

# GRISENE STRØMMER TIL DANISH CROWN

NEJ TIL  
NEDSLIDNING  
S2-3

GOD PR  
I FESTIVAL  
S4-5

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 11

#### PRIS TIL TO KOLLEGER

En døv DC'er og hans meget talende kollega har i fællesskab fået en nyindstiftet pris. Duoen fra Horsens skal trykke hånd med Kronprinsen.

### SIDE 4-5

#### SMUK FEST - NU MED KENDIS

Skuespilleren Peter Mygind kom på overraskende besøg i Danmarks Smukkeste Svinesti, som Danish Crown for fjerde år stillede op på festivalen i Skanderborg. Det gav igen god omtale.



### SIDE 6-7

#### LASSE ER BLEVET SVEND

18-årige Lasse Fyhn har gennemført den to-årige slagteruddannelse. Han har været så glad for sin læretid i Esbjerg, at han er parat til at gå videre.



### SIDE 8-9

#### JENS OPFINDER

I Fårvang går den tekniske chef rundt og finder på smarte løsninger, så hans kolleger får et bedre arbejdsmiljø.



### SIDE 20

Leder: Nu vender bøtten

### FORSIDE + SIDE 8-9

En million ekstra grise er hen over foråret og sommeren blevet meldt til slagtning hos Danish Crown. Det giver mulighed for at fastholde flere hundrede job i Danmark.

Forsidefoto: Claus Petersen

# RASK OG RØRIG

## SUNDT PROJEKT SKAL FOREBYGGE NEDSLIDNING. TRE FABRIKKER MED 1160 MEDARBEJDERE BLIVER PIONERER.

AF LISBETH CARØE

"Medarbejderen i centrum" er overskriften for et nyt, sundt projekt, som Danish Crown-koncernen sætter i gang fra 1. oktober. Tre fabrikker er valgt ud som pionerer i projektet, der skal modvirke nedslidning af medarbejderne og bringe sygefraværet ned.

Erfaringerne fra det tre år lange projekt skal give både virksomheden og branchen viden om, hvad der virker i bestræbelserne på at forebygge fysisk nedslidning i arbejdet.

Samtidig griber sundhedsprojektet forebyggelsen an på en helt ny måde ved både at se på arbejdets indvirkning på medarbejderne og tænke på den enkeltes sundhed.

Kost og motion indgår i projektet, ligesom medarbejderne får lejlighed til at fortælle, hvordan de ser på deres eget helbred.

#### SD, OD OG TULIP

Sundhedsprojektet går også på tværs i koncernen, da det omfatter både Svine- og Oksekødsdivisionerne samt forædling. De tre pionerfabrikker er svine- og so-slagteriet

## SLAGTER PÅ EVENTYR I EN ANDEN VERDEN



*Drengerøve eller rigtige mænd - uanset hvad man synes, så er der gjort noget ud af kulisser og kostumer, når rollespillet i Brokeloh tiltrækker flere tusinde deltagere. Privatfoto.*

ORKER,  
SLAGSMÅL  
OG MANDE-  
HØRM. DET  
ER SAGEN,  
SYNES  
SLAGTER  
MED ROLLE-  
SPIL SOM  
HOBBY.

AF METTE SEHESTED

i Sæby inklusiv DAT-Schaub samme sted, Tulip Food Company i Aalborg og kreaturslagteriet i Aalborg.

Til sammen har de ca. 1160 produktionsmedarbejdere, som kan se frem til en forstærket indsats for et godt arbejde og et sundt liv.

- Jeg er meget glad for, at vi er blevet udvalgt til at være frontløbere i et nyskabende projekt som det her, hvor der er fokus på at undgå, at medarbejderne slides ned. Det forventer jeg mig rigtig meget af, og jeg håber og tror, at alle medarbejdere vil tage godt imod det. Det er til alles bedste, siger fabrikschef Leif Brøndum fra Sæby.

Også sikkerhedsudvalget i Sæby er begejstret over projektet og giver det fuld opbakning.

### BEDRE DAGLIGDAG

Igangsætter på sundhedsprojektet er arbejdsmiljøkoordinator Randi Madsen fra Danish Crown Insurance. Hun har gennem flere år stået bag det succesfulde initiativ med at bringe antallet af arbejdsulykker ned i koncernen, og hun venter sig meget af det nye projekt.

- Ideen med projektet er at tage hånd om medarbejderne og gøre deres dagligdag bedre og sundere, siger hun.

For at sikre at projektet forankres, så det bliver til gavn for alle produktionsmedarbejdere i Sæby og Aalborg, bliver de lokale sikkerhedsgrupper krumtapper i projektet. De får et stort ansvar for at føre projektet ud i livet og inddrage deres kolleger på samme måde, som sikkerhedsgrupperne også med stor succes har båret projektet med at sænke antallet af arbejdsulykker.

### SIKKERHEDSNET

Sundhedsprojektet er så nyskabende, at Forebyggelsesfonden har bevilget 12,4 mio. kr. til projektet i dets tre år lange levetid. Det er det største ansøgte projekt i Forebyggelsesfondens historie.

I ansøgningen til Forebyggelsesfonden hedder det, at "projektet skal styrke indsatsen mod nedslidning ved at iværksætte en massiv og målrettet indsats, hvor rokering nytænkes og medarbejderne inddrages mere, end det tidligere

## SUNDHEDSPROJEKTET

- Formålet med "Medarbejderen i centrum" er at sætte en bred indsats i gang, der mindsker den fysiske nedslidning af medarbejderne
- Blandt succeskriterierne er, at sygefraværet skal ned på fem procent
- Et andet mål er, at medarbejderne skal opleve 30 procent færre smerter i bevægeapparatet
- Et tredje mål er, at medarbejderne selv vurderer, at deres helbred er blevet 30 procent bedre i løbet af projektet

## FOREBYGGELSESFONDEN

- Forebyggelsesfonden blev grundlagt i 2007
- Fonden har til formål at give støtte til projekter, der forebygger og forhindrer fysisk og psykisk nedslidning på danske arbejdspladser
- Fonden udspringer af den velfærdsaftale, som regeringen i 2006 indgik med Socialdemokraterne, Det Radikale Venstre og Dansk Folkeparti

har været prøvet i branchen". Og videre at projektet skal spænde det sikkerhedsnet ud under medarbej-

derne, der skal sikre, at smerter i bevægeapparatet og nedslidning mindskes markant. ■

En uge i august hvert år tager to slagtere fra opskæringen i Blans fri fra arbejde og familie og smutter til Brokeloh nær Hannover. Det har ét formål.

Denne ene uge om året skifter de deres sædvanlige tøj ud med rustning og krigsmaling og drager ind i en verden af orker, riddere og andet godtfolk.

For nogle år siden blev Kevin Block gjort interesseret i rollespil af kollegaen David M. Winsemann, og i sidste uge kom han hjem fra sin femte ork-lejr i Brokeloh.

- Vi var 7000 mennesker, der kæmpede næsten uden pauser i fire dage. I starten syntes jeg, at det var noget underligt noget at klæde sig ud og rende rundt i en skov og råbe og skrig. Men jeg fandt ud af, hvor sjovt det egentlig var, og så blev jeg glad for det, fortæller Kevin Block.

### KUN FOR MÆND

Når han tager af sted til rollespil, så er det en uge med mandehørm.



Kevin Block (t.v.) er sort ork ligesom kollegaen David M. Winsemann (t.h.), der også arbejder i opskæringen i Blans. I midten vennen Simon Schlüter. Privatfoto.

- Min kone og datter tager ikke med. For mig er det en mandeting, siger han med et smil.

Hvad er det så, som tiltaler den 34-årige slagterarbejder, der til daglig svinger kniven i det sønderjyske, men bor i Flensborg?

- Jeg kan ikke komme i tanke om andre steder, hvor man kan spise, drikke og slås - uden at det får konsekvenser. Man kan opføre sig, som mændene gjorde for mange hundrede år siden. Det er rigtig fedt, synes Kevin Block.

Ork-lejren er bygget op på en 64 hektar stor mark ved den lille by Brokeloh, der til daglig har bare 340 indbyggere. Når Ringenes Herrer kommer til byen, vokser den på nærmest eventyrlig vis. ■



# SVINESTI FYLDT MED KÆRLIGHED

Peter Mygind gav kærlig morgenvækning til Svinestiens beboere, der var bryllupsdag bag disken i Bacon Baren, Frida fik massevis af krammere, og de frivillige udviste masser af kærlighed til kunderne og omvendt. Med andre ord ville kærligheden i årets Danmarks Smukkeste Svinesti ingen ende tage, da Danish Crown 4.-8. august indtog Skanderborg Festivalen.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN  
FOTO CLAUS PETERSEN

## MORGENBRUNCH MED MYGIND



Der var blid og kærlig morgenvækning med Peter Mygind, som syngende leverede morgenbrunch til Svinestiens gæster.

Skuespiller og multikunstner Peter Mygind boede en nat i en af svinehytterne for at leve, som de økologiske grise gør det på marken. En tidlig morgen hjalp han Frida med kærlig morgenvækning af de svineheldige gæster.

Bank, bank, bank. Hånden lander taktfast på svinehyttens dør.

- Godmorgen derinde, lyder et råb samtidig.

Langsomt bliver døren åbnet. På den anden side sidder en mand med morgenhår, søvn i øjnene og et lidt forundret ansigtsudtryk. Det syn, der møder ham, er da også ganske særligt. Foran hans dør står TV2 News, der sender direkte, grisen Frida og Peter Mygind, som syngende leverer morgenbrunch på sengen i Danmarks Smukkeste Svinesti.

- Det var da helt fantastisk, lyder det ganske spontant fra den overraskede mand, der hedder Henrik, før han modtager et kæmpe grisekram fra Frida.

### SYRET VÆKNING

Turen går videre til næste svinehytte, hvor Anja og René endnu ikke er stået op.

- Så er der kærlig morgenbrunch, lyder det fra Peter Mygind, mens Frida læner sin store krop helt ind i hytten for at kramme.

- Det er simpelthen så syret, men rigtig sjovt. Det er dejligt med brunch på sengen, så det er en perfekt start på dagen, fortæller Anja og René. ■

## SMUK PR FOR FJERDE GANG

Torsdag morgen kl. 8.00 er der endnu helt stille i Danmarks Smukkeste Svinesti. Festivalgrisene sover, men nogle ganske få meter derfra stimler en stadig større gruppe mennesker sammen.

Det er tv-folk fra TV2 og TV2 News, det er radio-folk fra P4 Østjylland, det er festivalens pressefolk med fotograf, og det er DC's egen medbragte tv-fotograf, pressefotograf og journalist.

### MORGENVÆKNING

Midtpunktet i forsamlingen er skuespiller og multikunstner Peter

Mygind, som lige er stået op efter at have tilbragt en nat i en af frilandshytterne. Han har sagt ja til at vække nogle af de intetanende beboere i Svinestien på denne første festivalmorgen - og det er der interesse for hos medierne.

### SKABER OPMÆRKSOMHED

Kl. 9.05 sender TV2 live fra morgenvækningen, og journalisten vender begejstret tilbage til Danish Crowns kommunikationsdirektør og siger, at redaktionen også gerne vil have et egentligt interview om, hvorfor Danish Crown er på festival med både Svinesti og Bacon Bar.

- Det er ikke nogen hemmelighed, at en væsentlig årsag til vores engagement i Danmarks Smukkeste Festival er den medieinteresse, vi på den måde kan skabe for virksomheden. Vi laver set-uppet for at komme i dialog med den helt specifikke målgruppe på 50.000 mennesker på festivalområdet - men i mindst lige så høj grad for at skabe opmærksomhed omkring Danish Crown som virksomhed - og dermed de produkter, vi laver, fortæller kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

### NYT HVERT ÅR

Det er fjerde år, Danish Crown er

til stede de fire dage i Skanderborg, hvor folk kappes om at få lov til at købe sig plads i en af de 25 svinehytter, og hvor et stort hold frivillige sælger brunch og grillmad til festivalgæsterne.

- At vi har skabt Danmarks Smukkeste Svinesti og Danmarks Smukkeste Bacon Bar er jo ikke længere nogen nyhed i sig selv. Derfor er det op til os at sikre, at vi hvert år supplerer med et arrangement eller en event, der kan skabe interesse hos medierne.

- Sidste år havde vi således et nygift par på bryllupsrejse i Svine-



Jesper og Anja knoklede på i Bacon Baren, selvom de havde bryllupsdag.



# BRYLLUPSDAG I BACON BAREN

DET ER HÅRDT OG SJOVT AT VÆRE FRIVILLIG PÅ SMUK FESTEN. OG SÅ KAN TJANSEN BYDE PÅ OVERRASKELSER.

Der er mange måder, man kan fejre sin bryllupsdag. Man kan for eksempel knokle som frivillig i Bacon Baren i Svinestien på Danmarks Smukkeste Festival ligesom ægteparret Anja og Jesper.

Da Anja møder op på arbejde i Bacon Baren i Danmarks Smukkeste Svinesti torsdag 5. august, er hun ganske uvidende om manden Jesper Frørup's hemmelige planer om at overraske hende. Hun går i gang med dagens opgaver, mens Jesper ser sit snit til at løbe efter de blomster, han har bestilt i Skanderborg by.

Han har også lokket skuespilleren Peter Mygind, der er på besøg i Svinestien, til at deltage i overraskelsen. Det er derfor en noget forbløf-

fet Anja, som pludselig får overrakt blomster af Peter Mygind, der står på den anden side af disken og synger en kærlighedssang for hende.

## EN FEST BAG BAREN

Parret har været gift i to år, og faktisk var de også af sted på deres hvedebrødsdage til Danmarks Smukkeste Festival. Dengang var de dog ikke frivillige i Bacon Baren, da i år var deres første bag disken, men måske er det ikke deres sidste.

- Der er et kanon sammenhold blandt de frivillige. Selvom det er hårdt, så er der en fest bag baren, så jeg tror da godt, vi kunne tænke os at komme med igen næste år - det er jo nogle hyggelige mennesker alle sammen, fortæller Jesper,

der er projektchef i Danish Crowns tekniske afdeling i Randers.

**- DER ER ET KANON SAMMENHOLD BLANDT DE FRIVILLIGE.**

*Jesper Frørup, projektchef og frivillig.*

Men næste år falder Danmarks Smukkeste Festival også på parrets bryllupsdag, så en grinende Anja skynder sig at indføre:

- Din overraskelse i år forpligter jo - så du bliver nødt til at overgå dig selv til næste år. ■

stien, og året før havde vi de Sorte Spejdere fra P3 boende i Svinestien. Begge dele gav fuldt udbytte på mediesiden. Og i år har vi så haft besøg af Peter Mygind, som gav en oplevelse - både på mediesiden og over for Svinestiens gæster, siger Anne Villemoes.

## DC I NYT LYS

Torsdagen igennem kunne man således høre om Danish Crowns Svinesti på TV2 News, hvor grisen Frida og kommunikationsdirektøren var en del af nyheds-loopet hver time. Torsdag morgen var det TV2, der fortalte historien, ligesom radiokanaler på DR fortalte om Svinestien.

- Som supplement sikrer vi, at alle historier bliver fortalt på vores hjemmeside - og her fra henter en



Tænk at blive vækket af et live kamerahold, en stor lyserød gris og adskillige journalister, fotografer og kameramænd.

række medier historierne om Svinestien og Bacon Baren - og altså Danish Crown. Hvert år får vi efter-

følgende hilsner fra mennesker, der takker for gode oplevelser - og som peger på, at det for dem har

sat virksomheden Danish Crown i et nyt lys. Og det er netop formålet, siger Anne Villemoes. ■

# FRA LÆRLING

KROGEN HAR FULGT LASSE FYHN, SIDEN HAN BEGYNDTE I LÆRE SOM SLAGTER. **NU EFTER TO ÅR ER HAN BLEVET UDLÆRT – OG KLAR TIL AT GÅ VIDERE.**

AF METTE SEHESTED  
FOTO PER GUDMANN

De spændte venner, stolte forældre og forventningsfulde kærester står i en kødrand uden for en dør på det gamle slagteri i Roskilde. Det er sidst i juni, og de kigger nervøst hen mod døren, som et øjeblik efter går op.

Ud strømmer en flok unge slagterlærlinge, som netop har afsluttet den sidste del af deres svendeprøve. Nu er der ingen vej tilbage. Der er ikke et stykke kød, der kan pudses pænere, ikke et snit, der kan lægges anderledes.

Dommerne er inde for at kigge på udskæringerne. De skal nu beslutte sig for, hvilke karakterer lærlingene skal have. Er de bestået, eller er det en ommer?

Lidt efter er dommerne færdige med deres voteringer, og sam-



*Lasse Fyhn er stolt og lettet, da han endelig får sit svendebrev efter to års lærlingetid.*

men med familie og venner går lærlingene ind i rummet, hvor udskæringerne er linet op.

## ROS FOR SVENDEPRØVE

En af lærlingene er 18-årige Lasse Fyhn, der har været i lære på Danish Crowns slagteri i Esbjerg.

Iklædt hvidt tøj, blåt hårnet og en hvid hat viser han sine udskæringer frem med vaskeægte vestjysk beskedenhed.

- Jeg tror, de er okay, siger han og tager noget kød op og bærer det ud.

- De er ikke bare okay, de er rigtig flotte, siger lærlingeansvarlig Per Brink Jensen.

## DRØM OM BRONZE

Da alt kødet er pakket væk, kører drengene sammen med familie, venner og kærester til slagteriskolen. Under frokosten er Lasse utålmodig. Både han og værelseskammeraten Steffen havde troet, at de ville få deres svendebreve, så snart de ankom på skolen.

- Jeg vil altså bare gerne have det overstået og se, hvordan prøven er gået, siger en spændt Lasse Fyhn, som drømmer om at få point nok til en bronzemedalje.

- Men jeg lavede en fejl i går, så jeg skal have scoret topkarakter i dag, hvis det skal lykkes for mig, fortæller han.

## TALE OG MIDDAG

Inden de kan få deres eksamensbeviser, skal lærlingene først igennem rejcocktail og oksefilet. Så rejser censor sig, holder en lille tale og minder de nybagte svende om, at de nu skal tage tilbage til deres respektive slagterier og bruge alt, hvad de har lært. For gennem de sidste to år har de tilegnet sig nogle færdigheder, som man kun kan få, når man er faglært.

- Og nu skal vi til det, I alle sammen har ventet på. Jeres karakterer, siger censor.

- Lasse Fyhn!?

I samme øjeblik Lasses navn bliver råbt op, er han oppe af stolen og går målrettet op til censor. Han får

## INDUSTRISLAGTER

På uddannelsen lærer du at opskære dyrene, og du får kendskab til den automatiske styringsteknik. Du lærer også om kvalitets- og kødkontrol. Det tager to år at blive udlært industrislagter. Uddannelsen veksler mellem praktisk oplæring på et af Danish Crowns slagterier og skoleperioder på Slagteriskolen i Roskilde.

## INDUSTRISLAGTER MED SPECIALE

Tager du ét år mere, bliver du industrislagter med speciale.

### Specialer:

- Forædler
- Svineslagter
- Kreaturslagter

Begge uddannelser giver svendebrev.

**Industrislagter = 2 år**

**Industrislagter med speciale = 3 år**

## UDDANNELSERNES FORLØB

INDUSTRISLAGTER	INDUSTRISLAGTER MED SPECIALE - 1 ÅRS OVERBYGNING
Evt. Praktik	Produktion
Grundforløb 10 uger	Skole 3 uger
Produktion	Produktion
Skole 3 uger	Skole 3 uger
Produktion	Produktion
Skole 3 uger	Skole 4 uger
Produktion	Produktion
Skole 3 uger	
Produktion	
Skole 5 uger	

■ Grundforløb

■ Hovedforløb Industrislagter

Læs mere på  
[www.laerling.nu](http://www.laerling.nu)

# TIL SVEND

sit papir stukket i hånden og når næsten ikke at give håndtryk, før han skimmer papiret for at se den samlede karakter. Rakte det til en bronzemedalje?

## LIDT SKUFFET

Nede ved bordet sidder Lasses forældre og venter spændt. De har taget turen fra Holsted for at være med, når deres søn bliver udlært.

**- VI HAR DET RIGTIG GODT OG SJOVT SOM LÆRLINGE.**

*Lasse Fyhn,  
nyudlært slagtersvend.*

- Det er en stor og spændende dag, fortæller Lasses mor.

Da Lasse kommer ned til bordet, rækker han en kopi af karaktererne til Per Brink Jensen og sender et udgrundeligt blik.

- Jeg fik 61. Så det er vel okay, men jeg får ingen bronzemedalje, siger han med en blanding af lettelse og glæde, men også en snert af skuffelse.

## ET ÅR MERE

Da højtideligheden er slut, pakkes taskerne i bilen, og Lasse tager hjem til Holsted. De to års læretid er forbi.

- Jeg har været rigtig glad for det. Det er et godt arbejde, og der er nogle gode kollegaer, siger Lasse.

- Vi har det rigtig godt og sjovt som lærlinge. Vi skærer meget, og vi lærer alt, der er at vide om udskæringerne. Og så vælger vi selv, hvad vi gerne vil bruge ekstra tid på at skære, så vi hele tiden kan forbedre os.

Lasse har tydeligt været glad for sin tid som lærling, og han har

derfor besluttet at tage endnu et års uddannelse og dermed få sit speciale.

- Jeg vil gerne tage hele uddannelsen og udvide min viden om faget og slagteriet, så jeg var slet ikke i tvivl om, at jeg gerne vil have det sidste år med, siger Lasse.

## MEDALJE I HUS

Om Lasse vil være slagter for altid er ikke sikkert. Han drømmer om, at han en dag også kan skrive fotograf på visitkortet.

- Jeg vil rigtig gerne være fotograf, og jeg er lige så stille begyndt at tage nogle billeder, og de er da også blevet ret gode. Lige nu koncentrerer jeg mig dog mest om min uddannelse og mit arbejde på slagteriet, for det er det, jeg har i fokus lige nu.

I midten af juli tikker der en mail ind på Krogens redaktion. Den er fra Lasse.

- Jeg har fået lov til at tage det sidste år, for der var nok til at oprette endnu et hold. Og så tænkte jeg, at I gerne ville vide, at de 61 point faktisk rakte til en bronzemedalje. ■

*Esbjerg-lærlingen håndterer fermt en kniv og lavede så fine udskæringer, at det rakte til 61 point - og opfyldte hans drøm.*



# 400 JOB OG 1 MILLION GRISE

**AFSKEDIGELSER I FORÅRET – ANSÆTTELSE I EFTERÅRET.  
LÆS HER, HVORDAN DET HÆNGER SAMMEN.**

AF LISBETH CARØE

580 fyresedler blev delt ud i foråret på flere af Danish Crowns danske afdelinger. Leverancerne af slagtesvin matchede ikke DC's kapacitet, og det betød indskrænkninger.

Nu lyder meldingen, at op mod 400 danske arbejdspladser alligevel kan fastholdes. Det skaber forvirring, og snakken går mand og mand imellem og rundt om ved kantinebordene.

#### DC FUTURE VIRKER

Forklaringen er, at danske landmænd i løbet af de seneste måneder er begyndt at sende flere grise til slagting i Danish Crown. DC

har hen over foråret og sommeren modtaget tilmeldinger på op imod en million grise.

#### - VI SKAL BLIVE VED MED AT EFFEKTIVISERE.

*Niels Mikkelsen,  
bestyrelsesformand.*

- Det er en ganske markant fremgang i antallet af slagtesvin, og det er meget glædeligt, siger formand for Danish Crowns bestyrelse Niels Mikkelsen.

- Tilgangen af svin skyldes, at landmændene får den bedste pris for grisen hos Danish Crown. I år er noteringen steget fra 8,00 kr. ved årsskiftet til 10,40 kr. som det højeste her i sommer, og dermed kan de se, at Danish Crown er konkurrencedygtig.

- Det er et resultat af den kæmpe indsats, alle har gjort gennem det seneste års tid. Vi kan se, at DC Future virker, slår Niels Mikkelsen fast.

#### NU RÅD TIL UDGIFTER

- Noteringen fastsættes uge for uge, og landmændene går op i, om den

er steget nogle få øre. Hvorfor er 20 øre mere på noteringen så vigtig?

- De 20 øre er jo pr. kilo, og en gennemsnitlig gris afregnes med 80 kilo. For en landmand, der leverer 200 grise om ugen, bliver det til ca. 165.000 kr. på et år. I forhold til, hvad det koster at fede en gris op, så betyder det, at vi nu kan få dækket vores omkostninger efter flere år med store underskud, forklarer Niels Mikkelsen.

#### HØJE DANSKE OMKOSTNINGER

At det går godt for øjeblikket, får dog ikke formanden for DC's bestyrelse til at glemme at kigge fremad.

## DER ER SKUB I JENS JØRGEN



Palle Agerskov (tv) har taget godt imod Jens Jørgen Kjeldsen Jensens (th) håndtag til Vemag-vognene, for "det gør vognen så nem at skubbe," som Palle siger.

EN RIGTIG GOD  
IDÉ BLIVER OFTE  
MØDT MED ET:  
HVORFOR HAR VI  
IKKE GJORT DET  
FØR? OG DET VAR  
LIGE NETOP OGSÅ  
REAKTIONEN  
PÅ JENS JØRGEN  
KJELDSEN JENSENS  
HÅNDTAG TIL  
VEMAG-VOGNENE.





Det er antallet af slagtesvin, der bestemmer antallet af danske arbejdspladser. Derfor var Danish Crown nødt til at afskedige i foråret. Men billedet er vendt, så nu kan op mod 400 beholde deres job, forklarer formand for Danish Crowns bestyrelse Niels Mikkelsen. Foto: Per Gudmann.

Han er optaget af at sikre virksomhedens fremtid.

- Vi skal blive ved med at have fokus på vores konkurrencedygtighed. Isoleret set er det stadig sådan, at omkostningerne i den danske del af Danish Crowns virksomhed er for høje, og det er ikke holdbart på lang

### - VI KAN SE, AT DC FUTURE VIRKER.

Niels Mikkelsen, bestyrelsesformand.

sigt, at en del af virksomheden ikke kan konkurrere. Eller sagt på den måde, at det er vores udenlandske aktiviteter, der tjener pengene.

- Derfor skal vi blive ved med trimme produktionen og effektivisere, hvor vi kan, understreger Niels Mikkelsen. ■

## JOB BEVARES I DANMARK

Først i slutningen af august står det helt klart, hvordan de 400 job, der kan fastholdes i Danmark, fordeler sig. Foreløbig er der hen over sommeren taget skridt til disse ansættelser, som du ser på listen herunder.

Det vil primært være folk i DC's egne jobbanker, der er tilbudt eller tilbydes beskæftigelse. Der er altså tale om genansættelser.

<b>ESBJERG</b> 180	<b>HORSENS</b> 40-45
<b>RØDDING</b> 20	<b>FÅBORG</b> 20-30
<b>BLANS</b> 90	<b>HERNING</b> 0
<b>SÆBY</b> 48	<b>RØNNE</b> 0
<b>RINGSTED</b> 15	<b>SKÆRBÆK</b> 0

### AF CHRISTINA S. JOHANSEN FOTO CLAUS PETERSEN

En ung mand kommer skubbende med en Vernag-vogn gennem afdelingen i Fårvang. Den lave vogn betyder, at han bliver nødt til at gå helt foroverbøjet med ryggen i en rigtig dum stilling.

Det scenarie har Jens Jørgen Kjeldsen Jensen, der er teknisk ansvarlig netop på Danish Crowns fabrik i Fårvang, set utallige gange. Derfor besluttede han en dag i samarbejde med arbejdsmiljøkoordinator Randi Madsen fra Danish Crown Insurance at finde en løsning på problemet.

Og da Jens Jørgen i forvejen er lidt af en Ole Opfinder – eller rettere en Jens Opfinder – så tog det ham da heller ikke lang tid at komme op med en idé.

#### SIMPELT, MEN EFFEKTIVT

- Først og fremmest skulle vognene have nogle blødere hjul, men det

var nu mere for at få dem til at larme noget mindre. Med hensyn til højden på vognen så var jeg klar over, at det ikke nyttede noget bare at gøre vognene højere, for så vil de også bare blive fyldt op og blive tunge og vælte, fortæller Jens Jørgen Kjeldsen Jensen.

- Derfor gik jeg i tænketank et par dage og fandt på ideen med at sætte et højt flytbart håndtag fast uden på vognen, så man kan gå med den ligesom en barnevogn. Og så var det ellers bare at få svejset tingene sammen, og det tog blot en times tid, fortsætter Jens Jørgen Kjeldsen Jensen.

Ideen var så simpel og god, at Jens Jørgen blev mødt af en begejstret Randi Madsen, som udbrød:

- Hvorfor har vi dog ikke gjort det før?

#### FLERE OPFINDELSER I ÆRMET

Foreløbig er der kun gjort en enkelt vogn og et enkelt håndtag klart, men når flere folk kommer tilbage

fra ferie, skal flere vogne klargøres for at få flere medarbejdere til rent faktisk at bruge håndtaget – noget, de ikke er så gode til endnu.

- Det er jo vanens magt. De er vant til at gøre tingene på en anden måde, og nogle gange er det nemmere bare at gøre det, som man altid har gjort, fortæller Jens Jørgen Kjeldsen Jensen.

Det smarte flytbare håndtag er blot en af de seneste af Jens Jørgens mange forskellige opfindelser. For eksempel står han også bag fabrikkens apparat til tøris-dosering.

- Da vi stod og skulle bruge sådan en maskine, fandtes den faktisk ikke, og det er meget dyrt at få nogen til at fremstille sådan én. Derfor spurgte fabrikschefen da bare mig: Kan du ikke lige gå i kælderen og finde på noget?

Og jo, det kunne Jens Jørgen da godt. Så han tog over til overskudslageret i Holstebro, fandt nogle dele, han kunne bruge, og gik i

gang – og vupti et styks maskine til dosering af tøris stod klar.

#### OPFINDSOM PÅ HJEMMEFRONTEN

Det er ikke kun på sit job, at Jens Jørgen, der er udlært maskinarbejder, er fiks på fingrene. Også på hjemmefronten bliver de gode ideer og den håndværksmæssige kunnen brugt til fulde.

- Ork, jeg har lavet masser af ting, fortæller Jens Jørgen Kjeldsen Jensen og fortsætter med et smil:

- Jeg har da blandt andet bygget mit eget hus op og bygget min egen plæneklipper med elmotor. ■

KOM MED  
DIN IDÉ  
sikker-ide@dcinsurance.dk



## KONGELIG HÆDERSPRIS FOR ANDEN GANG

Kong Frederik den Niendes Hæderspris for Fortjenstfuld Indsats for Dansk Eksport er for anden gang blevet tildelt DAT- Schaub. Tarmvirksomheden er den første danske virksomhed, der modtager prisen to gange.

Overrækkelsen af diplom og statuette blev foretaget af Hans Kongelige Højhed Prinsgemalen ved en højtidelighed på Kongeskibet Dannebrog.

- Det er en utrolig ære at modtage hædersprisen og et tydeligt bevis på, at vi som eksportvirksomhed har været i stand til at føre Danmark helt i front inden for vores branche, siger administrerende direktør Jan Roelsgaard.

- Det betyder virkelig meget for os endnu en gang at modtage prisen. Sidste gang var i 1988, og vi har brugt prisen meget aktivt i markedsføringen af vores virksomhed senest på IFFA-messen i Frankfurt. Hædersprisen er et kæmpe skulderklap til både vores medarbejdere og vores leverandører – landmændene, mener Jan Roelsgaard. ■

## ANSATTE LÆRER AT LAVE PØLSER PÅ AKADEMI

Danish Crowns datterselskab i England, Tulip Ltd., har åbnet verdens mest moderne pølsefabrik i Bromborough nær Liverpool. Fabrikken skal producere de populære morgenmadspølser Bangers.

Udvikling og produktkendskab er centrale elementer for den nyindviede fabrik, der også som noget nyt indeholder et pølseakademi.

- Fabrikken kan godt virke stor og uoverskuelig. Derfor skal alle ansatte prøve at lave en pølse på akademiet, så de kender hele processen. Vi håber også, at rigtigt mange lokale borgere vil besøge os og lave deres egne pølser. Inden længe har vi måske et byskilt, hvor der står "Bromborough, home of the british sausages", sagde Tulip Ltd's. marketingdirektør Seamus Rooney ved indvielsen.

Englænderne spiser hvert år 175.000 ton pølser. Bromborough-fabrikken har en kapacitet på 1.000 ton pr. uge. Blandt kunderne er den store supermarkedskæde Tesco. ■



Medarbejderne hos Tulip Ltd.'s fabrik i Bromborough producerer pølser i lange baner. Foto: Claus Petersen.



Torben Lyngsø (t.v.) og Tom Jensen prøvede den traditionelle japanske påklædning – flankeret af et par geishaer. Foto: Karl Christian Møller.

## STUDIETUR, SAMARBEJDS- PARTNERE OG SUSHI

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

Besøg hos samarbejdspartnere og sushi-spisning med pinde var to af punkterne på dagsordenen, da Danish Crowns bestyrelse var på studietur til Japan i juni. To af de medarbejdervalgte bestyrelsesmedlemmer, Torben Lyngsø fra Ringsted og Tom Jensen fra Esbjerg, var med.

- Bestyrelsen har en strategi om at besøge de vigtigste lande og kunder, og Japan er i den grad vigtig for Danish Crown. Japan lægger så meget handel hos os, at det udgør op imod en femtedel af omsætningen, fortæller Torben Lyngsø.

- Det er utrolig spændende og vigtigt, at vi kommer ud og se, hvordan tingene foregår ude i verden, og høre, hvad vores samarbejdspartnere kræver, og hvordan de ser fremtiden.

### SÅ PÅ FORSKELLE

På studieturen fik de to medarbejdervalgte bestyrelsesmedlemmer sammen med resten af bestyrelsen mulighed for at se de store forskelle mellem Japan og Danmark på flere forskellige områder.

- Vi har set, hvordan japanerne arbejder på en helt anden måde

med at tilberede, men i særdeleshed også med at tilbyde varerne. Indpakningen gør de rigtig meget ud af, og det har været interessant at se, hvor stor en forskel der egentlig er til Danmark på det område. Også med hensyn til hygiejne er der stor forskel til Danmark. Japanerne går simpelthen så meget op i det.

- I den forbindelse vil jeg gerne rose Danish Crowns medarbejdere for at være med til at sikre den kvalitet, som japanerne kræver af vores produkter. Det seneste år har der været gjort en stor indsats for at nå de høje krav, japanerne stiller, siger Torben Lyngsø.

### SPISE MED PINDE

På turen til Japan blev der dog også tid til andet end besøg hos samarbejdspartnere. Udover et bedre kendskab til japanernes måde at gøre tingene på fik Torben Lyngsø og Tom Jensen sammen med resten af bestyrelsen lov at opleve ægte japansk kultur med både kimono, sushi og spisepinde.

- Nu er jeg ikke vant til nogen af delene, griner Torben Lyngsø, men efter fire-fem dage med masser af ris og fisk så lærte jeg det da så småt, og det var en rigtig spændende oplevelse. ■

### DANISH CROWN OG JAPAN

- Hver dag sender Danish Crown 20 containere med kød til Japan
- Det svarer til 100 om ugen eller omkring 5000 containere om året
- Danish Crowns eksport til Japan udgør 10 procent af koncernens samlede tonnager

# KARSTEN OG LARS ER ÅRETS BEDSTE KOLLEGAER

DC-PAR FRA HORSENS ER DE FØRSTE MODTAGERE AF NY PRIS FOR GODT SAMARBEJDE MELLEM DØV OG HØRENDE.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

- Arbejder du sammen med verdens bedste kollega? Så er det måske dig og din kollega, der får overrakt Danske Døves Landsforbunds nye pris af Hans Kongelige Højhed Kronprins Frederik.

**DET ER DEJLIGT AT FÅ ANERKENDELSE, NÅR VI NU EGENTLIG OGSÅ SELV SYNES, AT VI HAR GJORT ET GODT STYKKE ARBEJDE.**

*Lars Mose,  
fællestillidsmand i Horsens*

Sådan lød det, da Danske Døves Landsforbund tidligere på året inviterede døve og hørende kollegaer til at deltage i den ny-indstiftede arbejdsmarkedspris Min bedste kollega.

Den invitation tog Danish Crowns Karsten Urup, der er døv, og Lars Mose, der er hørende, imod, og de to kollegaer står nu som vindere af prisen.

- Jamen altså, vi havde armene oppe over hovedet og var helt oppe at køre, da vi fik at vide, at vi havde

vundet, fortæller Lars Mose, der er fællestillidsmand i Horsens.

- Det er dejligt at få anerkendelse, når vi nu egentlig også selv synes, at vi har gjort et godt stykke arbejde.

## **GOD KOMMUNIKATION**

Prisen Min bedste kollega honorerer en døv og en hørende kollega, som sammen har et ligeværdigt samarbejde i det daglige med god kommunikation og gensidig arbejds glæde og trivsel. Det er

netop lige præcis, hvad Karsten, som arbejder i forendeafdelingen på slagteriet i Horsens, og Lars har.

Udover at de to kollegaer dagligt "taler" sammen, så har de blandt andet også hjulpet hinanden ad med at finde diverse hjælpemidler og har arrangeret tegnsprogskurser for resten af kollegaerne. Det har tidligere været omtalt i Krogen.

- I stedet for at tænke at det ikke kunne lade sig gøre, så gik vi bare i

gang, og kurserne er blevet en succes - det har bare været enormt sjovt at lære det grundlæggende tegnsprog.

8. september får Lars og Karsten overrakt prisen af Hans Kongelige Højhed Kronprins Frederik på Amalienborg.

- Det har jeg sgu lidt sommerfugle i maven over, men jeg glæder mig også rigtig meget, fortæller Lars Mose. ■



*Tegnsprogskurserne har gjort det muligt at kommunikere med de døve kollegaer. Det undlod mange før kurserne.  
Foto: Claus Petersen.*

## **FÅ SVIN DØR UNDER TRANSPORT**

Antallet af slagtesvin, som dør under transport til slagterier i Danmark, er rekordlav.

Kun 0,07 promille af slagtesvinene døde under transporten til slagterier i 2009. Det anses for

at være blandt verdens laveste niveauer, skriver bladet Effektivt Landbrug.

Ser man på antal døde svin under opstaldning på slagterierne inden slagting, er niveauet på 0,03 promille.

## **DC SLAGTER REKORDMANGE KREATURER**

Normalt slagter Danish Crown godt 5500 kreaturer om ugen i Danmark - og omkring 6000, når det går rigtig godt. Men i den forgangne uge blev de tal overgået.

Ved redaktionens slutning var målet at slagte 7335 kreaturer,

og de rekord-mange dyr har sin forklaring. En af dem er, at Oksekødsdivisionen har oplevet en stor tilgang af nye andels-havere på baggrund af, at Danish Crown har ført en særdeles attraktiv noteringspolitik.



KORT NYT



**SIKKER MAD** 

# FRA KØD TIL MAD

**EN HØJ FØDEVARE-  
SIKKERHED KRÆVER  
KONSTANT FOKUS, OG  
AT ALLE MEDARBEJDERE  
GØR EN INDSATS.**

AF METTE SEHESTED OG LISBETH CARØE

Den danske kødproduktion er kendt for at have en høj fødevarer sikkerhed, måske verdens bedste. Vi sætter sikker mad i højsædet, når vi sætter os til bords, og det er grundlaget for Danish Crowns eksport – og dermed virksomhedens eksistens og dit job.

Danish Crown eksporterer 90 procent af produktionen og sælger vores produkter til lande, der stiller skrappe krav til hygiejne og fødevarer sikkerhed, for eksempel Japan, USA, Australien og Kina.

For at blive ved med at leve op til den tillid, vores kunder har til os,

kræver det, at vi hele tiden har øje for at leve op til den standard, de forlanger.

På de følgende sider kan du læse om nogle af de mange forskellige ting, der til sammen bidrager til at løfte opgaven – at give forbrugerne lækker og sikker mad. Den opgave er vi fælles om, for hver enkelt medarbejder er et vigtigt led i den lange kæde, der forvandler grisen og koen til en middagsret på forbrugernes tallerken – det handler om mad. ■

## HURTIGT SVAR PÅ SALMONELLA

HURTIGE SVAR PÅ ANALYSER FOR SALMONELLA ER VIGTIGE FOR DANISH CROWN. DERFOR HAR DC INDFØRT DANMARKS HURTIGSTE METODE, DER KUN TAGER 11 TIMER.

Danish Crown eksporterer cirka 90 procent af produktionen. Det betyder, at der hver uge sendes mange hundrede tons kød ud af landet. Inden det ferske kød sendes ud til kunder i blandt andet Sverige, Finland og Tyskland, er det vigtigt, at kødet er undersøgt for salmonella.

Når det handler om eksport, så er tid penge. Derfor tog Danish Crown i efteråret 2009 en ny og langt

**- VI HAR FÅET EN  
LANGT STØRRE  
LEVERINGSSIKKER-  
HED, OG KUNDERNE  
FÅR DERES VARER  
ET DØGN FØR.**

*Søren Busk Andersen,  
eksportchef.*

hurtigere metode til analyse af salmonella i brug.

### **OTTE TIMER HURTIGERE**

- Den nye metode bringer den samlede analyse-tid ned på 11 timer, hvor den før lå på cirka 19-20 timer. Det er altså væsentligt hurtigere, siger Pia Andersen.

Hun er laboratorie-leder på slagteriet i Horsens og fortæller, at der



# DANSK FØDEVARE- SIKKERHED ER HELT I TOP

DANMARK ER  
NUMMER 1  
BLANDT  
17 LANDE.

Dansk fødevarer sikkerhed ligger på en førsteplads. Det viser en canadisk undersøgelse, der omfatter 17 lande, og som Landbrugsavisen omtaler med Johnson-Shoyama Graduate School of Public Policy som kilde.

Den danske topplacering er opnået i et felt af vestlige lande og har rod i den strategi, der er for håndteringen af fødevarer sikkerhed i Danmark.

- Måden, vi tænker fødevarer sikkerhed på i Danmark, er kendetegnet ved jord til bord-tankegangen. Vi starter allerede ude hos landmanden, mens man i andre lande måske først handler, når uheldet er ude, siger forskningsleder Tine Hald fra Fødevarer instituttet, DTU, til avisen.

## TOP 17

Her er landene i rækkefølge i den canadiske undersøgelse:

- Danmark
- Australien
- Storbritannien
- Canada/USA
- Japan
- Finland
- Holland
- Østrig
- Norge
- Sverige
- Schweiz
- Belgien
- Tyskland
- Irland
- Frankrig/Italien

## KLÆDT PÅ TIL JAPANSK BESØGSGANG

At de japanske kunder går meget op i fødevarer sikkerhed, fik medlemmerne af Danish Crowns bestyrelse og direktion en smagsprøve på under en studietur til Japan i juni. Her er delegationen fra DC på en rundvisning i en af Japans største kødvirksomheder Nippon Meat Packers - vel at mærke på besøggangen, ikke i produktionen. Alligevel blev det krævet, at de danske gæster iførte sig kitter, mundbind og to hårnet. Foto: Karl Christian Møller.

også er lavet andre tiltag for at bringe analyse-tiden ned. Blandt andet er der på laboratorierne i Horsens og Herning kommet nathold.

- Natholdet er ansat, for at vi kan komme før i gang med at analysere prøverne fra dagen før. Nu går vi i gang med analyserne allerede ved midnatstid, og de er så klar om morgenen. Før vi fik natholdet, havde vi først svar på prøverne mellem klokken 12 og 14. Så det har gjort vores analyser mere effektive, siger Pia Andersen.

### STOR FORBEDRING

De nye tiltag har givet store fordele.

- Den positive effekt af, at vi har fået et nathold og en hurtigere analyse-metode, har spredt sig som ringe i vandet. Det gør lager- og transportlogistikken bedre, fordi eksportafdelingen bedre kan planlægge, hvad der skal sendes ud hvornår. Og det smitter også af på kunderne, som er glade for, at de kan få deres varer endnu hurtigere, siger Pia Andersen.

Også Bent Aalund Olsen, Danish Crowns chef for Afdeling for føde-

varer sikkerhed, sætter stor pris på, at det nu er muligt hurtigere at spotte salmonella.

### - DET HAR GJORT VORES ANALYSER MERE EFFEKTIVE.

Pia Andersen,  
laboratorie-leder.

- Alt i alt er der tale om en markant forbedring, som er til gavn for de af vores kunder på eksportmarkederne, der køber fersk kød hos os. Det er meget tilfredsstillende, at vi nu er i stand til at spore en forekomst af salmonella inden for mindre end et halvt døgn, for det gør ekspeditionstiden hurtigere, siger Bent Aalund Olsen.

### FERSK KØD ET DØGN FØR

Det bekræfter eksportchef Søren Busk Andersen, der er ansvarlig for eksporten til det betydende svenske marked for fersk kød.

- Vi har fået en langt større leveringssikkerhed, og kunderne får

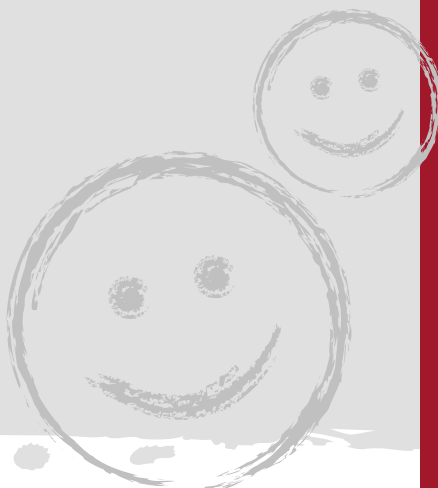
deres varer cirka et døgn før. Det er vigtigt for detailhandlen, siger han.

- Og hvis vi har noget, der falder for salmonella, kan vi hurtigere producere et nyt parti, så kunderne får deres varer kun et døgn forsinket. Før gik der to-tre dage, forklarer Søren Busk Andersen.

### ANALYSE DØGNET RUNDT

Pia Andersen går allerede og drømmer om, hvordan yderligere tiltag kan forbedre effektiviteten i forhold til analyserne for salmonella.

- Jeg drømmer om, at vi en dag kan få et aftenhold. Med 24 timers bemanding på laboratorierne kan vi lave analyserne med det samme. Men jeg er nu også godt tilfreds med den måde, tingene er på nu, siger Pia Andersen. ■



# INSPEKTION

HVERT ÅR BLIVER DANISH CROWNS SLAGTERIER INSPICERET AF KUNDER OG MYNDIGHEDER. **MARKS AND SPENCERS INSPEKTØR HAR TJEKKET RINGSTED OTTE GANGE I ÅR.**

Kl. 4.50

En grå bil triller ind på parkeringspladsen foran Danish Crowns slagteri i Ringsted. Ud stiger en kvinde i hvidt jakkesæt med nålestriber. Hendes navn er Mel Brend, og hun er inspektør for den engelske supermarkedskæde Marks and Spencer.

Sammen med Margrethe Jensen, som er kvalitetsansvarlig i Danish Crown, gå hun ind igennem døren til slagteriet. I et omklædningsrum bliver jakkesættet pakket ind i en hvid overtræksdragt, stiletterne skiftes ud med hvide træsko, og de lange, mørke krøller gemmes væk under et hårnet og en hat. Mel Brend er klar til inspektion.

## DEN SORTE SLAGTEGANG

Kl. 5.01

De sidste fire år har Mel Brend inspiceret Danish Crowns slagterier

for Marks and Spencer, så hun føler sig efterhånden lidt hjemme på slagterierne. Hygiejne-slusen er hurtigt klaret, og med nyvaskede hænder går inspektionen i gang.

**- FORKLÆDERNE ER SÅ FLOT RENGJORT. DET ER EN KLAR FORBEDRING.**

*Mel Brend, inspektør.*

Hun begynder sin minutiøse kontrol på den sorte slagtegang.

- Jeg tjekker, at der er ordentligt rent på slagteriet. Er der kødrester på knivene? Er gulvet rent nok? Er maskinerne gjort ordentligt rene? Selvom det er den sorte slagtegang, så mener Marks and Spencer, at rengøringen her er lige så vigtig

som på den rene slagtegang, fortæller Mel Brend.

## FLOTTE FORKLÆDER

For at rengøringen kan ses efter, er inspektionen begyndt så tidligt. På den måde kan Mel Brend komme igennem fabrikken, lige når den er gjort ren, og inden produktionen sætter i gang. En maskine tjekkes for kødrester, en vandslange for skidt og forklæderne for snavs.

- Forklæderne er så flot rengjort. Har I fået en ny metode? For det er en klar forbedring i forhold til sidste gang, siger Mel Brend med et smil til Margrethe Jensen.

Alt, hvad Mel Brend bemærker på inspektionen, bliver skrevet ned.

Da kontrollen af slagtegangen er færdig, samles de relevante mestre, egenkontrol-lederen,

Margrethe Jensen og Mel Brend. Inspektøren fortæller, hvad hun har af gode og dårlige bemærkninger, og kontrollen fortsætter i skærestue 3.

## FOKUS PÅ FREMMELEGEMER

Kl. 6.07

I opskæringen er Mel Brend specielt opmærksom på fremmelegemer.

- Selvom der er lavet mange tiltag for at forbedre det, så får vi stadig en del henvendelser fra kunder, som finder fremmedlegemer i deres mad. Og det er bare ikke i orden. Derfor kigger jeg efter, om plastikbakkerne er flossede, om maskinerne er i god stand, om der er risiko for, at der kan falde noget ned i maden, for eksempel fra loftet, eller om der er andre ting, som kan ende som et fremmedlegeme i maden, som vi sender ud til vores forbrugere, fortæller Mel Brend.



Egenkontrollen er blevet nemmere, hurtigere og mere effektiv, efter at medarbejderne er begyndt at bruge PDA'er. Foto: DC.

## PDA'EN GØR KONTROLLEN NEMMERE

PÅ DC I ESBJERG ER MEDARBEJDERNE BEGYNDT AT BRUGE PDA'ER I EGENKONTROLLEN. DET HAR SKRUEFFEKTIVITETEN I VEJRET OG GJORT ARBEJDET NEMMERE.



Da inspektøren er færdig med kontrollen, samler hun igen DC's folk for at give dem en lille update på, hvad hun har af bemærkninger. Imens er medarbejderne så småt begyndt at indtage deres pladser i produktionen, og linjerne begynder at køre.

### SKAL VÆRE VELFÆRDSGRISE

Kl. 7.00

Mel Brend og Margrethe Jensen forlader produktionsafdelingerne og går over til administrationsbygningen. Her skal hun tjekke papirer for at sikre sig, at det kød, Marks and Spencer får, virkelig kommer fra velfærdsgrise.

**- HVIS DER ER NOGET, DER IKKE ER, SOM DET SKAL VÆRE, SÅ BLIVER DET PÅTALT OG BRAGT I ORDEN MED DET SAMME.**

*Mel Brend, inspektør.*

- Det er vigtigt for Marks and Spencer at sikre sig, at de får velfærdsgrise, for de betaler ekstra for det, siger Mel Brend og kigger videre i papirerne.

### I ORDEN MED DET SAMME

Kl. 8.58

Efter en kop kaffe og et rundstykke begynder inspektionen igen. Mel Brend tjekker igen for fremmed-



*Inspektør Mel Brends (t.v.) fra Marks and Spencer og kvalitetsansvarlig Margrethe Jensen fra Danish Crown gør mange stop under inspektionsrunden. Foto: Mette Sehested.*

legemer, og at medarbejderne arbejder korrekt efter hygiejnereglerne.

Intet undgår inspektørens blik. En plastikbakke er lidt flosset i kanten, og mesteren får besked om at fjerne den straks.

- Hvis der er noget, der ikke er, som det skal være, så bliver det påtalt og bragt i orden med det samme. På den måde kan jeg se, at de er

villige til at rette op på de ting, jeg påpeger, fortæller Mel Brend.

### DE SIDSTE TING TJEKES

Inspektøren springer elegant rundt mellem juletræer fyldt med kød, der skubbes ud til opskæringsbordene, hvor hun ser efter, om medarbejderne arbejder korrekt. Derefter fortsætter inspektionen i slagtegangen, hvor samme procedure følges.

Kl. 11.00

Ved 11-tiden er inspektionen af produktionen færdig. Sammen med Margrethe Jensen gennemgår Mel Brend egenkontrol-dokumentationen og til slut kl. 13.30 inspektionens resultater.

Denne inspektion var Mel Brends sidste af otte i år, men hun regner med at komme tilbage næste år. ■

En strekkode scannes, og på skærmen kommer en liste frem med de ting, der skal tjekkes. Er det hele, som det skal være, trykkes der "all ok". Er der anmærkninger, skrives de ind. Når området er tjekket igennem, afsluttes det med et tryk på en knap, og den næste strekkode scannes. Sådan forsætter det, indtil hele området er kontrolleret.

- Det har simpelthen gjort vores arbejde så meget nemmere, hurtigere og mere effektivt, fortæller Allan Schmidt.

Han er leder af egenkontrollen på slagteriet i Esbjerg og ansvarlig for projektet.

### TO DAGES OPLÆRING

Han tiltrådte sit job i december, og det var allerede fra begyndelsen

meningen, at han skulle få projektet til at køre.

**- DET HAR SIMPELTHEN GJORT VORES ARBEJDE SÅ MEGET NEMMERE, HURTIGERE OG MERE EFFEKTIVT.**

*Allan Schmidt, egenkontrol-leder.*

I første omgang var PDA'erne kun implementeret på den rene slagtegang, men snart fulgte resten af slagteriet efter.

- Vi gik i gang i midten af maj, og i slutningen af juni var det imple-

menteret i alle områder, siger Allan Schmidt.

Medarbejderne har taget det nye system til sig, og de er glade for det. De blev oplært i systemet over to dage, og siden har det kørt som smurt.

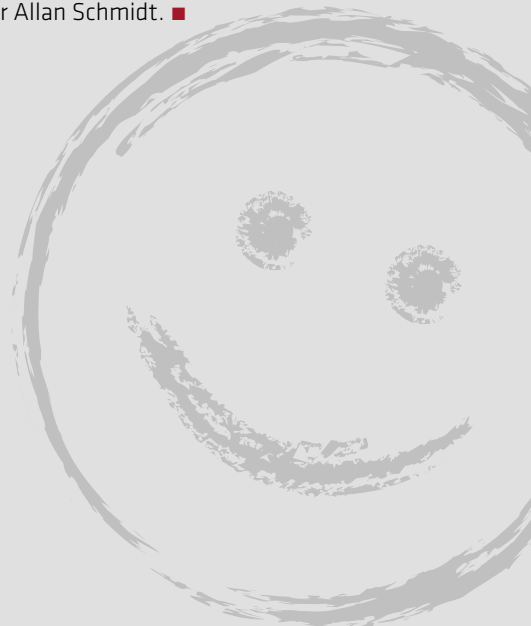
- Det er vigtigt for mig, at når jeg får medarbejderne til at tro på systemet, så skal det også fungere. For ellers kan de nemt miste tilliden til det. Men bortset fra enkelte "børnesygdomme" så har det kørt optimalt, siger Allan Schmidt.

### MINDRE PAPIRARBEJDE

En anden fordel ved at bruge PDA'erne er, at papirarbejdet nu er kommet ned på et minimum.

- Der er ikke tastearbejde, og der er ikke en masse papirer, som

egenkontrol-medarbejderne skal finde hoved og hale i. Det betyder også færre fejl i det arbejde, der bliver lavet. Alt i alt er det svært at se ulemperne ved det her system, siger Allan Schmidt. ■



# BOIZENBURG SÆTTER NYE REKORDER

MERE END 30.000 FORENDER OM DAGEN. FEM DAGE OM UGEN. ÅRET RUNDT. DET GÅR STÆRKT PÅ DANISH CROWN I BOIZENBURG.

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crown startede fabrikken i den tyske by Boizenburg i april 2003. Målet var at kunne udbene 30.000 forender om ugen fra virksomhedens danske svineslagterier. Siden er mængderne steget støt, og nu er antallet af forender mere end femdoblet på fabrikken, der er

centralt placeret i Tyskland mellem Berlin og Hamburg.

De 300 medarbejdere på afdelingen udbener omkring 2 millioner kg forender om ugen. På årsplan bliver det til 8-9 millioner forender.

- Det kører rigtig godt. Vi er fuldt bemanded lige nu med dygtige medarbejdere, og ingen skærebord-

står tomme. Vi udbener normalt 160-165.000 forender om ugen, men for nylig nåede vi helt op på 195.000 i en uge, hvor vi også arbejdede lørdag, fortæller en tilfreds fabrikschef Ole Lyngesen.

## NAT- OG DAGHOLD

Medarbejderne i Boizenburg arbejder i to skift. Første hold møder ind kl. 20 om aftenen og arbejder indtil næste hold tager over kl. 6 om morgenen. Dagholdet udbener forender frem til kl. 15. Og så står den på grundig rengøring af fabrikken om eftermiddagen, så den er klar igen til natholdet møder ind.

- Dagsrytmen passer perfekt i forhold til transporten af forender fra de danske slagterier. De råvarer, der bliver skåret på daghold i Danmark,

bliver udbenet på natholdet i Boizenburg. Dagholdet herved får forender fra aftenhold i Danmark, så der kommer hele tiden friske råvarer ind på fabrikken til videre forarbejdning, siger Ole Lyngesen.

Hver dag ankommer 16-17 lastbiler med forender fra Danmark, og mindst 20 lastbiler ruller ud fra fabrikken i den anden ende. Herfra går varerne ud til kunder over det meste af Europa.

Lige nu er der stor afsætning til Rusland af forenderne fra Danish Crowns tyske udbeningsafdeling, men forenderne rammer også kunder i resten af Europa, mens en mindre del går til kunder i Asien. ■



Christina S. Johansen.  
Foto: Claus Petersen.

## CHRISTINA HAR LYST TIL KØD

- Ja tak, jeg vil have kød, påstod Christina S. Johansen, da hun i foråret søgte jobbet som Danish Crowns nye journalistpraktikant.

Et job, som den 25-årige århusianer med rødder i Nordjylland fik og begyndte i 2. august.

- Jamen, jeg elsker kød, hvad enten det er kød på historierne eller kød

på gafflen – med hensyn til det sidste er det godt, at jeg har en kæreste, der er kok, griner Christina S. Johansen.

Hun glæder sig meget til at komme i gang med det halve års praktik.

- Det bliver super spændende at prøve kræfter med en helt anden side af journalistikken i forhold til

mit arbejde på Lokalavisen Århus, hvor jeg netop har været i praktik i et år, fortæller Christina S. Johansen.

- Det er ikke kun med hensyn til kødet, jeg har appetit. Jeg har bestemt også appetit på alle de nye udfordringer, der venter, smiler hun.

Christina S. Johansens første opgave har været at dække Danish Crowns tilstedeværelse på Skanderborg Festivalen, som du kan læse om i dette nummer af Krogen. ■

## WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



# CUBANERE FÅR SIKKERHEDSUDSTYR FRA HOLSTEBRO



AF JAN FØNSS BACH

Godt 300 brynjehandsker og 125 veste fra det lukkede slagteri i Holstebro kommer nu i brug igen.

Denne gang bliver det dog mange tusinde kilometer fra det oprindelige arbejdssted i Nordvestjylland. Det bliver nemlig cubanske slagteri-arbejdere, der i stedet får glæde af noget af det udstyr, der blev til overs, da slagteriet lukkede sidste år.

Gunnar Andersen er til daglig fællestillidsmand på Cheminova i Harboøre, men er også involveret i humanitært arbejde. Han har blandt andet skaffet en brugt brandbil fra Cheminova til Nicaragua. Ved en konference

i København mødte han fem cubanere, der efterlyste brynjehandsker.

- Jeg tog derfor kontakt til Danish Crown. Det viste sig, at der var en del udstyr til overs i Holstebro, som af forskellige årsager ikke kan genbruges på de danske slagterier, men som er helt i orden og kan gøre stor gavn på Cuba, fortæller Gunnar Andersen.

- Jeg hentede selv udstyret i Holstebro og har kørt det til København, hvor FOA samler en container med brugt IT-udstyr, der ankommer til Cuba sidst i august, siger Gunnar Andersen. ■

## 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

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

B: Svær

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





# GASTRONOMI TIL HVERDAGS- BRUG

80 medarbejdere fra Danish Crown i Sæby har prøvet deres evner af i et køkken. De har været på kursus på Food College Aalborg for at lære om sund mad til hverdag. I løbet af fem dage fik de inspiration til spændende og velsmagende mad til sig selv og familien, samtidig med der også blev tid til at bage brød og kager samt lære om vin.

Kursisternes tilbagemelding er, at det har været en lærerig uge, hvor det har været godt selv at få lov at røre i kødgryderne. Den gastronomiske rundtur er et AMU-kursus, som fabrikken har fået støtte til af Kompetenceudviklingsfonden.

Her er det fra venstre Morten Carstensen og Kaj Klausen, begge slagtekæden, der anretter den lækre mad. Foto: DC.



VIDSTE DU AT...

- I Danmark arbejder 3,2 procent af befolkningen på slagterier, mejerier, i fiskeriet eller med forarbejdning af fødevarer samt fremstilling af landbrugsmaskiner
- Det sikrer Danmark en samlet eksport på 109 mia. kr. om året
- Den danske landbrugs- og fødevarerindustri er den tredje største i verden set i forhold til landets størrelse
- Den danske kødproduktion beskæftiger næsten 20.000 personer

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på [www.krone-net.dk](http://www.krone-net.dk)
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteribranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn for eksempel skjern
- Og derefter dctime som password



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown er opstået via en række fusioner af slagteriselskaber igennem mange år. Det er derfor ikke så ligetil at besvare, hvem der startede Danish Crown og hvornår
- Det første danske andelssvineslagteri blev oprettet i Horsens i 1887. Dette slagteri er i dag en del af Danish Crown
- I de følgende 40-50 år blev der oprettet en lang række andelssvineslagterier landet over
- I 1960 begyndte andelsslagterierne at fusionere for bedre at have styrke til at løfte opgaverne med blandt andet salg, markedsføring og produktudvikling
- I 1998 fusionerede Danish Crown og Vestjyske Slagterier
- Senest fusionerede Danish Crown og Steff-Houlberg, og en stor del af de oprindelige andelssvineslagterier indgår i det nuværende Danish Crown

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



## ØLKOGTE REVSELSBEN PÅ GRILL MED RISSALAT

Danskerne elsker at grille, og for mange er revselsben eller spareribs et måltid, der hører sammen med at spise i haven. Denne opskrift til fire personer har et twist med hjemmelavet marinade baseret på øl, så den kræver lidt forberedelse, men den egner sig helt sikkert fint til en dejlig sensommer-aften med venner, familie eller naboer samlet omkring havebordet.

Velbekommel!

### DET SKAL DU BRUGE

8 revselsben i skiver, ca. 1,2 kg

### KOGLAGE

2 flasker mørkt øl, for eksempel porter  
1 lille løg  
4 fed hvidløg  
2 tsk hele sorte peberkorn  
8 nelliker  
4 kviste timian  
1 tsk salt  
1 liter bouillon

### BARBECUESAUCE

2 dl ketchup  
2 tsk barbecue-krydderiblanding  
salt og peber

### SALAT

1½ dl basmati-ris  
150 g blomkål

150 g broccoli  
2 røde æbler  
1 lille salatløg  
1 lille bundt persille, gerne bred-bladet

### DRESSING

2 dl Fromage Frais 0,3 %  
1-2 spsk dijonsennep  
2 spsk honning

### SÅDAN GØR DU

Tænd grillen.

Tag 1 dl øl fra til barbecuesaucen. Skær løget i kvarte. Læg kødet i en gryde med øl, løg, hvidløg, krydderier og tilsæt bouillon, til kødet er dækket. Bring det i kog, og lad det koge under låg ved lav varme i ca. 30 minutter.

Kog risene. Skyl dem med koldt vand og lad dem dryppe godt af.

Rør barbecuesaucen sammen af øl, ketchup, barbecue-krydderier, salt og peber.

Del blomkål og broccoli i små buketter. Skær æblet i små tern og hak løget fint. Vend risene med blomkål, broccoli, æble, løg og grofthakket persille. Rør ingredienserne til dressingen sammen og smag til med salt og peber. Vend den i salaten.

Grill de kogte revselsben ca. 8 minutter i alt. Vend dem hyppigt og pensl med barbecuesauce.

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



# JUBILARER

## AUGUST/SEPTEMBER

### BLANS

19. august 2010  
25 års jubilæum  
**Jørgen Høck Michelsen**  
Brystflæsk-afdeling

26. august 2010  
25 års jubilæum  
**Peter Christiansen**  
Tarmhuset, aftenhold

### HERNING SD

26. august 2010  
25 års jubilæum  
**Poul Søby Nielsen**  
Fryser

23. september  
25 års jubilæum  
**Inge Marie Kristensen**  
Slagtegang

### HORSENS

26. august 2010  
35 års jubilæum  
**Hans Kristian Hansen**  
Mester, produktion

1. september 2010  
35 års jubilæum  
**Jens Erik Larsen**  
Pakkeri

1. september 2010  
35 års jubilæum  
**Kurt B. Rasmussen**  
Opskæring

9. september 2010  
25 års jubilæum  
**Flemming Bo Nielsen**  
Tarmhus

14. september 2010  
40 års jubilæum  
**Jørgen Flemming Ø. Andersen**  
Udbening

16. september 2010  
25 års jubilæum  
**Palle Bækgaard**  
Udbening

### RINGSTED

18. august 2010  
35 års jubilæum  
**Anders Koch Jensen**  
Opskæring, dag

31. august 2010  
35 års jubilæum  
**Claes Nielsen**  
Produktion

8. september 2010  
35 års jubilæum  
**Torben Jochumsen**  
Teknisk afdeling

15. september 2010  
35 års jubilæum  
**Johnny Svend Jørgensen**  
Produktion

### SKJERN

26. september 2010  
25 års jubilæum  
**Keld Stalund**  
Pakkeri





# NÅR BØTTEN VENDER

Få dage før jeg gik på sommerferie, landede der en udfordring på mit skrivebord. En udfordring, som jeg ikke har set meget længe.

Jeg var nødt til at lave en venteliste. Jeg var nødt til at sætte slagtesvin på venteliste, fordi tilmeldinger af nye slagtesvin gik så stærkt, at vi ikke kunne følge med.

Alle dem, der kom forbi mit kontor den dag, vil kunne fortælle om en meget glad Kjeld, for det er ikke nogen hemmelighed, at de seneste års nedgang i antallet af slagtesvin – og de mange gange, vi har skullet sig farvel til en kollega et eller andet sted i virksomheden – har gjort det tungt at komme igennem hverdagen.

Det var jo lige præcis det, vi ville opnå, da vi satte DC Future i søen. At kunne betale så meget for slagtesvinene, at landmændene i Danmark ville vælge at levere deres grise til Danish Crown. Og at vi på den måde kunne bevare danske arbejdspladser.

Umiddelbart før min sommerferie rundede vi tilmeldinger på godt 1.000.000 slagtesvin. Det betyder nu, at vi sikrer 300-400 arbejdspladser i Danmark.

Jeg tør godt sige det ligeud: DC Future virker.

Ventelisten er allerede væk igen, for når en landmand gerne vil levere sine slagtesvin til DC, så vil vi gå langt for at gøre det muligt. Men udfordringerne er ikke væk.

For selv om vi lige nu har lavere omkostninger, forbedret indtjening, markederne med os og valutaerne i ryggen, så har vi også så meget erfaring, at vi ved, at markedet og valutaerne vil forandre sig igen.

Og skal vi være klar til også at stå stærkt i den situation, så skal vi nå samtlige mål i DC Future.

Når de 18 måneder med DC Future gøres op til oktober, så når vi det overordnede mål. Men det er kun, fordi vi gør det endnu bedre end

forventet på nogle punkter. For vi når ikke reduktionen af lønomkostninger pr. kilo på 20 procent inden for de 18 måneder – men mit klare signal er, at vi når dem. Det tager bare en anelse længere. Allerede nu er der konstruktive planer, investeringer og drøftelser i gang på en række afdelinger. Og så skal vi arbejde videre med de politiske rammevilkår.

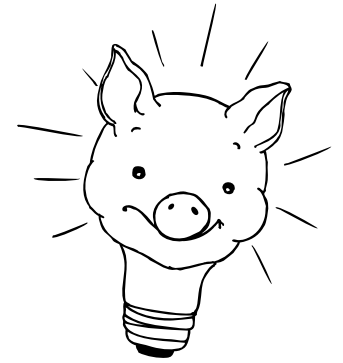
Vi er en del af en verden, hvor udfordringerne aldrig hører op, og netop nu møder der vores ejere nye udfordringer i form af stigende foderpriser. Men derfor er der alligevel plads til at stoppe op og tage en dyb vejrtrækning og glædes over, at det hårde arbejde faktisk bærer frugt.

Vi går et spændende efterår i møde.

Sommerhilsner fra  
**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](mailto:lica@danishcrown.dk)



## UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43  
8960 Randers SØ

## REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og  
Anne Villemoes (ansvarshavende)

## REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

12. august 2010

**OPLAG** 5.000 eksemplarer  
**KONCEPT OG DESIGN** CZOO  
**TRYK** Skive Folkeblad Rotation

## REDAKTIONSUDVALGET



**Maria Grau**  
slagteriarbejder,  
Blans

**Flemming Nielsen**  
slagteriarbejder,  
Herring

**Johnny Winther**  
slagteriarbejder,  
Sæby



**Per Laursen**  
fabrikschef,  
Horsens

**Per Lund Nielsen**  
tillidsmand, NNF,  
OD Holstebro

**Tina M. Madsen**  
kvalitetschef,  
OD Herring



**Lotte Lind Holm**  
HR-konsulent,  
Randers

**Christina S. Johansen**  
journalist-  
praktikant,  
Randers

**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers