

FRA DRINKS TIL KØD

S6-7

VEJEN VANDT

S2-3




krøgen

AUGUST 06-2011

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

VÆKST I FREMTIDEN

Danish Crown skal udvikle sig og vokse, så vi kan være blandt de tre største kødforædlingsvirksomheder i Europa. Derfor skal DC skaffe kapital udefra, mener formanden for bestyrelsen, Niels Mikkelsen.

SIDE 12-13

BØF SALOON ET HIT

For første gang stillede DC Beef op med sin nye Bøf Saloon på Smukfesten i Skanderborg. Festivalgæsterne fik hurtigt smag for de lækre burgere med i alt et ton oksekød i, mens tyren Ferdinand holdt humøret højt i regnen.



SIDE 10-11

DC TJEK IGEN

Så er det tid til næste omgang DC Tjek, hvor 8.500 medarbejdere og ledere kan komme med deres mening om arbejdspladsen, afdelingen og virksomheden.

DC TJEK

SIDE 20

Leder: Det handler om mad.

FORSIDE + SIDE 6-7

Murat Tepeci har ændret sin tilværelse radikalt. Fra tjener i Tyrkiet til udbener i Danmark. Han arbejder stenhårdt på at gøre en forskel for andre – og lære det svære danske sprog.

Forsidefoto: Morten Fauerby.



DANISH CROWN

HER ER DEN PRESSE-
MEDDELELSE, DANISH
CROWN SENDTE UD
ONSDAG 17. AUGUST

TÆTTERE PÅ NYT KREATURSLAGTERI

VEJEN KOMMUNE UDSET SOM HJEMSTED, HVIS ET NYT SLAGTERI SKAL BYGGES.

Det bliver Holsted i Vejen Kommune, der kommer til at lægge grund til, hvis Danish Crowns bestyrelse træffer den endelige beslutning om at etablere et nyt kreaturslagteri Danmark.

Efter måneders omfattende analyse har Danish Crown nu lagt sig fast på den geografiske placering af et eventuelt nyt kreaturslagteri.

300 DANSKE JOB

- Det har været meget positivt at opleve den store interesse fra kommuner over hele landet, og derfor har vi også været grundige i vores overvejelser.

- Men der er rigtig mange faktorer, der spiller ind i sådan et regnestykke, og analyserne peger på,

at Vejen er det bedste bud, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

Der er tale om en investering på godt en halv mia. kr. i danske industriarbejdspladser, og undervejs i processen, som blev skudt i gang i marts i år, har mange kommuner budt sig til at for at sikre de 300 arbejdspladser, der kan blive tale om.

Men ikke kun grund og beliggenhed er vigtige – også økonomi i indtransport, spildevandsbehandling og en lang række andre ting er blevet vurderet nøje.

- Danish Crowns beslutning om at placere et moderne kreaturslagteri i Vejen Kommune er en sejr for hele regionen. Når så stor en virksomhed vælger at placere sig i

Danmarks strategiske kryds, vil det smitte positivt af mange steder. Det viser, at vores kommune er værd at investere i, og at vi også rummer de store virksomheder, siger borgmester i Vejen Kommune Egon Fræhr (V).

DC RØDDING SOLGT

Sideløbende med forhandlingerne har Vejen Kommune fået mulighed for at erhverve grunden i Rødding, hvor Danish Crown tidligere havde en opskæringsafdeling.

Danish Crowns bestyrelse forventes at træffe den endelige beslutning om, hvorvidt Danmark skal have et nyt kreaturslagteri i løbet af foråret 2012. Det er blandt andet afgørende for den endelige afgørelse, at der kan etableres en konkurrencedygtig omkostningsstruktur. ■

TILBUD OM JOB TIL ALLE

DANISH CROWNS SOCIALPLAN TRÆDER TIL OG HJÆLPER DEM, DER IKKE VIL MED TIL VEJEN.

AF LISBETH CARØE

- Jeg har sagt fra begyndelsen, at vi tilbyder job til alle de produktionsmedarbejdere, der ønsker at komme med til det nye slagteri. Det gælder selvfølgelig fortsat, slår direktør i Danish Crown Beef Lorenz Hansen fast.

Han erkender i samme åndedrag, at umiddelbart passer tallene ikke sammen. Det forventes, at det nye kreaturslagteri i Vejen vil få brug for 300 medarbejdere, og i dag har 363 medarbejdere - 346 produktionsmedarbejdere og 17 håndværkere - deres gang på de berørte afdelinger i Tønder, Holstebro, Skjern og Fårvang.

- Med afstande på op til 100 km er det jo nok ikke alle, der vælger at følge med, men dem står vi klar

til at hjælpe, forsikrer DC Beef-direktøren.

- Som altid ved en virksomhedslukning sætter vi Danish Crowns velkendte socialplan i gang. På hver afdeling bliver der etableret en jobbank, hvor vi ansætter en bestyrer. Han skal hjælpe med at finde ud af, hvad hver enkelt medarbejder kunne tænke sig fremover, ligesom han skal se på, hvilke muligheder der er for kurser eller anden uddannelse, og bistå med jobsøgning. Helt som vi plejer, understreger han.

TÆT PÅ HUSUM

Lorenz Hansen forklarer, at beliggenheden i Vejen Kommune - helt præcist i Holsted - er valgt med omhu. En af de faktorer, der har

spillet ind, er, at det nye kreaturslagteri får gode muligheder for et tæt samarbejde med DC's afdeling i Husum lige syd for grænsen.

- Så kan vi slagte kreaturerne i Danmark tæt på deres levested, så vi undgår lange transport, og vi kan nemt køre råvarerne til videre forarbejdning i Tyskland. Det er sådan i dag, at de udenlandske arbejdspladser er forudsætningen for de danske arbejdspladser, vi har, forklarer han.

Planerne om at bygge et topmoderne kreaturslagteri er gjort mulig som følge af den fremgang, DC Beef oplever med god tilgang af kreaturer, stigende andel af oksekøds-markedet i Danmark og overskud på bundlinjen. ■



Direktør Lorenz Hansen forsikrer, at DC Beef vil hjælpe de medarbejdere, der ikke ønsker at flytte med til Vejen. Foto: DC.

FOR LANGT VÆK MEDARBEJDERE I HOLSTEBRO HAR SVÆRT VED AT SE SIG SELV KØRE TIL VEJEN.

AF LISBETH CARØE

Det er en skidt situation, synes tillidsmand Per Lund Nielsen fra kreaturslagteriet i Holstebro. Med Vejen som den foretrukne placering af det eventuelt nye storslagteri bliver der meget langt for ham og hans kolleger. For langt, tror han.

- Mange af mine kolleger bor nord for Holstebro, blandt andet på Mors og i Thy. Selv bor jeg i Vinderup og får 132 kilometer på arbejde, så jeg ville få to timers kørsel hver vej. Så jeg ser lidt sort på det, siger Per Lund Nielsen.

Han tvivler på, at ret mange vil være interesserede i at flytte med til Vejen. Måske de seks-syv polske medarbejdere vil, men ellers vil det nok være begrænset.

- Mine kolleger er ikke særlig begejstret, konstaterer han.

FOLK SØGER VÆK

Han fortæller, at folk er begyndt at søge væk, og at den første holder på fredag. Han forudser, at det kan blive svært at opretholde den fulde

produktion til det sidste. Og at det også kan gøre sig gældende for andre afdelinger.

Så Per Lund Nielsen er klar til at gå ind i at oprette en jobbank, sådan som Danish Crown altid gør ved virksomhedslukninger og forsøge at hjælpe kollegerne videre. Hvis altså det ender med, at det nye kreaturslagteri bliver til noget.

- Det er jo ikke bevilget endnu, bemærker han. ■



Tillidsmand Per Lund Nielsen tvivler på, at ret mange ser det nye kreaturslagteri som en reel mulighed for dem. Fra Holstebro til Vejen er der 110 kilometer. Foto: DC.



- VI SKAL SIKRE FREMTIDEN FOR DANISH CROWN

KREDSMØDERNE DENNE SOMMER FOR DC'S EJERE HANDLEDE OVERORDNET OM ÉN TING. SKAL DER SIDDE ANDRE MED VED BORDET I DANISH CROWN?

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Efter syv sommerkredsmøder rundt om i landet kan bestyrelsesformand i Danish Crown, Niels Mikkelsen, konstatere følgende: andelshaverne er dybt optagede af spørgsmålet om at udvikle selskabet. Men også ærgerlige over, at de ikke selv har de fornødne kræfter til at føre Danish Crown op i superligaen blandt Europas fødevarerproducenter.

- Danish Crown og dansk svineproduktion befinder sig i en periode med historiske udfordringer, hvor kun den skarpeste og mest konkurrencedygtige har en fremtid. Virkeligheden er sådan i dag, at den, der ikke udvikler sig, går tilbage, siger Niels Mikkelsen.

- VIRKELIGHEDEN ER SÅDAN I DAG, AT DEN, DER IKKE UDVIKLER SIG, GÅR TILBAGE.

Niels Mikkelsen, bestyrelsesformand.

Han peger på, at i de seneste år er en stadig større del af omsætningen og overskuddet skabt i udlandet, som dermed bidrager helt afgørende til Danish Crowns konkurrencedygtighed.

BLANDT DE TRE STØRSTE

Men også her er konkurrencen behård. I disse år foregår der en konsolidering, der går i retning af få, men meget store spillere på

det europæiske kontinent. Det er bestyrelsen og direktionens klare opfattelse, at Danish Crown skal ende op med at stå tilbage blandt de tre største kødforædlings-virksomheder i Europa.

- Vores erfaring siger os, at vi skal være blandt de største på de markeder, vi sælger på, for at tjene tilstrækkeligt. Derfor er der heller ingen tvivl i mit sind om, at Danish Crown i de kommende år skal vokse ganske betragteligt for at sikre en givtig forretning i fremtiden, siger Niels Mikkelsen.

TRE VEJE TIL KAPITAL

Men udvikling koster penge - mange penge. Derfor står Danish Crown i dag med den meget klare udfordring at skaffe den rette mængde kapital til den rigtige pris.

Kapitalen kan i hovedtræk skaffes på tre måder:

- større egenkapital, det vil sige, at det er andelshaverne, der skal lægge ud
- mere lånekapital, for eksempel et obligationslån
- salg af aktier, det vil sige, at en procentdel af Danish Crown sælges til eksterne aktionærer.

Men ifølge Niels Mikkelsen er de to første muligheder ikke tilstrækkelige. Andelshaverne har ikke økonomiske kræfter nok efter en række svære år og senest en finanskrisen til både at udvikle deres eget landbrug og samtidig stille nok egenkapital til rådighed for Danish Crowns fremtidige vækst.

Traditionen i Danish Crown har været og er fortsat, at så mange penge som muligt skal betales ud til andelshaverne, og at DC kun beholder, hvad der er helt nødvendigt for virksomhedens konsolidering.

PENGE UDEFRA

Det betyder, at de kommende års vækst ikke alene kan finansieres ved øget lånekapital, men at der også er et behov for at øge egenkapitalen for at have en fornuftig balance mellem egenkapital og lånekapital.

- DANISH CROWN SKAL VOKSE GANSKE BETRAGTELT FOR AT SIKRE EN GIVTIG FORRETNING I FREMTIDEN.

Niels Mikkelsen, bestyrelsesformand.

Det er derfor diskussionen går på, om de nuværende andelshavere alene skal bære den kommende vækst, eller om det vil være rigtigt at lade andre investorer komme med den del af egenkapitalen, der skal danne underlag for de kommende års vækst.

STILSTAND DU'R IKKE

Flere deltagere til sommerkredsmøderne stillede spørgsmålet, om ikke Danish Crown i en årrække kunne beholde den nuværende størrelse og i stedet bruge kræfterne på at konsolidere sig. På den



Formand for Danish Crowns bestyrelse Niels Mikkelsen forstår godt, at andelshaverne er ærgerlige og lidt triste over, at de ikke selv har de økonomiske muskler til at løfte virksomheden op i superligaen af fødevarerproducenter i Europa. Foto: Claus Petersen.

måde kunne man undgå at afgive indflydelse i selskabet til eksterne aktionærer.

- Men heller ikke den løsning er efter min bedste overbevisning farbar, siger Niels Mikkelsen.

Han understreger, at det netop i disse år drejer sig om at være oppe på tærerne.

- DET BLIVER MÅSKE DEN VIGTIGSTE BESLUTNING I SELSKABETS 125-ÅRIGE HISTORIE.

Niels Mikkelsen, bestyrelsesformand.

- Hvis Danish Crown i nogle år hviler på laurbærene, så giver vi plads til vores europæiske konkurrenter. For et selskab af vores type vil stilstand på sigt undergrave vores konkurrence-evne. Derimod vil vækst gøre det præcis modsatte - nemlig styrke konkurrence-kraften og dermed noteringen, understreger han.

KRÆFTERNE MANGLER

Formanden beretter om, at mange landmænd overfor ham giver udtryk for en vis ærgrelse og egentlig også tristhed over, at de tilsyneladende ikke længere har kræfterne til selv at føre Danish Crown sikkert ind i fremtiden.

- Jeg forstår godt følelsen. Danish Crown fylder næste år 125 år, og i alle årene har andelshaverne ejet 100 procent af selskabet. Men udviklingen kræver af os, at vi inden for det næste år skal tage stilling til, hvordan Danish Crown skaffer kapital til fortsat udvikling. Det bliver måske den vigtigste beslutning i selskabets 125-årige historie. ■



EN VERDEN TIL



Murat Tepeci har skiftet 14-timers arbejdsdage i strandkanten ud med udbening i Horsens, hvor han er glad for både arbejdet og kollegerne.

MURAT TEPECI HAR SKIFTET SERVERINGS-BAKKEN PÅ EN STRAND I TYRKIET UD MED EN KNIV I DANMARK. HAN DRØMMER OM AT GØRE EN FORSKEL.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO MORTEN FAUERBY

- For Søren Jørgen, der er sket meget i mit liv på kort tid. Jeg troede aldrig, jeg skulle være slagter med en kniv i hånden, siger Murat Tepeci.

For syv år siden arbejdede han i familiens forretning på stranden i Mamaris i Tyrkiet, hvor han lejede vandscootere ud og serverede farvestrålende drinks.

- JEG KAN IKKE LIDE TANKEN OM IKKE AT KUNNE NOGET.

Murat Tepeci, DC'er og frivillig brandmand.

Nu udbener han kamme og brystflæsk på slagteriet i Horsens.

- EN GOD KOLLEGA

De står ved siden af hinanden på båndet, og til frokost sidder de ved siden af hinanden. Klaus Sunesen og Murat Tepeci er kolleger med stort K.

- Han er fuld af numre, sjov og ballade, og vi snakker meget ved

båndet. Nogle er helt i deres egen verden, men Murat er livlig og frisk, siger 45-årige Klaus Sunesen fra udbeningen.

Han har været på flere forskellige arbejdspladser og ved godt, hvad en dårlig kollega er.

- Det betyder meget at arbejde sammen med behagelige personer, og Murat er utrolig behagelig. Han snakker med alle og er gavmild i frokostgruppen, hvor han tit har noget med til os andre, siger Klaus Sunesen. ■

FORSKEL

- Jeg tror, alle ser verden gennem et vindue. Efter jeg er kommet til Danmark, er mit vindue blevet skiftet og åbnet. Jeg ser verden på en helt ny måde. Nu vil jeg være et godt eksempel og gøre en forskel for andre. Livet betyder noget helt andet for mig nu, siger 34-årige Murat Tepeci.

DOBBELT FORELSKET

I Mamaris begyndte han at arbejde i familiens forretning på stranden som 18-årig. Det var et hårdt job, for arbejdsdagene blev nemt 14-15 timer lange – hver dag.

En dag mødte han en dejlig dansk kvinde, Gitte fra Århus, som var på ferie med sine forældre. De var sammen i to uger, inden hun tog hjem igen.

- AT KOMME TIL DANMARK HAR GJORT EN STOR FORSKEL I MIT LIV. NU HÅBER JEG, AT JEG KAN GØRE EN STOR FORSKEL FOR ANDRE I DERES LIV.

Murat Tepeci, DC'er og frivillig brandmand.

- Allerede dagen efter, vi havde sagt farvel, kom hun tilbage til Mamaris. Jeg var helt chokeret. Det havde jeg ikke regnet med, og der blev jeg virkelig forelsket i hende, fortæller Murat Tepeci.

VIL TALE KORREKT DANSK

Efter fire måneder sammen med Gitte i Tyrkiet flyttede han med til Danmark, som han også forelskede sig i.

Han fik job på det nybyggede slagteri i Horsens, men i begyndelsen var det ikke nogen dans på roser. Sproget var svært, og Murat kunne ikke lide, at der var noget, han ikke kunne.

- Jeg tænkte, at jeg skal lære det sprog. Jeg blev ked af, at jeg ikke forstod de andre. Mine kolleger ville gerne i kontakt med mig og jeg med dem. Men jeg kunne ikke svare, for jeg kunne ikke dansk. Heldigvis kom jeg til danskundervisning. Langsomt lærte jeg sproget gennem snakken ved båndet og i pausen, så Danish Crown har lært mig dansk, smiler Murat Tepeci.

I dag er hans dansk forståeligt, men ikke helt fejlfrit. Det irriterer ham.

- Jeg kan ikke lide tanken om ikke at kunne noget. Jeg vil ikke skille mig ud eller tages hensyn til. Folk må ikke tænke, jeg er dårlig til sproget, for det vil jeg ikke være og gør alt, hvad jeg kan, for at blive bedre. Jeg læser, taler og lytter så meget dansk som muligt, for jeg vil gerne være en del af stedet her. Jeg er en del af det her land nu. Jeg bor her ikke bare. Derfor vil jeg vise, jeg godt kan.

GØR EN FORSKEL

På stranden i Mamaris døde mange ældre mennesker af vandmangel og for meget sol. Og der var ikke noget, Murat Tepeci kunne gøre for at redde dem. Da han kom til Danmark og fik mulighed for at prøve noget helt andet, skulle det være slut.

Han blev brandmand og er i dag ansat hos brandvæsenet i Hørning ved Skanderborg, hvor han har weekend-, eftermiddags- og aftenvagter.

Det er ikke kun brandvæsenet, som har glæde af Murat Tepecis engagement og brede smil. Han hjælper altid til på slagteriet, når der er arrangementer, og sidste gang, der var valg til arbejdsmiljørepræsentant, stillede han også op til posten.

- JEG LÆSER, TALER OG LYTTET SÅ MEGET DANSK SOM MULIGT, FOR JEG VIL GERNE VÆRE EN DEL AF STEDET HER.

Murat Tepeci, DC'er og frivillig brandmand.

- Danish Crown og Danmark har givet mig meget, så jeg vil gerne give noget tilbage. Jeg vil vise folk, at jeg er dansk, siger Murat Tepeci.

- Du kan meget her, hvis du vil. Og jeg vil gerne. At komme til Danmark har gjort en stor forskel i mit liv. Nu håber jeg, at jeg kan gøre en stor forskel for andre i deres liv. ■

- POSITIV MEDSPILLER

- Han møder altid ind med et smil på læben og et "God morgen chef", siger Preben Holm Jensen.

Han er mester i udbeningen og har i halvandet år været chef for

Murat Tepeci. En medarbejder, han karakteriserer som en medspiller.

- Murat gør, hvad han kan for at få det til at fungere på hele båndet og kan se, hvis nogen har brug for aflastning eller lignende.

- Han har nemt ved at flytte rundt i afdelingen til forskellige bånd og kender stort set alle 150 i afdelingen. Han er en rigtig positiv medspiller, siger Preben Holm Jensen. ■



KORT NYT

VERDENS PRODUKTION AF KØD VOKSER STØT

I 2011 vil der blive produceret 294 millioner ton kød på verdensplan. Det svarer til lige omkring 115 gram kød om dagen pr. person i gennemsnit.

Tallene kommer fra FN's landbrugs- og fødevarerorganisation FAO, der noterer, at kødproduktionen i verden er stigende.

Ifølge cheføkonom hos Landbrug & Fødevarer, Leif Nielsen, skal forklaringen på den stigende produktion ikke kun findes i, at vi bliver flere og flere mennesker på kloden.

- Det er i virkeligheden stigende indkomster, der ligger bag disse tal. Historisk har vi – senest i Østeuropa – set, at når fattige mennesker bevæger sig op i middelklassen, ændrer de forbrugsvaner. Det vil også sige indenfor kødforbrug. Så en stor vækst i middelklassen i lande som Kina og Brasilien trækker i høj grad det her læs, siger han til Landbrug & Fødevarers netmagasin foodculture.dk.

MEST SVINEKØD

Svinekød er den mest producerede kødtype med en produktion i 2011 på 110 millioner ton. Altså næsten en tredjedel af alt det kød, der fremstilles i verden.

Ifølge FAO spiser befolkningen i udviklingslande omtrent 32 kg kød pr. person om året, mens befolkningerne i den vestlige verden spiser 78,4 kg. Tallene er dog inklusiv det kød, der smides i skraldespanden.

UDSIGT TIL MERE KØD

I de kommende år vil øget velstand og en større middelklasse betyde, at kødproduktionen kommer til at stige yderligere, vurderer Leif Nielsen. Han forventer, at det danske fødevarerhverv vil have store afsætningsmuligheder på mange forskellige områder.

- Asien vokser på alle tænkelige måder, og de har reelt kun to muligheder: Enten kan de øge deres egen produktion for at følge med efterspørgselen, eller også kan de importere. I begge tilfælde vil det danske fødevarerhverv være en oplagt samarbejdspartner, for både dansk kød og dansk agro-teknologi er i høj kurs på verdensmarkedet og kan være med til at øge udbuddet, samtidig med at der tages hensyn til klima, miljø og dyrevelfærd, siger Leif Nielsen.



FERIEMINDER FRA ET FRYNSEGODE

NÅR CARL SANDBERG SKAL HOLDE FERIE I DANMARK, SÅ SKAL DET VÆRE I ET AF DC'S FERIEHUSE - ET DEJLIGT FRYNSEGODE.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

- Nej se, græsset er kommet op, udbryder Inga Sandberg.

- Det er det også. Sidste gang var det en stor mudderpøl, siger Carl Sandberg.

Ægteparret er taget tilbage til Sandersvig. Et lille sommerhusområde vest for Haderslev, hvor de for fire år siden var blandt de første til at holde ferie i Danish Crowns Feriefonds nye hus, hvor de nød kaffen på den spritnye terrasse med udsigt til skov og stand.

- Det er et dejligt hus, som ligger rigtig godt. At kunne leje sådan et lækkert sted som medarbejder er et rigtig godt frynsegode, siger Carls Sandberg.

Til daglig er han opskærer i Horsens.

ALTID DC-HUS

Hver andet år holder Carl og Inga Sandberg ferie i udlandet og hver andet i Danmark. Når ferien er

dansk, er sommerhuset et af feriefondens. På den måde har de været i næsten alle DC-sommerhusene.

- Det betyder meget, at jeg kan leje sommerhus gennem arbejdet på den måde. Jeg bliver stadig imponeret over standarden af husene. Jeg ser dem som et frynsegode, jeg ville være ked af at undvære, siger 60-årige Carl Sandberg.

- DET BETYDER MEGET, AT JEG KAN LEJE SOMMERHUS GENNEM ARBEJDET PÅ DEN MÅDE.

Carl Sandberg, opskæringen.

Han og konen har prøvet at holde ferie i andre sommerhuse, men gør det ikke igen. De er som regel for dyre, og det er aldrig til at vide, hvilken kvalitet huset er i. Med feriefonden er der aldrig noget pjat.

- Der er ikke mange af mine kolleger, som bruger muligheden for at leje sådan et hus, og det forstår jeg

ikke. Jeg kan kun varmt anbefale det, smiler slagteriarbejderen.

AFSLAPNING OG TURE

Efter at være gået ud af havelågen ved huset og 13 skridt ned af en lille bakke står Carl og Inga Sandberg på stranden. Mens de holdt ferie i sommerhuset, gik de ofte fire-fem kilometer på stierne ved vandet og skoven.

Begge holder de af at nyde naturen og lokalområdet i deres ferie. Sandersvig Strand bringer ferieminderne tilbage.

- Da vi holdt ferie her, tog vi på ture rundt om på egnen, hvor vi var på museum, så flotte kirker og satte os ind området. Et hold venner kiggede også forbi og grillede en aften. Vi slappede meget af, og det betyder meget for os, når vi normalt kører et stramt program, forklarer Carl Sandberg.

DRØMMER OM KØBENHAVN

De har prøvet stort set alle feriefondens huse. De mangler kun to - det nyopførte sommer i Sønder Vilstrup også ved Haderslev og ferielejligheden i København.

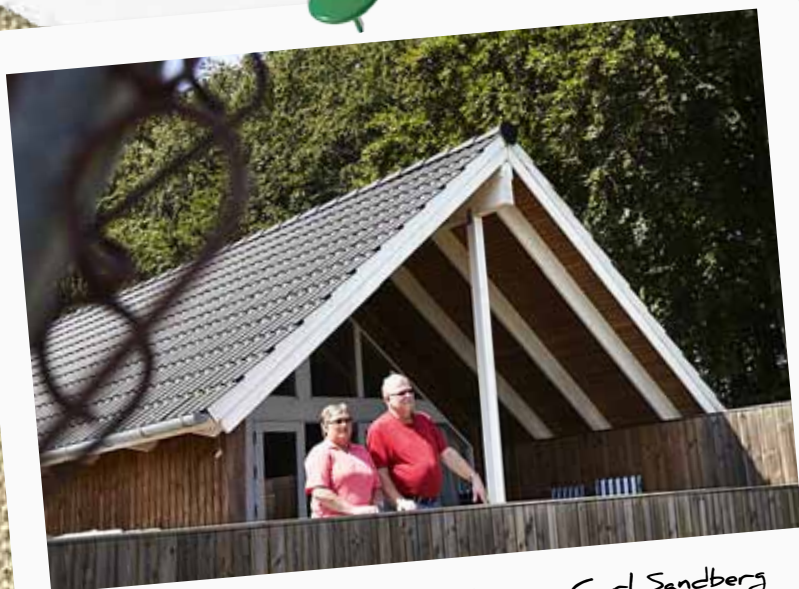
- Vi drømmer om at få lejligheden i København. Sidste år holdt vi ferie i Marienlyst, hvor vi kørte til København nogle dage, men det ville være dejligt at prøve at bo der en uge, siger Inga Sandberg.

- Men det ville også være godt at komme tilbage her til, supplerer hendes mand.

- Ja, det ville det. Absolut, tilslutter hun sig og ser ud på det blå vand. ■

DANISH CROWNS FERIEFOND

- Feriefonden har otte sommerhuse og en ferielejlighed
- De er fordelt over hele Danmark - fra Rømø og Hjørring til Marienlyst og København
- Du kan leje et hus ved at gå ind på KroneNet under Medarbejdertilbud
- Normalt vil du få tildelt det feriehus, du har søgt. Dog er der i sommer-højsæsonen så mange ansøgere, at udlejeren bliver tilfældigt udtrukket.



Det er med smil på læben, når Inga og Carl Sandberg tænker tilbage på deres ferie i sommerhuset i Sandersvig.



Med godt selskab, dejligt vejr og skøn udsigt bliver gåturene nemt lange langs Sandersvig Strand.



*Kontrollen er omfattende i alle led på Danish Crowns slagterier, både fra egne medarbejdere, myndigheder og kunder som her under en USA-inspektion.
Foto: Claus Petersen.*

FØDEVARE-SIKKERHED I VERDENSELITEN

DANISH CROWN HAR FÅET 137 ANMÆRKNINGER FRA FØDEVARE-KONTROLLEN SIDEN APRIL.

I sidste uge var der i pressen fokus på fødevarer sikkerheden i Danish Crown, fordi virksomheden siden begyndelsen af april har fået 137 anmærkninger på slagterierne.

I samme periode er der slagtet ca. syv millioner svin på Danish Crowns slagterier, og i 0,01 promille af slagtingerne har det altså givet anledning til anmærkning fra Fødevarestyrelsens medarbejdere, som hver dag kontrollerer fødevarer produktionen hos Danish Crown.

- Selv om det altså er i ganske få

tilfælde, at vores produktion giver anledning til bemærkninger, så er det klart, at hver eneste bemærkning giver anledning til selvansøgelse.

TÆT KONTROL

- Men anmærkningerne er samtidig et udtryk for, at vi i dag har så fintmasket et kontrolnet, at eventuelle problemstillinger fanges, før de når ud til forbrugerne, siger kommunikationsdirektør i Danish Crown Anne Villemoes.

Hele produktionsapparatet i Danish Crown gennemgås hver morgen

inden produktionsstart. Det er blandt andet her, anmærkningerne er med til at sikre, at alt er i orden, inden produktionen starter.

De 137 anmærkninger, der er givet siden begyndelsen af april, er således ikke et udtryk for ringe fødevarer sikkerhed, men for ekstrem tæt kontrol af produktionen. Også når det gælder de ganske sjældne tilfælde af, at der er kommet maveindhold på grisekroppen. Her tages grisen til side og rengøres fuldstændigt, inden den fortsætter og bliver til fødevarer.

Så heller ikke her er der tale om, at fødevarer sikkerheden er påvirket.

TILLID HOS FORBRUGERNE

- Vi har en fødevarer sikkerhed, som dokumenteret hører til i verdenseliten, og der er en grund til, at vi er en af de eneste kødvirksomheder, der i dag har direkte adgang til markeder som Kina, Japan, Australien og USA.

- I sidste ende lever vi af forbrugernes tillid på verdensplan, og den sætter vi ikke over styr, siger Anne Villemoes. ■

ARBEJDSNEDLÆGGELSER I HADSUND

Da dette nummer af Krogen gik i trykken, havde medarbejderne i Hadsund nedlagt arbejdet overenskomststridigt i fire dage.

Begrundelserne har varieret fra dag til dag, men hovedårsagen er, at der

endnu ikke er truffet nogen endelig afgørelse om, hvornår anlægget i Hadsund lukker - og om produktionen i Hadsund kan flyttes til andre Danish Crown anlæg i ind- og udland - eller om der kan træffes en økonomisk bæredygtig aftale,

som gør det muligt at investere i ombygningen af Sdr. Borup-fabrikken ved Randers.

Forhandlingerne om en aftale i forbindelse med Sdr. Borup har stået på i godt otte måneder med

NNF, men foreløbig er der ikke nået noget resultat. ■



DC TJEK ER PÅ TRAPPERNE

SVAR FRA ALLE MEDARBEJDERE GIVER DET BEDSTE BILLEDE AF, HVORDAN DET GÅR.

AF LISBETH CARØE
FOTO PER GUDMANN

Den tredje omgang af medarbejder- og ledermålingen DC Tjek er på vej i Danish Crown. Som afdelingsmester i Fabrik 2 i Ringsted er det af stor betydning for Jesper Sørensen, at alle medarbejdere giver deres mening til kende.

- MAN KAN GODT BLIVE FORBAVSET OVER DET, MAN FÅR AT VIDE.

Jesper Sørensen, afdelingsmester.

- Det er vigtigt, at så mange som muligt giver deres ærlige svar, for så kan vi få et 100 procent reelt billede af, hvordan det går. Hvis det kun er 5-10 medarbejdere i en afdeling, der svarer, så kan det give et skævt billede, forklarer Jesper Sørensen.

MERE POSITIVE

DC Tjek begynder 12. september og skal være afsluttet 28. september. Som tidligere skal hvert enkelt medarbejder anonymt besvare en række spørgsmål, og også denne gang kan det ske i arbejdstiden.

- Vi synes, DC Tjek er meget brugbart, så derfor gør vi også, hvad vi kan, for at få en høj svarprocent. Vi samler 25-30 stykker ad gangen og giver dem lejlighed til at stille opklarende spørgsmål, mens de udfylder skemaet.

- Med DC Tjek kan vi få afdækket, hvordan afdelingen har det, og hvor vi har nogle problemer. De to foregående målinger har givet os noget at arbejde videre med, og vi bruger det aktivt. Vi kan se, at vores mestre har flyttet sig, og at folk er blevet meget mere positive. Det tror jeg skyldes, at de kan se, at vi gør noget ved de ting, de peger på, forklarer Jesper Sørensen.

INDFLYDELSE

- Så I har opnået en bedre trivsel?

- Ja, det kan man godt sige. Man kan også mærke det på folkene. De tør komme med ideer, for de kan se, at de har indflydelse på deres arbejdsplads, tilføjer han.

Personligt har han selv taget ved lære af DC Tjek og brugt værktøjet på sin karrierevej. For to og et halvt år siden var Jesper Sørensen mester afløser i skærestue 4, så blev han mester, og nu er han afdelingsmester for hele Fabrik 2 og fungerer som afløser for produktionschefen.

FORBAVSET

- Jeg har taget resultaterne af DC Tjek til mig. Man kan da godt blive forbauset over noget af det, man får at vide, for sådan ser man ikke sig selv.

- Jeg fik for eksempel at vide, at jeg gjorde forskel på folk. Det mente jeg jo ikke selv, men det har

jeg ændret. Det du'r ikke at være mere hård i tonen over for nogen, og det er sådan nogle ting, man kan opdage, når man spørger folk anonymt, siger Jesper Sørensen.

- DC Tjek er som at holde et spejl op foran sig selv. ■



Afdelingsmester Jesper Sørensen (bagest) er lynhurtigt steget i graderne. Han har taget resultaterne af DC Tjek til sig og ændret på sin ledelsesstil. Produktionschef Jan Sørensen betoner, at man skal se på de enkelte punkter i DC Tjek-målingen. Det er ikke nok at konstatere, at man har scoret 72 point, og så er det fint.

DC TJEK 2011

- Målingen foregår blandt medarbejdere i Danish Crown, Tulip Food Company, DAT-Schaub, ESS-Food, Tulip i Sverige og Tyskland samt Danish Crown i Manchester
- I alt 9.100 medarbejdere kan deltage
- Målingen foregår 12.-28. september

- FIND DE ØMME PUNKTER

Produktionschef Jan Sørensen fra DC Ringsted er en klar tilhænger af at arbejde ihærdigt med DC Tjek-målingerne. Og vel at mærke gå i dybden med resultaterne.

Hans opfordring er, at man skal dykke ned i hvert enkelt punkt og ikke bare lade sig nøje med, at man for eksempel scorer 72 point og synes, at det er fint nok.

VÆR KONKRET

- Man skal sætte fokus på de punkter, hvor medarbejderne fortæller, at der er mangler eller plads til forbedringer. Kun ved at få konkretiseret dem kan vi finde ud af, hvor vi skal styrke indsatsen.

- Og så holder vi hinanden op på det. Vi skriver det ind i handlingsplanen, som hver mester skal lave og lægge frem for medarbejderne, og vi følger op fra gang til gang, om vi har rykket os på de ting, vi har arbejdet med, forklarer Jan Sørensen.

- DC Tjek-målingen er rigtig god til at finde de ømme punkter, konkluderer han.

BEVIDST LEDER

Han ser afdelingsmester Jesper Sørensen som et godt eksempel på værdien af at arbejde aktivt med DC Tjek-målingerne og i den forbindelse uddanne sig som leder. Jesper Sørensen har deltaget i to

af kurserne i DC Group Academy, DC Ledelse og DC Lederskab, og meningen er også, at han skal på DC Forandringsledelse.

- Jesper er bevidst om sin ledelse, og han har været kanon god til at få en dialog med sine medarbejdere.

- VI HOLDER HINANDEN OP PÅ DET.

*Jan Sørensen,
produktionschef.*

Da han overtog skærestue 4, havde vi så meget sygdom, at det kostede 12-13 kr. pr. produktionstime. Året efter var det nede i en krone og 15 øre, forklarer Jan Sørensen.

DC Group Academy er Danish Crowns uddannelses-program for medarbejdere, der er interesseret i måske at blive ledere, og medarbejdere, der allerede er ledere. I alt har 195 foreløbig deltaget i de tre forløb. 105 i DC Ledelse, 55 i DC Lederskab og 35 i DC Forandringsledelse siden sidste måling i 2009. ■

FIND 5 FEJL

Sikkerheden på arbejdspladsen er vigtig i en branche som vores, hvor knive, højteknologiske maskiner og glatte gulve er en del af hverdagen.

I Blans har udbeningsmester Peter Kristensen sat skub i et ulykkesprojekt med en lille konkurrence med fokus på det, man som medarbejder selv kan gøre for at arbejde sikkert.

Krogen har fået lov at bringe billedet, så nu kan du teste, om du er lige så dygtig som kollegerne i Blans. Kan du finde fem sikkerhedsfejl?



Løsningen kan du se på side 16.

KJELD JOHANNESSEN MED I TOPPEN

Direktørerne fra landbrugets virksomheder er blandt de mest magtfulde i Danmark, viser en analyse. Nummer 25 blandt erhvervslivets mest magtfulde direktører hedder Kjeld Johannesen og er administrerende direktør i Danish Crown.

Dermed er han den øverst placerede direktør fra virksomhedssiden i landbruget i Berlingske Nyhedsmagasins analyse over de 50 mest magtfulde topbosser i Danmark. Det skriver Landbrugsavisen.

Fire pladser længere nede af listen på plads nummer 29 ligger Peder Tuborgh, administrerende direktør i Arla.

Der er også folk på listen, som har stor magt i landbruget. Blandt andre chefen for en stor del af alle landbrugets lån, nemlig koncernchef i Nykredit, Peter Engberg Jensen. Han kommer ind på plads nummer 18. Anders Dam, der er ordførende direktør i en landbrugets helt store banker, Jyske Bank, ligger på plads nummer 40. ■





Lone Greve Djørup (til højre) stod bag kasseapparatet i BaconBaren og styrede finanserne, mens Michael Nielsen (til venstre) pakkede BaconBrunch til de sultne festivalgæster.

DANMARKS SMUKKESTE MEDARBEJDERE

DE FRIVILLIGE I DANMARKS SMUKKESTE SVINESTI ER MEDARBEJDERE, SOM HAR VALGT AT BRUGE DERES FERIE PÅ AT ARBEJDE FOR DANISH CROWN.

FESTIVAL-REPORTAGE ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO MORTEN FAUERBY

Kirkeklokken og alarmerne bimler i Camp Pig Me på Smukfest i Skanderborg. Klokken er syv, og det første hold frivillige medhjælpere er på vej ud af soveposerne. Selvom de fleste gerne vil sove længe, når

de har fri, så er det ikke et problem for de frivillige medarbejdere at holde humøret højt, mens de steger spejlæg, vasker tomater og koger kartofler i BaconBaren.



Standup-komiker og UNICEF-ambassadør Sebastian Dorset bistod de 32 festivalgæster, der møvede sig ind i en svinehytte i den gode sags tjeneste.

100.000 KR.

Med blå flag, balloner og bannere var det svært at overse, at UNICEF for en dag var en del af Danmarks Smukkeste Svinesti, som Danish Crown stod bag under Smukfesten i Skanderborg 10.-14. august.

Hele fredagens omsætning i BaconBaren var øremærket til UNICEF, og en række events var sat i værk for at hjælpe den gode sag.

De to UNICEF-ambassadører Sebastian Dorset og Mek Pek var tidligt oppe for at vække

En af dem er Lone Greve Djørup fra DC Ejerservice i Randers. Hun er med for tredje gang.

- Jeg meldte mig på holdet for at møde nogle nye mennesker. Der skulle ske noget nyt, og efter første gang hernede blev jeg så glad for det, at jeg er kommet igen, siger Lone Greve Djørup.

- SAMMENHOLDET ER FÆNOMENALT.

Lone Greve Djørup, frivillig DC'er.

- Sammenholdet er fænomenalt. Vi kender hinanden rigtig godt og fungerer godt sammen, både mens vi arbejder og efter arbejdet, når vi mødes i baren.

ENGAGEREDE FRIVILLIGE

For at være frivillig på festivalen tager mange fri fra arbejde, og en del vælger derfor at bruge en uge af deres ferie i Danmarks Smukkeste Svinesti. Hele 86 frivillige var i år med og kom fra alle lag af Danish Crown. To tredjedele af de frivillige er gengangere.

- Det er fantastisk, at folk er så engagerede i Svinestien og BaconBaren, at de tager ferie for at arbejde. Det er helt sikkert med til at give den særlige svinego'e stemning, siger Agnete Poulsen.

VAGTER PÅ OTTE TIMER

Hun er ansvarlig for BaconBaren og Danmarks Smukkeste Svinesti.

- De frivillige knokler hernede. Vagterne er på otte timer, og BaconBaren åbner med brunch klokken

ni, så allerede klokken 7.30 står de frivillige ved kødgrøderne og pusher bacon, forklarer Agnete Poulsen.

NY MAND I BAREN

En af de nye frivillige i BaconBaren er Michael Nielsen fra Danish Crowns afdeling i Horsens, hvor han er mester i forendefdelingen på aftenholdet. Han er med til årets Smukfest, fordi kollegerne har lokket ham med.

- Mine kolleger fortalte, det var en sjov og positiv oplevelse. Det er hårdt at være på, men det giver samtidig mulighed for at opleve kollegerne på en ny måde. Jeg kendte de fleste på mit hold, og dem, jeg ikke kendte, har jeg lært at kende, fortæller 43-årige Michael Nielsen.

Han er til hverdag frivillig i Kolding KFUM's håndboldafdeling og ved, hvor meget det betyder, at der er frivillige, som giver en gratis hånd med og får det til at fungere. Festivalen er samtidig Michael Niensens første nogensinde.

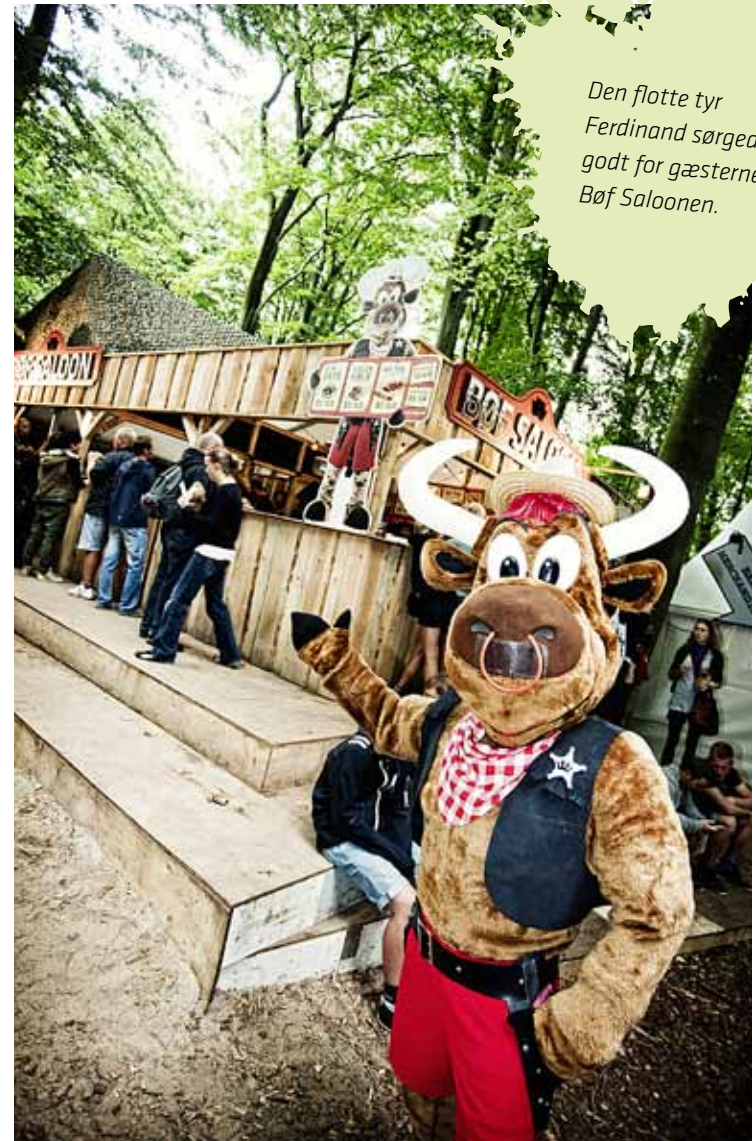
- DET ER HÅRDT AT VÆRE PÅ, MEN DET GIVER MULIGHED FOR AT OPLEVE KOLLEGERNE PÅ EN NY MÅDE.

Michael Nielsen, frivillig DC'er.

- Jeg var spændt på, hvad det var, jeg havde sagt ja til, men det er kanon. Det lever helt op til mine forventninger. Vi er på, når vi er på, og når vi har fri, har vi fri og er sociale, siger Michael Nielsen. ■

BURGERE OG ET TON KØD

SUPER DEBUT FOR DC BEEF PÅ SMUKFEST.



Den flotte tyr Ferdinand sørgede godt for gæsterne i Bøf Saloonen.

DC Beef var for første gang med på Smukfest i Skanderborg, hvor den nye Bøf Saloon og den mandhaftige maskot Ferdinand fik en flot modtagelse.

- Vi er stolte og ovenud tilfredse med vores deltagelse på festivalen. Vi har solgt over et ton af Dansk Kalv og Dansk Kødkvæg, og i løbet af festivalen har vi solgt over 5.000 burgere, siger Finn Klostermann, salgsdirektør i DC Beef.

Udvalget i Bøf Saloonen var ikke stort, til gengæld var kvaliteten i top, og de frivillige leverede mad i et højt tempo – præcis det signal, DC Beef ønskede at sende.

- Der er rigtig mange boder, som tilbyder almindelige burgere. Vi lavede noget andet.

- Vi brugte blandt andet okse- eller kalvekød i skiver i stedet for en traditionel hakket bøf. Sammen med de andre gode råvarer bliver det gourmetmad for alle, og mange af vores kunder sagde tak for et fantastisk måltid, når de gik. Det betød rigtig meget for mig og medarbejderne i baren, siger Finn Klostermann.

Både han og DC Beef forventer at komme igen til næste år. ■

TIL EN GOD SAG

festivalgæsterne, så de kunne købe økologisk Baconbrunch.

32 I ÉN SVINEHYTTE

Senere blev en af svinehytterne udsat for et rekordforsøg. Her gjaldt det om at presse så mange mennesker som muligt ind i en af de lækre svinehytter, der ellers blev brugt som luksus overnatning.

Det lykkedes at klemme 32 festivalgæster ind, og da Danish Crown havde lovet UNICEF 1.000 kr. pr. person, skæppede rekordforsøget med 32.000 kr. i kassen.

Sammen med BaconBarens om-sætning blev det i alt til 100.000 kr. til projektet UNICEF By Randers 2011, hvor der samles ind til at forbedre forholdene i Karamoja-provinsen i Uganda. ■



DC'ER PÅ JOB

JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE SMØRER VENTILER, NOGLE KØBER HANDSKER, MENS ANDRE LAVER NOGET HELT TREDJE.

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

DENNE GANG HAR KROGEN FAT I EN MILJØMEDARBEJDER, SOM HOLDER STYR PÅ ALT FRA SPILDEVAND TIL NABOKONTAKT.

MANGE MILJØ-BOLDE

SOM MILJØMEDARBEJDER HOLDER SANNE ARESTIN STYR PÅ ALT FRA STØJGRÆNSER TIL AFFALD OG KLOR. ET STORT ANSVAR, SOM KRÆVER ET GODT OVERBLIK.



Spildevand, oplag af olie, grundvand, støj og kontakt til naboer. Det og meget mere holder Sanne Arestin styr på som miljømedarbejder.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

I 1974 blev der i gennemsnit brugt 1000 liter vand for at slagte en gris. I dag er det 197 liter. Det siger noget om den indsats, danske

slagterier i årevis har gjort for at reducere forbruget af ressourcer og skåne miljøet.

Og et godt miljø både inden for og uden for slagteriernes mure det er, hvad miljømedarbejderne i Danish Crown går op i. Rundt om



EU ER NU NR. FEM

EU eksporterer mere og mere oksekød. På de fire første måneder af i år er eksporten af oksekød og levende kvæg steget til næsten det dobbelte i forhold til samme periode i 2010. Det betyder, at EU nu er den femte største eksportør af oksekød i verden.

Det er en pæn fremgang fra en plads som nummer 10 i verden, skriver Landbrugsavisen. De fire største eksportører er Brasilien, Australien, USA og New Zealand.

Den større eksport modsvares af en mindre import. EU's import fra især Brasilien, Argentina og Uruguay er faldet.

LANDBRUGETS GÆLD FORDOBLET PÅ SYV ÅR

Landbruget har øget sin gæld med næsten 140 mia. kr. på få år.

En opgørelse fra fødevarerminister Henrik Høegh(V) viser, at mens landbrugets gæld i 2002 udgjorde 165 mia.kr., så var gælden i 2009 vokset til 298 mia. kr.

Det er en stigning på godt 80 procent, skriver Landbrugsavisen.

EKSPORT AF SVNEKØD ER STEGET

Danmarks eksport af landbrugsvarer stiger, og dermed tjener landbrugsbranchen inklusiv slagterierne penge hjem til landet.

I første kvartal i år blev der solgt danske landbrugsvarer for 17,6 milliarder kr. Det er to milliarder mere end den tilsvarende periode året før og en stigning på 13 procent.

Eksporten af svinekød alene steg med 400 millioner kr. Det er en fremgang på ni procent. Dertil kommer, at eksporten af forarbejdede kødvarer, blandt andet bacon og biprodukter, er øget med 250 millioner kr., skriver Landbrugsavisen.

I LUFTEN

på afdelingerne har 12 miljømedarbejdere øje for, at en lang række ting hele tiden er i orden og løbende forbedres.

En af dem er 38-årige Sanne Arestin fra Herning. Hun sørger for eksempel for, at miljø- og arbejdsmiljøcertificeringen bliver overholdt. På den måde er hun med til at sikre, at slagteriet har myndighedernes godkendelse til at kunne producere og tage ansvar for miljøet.

- DET ER FASCINERENDE, HVAD DET BETYDER FOR MILJØET, HVIS DU SKIFTER FRA ÉN TYPE SÆBE TIL EN ANDEN.

Sanne Arestin, miljømedarbejder.

- Folk kommer ofte og spørger mig om, hvordan reglerne er i vores miljøgodkendelse, så dem kan jeg snart udenad, griner Sanne Arestin.

AFFALD SKAL SORTERES

Hendes ansvar er meget bredt og strækker sig over både det ydre miljø og arbejdsmiljøet på slagteriet.

Affaldet skal eksempelvis være sorteret korrekt, så pap, papir og metal kan genanvendes, og andet kan sendes videre til et forbrændingsanlæg og blive brugt til at producere varme og strøm.

Er affaldet ikke sorteret rigtigt, kan slagteriets ressourcer ikke udnyttes bedst muligt til fordel for blandt andet miljøet.

Det er i områder som håndtering af affald, at medarbejdere som Sanne Arestin træder til og undersøger, hvad der går galt i sorteringen, og hvordan det kan komme i orden.

Hvert år sender for eksempel Danish Crowns største slagteri i Horsens 20.200 tons biologisk affald til biogasanlæg. Det svarer til 268 familiers forbrug af varme i et år.

NABOKONTAKT

Når lastbiler lægger grise af tidligt på morgenen, er det også Sanne Arestin og hendes kolleger, som tjekker, at slagteriet overholder grænsen for støj. Mange af Danish Crowns slagterier og fabrikker ligger inde i byer eller tæt på naturområde. Derfor er det vigtigt hele tiden at gøre sit bedste for at minimere belastningen af natur, naboer og det omkringliggende miljø.

- Hver dag er ny, spændende og udfordrende. Jeg har blandt andet kontakt til naboerne, hvis de føler sig generet af larm eller lugt, så vi kan føre en fornuftig dialog om tingene. Alle spildevandsprøver holder jeg øje med, så vi passer på miljøet omkring os. Hvis der nogensinde bliver en forureningssag i Herning, bliver det ikke på grund af Danish Crown eller mig, siger Sanne Arestin.

MINDRE KLOR

Miljøforbedring er en vigtig del

af hendes arbejde. Et af hendes store projekter er et forsøg med at udfase klor, som i store mængder er skadeligt for naturen. Det projekt har haft så stor succes, at der er tanker om at adoptere det til resten af koncernen.

NY UDVIKLING

- Jeg synes, det er fascinerende, hvad det betyder for miljøet, hvis du skifter fra én type sæbe til en anden. Det er helt forrygende, når man kan se, hvor lidt der skal til for at passe på miljøet omkring os, og så faktisk kunne gøre noget ved det, siger Sanne Arestin.

Hun har været på slagteriet i 16 år. Hun begyndte i skærestuen, men fik lyst til mere, så gennem tre år har hun taget en akademiuddannelse i arbejdsmiljø. Nu har hun været miljømedarbejder et år, og det er hun rigtig glad for.

- HVER DAG ER NY, SPÆNDENDE OG UDFORDRENDE.

Sanne Arestin, miljømedarbejder.

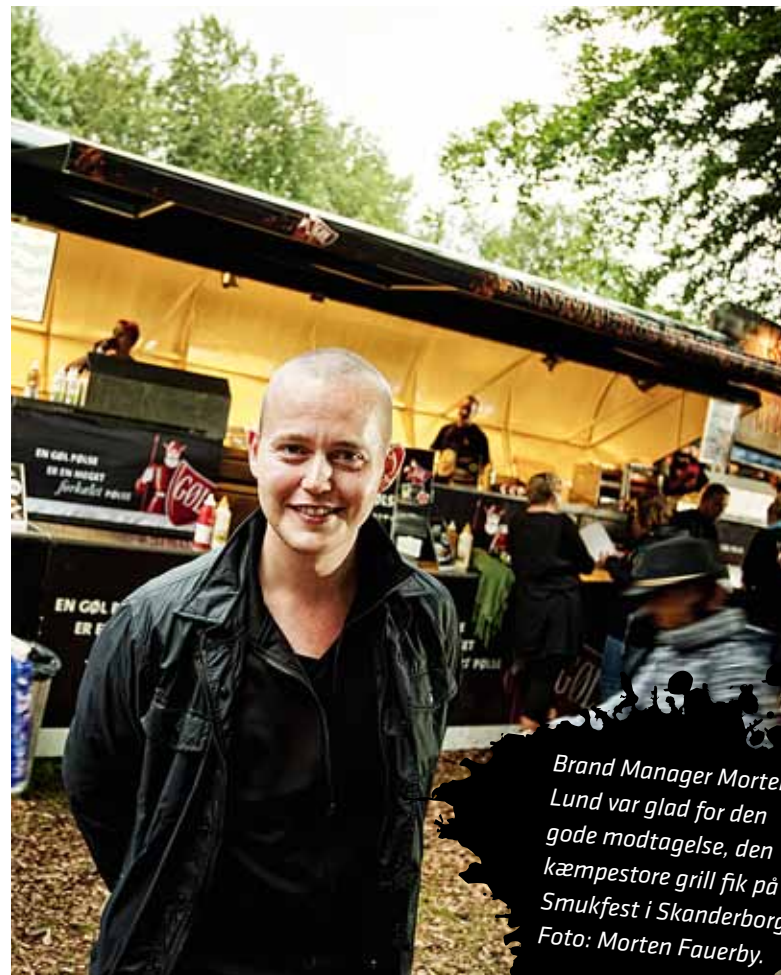
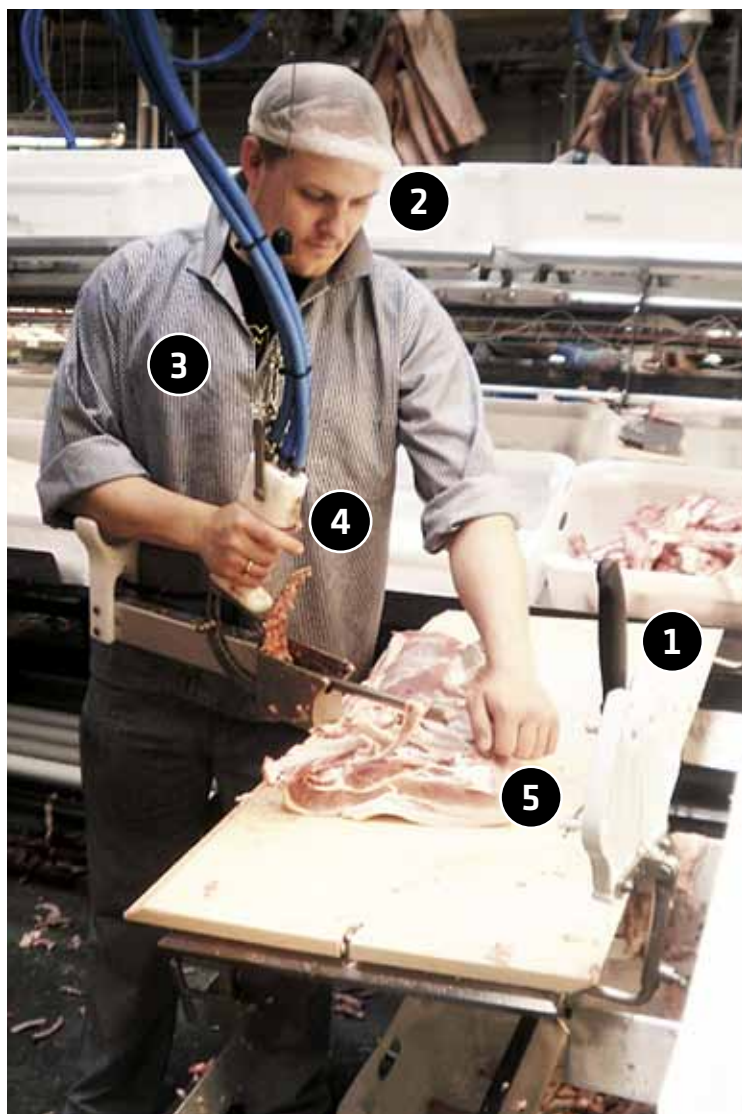
- Det er lidt specielt at tænke på, at jeg for ti år siden bare passede mig selv i skærestuen. I dag står jeg blandt andet for kontakten til naboerne på virksomhedens vegne. Det er rigtig fedt, og så længe det er det, tror jeg, at jeg bliver her i lang tid endnu. ■



FIND 5 FEJL

LØSNING PÅ FIND FEM SIKKERHEDSFEJL

1. Kniv i strygestål
2. Sikkerhedsbriller mangler
3. Stålforklæde mangler
4. Wizardhandske mangler på højre hånd
5. Stålhandske mangler på venstre hånd



Brand Manager Morten Lund var glad for den gode modtagelse, den kæmpestore grill fik på Smukfest i Skanderborg. Foto: Morten Faueryby.

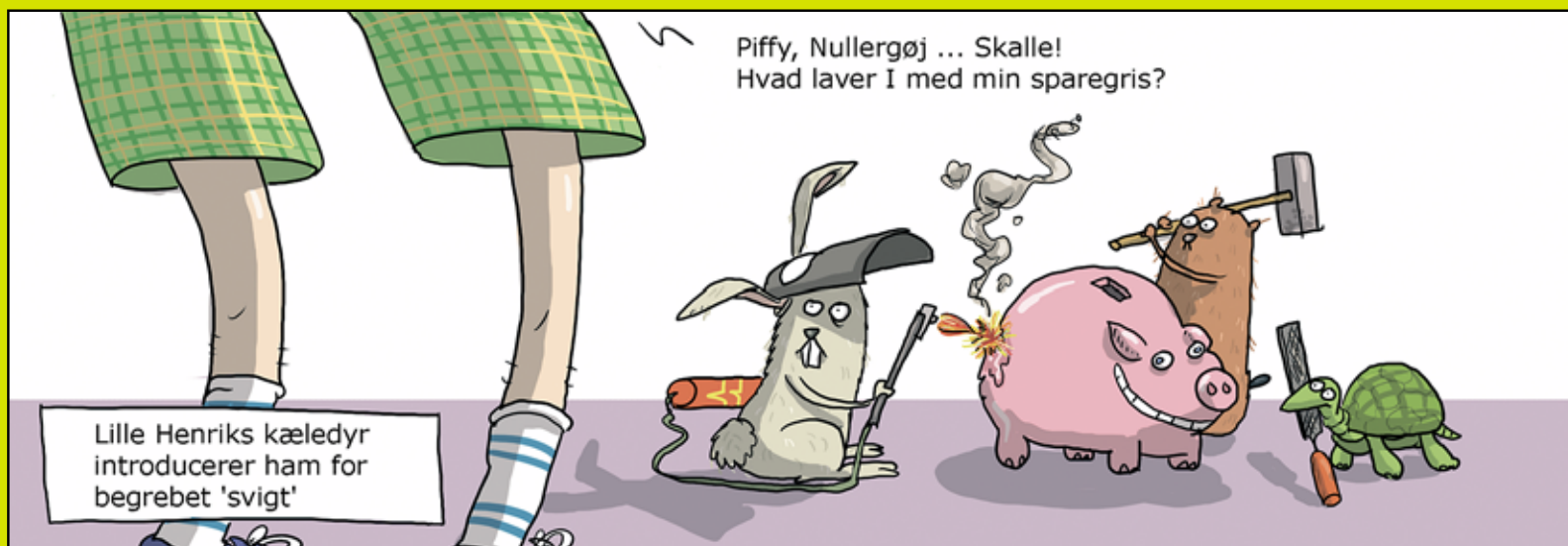
SMUKFESTS STØRSTE GRILL

For første gang indtog Danmarks største grill i år bøgeskoven i Skanderborg og serverede gourmetpølser til Smukfestens glade gæster, der gav den gas forleden weekend.

Meget tæt på Rytmehans-scenen mellem en pandekage-bod og en bar skilte den 14 meter lange sorte grill sig ud. Gøl-vikingen bød på alt fra franske hotdogs til årets nye gourmetpølser.

- Vi vil være der, hvor publikum er. Med en kapacitet på 2500 pølser ad gangen var vi hele tiden i stand til at følge med efterspørgslen. Også når en velbesøgt koncert netop var slut, forklarer Morten Lund, Brand Manager i Tulip for Gøl og ansvarlig for Gøls aktiviteter på festivalen. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

FIND DIN FAMILIE I ENGELSK FJERN SYN

NYT PROGRAM SØGER DELTAGERE FRA HELE VERDEN.

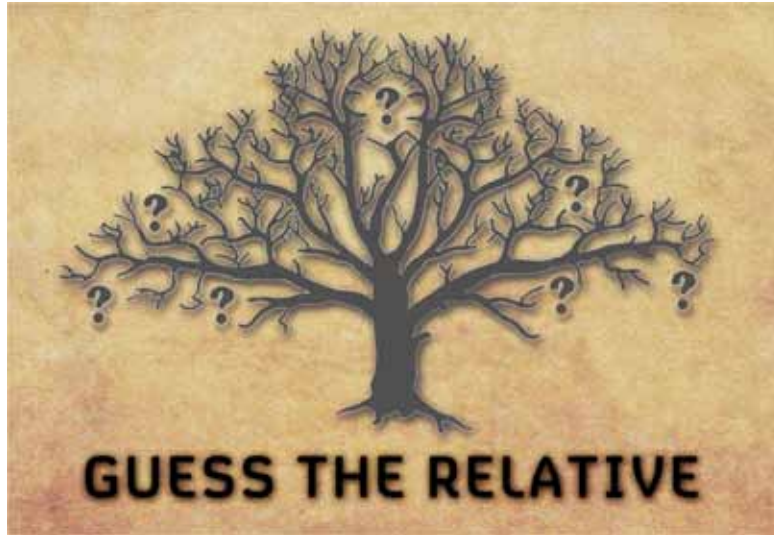
AF LISBETH CARØE

Tror du, dit familietræ har engelske rødder?

Sådan spørger et nyt tv-program, der søger deltagere fra hele verden og har henvendt sig til Danish Crown i håb om, at nogen af virksomhedens medarbejdere skulle have lyst til at lære en fjern slægtning at kende.

Ideen bag programmet er at lade en britisk familie leve sammen med tre familier i en uge for at gætte sig frem til, hvem der er deres rigtige familie. Det hele optages til et nyt program, der kaldes *Guess the relative* – gæt din familie, og sendes på Channel 4 Television i den bedste sendetid.

GERNE FØDEVARE-FOLK MED
- Som en af de største virksom-



heder i Europa med over 23.000 medarbejdere, synes vi, Danish Crown ville være et glimrende sted at begynde at lede efter folk til vores serie. Dansk eksport af fødevarer bliver meget godt modtaget i England, så det ville være fantastisk at kunne præsentere

en medarbejder fra fødevareindustrien, siger Lois Shafier fra produktionsselskabet Dragon Fly and Television Productions, som laver programmet.

Hvis man mener, at man har en fjern slægtning fra England,

Guess the relative – Gæt din familie – er et nyt underholdningsprogram på Channel 4, der gerne ser en medarbejder fra DC som deltager. Illustration fra www.guesstherelative.tv.

Scotland, Wales eller Nordirland, man aldrig har mødt, og nu godt kunne tænke sig at se i projektørernes lys, kan man udfylde et ansøgningsskema på hjemmesiden www.guesstherelative.tv.

Dragon Fly and Television vil gerne snarest muligt i gang med optagelserne og betaler rejsen, hvis man bliver udvalgt. Man skal være mindst 18 år for at melde sig. ■

BRASIL IEN VIL FODRE SVIN MED RIS

Man skal ikke kaste perler for svin, lyder et gammelt ordsprog. Men i Brasilien vil man gerne kaste ris for svin.

Et overskud af 500.000 ton ris skal bruges som foder. På den måde bliver risavlernes problem med at komme af med et overskud af ris

løst. Samtidig bliver svineproducenterne hjulpet med at skaffe billigere foder. Det skriver Landbrugsavisen.

Salget skal skaffe bedre priser til risproducenterne, samtidig med at svine- og fjerkræproducenterne, der er presset af høje majspriser, får mulighed for at købe alternative fodermidler.

Det er dog langt fra alle risbønder, der er tilfredse med regeringens foranstaltninger. De fleste producenter har allerede solgt størstedelen af års høst til de meget lave priser. ■

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!

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

A: Let

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

B: Svær



SVIN I SPROGET

MINI-ORDBOG III OVER
GRISEDE UDTRYK OG
VENDINGER.

AF ANNE-METTE GYLDELØV

HER KOMMER FLERE GRISE-GLOSER I KROGENS
EGEN MINI-ORDBOG OVER SVINSKE UDTRYK OG
DERES BETYDNING.

VÆRE PÅ ORNEJAGT
- EN TUR I BYEN FOR
AT SE PÅ FLOTTE FYRE

SKIDE GRØNNE GRISE
- VÆRE MEGET BANGE
ELLER NERVØS

AT GRILLE SVAEREN
- TAGE SOLBAD

AT KASTE PERLER FOR
SVIN - AT GIVE NOGEN
NOGET, DE IKKE FORSTÅR
VÆRDIEN AF

SPIS MIN GRIS, I MORGEN SKAL
DU SLAGTES - OFTE SAGT TIL
BØRN VED MIDDAGSBORDET

AT HAVE KRØLLE PÅ
HALEN - AT VÆRE GLAD

FÅ EN PÅ TRYNNEN
- ET HÅRDT SLAG
MIDT I ANSIGTET

PUSTE GRISE OP - OLUF SANDS
UDTRYK FRA "THE JULEKALENDER"
OM SINE WC-BESØG

HVIS DU HAR FLERE UDTRYK OG VENDINGER, DU GERNE DELER
MED KROGENS LÆSERE, SÅ SKRIV TIL AMGY@DANISHCROWN.DK.



VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagterbranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn for eksempel esbjerg
- Og derefter dctime som password
- Vi er 23.00 medarbejdere i Danish Crown-koncernen
- Heraf er de ca. 10.000 ansat i Danmark
- Det svarer nogenlunde til antallet af andelshavere, der er der nemlig ca. 9.800 af
- Andelshaverne er danske landmænd, både svineproducenter og kvægproducenter
- Danish Crown-koncernen havde en omsætning på 45 mia. kr. i sidste regnskabsår

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





JAPANSK MØRBRAD MED WASABI-KARTOFLER

Mørbrad er en lækker, fedtfattig spise, og så kan en mørbrad-ret varieres på mange måder. Denne opskrift har hentet inspiration i det japanske køkken. Den er baseret på svinemørbrad og den japanske Teriyaki-sauce, som er en slags soja-sauce.

Opskriften er til to personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1 afpudset svinemørbrad, 250-300 g
1 dl Teriyaki-sauce

Wasabi-kartofler
500 g kartofler
salt
1 bundt forårsløg
1-1½ spsk wasabi (japansk grøn peberrod)

TOMATSALAT

1 lime
200 g cherrytomater
½ rødløg
salt og peber
1 spsk olivenolie

SÅDAN GØR DU

Fjern sølvsenen på mørbraden, hvis den ikke er fjernet. Skær kødet i 1 cm tykke skiver og vend dem i en skål med Teriyaki-sauce. Lad dem marinere mindst 15 minutter i køleskab.

Skær kartoflerne i skiver og læg dem pænt taglagt i en sauter-pande. Drys med salt og hæld 1 dl vand ved kartoflerne. Læg låg på og damp dem møre ca. 15 minutter. Snit forårsløgene, drys dem over kartoflerne og lad dem dampe med de sidste 3 minutter. Rør ½-1 spsk wasabi op med ca. 1 spsk vand og dryp det over kartoflerne.

Tag limeskal fra til pynt. Skær skallen i tynde strimler.

Skær tomaterne i halve. Drys med hakket løg. Krydr med salt og peber. Rør 1 spsk limesaft med olie og kom dressing over.

Steg mørbradskiverne på en grill-pande eller på grill 1-2 minutter på hver side.

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

JUBILARER SEPTEMBER

BLANS
15. september 2011
25 års jubilæum
Mogens Knudsen
Opskæring, daghold

15. september 2011
25 års jubilæum
Robert Johannsen
Slagtegang, daghold

20. september 2011
40 års jubilæum
Leif Christensen
Tarmhus, aftenhold

30. september 2011
25 års jubilæum
Michael Matzen
Udbening, daghold

ESBJERG
1. september 2011
35 års jubilæum
Jørgen Bang
Indkøb/depot

27. september 2011
35 års jubilæum
Claus Walther Petersen
Pakkeri

HERNING SD
29. september 2011
25 års jubilæum
Henning Hansen
Opskæring

1. oktober 2011
25 års jubilæum
Per Poulsen
Slagtegang

HOLSTEBRO OD
1. september 2011
25 års jubilæum
Ole Finn Pedersen
Produktion

HORSENS
1. september 2011
25 års jubilæum
Harry Sørensen
Opskæring

1. september 2011
25 års jubilæum
Steen Rejnholt Hansen
DAT-Schaub

RINGSTED
1. september 2011
25 års jubilæum
Jørgen Rasmussen
Administration

27. september 2011
35 års jubilæum
Klaus Freidal
Teknisk afdeling

29. september 2011
25 års jubilæum
Kirsten Planck Jørgensen
Skærestue 1

SKJERN
3. september 2011
25 års jubilæum
Mogens Kold
Mester, skærestue

SÆBY
1. september 2011
25 års jubilæum
Ole Uggerhøj
Pakkeri

9. september 2011
25 års jubilæum
Kim Sørensen
Opskæring, daghold

1. oktober 2011
35 års jubilæum
Leif Brøndum Nielsen
Fabrikschef





DET HANDLER OM MAD

På et slagteri holder 73 kødkar og venter på at blive vasket. De holder foran vaskehallen, og der er ikke meget at tage fejl af – de kan ikke rigtig komme andre steder hen.

Alle karrene er registreret i en håndholdt computer, og i 72 af karrene ligger en seddel, som angiver, at de skal vaskes. Men i et af karrene mangler sedlen. Sådan en episode optræder i statistikken over indskærpelser.

Det samme gør en anmærkning om, at der kun er fire ruller papir til at tørre hænder i ved håndvasken. Reglerne foreskriver, at der skal være fem ruller.

Ifølge flere danske medier har Danish Crown fået 137 indskærpelser siden april i år. Det er 0,01 promille af den samlede produktion i perioden, der giver anledning til en bemærkning.

Det er 137 indskærpelser for meget, men det er ikke et udtryk for, at Danish Crown har problemer med fødevarer sikkerheden.

Derimod er det et udtryk for, at vi som international fødevarer virksomhed er underlagt en ekstrem kontrol – netop for at sikre, at fødevarer sikkerheden er i orden.

De 137 indskærpelser handler ikke om fødevarer sikkerhed, men om situationer, der kunne have påvirket kvaliteten af de endelige produkter, hvis vi netop ikke havde haft den fintmaskede kontrol.

Umiddelbart før dette nummer af Krogen gik i trykken, kunne man i nogle af medierne læse om de 137 indskærpelser – og se, hvordan journalister med stor fantasifuldhed havde beskrevet situationen på slagterierne.

Alle os, der enten arbejder der eller kommer der jævnligt, ved at vi i dag har både en produktionsform, en kontrol og en fødevarer sikkerhed, der hører til i verdensliten. Så mediehistorierne beskriver ikke vores virkelighed. Det beviser vi også gang på gang, når netop journalister i stort tal besøger

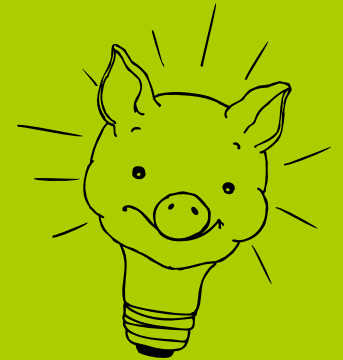
vores slagterier – ofte på vores invitation.

Men historien om de 137 indskærpelser skal minde os om, at det er en opgave, der aldrig slutter. At det i Danish Crown handler om mad – og at vi derfor hver eneste dag skal være opmærksomme på, at vi lever af forbrugernes tillid.

Velbekomme

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og
Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

22. august 2011

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring

Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabriktdirektør,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herring



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

**Anne-Mette
Gyldenløv
Laursen**
journalist-
praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers