

NYT SLAGTERI - HVOR?

S2-3


kroegen

APRIL 03-2011

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 5

EN HALV MILLION TIL JAPAN

Næsten 4.000 medarbejdere har samlet knap 215.000 kr. ind til ofrene i Japan. Virksomheden spæder resten til, så Danish Crown i alt yder en halv million kr. i støtte.



SIDE 10-11

SYGHEUS LÆRER AF SLAGTERI

Hygiejnen på et slagteri skal være i orden hver gang. Og den kontrolleres i flere led. Det har fået et sygehus til at lade sig inspirere.

SIDE 6-7

HAN GÅR GLAD PÅ ARBEJDE

- Før gik jeg på arbejde, fordi jeg skulle. Nu gør jeg det, fordi jeg gerne vil. Sådan siger tyske Günther Köhler fra Essen.



SIDE 17

DC TJEK PÅ TRAPPERNE

Den næste DC Tjek-måling kommer til efteråret. Som noget nyt er måling og opfølgning samlet.

DC TJEK

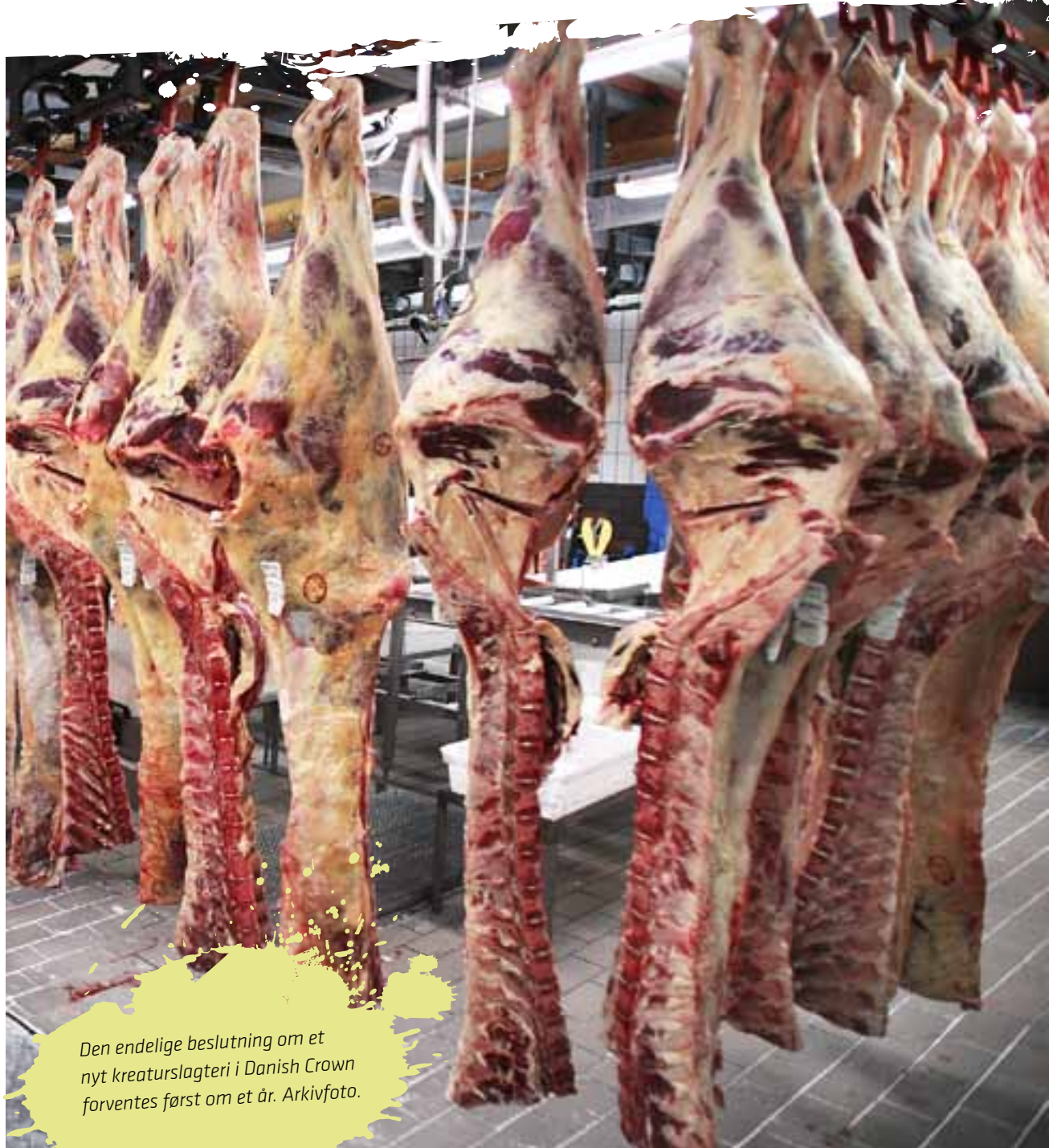
SIDE 20

Leder: Global omtanke.

FORSIDE + SIDE 2-3

Danish Crowns bestyrelse har sagt god for at gå videre og undersøge mulighederne for at etablere et nyt og super moderne kreaturslagteri.

Forsidecollage: DC & CZOO.



Den endelige beslutning om et nyt kreaturslagteri i Danish Crown forventes først om et år. Arkivfoto.

INVESTERING I DANSKE INDUSTRI- ARBEJDSPLADSER

Danish Crowns bestyrelse har besluttet at give penge til at få udarbejdet skitser til et nyt kreaturslagteri i Danmark. Projekteringen er første skridt i retning af etableringen af helt moderne slagte-teknologi på kreatursiden – og et udtryk for, at det giver mening at investere i danske arbejdspladser – også på sigt.

- Vi har i dag en markant position på oksekøds markedet, og når vi ser på udviklingen igennem de seneste år, så er det oplagt at se på etableringen af en tidssvarende og moderne produktion. Vi har kunnet følge blandt andet omkostnings-udviklingen på verdens mest moderne svineslagteri, og det er fornuftigt at læne sig

op ad de erfaringer, koncernen har gjort her, siger direktør i Oksekøds-divisionen Lorenz Hansen.

- VI LÆNER OS OP AD ERFARINGERNE FRA SVINEKØD.

Lorenz Hansen,
divisions-direktør.

I den endelige beslutning vil en af de væsentligste forudsætninger være, om produktivitet og omkostningsniveau kan sikre et konkurrencedygtigt grundlag for virksomheden.

Det er sidste års ekstraordinært gode resultat i Oksekøds-divisionen, der nu gør det relevant at se på

muligheden for at optimere slagtekapaciteten på kreatursiden. Resultatet gjorde det muligt at hensætte midler, så et eventuelt nyt slagteri ikke vil belaste andelshaverne økonomisk. Det betyder også, at et nyt slagteri meget hurtigt vil give positive økonomiske resultater.

PRIS PÅ EN HALV MIA. KR.

Etableringen af et nyt slagteri til anslået en halv mia. kr. er et brud på de seneste års udflytning af arbejdspladser, men der er ikke tale om en ny strategisk retning for koncernen.

- De to ting er meget tæt forbundet. I dag er de udenlandske arbejdspladser i koncernen Danish Crown en forudsætning for de danske arbejdspladser. På samme måde er etableringen af moderne og effektiv slagtekapacitet i Danmark forudsætningen for, at Danish Crown bevarer sin position både i Danmark og i udlandet, siger administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannesen. ■

SYD FOR LIMFJORDEN



PLANER OM ET NYT KREATURSLAGTERI ET STED I JYLLAND.

AF LISBETH CARØE

Det store spørgsmål er hvor. Hvor skal et nyt kreaturslagteri ligge i Jylland? Det er spørgsmålet, som optager sindene i Danish Crowns Oksekødsdivision.

Og også i omverdenen, for en lang række kommuner meldte sig hurtigt som interesserede i at huse et nyt kreaturslagteri, da DC's bestyrelse 23. marts gav grønt lys til at bruge 10 mio. kr. på forundersøgelser af projektet.

- Vi har slet ikke taget stilling til placeringen endnu. Vi kigger på det meste af Jylland - mere specifikt syd for Limfjorden. Det er et af de emner, vi nu skal arbejde videre

med, forklarer direktør Lorenz Hansen fra Oksekødsdivisionen.

TRO PÅ FREMTIDEN

Han har i den forgangne uge været på rundtur til sine afdelinger for at fortælle nærmere om planerne. Han har gjort rede for, at OD's anlæg er ved at være afskrevne, og at det er nødvendigt med enten store investeringer i Tønder og Holstebro eller at bygge helt nyt.

- Jeg betragter det som en fremtidssikring at bygge nyt, men nu må vi se, hvad vi kommer frem til i detail-planlægningen, og hvad bestyrelsen ender med at sige. Men det er da et udtryk for, at vi tror på fremtiden for dansk oksekød, understreger Lorenz Hansen.

I den foreløbige skitse arbejdes der med, at det nye anlæg kan slagte 4.500 dyr om ugen. Udbeningen skal kunne klare 2.000 fjerdinge om dagen. Desuden omfatter planen et detail-pakkeri og et fedtsmelteri.

- VI HAR SLET IKKE TAGET STILLING TIL PLACERENGEN ENDMU.

Lorenz Hansen, divisions-direktør.

Alt i alt kan det nye slagteri give arbejde til ca. 300 mand.

Tidsplanen er, at de næste ni måneder skal gå med detail-planlægning,

blandt andet forslag til placering. Så skal bestyrelsen se på forslaget.

FÆRDIGT OM TRE ÅR

Hvis den nikker ja, ventes der at gå yderligere et par måneder med at finpudse forslaget. Det vil sige, at først om et år ventes bestyrelsen at skulle tage endeligt stilling til, om byggeriet af et nyt kreaturslagteri skal føres ud i livet.

Hvis det bliver et "go", ventes det at stå færdigt om tre år - altså i 2014.

En virkeliggørelse af planerne kan få konsekvenser for afdelingerne i Tønder, Holstebro, Skjern og Fårvang, ligesom tanken er, at Oksekødsdivisionens hovedkontor i Herning skal være en del af det nye slagteri. ■

ALLE I VENDE-POSITION

NÅR PLACERENGEN ER PÅ PLADS, AFGØR KREATURSLAGTERNE, HVAD DE VIL.

Så længe det ikke er besluttet, hvor et eventuelt nyt kreaturslagteri skal ligge, så forholder folk sig afventende.

Sådan beskriver to tillidsfolk stemningen blandt kreaturslagterne i Danish Crown. Ideen om et nyt, moderne slagteri har fået en lidt blandet modtagelse, fordi alle er spændt på, hvor det placeres.

FORNUFTIGT MED ÉT STED

- De fleste vil gerne bevare deres slagteri, men de kan også godt se, at det er fornuftigt at samle det hele ét sted for at få en hensigtsmæssig produktion, siger tillidsmand Villy Petersen fra Tønder.

Hans kollega mod nord, Per Lund Nielsen fra Holstebro, summerer det op på denne måde.

- OVERORDNET SET ER DET FORNUFTIGT, AT OKSEKØSDIVISIONEN SAMLER DET HELE ÉT STED.

Per Lund Nielsen, tillidsmand.

- Overordnet set er det fornuftigt, at Oksekødsdivisionen samler det

hele ét sted, men min fornemmelse er, at folk ikke har lyst til at følge med, hvis det bliver placeret for langt sydpå, siger han.

- Men det er ikke noget, der bliver snakket meget om i hverdagen, fordi vi ikke kender beliggenheden, tilføjer Per Lund Nielsen.

Han er tillidsmand for 65 NNF'ere på den vestjyske afdeling, hvor der desuden arbejder ca. 15 andre DC'ere.

AFSTAND ER AFGØRENDE

Også i Tønder er afstanden fra hjem til arbejde det, der optager de knap 95 DC-medarbejdere.

- Nogen er vant til at have 200 meter på arbejde, andre kører 60-80 km, blandt andet vores tyske kolleger. Det er klart, at alle håber, at det nye slagteri ikke kommer til at ligge for langt væk herfra, siger Villy Petersen.

Begge tillidsrepræsentanter er glade for, at kollegerne har haft lejlighed til at spørge løs om projektet på lokale informationsmøder med divisionsdirektør Lorenz Hansen. ■



STØTTE FRA BLANS TIL KRÆFTRAMTE BØRN

Danish Crown i Blans har hjulpet med at lette tilværelsen en smule for familier med kræftramte børn. Afdelingens 1000 medarbejdere har støttet en indsamling i Dansk Børnekræft Uge 2011, hvor Sønderborg har været hovedsponsor.

Det lykkedes at samle 8.292 kr. ind i Blans ved at donere overskuddet fra salg af kaffe og kage, ligesom mange valgte at give et frivilligt bidrag.

Trine Graversen fra foreningen Familier med kræftramte børn var forbi slagteriet og takkede over højtalerne alle for støtten.

I alt samlede Sønderborg 245.000 kr. ind, som går til foreningens ferie- og rekreatiionscenter Anselot i Ans i Midtjylland.

KVINDER FOR OKSEKØD

De kvindelige medarbejdere i den engelske oksekøds-branchen har taget et nyt initiativ for at fremme salget af oksekød. Ladies in Beef kalder de sig.

Det er et nationalt netværk af dynamiske, kvindelige oksekøds-champions, skriver Landbrugsavisen.

De vil forsøge at skaffe positiv omtale og øge forbrugernes bevidsthed om britisk oksekøds kvalitet, ligesom deres kampagne slår på, at oksekød er en del af en sund og nærende kost.

Én kvinde har allerede forstået budskabet: Prinsesse Anne kastede som æresgæst glans over lanceringen af Ladies in Beef.

REKORDERNES DAG

AF LISBETH CARØE

Fredag 18. marts 2011 blev en speciel dag for medarbejdere i Detailpak på DC Herning. De satte ikke mindre end to rekorder i løbet af dagen.

- Det var vores største dag nogensinde. Vi skulle have 322.000 bakker af sted, så det er ny rekord, fortæller produktionschef Allan Ernstrøm.

Blandt varerne var 139.000 bakker medisterpølse, og det i sig selv var rekord. Så meget medister har Herning aldrig lavet før – ikke engang til jul.

Travlheden skyldtes, at tre store kunder havde henholdsvis jubilæums-, fødselsdags- og 100 kroners marked, som faldt sammen.

NON STOP TRAVLT

Også ugen efter blev hektisk. Op til weekenden skulle der leveres 220 tons hakket kød i løbet af tre dage.

De store mængder betød, at alle de 110 faste medarbejdere i Detail arbejdede over, og at afdelingen desuden lånte en håndfuld medarbejdere fra slagteriet for at kunne overkomme opgaven.

- Det kan kun lade sig gøre, fordi jeg har nogen fantastisk dygtige medarbejdere, der er klar til at yde en kanon indsats. Vi kører non stop med undtagelse af, når der gøres rent, fortæller Allan Ernstrøm. ■

*Danish Crowns
årsrapport på
nettet er igen
med i kapløbet
om en pris.*



DOBBELT OP TIL ONLINE ÅRSRAPPORT

AF JAN FØNSS BACH

For andet år i træk er Danish Crowns online-årsrapport nomineret til en Creative Circle Award i kategorien "Informational website".

Det fremgår af de udtagelser, som Creative Circle har offentliggjort. Ud over Danish Crown er online-versionen af VS Magazine nomineret i denne kategori.

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.

TIDLIGERE GULDKORN

Creative Circle Award bliver udgivet fredag den 6. maj på VEGA i København.

Creative Circle Award blev for første gang uddelt i 1992. Dengang blev awarden kaldt for et Guldkorn og var egentlig kun tiltænkt reklamebranchens mest kreative.

I dag har Creative Circle Award udviklet sig til Danmarks største og væsentligste prisuddeling for hele den kreative branche. ■



Op mod 4.000 medarbejdere i Danish Crown har samlet ind til ofrene for jordskælvet og tsunamien i Japan. Foto: Dansk Røde Kors.

EN HALV MILLION KRONER TIL OFRENE I JAPAN

DC-MED-ARBEJDERE HAR SAMLET 214.443 KR. IND. RESTEN GIVER VIRKSOMHEDEN.

AF JAN FØNSS BACH OG LISBETH CARØE

Næsten 4.000 medarbejdere i Danish Crown og Tulip har taget aktivt del i indsamlingen til ofrene for jordskælvet og tsunamien i Japan.

Bidragene er strømmet ind fra både danske og udenlandske afdelinger, og medarbejderne har i alt samlet 214.443 kr. ind.

TAK FRA KJELD

Det imponerer og glæder administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Jeg er meget glad for, at så mange kolleger har sendt en tanke til de tusindvis af familier, der er berørt af katastrofen i Japan, og jeg vil gerne rette en dybtfølt tak til alle for deres bidrag, siger Kjeld Johannesen.

- Fra Danish Crowns side har vi valgt at runde det indsamlede beløb op til en halv million kr. Pengene bliver nu overført til Dansk Røde Kors, som sørger for, at de går til at støtte det store frivillige arbejde i Japan med at hjælpe ofrene, siger Kjeld Johannesen.

TAK FRA JAPAN

Også i Japan bliver resultatet af indsamlingen modtaget med taknemmelighed på Danish Crowns salgskontor i Tokyo, hvor fire japanere arbejder sammen med den danske direktør Erik Lauritsen.

- Det er helt klart, at japanerne er stolte af, hvad Danish Crown gør. Det viser, at det ikke kun er ord, men at

nogen tænker på os. Jeg er sikker på, at opbakningen afspejler de tætte relationer, vi har haft i mange år, og som kommer af den enorme udveksling af mennesker, vi har haft, med danskere, der har været i Japan, og japanere, der har været i Danmark, siger Erik Lauritsen.

- Det er flot, at næsten 4.000 mennesker har givet deres støtte, siger han.

Indsamlingen har fundet sted på Danish Crown-koncernens danske afdelinger og udenlandske afdelinger med relation til dansk svinekød. ■

BLIV DC'S GOLFMESTER

Slip kniven og grib golfkøllen. Lørdag 21. maj er det tid for den årlige Danish Crown Golf Dag, og igen i år foregår det på Mariager Fjord Golfklubs baner.

Mesterskabet er for alle medarbejdere og pensionister i Danish Crown, Friland, DAT-Schaub og ESS-Food.

- Det er for at give alle - nuværende og tidligere medarbejdere og uanset om man kommer fra produktionen eller administrationen - mulig for at mødes og få en hyggelig dag, fortæller arrangør Carsten Lehrmann.

PLADS TIL 80 GOLFERE

Det er tredje år i træk, at matchen foregår på banerne i det natur-

skønne område ved Mariager Fjord, hvor faciliteterne også er velegnede til socialt samvær. Som altid mødes spillerne til morgenmad, hvorefter golfkøllerne svinges, inden der er frokost og overrækkelse af præmier.


Der er plads til 80 golfspillere, og du skal melde dig til senest 26. april. Men da spillerne sikrer sig adgang til matchen i den rækkefølge, de melder sig til, er det en god idé at komme ud af starthullerne.

Du kan melde dig til på e-mail-adressen hmp@danishcrown.dk eller ved at skrive et brev til Hanne M. Bundgaard, Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ.

Danish Crown Golf Dag har eksisteret i op mod 18 år.

lica





Swager har ikke lyst til at få den gamle omgangstone tilbage.

- NU ER DET SJOVT AT GÅ PÅ ARBEJDE

EFTER DANISH CROWN HAR OVERTAGET SLAGTERIET I TYSKLAND, ER OMGANGSTONEN BLEVET MARKANT ANDERLEDES.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO PER GUDMANN

- NEIN!!

Afværgende holder Günther Köhler hænderne foran sig, som var spørgsmålet et fysisk angreb. Han ryster på hovedet og gentager sit svar, så det runger.

- Nej, nej. Nej, jeg vil IKKE have den gamle omgangstone tilbage.

100 PROCENT ANDERLEDES

De sidste fem år har Günther Köhler, kendt som Swager, arbejdet på slagteriet. For tre måneder siden blev det en del af Danish Crown. Med overtagelsen er han gået fra arbejdsleder til leder for udbening og opskæring.

Men det er ikke den eneste forandring i Swagers arbejdsdag på DC Fleisch.

- NU ER DET SJOVT AT GÅ PÅ ARBEJDE.

Swager, udbenings- og opskæringsleder.

- Det er de samme vægge, de samme grise og de samme kollegaer, men her er 100 procent anderledes at være. Tonen er mere menneskelig, og nu er det sjovt at gå på arbejde, siger 44-årige Swager.

- I dag snakker vi fornuftigt sammen, hvis vi laver fejl. Det giver en meget bedre stemning, og så koster det ikke noget at tale pænt til hinanden, siger han.

NY LEDELSESTIL

Omgangstonen forskrækkede også Steen Sønnichsen, der er ansvarlig for DC's tyske afdelinger.

- STEMNINGEN ER HELT ANDERLEDES.

Swager, udbenings- og opskæringsleder.

- Kulturen har været meget hård og hierarkisk. Information og kommunikation var ikke noget, man beskæftigede sig med, forklarer Steen Sønnichsen.

I dag kigger medarbejderne op og tør snakke med ham. Ved hans

første besøg på slagteriet kiggede alle ned i jorden. Ingen turde se chefen i øjnene.

- Vi har naturligvis taget vores danske ledelsesstil med os til Essen. Vi vil have ideer, holdning, ansvar og medarbejdere, der tænker selv. Men vejen er lang, for sårene er dybe, siger han.

ARBEJDSLÆDE

- Før gik jeg på arbejde, fordi jeg skulle. Nu gør jeg det, fordi jeg gerne vil, siger Swager.

Han forklarer, at man nu hilser og siger goddag, når man møder ind.

- Jeg elsker det, og det gør alle andre også, siger Swager.

- De unge er ved at forstå, at vi taler på en anden måde, men det tager tid. Jeg håber, vi kan få en tryk og medmenneskelig tone, siger Steen Sønnichsen. ■



Driftsleder Andreas Weking går hver dag rundt og snakker med medarbejderne. Det var ikke kutyme tidligere, og medarbejderne elsker den nye stil.

HERR OLE

På vej gennem slagteriet i Essen hilser produktionsdirektør Ole Lyngesen på en håndværker.

- Hallo Peter.

- Hallo Herr Ole, svarer han.

Ole Lyngesen smiler.

- De vil ikke bare sige "Ole", men jeg vil ikke kaldes "Herr Lyngesen". Som et kompromis siger de nu "Herr Ole" til mig, fortæller han.

I Tyskland er man traditionelt på efternavn med hinanden. Tyskerne bruger også De, Frau og Herr. Derfor er det meget utraditionelt, når Ole Lyngesen vil være på fornavn med medarbejderne. Og det skal de lige vænne sig til. ■

PRODUKTIONSFOLK ER IKKE ANSAT AF DC

Tyskland har et andet ansættelsessystem end det, vi kender i Danmark. Derfor er medarbejderne i produktionen på Danish Crowns tyske slagteri ansat af et firma, som arbejder for Danish Crown.

Tysk lovgivning gør, at DC ikke må kommunikere direkte med de kontraktansatte i produktionen, men skal lade beskeder og informationer gå gennem det eksterne firmas kontraktmanager.

Det er grunden til, at det ikke har været tilladt for Krogen at interviewe de kontraktansatte produktionsmedarbejdere til denne reportage. ■



Rundt på slagteriet i Essen er stemningen blevet en hel anden, efter omgangstonen er blevet anderledes.



FYRRE, FRISK OG

– JEG HAR ALDRIG HAFT LYST TIL AT VÆRE ANDRE STEDER, SIGER LEIF KRISTENSEN. **HAN ER EN AF DE BLÅ MÆND OG HAR I 40 ÅR PASSET MASKINER** – NU PÅ ET FORLADT SLAGTERI.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Fra 600 kollegaer til 2. Fra 30.000 svin om ugen til 0. Reparør Leif Kristensen har oplevet en del, siden han i 1971 begyndte på svineslagteriet i Holstebro.

– Der er fande'ne sket meget på 40 år. Her blev bygget ud, lavet om og lukket ned. Der er hele tiden sket noget her, siger 63-årige Leif Kristensen.

– Jeg kan slet ikke forstå, der er gået 40 år, siger han, mens han sidder med sin første lønseddel på 402 kroner.

STADIG GLAD FOR JOBBET

15 kroner i timen. Det var lønnen, Leif Kristensen fik, da han begyndte

i foråret 1971. Som 23-årig og netop udlært landbrugsmaskin-smed trådte han ind på værkstedet. Hans første arbejdsplads.

- JEG KAN SLET IKKE FORSTÅ, DER ER GÅET 40 ÅR.

Leif Kristensen, reparør.

– Jeg har aldrig haft lyst til at være andre steder end her, siger han.

De sidste 25-30 år var han fast reparør på slagtegangen, hvor der altid var maskiner, der skulle ordnes. I juni 2009 fik den sidste

gris kniven, og kun tre medarbejdere blev tilbage i Holstebro: En altnulmand, en kedelpasser og Leif Kristensen.

– Jeg er glad for og stolt over, jeg fik lov til at blive her. Folk spørger tit, hvad vi går og laver på et forladt slagteri. De kan ikke forstå, vi har nok at lave. Min liste med ting, jeg skal gøre, er næsten lige så lang, som da stedet stadig kørte, smiler han.

I stedet for at reparere maskinerne bruger han i dag sin tid på at pille maskiner ned og sende dem til andre afdelinger. I sidste uge sendte han og kollegaerne en hel opskæringsafdeling til Sverige.

– Det kan lyde mærkeligt, men jeg er mindst lige så glad for at gå på arbejde nu som for 40 år siden, forklarer han.

KOLLEGAERNE ER ALT

Tidligere kunne Leif Kristensen have svært ved at finde plads til sin cykel i cykelskuret. I dag er der god plads, mens grisehyl og lastbil-larm er erstattet af rungende stilhed.

- JEG ER GLAD OG STOLT OVER, JEG FIK LOV TIL AT BLIVE.

Leif Kristensen, reparør.



I alle årene har Leif Kristensens arbejdstøj været blåt med en tomme-stok, en vandpumpetang og en 8 tommers nøgle i bukselommerne.

FLITTTIG

- Før mødte jeg en masse dejlige mennesker hver dag, og dem savner jeg selvfølgelig. De første dage var det mærkeligt og lidt uhyggeligt at gå rundt på det tomme slagteri, men lige så stille har jeg vænnet mig til, vi kun er tre, siger Leif Kristensen.

- FOLK UDEFRA KAN TRO, VI ER BINDEGALE.

Leif Kristensen, reparatør.

Når han ser tilbage på sit arbejdsliv, er der særligt et forhold, der fæstner sig i hukommelsen.

- Kollegaerne har altid betyder alt. Der er en speciel omgangstone på et slagteri, og folk udefra kan tro, vi er bindegale. Vi kan godt have en hård tone, men det er kærligt ment, og det ved alle, smiler han.

HJERTEFLIMMER

For tre år siden havde han problemer med hjertet. Efter to operationer for

hjerterflimmer var Leif Kristensen ikke klar til at stoppe.

- I den periode var de gode til at aflaste mig, og jeg følte mig godt behandlet. I dag? Jeg har aldrig haft det bedre, smiler han.

Normalt fejres jubilæer i kantinen med kollegaerne, men der er hverken stole eller mad i kantinen længere. Selv joker Leif Kristensen med, at han og kollegaerne tager en ekstra kop kaffe på dagen den 19. april. Til spørgsmålet, om han tager 40 år mere, bliver han mere alvorlig.

- Intet ligger fast. Jeg er utrolig glad for at gå på arbejde og føler mig hjemme her, så præcis hvor længe jeg bliver, må tiden vise. ■

HVILKE ORD BESKRIVER BEDST LEIF OG HVORFOR:

Kaj Christensen, kollega gennem 25 år:

PLIGTOPFYLDENDE OG UNIK

Fordi han altid gør, hvad han skal, og så er han en af de mest vellidte folk, der nogensinde har været her. Der findes ikke bedre kollega end ham.

Søren Kvist Sørensen, Leifs chef:

ÆRLIG OG TROVÆRDIG

Fordi man altid kan stole på Leif. De opgaver, han står for, er 100 procent i orden. Hvis han ikke kan nå det, så siger han det også.



Interesserede kan melde sig til slagteriløbet 17. april på www.horsensrun.dk. Arkivfoto.

- DET BLIVER STORT!

Nu er det sidste frist for at melde sig til Horsens Run. Tilmeldingen slutter på fredag den 8. april.

Løbet er vokset støt. Arrangørerne regnede med 200 deltagere, men 325 har allerede meldt sig.

- Vi forventer at nå 400 deltagere, som skal løbe rundt om slagteriet, fortæller en glad arrangør og tillidsmand, Lars Mose.

De mange tilmeldte betyder, at løbet allerede har indbragt mindst 15.000 kroner til Dansk Handicap Idræt, som får overskuddet fra løbet. Til løbet bliver der også levende musik, og sponsorer giver både energibarer, vand og grønne pølser.

- Det bliver stort! siger Lars Mose.

HANDICAPPEDE "RACER" MED

Dansk Handicap Idræt vil også være med på dagen med flere deltagere i løbet. Som handicappet kan det være svært at løbe, men en specialbygget cykel, kaldet en race-runner, gør det muligt at løbe næsten normalt. Tre af disse race-runners vil være med i løbet.

- Deres deltagelse viser, at der virkelig er plads til alle i det her løb. Vi har både de professionelle, som skal løbe maraton og 6 timers løb, og dem, som skal ud og løbe 2,7 km, glæder Lars Mose sig over. ■

FØRSTE GRIS IGENNEM NYT SKOLE-SLAGTERI

Den første gris blev slagtet for en måned siden, men planen er, at ca. 10.000 slagtesvin hvert år skal møde deres endeligt for en slagtelærlings hånd.

Slagteriskolen i Roskilde har taget et nyt moderne skoleslagteri til 70 mio. kr. i brug. Det indeholder undervisningsfaciliteter til uddannelse og efteruddannelse for medarbejdere fra branchens virksomheder og elever fra erhvervsskoler, skriver magasinet Food & Culture.

Det nye byggeri er på 4000 kvadratmeter, hvoraf skoleslagteriet udgør ca. 600 kvadratmeter med tilhørende stald, slagtergang og pakkeri. Derudover er 1.150 kvadratmeter sat af til undervisningsfaciliteter til opskæring og udbening af kød samt et pølsemageri med mulighed for kødhakning, fars- og pølseproduktion, røgning og kogning.

Slagteriskolen har i mere end 40 år uddannet folk fra hele verden inden for alt fra medicinalbranchen og den bioteknologiske industri til fødevarerindustrien og køkken/kantine-området. ■



ANTROPOLOG PÅ FELTSTUDIE PÅ SLAGTERI

SYGGEHUS HAR FOKUS PÅ HYGIEJNEN OG HAR BESØGT DANISH CROWN FOR AT HENTE INSPIRATION.

AF JAN FØNSS BACH

Kan et sygehus lære noget af rengøringen på et slagteri?

- Muligvis. I hvert fald giver det altid god mening at søge inspiration hos andre, siger antropolog Marlene Møller.

Til dagligt arbejder Marlene Møller for firmaet Conceptmaking, som i et samarbejde med Regionshospitalet Randers arbejder på et

forsknings- og innovationsprojekt om hygiejne på hospitalstoiletter.

KONTROL AF RENGØRING

I den forbindelse var hun tidligt på færd en mandag morgen for at følge egenkontrollen af rengøringen på Danish Crown i Horsens.

- Det var en meget anderledes oplevelse at følge kontrollen af rengøringen i forhold til at se slagteriet, mens produktionen er i gang. Alt var spulet skinnende rent, og der var en meget speciel stemning

med ro og koncentreret arbejde. Så det var en stor, men tidlig oplevelse, siger Marlene Møller.

Sammen med en lang række andre projekt-deltagere arbejder Marlene Møller lige nu med de indledende øvelser i projektet.

STRENGERE LOVE

- Vi er stadig meget tidligt i processen, men grundlæggende arbejder vi med to spor. Det ene er hygiejne, hvor vi arbejder med den menneskelige adfærd for eksempel i for-



bindelse med håndvask. Det andet spor er rengøringen, hvor vi også søger inspiration inden for andre områder, siger Marlene Møller.

- Vi har valgt at søge inspiration inden for blandt andet fødevarerindustrien, hvor lovgivningen er strengere, og kontrollen er skrapere. Der er en grundig egenkontrol, som sker i tæt samarbejde med

JOBANK NÆSTEN TOM

FLERE END 90 PROCENT ER KOMMET VIDERE.

33 af 36 DC'ere fra jobbanken i Skærbæk er kommet videre i løbet af de ni måneder, der er gået, siden brystflæskafdelingen og pakkeriet lukkede. Arkivfoto.



AF LISBETH CARØE

- Det har rykket efter jul. Til at begynde med så det håbløst ud, for der var mange andre virksomheder her i området, der fyrede lige som os, men nu har vi fået optimismen tilbage. Jeg synes, jobbanken har været en succes, siger Paul Sejer.

Han er tillidsmand på Danish Crowns afdeling i Skærbæk og har været bestyrer af den jobbank, der blev oprettet, da afdelingen for brystflæsk og det tilhørende pakkeri blev nedlagt 18. juni 2010.

Når Paul Sejer gør regnestykket op, har jobbanken hjulpet 33 af 36 kolleger videre. Det svarer til 92 procent.

16 TILBAGE I DC

I alt 16 af de afskedigede har fået job inden for Danish Crown-koncernen. De tre af dem er oven i købet ansat i Skærbæk igen, for der

har været fuld slagtning allerede fra årets begyndelse, så det har åbnet fabriksporten for nye ansættelser også på soslagteriet.

Desuden har seks tidligere DC'ere fået job på Tulips leverpostejfabrik i Aabenraa, fortæller Paul Sejer. En enkelt er kommet til Højer Pølser, mens resten er blevet ansat i andre brancher. Blandt andet inden for transport.

For én erfaren brystflæsk-skærer har det ført til et karriere-hop af de mere usædvanlige. Efter mere end 25 års anciennitet som slagter har han prøvet af at være social- og sundhedshjælper og er så glad for det, at han nu skal i et års praktik, før han kan komme ind på soskolen, fortæller Paul Sejer.

Endelig har tre valgt at gå på efterløn. ■



Rengøringen på slagterierne er sat i system og kontrolleres nøje, både af virksomheden selv og myndighederne. Det har et forsknings- og innovationsprojekt om hygiejne på hospitalstolletter ladet sig inspirere af. Foto: DC.

det undersøgende arbejde, som blandt andet skal danne baggrund for udviklingen af hygiejneforbedrende handlinger.

STOR GÆSTFRIHED

- Ud over morgenrengøringen besøgte vi også slagteriet i januar for at se produktionen, mens den var i gang. Det er et imponerende maskineri, og alt emmer af struktur og koordinering. Vi blev mødt af en positiv stemning alle vegne, og vi var meget glade for den gæstfrihed, vi blev mødt af overalt, siger Marlene Møller.

Når de indledende antropologiske undersøgelser er foretaget, fortsætter projektet med blandt andet en kreativ fase, hvor brugerne er helt centrale for udviklingen af nye metoder til at håndtere hygiejnen på hospitalerne.

Projektet forventes at være afsluttet i efteråret 2011. ■

rengøringsfirmaet, og oven i det er der den eksterne kontrol fra myndighederne, siger Marlene Møller.

MÅLER KVALITETEN

Også opfølgningen på mulige problem-områder finder Marlene Møller spændende.

- På slagterierne registrerer man en masse målinger af kvaliteten af

rengøringsarbejdet, og det bruger man løbende til at se på, om der er problem-områder, som man skal have særlig fokus på.

Som antropolog er Marlene Møller vant til at bevæge sig ud i verden for at lave feltstudier. Undersøgelserne på et slagteri herhjemme hører derfor til sjældenhederne. Hendes opgave i projektet er at lave

KJELD ER MED I ERHVERVSLIVETS TOP

DC'S DIREKTØR ER DEN MEST MAGTFULDE CHEF I LANDBRUGET.

Landbruget er med i toppen af dansk erhvervslivet. På en top 100 indtager landbrugschefer plads nummer 11, 30, 39 og 96.

Øverst står Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Det skriver Landbrugsavisen med baggrund i en bog, der netop er udkommet på forlaget L&R Business.

Bogen hedder "100 topchefer - Guide til dansk erhvervsliv" og er skrevet af Niels Lunde, der er erhvervscommentator på Politiken og tidligere har været chefredaktør på Berlingske Tidende.

Han rangerer landbrugets virksom-

heder og brancheorganisation højt på listen over de mest indflydelsesrige topledere i Danmark.

KJELD NUMMER 11

Kjeld Johannesen fra Danish Crown scorer højest blandt landbrugets topfolk med en plads som nummer 11, skriver Landbrugsavisen.

Herefter kommer Arla Foods' topchef Peder Tuborgh ind på en plads som nummer 30, mens Asbjørn Børsting fra DLG indtager pladsen som nummer 39. Landbrug & Fødevarer repræsenteres på listen af Carl Aage Dahl, som er nummer 96.

Når man kigger på dansk erhvervsliv bredt, er det ifølge Landbrugs-

avisen ikke overraskende, at Mærsk Mc-Kinney Møller indtager førstepladsen efterfulgt af Niels Due Jensen, Grundfos, og Kjeld Kirk Kristiansen, Lego.

lica



KORT NYT

KØD STYRKER HJERNEN

Jo mere kød, du spiser, jo hurtigere bliver din hjerne.

Det viser et forsøg med 23 mænd mellem 19 og 31 år, som professor Jens Kondrup fra Institut for Human Ernæring på Københavns Universitet har lavet.

I forsøget blev de unge mænd fordelt i to grupper. Den ene gruppe spiste væsentligt mere kød i løbet af tre uger end den anden gruppe.

Det ændrede ikke ved deres muskelfunktion, men det forbedrede deres såkaldte kognitive evner mærkbart. Det vil sige hjernens mentale funktioner.

- Vi kan ikke med sikkerhed sige, om effekten skyldes protein eller det høje indhold af andre næringsstoffer i kød. Men vi regner dog med, at forbedringen skyldes, at flere proteiner også øger visse aminosyrer i blodet, som herefter øger indholdet af en stribe signalstoffer, der fører til hurtigere reaktioner i hjernen, siger professoren til foodculture.dk.

LANDBRUGETS EKSPORT BETALER FOLKESKOLEN

Landbruget har langt større betydning for det danske samfunds økonomi, end de fleste er klar over. Det mener fremtidsforsker Jesper Bo Jensen.

Han peger på, at eksporten fra dansk industri netto udgør 60-70 mia. kr. årligt.

Alene landbruget eksporterer for ca. 50 mia. kr. om året, og det svarer til, hvad folkeskolen og ungdoms-uddannelserne tilsammen koster det danske samfund.

Derimod kommer eksporten af viden end ikke op på en femtedel af landbrugs-eksporten, nævner forskeren ifølge Landbrugsavisen.





BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND

- JEG SKAL IKKE HAVE EN BRAND IGEN

VÆGGENE HAR FÅET
RØDE PLETTER.
PÅ SLAGTERIET I SKÆRBÆK
VED ALLE, AT DET BETYDER,
DER KAN GÅ ILD I VÆGGEN.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

- Folk trækker lidt på smilebåndet, når jeg peger på en rød plet og siger, det er det nyeste våben inden for brandbekæmpelse, siger André Lorenzen.

Han er maskinmester på slagteriet i Skærbæk, hvor han viser de røde pletter frem.

- Mange tror, det ikke kan brænde på et slagteri, fordi det bare er mursten og beton. Men cirka 75 procent af vores vægge har flamingo eller skum indeni, og det kan godt brænde, siger han.

VÆK MED EMBALLAGE

Slagteriet i Skærbæk er fra 1924. Mange af murstensvæggene har flamingo eller skum indeni, som er med til at holde på kulden. De kaldes også for sandwich-paneler.

ASKE BRANDT OG BRAND- REGLERNE

Hvordan er det nu lige... Må man ryge på toiletterne, lade en branddør stå åben eller sætte en truck-lader op ad brandbart materiale?

Jeg hedder Aske Brandt, og jeg synes, det er lidt svært det der med brandreglerne. Det er jeg gået i gang med at finde ud af, og denne gang har jeg lært om brandbare paneler. Her er, hvad jeg har fundet ud af:

ASKES 5 GODE RÅD

- Undgå at placere brandbart materiale som emballage, paller og plastkar op ad væggene
- Kommer du til at lave hul i væggen, eller ser du et hul, så sig det til mester
- El-installationer gennem væggen må ikke afgive varme
- Undgå at svejse eller skærebrænde i nærheden af vægge
- Trucks, gulvaskere og lignende må ikke stå tæt på sandwich-panelerne



André Lorenzen gør alt, hvad han kan, for at alle ved, hvad de røde mærker på slagteriet betyder.

I dagligdagen betyder væggene og de røde pletter ikke noget, men i en kritisk situation med brand kan væggene brænde indeni, uden man kan se det. På den måde kan branden sprede sig hurtigt, og ilden kan være svær at slukke.

Derfor gør André Lorenzen alt, hvad han kan for at holde både emballage og andet brandbart materiale væk fra væggene.

- Ser jeg noget stå op ad en væg med rød plet, så forklarer jeg folk, hvad pletten betyder. Efterhånden ved alle det, og det er blevet en naturlig del af vores hverdag, siger han.

BRAND-NEJ TAK

For et par år siden oplevede André Lorenzen selv at stå med en ildebrand på slagteriet. En tilfrosset ventil fik en vakuumpumpe til at overophede og bryde i brand.

- FOLK TROR, ET SLAGTERI IKKE KAN BRÆNDE.

André Lorenzen, maskinmester.

Heldigvis skete det i dagstimerne, og kollegaerne i produktionen var hurtige til at slå alarm – de kunne lugte røg. Brandvæsnet blev

tilkaldt, og ilden blev slukket, inden den bredte sig.

- Jeg skal ikke have en brand igen. Det var ikke sjovt. Havde pumpen stået op ad en væg med skum i, havde ilden kunnet brede sig til resten af slagteriet, gyser André Lorenzen.

- Folk forstår godt, at vi risikerer, at vores lille sted her ikke bliver genopbygget, hvis vi leger med ild. ■

ASKE BRANDT OM RØDE PLETTER

Tre skarpe spørgsmål til Flemming Damholt, DC's brandtekniker.

- De der røde pletter, der er sat op – er det kameraer?

- Nej, det er bare for at markere, at her er en væg, man ikke skal stille paller, gulvvaskere og lignende op ad.

- Betyder de røde pletter, at væggene er farlige?

- Nej, det er de ikke. De røde mærker betyder, væggene er letantændelige.

- Hvorfor er der også røde mærker om ledninger?

- Metal-kanten på væggene kan skære i kablerne. På den måde kan de kortslutte, og så går det galt. Med de røde mærker støtter ledningen mod plastik i stedet for metal, og så kan der ikke komme skæreskader og kortslutning. ■



OLDENBURG: DA DET GIK GALT

Når skum i vægge brænder, bliver røgen meget tyk og sort som her, da Tulips fabrik i Oldenburg brændte. Klokken 8.45 den 23. maj 2008 gik røgdetektoren i gang, og selv om 250 brandmænd bekæmpede ilden, åd den 5.000 kvadratmeter fabrik.

Branden er formentlig opstået i en væg med skumisolerung. En ledning var ført gennem væggen, og det antages, at den har været defekt og er kortslettet. Gnisten har antændt isoleringen og startet branden. Arkivfoto



UDFORDRINGEN, DE IKKE

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO PER GUDMANN

MED OPKØBET AF D&S FLEISCH I TYSKLAND HAR DC FÅET NYE UDFORDRINGER MED ALT FRA IT-SYSTEMER TIL UDSKÆRINGER.

DET HAR GIVET EN RÆKKE DANSKE MEDARBEJDERE MULIGHED FOR AT KOMME SYD FOR GRÆNSEN OG PRØVE KRÆFTER MED DE TYSKE UDFORDRINGER.

VI HAR SAT KROGEN I TO AF DEM FOR AT FINDE UD AF, HVAD DE LAVER, OG HVAD DER HAR DREVET DEM TIL AT PÅTAGE SIG NYE OPGAVER. OG HVORDAN DE FÅR ARBEJDSLIV OG FAMILIELIV TIL AT HÆNGE SAMMEN MED ET BEN I HVERT LAND.



Der er op til seks ugers leveringstid på kontormøblerne til Henrik Lentz Kristensens nye kontor, så indtil nu må han sidde på gulvet, mens lokalet bliver renoveret.

HENRIK LENTZ KRISTENSEN, 51 ÅR, FRA RANDERS, IT- PROJEKTLEDER PÅ DC FLEISCH

De sidste 16 år har Henrik Lentz Kristensen boet i Randers med sin familie, men nu har han skiftet den kronjyske accent ud med en tysk. I stedet for at have fire skriveborde i Danmark og Tyskland får han nu en fast plads ved DC Fleisch.

- Lige nu har jeg et skrivebord i Randers, Husum, Essen og Oldenburg. Det bliver nu til ét i Essen, forklarer Henrik Lentz Kristensen.

SIDSTE CHANCE

Til daglig hjælper Henrik Lentz Kristensen med alle slags it-pro-

blemer. Den faste plads i Tyskland vil spare ham for mange ture på motorvejen.

- DET ER NU ELLER ALDRIG.

*Henrik Lentz Kristensen,
it-projektleder.*

Samtidig har beslutningen om at flytte syd for grænsen været flere år undervejs. Allerede da han mødte sin tyske kone, talte de om,

at det en dag ville blive hans tur til at bo i hendes land.

- Min kone har boet de sidste 30 år i Danmark, så nu var det på tide, det blev min tur til at bo i et andet land, forklarer han.

Med etableringen af en tysk it-afdeling bød chancen sig for 51-årige Henrik Lentz Kristensen.

- Det er ved at være sidste chance, hvis jeg skal prøve noget nyt. Og så passer det rigtig godt privat. Den yngste flytter hjemmefra til

sommer, og der er ingen børnebørn i udsigt. Så det er nu eller aldrig.

DANSKER-AFTEN

Flytningen vil give nye udfordringer. Både arbejdsmæssigt og privat.

- Min kone og jeg skal finde nye venner hernede. Men produktionsdirektør Ole Lyngesen flytter også herned, så vi skal holde nogle dansk-aftener, hvor vi får frikadeller og brun sovs, siger han.

På arbejdsfronten bliver der nok at lave.

- Vores it-systemer og deres kan ikke snakke sammen. De taler ikke samme sprog, så rent teknisk skal vi lære hinanden at kende. Det bliver en udfordring at få de tyske slagterier op at køre it-mæssigt, men det er en chance, jeg er glad for, jeg har fået. ■

KUNNE SIGE NEJ TIL



Som instruktør er det Tommy Fabianssons (til højre) opgave at sikre, at kvaliteten af skæringerne er i top.

TOMMY FABIANSOON, 47 ÅR, FRA BLANS, INSTRUKTØR I OPSKÆRINGEN PÅ DC FLEISCH

Langsomt går Tommy Fabiansson rundt på Danish Crown Fleisch. Stopper op ved en medarbejder, tager tid og skriver ned. Han sender et smil og et anerkendende nik til den tyske medarbejder, mens han kigger på, hvordan kniven bliver ført gennem kødet.

- Jeg og to andre er hernede som instruktører. Vi skal optimere kvaliteten og finde kroner og øre, siger den sønderjyske slagter.

ENS KVALITET

De sidste 26 år har Tommy Fabiansson arbejdet i opskæringen i Blans. I 2007 blev han instruktør, og med overtagelsen af D&S Fleisch fik han chancen for at komme syd for grænsen.

- De skærer helt anderledes end os, fordi de får penge pr. stk., så jo mere man får igennem, jo flere

penge får man. Derfor er kvaliteten en anden. Men nu er vi begyndt at snakke sammen og få kvaliteten op, forklarer Tommy Fabiansson.

- DET ER EN FED OPGA VE OG UDFORDRING.

Tommy Fabiansson,
instruktør.

Han er glad for, at han det næste halve år har muligheden for at arbejde i Tyskland

- Det er en fed opgave og udfordring. Der er stor forskel fra Danmark. Både mentaliteten, tonen og skærestilen er anderledes, siger han.

BAGLANDET I ORDEN

Fordi Tommy Fabianssons ophold

foreløbigt varer et halvt år, bor han på hotel fra mandag til fredag. I weekenden tager han turen på 350 km hjem til konen i Blans.

- Jeg fik tilbuddet om at komme her ned, og da jeg sagde til konen, jeg gerne ville prøve det, så synes hun, det var okay. Når jeg har baglandet i orden, så er det ikke noget problem at være langt væk hjemmefra, siger Tommy Fabiansson.

Sproget er ikke et problem for ham. Som sønderjyde har han altid haft tysk som andet sprog. Hjemme er heller ikke noget problem, fordi han har det godt med de andre danske instruktører.

- Vi driller hinanden på samme måde, som vi ville, hvis vi arbejdede sammen i Danmark, griner han. ■

NY LINJE GIVER TRO PÅ FREMTIDEN

Midt i marts tog DC Fleisch en ny produktionslinje i brug, der skal lave bacon til det engelske marked. Det er den første store investering i DC Fleisch, siden Danish Crown overtog slagteriet i januar.

- Det bliver noget helt nyt her at udbene og salte kammene, siger produktionsdirektør Ole Lyngesen.

Det nye bånd betyder 60 nye medarbejdere, som skal være på dag- og aftenhold.

NYT HÅB

Men båndet betyder ikke kun flere folk i produktionen. De sidste par år, inden virksomheden blev opkøbt af Danish Crown, er der blevet sparet på alt, der ikke var absolut nødvendigt.

Investeringen i slagteriet giver derfor medarbejderne en tro på, at stedet har en fremtid, og at de også har et arbejde i morgen.

- Vi kan høre på folk, at den nye linje giver dem en tro på, at arbejdspladsen også vil være her i fremtiden, forklarer den ansvarlige for DC's tyske afdelinger Steen Sønnichsen.

- Det seneste halve år har været lidt usikker for medarbejderne med nye ejere. Men den her investering viser, at vi vil det her. Det giver dem tryghed, siger Steen Sønnichsen.

amgy



Ole Lyngesen glæder sig ligeså meget over det nye bånd som resten af slagteriets medarbejdere.



TULIP I ENGLAND VIL FLYTTE PRODUKTION AF BACON

Ledelsen i Tulip Ltd. er indstillet på at flytte produktionen af bacon til supermarkeds-kæden Marks & Spencers fra fabrikken i Westerleigh. I stedet skal baconen produceres på Tulip Ltd.'s øvrige anlæg i England.

Tulip Ltd. er ejet af Danish Crown-koncernen. Planen betyder potentielt 140 tabte arbejdspladser i Westerleigh.

- Vi kigger konstant på forretningen for at se, om noget kan gøres mere effektivt. Vi har desværre vurderet, at faciliteterne i Westerleigh ikke er gode nok til de krav, vi stiller til vores detail-produktion. Det skal også ses i lyset af, at kravene til lavere produktionsomkostninger aldrig har været vigtigere end netop nu, hvor Storbritannien oplever en stadig værre økonomisk krise, siger divisionsdirektør Peter Judge.

- De øvrige aktiviteter i Westerleigh bliver ikke berørt af beslutningen, tilføjer han.

Peter Judge understreger samtidig, at han har stor forståelse for situationen hos de ansatte i den berørte produktion.

- Vi anerkender, at det er et stort slag for de ansatte. Jeg vil gerne slå fast, at det ikke skal ses som et resultat af manglende evner eller engagement hos de ansatte. Vores førsteprioritet er derfor nu at gøre alt, hvad der er muligt, for at mindske konsekvenserne for de ansatte, siger Peter Judge. ■



Danish Crown har fået sin egen lyd-profil, hvori der optræder både lyden af stegt kød, knive og grise-grynt.
Foto: Per Gudmann.

FÅ LYDEN AF DANISH CROWN I RØRET

AF JAN FØNSS BACH

Når kunder, andelshavere og forbrugere ringer til Danish Crowns hovednummer 89191919, bliver de snart mødt af en helt ny melodi på alle DC-telefoner.

I stedet for en gammel poptraver får de Danish Crowns helt egen ventemelodi, hvor der blandt andet indgår optagelser fra verdens mest moderne slagteri i Horsens og den sydende lyd af bøf på pande.

To af DC's afdelinger med stor ekstern kontakt – hjemmemarkedsafdelingen og DC Ejerservice – får

deres helt egen variant af ventemusikken.

IT-afdelingen arbejder lige nu på at gøre alle DC-telefoner klar til den nye ventemusik, og i løbet af nogle uger vil systemet være indført overalt i virksomheden.

TIL ALLE SANSER

Det er virksomheden Sonic Minds, som har komponeret DC-melodien. De har også lavet et lyd-logo for Danish Crown, og begge dele indgår i arbejdet med at udvikle en lyd-identitet for virksomheden.

Flere og flere virksomheder anvender i dag lyd-identiteter for at give

virksomheden en tydeligere profil, og for at modtageren får en bedre oplevelse, når han eller hun er i kontakt med virksomheden.

- Derfor skal en lyd-profil ses som supplement til de øvrige branding-værktøjer, som virksomheden anvender. En helt unik lyd, der kan bruges til ventelyd i telefonen, baggrundslyd på hjemmesiden og i forbindelse med annoncer på tv og i radio. Det kan alt sammen være med til at styrke brandet Danish Crown, forklarer kommunikationsdirektør i Danish Crown Anne Villemoes. ■

WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

DC TJEK-MÅLING I SEPTEMBER

DEN TREDJE DC TJEK-RUNDE PÅ VEJ – NYE KOMMER MED.

AF LISBETH CARØE

Medarbejder- og ledermålingen DC Tjek går snart ind i sin tredje omgang. Næste spørgeskema deles ud i september, og det vil være tredje gang for medarbejdere og ledere i moderselskabet Danish Crown.

Andre vil blive præsenteret for værktøjet for første gang. Som noget nyt er funktionærerne i Tulip i Tyskland og Sverige samt Danish Crown i Manchester med.

Også medarbejderne i Tulip Food Company, DAT-Schaub og ESS-Food kan igen give deres besyv med.

Alt i alt vil 8.500 få tilbuddet om at fortælle, hvad de mener om deres arbejdsplads, og hvordan de trives.

TIL SEPTEMBER

At målingen er flyttet fra forår til efterår skyldes praktiske hensyn.

- Ved at lægge målingen i september i stedet for i maj undgår vi at få en lang sommerferie ind over processen. Nu kan vi samle det, så folk oplever, at de får et hurtigere svar, forklarer projektleder Lotte Lind Holm.

Svarene fra spørgeskemaet analyseres i oktober, og resultatet ligger klar i begyndelsen af november. Derefter har lederne indtil 31. december til at udarbejde deres handleplaner.

- På den måde skal folk gerne opleve, at de har det i frisk erindring. At der er en større sammenhæng mellem målingen, resultatet og handleplanerne, forklarer Lotte Lind Holm.

DC Tjek 2011 vil ligne de foregående. Fokus er fortsat på, at medarbejderne er motiverede og engagerede. Eller med andre ord at de har det godt med at gå på arbejde, så virksomheden Danish Crown

med datterselskaber også har det godt. Læs: er konkurrencedygtig. ■

DC TJEK

- Foregår i september 2011
- Resultatet er klar i november
- Handleplaner skal være færdige 31. december
- I alt 8.500 medarbejdere kan deltage
- Målingen omfatter Danish Crown, Tulip Food Company, DAT-Schaub, ESS-Food, Tulip i Sverige og Tyskland samt Danish Crown Manchester
- Fokus: Motivation og engagement

GRATIS MOTION TIL PENSIONISTER

Firmasporten på Danish Crown i Sæby går forrest med et nyt initiativ, der skal styrke sundheden hos deres tidligere kolleger.

Firmasporten har netop besluttet, at medarbejdere, der går på efterløn eller pension fra Sæby-afdelingen, får gratis adgang til det store

motionscenter, som Firmasporten råder over.

- Hidtil har de fået adgang til halv pris, men pensionerede medarbejdere får nu gratis adgang mellem kl. 4.00 og 12.30 hver dag. Det sker, fordi vi gerne vil give en hjælpende hånd til de kolleger, der har ydet

et stort arbejde for virksomheden i mange år, fortæller Erik Sindt, formand for Danish Crown Firmasport i Sæby.

NYE MOTIONSCYKLER

Der er omkring 400 medlemmer af motionscenteret, som er Sæbys mest moderne. Medlemmerne kan

nu se frem til flere maskiner i det i forvejen veludstyrede center.

- Vi har lige investeret 200.000 kroner i nyt udstyr til gavn for vores medlemmer. De går blandt andet til to nye motionscykler med avancerede programmer, og til august kommer der yderligere to nye maskiner hjem til centeret, siger Erik Sindt.

jfb

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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

TULIPS EMBALLAGE BLIVER TIL FLOTTE TASKER

DER ER MANGE MULIGHEDER I TULIPS BRUGTE EMBALLAGER. RIE TOFT LINDKVIST LAVER FRIKADELLE-POSER OM TIL SMUKKE TASKER.

FOTO OG TEKST RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det er snart seks år siden, Rie Toft Lindkvist første gang så en smuk taske lavet af emballage fra almindelige produkter i butikkerne. Det var en af hendes veninder, der havde købt den i London.

Det er dog først i år, at hun for alvor er kommet i gang med arbejdet og blandt andet har lavet en taske ud af Tulips frikadelle-emballage.

- Det kræver meget tid og meget

emballage. Jeg har brugt emballage fra 15 frikadelle-poser og 20 timer til at lave Tulip-tasken, fortæller Rie Toft Lindkvist fra Hinnerup i Østjylland.

VENINDERNE HJÆLPER

Hun glæder sig over, at hun kan forvandle affald til både flotte og funktionelle tasker, pung og skåle.

- Jeg synes, det er dejligt, at jeg kan bruge materiale, som ellers bare ville gå til spilde. Jeg får da også stor hjælp fra mange af mine veninder, der samler emballage til mig. Mine børn tør dårligt nok selv åbne emballager, fordi de ikke vil ødelægge dem, siger Rie Toft Lindkvist med et stort smil.

Hendes tasker er meget holdbare, men der er ingen duft af frikadeller i dem.

- Jeg vasker emballagerne først, så de færdige produkter ikke lugter af frikadeller. Det ville man jo nok blive træt af i længden, siger Rie Toft Lindkvist. ■



Rie Toft Lindkvist har en særlig hobby. Hun fletter emballagestrimler til dametasker og skåle.



Tulip-tasken er lavet af frikadelle-poser.



VIDSTE DU AT...

- 10 procent af danskernes disponible indkomst går til indkøb af fødevarer
- Kød udgør den største økonomiske post i danskernes fødevarerforbrug, nemlig 25 procent
- Ca. 60 procent af en gris består af kød. Resten er knogler, blod, fedt osv.
- Kina producerer ca. halvdelen af alt svinekød i verden

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



KINESISKE SICHUAN-FRIKADELLER MED CHILI OG INGEFÆR

En klassiker i det danske køkken, men med et twist. Det er, hvad SpiseKrogen byder på denne gang. Du får her opskriften på kinesiske sichuan-frikadeller med chili og ingefær. De er hurtige at lave og måske en idé at prøve på påskebordet.

Opskriften her er til to personer. Hvis du gerne vil tænke i kalorielet mad, kan du bruge kød med 6 % fedt, så indeholder portionen 450 kcal, mens den med 10 % rummer 485 kcal og med 18 % 560 kcal. Under alle omstændigheder skal du nok forvente en god spicy smag.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

200 g hakket svinekød
 ½ rød peberfrugt
 ½ frisk chili
 2 tsk frisk ingefær
 2 fed hvidløg
 1 tsk vineddike

1 tsk sojasauce
 1 tsk sukker, gerne rørsukker
 ¼ tsk salt
 ¼ tsk peber – helst sichuan-peber
 ½ spsk olie
 evt. 4 træspid

SAUCE

2 gulerødder
 1½ dl bouillon
 1 spsk sojasauce
 1 tsk sukker, gerne rørsukker
 1 tsk majsstivelse
 2-3 forårsløg

PYNT

evt. 1 frisk rød chili

SÅDAN GØR DU

Hak peberfrugten meget fint - som hakket persille.

Rør kødet sammen med peberfrugt, finthakket chili og ingefær samt knust hvidløg. Tilsæt vineddike, sojasauce, sukker, salt og peber.

Form farsen til otte små aflange eller runde frikadeller. Varm olien på en pande ved god varme. Læg frikadellerne på panden. Brun dem ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem ca. 3 minutter på hver side. Sæt evt. frikadellerne på træspid ved servering.

Skær gulerødderne igennem på langs og derefter i tynde skrå skiver og kog dem næsten møre i bouillon. Tilsæt sojasauce og sukker. Rør majsstivelsen ud i lidt koldt vand. Hæld jævningen i saucen og lad den koge godt igennem. Tilsæt groftsnittede forårsløg og smag saucen til med salt og peber.

Kog nudlerne efter anvisning på pakken. Skær evt. en chili i tynde ringe og brug dem til pynt eller server dem til i en skål.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Sandra Leigh Draznin.

JUBILARER

APRIL/MAJ

BLANS 2. maj 2011 25 års jubilæum Svend Åge Jensen Slagtegangen, daghold	RINGSTED 15. april 2011 25 års jubilæum Yuksel Soysal Slagtegang
ESBJERG 1. maj 2011 35 års jubilæum Christa Christensen Kontor, reception	15. april 2011 25 års jubilæum Ahmet Yildiz Skærestue 1
13. maj 2011 25 års jubilæum Claus Damgaard Pakkemester	24. april 2011 25 års jubilæum Bent Egholm Larsen Skærestue 3
FÅBORG 10. maj 2011 35 års jubilæum Leif Møller Knudsen Skinker, aftenhold	12. maj 2011 25 års jubilæum Annelise Kristiansen Depot
10. maj 2011 35 års jubilæum Bjarne Engstrøm Christensen Produktion	20. maj 2011 25 års jubilæum Per Kofoed Sørensen Frysehus
HERNING SD 12. maj 2011 25 års jubilæum Kim Knudsen Planlægnings- assistent	RØNNE 3. maj 2011 35 års jubilæum Alfred Schnoor Jartoft Teknisk afdeling
HOLSTEBRO SD 19. april 2011 40 års jubilæum Leif Kristensen Teknisk afdeling	SÆBY 21. april 2011 25 års jubilæum John Jørgen Olesen Opskæring, daghold
HORSENS 10. maj 2011 35 års jubilæum Ole Vinther Kjær Slagtegang	10. maj 2011 40 års jubilæum Kaj Egon Klausen Slagtegang, daghold
16. maj 25 års jubilæum. Kirsten Lis Knutsson Pakkeri	11. maj 2011 40 års jubilæum Arne Bæk Pakkeri
20. maj 25 års jubilæum Lars Flemming Schmidt Slagtegang	TØNDER 21. april 2011 25 års jubilæum Alfred Dalsgård Tønder Opskæring
RANDERS 20. maj 2011 25 års jubilæum Henrik Meyer Kvalitetssikring	12. maj 2011 25 års jubilæum Flemming Brodersen Læssehold





GLOBAL OMTANKE

Hos Tulip i Oldenburg var man ikke i tvivl, da muligheden for at hjælpe bød sig. Faktisk har der fra danske og udenlandske afdelinger været vilje og overskud til at hjælpe i forbindelse med de store udfordringer, en masse mennesker står over for i Japan lige nu.

Igennem 40 år har japanerne været glade for de produkter, vi producerer i Danish Crown. Både for det danske svinekød, som med høj sikkerhed og kvalitet danner udgangspunktet for masser af produkter lavet af japanske virksomheder, og for de produkter, vi laver til de japanske forbrugere.

På 40 år kommer man til at kende de mennesker, man handler med og samarbejder med, og derfor har vi været ekstra optagede af katastrofen i Japan.

Herhjemme er der rigtig mange medarbejdere i koncernen, som ser sammenhængen mellem det japanske samarbejde og de danske

arbejdspladser, og måske derfor har så ufatteligt mange valgt at bidrage til den indsamling, der på meget kort tid er gennemført på alle afdelinger.

Når jeg nævner Tulip i Oldenburg, så er det, fordi hele 97 procent af medarbejderne her har bidraget med stort og småt. Det bliver man faktisk meget rørt over. Sammenlagt har de udenlandske afdelinger i koncernen samlet 55.093 kroner ind.

Også på de danske afdelinger er viljen til at hjælpe enorm. I alt har næsten 4000 medarbejdere bidraget til et flot resultat på 214.443 kroner, og fra virksomhedens side har vi valgt at fordoble beløbet.

Det betyder, at vi nu kan overdrage Røde Kors en halv million kroner som hjælp til det nødvendige, frivillige arbejde, der udføres i døgndrift i de ramte områder.

Nogle kunne finde på at pege på, at Japan jo ikke er noget uland og

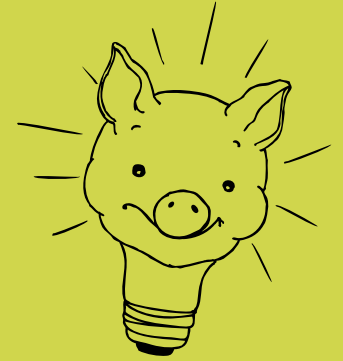
derfor godt kan klare den slags katastrofer uden hjælp. Men man skal ikke have set ret mange nyheder for at forstå, at rigtig mange mennesker har fået deres hverdag lagt i grus, og at der er brug for hjælp mange steder.

Vi er hver dag i kontakt med vores medarbejdere i Japan, og jeg ved, der her fra sættes meget stor pris på den vilje til global omtanke, medarbejderne i Danish Crown-koncernen har udvist.

Det vil jeg gerne sige oprigtigt tak for.

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

31. marts 2011

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slakteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Herning

Johnny Winther
slakteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herning



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Anne-Mette Gyldenlöv Laursen
journalist-praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers