtte sande, at viljen ikke var til stede ved forhandlingsbordet, da overenskomst-forhandlingerne skulle afsluttes. Vi når den lovede lønomkostnings-reduktion, men på grund af overenskomsten tager det lidt længere tid, end vi havde håbet, siger Kjeld Johannesen.

POLITISKE LØFTER

Også de politiske løfter, som den tidligere fødevarerminister afgav over for virksomheden ved DC Future periodens begyndelse, har vist sig svære at holde. Her var målet lettelse for samlet

300 mio. kr. Med et resultat på 39 mio. kr. ved årets udgang er det ikke tilfredsstillende. Det skal derfor også arbejdes videre på i den kommende strategiperiode. - DC Future var en ambitiøs og nødvendig plan. Vi stod overfor at se råvarerne og dermed arbejdspladserne forsvinde, og med DC Future indgik vi en slags kontrakt med andelshaverne.

- Målet var at få svinene tilbage på Danish Crowns slagterier, og resultatet taler for sig selv. Hen over sommeren 2010 så vi en million slagtesvin på årsbasis vende tilbage, fortæller Kjeld Johannesen.

DC Future sluttede formelt med udgangen af regnskabsåret 2009/10 i slutningen af september. ■



MÅSKE LIV IGEN I SDR. BORUP

HADSUND-
AFDELING KAN
BLIVE LUKKET
- FOR AT SIKRE
FREMTIDEN.

AF LISBETH CARØE

Det kan virke som et paradoks. At en afdeling lukkes for at sikre dens eksistens. Men den er god nok. Det kan gå hen og blive virkeligheden for Danish Crowns afdeling i Hadsund.

DC's ledelse overvejer i øjeblikket, om afdelingen i den østjyske fjordby skal nedlægges. Som den ligger klods op ad Hadsund-broen og nærmest i tæt favntag med byen, vil den alligevel ikke kunne blive liggende på grunden mange år ud i fremtiden.

Derfor er ideen om at flytte produktionen de 35 km sydpå til Sdr. Borup ved Randers opstået.

OPTIMAL PRODUKTION

- Vi ser løbende på, hvordan vi kan optimere produktionen, forklarer produktionsdirektør Søren F. Eriksen.

- Eftersom Tulip lukkede sin tidligere forædlingsfabrik for et år siden, står der gode, ledige lokaler tæt på både Tulips og Danish Crowns

hovedkontor, og vores afdeling i Hadsund er en speciel afdeling, der producerer specielle produkter til vigtige kunder, så det vil være en fremtidssikring af afdelingen, hvis den flytter fra Hadsund til Sdr. Borup, siger Søren F. Eriksen.

Med en gradvis flytning til Sdr. Borup vil der efterhånden være basis for at udvide Hadsunds produktion.

Han understreger, at der ikke er truffet nogen beslutning endnu. Den forventes inden længe.

De ca. 120 medarbejdere er blevet orienteret om overvejelserne på et møde i Hadsund. ■



De cubanske slagteriarbejdere tog straks handskerne fra DC Holstebro i brug.
Foto: Gunnar Andersen.

BRYNJEHANDSKER PÅ CUBANSKE HÆNDER

SIKKERHEDSUDSTYR FRA
DANISH CROWNS NED-
LAGTE SVINESLAGTERI
I HOLSTEBRO GØR NU
NYTTE HOS CUBANSKE
KREATURSLAGTERE.

PLANER OM NYT KREATURSLAGTERI

ET REKORDSTORT OVERSKUD I OKSEKØDS- DIVISIONEN SÆTTER SKUB I OVERVEJELSER OM AT BYGGE ET SLAGTERI I DANMARK.

AF LISBETH CARØE

Oksekødsdivisionen i Danish Crown – DC Beef – har præsteret et meget flot resultat for regnskabet 2009/10. Det giver grundlag for, at et nyt kreaturslagteri måske kan blive bygget i Danmark.

Foreløbigt er det kun løse planer. Hverken en beslutning om at etablere et slagteri eller en placering er der truffet en afgørelse om. Men overvejelserne har været i gang et stykke tid hos ledelsen, og der er lavet indledende undersøgelser.

- Vi har haft et rigtig godt år, hvor alle afdelinger har leveret over budgettet. Vores omsætning er steget markant fra 3.100 til 3.470 mio. kr., og vores andel af slagtingerne i Danmark er steget fra 57,6 procent til 60,4 procent. Det er rigtig flot, siger divisionsdirektør Lorenz Hansen.

DYRT VEDLIGEHOLD

- Da vi samtidig står overfor massive udgifter hvert år til vedligeholdelse af vores slagterier, er det på sin plads at se på, om vi kan optimere vores slagte-kapacitet, tilføjer han.

Lorenz Hansen forklarer, at der i givet fald vil blive tale om at etablere et nyt kreaturslagteri til afløsning for de nuværende afdelinger i Tønder og Holstebro. Især i Holstebro har slagteriet en problematisk placering tæt på bykerne og boligområder.

Derfor vil beliggenheden være et af de forhold, som man vil undersøge nøje.

- Der skal nogle grundige analyser til, og dem vil vi gå i gang med nu, siger direktøren for DC Beef.

HURTIG BESLUTNING

Han lover samtidig en hurtig beslutningsproces.

- Medarbejderne er orienteret om planerne i forbindelse med den nye strategiplan, så jeg vil bestræbe mig på, at vi træffer en hurtig afgørelse - formentlig i løbet af et halvt års tid, siger Lorenz Hansen.

Tønder har slagtet og opskåret 102.514 kreaturer i det seneste regnskabsår 2009/10 og er landets største kreaturslagteri. Holstebro har tilsvarende håndteret 81.414 dyr. Begge steder er der ansat knap 100 medarbejdere. ■

DC BEEF

Måske har du undret dig over et nyt navn - DC Beef. Det er det navn, som Danish Crowns Oksekødsdivision er begyndt at bruge om sig selv.

Det er kort og mundret, samtidig med at navnet forstås internationalt.

DC Beef er indført i forbindelse med Danish Crowns nye strategiplan DC2015.

AF LISBETH CARØE

Aldrig så snart havde medarbejderne på slagteriet 70 km uden for den cubanske hovedstad Havana fået udleveret handskerne, før de tog dem i brug. Det kunne Gunnar Andersen se ved selvsyn under en rundvisning.

Han er fællestillidsmand på Cheminova i Harbøre og involveret i humanitært arbejde. Ved en konference tidligere på året kom det ham for øre, at cubanske slagteriarbejdere efterlyste brynjehandsker, og han tog derfor kontakt til Danish Crown. Fra det nedlagte svineslagteri i Holstebro

er der skaffet 320 par handsker, 68 armbeskyttere og 125 brynjeveste.

MED I KUFFERTEN

Gunnar Andersen havde selv taget 31 par handsker med i kufferten, da han for nylig besøgte Cuba, Honduras og Guatemala. Det var ikke helt uden problemer at rejse rundt med metal i kufferten gennem lufthavnene, men han fik dog lov at slippe igennem, så han til sidst kunne overrække gaven fra Holstebro.

- Omkring 25 slagtere blev kaldt ind fra produktionen og fik handskerne. Da jeg bagefter blev vist rundt i produktionen, kunne jeg se, at de allerede havde taget dem i brug. De blev så glade for dem.

- Jeg tror ikke, de var vant til lange handsker, og mange havde slet ingen handsker på, kunne jeg se, fortæller Gunnar Andersen.

- Det var en meget speciel donation. Det havde de aldrig fået før, tilføjer han.

450 SLAGTERE

Slagteriet har 450 medarbejdere, og de slagter ca. 300 køer og 500 svin om dagen, fik han at vide.

Resten af gaven fra Holstebro er sendt med skib til Cuba, hvor en komité afgør, hvem der skal have glæde af sikkerhedsudstyret, som af forskellige årsager ikke kan bruges på danske slagterier, men

som kan ende med at gøre stor gavn i cubanske hænder.

- Under besøget fandt jeg ud af, at de også godt kan bruge knive og andre ting, så det er jeg interesseret i, hvis nogen skulle have noget i overskud, siger Gunnar Andersen. ■





Videnskabsminister Charlotte Sahl-Madsen (i midten) fik under sin tur gennem produktionen masser af information om Danish Crown af direktør i DC Svend Erik Sørensen (th) og fabrikschef i Blans Ole Carlsen (tv).

MINISTER FIK NY VIDEN

BLANS VISTE VIDENSKABSMINISTEREN, HVOR VIGTIG INNOVATION OG NY TEKNOLOGI ER.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er en nysgerrig videnskabsminister, Charlotte Sahl-Madsen, som sidst i november er på virksomhedsbesøg hos Danish Crown i Blans.

- BESØGET HAR GIVET MIG NY INDSIGT I, HVOR MEGET PRODUKTIONSTEKNOLOGISK INNOVATION BETYDER FOR KONKURRENCEEVNEN.

Charlotte Sahl-Madsen, videnskabsminister.

Ministeren er på besøg for at høre nærmere om slagteribranchens teknologiske innovation og se konkrete eksempler på teknologi i Blans' opskæring og pakkeri. Og besøget er udbytterigt.

- Det har været spændende at se teknologien i praksis. Besøget har

givet mig ny indsigt i, hvor meget produktionsteknologisk innovation betyder for virksomhedens konkurrence-evne, siger Charlotte Sahl-Madsen.

EN MANGELVARE

En stor del af slagteriet i Blans brændte ned i 2007. Så det er et helt nyt og topmoderne slagteri, der møder videnskabsministeren på turen rundt i produktionen. Den store mængde teknologi gjorde indtryk på ministeren.

- Jeg er glad for, at Charlotte Sahl-Madsen har valgt at besøge Danish Crown. Vi forstår godt ministerens interesse for Danish Crown, da vi har meget at byde på inden for industriel innovation, som er en mangelvare i Danmark, siger Svend Erik Sørensen.

Han er direktør i Danish Crown og formand for Levnedsmiddelsektorens bestyrelse samt medlem af Det Strategiske Forskningsråd.

SKABER DANSKE JOB

- Samtidig er Danish Crown blandt de absolut største produktionsvirksomheder med hensyn til danske arbejdspladser - ikke bare i

lokalområdet, men også nationalt, fortsætter Svend Erik Sørensen.

Det er en smilende og spørgelyst minister, som møder dagens værter fabrikschef Ole Carlsen og Svend Erik Sørensen. Med er også repræsentanter for brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer. I samlet flok får de en præsentation af Danish Crown og DC's teknologi.

- AUTOMATISERING OG PRODUKTIONSTEKNOLOGI ER DEN ENESTE MULIGHED FOR AT BEVARE PRODUKTION I DANMARK.

Svend Erik Sørensen, direktør i Danish Crown.

- Det er jo ikke noget nyt, at Danish Crown er begyndt at forny teknologien. Det har vi gjort siden halvfemserne, fortæller Svend Erik Sørensen.

- Danish Crown og slagteribranchen generelt har gennem en lang år-række satset målrettet på automa-

tisering og produktionsteknologi, da det er den eneste mulighed for at bevare produktion i Danmark, simpelthen fordi omkostningerne i Danmark er højere end i udlandet.

- Vi bliver med andre ord nødt til at fremme produktiviteten for at kunne bevare produktion her i landet. Det gør vi blandt andet via teknologisk innovation, forklarer Svend Erik Sørensen.

ØNSKES: GODE VILKÅR

Under minister-besøget var der også lejlighed til at diskutere industriel innovation og virksomheders vilkår i Danmark med ministeren.

- Den eneste måde, vi kan beholde vidensjob og industriel innovation i Danmark, er ved at sikre, at der er nogle ordentlige vilkår for at fastholde produktionen i landet. Med andre ord, hvis der ikke er ordentlige vilkår, og produktionen flytter udenlands, kan det ske, at de mere videnstunge job og den industrielle innovation flytter med ud, da produktions-udvikling sker bedst med direkte adgang til markedet, medarbejderne og produktionen, siger Svend Erik Sørensen. ■

Jubilæum

Sæby 100 år



- Kan du huske dengang ...

Der var engang, da lønnen for en uges arbejde var på 18 kr., og da dine forgængere på ét år slagtede under 12.000 svin og 245 kreaturer. Det var dengang for 100 år siden, da slagteriet i Sæby startede op.

JUBILÆUMS-TILLÆG AF CHRISTINA S. JOHANSEN
NYE FOTOS CLAUS PETERSEN, GAMLE FOTOS ARKIVFOTO

De er på gensyn på slagteriet i Sæby for en stund. Og som de går gennem slagteriet, bliver flere genkendt og stoppet af tidligere arbejdskolleger, som med et grin spørger, om de er vendt tilbage for at arbejde. Det er de ikke.

En flok tidligere medarbejdere er mødt op for at fortælle om deres arbejdsliv på slagteriet det sidste halve århundrede i anledningen af slagteriets 100 års jubilæum 5. januar 2011.

MASSER AF MINDER

Ingen af dem har naturligvis været med helt siden 1911. Men helt

tilbage i 1948 begyndte den første af dem som pølse-magerlærling på slagteriet – han endte med at blive i 46 år. Resten har haft deres gang på slagteriet i over 35. Der er derfor masser af minder at fortælle om rundt om bordet på slagteriet i Sæby anno 2010.

Med kaffe i koppen og rundstykker på tallerkenen begynder samtalen da også stille og roligt at flyde. I starten sker der ikke så meget, men så lyder sætningen, som får posen åbnet, og minderne til at vælte frem:

- Kan I huske dengang... ■



Henning Jensen (tv), Tage Madsen, Per Søe Madsen (i hvid kittel) og Poul Erik Jensen (th) har alle mindst 35 års arbejdsliv på slagteriet i Sæby og har masser af minder at dele ud af.



Husker du ...

DENGANG ALLE HAVDE ET ØGENAVN

Når flere har samme navn på slagteriet er det meget nemmere at give folk et øgenavn. For eksempel fandtes der engang både en Lars Mange-Penge, Lars Lidt-Penge og Lars Små-Penge. Også i dag er øgenavne udbredt - som Poul Erik Jensens.

- Jeg blev døbt Dissing, fordi jeg en dag stod og sang lidt for mig selv. Det hørte en arbejdskammerat og udbrød: Det lyder da som Poul Dissing det der. Og det hang altså ved.

Tidslinje

MEDARBEJDERE	
	1978 190 medarbejdere
1911 5-8 medarbejdere, som tjente cirka 18 kroner for seks dages arbejde fra 6.00 til 18.00. Timebetalingen var 30 øre	1980 216 medarbejdere
1960 160 medarbejdere, som tjente cirka 240 kroner per uge	2010 960 medarbejdere

SLAGTNINGER	
	1964 231.000 svin
1911 11.831 svin	1970 218.554 svin
1937 67.945 svin	1980 460.000 svin
1950 76.620 svin	2010 2.100.000 svin



Lærling Nick Baastrup (tv) fortæller, at de tidligere medarbejdere som Henning Jensen, Tage Madsen og Poul Aagesen (fra venstre mod højre) havde en anden stolthed over at være slagteriarbejdere, end de nuværende medarbejdere har.



Tage Madsen fortæller, at slagterarbejdet betød fast arbejde, og det var man stolt af at have.

Stolt over at arbejde på slagteriet

Et job som slagteriarbejder var noget, man gerne skilte med i gammel tid. For det betød fast arbejde og en god løn.

Nick Baastrup er lærling på slagteriet i Sæby og bliver udlært til marts. Han er den yngste i flokken omkring bordet. Rundt om ham sidder tidligere og nuværende medarbejdere med mange, mange års arbejde på slagteriet. De snakker om slagteri-livet i gamle dage.

- Det er rart at se den stolthed, der lyser ud af de her medarbejdere med mange års erfaring. Når de fortæller, kan man se, at de er og var

virkelig stolte over at være slagteriarbejdere, fortæller Nick Baastrup.

- Sådan synes jeg ikke rigtig, det er den dag i dag - der er det mere bare et arbejde, fortsætter han.

Nick har ret. Man var stolt over at være slagteriarbejder dengang, og stoltheden kom meget konkret til udtryk, fortæller Tage Madsen, som arbejdede på slagteriet fra 1948 og 46 år frem.

- MAN TRAK GERNE I SIT SLAGTERTØJ OG VISTE SIG NEDE I BYEN.

Tage Madsen, slagteriarbejder 1948 -94.

- Ja, man var stolt af at arbejde på slagteri, for det var fast arbejde hele året rundt - modsat murerne og

tømmerne, som ikke kunne arbejde om vinteren. Og fast arbejde betød noget! Der var en stolthed i at vide, hvad man havde i løn hver uge, fortæller Tage Madsen.

- Derfor skilte man i bogstaveligste forstand gerne med, at man arbejdede på slagteriet. Man trak for eksempel gerne i sit slagtertøj og viste sig nede i byen, så alle kunne se, hvor man arbejdede. ■

NAVNESKIFTE

1911 Østvendssysel Andelssvine-slagteri

1970 Forende Vendssyselske Andelssvineslagterier

1971 Wenbo

1985 Sundby/Wenbo

1989 Tilbage til Wenbo

1990 Danish Crown

DIREKTØRER/FABRIKSCHEFER

1910-1961 J. H. N. Skensved

1961-1980 Edvard Sørensen

1979-1985 Bent Larsen

1985-1997 Lyng Lindgren

1997-2006 Bent Larsen bliver atter ansat

2006-2007 Steffen Hupfeld

2007-2007 Torben Holm Pedersen er konstitueret fabrikschef

2007 - i dag Leif Brøndum Nielsen



- Vi slæbte 150 kg over ryggen

Dengang, der ikke eksisterede så mange maskiner, var slagterarbejdet hårdt, tonen hård og medarbejderne hårdhudede. Alligevel er slagterlivet hårdere i dag, mener en række medarbejder.

- Det var hårdt dengang, fortæller Henning Jensen, der var ansat 1971-2010.

- Vi slæbte gerne 150 kg over ryggen mange gange i løbet af en dag.

- Men selvom det var fysisk hårdt, var det en anden måde at arbejde

på end i dag, indskyder den tidligere tillidsmand gennem mange år, Poul Erik Jensen, også kendt som Skipper.

- For det første var der ikke så mange svin, der skulle slagtes, og for det andet var det meget mere afvekslende arbejde dengang.

EN HÅRD TONE

Tonen var også anderledes hård dengang, fortæller Skipper. Han husker for eksempel en episode, hvor en kollegas svigerfar var død og derfor skulle have fri til begravelsen midt på ugen.

- Så fik han svaret, at de kunne give ham noget salt, så kunne han holde sig til lørdag, fortæller Skipper.

HÅRDHUDEDE MEDARBEJDERE

Ligesom i dag fandtes der også særdeles hårdhudede medarbejdere dengang. Henning Jensen mindes en kollega, der ikke ville give sig på trods af både ødelagt krop og en stor flænge i hånden.

- Han flækkede grise med en stor sav, og dengang skiftede vi kun klingerne én gang om ugen. Derfor kæmpede han med den her sløve

sav og ville ikke give op, selvom sveden drev af ham, og han var nødt til at spise piller for at kunne holde til det. Så skar han sig i fingeren, og man kunne følge blodsporet hele vejen op til kantinen, hvor han puttede en plasticpose på og spiste sin mad, fortæller Henning Jensen.

- Man kunne se, at der lå en hel pølse inde i posen, hver gang han løftede hånden for at spise. Derefter var han klar til at gå tilbage for at arbejde. Det fik han dog ikke lov til - han blev sendt til lægen og fik otte sting. Men igen var han klar til at vende tilbage til arbejdet. ■



Henning Jensen, med hænderne over kassen, stoppede på slagteriet i januar og ved altså godt, hvordan slagterlivet er i dag. Her snakker han med Poul Aagesen (tv) og Tage Madsen.



Der var engang, da 150 kg over ryggen var dagligdag, erindrer Henning Jensen (tv) og Tage Madsen.

Stange afdelinger er fyldt 100 år

Masser af Danish Crowns nuværende svinekøds-afdelinger er allerede fyldt 100 år. Se deres opstartsår her:

1887 Horsens

1888 Esbjerg

1888 Fåborg

1888 Kolding

1890 Herning

1891 Rønne

1896 Ringsted

Ca. 1900 Hadsund

1911 Sæby

1923 Skærbæk

1929 Skjern

1950 Tønder

1922 Blans

Det oprindelige slagteri i Horsens fra 1887 var det første andelssvine-slagteri i Danmark. Slagteriet blev hurtigt efterlignet af andre, men der eksisterede samtidig en omfattende privatejet slagteindustri, og i de første år efter 1887 var der en hård priskrig, som i 1890-91 resulterede i forhandlinger om en sammenslutning.

I 1890 eksisterede der 10 andelssvineslagterier. De stod for cirka en tredjedel af samtlige slagtninger til eksport. ■





Husker du ...

DENGANG DER VAR SLAGTERIHAVER TIL MEDARBEJDERNE

J. H. N. Skensved, som var den første direktør for slagteriet i Sæby, var meget haveinteresset og mente, at alle slagteriarbejderne skulle have mulighed for at dyrke deres egne kartofler. Derfor opkøbte han et stort stykke land og anlagde 40-50 medarbejderhaver ved siden af det daværende slagteri.

- Så kunne interesserede henvende sig på kontoret og få en have tildelt. Eneste krav var, at man skulle sørge for at holde stedet pænt. Faktisk sidder vi lige der, hvor der engang var haver, fortæller Tage Madsen.

Nye skulle bevise deres værd

Nyansatte skulle gøre sig fortjent til de erfarne kollegaers anerkendelse.

Det var ikke bare lige sådan at blive accepteret som ligeværdig kollega, da både Henning Jensen og Poul Erik Jensen, med øgenavnet Dissing, blev ansat på slagteriet i Sæby for 40 år siden.

- Som en af de første, blev jeg ansat via en annonce i avisen. Det var ikke ligefrem noget, som de erfarne kollegaer så positivt på. Førhen var det nemlig kun familiemedlemmer til medarbejdere, der blev ansat, fortæller Dissing, som begyndte på slagteriet i 1970 og stadig arbejder der i dag.

- Men jeg var stædig, for de skulle ikke få mig herfra. Og så gik der ellers et års tid, før jeg rigtig blev accepteret af dem, fortsætter han.

- VI BLEV SET AN

Henning Jensen fik også de erfarnes hårde modtagelse at føle, da han startede i fedtsmelteriet i 1971.

- JEG VAR STÆDIG! DE SKULLE IKKE FÅ MIG HERFRA. OG SÅ GIK DER ELLERS ET ÅRS TID, FØR JEG RIGTIG BLEV ACCEPTERET.

Poul Erik Jensen, nuværende slagteriarbejder i Sæby

- Jeg undrede mig over, hvorfor de alle sammen skulede sådan til mig. En dag trak en arbejdskollega mig så til side og sagde: Du skal ikke tro, at de er gale på dig, de ser dig bare an. De skal se, om du kan

bestille noget, fortæller Henning Jensen, som gik på efterløn i januar 2010.

AT KENDE SIN PLADS

Både Dissing og Henning oplevede også, hvordan man som ny skulle kende sin plads - bogstavelig talt.

Henning så, hvordan en anden ny kollega simpelthen blev vippet af stolen, fordi det var en erfaren kollegas faste plads. Og Dissing oplevede selv at sætte sig det forkerte sted.

- På min anden dag på slagteriet satte jeg mig bare på en plads i kantinen. Pludselig fik jeg én over nakken efterfulgt af beskeden: "Du skal ikke tage min plads." Der havde han siddet de sidste 25-30 år, så jeg havde bare at flytte mig, fortæller Dissing. ■



Poul Erik Jensen, med øgenavnet Dissing, husker tydeligt, hvordan han skulle bevise sit værd, da han begyndte på slagteriet.



Tid og plads til drillerier

Det er ikke historier om spilopper, der mangler, når snakken falder på fortiden. I dag er der for travlt til den slags, mener de tidligere medarbejdere.

Den ene historie om venskabelige drillerier afløser den anden. Når den ene er færdig, tager den næste over med endnu en historie fra "de gamle dage".

De tidligere og nuværende kollegaer er enige om, at den slags var der plads og tid til dengang. I dag er det anderledes.

- HER ER EN UFATTELIG GOD STEMNING!

Nick Baastrup, lærling på DC i Sæby.

- Der er ikke tid til gas i dag, fortæller Villy Andersen, der har været ansat som smed siden 1988 og stadig arbejder på stedet i dag.

Da han kom til slagteriet, slagtede man 190 svin i timen, i dag er det 417.

EN GOD STEMNING OGSÅ I DAG
Nick Baastrup, der er lærling på slagteriet og udlært til marts, er enig i, at drillerier som dengang ikke finder sted længere.

- Men der er stadig plads til at lave lidt gas. Og under alle omstændigheder er der en ufattelig god stemning heroppe. Vi kan for eksempel

sagtens stå 15 mand og skråle med på en sang i radioen, fortæller han.

EN KÆK KOLLEGA

For de mere erfarne medarbejdere er der masser af historier at fortælle. For eksempel fortæller Villy om den kække kollega, der havde svært ved at møde til tiden om morgenen.

- En dag stod hans arbejdsleder og ventede på ham. Arbejdslederen kiggede på uret og sagde: "Det her bliver ikke ved med at gå." Hvertil kollegaen svarede: "Så må du jo have et nyt ur."

FANGET I ELEVATOREN

Poul Erik Jensen, også kaldet Skipper, oplevede også selv de venskabelige drillerier.

- Jeg gik ind i elevatoren og kørte op, og lige da jeg nåede op, blev elevatoren trykket ned og omvendt. Og sådan kunne jeg ellers stå fanget der i elevatoren.

Tage Madsen husker en anden spøg med en medarbejder, der havde tiggert lidt for meget skrå af kollegaerne.

- De spidsede en blækstift ned i skråen, så da tiggeren tyggede den, blev hans tunge helt lilla. Han så frygtelig ud, griner Tage Madsen ved tanken. ■



Det var et noget anderledes slagteri, som Poul Erik Jensen, også kaldet Skipper, arbejdede på end det, hans datter Helle Knudsen står på i dag. Da Skipper var på besøg på slagteriet, kom hun forbi og hilste på.



Husker du ...

DENGANG KAFFEN BLEV HOLDT VARM I SNAPSEFLASKER

Da Poul Erik Jensen begyndte på slagteriet i 1970, mistænkte han medarbejderne for at drikke snaps i deres pauser.

- Da jeg fandt kantinen, så jeg, hvordan mange medarbejdere havde snapseflasker med sig. Jeg tænkte: Sig mig drikker de alle sammen? Da de var færdige med at spise, tog de flasken med sig og satte den ind i et skab, som viste sig at være et varmeskab. En dag tog jeg en af flaskerne og smagte på indholdet. Det viste sig blot at være lunken kaffe - i hvert fald i den flaske, jeg smagte, griner han.



DET STÅR GODT TIL I SÆBY

For få år siden var Sæby præget af bekymrede miner hos medarbejderne, men det er vendt til stor optimisme.

Med 30 mio. kr. investeret i slagteriet i Sæby for nylig er stemningen ganske positiv. Pengene skal bruges på forskellige former for teknik og robotter både i opskæringen, på slagtegangen og i pakkeriet.

- Den nye teknik sørger for, at vi kan forblive konkurrencedygtig, og det giver optimisme hos medarbejderne. Det ser også rigtig godt ud heroppe - vi slagter 417 svin i timen og 49.000 om ugen, og det er mere, end vi nogensinde har slagtet, fortæller fabrikschef Leif Brøndum Nielsen.

- Tilmed er vi det af alle Danish Crowns slagterier, som har leveret det bedste resultat to år i træk.

STEMNINGEN ER VENDT

Det er dog ikke mange år siden, at stemningen i Sæby ikke var helt så god.

- Folk var bekymrede. Det gik ikke alt for godt heroppe, og truslen om at skulle lukke hang i luften. Det gav naturligvis en lidt kedelig og trykket stemning, for folk vidste jo ikke, om de var købt eller solgt, for-

tæller kontorleder Per Søde Madsen, der har været ansat i 46 år.

- SÆBY ER DET AF ALLE DANISH CROWNS SLAGTERIER, SOM HAR LEVERET DET BEDSTE RESULTAT TO ÅR I TRÆK.

Leif Brøndum Nielsen, fabrikschef i Sæby

- Men det er helt vendt nu. Vi er kommet op i hastighed, og indtjeningen er derfor blevet bedre. Så nu er medarbejderne rigtig positive, fortsætter Per Søde Madsen.

SÆBYS UDFORDRINGER

Med 100 år på bagen giver det næsten sig selv, at man på slagteriet i Sæby har været god til at løse de udfordringer, som man har stået overfor. Og også fremtiden såvel som nutiden byder på nye udfordringer.

- Først og fremmest er der en konstant udfordring i altid at være konkurrencedygtige, siger Leif Brøndum Nielsen.

Per Søde Madsen fortsætter:

- Vi har også udfordringer som for eksempel miljøkrav om støj og røg. Engang lå slagteriet uden for byen, men nu er byen vokset op om slagteriet, og villaerne ligger lige rundt om os.

- Det betyder masser af naboer at tage hensyn til. Eksempelvis brugte vi for to-tre år siden fuelolie på slagteriet, og det resulterede i klager, fordi røgen i visse vejsituationer blev til nedfald på naboernes tage, biler og så videre. Siden skiftede vi til naturgas, og klagerne er stoppet.

SÆBY HAR OVERLEVET I 100 ÅR

Der har gennem tiden været fem andre slagterier i Nordjylland. Kun Sæby er tilbage sammen med Tican i Thisted. Årsagen til, at Sæby-slagteriet har overlevet så lang tid, skyldes blandt andet slagteriets beliggenhed og stedets meget

trofaste og stabile medarbejdere, mener Per Søde Madsen og Leif Brøndum Nielsen.

- I 1911 var der behov for et slagteri på østkysten for at undgå for lang transporttid for svinene. Slagteriet lå lige op til jernbanen, og det sikrede, at der blev transporteret råvarer ind og færdige varer ud i den anden ende.

- I dag betyder beliggenheden meget, fordi det er det eneste slagteri i Nordjylland. Vi får svin fra Skagen til lidt syd for Aalborg, så transporttiden og omkostningerne for indtransport er ret lav hos os, fortæller Per Søde Madsen.

- Desuden betyder vores trofaste medarbejdere utrolig meget. Vi har mange, som har været her i rigtig mange år. Det betyder utrolig meget for ånden på stedet, supplerer Leif Brøndum Nielsen.

- Helt konkret betyder det selvfølgelig også, at vi altid kan trække på en masse garvede, rutinerede medarbejdere, som ved, hvordan tingene fungerer, siger fabrikschefen. ■

JUBILÆET SKAL FEJRES

Et 100 års jubilæum skal selvfølgelig fejres, og det sker 15. januar 2011.

- Vi holder en fest i Sæby Fritidscenter for nuværende medarbejdere og deres ledsagere. Vi regner med, at vi bliver mellem 600 og 700 mennesker i alt, så det bliver en stor fest, fortæller kontorleder Per Søde Madsen.

Til jubilæumsfesten bliver der taler, spisning, musik og dans.

- Vi håber, at rigtig mange medarbejdere melder sig til festen og vil være med til at fejre os selv - det fortjener vi, griner fabrikschef Leif Brøndum Nielsen. ■



Kontorleder Per Søde Madsen arbejder stadig på slagteriet i Sæby - det har han gjort siden 1964. Han oplever en positiv stemning blandt medarbejderne.



Der er altid udfordringer at tage stilling til på et slagteri. Særligt det at blive ved at være konkurrencedygtige er en evig udfordring, fortæller fabrikschef Leif Brøndum Nielsen.





SÆBY 100-ÅRS JUBILÆUM

Særtillæg udgivet i
anledning af Danish Crown
Sæbys 100-års jubilæum
5. januar 2011.

UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43
8960 Randers SØ

REDAKTION

Christina S. Johansen,
redaktør
Anne Villemoes,
ansvarshavende

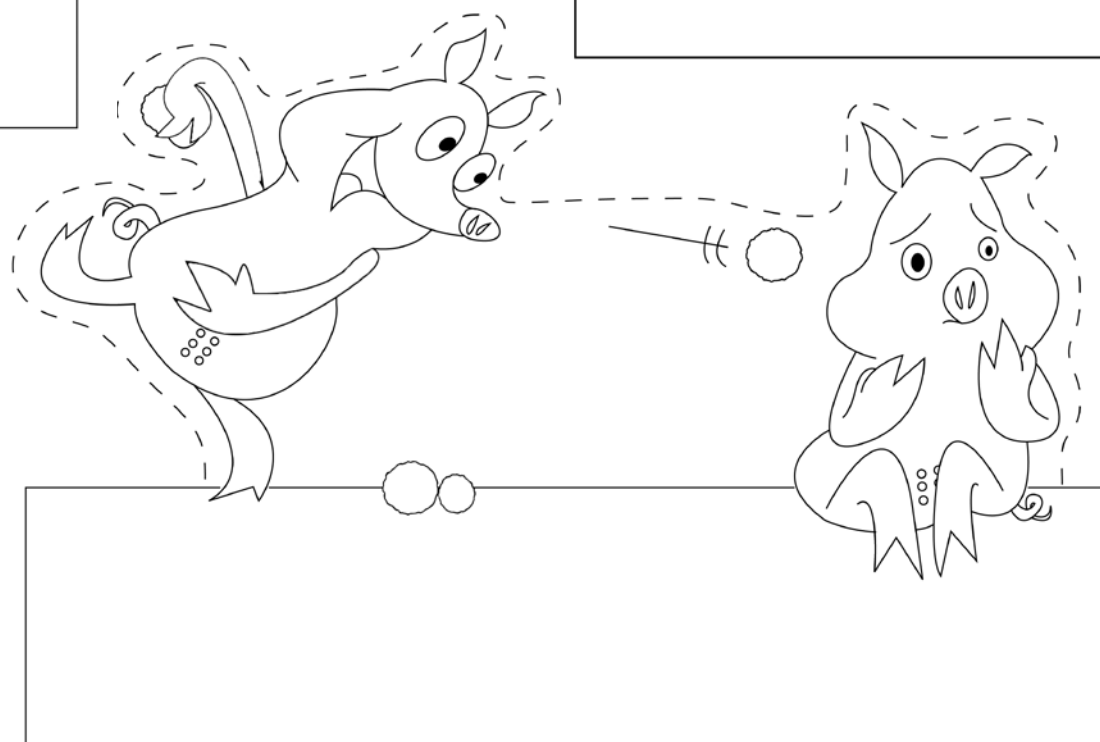
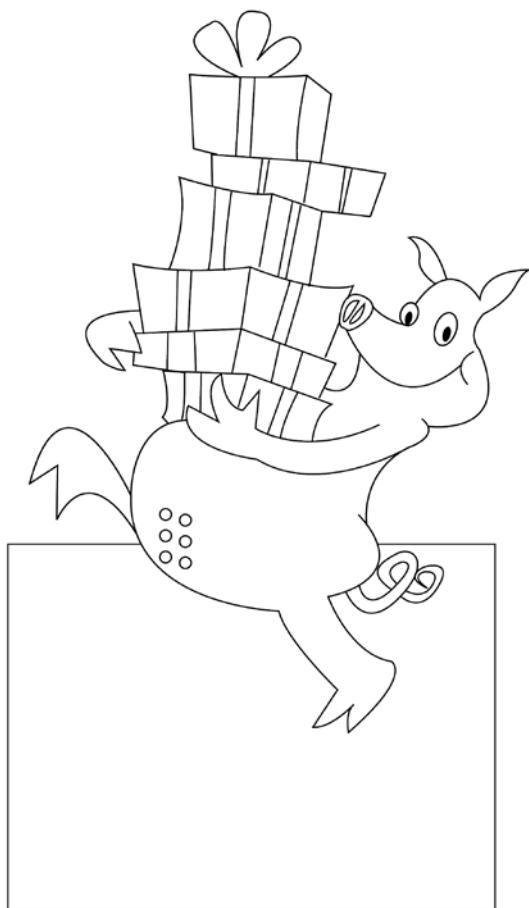
DESIGN

CZ00

TRYK

Skive Folkeblad Rotation

KRAVLEGRISE



Der er julehygge for både børn og voksne på www.100pctdansk.dk. Ud over opskrifter og konkurrence kan du finde flere kravlegrise, som du kan printe ud, farvelægge og hænge op.

VELMOMMEN TIL EN 100% DANSK JUL

Hvis du skal fejre en ægte dansk jul, skal flæskestegen, medisterpølsen, mørbraden og alle de andre juleklassikere naturligvis være 100% dansk. For en dansk jul består af danske råvarer. Det er budskabet i en stor julekampagne, som Danish Crown skød i gang i november.

Kampagnen har ramt de danske forbrugere bredt med spots på blandt andet TV2 og TV3 samt en hel række radiostationer landet

over. Desuden er der bannerannoncer på nogle af landets mest besøgte hjemmesider og helsidesannoncer og konkurrencer i Ude & Hjemme og Billedbladet.

Danish Crown har i år lanceret en ny kampagne-hjemmeside med masser af inspiration om 100% Dansk-produkterne.

VIND HALVE GRISE

Her har du også mulighed for at

vinde halve grise. Frem til den 24. december udloddes der nemlig hver dag en halv luksusparteret gris. Alle kan deltage i konkurrencen.

JULEKUGLER I BUTIKKERNE

Også i butikkerne er kampagnen synlig. Den velkendte 100% Dansk julekugle er hængt op i flere danske detailkæder. Opskrifter på den perfekte flæskesteg, medisterpølse eller mørbrad findes ved køledisken, og i køledisken bliver kunderne og-

så mødt af 100% Dansk julekuglen på etiketter og flotte rumdelere.

Kampagnen kører frem til 26. december. Du kan læse mere på hjemmesiden www.100pctdansk.dk, hvor du kan finde både opskrifter og jule-kravlegrise som dem, du ser ovenfor. Du kan også deltage i konkurrencen om en halv gris hver dag hele december.

chsj





DC LIFE REDDER LIV

NYT SUNDHEDSPROJEKT ER KOMMET GODT I GANG. NOGEN HAR FÅET SIG EN OVERRASKELSE – DE ER FYSISK ÆLDRE, END DERES DÅBSATTEST VISER.

AF TOMAS KRISTIANSEN
FOTO TROELS HEIEN

- Det havde jeg ikke regnet med, lyder det prompte fra kontorleder Walther Christensen fra kreaturslagteriet i Aalborg.

Han er en af de første medarbejdere, som har fået foretaget et eftersyn i sundhedsprojektet DC Life. Nu ligger tallene på bordet, og han kan se, at både blodtrykket og kolesteroltallet er noget højere, end han gik rundt og troede.

- Jeg troede, at jeg var sund. Men nu ved jeg, jeg skal ændre min kost og i gang med at motionere, siger Walther Christensen.

Ud over kreaturslagteriet deltager Danish Crown og DAT-Schaub i Sæby samt Tulip i Aalborg i DC Life. Dermed er over 1100 medarbejdere med i projektet, der løber frem til 2013.

FYSISK ALDER: 70

Lige som Walther Christensen og kollegerne i Aalborg har medarbejderne i Sæby fået lavet en sundhedsprofil. Den viser, hvor sund man er, og hvor der er plads til forbedringer. Der er blandt andet lavet målinger på det såkaldte body-age, der fortæller, om man fysisk set er ældre – eller yngre – end ens faktiske alder.

- Ham, jeg står overfor, er over 70 i body-age, så det griner vi lidt ad, som en af medarbejderne i Sæby fortæller.

- JEG TROEDE, JEG VAR SUND. MEN JEG SKAL ÆNDRE MIN KOST OG I GANG MED MOTION.

*Walther Christensen,
kontorleder, OD Aalborg.*

Tulip har taget fat på sundhedsprofilerne i denne måned.

OP PÅ KONDICYKLEN

Sundhedsprofilen er første skridt på vejen i det tre år lange DC Life-projekt. Udover at få tallene sort på hvidt for, hvor sund man er, får alle råd og vejledning om, hvad der skal til for at leve et godt og sundt liv, både på arbejdspladsen og i hverdagen.

Hver medarbejder kommer ind til en samtale med en sundhedskonsulent eller sygeplejerske, hvor der bliver taget forskellige tests, og man skal op at køre en tur på kondicykel. Resultaterne bliver lagt ind i en Servicebog, som følger hver medarbejder under hele projektet.

UNDGÅET BLODPROP

Sundhedskonsulent Iben Koller fra



Med sundhedsprofilen er Walther Christensen blevet klar over, hvor han skal sætte ind.

SundTrivsel fortæller, at opbakningen til projektet er meget stor.

- Nogle kan være lidt nervøse, når de kommer, fordi de er usikre på, hvor godt deres helbred er. En del bliver positivt overraskede, andre bliver anbefalet at ændre kosten eller

motionere mere, og nogle har fået at vide, de skal kontakte deres læge, fordi der kan være behov for at tage medicin mod for højt blodtryk. Så det er ikke for meget at sige, at sundhedstjekket sandsynligvis har reddet liv, fordi nogle måske har undgået en blodprop, siger hun.



For nogle af deltagerne er DC Life blevet skubbet til at begynde at tabe sig. De første har allerede tabt sig flere kilo, og for dem, der elsker at konkurrere, er der en ekstra gulerod med en præmie for at have tabt sig mest.

Iben Koller tilføjer, at de første allerede har tabt sig flere kilo, andre er begyndt at cykle, gå eller løbe i stedet for at tage bilen, og andre igen er holdt op med at ryge.

NEJ TIL NEDSLIDNING

Det er arbejdsmiljøkoordinator Randi Madsen fra Danish Crown Insurance, der er tovholder på det

store projekt. Hun glæder sig over, at så mange ser ud til at bruge resultatet fra sundhedsprofilen som igangsætter for et sundt liv.

- Projektet kobler ergonomien på arbejdspladsen sammen med den enkeltes sundhed. Målet er at formindske nedslidningen i arbejdet og dermed sygefraværet. På den



Sundhedstjekket har givet nogle deltagere en overraskelse.

**- SUNDHEDSTJEK-
KET HAR SAND-
SYNLIGVIS REDDET
LIV. NOGLE HAR
MÅSKE UNDGÅET
EN BLODPROP.**

*Iben Koller, sundheds-
konsulent, SundTrivsel.*

måde kan vi lettere fastholde medarbejderne, siger Randi Madsen.

Hun forklarer, at Danish Crowns mål er, at erfaringerne fra DC Life skal bredes ud til andre fabrikker, så projektet kan sætte nye standarder for et godt arbejdsliv i branchen.

Læs mere s. 24. ■

NYT LIV I FEDTSMELTE- KLUBBEN

DC Life har fået en gammel kending på banen igen, nemlig Fedtsmelteklubben i Sæby.

Som navnet antyder, henvender klubben sig især til dem, der gerne vil have mindre mave, smallere hofter eller slankere talje.

Og så er der præmier på spil: Den, der har tabt sig mest i kilo og i procent får en "stor" præmie, når Fedtsmelteklubben gør regnskabet op den 17. februar næste år.



HVAD ER DC LIFE?

DC Life er et tre-årigt sundhedsprojekt for timelønnede og administrative medarbejdere hos Danish Crown og DAT-Schaub i Sæby samt kreaturslagteriet og Tulip i Aalborg.

På den ene side handler det om, hvad medarbejdere og ledere sammen kan gøre for at undgå belastningen i arbejdet og indrette arbejdspladsen bedst muligt. På den anden side handler det om, hvordan hver enkelt medarbejder kan forbedre sin fysik, styrke og sundhed.

Projektet løber frem til 2013.

DC LIFE





Gitte Nolsø, specialarbejder hos Tulip, Aalborg, har glædet sig til, at DC Life er begyndt hos Tulip i december, især til at få tjekket sin form.

- Der er brug for sådan et projekt, fordi vi har fysisk hårdt arbejde. Jeg træner selv jævnligt, blandt andet i vores træningscenter, men det bliver rart at få formen kontrolleret.



En række deltagere i DC Life har været modeller til en plakate for sundhedsprojektet, som vil pryde fabrikkerne. Under optagelserne holdt de sig ikke helt inden for rammerne, som det ses - men det var meningen.

Sikkerhedsrepræsentant Jan Nielsen fra DAT-Schaub i Sæby kan allerede se positive følger af sundhedsprojektet.

- Projektet kan forhåbentlig være med til at reducere belastningen i arbejdet, som ofte kan være stillestående. Som sikkerhedsrepræsentant skal jeg være med til at skabe en god hverdag for mine kolleger, derfor er dette et fint projekt. To fra min afdeling går til rygeafvænning og har nu været røgfri i 14 dage.



Charlie Jensen er slagterimedarbejder i opskæring i Sæby og har været til sundhedstjek. Han blev ikke overrasket over at få at vide, at han skal motionere mere og spise sundere.

- Projektet er utroligt positivt, fordi det sætter fokus på vores sundhed. Det, jeg fik at vide, var jeg nok godt klar over. Men nu er der kommet ord på, og jeg har allerede skiftet kagen ud med frugt og cykler mere.

TILBAGE PÅ ARBEJDE

NYT PROJEKT I ESBJERG SKAL GØRE DET MULIGT FOR SYGEMELDTE AT KOMME GRADVIST TILBAGE PÅ ARBEJDE.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

"KOM IGEN – også i slagteribranchen", det er navnet på et nyt projekt i Esbjerg. Det begynder i januar 2011 og forventes afsluttet i marts 2013.

"KOM IGEN" skal gøre det muligt for sygemeldte gradvist at genoptage deres arbejdsfunktion på to nye aflastningspladser med blandt andet indstillelige borde. Håbet er, at det vil reducere længden af sygefravær og antallet af sygemeldinger.

Målgruppen er medarbejdere i pakkeri, skærestue, slagtegang og stald.

KONTAKTEN BEVARES

- Det nye projekt giver den sygemeldte mulighed for at bevare kontakten til arbejdspladsen og kollegaerne og ikke bare gå alene

derhjemme. Samtidig får man mulighed for at begynde i det tempo, som man kan holde til, forklarer miljø- og arbejdsmiljø-medarbejder Jens Peter Høj Feddersen.

- Vi håber, at det til sammen vil være med til at reducere længden af sygefraværet, siger han.

- VI HÅBER, DET VIL HJÆLPE RIGTIG MANGE HURTIGT TILBAGE PÅ ARBEJDET.

Steen Olesen, arbejdsmiljø-repræsentant.

Den første spæde idé til aflastningsprojektet kom fra arbejdsmiljø-repræsentanterne Ole Petersen fra slagtegangen og Steen Olesen fra skærestue 1 og pakkeriet.

De havde set, at der var muligheder for at søge penge til projekter fra Forebyggelsesfonden. Sammen med deres fabrikschef, maskinchef, mestre og Jens Peter Høj Feddersen gik de derfor i gang med at udtænke et projekt, som ville gavne kollegaerne i Esbjerg.

I TÆNKEBOKS

- Vi gik i tænkeboks og nåede frem til, at projektet skal handle om aflastning. Siden søgte vi Forebyggelsesfonden om penge både i 2008 og 2009, men først i år er det lykkedes os at få bevilliget penge, så vi kan komme i gang med projektet, lyder det fra Steen Olesen.

- Vi håber, at det vil hjælpe rigtig mange hurtigt tilbage på arbejdet -

det er godt for både de sygemeldte og virksomheden, mener han.

DC Esbjerg har fået 2,7 mio. kr. af Forebyggelsesfonden til det godt to år lange projekt. ■



Steen Olesen er med i "KOM IGEN".

FØDEVARER BIDRAGER TIL OVERSKUD

Eksporsten af fødevarer er steget i år og har bidraget til Danmarks overskud på handelsbalancen. Det viser tal fra Danmarks Statistik.

I de første otte måneder af året er eksporten af fødevarer øget med knap 10 procent. Danmarks overskud på handelsbalancen var i september på 5,9 mia. kr., skriver Landbrugsavisen.

- Det er godt for Danmark, at der stadig er overskud på betalingsbalancen, og fødevarerhvervet bidrager til at fastholde overskuddet, siger cheføkonom Leif Nielsen fra brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer.

DANSKERNE SPISER 48 KG KØD ÅRLIGT

Alle voksne i Danmark spiser i gennemsnit 48 kg kød om året – okse-, svine- og fjerkrækød. En mand spiser ca. 60 kg, og en kvinde spiser ca. 38 kg. Det viser beregninger fra DTU Fødevareres Institut på baggrund af kostundersøgelser.

- Disse tal omfatter kun det, som vi reelt spiser og ikke det, som vi

køber. Så det, der for eksempel ryger i skraldespanden, er regnet fra, forklarer chefkonsulent Klaus Jørgensen fra Landbrug & Fødevarer.

Kilde: Landbrug & Fødevarer.



KORT NYT



JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE TAPPER BLOD, ANDRE KRÆSER FOR KØD I GULDRUMMET, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

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

DENNE GANG TAGER KROGEN FAT I ÉN, DER BRUGER SIN TID – PÅ AT TAGE TID.

HAM MED STOPURET

DU KENDER DEM SIKKERT SOM DEM MED STOPURET, DER AF OG TIL TAGER TID PÅ DIG OG DINE KOLLEGER. DE KALDES ARBEJDSSTUDIE-TEKNIKERE, OG KELD VISTOFT FRA DC I HORSENS ER EN AF DEM.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Ændrede krav til produkter, nye tekniske hjælpemidler eller en forbedret metode i produktionen. Af og til sker der ændringer i medarbejderens job, og det bliver nødvendigt at

regne ud, hvad lønnen for det nye stykke arbejde skal være.

Det er her, arbejdsstudie-teknikerne kommer på banen. De fleste kender dem vist godt – det er dem med stopuret, der tager tid på, hvor hurtigt eller langsomt det går for eksempel at producere en ny vare

eller arbejde med en ny metode eller med nye hjælpemidler.

Ja, kort sagt, hver gang der er en ændring i arbejdet på den ene eller anden måde, dukker en arbejdsstudietekniker op for at kunne tage første skridt i at udregne medarbejdernes akkord.

Keld Vistoft fra DC i Horsens er en af dem med stopuret – han er arbejdsstudie-tekniker og har været det siden 1983.

TAGER IKKE KUN TID

Ja, faktisk er han arbejdsstudieleder og har derfor mange andre opgaver end at tage tid i produktionen i Horsens.



Hver gang der sker en eller anden form for ændring i produktionen, tager arbejdsstudieteknikerne tid på det nye stykke arbejde for at finde prisen på det.

- DET ER JO I BUND OG GRUND FOLKS PENGEPUNG, VI ARBEJDER MED. DERFOR ER DET ENORMT VIGTIGT, AT VI 100 PROCENT VED, HVAD VI LAVER.

*Keld Vistoft,
arbejdsstudie-leder.*

- Jeg sørger desuden for blandt andet at lave afdelingens budgetter for de kommende måneder, jeg registrerer arbejdsskader, og så sidder jeg med tallene for fraværs-omkostninger og laver ad hoc-opgaver fra ledelsen og mester, siger Keld Vistoft.

LØN ER FØLSOMT

Men arbejdet på gulvet bliver der



Når Keld Vistoft (i det hvide tøj) eller en anden af arbejdsstudie-teknikerne kommer forbi, kan Kaj Pedersen fra karsorteringen i Horsens godt mærke, at han bliver mere spændt i kroppen, men han har forståelse for deres job.

også tid til. Og selvom han er med til at udregne noget så følsomt som medarbejdernes løn, så bliver der taget godt imod ham og de andre arbejdsstudie-teknikere.

- Jeg synes faktisk, at medarbejderne har en rigtig god forståelse for det arbejde, vi udfører, fortæller Keld Vistoft.

Det har i hvert fald Kaj Pedersen, som står i karsorteringen i Horsens.

- Altså man kan da godt mærke, at de er der. Man er måske lidt mere spændt i kroppen, fordi man ved, at de jo kigger på én hele tiden, men det er ikke noget, der er træls. De gør jo bare deres arbejde, lyder det fra Kaj Pedersen.

OP TIL EKSAMEN

Og det arbejde er de rigtig gode til. Det kan alle være helt sikre på. For

hele to gange årligt er alle arbejdsstudieteknikerne til eksamen, hvor de bliver testet i at udregne akkorder og får opgaver inden for arbejdsstudie-området, fortæller Keld Vistoft:

- Det er jo i bund og grund folks pengepung, vi arbejder med. Derfor er det enormt vigtigt, at vi 100 procent ved, hvad vi laver, og det er de to årlige eksamener med til at sikre.

I Danish Crown er der ansat 22 arbejdsstudie-teknikere, hvoraf nogle er arbejdsstudie-ledere som Keld Vistoft. ■

HVORDAN FUNGERER DET EGENTLIG?

PÅ AKKORD KAN DU TJENE MERE END GRUNDLØNNEN, MEN DER ER OGSÅ EN GRÆNSE FOR, HVOR MEGET DU MÅ TJENE.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

Der findes en arbejdsstudie-tekniker på alle DC's afdelinger, og derudover er der 12 "flyvende" arbejdsstudie-teknikere, som kører rundt til de forskellige afdelinger for at hjælpe til.

Arbejdsstudie-teknikerne udarbejder både akkorder for den enkelte medarbejder og gruppe-akkorder.

vil sige, at han har indtjent, hvad der svarer til to timers arbejde på én time - får derfor to gange 65,29 kr. plus timetillægget på 56,25. Det giver i alt 186,83 kr. pr. time. Det er gennemsnitslønnen, forklarer Keld Vistoft.

Hvis man ikke arbejder på akkord, er timelønnen 125,10 kr.

- At arbejde på akkord er altså en mulighed for, at medarbejderne kan tjene mere end timelønnen ved at arbejde hurtigere, forklarer Keld Vistoft.

MERE END KRONER OG ØRE

Men medarbejderne har ikke mulighed for bare at arbejde hurtigere og hurtigere ud i det ekstreme.

- For der er et loft på, hvor meget man må tjene simpelthen for at sikre, at man ikke knokler sig ihjel, siger Keld Vistoft.

Akkorden fastsættes da heller ikke kun på baggrund af kroner og øre, fortæller han:

- NÅR VI TAGER TID, SKAL VI ALTID SIKRE OS, AT MEDARBEJDERNE ARBEJDER UNDER SIKKERHEDS- OG SUNDHEDSMÆSSIGT FULDT FORSVARLIGE FORHOLD.

Keld Vistoft,
arbejdsstudie-leder.

Når arbejdsstudie-teknikerne tager tid, er det for at regne ud, hvor meget medarbejderne skal producere for at få den fastsatte akkordbasis på 65,29 kr. Altså med andre ord det antal styk, der skal laves, for at kunne få 65,29 kr. oven i det faste timetillæg på 56,25 kr.

SNIT PÅ 186,83 KR. I TIMEN

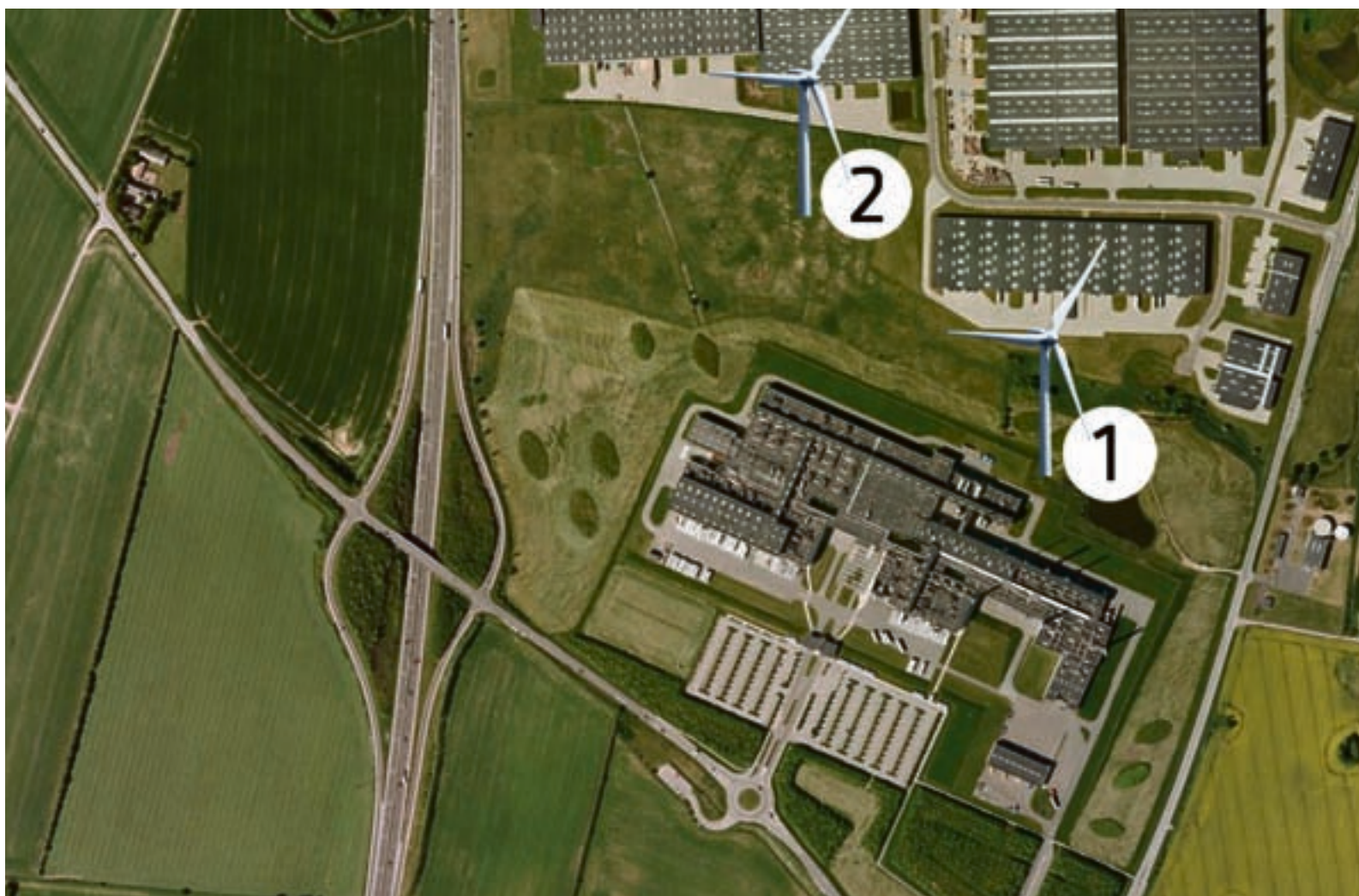
- En medarbejder, der har opnået en effektivitet på 200 procent - det

- Når vi arbejdsstudie-teknikere tager tid, skal vi altid sikre os, at medarbejderne arbejder under sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarlige forhold. Det gør vi ved at spørge de sikkerhedsansvarlige til råds, og i samarbejde med dem sørger vi for, at arbejdsmetoderne er i orden, og at arbejdet vurderes ud fra hastighed, dygtighed og sværhedsgrad. ■



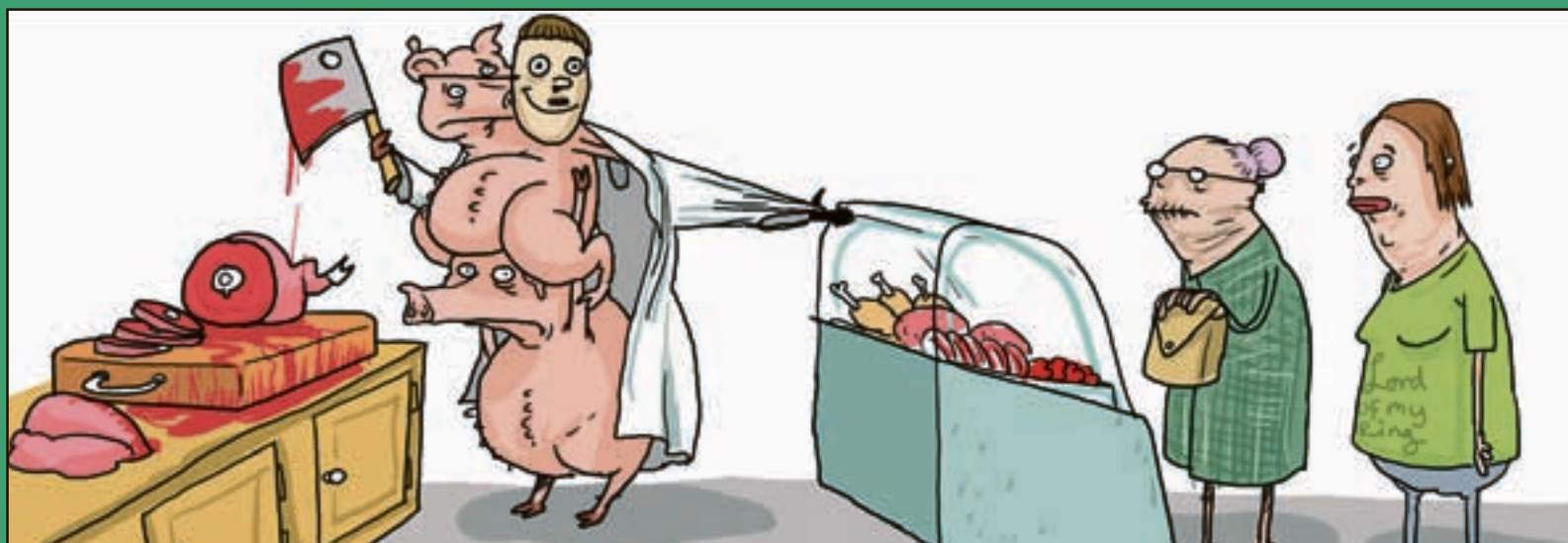
GRØN EL SKAL DRIVE SLAGTERI

PLANER OM, AT DC VIL STILLE VINDMØLLER OP.



Horsens kan blive det første sted, hvor Danish Crown stiller vindmøller op. Kort: COWI og CZOO.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

Danish Crown rumler med planer om at bruge grøn energi til at dække en del af sit el-forbrug.

I første omgang går planerne ud på at sætte to vindmøller op ved slagteriet i Horsens. Tanken er, at den ene mølle skal levere strøm direkte til slagteriet, mens den anden sælges på anpart til naboer.

Dermed vil både slagteriet og naboerne kunne få glæde af den miljøvenlige produktion og mindske såvel virksomhedens som private familiers CO₂-udledning.

NYT FOR DC

- Det er et helt nyt område, vi går ind på. Det har vi valgt at gøre, dels fordi vi som en stor el-forbruger gerne vil tage vores del af ansvaret for en bæredygtig produktion, dels fordi vi ser en god forretning i det, siger teknisk direktør i Danish Crown Søren F. Eriksen.

Planerne om at stille de to 2,3 megawatt møller op er i sin spæde start. Danish Crown har netop sendt en ansøgning til Horsens Kommune, der er i gang med planlægningen af vindmøller i kommunen. Samtidig er virksomheden i færd med at få udarbejdet mere detaljerede planer for møllerne, blandt andet visualiseringer og tekniske beregninger hos eksperter.

BORGERMØDE

- Vi vil gerne have en åben dialog med vores naboer om projektet. Derfor vil vi invitere til et borgermø-

de 25. januar, så alle kan komme og se vores planer og stille spørgsmål, for eksempel om økonomien, hvis man er interesseret i selv at købe en anpart, fortæller fabriksdirektør Per Laursen.

Han er glad for den positive modtagelse, som projektet har fået på et møde, som slagteriet har holdt med sin nabokontaktgruppe.

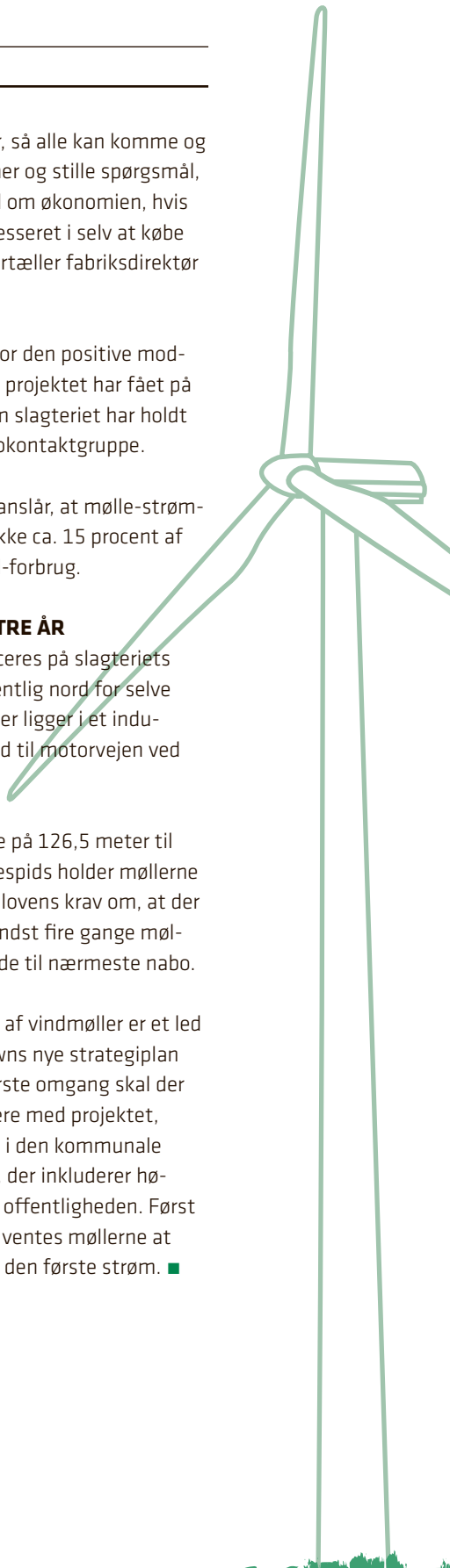
Per Laursen anslår, at mølle-strømmen kan dække ca. 15 procent af slagteriets el-forbrug.

STRØM OM TRE ÅR

Møllerne placeres på slagteriets grund, formentlig nord for selve bygningen, der ligger i et industriområde ud til motorvejen ved Horsens.

Med en højde på 126,5 meter til øverste vingespids holder møllerne sig inden for lovens krav om, at der skal være mindst fire gange møllens totalhøjde til nærmeste nabo.

Etableringen af vindmøller er et led i Danish Crowns nye strategiplan DC2015. I første omgang skal der arbejdes videre med projektet, blandt andet i den kommunale planlægning, der inkluderer høringsrunder i offentligheden. Først om ca. tre år ventes møllerne at kunne levere den første strøm. ■



STYRINGS-SYSTEM SKIFTET UNDER PRODUKTION

DC's forskellige afdelinger rundt om i landet er fyldt med meget avanceret teknik. Når en del af den teknik skal skiftes, mens produktionen kører, så skal tungen holdes særdeles lige i munden. Det har medarbejderne i Ringsted oplevet.

Afdelingen gennemførte i begyndelsen af november en komplet udskiftning af den eksisterende styrings-software, der dækker al styring af bakker og bakkebufferen. Udskiftningen skete, mens produktionen kørte for fulde drøn.

SOM JERNBANESPOR

- Det har været en særdeles spændende udfordring at skulle skifte styrings-systemet ud under fuld produktion, endda samtidig med at produktionen blev øget. Det svarer lidt til at skifte jernbanesporret ud foran et godstog, der kører med fuld fart, fortæller projektlederen på projektet, Arne Boye-Møller fra Produktions IT - Projektafdelingen.

Arkitekturen og principperne bag systemet er udarbejdet af hans afdelingen og udviklet i samarbejde med eksterne leverandører, men ejes fuldt ud af Danish Crown. Det er ret unikt inden for industriel IT.

Det nye styrings-system giver flere friheder og muligheder for at tilrettelægge produktionen. Allerede efter én uge kunne Ringsted IT selv overtage al support på systemet.

Systemet er i forvejen udrullet i Blans til styring af juletræer, bakker og bakkebufferne.

chsj

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

B: Svær

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

DER VAR GODT GANG I GAVEBODEN

MASSEVIS AF DC-MEDARBEJDERE FRA HELE DANMARK DELTOG I UDSALGET AF DC-GAVER TIL NEDSAT PRIS.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

FOTO JAN FØNSS BACH

Lagerrummet med kontorartikler på hovedkontoret i Randers var for en stund omdannet til pakkecentral, da postmedarbejder Dagmar Søe og projektkoordinator Kirsten Meisner arbejdede på højtryk for på få dage at pakke alle de varer, som en lang række medarbejdere landet over har fået mulighed for at købe til fordelagtige priser.

- Det har været et stort arbejde, men det er rigtig dejligt, at så mange medarbejdere fra hele landet har deltaget, fortæller Dagmar Søe.

- Lodtrækningen er foregået på helt fair vis, så vi håber, at alle er godt

tilfredse, også selvom de desværre ikke vandt, fortsætter hun.

En fintælling har vist, at hele 504 medarbejdere har deltaget i lodtrækningen om blandt andet softshell-jakker, vandkarafler, lommeknive, damaskduge og kogebo-gen Koch og Krone.

Årsagen til udsalget skyldes, at DC i fremtiden vil have et mere begrænset sortiment med en større relation til det, virksomheden producerer. ■



Jens B. Jacobsen har overtaget posten som fabrikschef i Esbjerg...



... efter Ole Lyngesen, der nu kan koncentrere sig fuldt ud om DC's tyske fabrikker. Foto: DC.

SKÆRBÆK FÅR NY FABRIKSCHEF

Ole Lyngesen er stoppet som fabrikschef på Danish Crown i Skærbæk. Det gjorde han med virkning fra 30. november.

Han afløses af Jens B. Jacobsen, der også er fabrikschef i Esbjerg.

Ole Lyngesen har de senere år været fabrikschef på Danish Crowns tyske afdelinger i Boizenburg og Oldenburg og er udset til at spille

en ledende rolle i D&S Fleisch, som Danish Crown netop har købt.

D&S Fleisch er Tysklands fjerdestørste svineslagteri og det første slagteri, DC ejer i Tyskland. ■



VIDSTE DU AT...

- Fødevarer udgør næsten 20 procent af Danmarks samlede eksport
- Danmark har blandt andet højere miljø- og energi-beskatning end lande, vi konkurrerer med
- Fødevarer-erhvervet er under pres og har tabt konkurrence-evne
- Også afgifter trækker i den forkerte retning for dansk eksport, senest den nye fedt-afgift
- Det har kostet ca. 10 procent af eksporten og 10.000 arbejdspladser ifølge brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer
- Udgifterne til kødkontrol ligger også blandt de højeste i Europa

Kilde: Berlingske Business

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 29:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





SVINEKAM MED SALAT AF RØDKÅL OG RUCOLA

Til julen hører både svinekam og rødkål, men rucola-salat er ikke en traditionel jule-spise i Danmark. Her får du imidlertid en opskrift, hvor det meget traditionelle får et lille twist med en salat af rødkål og rucola. På cirka en time og tre kvarter får du både salaten og perfekt saftigt kød og sprøde svær.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

800 g svinekam uden ben
1 spsk. groft salt
evt. 1-2 laurbærblade

SALAT AF RØDKÅL OG RUCOLA

¼ -½ rødkål
1 spsk. olivenolie
1 dl balsamico
1-1½ dl rosiner
1 lille bundt persille
salt og peber
1 bundt rucola

SÅDAN GØR DU

Rids sværen helt ned til kødet med en halv centimeters mellemrum - men undgå at ridse i selve kødet.

Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene. Stik laurbærblade ned mellem sværene eller læg dem under kødet.

Læg stegen på en rist i en lille bradepande, så sværen ligger så lige som muligt. Læg sammenkrøllet stanniol eller et stykke skrællet kartoffel under stegen, hvor den er tyndest, for at få sværen til at ligge helt vandret.

Sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader og lad stegen stå i cirka 1¼-1½ time.

SAFTIGT KØD OG SPRØD SVÆR

Sådan bliver kødet saftigt og sværen sprød: Stik et stegetermometer ind midt i kødet. Mærk om sværen er sprød, når centrumtemperaturen er 55 grader.

Hvis sværen er sprød: Fortsæt stegningen ved 200 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader.

Hvis sværen ikke er sprød: Skru ovnen op på 250 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Hold øje med, at sværen ikke bliver for mørk.

SALAT AF RØDKÅL OG RUCOLA

Snit rødkålen i en halv centimeter tykke strimler. Varm olien i en rummelig gryde og sauter rødkålen i to minutter. Tilsæt balsamico og lad det koge ved svag varme. Rør jævnlig i gryden og kog 8-10 minutter. Tilsæt rosinerne og lad det koge yderligere 5 minutter. Smag til med hakket persille, salt og peber.

Lad det afkøle og vend den rensede rucola i.

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



JUBILARER DECEMBER/JANUAR/ FEBRUAR

BLANS 7. januar 25 års jubilæum Bjarne Rohde Pabst Tarmhus, aftenhold	2. januar 25 års jubilæum Benni J. Hansen Slagtegang
16. januar 25 års jubilæum Flemming Popenda Slagtegang, daghold	9. januar 25 års jubilæum Lars Søby Jensen Slagtegang
16. januar 25 års jubilæum Ib Hein Slagtegang, daghold	25. januar 40 års jubilæum Jørn Kjær Produktion
HADSUND 14. januar 30 års jubilæum Per Brix Produktion	3. februar 25 års jubilæum Lars Christiansen Slagtegang, aften
18. januar 40 års jubilæum Ole Bang Mikkelsen Skærestue	RANDERS 2. januar 25 års jubilæum Jan Karkov Sørensen IT
HERNING SD 6. januar 25 års jubilæum Tommy S. Pedersen Skærestue	SKJERN 14. januar 25 års jubilæum Per Storm Sørensen Skærestue
13. januar 25 års jubilæum Jens Egon Andersen Slagtegang	SKÆRBÆK 6. januar 25 års jubilæum Anton Lund
20. januar 25 års jubilæum Kim Max Petersen Skærestue	SÆBY 31. december 25 års jubilæum Poul Erik Nielsen Forende-afdeling
HORSENS 2. januar 40 års jubilæum Kurt Kristensen Slagtegang	



KORT NYT

MAD FORBINDES MED GLÆDE

Mad og måltider forbindes med glæde og gode råvarer. Det viser en ny Eurobarometerundersøgelse, som den Europæiske Fødevareresikkerhedsautoritet har offentliggjort.

Hele 76 procent af danskerne associerer mad og måltider med at spise sammen med familie og venner og at vælge velsmagende og friske fødevarer. De tal ligger væsentligt over EU-gennemsnittet, skriver Landbrugsavisen.

Undersøgelsen peger på, at danskerne er optaget af fødevarernes kvalitet og friskhed.





EN GRUND TIL AT FEJRE

Ni punkter, 18 måneder, ét mål.

Det var konkurrencedygtigheden, der var på spil, da Danish Crown i maj 2009 søsatte DC Future.

På 18 måneder skulle svine-transporterne vendes, så de atter havde kurs mod Danish Crowns slagterier, og det krævede en indsats på samtlige områder i koncernen. Omkostningerne skulle ned, indtjeningen skulle op.

De 18 måneder er gået, og på de syv punkter, som Danish Crown entydigt har kontrol over, er varen leveret – og mere til.

De første syv punkter indebar forbedringer for samlet 700 mio. kr., og når regnskabet gøres op, er der leveret forbedringer for 895 mio. kr.

Planen omfattede også en reduktion af lønomkostninger på sammenlagt 600 mio. kr. Med de tiltag, der er sat i gang ved udgangen af regnskabsåret, leverer vi besparelser på ca. halvdelen.

I løbet af de seneste måneder har jeg sagt det i en række sammen-

hænge – og sikkert på flere måder. At vores udfordringer ikke er forbi, at vi stadig har arbejde, der skal gøres, at vores løfte på især reduktionen af lønomkostningerne skal opfyldes, hvis vi skal levere gode resultater og dermed bevare danske arbejdspladser også på lang sigt.

Men her – før kalenderåret rinder ud – må det være på sin plads at stoppe op og konstatere, at vi faktisk i fællesskab har udrettet en enorm indsats.

I alle hjørner af koncernen har der været tænkt nyt og afprøvet ideer. Vi har udfordret traditionerne, og vi har vist vilje til at tage de slagsmål, der skulle til for at opnå resultaterne.

Derfor har vi i december i år kunnet præsentere det bedste resultat i selskabets historie, og det er der grund til at være stolte over. Det er der grund til at fejre sammen med vores familier, for det er begyndelsen på fremtiden.

Det ville være nærliggende nu at synes, at vi er i mål. At vi bare kan smide os på sofaen og slappe af.

Men den kur, vi har været igennem, er ligesom, hvis man skal tabe vægt på sidebenene. Det er nødt til at være en kostomlægning, der varer resten af livet – ellers ryger kiloene på igen med det samme.

Så jeg tør godt sige, at vi i fællesskab har fundet en ny livsstil. En livsstil, som har krævet ofre – ligesom en omlægning af livsstilen gør det. Og vores opgave er nu at holde fast i den nye livsstil.

Men hvis det skal vare, så skal der være plads til små pauser – der skal være plads til, at vi kan spise chokolade og slappe af et øjeblik, før vi igen spænder livremmen ind.

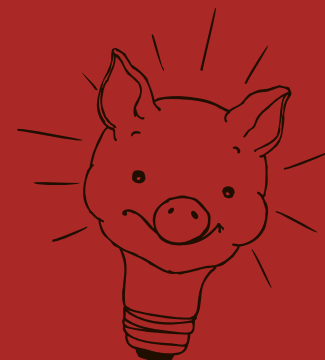
Derfor har vi sendt en ordentlig omgang chokolade med alle medarbejderne hjem.

Og derfor er det på sin plads at ønske samtlige medarbejdere i Danish Crown-koncernen

*Gledelig jul og
god nytår
Jøel*

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

8. december 2010

OPLAG 6.000 eksemplarer

KONCEPT OG DESIGN CZOO

TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring

Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herring



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Christina S. Johansen
journalist-
praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers

