

SUNDT ER SAGEN

S4-5

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 10

97 PROCENT VIDERE

Fire måneder efter, at DC Rødding lukkede, er 97 procent af medarbejderne kommet videre.

SIDE 12-13

NYE STREGKODER

Med strekkode-systemet Guide Online har DC Blans hele tiden styr på, hvor meget kød der er på lager, og hvor det befinder sig. To udvejere har været med til at udvikle systemet og er nu super-brugere.



SIDE 6

FOKUS PÅ KVALITET

Kunderne forlanger kvalitet hver gang, så der er kun ét at gøre: Danish Crown skal producere varer af høj kvalitet hver eneste dag.

SIDE 8-9

59-ÅRIG I LØB

Finn Lerchenfeldt har taget fat på en helt ny hobby. Som 59-årig er han begyndt at løbe – for han vil med til DC Run i april.



SIDE 20

Leder: Reality-tjek.

FORSIDE + SIDE 4-5

Pernille Froholdt var 15 år ældre i fysisk alder end sin dåbsattest, da hun i november traf et sundt valg. Nu har den 31-årige slagteriarbejder smidt de overflødige kilo med hjælp fra DC Life – og sønnerne Andreas på fem år og Oliver på halvandet, der gerne hjælper deres mor i køkkenet.

Forsidefoto: Claus Petersen.

VELKOMMEN HJEM LARS

LARS LETH ARBEJDER IGEN I HERNING, OG HAN ER LANGT FRA DEN ENESTE, DER ER VENDT TILBAGE TIL DC.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

FOTO CLAUS PETERSEN

I sidste måned bebudede DC at få brug for 150 nye medarbejdere. De første er hyret, men de er slet ikke nye. De har været ansat før og er kommet tilbage på slagterierne. En af dem er Lars Leth.

- Det er rart at komme tilbage. Jeg har været her fire gange før blandt andet som ferieafløser, og jeg var rigtig træt af at komme herfra, siger han.

I Herning er de 40 nye medarbejdere alle gamle DC'ere. For tillidsmand Kurt Høj er det dejligt at få dem og Lars Leth tilbage.

- Mange havde det ligesom Lars. De var kede af at stoppe, så vi er glade for at få dem tilbage, siger Kurt Høj.

KOLLEGAERNE LOKKEDE

Det var især kollegaerne, der fik Lars Leth tilbage på slagtekæden i Herning.

- Jeg har været på forskellige slagterier både på Grønland og i Danmark, men her er de bedste kollegaer. Dem har jeg savnet.

- Man tolererer hinandens særheder, og der er en let bramfri tone. Kærlig mobning kan du kalde det, smiler Lars Leth.

Især frokost-snakken har han savnet.

**- DET ER RART AT
VÆRE HER IGEN.**

Lars Leth, slagteriarbejder.

- Vi taler om alt. Både politik, sport og det derhjemme. Og når nogen skal af med noget, der presser sig på, så er der også plads til det.

HURTIGT INDE IGEN

- Det har været pragtfuldt at få de gamle tilbage. De kunne gå lige ind på pladsen næsten uden oplæring, siger fabrikschef Kaj Meldgård.

- Jeg håber, vi kan holde skruen lige i vandet og beholde beskæftigelsesgraden, siger han.

Lars Leth håber også på, han kan blive i Herning.

- Ledelsen er til at snakke med, og kollegaerne er skønne, så jeg håber, jeg kan blive her så længe som muligt, smiler han. ■

Lars Leth er tilbage på job på Danish Crowns slagteri i Herning. Han er en af de 150 nye medarbejdere, der bliver ansat for tiden.

- VI SMIDER IKKE GULD PÅ GADEN

30 PROCENT KOMMER IGEN EFTER EN AFSKEDIGELSE.



- I DC vil vi gerne bevare så mange arbejdspladser som muligt og beholde medarbejderne og deres kompetencer. Det er synd at smide guld på gaden. Det gør vi helst ikke, siger HR-konsulent Lotte Lind Holm.

Hun har til daglig det overordnede ansvar for jobbankerne og gør sammen med de lokale jobbankbestyrere alt for at finde nye job til afskedigede medarbejdere.

Siden 2004 har cirka 30 procent fået job i Danish Crown i en anden afdeling.

JA TIL GENANSÆTTELSE

Det er Lotte Lind Holms indtryk, at folk gerne vil fortsætte i DC.

- Det skal passe med familien. De job, vi kan tilbyde, ligger ofte et stykke væk. Men hvis afstanden til arbejde ikke kommer i vejen for at

hente fra børnehaven, så bliver de, siger hun.

- Tidligere kunne vi selv tilbyde flere job. Det er blevet sværere at genansætte, fordi vi er blevet færre, og der er blevet længere mellem fabrikkerne.

- Men vi gør, hvad vi kan, for at beholde folk, siger Lotte Lind Holm. ■



VIDSTE DU AT...

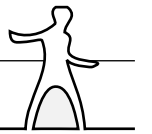
197 LITER VAND PR. GRIS

- Danish Crown tænker energi-, miljø- og klimarigtigt. Og handler efter det
- Danish Crown har sparet over 80 procent på sit vandforbrug. I 1974 blev der brugt 1000 liter vand for at slagte en gris, i dag er det 197 liter
- Alene besparelsen på DC's største slagteri, Horsens, er på 53.300 kubikmeter vand. Det svarer til 380 familiers forbrug
- Vi genvinder også varme fra produktionsprocesserne. Det giver i Horsens en besparelse på 17.300 MWh – eller hvad 850 familier bruger på varme om året
- Varme-genvindingen sparer 8.200 ton CO₂ om året
- Da hver dansker ifølge Energistyrelsen udleder 9,7 ton CO₂ om året, svarer CO₂-besparelsen på slagteriet til 845 personers CO₂-udslip udelukkende på varme-genvindingen
- Også de 20.200 tons biologisk affald, der hvert år sendes til biogasanlæg, sparer så meget gas, at det svarer til 268 familiers varmekonsum
- De 2000 elspare-motorer i Horsens sparer 1200 MWh om året. Det svarer til 820 familiers strømforbrug. Og det lavere strømforbrug skåner miljøet for 570 tons CO₂
- Ved at bruge animalsk fedt i kedlerne på slagteriet spares miljøet for ca. 5000 tons CO₂ – eller 515 personers CO₂-udledning

19 MIO. SVIN OM ÅRET

- Danish Crown er Europas største svineslagteri
- Vi slagter 19 mio. svin om året
- Det svarer til 7,5 procent af alt svinekød i EU
- Og til 1,7 procent af alt svinekød i verden





- VI VIL OGSÅ VÆRE MED

Efter at have læst om DC Life i december-udgaven af Krogen har mange henvendt sig til deres miljømedarbejdere og tillidsmænd.

- Mange kollegaer på gulvet har spurgt, om de kan få projektet herved, siger Sanne Arestin, miljømedarbejder og sikkerhedsrepræsentant i Herning.

- Med det fysiske arbejde, vi har, skal vi være opmærksomme på vores livsstil. En sund livsstil er også god livskvalitet, siger Sanne Arestin.

MÅSKE PÅ VEJ

Den store interesse for projektet

har sat tovholder Randi Madsen på ekstra arbejde.

- SUND LIVSSTIL ER GOD LIVSKVALITET.

Sanne Arestin, miljø- og sikkerhedsmedarbejder.

- DC Life var i første omgang tænkt som et tre-årigt pilotprojekt for vores medarbejdere i Sæby og Aalborg. Men på grund af stor interesse fra andre medarbejdere har vi søgt om midler til at udbrede det til andre afdelinger, siger Randi Madsen.

Oprindeligt var tanken at samle op på erfaringerne, når pilotprojektet var slut, og så derefter lade resten af Danish Crown og hele slagteri-branchen få glæde af de gode resultater. Efterspørgslen på DC Life allerede nu gør, at Randi Madsen har besluttet at søge fondsmidler til at skubbe udbredelsen af sundhedsprojektet frem.

KRYDSER FINGRE

Det vækker stor glæde i Herning, hvor både medarbejdere og fabrikschef krydser fingre for, projektet vil komme til dem.

- Det er et unikt projekt, og her vil vi det samme, nemlig at have det

godt og undgå nedslidning, siger fabrikschef Kaj Meldgård.

Sanne Arestin er enig og er glad for den store interesse.

- På den her måde smider vi ikke noget ned over hovederne på folk. De vil selv have det, siger hun.

Ikke kun Herning er opsat på et godt liv privat og på arbejde. Også medarbejderne på DC Horsens har yttret interesse for at deltage aktivt og er så langt fremme, at der netop er sendt en ansøgning af sted om støtte til initiativet. ■

1200 DC'ERE BEGEJSTRET FOR SUNDHED OG TRIVSEL

Nordjyske Danish Crown-medarbejdere er meget interesserede i deres egen trivsel. 1.165 DC'ere fra slagteriet i Sæby samt Tulip og kreaturslagteriet i Aalborg er med i sundhedsprojektet DC Life.

- Begejstringen for projektet er stor, siger Randi Madsen.

Hun er arbejdsmiljøchef fra DC Insurance og tovholder på det store projekt.

HÆNGER PÅ

Første del af projektet var at få lavet et sundhedstjek. Anden del med fokus på nedslidning og arbejdsstillinger er netop gået i gang, og næsten alle medarbejdere er stadig med. Så mange, at det har overrasket Randi Madsen.

- Deltagelsesprocenten er enorm høj i forhold til lignende projekter i andre brancher, siger hun.

- 98 PROCENT AF MEDARBEJDERNE ER MED.

Susanne Stenbro, lokal-koordinator for DC Life.

Lokal-koordinator for projektet i Sæby og Aalborg, Susanne Stenbro, forklarer, at 98 procent af medarbejderne er med i DC Life.

- Det er rigtig mange. Der blev grinet meget af projektet i starten, men nu er vi da nået til anden runde, siger hun. ■

CAFÉ HOLDER GEJSTEN OPPE

Hvert halve år får medarbejderne et sundhedstjek. Men det kan være lang tid at vente, hvis man er i tvivl, om det, man gør, er rigtigt. Derfor kan man komme forbi en sundhedscafé, hvor konsulenter fra SundTrivsel er klar med råd og vejledning.

- Konsulenterne har aldrig oplevet så stor en interesse. Vejledningerne er individuelle, men der er så stor tilslutning til sundhedscafeerne, at vi er begyndt at samle folk på hold, siger Randi Madsen.

Cafeen i Sæby har åben hver anden uge. Hvis fokus er på vægtændring, kan medarbejderne også tage hele familien med på sundhedscafé, så alle kan blive involveret. ■





Pernille Froholdt er gået i køkkenet sammen med sin søn Andreas på fem år. Nul kager og masser af grøntsager er vejen til et vægttab for Pernille.

Med et vægttab på 12 procent af sin kropsvægt har Pernille Froholdt vundet andet end nye arbejdsbukser. Fedtsmelterklubben har givet hende den lokale førstepræmie for at have tabt sig mest: et gavekort på 1000 kroner til en lokal tøjbutik.

45,77 KG SMELTET FEDT

- Det er dejligt med penge til nyt tøj, og præmien har helt sikkert også hjulpet på motivationen, siger Pernille Froholdt.

Fedtsmelterklubben genopstod i november, da DC Life blev skudt i gang i Sæby. Når folk beder om det, kører klubben, forklarer tillidsmand Karsten Thomsen.

- I alt har deltagerne tabt sig 45,77 kg siden november, så det er rigtig godt, siger Karsten Thomsen, der selv har tabt fem kg.

KOLLEGAER OG KAGEMAND

Pernille Froholdt har smidt kiloene ved at spise anderledes.

- KOLLEGAERNE HAR BETYDET MEGET.

Pernille Froholdt, slagteriarbejder.

- Før spiste jeg kage næsten hver dag i kantinen. Siden jeg begyndte, har jeg ikke spist kage en eneste gang, siger hun.

Den forsvundne kagelyst har meget med kollegaerne at gøre.

- Alle ved, jeg er i gang med at tabe mig, og så vil jeg ikke tabe ansigt over for dem ved at spise kage. Kollegaerne har betydet meget i det her, siger Pernille Froholdt.

Hun er med i endnu en konkurrence med to kollegaer. Hendes mål om at tabe sig i alt 10 kg inden 1. maj er blevet til et væddemål.

- Hvis jeg når målet inden 1. maj, skal de give kagemand til hele bordet. Hvis jeg ikke gør, skal jeg give, og det er jo træls at tabe en udfordring. ■

KILOENE SMELTER AF PERNILLE

PÅ TRE MÅNEDER HAR PERNILLE FROHOLDT
TABT SIG MEST I EN UDFORDRING,
DER OPSTOD PÅ GRUND AF DC LIFE.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Pernille Froholdts bukser er blevet en størrelse mindre siden november, og det samme er hun. 8,7 kg mindre. Motivationen kom af, hun fik lavet en sundhedsprofil. Den gav hende et chok.

- Jeg er 31 år, men i kropsfysik var jeg 46. Der tænkte jeg "hold da op". Men nu er jeg nede på min rigtige alder igen, smiler Pernille Froholdt.

Hun arbejder i kam-afdelingen i Sæby.



KUNDER KRÆVER KVALITET

NØDVENDIGT MED KONSTANT FOKUS I PRODUKTIONEN.

Siden jul er det gået rigtig stærkt på slagterierne i Danish Crown. Der er taget ekstra timer i brug – endda weekender har været inddraget for at indhente slagtingerne, så ejerne kan få hentet deres grise til tiden.

Det er en nødvendig del af vores eksistens, at vi generelt kan følge med, når grisene når slagtevægten, for der opstår lynhurtigt pladsproblemer ude i staldene, hvis ikke kapaciteten passer til grisene.

SKAL LEVE OP TIL KRAV

Men hvor ejernes leverancer udgør den ene ende af vores værdikæde i DC, så er der i den anden ende krav fra kunderne. Kravene handler både om leveringssikkerhed og fødevarer-sikkerhed – men også om nogle mere generelle kvalitetskrav.

- I en tid, hvor vi oplever en stigende efterspørgsel fra nogle markeder, som er attraktive, fordi de betaler en god pris for netop vores varer, er det meget vigtigt, at vi hele tiden er opmærksomme på kvaliteten, siger Carsten Lehrmann, som er salgsdirektør i Danish Crown.

Carsten Lehrmann oplever, at kunder fra den anden side af jorden vender tilbage og peger på, at de

gerne vil fravælge konkrete slagterier i Danish Crown, fordi de oplever, at kvaliteten ikke er stabil nok.

ARBEJDSPLADSER PÅ SPIL

- Når vi taler kvalitet i denne sammenhæng, handler det ikke om spisekvalitet eller fødevarer-sikkerhed. Det kan for eksempel være, om udskæringerne er præcise nok i forhold til ordren. Om der er fremmedlegemer – som for eksempel små benstumper – i varen. Om det ligger pænt i kasserne fra DC's side, fortæller Carsten Lehrmann.

Gennem det seneste år har Danish Crown gjort en stor indsats på netop kvalitetsområdet med fokus på de japanske kunder.

- Vi kan se, at det er noget, vi skal have fokus på hver eneste dag. Der er indtjening på spil – og dermed arbejdspladser, siger Carsten Lehrmann. ■



KØKKENCHEFEN FRA "R"



Slagteriarbejder Johnny Nielsen synes, det er fantastisk med den succes, "R" har fået. Det har været en stor oplevelse at være med i den prisbelønnede film, synes han. Arkivfoto: DC.

AF JAN FØNSS BACH

Filmen "R" med Johnny Nielsen fra DC i Horsens på rollelisten tager filmpriser på stribe. "R" har fået otte priser ved Robert-uddelingen og en Bodil for årets bedste film.

Filmen er optaget i det gamle statsfængsel i Horsens, og en stor del af skuespillerne er amatører. Blandt dem er Johnny Nielsen fra Danish Crown i Horsens.

- Det er helt fantastisk, og jeg ønsker hele holdet bag filmen et kæmpe tillykke. Der var ikke mange penge til at lave filmen for og derfor heller ingen, der havde regnet med, at den ville få så stor succes, siger en glad Johnny Nielsen efter prisregnen over "R".

FRA SLAGTER TIL SKUESPILLER

Til hverdag er Johnny Nielsen servicemand i kam-bryst-afdelingen i Horsens. Men sidste år tog han springet over i filmbranchen, da han fik chancen for at spille en mindre rolle som køkkenchef i "R".

- Det har været en mega-oplevelse, som jeg ikke ville have været foruden, siger Johnny Nielsen, der har

mange sjove anekdoter fra sin tid som filmskuespiller.

Trods en mindre rolle har han blandt andet oplevet at blive genkendt i biografen som køkkenchefen i "R", og under optagelserne mødte han et familiemedlem igen efter flere år uden kontakt.

- Min fætter er tidligere indsat i fængslet og spillede også med i filmen, så det fik vi meget sjov ud af, siger Johnny Nielsen.

SELVHENTER

Johnny Nielsen var nabo til fængslet i Horsens i barndomsårene, men der skulle gå mange år, før han selv så fængslet indefra.

- Som 14-årig kørte jeg købmandsvarer til fængslet, men jeg nåede at blive 55 år, før jeg fandt ud af, hvordan fodboldbanen inde i fængslets gård ser ud. Indtil da havde jeg blot hørt, hvordan fangerne råbte "selvhenter", når bolden blev skudt over muren, fortalte Johnny Nielsen med et smil, da han sidste år var med til casting på filmen. ■



Hans Christian Laigaard overvejer, om han vil tage turen fra hjemmet i Aars til Randers, når Hadsund-afdelingen flytter.

Fabrikschef Jørn Sølvsten viser sine medarbejdere rundt på de 13.000 m², som Tulips tidligere forædlingsfabrik udgør. Per Fisker yderst til højre ser frem til udfordringen.



PÅ RUNDTUR I EN TIDSLØMME

MEDARBEJDERNE FRA HADSUND HAR VÆRET PÅ RUNDVISNING I SDR. BORUP.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

12.23 viser uret. Det gør det alle steder. Tiden er gået i stå på fabrikken i Sdr. Borup ved Randers, men snart skal den i gang igen.

I løbet af en uge har folk fra Hadsund kunnet se den forladte fabrik, som kan blive deres nye arbejdsplads senere i år.

SOM EN FRAFLYTTET LEJLIGHED

Som stedkendt rejseguide viser fabrikschef Jørn Sølvsten rundt i de lange gange, fryserum og omklædningsrum.

- I skal passe på, når I går. Der er både vand og olie på gulvet, forklarer han og peger ned på de rødbrune rustpletter med lommelygten.

Ingen stiller spørgsmål. De 20 tilhørere lytter intenst og forestiller sig, hvordan fabrikshallen skal blive deres arbejdsplads.

- FLYTNINGEN ER EN UDFORDRING, JEG GLÆDER MIG TIL.

Per Fisker, skinkeskærer.

- Væggene oppe hos os er altså pænere, siger en kvinde til sin kollega.

- Det er jo som en pæn lejlighed, som nu er fraflyttet. Den trænger til lidt maling og en kærlig hånd, men så bliver det også godt, forklarer Sølvsten.

UAFKLARET

Mange har endnu ikke besluttet sig

for, om de vil flytte med. En af dem er Hans Christian Laigaard. Han bor i Aars, så det vil betyde en længere køretur for ham.

- Det er sjovt at se stedet og de nye, moderne faciliteter. Men jeg har endnu ikke besluttet mig for, om jeg vil med, siger Hans Christian Laigaard.

For ham afhænger beslutningen af, hvilke aftaler der bliver forhandlet på plads.

- Jeg vil ikke køre helt herved for en slik, siger han.

EN UDFORDRING

Rundturen ender i kantinen, hvor Sølvsten serverer kaffe og muffins.

- Tror I, vi kan lave en ordentlig fabrik herude, spørger Sølvsten.

- Ja, ellers gjorde I det nok ikke, griner flokken.

- Det kan blive godt, brummer et par stykker, mens indtrykkene falder på plads.

NØJES MED KNALLERT

En af optimisterne er Per Fisker. Til daglig arbejder han som skinke-skærer og i pakkeriet.

- Flytningen er en udfordring, jeg glæder mig til at tage op, siger han.

Med flytningen får han otte minutter på arbejde.

- Nu behøver vi ikke have to biler. Jeg tager bare datterens knallert, smiler Per Fisker, mens han går ud mod parkeringspladsen. ■



KLAR - PARAT

OPSKÆRER FINN LERCHENFELDT LØBER MED SIN MESTER OG TILLIDSMAND. **DE TRÆNER TIL DC RUN.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Mens tilmeldingerne til DC Run i Horsens vælter ind, er forberedelserne i fuld gang. Siden 13. januar har Finn Lerchenfeldt trænet i løbeklub med tillidsmand Lars Mose som træner.

- JEG SKAL PASSE PÅ, DER IKKE GÅR FOR MEGET LÆNESTOL I DEN.

Finn Lerchenfeldt, opskærer og nybagt løber.

- Jeg kan ikke løbe mere end fem minutter, før jeg skal holde pause,

men der er fremgang, siger Finn Lerchenfeldt.

FOR MEGET LÆNESTOL

Til løbet søndag 17. april vil Finn Lerchenfeldt to gange rundt om slagteriet. Den korteste distance. For Finn handler løbet ikke om at komme først. Det handler om motion og at have det sjovt.

- Jeg skal passe på, der ikke går for meget lænestol i den, smiler han.

- Jeg gør det for at få motion og være sammen med de andre. Det er hyggeligt socialt samvær, siger Finn Lerchenfeldt.

Han er blevet så bidt af asfalten, at han løber to gange om ugen.

Dagen før løbet fejrer Finn sin 60

års fødselsdag, men det holder ham ikke væk fra DC Run.

- JEG LØBER FOR AT HOLDE VÆGTEN. FOR SUNDHEDENS SKYLD.

Henrik Heegaard, mester og motionist.

- Jeg er jo værten, så jeg skal have overblikket. Men den store oprydning må vente til efter løbet.

KILOENE HOLDES VÆK

En anden, der træner til DC Run, er Henrik Heegaard. Han er mester i opskæringen, og for ham handler det om at holde formen.

- Jeg løber for at holde vægten. For sundhedens skyld. Jeg har tabt næsten 30 kg. Før var det forskellige træningsformer, men nu er det kun løb, siger han.

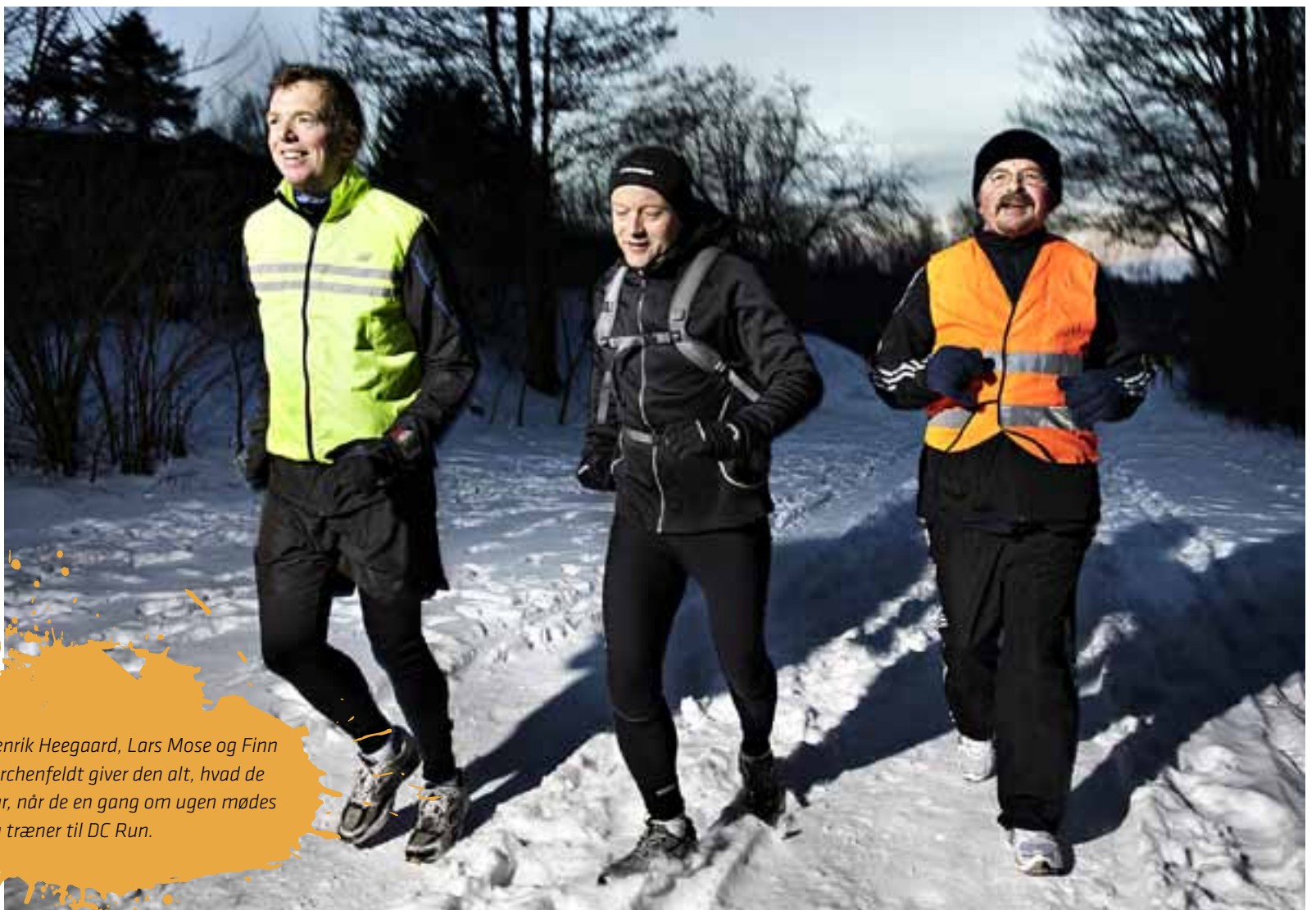
Som flere andre fra Horsens hoppede Henrik Heegaard for tre år siden med på DC Livsstil. Her blev der sat fokus på mad, træning og sundhed. Et fokus, som fik Henrik Heegaards ekstra kilo til at rasle af.

Palmesøndag i april skal han løbe otte runder på under en time. Det er 10,8 km i timen. Men Henrik Heegaard er klar.

- Jeg løber tre gange om ugen, så jeg er klar til løbet.

PLADS TIL ALLE

Løbeklubber er normalt for de



Henrik Heegaard, Lars Mose og Finn Lerchenfeldt giver den alt, hvad de har, når de en gang om ugen mødes og træner til DC Run.

- TRÆN!

Selv om 60 års fødselsdagen nærmer sig, har Finn Lerchenfeldt besluttet at give sig i kast med at løbe, så han kan deltage i DC Run til april.

dygtigste løbere. Men ikke løbeklubben i Horsens. Den er kun for begyndere.

- Vi løber sammen som ligestillede. Her er plads til alle, siger Lars Mose, som står for løbetræningen.

- Det er en sejr at løbe sammen. Man er motiveret, når man føler sig accepteret på det niveau, man er på, siger Finn Lerchenfeldt med et stort smil.

Han håber, han bliver klar til løbet.

- Overskuddet fra løbet går til Dansk Handicapidræt, og det kan jeg godt lide. Hvis man kan hjælpe dem, som har det svært, så skal man gøre det. ■

DC RUN

- Holdes søndag 17. april
- Det foregår rundt om slagteriet i Horsens
- Indtil nu er 170 tilmeldt løbet
- Arrangørerne tror, der bliver 200 løbere i alt
- Du kan tilmelde dig via www.horsensrun.dk
- Den korteste rute er på 2,7 km – den længste er 42 km
- Samtidig er der rundvisning på slagteriet for konen/manden/børnene

FRIDA LØBER MED

Alletiders store krammegris, Frida, er trukket i træningstøjet og er også ved at gøre sig klar til Horsens Run.

- Efter DHL-stafetten i sommers har jeg ikke løbet særlig meget. Det har været så koldt, at min hale krøllede den anden vej. Men nu er jeg ved at træne op og glæder mig øffeligt meget til den 17. april, siger Frida.



VIDSTE DU AT...

TYSKE SLAGTERIER BLIVER STØRRE

- De tyske svineslagterier bliver færre og større, viser årsopgørelsen fra de tyske landboforeninger, DBV
- De tre største slagterierelskaber er Vion, Tönnies og Westfleisch
- Til sammen slagter de 52 procent af alle svin i Tyskland

Kilde: Landbrugsavisen



KORT NYT

FREM GANG FOR TYSKE TÖNNIES

Tysklands største slagteriselskab, Tönnies, oplever fremgang.

Selskabet, der står bag det danske Brørup Slagteri, har slagtet flere svin og øget sin omsætning sidste år.

Regnskabet for 2010 viser, at Tönnies er gået fra en omsætning på 3,9 mia. euro til 4,3 mia. euro eller godt 32 mia. kr.

Den ventes at stige yderligere i år, skriver Landbrugsavisen på baggrund af den tyske avis Neue Westfälische.

Tönnies slagtede sidste år 15,5 mio. svin mod 13,2 mio. året før. Det har givet arbejde til 150 ekstra mand, så selskabet nu har 7.600 medarbejdere.

Også inden for oksekød har Tönnies lanceret planer om at udvide produktionen – fra 50 til 120 ton om dagen, men det har borgerprotester sat en stopper for.



580.000 FÆRRE SVIN

Der bliver fortsat færre svin i Danmark. Bestanden er reduceret med 580.000 svin på et år.

1. januar 2011 var der 12,3 mio. svin i Danmark. Det svarer til fem procent færre end for et år siden.

Tallene stammer fra Danmarks Statistik, der noterer, at nedgangen gælder både søer, smågrise og slagtesvin.

LANDBRUGET TJENER PENGE TIL DANMARK

Eksporten af svinekød og andre fødevarer bidrager med 40 mia. kr. om året til det danske handelsoverskud. Dermed er landbruget den sektor, der bidrager mest til Danmarks indtjening i udlandet.

Det viser en økonomisk redegørelse fra Finansministeriet.

- Redegørelsen viser, at landbruget er en overskudforretning, fordi behovet for import for at skabe eksporten er meget lille, siger Leif Nielsen, cheføkonom i Landbrug & Fødevarer, i dagbladet Børsen.

I 2010 nåede den danske eksport af alle landbrugsvarer op over 65 mia. kr.

SLAGTERI I USA LUKKER

Verdens største svineproducent, amerikanske Smithfield Foods, lukker et af sine slagterier.

Slagteriet i Texhoma, Oklahoma, lukker til marts. Det koster 53 medarbejdere deres job. Slagteriet producerer primært barbecue spareribs, stuvninger og suppe, skriver Effektivt Landbrug med Pig Progress som kilde.

NÆSTEN TOM JOB BANK

97 PROCENT ER KOMMET VIDERE EFTER LUKNING I RØDDING.

AF LISBETH CARØE

Knap et par håndfulde ledige står tilbage i Danish Crowns jobbank i Rødding, der lukker helt ned på fredag.

Det er status fra jobbank-bestyrer Niels-Henrik Sørensen, der kan glæde sig over en høj succesrate. Af de 309 medarbejdere, der var ansat, da lukningen blev bebudet for to år siden, er 97 procent kommet videre.

- Jeg har under 10 aktive tilbage nu, så det er rigtig fint, siger Niels-Henrik Sørensen.

JOB OG KURSER

Den gradvise lukning af afdelingen har betydet, at folk løbende er sivet i stedet for, at 300 slagteri-arbejdere på én gang skulle finde ny beskæftigelse. Det har jævnet vejen, mener jobbank-bestyreren,

selv om han beklager den langtrukne proces.

For første gang i Danish Crowns historie er en afdeling bebudet nedlagt uden en lukkedato, og udviklingen i antallet af slagtesvin sikrede undervejs produktionen i Rødding en forlænget levetid. Afdelingen lukkede endeligt med udgangen af oktober 2010.

HELST ARBEJDE

Nogle af Rødding-folkene har fået job i DC, og andre har skaffet sig arbejde andre steder. En del har taget kurser og uddannelser.

Men nye dagpengeregler om max. 80 procent af dagpengesatsen i uddannelsesyndelse har mindsket lysten til at sidde på skolebænken hos folk, der har været ansat i mindre end fire år, forklarer jobbank-bestyreren.

- Nu kommer foråret, så nu kommer der forhåbentlig mere gang i den, for mange synes, at nu må det være nok med uddannelse. Nu vil de godt have et arbejde, forklarer Niels-Henrik Sørensen.

TILBAGE TIL DC

Selv vil han som 48-årig i gang med at tage kørekort til lastbil-hænger, men han kan også godt finde på at søge ind til Danish Crown igen.

Efter til sammen 28 år i DC og før det Vestjyske Slagterier er Niels-Henrik Sørensen parat til at prøve nyt. Det må gerne være i DC, hvor han føler, at han har fået mulighed for at prøve meget forskelligt gennem årene.

Når jobbanken lukker 11. marts i Rødding, overtager HR-konsulent Lotte Lind Holm arbejdet med at hjælpe de sidste videre. ■

DC TILSLUTTER SIG GLOBAL COMPACT

FÆLLES GRUNDLAG FOR KONCERNEN I ALLE LANDE.

Danish Crown har valgt at tilslutte sig FN's Global Compact, som omfatter en lang række retningslinjer, når det handler om menneskerettigheder, arbejdstagere, organisationsrettigheder og miljø.

- Vi er i dag en international virksomhed med afdelinger og selskaber i lande verden over. Det betyder, at vi i hverdagen møder både kulturelle og juridiske forskelle - men også at vi har mulighed for at gøre brug af erfaringer fra et land til et andet. Tilslutningen af Global

Compact sker for at sikre, at vi har et fælles grundlag, siger koncern-økonomidirektør i Danish Crown Preben Sunke.

SOCIALT ANSVAR

Det fælles grundlag skal opleves som en fællesnævner, og på forskellige områder er der lande, hvor den nationale lovgivning eller traditioner betyder, at forholdene varierer fra de fælles retningslinjer. Her danner Global Compact en god ramme for den videre udvikling af CSR-området i Danish Crown.

CSR - eller Corporate Social Responsibility - står for virksomhedens sociale ansvar.

LÆRE AF FORSKELLE

- Det er klart, at der er forskel på eksempelvis lønforhold, organiseringsgrad, miljøkrav og socialt ansvar fra land til land. Danmark ligger langt fremme på nogle områder - mens vi kan lære noget af andre lande på andre områder. Her har vi glæde af at have kendskab til forholdene i forskellige lande, siger Preben Sunke.

Danish Crown indførte i forbindelse med udarbejdelsen af årsrapporten 09/10 en egentlig CSR-politik for koncernen. Den bruges både som rettesnor og som løftestang i hele koncernen i de kommende år.

Læs mere på www.danishcrown.dk ■



Erik Thomsen er den første lokale tillidsmand i Sdr. Felding. Han er arbejdende tillidsmand, for ved siden af at varetage kollegernes interesser laver han hakkebøffer.

- JEG ER PÅ VALG HVER DAG

FOR FØRSTE
GANG HAR
SDR. FELDING
FÅET EN
LOKAL
TILLIDSMAND.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Han er ikke særlig høj og bliver kaldt "Bette" i kantinen. Men under det rødlige hår og den vestjyske accent gemmer sig en mand med en plan. En plan om god dialog og samarbejde mellem medarbejdere og ledelse.

- Det er et spændende arbejdsområde. Som tillidsmand er man på valg hver dag, så de kan sparke mig ud i morgen, hvis de ikke er tilfredse med mig, siger Erik Thomsen.

Han er tillidsmand for Sdr. Feldings cirka 60 medarbejdere.

DEN FØRSTE

I de første år, efter at afdelingen er genopstået som DC Beefs foræd-

lingsfabrik, har der ikke været en lokal tillidsmand i Sdr. Felding. Men det er der kommet nu.

**- DET ER ET SPÆN-
DENDE ARBEJDS-
OMRÅDE AT VÆRE
TILLIDSMAND.**

*Erik Thomsen,
tillidsmand.*

- Vi havde en fra Skjern som tillidsmand. Men efterhånden som afdelingen er vokset, skulle vi finde en lokal løsning og det blev altså mig, siger Erik Thomsen.

Han har prøvet kræfter med rollen et års tid. En rolle, der kan tage både 10 og 2 timer om ugen.

Når han ikke hjælper kollegaerne eller forhandler lokalaftaler, står han i produktionen og laver hakkebøffer.

"HJÆLP"

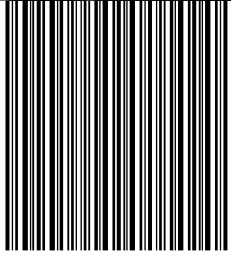
Som ny på posten havde Erik Thomsen mange ting at sætte sig ind i.

- Lige da jeg var startet, kom alle til mig med deres ting, og jeg vidste endnu ikke, hvad jeg skulle gøre. Så der tænkte jeg "hjælp". Men efter et tillidsmandskursus går det bedre nu, siger Erik Thomsen. ■





Maria Grau sørger sammen med de andre i veje-gruppen for at vedligeholde stregkode-maskinen hver eneste dag.



INGEN UNODER MED STREGKODER

VED AT SÆTTE STREGKODER PÅ ALLE JULETRÆER SÅ VED AFDELINGEN I BLANS ALTID NØJAGTIG, HVAD DEN HAR OG HVOR.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Juletræ efter juletræ fyldt med kød tøffer forbi i et nøje tilrettelagt system. Et juletræ drejer til højre, et andet fortsætter ligeud, for de har fået hver deres skæbne - hver deres endestation. Det er stregkoderne øverst på juletræerne, der sørger for, at de når frem til rette sted.

Man kunne kalde stregkoderne juletræernes pas, som følger dem

på rejsen gennem slagteriet i Blans. For ligesom et pas indeholder alle de vigtigste oplysninger om os, når vi rejser på ferie i udlandet, så indeholder stregkoden også alle de vigtigste oplysninger om kødet på juletræet, og hvor det skal hen i afdelingen.

GUIDE ONLINE

Det er der for så vidt ikke så meget nyt i. En veje-brik, som hænger øverst på juletræerne på DC's andre afdelinger, indeholder også alle informationer om juletræerne. Men der, hvor stregkode-projektet i

- MED DET HER SYSTEM ER DET NEMT AT HOLDE STYR PÅ NØJAGTIGT, HVOR MEGET KØD AFDELINGEN HAR PÅ LAGER, OG PRÆCIST, HVOR DET BEFINDER SIG.

Maria Grau,
udvejer i Blans.

Blans for alvor skiller sig ud, er med systemet Guide Online.

- Med det system er det nemlig nemt at holde styr på nøjagtigt, hvor meget kød afdelingen har på lager, og præcist, hvor det befinder sig. Det betyder, at vi ved, hvor der er plads på lageret, og altså hvor vi kan sende juletræerne hen, fortæller Inge Staugaard og Maria Grau.

De er udvejere og har været en del af stregkode-projektet fra begyndelsen.



Stregkode-projektet gik i gang, da det nye slagteri i Blans begyndte produktionen i sensommeren 2008 efter at have rejst sig fra asken. Systemet skulle først gennemtestes, men har nu kørt i drift et års tid.

MANDEN PÅ GULVET ER MED

Lige fra første dag har veje-gruppen været med i projektet. Veje-gruppen er en lille gruppe af udvejere, der kan betegnes som superbrugere af det nye stregkode-system. Altså en gruppe, som ved nøjagtig, hvordan systemet fungerer, og som sørger for at vedligeholde det i hverdagen.

- MAN KAN IKKE LAVE SÅDAN ET PROJEKT, UDEN AT MANDEN PÅ GULVET ER MED.
Inge Staugaard, udvejer i Blans.

- Man kan ikke lave sådan et projekt, uden at manden på gulvet er med. For det er os med begge hænder solidt plantet i arbejdet, som ved, hvad der fungerer, fortæller Inge Staugaard.

ET SMART SYSTEM

Blans er den eneste af DC's afdelinger, der kører med stregkoder på juletræerne. Kun afdelingen i Horsens har et lignende system med mikrochips, som gør mere eller

mindre det samme som stregkoderne. Resten af afdelingerne bruger veje-brikker.

SØGE EFTER ALDER

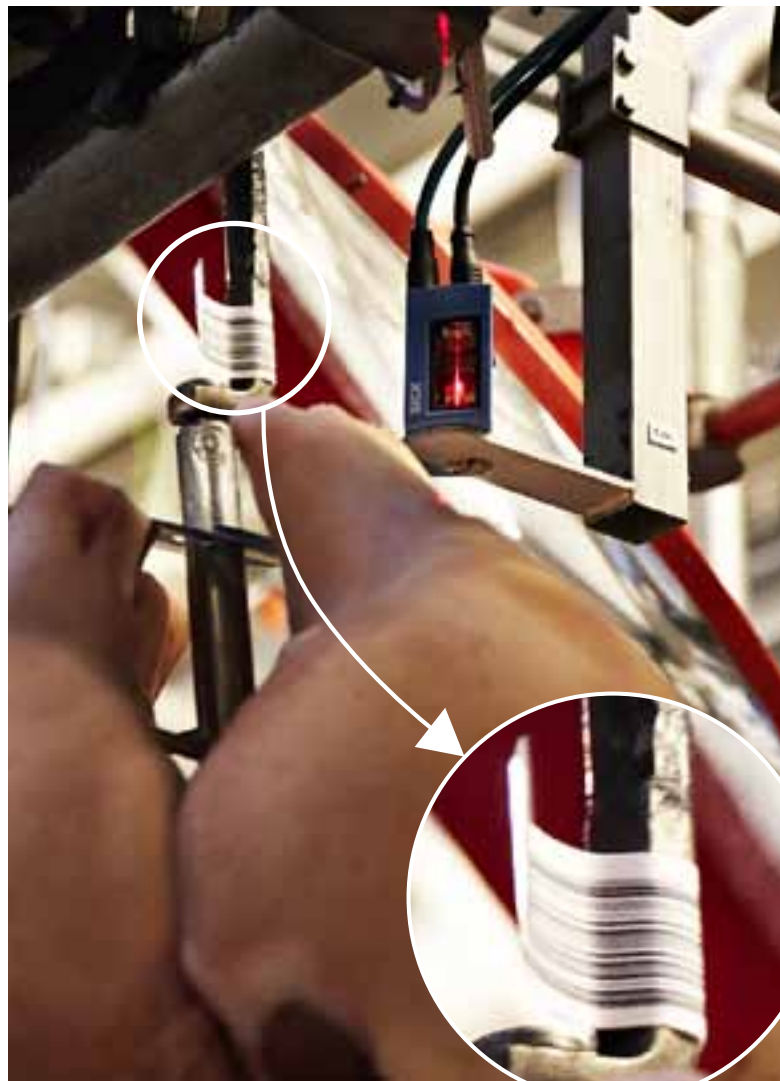
Fordelen med stregkoderne – og mikrochipsene i Horsens – er den store sporbarhed, som de giver. Ikke alene ved man nøjagtig, hvad man har på lager, og hvor det befinder sig. Man kan også søge efter juletræer, der passer på nogle bestemte søgekriterier.

- Gennem Guide Online kan vi for eksempel finde de tungeste juletræer, de ældste eller noget helt tredje. Som det var med veje-brikkerne, kunne vi kun se et samlet lager og måtte så bevæge os rundt og tjekke hvert enkelt træ for eksempelvis alderen, fortæller Inge Staugaard.

PÅ TUR GENNEM SLAGTERIET

Med et lille klunk drejer juletræerne om hjørnet. Et efter et tøffer de frem, og en lille mekanisk hånd lukker sammen om toppen af stangen. Den efterlader et klistermærke med en stregkode, trækker sig tilbage og gør det samme ved næste juletræ.

Træerne tøffer et par meter længere. Her kører de forbi en lille scanner, som læser stregkoden, og først her får de hver sin identitet. Alle oplysninger om kødet på det pågældende træ bliver knyttet til stregkoden. Samtidig får den en melding om, hvor kødet skal bevæge sig hen på lageret.



For at knytte data til stregkoden bliver den scannet, og på den måde ender den lille stregkode med at indeholde al information om kødet på lige netop dette juletræ.

Klonk, klonk. Juletræerne bevæger sig videre mod deres endelige destination. Det gør de via en lang række af scannere – eller id-læsere, som de hedder. De sidder masser af steder på slagteriet. Når juletræerne kører forbi, læser

scannerne stregkoden og sender så træet den rigtige vej.

Lige ud, til venstre, til højre – stregkoden kender vejen. Og endelig. Endelig når juletræet frem til endestationen. ■



Stregkode-maskinen er et stort maskineri, og udvejerne Maria Grau(tv) og Inge Staugaard har i den grad godt styr på den – så godt, at de kaldes for super-brugere.



➤ DC-SOMMERHUSE HITTER

196 DC-medarbejdere har i år lagt billet ind på en af feriefondens boliger. Det er et pænt stykke over sidste år, da 133 havde søgt.

Årets hit er Nolineparken i København, hvor alene 55 medarbejdere har søgt. Derudover er sommerhusene i Marielyst og på Samsø meget eftertragtede.

- Der har især været efterspørgsel efter ferieboliger i uge 29, 30 og 31, fortæller Karina Pultz Jørgensen fra HR-afdelingen.

HR-afdelingen har trukket lod blandt de mange ansøgninger, og de heldige har fået besked. På Krone Net finder du et opdateret udlejningsskema, så du kan få overblik over ledige tider. ■



Feriehusene i blandt andet Marielyst er populære i år.

➤ DANSKERNE ELSKER RODFRUGTER

En ny rodfrugtsuppe fra Mou er på rekordtid blevet et stort hit hos de danske forbrugere. Suppen har solgt mere end dobbelt så godt, som Tulip havde forventet.

Det har overrasket Morten Christensen, som er Sub Category Manager.

- Jeg synes selvfølgelig, at det er en rigtig god suppe, men jeg er positivt overrasket over det flotte salg. Derfor er jeg heller ikke i tvivl om, at rodfrugtsuppen er kommet for at blive, siger Morten Christensen.

Han er glad for, at Tulip er med til at få de oversete knolde tilbage på menuen.

- Den nye rodfrugtsuppe er baseret på klassiske danske rodfrugter som kartoffel, persillerod og kålrabi, som måske er blevet lidt glemt i det moderne danske køkken, siger Morten Christensen.

Han er ikke i tvivl om, at rodfrugtsuppen også næste suppesæson er at finde på butikshylderne. ■



Danskerne er vilde med Mous rodfrugtsuppe.

DC'ER PÅ JOB

JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE TAPPER BLOD, ANDRE LØSER IT-PROBLEMER ELLER NOGET HELT TREDJE.

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

DENNE GANG HAR KROGEN FAT I CAMILLA OLESEN, HVIS JOB ER AT GØRE DIG GLAD, NÅR DU BESØGER KANTINEN.

ALLE FÅR ET SMIL

**SOM KANTINEANSVARLIG
GØR CAMILLA OLESEN
ALT FOR, AT PAUSEN I
KANTINEN BLIVER DAGENS
BEDSTE OPLEVELSE.**

AF ANNE-METTE GYLDELØV

FOTO CLAUS PETERSEN

Når medarbejderne i Horsens med rumlende maver søger mod kantine, møder de ikke bare et stort udvalg af lækker mad, men også en smilende Camilla Olesen. Hun tager imod ved maden.

- Mangler du noget, spørger hun en mand, der kigger på buffetens udvalg af smørrebrød, boller med fyld og salatbar.

Manden smiler og siger, han ikke kan finde den dressing, han elsker. Camilla Olesen går ind bag kantine-disken, og inden manden får sat sig, har han fået yndlingsdressingen.

- Det gælder om at give folk en god oplevelse, siger Camilla Olesen.

SERVICE PÅ HØJT NIVEAU

Efter at have været tjener i 18 år



Camilla Olesen går meget op i, at gæsterne i kantinen har det så godt som muligt.

begyndte Camilla Olesen for halvandet år siden som kantineansvarlig i Horsens. Hun laver ikke mad, for hendes opgave er at gøre gæsterne glade.

- JEG GØR, HVAD JEG KAN FOR AT FÅ FOLK I BEDRE HUMØR.

Camilla Olesen, kantineansvarlig.

- Jeg vil skabe noget service, som folk ikke forventer. Hvis man får mere, end man forventer, så er det en god service, siger Camilla Olesen.

For hende er god service ikke bare at finde dressing, men også at smile og tale med folk på kryds og tværs om alt fra prisen på varer, ferier, koner og børn.

- Jeg gør, hvad jeg kan for at få folk i bedre humør, hvis de er triste. Med et smil og en kæk bemærkning kan man komme langt. Jeg laver noget fis og ballade med folk. Det kan de godt lide, smiler hun.

INGEN DÅRLIGE DAGE

Ved at snakke med alle om alt mellem himmel og jord har Camilla Olesen fået et meget nært forhold til kollegaerne i andre afdelinger. Hun er ikke bare "hende kantinedamen".

- Når man mødes på gangen, så hilser man. Det er et godt sted at arbejde. Jeg har lyst til at komme på arbejde hver dag, siger Camilla Olesen.

Kun hvis det hele går galt, kan humøret falde en smule.

- Det er en træls dag, hvis jeg glemmer at rydde af inden et nyt møde, eller der er tre syge, så jeg

skal løbe ekstra stærkt. Det er ikke sjovt at føle, man er et halvt skridt bagefter hele dagen. Men det sker heldigvis sjældent.

20.000 SKRIDT OM DAGEN

I dag er der gang i den. I mødelokalet skal et selskab have morgenmad, frugt og frokost-buffet. Det skal Camilla Olesen gøre klar, stille frem og rydde væk igen. På to timer. Det samme skal hun gøre i funktionærernes kantine, som er hendes base.

- JEG HAR LYST TIL AT KOMME PÅ ARBEJDE HVER DAG.

Camilla Olesen, kantineansvarlig.

- Der er travlt i dag. Men jeg har det bedst med at røre mig, og at der hele tiden sker noget, siger hun.

Og der sker noget, når Camilla Olesen er på job. På en arbejdsdag går hun nemt 15-20.000 skridt og slider to par sko op om året.

- Jeg kan godt lide det, jeg gør. Jeg kan godt lide at servicere folk, siger hun.

Imens bliver lagkagefade og tallerkner taget af bordet i konferencerummet. Manden, der holdt møde, siger tak for dejlig mad og god service. Camilla Olesen smiler stort. ■



INGEN NY AKTIVITET I RØDDING

Der har i de seneste uger været skriverier i medierne om Danish Crowns afdeling i Rødding, der blev lukket i oktober sidste år. Her har man kunnet læse flere interessante udlægninger af planer for stedet.

Det er rigtigt, at Danish Crown på et tidspunkt fik en henvendelse fra en gruppe initiativtagere, som var interesseret i at udføre opgaver for DC på afdelingen i Rødding under forudsætning af, at der var en fornuftig økonomi i det for alle parter. Af flere årsager – blandt andet økonomien – er projektet skrinlagt.

DC har i dag udbeningsaktiviteter i en række forskellige lande og oplever blandt andet en stigende efterspørgsel fra Korea. Det er disse muligheder, DC langsigtet vil forfølge, da opgaverne kan løses både i Tyskland og Danmark.

- Det betyder dog ikke for nærværende, at der bliver tale om nye ansættelser i Tyskland, forklarer administrerende direktør Kjeld Johannesen. ■



Det krævede både kran og rå muskelkraft, da Danish Crown Fleisch skulle gå over til DC's IT-systemer. Foto: Henrik Lentz Kristensen.

TUNGT SKYTS

AF JAN FØNSS BACH

Moderne IT-udstyr fylder normalt ikke meget, men nogle gange er det alligevel nødvendigt med både kran og rå muskelkraft for at få nyt udstyr på plads.

Det var tilfældet, da der skulle installeres nyt IT-udstyr på Danish Crowns nye tyske afdeling, Danish Crown Fleisch i Essen ved Oldenburg.

Her var tre elektrikere og en stor kran hentet ind for blandt andet at

få et stort batteri og flere skabe til et af afdelingens nye server-rum installeret.

FIRE KM KABEL

- Vi er i fuld gang med at gøre klar til at få afdelingen over på DC's systemer. Lige nu arbejder vi på at bygge netværkets infrastruktur op. Der er trukket 3,8 km fiberkabel, og vi er nu ved at montere udstyr i to nye server-rum, fortæller Henrik Lentz Kristensen.

Han er IT-projektleder på arbejdet i Essen og arbejder sammen med

kolleger fra andre tyske afdelinger og eksterne håndværkere lige nu på højtryk for at få afdelingen klar til at gå over på DC's systemer.

- Vi mødes hver morgen kl. 6 og spiser morgenmad sammen og arbejder til kl. 19, hvor den står på fælles aftensmad. Vi skal være klar til at montere det sidste udstyr til infrastruktur i uge 12. Det er en stram plan, men vi holder den, som det ser ud her og nu, siger Henrik Lentz Kristensen. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

EVENTYR-PAR SKAL GIFTES ALLIGEVEL

SØNDERJYDER VANDT IKKE KONKURRENCE, MEN TAKKER ALLE FOR FLOT OPBAKNING.

AF LISBETH CARØE

- Vi skal giftes alligevel, forsikrer Johnny Nissen.

- Det er lidt trist, vi ikke vandt. Men det var jo en konkurrence, og så kan man ikke vinde hver gang, tilføjer han.

Den kommende brudgom er efterkontrol-medarbejder på slagtegangen i Blans. Sammen med sin udkårne, Mette Teill Hansen, var han et af 15 par, der var tilbage i finalen i den sønderjyske lokalradio Skalas konkurrence om at vinde et eventyrligt bryllup på Hindsgavl Slot for 60 gæster. Med alt betalt.

430.000 STEMME

Det krævede en masse stemmer, og derfor var Johnny Nissen for nogle uger siden ude og bede om

opbakning fra alle DC'ere via informations-skærmene på fabrikkerne og KroneNet.

- Jeg ved ikke, hvor mange stemmer vi fik. Men jeg kan forstå, at vinderparret fik 118.000 stemmer ud af de 430.000, der blev afgivet i alt. Det er jo helt vildt. Sidste år fik vinderparret 10.000 stemmer, fortæller Johnny Nissen.

- TUSIND TAK TIL ALLE, DER STEMTE PÅ OS.

Johnny Nissen, snart brudgom.

- Jeg vil gerne sige tusind tak til alle dem, der var inde og stemte på os. Vi har fået en flot opbakning, og det har vi sat stor pris på, siger han.

BRYLLUP I OKTOBER

Brylluppet skal stå til oktober, men datoen er endnu ikke fastlagt. Brudeparret vil på bryllupsrejse til Maldiverne, og det skal passe med, at regntiden dér er overstået.

Og en god fest skal der også nok blive, lover Johnny Nissen, selv om det ikke bliver et slotsbryllup. Nu skal de jo betale af egen lomme.

Parret mødte hinanden til ring-riderfest i Gråsten for snart tre år siden, og Johnny friede til sin Mette under en ferie i Dubai i december. Så brylluppet var bestemt, inden muligheden for at gøre det lidt mere eventyrligt opstod. ■

Johnny Nissen og Mette Teill Hansen siger ja til hinanden, selv om de ikke vandt et eventyrligt bryllup med alt betalt. Foto: Privat.



PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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





GRIS I BETON, SLIK OG MEDICIN

Størstedelen af en gris går til at producere fødevarer som flæskesteg, fars og koteletter. Men en gris kan ende mange andre steder end på middagsbordet.

Grisens dele kan bruges til meget forskellige formål, og nogle af dem er nok overraskende for de fleste.

Her kan du se nogle af de ting, hvori der indgår gris:

- beton
- asfalt
- pensler
- maling
- tyggegummi
- porcelænskopper
- togbremser
- aluminium
- biodiesel
- paintballkugler
- blodfortyndende medicin

Kilde: Magasinet
Food & Culture.

MÆND VIL HAVE KØD PÅ BORDET

Mænd, som ikke spiser kød, bliver opfattet som mindre maskuline, viser en canadisk undersøgelse.

I undersøgelsen fra Vancouver blev mænd og kvinder sat til at angive karaktertræk hos opdigtede studiekammerater ud fra deres kost.

Undersøgelsen viste, at de fiktive personer med en vegetarisk kost blev opfattet som mere dydige og moralske.

Men det viste sig også, at mænd, som ikke spiste kød, blev opfattet som værende mindre maskuline end kødspisende mænd.

ÆLDGAMMELT IDEAL

Den opfattelse blev delt af både kvinder, mænd og andre vegetarer. Det skriver magasinet Food & Culture.

Forsker ved Aarhus Universitet, Karen Klitgaard Povlsen, mener, at roden til mændenes kødbesættelse skal findes i et fundamentalt og gammelt ur-ideal.

- Så langt, som vi kan se tilbage i kulturhistorien, har det været kvindeligt at spise lyst, sødt og grønt og maskulint at spise salt, mørkt og kød. Kød er altid blevet forbundet med magt, rigdom og maskulinitet, og det gør sig altså stadig gældende i dag.

Karen Klitgaard har selv oplevet problemstillingen med mænds kødmani. Hun har for nylig gennemført projektet 'Cool Snack' for Aarhus Universitet sammen med en gruppe ph.d. studerende. De undersøgte en 4. og en 9. klasses forhold til mad.

- Det var nærmest rystende at se, hvor fascinerede drengene var af kød. De blev bedt om at lave en planche med mad og kom tilbage med et papir kun med røde bøffer og flæskesteg. Pigerne derimod var alle meget glade for at lave noget med kage og søde sager, siger Karen Klitgaard Povlsen til Food & Culture. ■



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown havde 15.000 medarbejdere i Danmark og 10.000 i udlandet for fem år siden
- Nu er der 9.000 medarbejdere i Danmark og 14.000 i udlandet
- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteri-branchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn for eksempel skjern
- Og derefter dctime som password

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



JUBILARER

MARTS/APRIL

BLANS

17. marts 2011

25 års jubilæum

Henning Sørensen

Pakkeri, daghold

17. marts 2011

25 års jubilæum

Ole Nørgaard Carlsen

Fabrikschef

24. marts 2011

25 års jubilæum

Torben Rasmussen

Pakkeri, daghold

HERNING SD

17. marts 2011

25 års jubilæum

Kurt Poulsen Morgen

Skærestue

1. april 2011

35 års jubilæum

Leo Ladefoged

Driftsleder

HERNING OD

15. marts 2011

45 års jubilæum

Karl Peter Holm Olesen

Administration

HORSENS

8. marts

35 års jubilæum

Arne Sørensen

Flex-linjen

7. april 2011

25 års jubilæum

Karsten Rasmussen

Slagtegang

7. april 2011

25 års jubilæum

Hans Jørn Rohde

Udbening

RINGSTED

1. april 2011

25 års jubilæum

Edith Thomsen

DC Ejerservice

3. april 2011

25 års jubilæum

Anders Ole Jacobsen

Teknisk afdeling

RØNNE

2. april 2011

25 års jubilæum

Morten Lindquist

Pakkeri

SÆBY

1. april 2011

25 års jubilæum

Frank Graff

Opskæring, daghold



SpiseKrogen



FYLDT MØRBRAD I PARMAFRAKKE

Kalenderen siger foråret, men det er stadig tid for overtøj – også kulinarisk. Her er en opskrift på fyldt mørbrad i parmafrakke.

Den rækker til fire personer, og hvis forslaget om ristet rugbrød som tilbehør ikke bekommer dig vel, kan du lade dig inspirere af opskrifterne på www.danishcrown.dk. Her er mere end 600 opskrifter at vælge imellem.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1 stor afpudset svinemørbrad, ca. 500 g
salt og peber
ca. 75 g lufttørret skinke i skiver, f.eks. parmaskinke
1 løg

FYLD

12 tørrede abrikoser
25 g valnødder
1 spsk honning

SALAT

1 hjertesalat
4 tørrede abrikoser
2 appelsiner
1 moden pære
1 lille salatløg
40 g valnødder
100-125 g rucola

DRESSING

1 appelsin
1 tsk olie

SÅDAN GØR DU

Fjern sølvsenen på mørbraden, hvis ikke den er fjernet. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Giv mørbraden et snit på langs halvt igennem kødet. Krydr kødet med salt og peber.

Hak abrikoser, valnødder og honning i en hurtighakker. Læg skinkeskiverne på langs, så de overlapper en smule. Læg fyldet i snittet i mørbraden og luk kødet sammen. Læg mørbraden nederst på skinkeskiverne og rul skiverne stramt om kødet.

Skær løget i tynde ringe og læg dem i et ovnfast fad. Læg mørbraden – med samlingen nedad – oven på løgene. Sæt kødet i en kold ovn. Tænd ovnen på 160 grader og steg kødet i ca. 35 minutter. Hvis du bruger stegetermometer, skal centrumtemperaturen i kødet være 65-70 grader.

Bræk bladene af hjertesalaten. Skær abrikoserne i strimler. Skær enderne af appelsinerne. Skær skallen og den hvide hinde af med en skarp kniv. Skær appelsinfileterne ud med en skarp kniv. Gør det over en skål, så saften bliver opsamlet. Skær pæren i tynde både. Halver løget og snit det fint. Hak nødderne groft. Rør appelsinsaft, olie, salt og peber sammen og vend dressing i salaten. Rist evt. rugbrødet.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Grace Biilmann.





REALITY-TJEK

Det går godt i Danish Crown. På en lang række områder ser tingene fornuftige ud, og det skal vi glæde os over – og være stolte af.

Siden sommeren sidste år har vi oplevet, at stadig flere landmænd vælger at levere deres dyr til Danish Crown. Flere dyr betyder flere arbejdspladser, og hen over sommeren sidste år ansatte vi 400 nye kolleger efter lang tid med nedskæringer og afskedigelser. For nylig kunne vi fortælle, at vi ansætter 150 nye kolleger.

Afregningen til landmændene er konkurrencedygtig, så vi er attraktive.

Og al den medgang frister selvfølgelig.

Man bliver fristet til at tro, at den nye konkurrencedygtighed kan holde sig selv kørende. At nu, hvor fremgang igen er etableret, så bliver det sikkert ved sådan, og så behøver vi ikke længere fokusere på omkostninger og udflytning af arbejdspladser – og bekymre os om leverancen af råvarer. Måske glemmer man endda, hvad det var, der skabte udfordringerne. At der kun produceres slagtesvin i Danmark, hvis det økonomisk hænger sammen for dem, der producerer svinene.

Men det er i bedste fald naivt – i værste fald dumt.

Så sent som i sidste uge kunne man – igen – læse i landets aviser, at landbruget har det svært økonomisk. At der endda er banker, der gerne vil af med landmændene som kunder, fordi der er meget gæld.

Derfor er jeg nødt til at minde om, at fokus på omkostningerne i den danske produktion aldrig holder op. At også de internationale konkurrenter hele tiden bliver mere effektive og dygtigere, og at det derfor er en branche i stadig bevægelse. Vi har fået flere kolleger i udlandet – og vi har fået udenlandske kolleger i Danmark.

Med DC Future satte vi os et præcist mål fordelt på ni punkter. Vi lagde en massiv indsats for dagen – og i første omgang er vi lykkedes.

Men når det handler om lønomkostninger, er målet ikke nået – det ved jeg, og det ved I. Og det er ikke for sjov, at vi har lovet ejerne, at målet nås.

Målene blev defineret på baggrund af meget præcise analyser. Det var ikke bare tal, vi slyngede ud, det var ikke bare gætværk. Det var baseret på meget indgående kendskab til

branchens udfordringer – både nu og på længere sigt.

Så når jeg nu kan læse i et andet blad, at medarbejderne ikke vil være med til at se på omkostningerne længere – eller at man lidt uvidende får givet udtryk for, at efterårets gode regnskabsresultat betyder, at vi roligt kan spænde livremmen ud, så har jeg lov til at håbe, at der er tale om misforståelser.

Ellers har vi tilsyneladende ikke været klare nok i mælet.

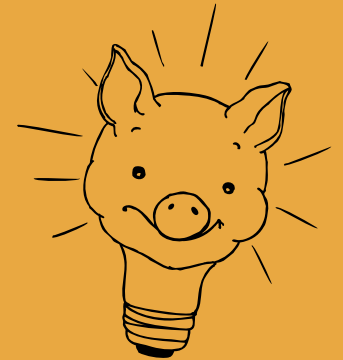
Allerede nu er der fuld gang i prognosearbejdet, og den situation, der er lige nu, er ikke den, vi ser tegn på i anden halvdel af 2011.

Med de høje foderpriser lige nu er der risiko for, at der igen forsvinder slagtesvin fra produktionen i Danmark – og så forsvinder der arbejdspladser. Det eneste, vi i fællesskab kan gøre i den forbindelse, er at skabe en produktion, der giver så høj en afregning til landmændene, at de kan blive ved med at producere svin. Kun på den måde bliver der ved med at være arbejdspladser i Danmark.

Hilsen
KJELD

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

3. marts 2011

OPLAG 5.000 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
Gyldenløv
Laursen**
journalist-
praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers