

PÅ JOB I NATTEN

S9-11 OG 22-23




JUNI 05-2011

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 6

GULD VÆRD

Alle firmaer burde have en ordning med en jobbank, mener den afgående bestyrer i DC's jobbank i Esbjerg. Den har været guld værd.

SIDE 16-17

ORDEN I TEKNIKRUM

Det er simpelt, men vigtigt. Tavle- og teknikrummene skal holdes fri for ting, der ikke hører til dér. Ellers er der risiko for en ødelæggende brand.



SIDE 2-5

PLADS TIL ALLE

Der kan være vidt forskellige årsager til, at det kan knibe for en medarbejder at udfylde pladsen på lige fod med kollegerne. Men alle kan noget, og så vidt muligt har de en plads på DC-holdet. Læs om Brian Holt Petersen, Peter Keller og Peter Evald.



SIDE 6-7

NY TULIP-FABRIK

Tulip overvejer at bygge en helt ny pålægsfabrik i Tyskland.

SIDE 28

Leder: En verden - en arbejdsplads.

FORSIDE + SIDE 9-11 + 22-23

1. juli er det fire år siden, at DC Beef oprettede sin forædlingsfabrik i Sdr. Felding. Det går så godt, at produktionen også foregår om natten. Også andre steder arbejder medarbejdere hver nat. Mød Leo Smøremand i DC'er på job.

Forsidefoto: Claus Petersen.

SVAGT SYN STOPPER IKKE BRIAN

BRIAN HOLT PETERSEN SER DÅRLIGT, MEN DET HOLDER HAM IKKE TILBAGE. HVERKEN PÅ ARBEJDET I DANISH CROWN ELLER PÅ RACERCYKLEN.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

FOTO CLAUS PETERSEN

Med et stort smil kommer 32-årige Brian Holt Petersen ud fra omklædningsrummet. Han har stramt cykeltøj på, og hans skridt lyder, som om han har hestesko på. Klar til en tur på racercyklen. Han tager solbrillerne af og viser de særlige glas, som er inden i.

- Jeg er nødt til at have styrke i. Ellers kunne jeg slet ikke se, hvor jeg kører, siger han.

**- JEG PRØVER AT
VENDE DET TIL
NOGET POSITIVT.**

*Brian Holt Petersen,
svagtseende racer-cyklist.*

Dagens fremmøde i cykelklubben er ikke stort, men så længe kollegaen Kent Mathisen er med, bliver turen til noget.

- Den, som cykler forrest, råber, hvis der kommer et hul i vejen. Jeg kører aldrig forrest, for jeg kan ikke se huller eller skilte, før jeg ligger i grøften, smiler han.

NEDSAT SYN

Brian Holt Petersen er født med

nedsat syn. Han kan ikke fokusere, er skeløjet og har bygningsfejl på begge øjne, ligesom pupillerne sitrer. Samlet gør det hans syn så dårligt, at han er medlem af Dansk Blindesamfund.

Alligevel arbejder han på 10. år på afdelingen i Hadsund, hvor han laver forskelligt forefaldende arbejde. En uge presser han nakkestege, så de passer i slice-maskinen, og en anden salter han brystflæsk.

Trods et syn på kun 10 procent er der få ting, Brian Holt Petersen ikke kan. Han kan ikke få kørekort, han har svært ved at se små tal, og han kan ikke skære brystflæsk.

- Jeg kan ikke se de små stykker brusk og splinter i brystflæsken. Derfor tager det alt for lang tid for mig. Men jeg kan så meget andet, siger han.

INGEN UNDSKYLDNINGER

Brian Holt Petersen smiler stort, og det gør han næsten hele tiden. Han har et positivt livssyn, der gør, han ikke opfatter det dårlige syn som en forhindring. Han ser muligheder.

- Jeg prøver at vende det til noget positivt. Jeg fokuserer på de ting,

jeg kan, og vil gerne udfordre mig selv med nye oplevelser.

På jobbet er Brian Holt Petersen ikke presset af nogen akkord, og der er altid nogen i nærheden til at hjælpe med for eksempel at se tal på vægten.

**- MÅSKE BURDE JEG
IKKE CYKLE MED
MIT SYN, MEN SÅ
ER DER SÅ MANGE
ANDRE TING,
JEG HELLER IKKE
BURDE.**

*Brian Holt Petersen,
svagtseende racer-cyklist.*

- Men jeg har aldrig brugt mit dårlige syn som undskyldning for ikke at lave noget. Jeg vil have mest muligt ud af livet, og det får man ikke ved at undskylde sig uden om bestemte opgaver, siger han.

LOKALT CYKELHOLD

Sidste år var Brian Holt Petersen med til at starte et lokalt cykelhold op. Det er for både DC-medarbejdere og andre. De cykler en til to



Brian Holt Petersen cykler som regel bag en anden, fordi han har svært ved at se huller og sten på vejen. Her kører Kent Mathisen i front.

gange om ugen på amatørniveau, og i dag er ingen undtagelse.

- Jeg er heldigvis aldrig kørt galt. Jeg gik en gang ind i et skilt på vej til arbejde, men på cyklen er det ikke sket. Vi passer på hinanden,

samtidig med vi driller og giver den gas, siger Brian Holt Petersen.

OP PÅ CYKLEN

Han sætter sig op på cyklen, tager cykelhjelm på og klikker skoene fast på pedalerne.

- Folk spørger, om jeg burde cykle med mit syn. Tja, måske burde jeg ikke, men så er der så mange andre ting, jeg heller ikke burde, smiler han og træder i pedalerne.

Så skal der cykles. ■

DC GRILLER MED PÅ WEBERCAMP

Når det danske grilllandshold fyrer op under grillen til Webercamp 2011, er der lækkert oksekød fra Danish Crown på risten.

Danish Crown er hovedsponsor for det populære arrangement, der år efter år trækker flere og flere grillentusiaster til Give. Her huser TopCamp Riis fra den 17.-19. juni Danmarks største grilltræf, der sidste år havde 400 weekendgæster og hele 1.000 endagsgæster om lørdagen.

Danish Crown støtter arrangementet med forskellige udskæringer af oksekød til de mange grilleksperter, der optræder på de forskellige workshops på pladsen.

- Webercamp er et supergodt arrangement, hvor man får fat i mange kød- og grillelskende danskere på en rigtig god måde. Derfor ser vi det som en god mulighed for at brande os over for en attraktiv målgruppe, siger Klaus Tonny Hansen, produktchef i DC Beef.

LÆR NYE TRICKS

Hele weekenden er der rig mulighed for at lære nye tricks, hvis du skal imponere familie og venner med dine grill-evner.

Ud over grill-landsholdet får Webercamp 2011 også besøg af

- Mik Schacks udeservice
- Jimmy Holm, El Bullis tapasmester
- Bent Stiansen, Michelin-kok og forfatter
- Thomas Pasfall, kok og inspirator
- Craig Whitson, grillkongen af Norge.

Grill-indslagene bliver krydret med masser af underholdning hele weekenden.

Læs mere på www.weberklubben.dk.

jfb



2 X PETER

I ARBEJDE IGEN EFTER SYGDOM

ET DÅRLIGT KNÆ ELLER EN AFREJET TOMMELFINGER KOSTER IKKE SYGEMELDTE JOBBET. SELV PÅ EN MINDRE ARBEJDSPLADS KAN DER FINDES **NYE PLADSER TIL DEM.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

FOTO CLAUS PETERSEN

En arbejdsulykke kan være lig arbejdsløshed, når det drejer sig om en slagteriarbejders tommelfinger. Men sådan er det ikke for Peter Keller fra udlæsningen i Skærbæk.

I marts 2010 fik han sin højre tommelfinger i klemme mellem

en jernkrog og en glidestang. En skade, der kappede det yderste led af fingeren.

- Jeg var lidt langt nede, for jeg troede, det ville koste mig jobbet. Jeg har været i DC i over 30 år og vil helst ikke andre steder hen. Så

- JEG TROEDE, DET VILLE KOSTE MIG JOBBET.

Peter Keller, slagteriarbejder.

jeg blev rigtig glad, da jeg fandt ud af, jeg godt kunne blive her, siger 57-årige Peter Keller.

MALE OG PAKKE

Mens han gik til genoptræning med højre hånd, blev den venstre brugt til at male bygningerne og sortere bolte



Det kan være svært for Peter Keller at binde knuder på poserne med kød. Derfor står han kun i udlæsningen halvdelen af arbejdsdagen, mens den anden del foregår i pakkeriet.

for teknisk afdeling. På den måde var han på arbejde et par timer om dagen trods det grimme uheld.

**- DET ER DEN
BEDSTE ORDNING,
DER ER LAVET.**

Peter Keller, slagteriarbejder.

- Det er den bedste ordning, der nogensinde er lavet. I stedet for enten at være syg eller rask kunne jeg få et par timer og langsomt komme tilbage i job, siger Peter Keller.

10 måneder efter, at han blev skadet, gik han op på fuld tid. I dag bruger han halvdelen af arbejdsdagen på at skære og den anden halvdel i pakkeriet. En hel dag med kniven i hånden er for meget.

- Jeg kan godt skære, men det er hårdt for hånden, så det skal jeg ikke gøre for længe ad gangen, forklarer Peter Keller.

DÅRLIGT KNÆ

Det behøver dog ikke at koste en finger, før medarbejderne i Skærbæk kan få en ny plads.

For 56-årige Peter Evald fra udlæsningen var det knæet, som låste sig fast en dag, han skulle hjem fra arbejde. En kikkertoperation og 10 dage senere var han tilbage i Skærbæk, hvor han begyndte med et par timer om dagen.

- Jeg kom tilbage i det tempo, jeg kunne følge med i. Der var ikke noget pres på fra ledelsens side, og jeg følte, de bakkede mig op, siger Peter Evald.

BLIVER TAGET HENSYN

Efter halvanden måned var Peter Evald igen på fuld tid, men med en lille ændring. Han har fået en skammel ved sin plads, så han op ad formiddagen kan sætte sig og aflaste knæet.

**- JEG KOM TILBAGE
I DET TEMPO, JEG
KUNNE.**

Peter Evald, slagteriarbejder.

- Jeg er heldig at have kollegaer og ledere, der tager hensyn og laver plads til mig, synes Peter Evald. ■



Efter en kikkertoperation i det ene knæ trappede Peter Evald langsomt op, til han igen kunne klare at arbejde på fuld tid.

- VI VIL GÅ LANGT FOR AT BEHOLDE FOLK

I SKÆRBÆK ER DET VIGTIGT
AT FINDE PLADS TIL
MEDARBEJDERE, DER HAR
VÆRET SYGEMELDTE.

- Holdning er, at hvis medarbejderne kommer galt af sted, så gør vi alt, hvad vi kan for at beholde dem. Vi har et ansvar over for vores medarbejdere, siger fabrikschef i Skærbæk Jens B. Jacobsen.

For ham og tillidsmand Paul Sejer gælder det om at se muligheder og ikke begrænsninger, hvis medarbejderne døjer med skavanker som dårlig ryg, knæ eller finger.

- Vi har ikke så mange aflastningspladser, så når folk er på vej tilbage

efter sygdom eller ulykke, bliver de tit lånt af teknisk afdeling. Vi vil gå langt for at beholde folk her, forklarer Paul Sejer.

Han er glad for at kunne beholde Peter Evald og Peter Keller.

- Hvis vi ikke kan finde en ny plads, kan konsekvensen være arbejdsløshed og omskoling. Det vil vi helst undgå, for vi kender hinanden rigtig godt, så det gælder om at hjælpe hinanden, siger han. ■



NY PÅLÆGSFABRIK PÅ TEGNEBRÆTTET

TULIP ER NETOP NU I GANG MED AT UNDERSØGE MULIGHEDERNE FOR AT BYGGE EN NY PÅLÆGSFABRIK I TYSKLAND. DET SKAL SIKRE KAPACITET TIL DEN PLANLAGTE VÆKST.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Tulip er gået i gang med at undersøge muligheden for at bygge en helt ny pålægsfabrik i Tyskland.

Det er en vigtig del af Tulips strategi at blive endnu stærkere på markedet for pålæg – både i Danmark og i udlandet. Derfor arbejdes der på både at sikre kapacitet og et effektivt, moderne anlæg, som er konkurrencedygtigt.

- Vi ser nogle store muligheder for vækst i salget af pålæg, og derfor kigger vi nu konkret på muligheder-

ne i at investere i en helt ny fabrik, siger produktionsdirektør Peter Philipp Hansen.

STOR INVESTERING

Han understreger, at det selvfølgelig er en stor beslutning, som langt fra er taget endnu.

- Vi kigger selvfølgelig løbende på, hvordan vi kan fremtids sikre Tulip, og vi ved, at det kræver yderligere investeringer i produktionen. Her kan en helt ny fabrik meget vel være den bedste løsning for virksomheden. Men da det er en

SUCCESSFULD JOB BANK LUKKER

304 AF 328 MEDARBEJDERE FRA DET NEDLAGTE AFTENHOLD I ESBJERG ER KOMMET GODT VIDERE.

AF ANNE-METTE GYLDELØV

Sidste sommer stod 328 medarbejdere uden job, efter at aftenholdet på slagteriet i Esbjerg måtte nedlægges. Efter ni måneder lukker jobbanken nu, og 304 medarbejdere er kommet videre i enten job eller uddannelse.

- JOBBANKEN HAR VÆRET GULD VÆRD.

*Henning Christiansen,
jobbank-bestyrer.*

- Allerede efter fem måneder var 156 tilbage i job, så det er gået over al forventning. Jobbanken har været guld værd, siger jobbank-bestyrer og tidligere tillidsmand for aftenholdet, Henning Christiansen.

TIL DC-AFDELINGER

Flere af medarbejderne har beholdt kniven i hånden og er kommet til Danish Crowns slagterier i Horsens, Blans og Esbjerg.

- Vi har selv beholdt en del medarbejdere, fordi vi samtidig med lukningen har haft pausekørsel på

slagtelinjen og opskæringen, siger Henning Christiansen.

- Mange er hoppet ind på deres nye plads med det samme uden særlig megen oplæring. Jobbanken har hjulpet medarbejderne ind på disse pladser. Alle firmaer burde have sådan en ordening med en jobbank, mener den fratrædende bankdirektør.

LÆSER TIL LÆRER

En stor del af medarbejderne har benyttet muligheden for at komme på kurser, og flere er begyndt på uddannelse efter et venligt spark bagi af Henning Christiansen.

- Nogle medarbejdere tager 9. klasse. Andre er taget på kurser, mens en er gået i lære som vognmand, og en anden er begyndt at uddanne sig til folkeskolelærer. Nogle skulle have et klap bagi for at komme i gang, men senere har folk været glade for det, griner den tilføjede jobbank-bestyrer.

Jobbanken lukkede i fredags den 10. juni. Nu overtager HR-konsulent Lotte Lind Holm arbejdet med at hjælpe de sidste videre. ■

investering på flere hundrede millioner kr., kræver det selvfølgelig grundige overvejelser, forklarer produktionsdirektøren.

IKKE MULIGT I DANMARK

Når det overvejes at placere et eventuelt nyt produktionsanlæg i Tyskland, er det fordi, det danske lønniveau og de danske rammevilkår ikke gør det muligt at lave en ny forædlingsfabrik i Danmark.

- DE UDENLANDSKE ARBEJDSPLADSER ER EN FORUDSÆTNING FOR DE DANSKE ARBEJDSPLADSER.

Peter Philipp Hansen, produktionsdirektør.

- Det er selvfølgelig ærgerligt, men det er vigtigt for mig at understrege, at udenlandske arbejds-

pladser i vores virksomhed i dag ikke er en erstatning for danske arbejdspladser. De udenlandske arbejdspladser er en forudsætning for de danske arbejdspladser. Hvis ikke vi kunne forædle produkter til lavere omkostninger uden for landets grænser, ville vi ikke være konkurrencedygtige, og det ville koste flere danske arbejdspladser, forklarer Peter Philipp Hansen.

En ny fabrik vil betyde, at Tulip står langt bedre rustet til den hårde konkurrence på det europæiske marked, hvor moderne produktionsudstyr og konkurrencedygtige produktionsomkostninger er et must for at kunne være med.

OP TIL BESTYRELSEN

Peter Philipp Hansen beklager i den forbindelse, at det hverken på baggrund af initiativer fra Danish Crown eller Tulip har været muligt at ændre på danske rammevilkår eller lønniveauer, så et dansk baseret projekt havde været en mulighed.

- Det er en investering til flere hundrede millioner kr. Det kræver selvfølgelig grundige undersøgelser, siger produktionsdirektør Peter Philipp Hansen. Foto: Tulip.



Men netop derfor er han heller ikke i tvivl om, at planen om at øge produktionskapaciteten med en ny moderne fabrik i Tyskland er den bedste løsning.

- I sidste ende er det selvfølgelig op til bestyrelsen at beslutte, om vi skal bygge en ny fabrik, men de foreløbige resultater af vores undersøgelse ser meget positive ud, siger Peter Philipp Hansen. ■

PRINSGEMALEN BESØGTE DC



Fabriksdirektør Per Laursen (til venstre) var tour-guide for Prinsgemalen under det kongelige besøg på slagteriet i Horsens. Foto: Morten Faueryby.



Sushi med svinekød. Foto: Morten Faueryby.

SUSHI MED SVINEKØD STOD PÅ MENUEN UNDER ROYAL VISIT.

AF JAN FØNSS BACH OG ANNE-METTE GYLDENLØV

Den røde løber var rullet ud, og flaget var hejst, da Hans Kongelige Højhed Prins Henrik kom på besøg på Danish Crowns slagteri i Horsens den sidste fredag i maj.

Det skete under regentparrets sommertogt, der også bragte kongeskibet til kaj i Hadsund ganske tæt på DC's afdeling dér.

I Horsens tog fabriksdirektør Per Laursen, bestyrelsesformand Niels Mikkelsen og administrerende direktør Kjeld Johannesen imod og viste rundt på besøgsgangen.

VIDEBEGÆRLIG GÆST

Under turen spurgte den gastronomisk interesserede prinsgemal meget ind til produktionen, grisene

og eksporten af diverse dele af grisen.

På rundturen mødte han også tyren Ferdinand og grisen Frida. Først vinkede de blot til hinanden, men senere fik Frida et lille klem af den glade prins, der spurgte, om hun ikke var bange for at blive slagtet.

Efter rundvisningen blev Prinsgemalen budt på tre forskellige gourmetretter, blandt andet sushi med svinekød. Han fik også et par grisetaske med hjem til børnebørnene. ■



HADSUND GÅR TIL FILMEN

EN TIDLIGERE DC'ER
INSTRUERER GAMLE
KOLLEGER I EN FILM OM
DERES ARBEJDSPLADS.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Et filmhold har indtaget Danish Crowns fabrik i Hadsund og er i gang med at lave en dvd-udsendelse om den over 100 år gamle fabrik, som snart flytter til Randers.

Filmen kommer til at handle om stedet, medarbejderne og de aktiviteter, som gør Hadsund til netop Hadsund. Filmen forventes færdig i løbet af 2011 og vil blive solgt som dvd til medarbejderne. Fabrikschef Jørn Sølvsten ønsker sammen med medarbejderne et varigt minde om deres arbejdsplads.

- Den vil handle om medarbejderne og dét, som har sat Hadsund på

verdenskortet, nemlig vores Japan-produkter, siger Jørn Sølvsten.

KENDT MAND BAG KAMERAET

Bag kameraet står Poul Loch Jensen fra Randers Amatørfilmklub. Han er uddannet butikslagter og har i mange år arbejdet i Danish Crown, men nu nyder han livet som pensionist og frivillig filminstruktør.

- Det er dejligt at være tilbage på stedet. Men jeg er glad for, jeg ikke længere skal være på arbejde hver dag. Det har jeg slet ikke tid til, griner 67-årige Poul Loch Jensen.

I 23 år arbejdede han i Danish Crown. Han har været i Randers, Hadsten og Horsens, indtil han blev headhunted til afdelingen i Hadsund. ■

Poul Loch Jensen er instruktør på filmen om afdelingen, der i flere år var hans arbejdsplads.

TULIP VOKSER I PAPUA NEW GUINEA

I 25 år har Tulip været et kendt og populært mærke i Papua New Guinea, et lille junglerigt land nord for Australien med seks mio. indbyggere. I år har interessen for Tulips produkter været ekstra stor.

- Befolkningen er meget afhængig af konserver-fødevarer såsom fiskekonserver, corned beef og Tulips populære svinekødsprodukter. Alene i år er vores salg

foreløbig vokset med 50 procent, fortæller eksportchef i Tulip, Henning Faber.

Han har jævnligt besøgt Papua New Guinea gennem mange år og har selv været med til at sprede kendskabet til Tulip hos befolkningen.

- Dengang foregik det ved, at vi havde hyret en lokal amatørteatergruppe, som tog ud i junglen på en

lastbil og stoppede i landsbyerne. Her viste de, hvordan man åbner en konserverdåse og gav nogle smagsprøver. Siden da er der altid blevet medbragt meget konserver, når indbyggerne i landsbyerne har besøgt de større byer for at købe fødevarer, fortæller Henning Faber.

Tulip har netop gennemført en back to school-kampagne, hvor forbrugerne kunne deltage i konkurrencen

om penge til undervisningsmaterialer og skoleudstyr.

- I et land, hvor befolkningen er fattig og mange steder dårligt uddannet, er det naturligt at lave en konkurrence, hvor præmien ikke bare er luksus, men derimod noget familierne kan bruge i sammenhæng med uddannelse, siger Henning Faber. ■

ruma



Flagermusen (Chiroptara) er et nat-aktivt pattedyr. Den er behæftet med et væld af myter og overtro, fordi den er et "mystisk" natdyr. Den kommer ofte frem i skumringen for at jage. Det gør dem svære at studere, og man ved temmelig lidt om dem.

- Fra Den Store Danske Encyklopædi



NATHOLDDET



Et af de inkarnerede natdyr er Jesper Fjord Thomsen (yderst til højre). Stemningen i frokoststuen er i top, selv når klokken nærmer sig fire. Her er det fra venstre Morten Grusak Smidt (med ryggen til), Brian Christensen, Tove Fisker Jensen og Casper Jensen.

FLAGERMUSENE

NÅR DE FLESTE SLUKKER
LYSET OG GÅR I SENG,
STARTER MASKINERNE
OG ARBEJDS DAGEN FOR
NATHOLDET I SDR. FELDING.
VI VAR **PÅ JOB MED
NATDYRENE.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PEDERSEN

I Danish Crown kaldes medarbejderne på natholdene flagermusene. Ligesom dyrene kommer de kun ud om natten, og Krogen har sat sig for at undersøge nærmere, hvad der foregår på forædlingsfabrikken i Sdr. Felding en kulsort nat.

Klokken er 22, og de 16 medarbejdere møder ind til en nat med oksemedaljoner, frokoststeaks og roastbeef.

Udenfor er alt mørkt og stille, men i produktionen er der lyst, som stod solen højt på himlen. Her møder vi over-flagermusen, mestersvend Brian Christensen. Han er leder af natholdet, men har ikke altid været natdyr.

- Jeg har aldrig arbejdet nat før, men jeg kan bedst lide det. Der er meget mere ro på. Telefonen ringer ikke hele tiden, og vi er ikke

så mange, så vi har det rigtig godt sammen, siger Brian Christensen.

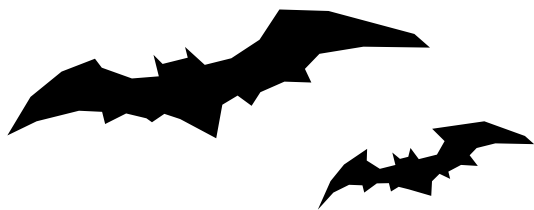
DJ OG DC'ER

Natholdet begyndte den 13. februar i år for at gøre produktionen mere fleksibel. En af medarbejderne er Jesper Fjord Thomsen, som blandt andet pakker bøffer ved vejebordet.

**- DER ER MEGET
MERE RO PÅ OM
NATTEN.**

*Brian Christensen,
mestersvend.*

- Jeg var på dagholdet og blev tilbudt at arbejde nat. Jeg er dj i weekenden på et diskotek, så jeg er kun ude om natten præcis ligesom flagermusene, griner Jesper Fjord Thomsen.



Han har ikke fortrudt, han sagde ja tak til natarbejdet.

- Man skal lige vænne sig til, at det er mørkt udenfor. Når man først er i gang, tænker man ikke på, at det er nat, siger Jesper Fjord Thomsen.

NATLIGT SAMMENHOLD

Alle tager en tørn og hjælper hinanden. Denne nat lægger Brian Christensen kryddersmør ned ved frokoststeaks, fordi en medarbejder er blevet syg.

- MAN SKAL LIGE VÆNNE SIG TIL, AT DET ER MØRKT UDENFOR.

Jesper Fjord Thomsen, medarbejder.

- Når en medarbejder er syg, kan vi ikke bare kalde en ny ind. Alle sover jo. Så er vi nødt til at dække

ind for hinanden. Men vi har ikke ret meget sygefravær, fordi holdet ved, det rammer os alle hårdt, når vi mangler én, forklarer Brian Christensen.

På den måde er sammenholdet på det lille nathold stærkt. Medarbejderne arbejder sammen to og to for at holde hinanden i gang. Humøret er højt, og i pauserne er der endnu ikke nogen, som er faldet i søvn. Ikke engang søndag nat, som er den værste. Mange står op søndag morgen og går først i seng mandag morgen.

- De 24 timer trækker tænder ud, men resten af ugen er ikke noget problem, siger Brian Christensen.

Klokken nærmer sig syv om morgenen. Mens dagholdet stadig lidt søvndrukkent møder ind, ønsker Jesper Fjord Thomsen sine kollegaer "god morgen". Det er tid for flagermusene at kravle i skjul. ■

SDR. FELDING

- Er DC Beefs forædlingsfabrik
- Har 80 ansatte fordelt på dag- og nathold
- Forædler, udskærer, salter og røger oksekød
- Producerer 80-100 tons om ugen
- Leverer til alle større detailkæder i Danmark
- Har i sommermånederne ekstra travlt på grund af grillsæsonen.



Det er svært at finde en vikar, når klokken er 23. Så når en medarbejder er syg, må kollegaerne dække ind for hinanden. Som mestersvend er Brian Christensen aktivt med i produktionen.



5-8 tons bøffer af højkvalitets oksekød forlader hver uge Sdr. Felding. Kødet er udsøgte varer, som sorteres på DC's kreaturslagterier og sendes til videre forædling i Sdr. Felding. Fabrikken blev taget i brug som forædlingsvirksomhed for fire år siden.

FORBRUGERNE FYRER OP UNDER GRILLEN

En tidlig start på grill-sæsonen giver travlhed i Danish Crown. Både detailpakafdelingen i Herning og DC i Hadsund henter forstærkning i skikkelse af nye medarbejdere.

Hadsund har ansat 11 mand på et nyt aftenhold i 25 timers stillinger, mens Herning har hyret 14 nye medarbejdere.

- I Herning har vi siden april haft gang i grillsæsonen. I foråret har vi produceret omkring 14-18.000 grillbakker dagligt. Det er på niveau med, hvad vi sidste sommer producerede i juni og juli, fortæller produktionschef Allan Ernstrøm.

Samme toner lyder fra Danish Crown i Hadsund, hvor man har stor succes med to slags grillspyd til en svensk detailkæde. På få varme uger har svenskerne i år aftaget lige så meget som hele sidste år.

- Vi er allerede nu langt over forventningerne, og mængderne bliver meget større end sidste års salg. Det betyder selvfølgelig, at vi arbejder på højtryk i produktionen, siger fabrikschef Jørn Sølvsten. ■

IPIG OG STEGEPANDER KLAR SOM DC-GAVER

Danish Crown har fået nye og anderledes firmagaver. Blandt andet er det nu muligt at bestille en sort, høj Peugeot peberkværn og røde Le Creuset stegepander.

En meget iøjnefaldende vare er en sort højttalerstation til iPod. Den er formet som en gris og bliver kaldt en iPIG. Allerede nu er den musikalske gris meget populær, og der er solgt flere end forventet.

De nye varer er en del af strategien om at skabe en virksomhedsidentitet, der slår igennem på alle planer.

- De varer, vi har fået ind, er alle valgt ud fra Danish Crowns slogan "Det handler om mad". Det budskab skal hænge sammen med de signaler, vi sender. Det gælder, uanset om det er ventetoner eller gaver. Samtidig er vi en virksomhed med humor og kant, og det skal også afspejles i vores gaver, siger indkøber Annette Jakobsen.

Varelageret bliver løbende opdateret med nye firmagaver. De bliver brugt som gaver til interne jubilæer og fødselsdage samt til eksterne samarbejdspartnere og kunder. ■



Sådan ser den nye iPIG ud.

PRINSGEMALEN HÆDRER DANISH CROWN USA

Direktør i Danish Crown USA Inc., Stig Kjærø, har fået den prestigefulde erhvervspris HKH Prins Henriks Æresmedalje.

Prisen blev overrakt i fredags af Prinsgemalen selv under det danske regentpars rejse til USA.

Det er Den danske Ambassade i Washington, der står bag indstillingen af Stig Kjærø til prisen. Begrundelsen tager afsæt i hans mere end 20-årige virke i staterne.

- I den amerikanske branche er der stor respekt om Danish Crowns internationale afsætning og investeringer, og vi kender Stig Kjærø for hans kompetente indsats for Danish Crowns datterselskab i USA gennem mange år. Han er en værdig repræsentant for danske erhvervsinteresser i USA, siger statskonsulent Steen Steensen, Den danske Ambassade.

Danish Crown Inc. har været igennem en rivende udvikling de senere

år, og selv i en svær periode med hård konkurrence er det lykkedes at fastholde en betydelig omsætning. Salget gennem Danish Crown Inc. er øget væsentligt de senere år, og omsætningen ventes i år at nå ca. 115 mio. US \$ - knap 600 mio. danske kr.

Bedømmelseskomiteen bag prisen består af HKH Prinsgemalen, fire repræsentanter udpeget af Dansk Eksportforenings forretningsudvalg og en repræsentant fra Udenrigsministeriet. ■

DANISH CROWN USA INC.

- leverer til 5.000 amerikanske restauranter
- leverer 75.000 måltider med spareribs, som de amerikanske forbrugere sætter til livs hver eneste dag
- har salgskontor i New Jersey nær New York.

FRA VARDE TIL SKAGEN PÅ CYKEL

Det kræver gode ben at cykle fra Varde til Skagen, og sådan nogle har medarbejderne i Danish Crown.

Det mener i hvert fald reparatør Lars Kaus fra DC Esbjerg. Han efterlyser kolleger til "Cykel for Sagen", der rejser penge til idrætstilbud til sindslidende.

- Kombinationen af at gøre noget til gavn for andre og udfordre sig selv med dette ekstreme løb kan jeg godt lide. Det er en god sag, som jeg håber, andre fra Danish Crown vil være med til at støtte op om, siger Lars Kaus.

For de rigtig seje er ruten på 781 kilometer, hvis man cykler hjem igen. Lars Kaus og to kolleger er blandt de seje.

- Man behøver ikke cykle hele vejen tilbage igen for at være en del af Danish Crown-holdet. Kollegerne og jeg cykler en del, så vi tror på, vi godt kan klare det, siger Lars Kaus om løbet, der finder sted 9.-12. september.

Hvis du har gode ben, så tilmeld dig hurtigst på tlf. nr. 18 82 87. Du kan læse mere om løbet på www.cykelforsagen.dk

781 KILOMETER

"Cykel for Sagen" er landets længste motionsløb på 434 kilometer med overnatninger i Aarhus og Aalborg.

amgy



Michael Kristensen (t.v.) har en Oldsmobile super 88 cabriolet fra 1958, som han for nylig har været i USA for at hente reservedele til. Jesper Nielsen har en Pontiac Grand Prix.

AMERIKANER BRAGTE KOLLEGAER SAMMEN

KÆRLIGHED TIL BILER HAR FØRT JESPER NIELSEN TÆTTERE PÅ DC-KOLLEGA. DEN 3. JULI FÅR DU CHANCEN.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Jesper Nielsen elsker store amerikanske biler, og så er han it-supporter på slagteriet i Horsens. Samme sted arbejder Michael Kristensen som automationstekniker i rustfri afdeling.

De troede, at de ikke havde noget tilfælles. Lige indtil første gang Jesper var på Michaels kontor.

- Han havde sin gamle amerikanske bil TransAm Firebird som baggrundsbillede på sin computer. Da jeg spurgte til den, var snakken i gang, fortæller Jesper Nielsen.

SAMTALE-EMNE

Jesper Nielsen og Michael Kristensen er rigtig glade for at kunne dele interessen for specialbiler med hinanden. Begge deres biler er ældre amerikanere, og de er endda begge hvide.

- Det er rart at have én med samme interesse ved frokostbordet. Nogle gange kender han træf, som jeg ikke har hørt om, og omvendt. Det samme med reservedele. Så vi udveksler erfaringer og kontakter ind imellem, forklarer Jesper Nielsen.

- DET ER RART AT HAVE ÉN MED SAMME INTERESSE VED FROKOSTBORDET.

Jesper Nielsen, bilglad it-supporter.

Michael Kristensen er enig.

- Før var Jesper bare en it-mand, men nu ser jeg ham på en anden måde. Han er blevet mere end det.

Man binder tættere bånd, når man har samme interesse, siger Michael Kristensen

HAR DU BENZIN I BLODET?

Jesper Nielsen håber, at andre også vil opleve det med arrangementet "Benzin i Blodet". Søndag den 3. juli kan DC'ere med specielle biler og motorcykler mødes på parkeringspladsen i Horsens. Jesper Nielsen håber, at folk fra DC-afdelinger i hele landet vil kigge forbi.

- Det kan være en fra pakkeriet og en fra slagtegangen finder ud af, at de begge er helt vilde med gamle MG'ere. At de har noget til fælles. Det kan være en åbenbaring og give helt nye venskaber på tværs af afdelingerne, siger Jesper Nielsen.

- Så vi skal snakke biler og "sparke dæk", griner han. ■

GRATIS PØLSE

Du skal tilmelde dig på forhånd på benziniblodet@danishcrown.dk. Så får du gratis p-plads, pølser og sodavand 3. juli.

Arrangementet begynder kl. 10.00.

CRUISE

Efter et par hyggelige timer sammen skal de lækre biler og motorcykler vise, hvad de dur til. Ved 14-tiden cruiser alle derfor i lang kortage en tur ud i landet.

Arrangør Jesper Nielsen lover fuld valuta for benzinpengene.



HJERTET BANKER FOR DC

TYSKE ANDREAS WEKING
HAR FUNDET SIT HJEM OG
SIT HJERTE.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO PER GUDMANN

- Jeg vil arbejde her til den dag, jeg går på pension, siger Andreas Weking.

Hans alvor i stemmen lader ingen tvivl tilbage. Andreas Weking er DC'er af hele sit hjerte. Sit tyske hjerte.

- Jeg kan rigtig godt lide den her måde at arbejde på. Her har du mere frihed og plads end i nogen anden virksomhed, jeg nogensinde har været i. Jeg har fundet mit hjerte i Danish Crown, siger han.

For nylig er Andreas Weking blevet driftsleder på Danish Crown Fleish i Essen ved Oldenburg.

CHEFERNE LYTTET

I 2002 begyndte Andreas Weking i Danish Crown i Oldenburg i produktionen. Siden da har han arbejdet sig op i det, han kalder en menneskelig virksomhed.

- Tonen er ikke hård. Her udstikker man ikke bare ordrer. Her taler vi sammen, for vi har brug for hinanden, siger 40-årige Andreas Weking.

Især ansvaret og den frihed, der følger med, elsker han mere end noget andet.

- Jeg har frie hænder til at gøre ting. Jeg skal ikke kun gøre, som cheferne siger. Og når jeg siger noget, så lytter cheferne efter og tænker over, hvad jeg siger. Det gør mig rigtig glad.

20 KM DAGLIGT

Andreas Weking begynder sin dag med at gå en runde. Hver dag begynder han ved stikkeren og fortsætter sammen med grisene videre gennem hele produktionen. Alle får et hej, et nik og mestrene et håndtryk.

**- DER BLIVER
LYTTET TIL, HVAD
JEG MENER.**

Andreas Weking, driftsleder.

Turen rundt kan nemt tage to timer, for med 1.300 medarbejdere er der mange at sige "god morgen" til. Senere står dagen på møder, og hvis det ikke tager for lang tid, så går Andreas Weking turen igen.

- På en dag går jeg nok 20 km. Det slider en del på skoene, smiler han.

DYB INDÅNDING

Hvis kunderne ikke er tilfredse



Andreas Wekings kød og blod er tysk, men hans hjerte banker for arbejdet i DC.



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown Fleisch slagter ca. 70.000 svin om ugen
- Den opkøbte fabrik hedder nu Danish Crown Fleisch
- Der er plads til ca. 12.000 europapaller i frysehuset
- Tulip pølse- og baconproduktion
- Det bliver til en produktion på næsten 350.000 ton kød om året
- Med opkøbet blev den samlede omsætning for Danish Crown og Tulip i Tyskland fordoblet
- Slagtekæden på DC Fleisch har kun én robot, nemlig en midterflækker, resten af arbejdet foregår manuelt
- Essen ved Oldenburg – DC slagtning og udbening
- Det sørger i alt 1.300 medarbejdere for
- Omsætningen er steget fra fire til otte milliarder kr. om året i Tyskland
- De syv steder, hvor Danish Crown-koncernen har fabrikker syd for grænsen, ligger i det nordlige Tyskland
- Cappeln ved Essen – DC slagtning
- Af dem er tre danskere
- DC Fleisch har seks dages arbejdsuge i produktionen og syv dages arbejdsuge i forsendelsen
- Boizenburg – DC opskæring
- Schüttorf – Tulip produktion af pålæg og tørrede skinker
- Først med købet af D&S Fleisch i januar 2011 fik DC slagtning i Tyskland
- 30.000 E2 kødkasser dagligt passerer gennem den tyske fabrik
- Oldenburg – DC opskæring og detailpakket kød samt
- Dinklage – Tulip produktion af færdigretter, spareribs, kyllinge-produkter og pålæg
- Husum – DC oksekød



På sin daglige runde på slagteriet snakker Andreas Weking med alle medarbejdere om alt fra arbejdsstillinger til vind og vejr.

med slagteriets produkter, er det Andreas Weking, som får det at vide. Dårlige nyheder kan leveres til medarbejderne på to måder, mener han. Man kan blive gal og spy ild. Eller man kan tage en dyb indånding og bede om, at tingene i dag bliver gjort bedre.

- HER TALER VI SAMMEN, FOR VI HAR BRUG FOR HINANDEN.

Andreas Weking, driftsleder.

Andreas Weking gør sit for, at det bliver den sidste løsning.

- Nogle gange skal jeg tage mange dybe indåndinger, inden jeg går ned i produktionen, men jeg vil ikke være sur. Det er livet for kort til, smiler han. ■

DC'S EJERE PÅ TUR TIL TYSKLAND

176 medlemmer af Danish Crowns repræsentantskab var i maj på studietur til Tyskland. Her så de kreaturslagteriet i Husum, det nytilkøbte svineslagteri i Essen ved Oldenburg og den store fabrik i Oldenburg, der drives af Danish Crown og Tulip.

Baggrunden for turen var at give repræsentantskabet et indgående kendskab til Danish Crowns forretninger i udlandet.

- Det er vigtigt, at medlemmerne af repræsentantskabet kender til Da-

nish Crowns forretninger i udlandet. Ikke kun fordi en stadig større del af forretningen udvikler sig uden for Danmarks grænser, men også fordi en stor del af DC's overskud skabes i udlandet, siger Niels Buhl.

Han er formand for I&K-udvalget, der stod bag turen.

- Jeg er meget tilfreds med turen. Det er positivt at se, at vi som selskab kan udvide vores forretning i udlandet og tjene gode penge på den. Samtidig er det selvfølgelig også tankevækkende, at væksten i

den grad skabes uden for Danmarks grænser. Det tror jeg, mange lige skal vænne sig til, siger Niels Buhl.

Repræsentantskabet er Danish Crowns øverste myndighed. Medlemmerne er valgt af DC's ejere - de danske landmænd.

tols



KORT NYT





BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND

ORDEN MOD BRAND

TO BRANDE KUNNE HAVE KOSTET BÅDE KRONER OG LIV, MEN EN **GOD ORDEN I TAVLE- OG TEKNIKRUMMET FORHINDREDE DET.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Jens Jørgen Kjeldsen åbner døren ind til tavle- og teknikrummet i kælderens hos DC Beef i Fårvang.

- Se, hvad sagde jeg! Der sniger sig altid ting herind, siger den 49-årige maskinmester, inden han resolut kører trillebøren ud fra rummet.

- Det er lidt trangt med plads i kælderen, så når folk ser sådan et

dejligt stort rum, sætter de ting herind. De tænker ikke over, at tingene kan være brandbare og skyld i, at fabrikken brænder ned, siger Jens Jørgen Kjeldsen.

TÆT PÅ

For to år siden kortslyttede en af tavlerne i teknikrummet. Hurtigt gik der ild i tavlen, og det kunne være gået helt galt.

Heldigvis var der styr på tingene. Lågen til tavlen var lukket, og der var ikke brandbare ting i rummet. På den måde kvalte ilden sig selv. Et par uger senere gik der igen ild i tavlen, uden at nogen kom til skade.

- Tavle- og teknikrummet er under pakkeriet. Havde ilden spredt sig derop, var stedet sikkert brændt ned til grunden, gyser Jens Jørgen Kjeldsen.

- HAVDE ILDEN SPREDT SIG, VAR STEDET SIKKERT BRÆNDT NED.

Jens Jørgen Kjeldsen, maskinmester.

Han tvivler på, fabrikken ville være blevet op igen, hvis uheldet havde været ude. Derfor går han

For eftertiden kan du møde Aske Brandt sådan her på dørene i tavle- og teknikrummene - lige for at minde dig om, at du ikke må stille ting og sager i rummene. Det er brandfarligt.



Do not leave items here.
You may start a fire!



Nichts hier abstellen
Sie können einen brand verursachen!



Nu lăsați obiecte aici.
Puteți provoca un incendiu!



Nie zostawiaj tu rzeczy
Możesz spowodować pożar!



Lars Erhardt (til højre) er klar med pulver-slukkeren, hvis der skulle gå ild i en af tavlerne igen. Imens tjekker Jens Jørgen Kjeldsen den tavle, der to gange kort-sluttede og brændte.

og resten af afdelingen meget op i brandsikkerhed.

- Vægge og døre er brandsikre. Men er der tøj, møbler eller emballage i rummet, kan branden ikke holdes inde og vil vokse sig stor. Derfor er det meget vigtigt at holde orden i tavle- og teknikrummet, understreger han.

BRANDKURSUS

Kort efter brandene kom flere medarbejdere på brandslukningskursus. En af dem var Lars Erhardt, der er i både skærestue og pakkeri.

- HVIS DER SKULLE OPSTÅ BRAND IGEN, SÅ ER JEG KLAR!

Lars Erhardt, pakkeri og skærestue.

- Vi slukkede brand i en olietønde og lærte at bruge pulver-slukker. Den giver et ordentligt brag, når den bliver skudt af, så det er rart at have prøvet, siger Lars Erhardt.

- Hvis der skulle opstå brand igen, så er jeg klar! ■



TRE SKARPE FRA ASKE BRANDT

Flemming Damholt, DC's brand-tekniker, giver her sine gode råd og forklaringer.

- Hvad kan der ske ved at have pap i tavle- og teknikrummet?

- Det er ofte i de tekniske installationer, brandene opstår. En kortslutning kan føre til brand, og derfor er installationerne i deres eget brandsikrede rum.

- Men er der pap og tøj derinde, vil branden vokse sig stor, og så kan hele stedet brænde ned.

- Er det sket nogen steder?

- Nej, heldigvis har vi ikke været udsat for det, men branden i Oldenburg viste os, hvor hurtigt en brand kan sprede sig, når den får fat i eksempelvis emballage og plast.

Hvad kan jeg gøre, hvis jeg opdager brand i tavle- og teknikrummet?

- I nærheden af alle tavle- og teknikrum er der placeret en brand-slukker - også kaldet en CO₂-slukker - som er beregnet til blandt andet at slukke ild i elektriske installa-

tioner. Den kan man bruge til at slukke mindre brande med.

- Er branden for stor til, at man føler sig tryk ved selv at forsøge at slukke den, kan man lukke døren til rummet, så ilden og røgen ikke kan brede sig. Alle tavle- og teknikrum er forsynet med brandalarm-anlæg, og så er hjælpen hurtigt på vej. ■

Flemming Damholt giver sikre råd om at undgå brand i tavle- og teknikrum. Foto: DC.



HENT OVER 1.000 OPSKRIFTER PÅ MOBILEN

AF JAN FØNSS BACH

Går du på Danish Crowns hjemmeside fra en smartphone, bliver du nu ledt videre til et mindre site med udvalgte dele af DC's hovedside.

Siderne er optimeret til at blive vist på mobiltelefonen. I første omgang indeholder mobilsitets nyheder fra Danish Crown og mere end 1.000 opskrifter med svine- og oksekød.

Senere bliver der åbnet for mere mobil-indhold fra hovedsiden. Snart bliver der også adgang til en mobil-udgave af Stjerneruten, der fortæller om og viser vej til de mere end 30 danske gourmetrestauranter, Danish Crown samarbejder med.

Det er også planen at udbygge med DC Bio, så du kan se film om Danish Crown på mobilen.

Det er stadig muligt at gå direkte videre til Danish Crowns hjemmeside fra mobilsitets, hvis man søger flere informationer om DC.

SCAN KODEN OG FÅ INSPIRATION

En stor del af indholdet i den første version af mobilsitets er forbrugerrettet og åbner for nye muligheder i markedsføringen af Danish Crowns produkter.

Via strekkoder på etiketterne bliver det for eksempel muligt at give forbrugerne adgang til de mange opskrifter på mobilsitets. Næste skridt bliver derfor at sætte strekkoder på udvalgte produkter, som forbrugerne kan scanne med mobiltelefonen. Det betyder, at de kan hente opskrifter og information om produktet, allerede når de skal vælge aftensmaden ved køledisken.

Har du en smartphone, kan du se det nye mobilsite ved at taste www.danishcrown.dk eller m.danishcrown.dk i telefonens browser. Hvis du laver et bogmærke, bliver der lagt et DC-ikon på dit skrivebord, så du fremover hurtigt kan gå til siden. ■

Ferdinand skal i løbet af sommeren med til både messer og festivaler. Foto: Morten Fauery.

DC BEEF HAR FÅET EN MASKOT

FERDINAND ER NAVNET PÅ DC BEEFS NYE TYR. HAN SKAL GØRE DET SAMME FOR DC BEEF, SOM GRISEN FRIDA HAR GJORT FOR SVINEKØDSDIVISIONEN.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
OG TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Efter et par år som ene gris i svinestien har Frida fået selskab af en stærk fyr fra DC Beef - tyren Ferdinand. Han er en høj og flot Hereford-tyr, og han er flyttet ind i hovedkontoret i Randers ved siden af Frida.

DC Beef har dermed fået sin egen maskot, der skal hjælpe med at markedsføre Danish Crowns

oksekød. Direktør i DC Beef, Lorenz Hansen, byder det nye medlem af familien velkommen.

- Man kan selvfølgelig godt trække lidt på smilebåndet over sådan et forvokset tøjdyr. Men vi må konstatere, at Frida har været en stor hjælp til at opløse Danish Crowns image på området for svinekød. Ferdinand skal gøre det samme for DC Beef, siger Lorenz Hansen.

FERDINAND FÅR TRAVLT

Det er meningen, at Ferdinand skal trækkes af stald, når der er forskellige arrangementer, hvor DC Beef i forvejen er repræsenteret. Det kan være messer, offentlige arrangementer og festivaler.

Helt sikkert vil Ferdinand kunne opleves på Danmarks Smukkeste Festival i Skanderborg til august. Den er han allerede begyndt at reklamere for sammen med Frida, som du kan se i annoncen ved siden af. Annoncen bringes i dagbladet B.T. i forbindelse med omtale af festivalen.

Frida har knap 500 venner på Facebook, og Ferdinand har netop oprettet sin Facebook-profil. Du kan blive en af hans første venner. ■



DANISH CROWN 



0022

NYT PAR I DANSK SHOW-BIZZ

Frilandsgrisen Frida har været en fast gæst på Danmarks Smukkeste Festival de seneste år. I år tager hun sin nye ven, ungtieren Ferdinand, med.

Som sædvanligt hænger Frida primært ud i området omkring BACON BAREn og Danmarks Smukkeste Svinesti, mens Ferdinands hjemmebane bliver den nye BØF BAR ved hovedindgangen.

Vi ses i køkkenet... og under bøgen!
www.danishcrown.dk

GRØNT FREM FOR SLIK

ET GRØNT HJØRNE MED SALATBAR OG SUND MENU SKAL GIVE MEDARBEJDERNE MULIGHED FOR AT SPISE SUNDT.



Under sit besøg på DC Sæby spiste direktør i Forebyggelsesfonden, Charlotte Fuglsang (i midten), i Det Grønne Hjørne sammen med direktør for SundTrivsel, Marie-Louise Stokbæk (til venstre), og DC Lifes lokale koordinator Susanne Stenbro (til højre). SundTrivsel er ekstern partner i projektet og står for sundhedstjek og sundhedscafe.

FRANSK TV-HOLD PÅ VISIT

RYGTERNE OM DANISH CROWNS SUNDHEDSPROJEKT ER NÅET HELT TIL FRANKRIG. PORTRÆT AF DC LIFE SENDES TIL SEPTEMBER.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD
FOTO CLAUS PETERSEN

Okaaay, I see. Really – that's very interesting.

Sådan lød det gentagende gange, da en fransk/tysk tv-reporter optog et tv-program på Danish Crowns svineslagteri i Sæby.

Hun fandt det altså meget interessant, hvad hun så.

DANMARK FORAN

Det er rygtedes helt ned i Europa, at man i Danmark kan et eller andet med sikkerhed, arbejdsmiljø og forebyggelse. Og netop det emne ville den anerkendte tv-station Arte lave et program om.

Arte sender både i Frankrig og Tyskland, og hver lørdag sender

tv-stationen et 30 minutter langt program om forskellige emner, som spænder bredt fra ungdomskriminalitet til narko og altså sundhed og sikkerhed på europæiske arbejdspladser. Målgruppen for programmet er seere mellem 35 og 40 år.

FOKUS PÅ HELBRED

- Vores research på området åbnede vores øjne for Danmark. I er langt fremme, når det gælder arbejdsmiljø, forebyggelse og sikkerhed. Og så var det jo bare om at komme nordpå, sagde tv-reporter Simone Hoffmann.

Og hver gang den unge reporter fik serveret en ny oplysning om DC Life-projektet, udbød hun begejstret:

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

Tidligere var det ene hjørne af kantinen fuld af slik. Nu er de fristende, men usunde lækkerier begrænset betragteligt. I stedet får de sultne medarbejdere mulighed for at spise løs fra en salatbar med masser af grønt.

- Vi har etableret Det Grønne Hjørne og serverer også en sund menu, for at kantinen kan understøtte sundhedsprojektet DC Life, siger Susanne Stenbro.

Hun er miljømedarbejder og lokal koordinator på projektet.

- DER ER STADIG SLIK I KANTINEN, MEN DET GRØNNE FYLDER MERE END DET SØDE.

Susanne Stenbro, miljømedarbejder.

- Der er stadig slik i kantinen, men nu fylder det grønne mere end det søde, siger hun.

SLAGTERI ELLER GARTNERI

Af de 1000 medarbejdere i Sæby spiser omkring 300 i kantinen. Omkring 1 ud af 10 - altså ca. 30 medarbejdere - spiser i Det Grønne Hjørne. Den nye afdeling blev indført i maj, men det har ikke været uden problemer.

- Først var der megen usikkerhed og skepsis både fra os i kantinen og fra medarbejderne. Men nu nipper selv de største skeptikere til salatbaren, siger kok Jan Eriksen.

- NU NIPPER SELV DE STØRSTE SKEPTIKERE TIL SALATBAREN.

Jan Eriksen, kok.

Han arbejder i kantinen, og i begyndelsen fik han, kollegerne og den nye mad mange kommentarer som "Ligner jeg en kanin?", "Hvad har I imod kød?" og "Er det her et gartneri eller et slagteri?"

- Vi lytter til, hvad folk siger om maden, men ren brok vælger vi at overhøre. Forandringer er ikke populære her, men da det gik op for folk, at det grønne var en mulighed og ikke tvang, ændrede stemningen sig, siger Jan Eriksen.

VÆLG SELV

Netop, at det Grønne Hjørne er en mulighed, er vigtigt for Susanne Stenbro.

- Vi giver folk et valg. Nogle steder har man kun det sunde og tvinger folk til at spise sundt, men det vil vi ikke. Du kan ikke tvinge den forandring igennem. Hvis du gør det, så

- DC LIFE ER ET VIGTIGT PROJEKT

Det var en tydeligt imponeret direktør for Forebyggelsesfonden, Charlotte Fuglsang, som i sidste uge var på besøg på Danish Crowns slagteri i Sæby for at se på sundhedsprojektet DC Life.

Med et tilskud på 10 millioner kr. er Forebyggelsesfonden den store bidrager til det omfattende projekt, der som det første i branchen har medarbejderne i centrum i kampen mod nedslidning.

Under besøget fik hun selv mulighed for at se, hvilke forhold medarbejderne på slagteriet arbejder under.

- Jeg kan godt se, det kan gå galt med nedslidning, hvis man ikke er opmærksom på sin arbejdsstilling og krop. Det er tydeligt, at DC Life er et vigtigt sundhedsprojekt, og det bliver spændende at følge det de næste to år, sagde direktør Charlotte Fuglsang under sin rundvisning i produktionen. ■

stopper de gode vaner, når projektet slutter om to år, siger hun.

Ved at informere om fordelene ved sund kost på info-skærmene og med foldere håber hun, at flere vil vælge det grønne.

SLÅET AF STEGT FLÆSK

Nogle dage er Det Grønne Hjørne meget populært. Men når fiskepaté

og grøntsager er oppe mod stegt flæsk med persillesovs, vinder de gamle vaner.

- Stegt flæsk med persillesovs er stadig meget populært. Der går mere flæsk end fisk, når det er på menuen, og det vil nok fortsætte i mange år endnu, smiler Jan Eriksen. ■

Okaaay really - very interesting!

- Det er imponerende, at Danish Crown forsøger at hjælpe medarbejderne til et bedre arbejdsliv ved at fokusere på den enkelte medarbejders helbred og fysiske arbejdsrutiner i hverdagen. Målet er jo at skabe et sundt arbejdsliv med minimal nedslidning fra indtræden på arbejdsmarkedet til pension, konstaterede Simone Hoffmann.

STOLTE KOLLEGAER

Arbejdsmiljøchef i Danish Crown Insurance Randi Madsen er den øverst ansvarlige for det tre-årige DC Life-projekt, og hun er tydeligt stolt over, at projektet har skabt så meget opmærksomhed.

- Det giver en stolthed blandt medarbejderne, at de deltager i et banebrydende sundhedsprojekt, der vækker interesse ikke bare i Danmark, men også ude omkring i Europa. Vi hjælper medarbejderne til at tage vare på sig selv, og det har givet genlyd, siger Randi Madsen.

Arte har sat udsendelsen fra Sæby på programmet 24. september. ■



Hvad gør man ikke for fjernsynet? Brian Holmberg fra kam-afdelingen i Sæby lader sig sundhedstjekke for anden gang, selvom han udmærket godt ved, at han er sund og rask. - Jeg er 35, men min body age siger, at jeg er 20, siger Brian Holmberg med tilfredshed. - Derfor skulle du nu stoppe med at ryge alligevel, kommer det tørt fra Iben Mønster fra SundTrivsel.



DC'ER PÅ JOB

JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE TAPPER BLOD, NOGLE KØBER HANSKER OG HÅRNET, 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 SMØRER, SOM SØRGER FOR, AT ALT KØRER SOM SMURT.

LEO SMØREMAND

MED SMØREKANDEN I HÅNDEN SMØRER LEO DREJER ALT, HVAD DER SKAL SMØRES I OPSKÆRINGEN OG UDBENINGEN. **ANSVARET OG TILLIDEN HOLDER HAM VÅGEN PÅ SIT NATLIGE ARBEJDE.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

- liliwwwww. Piiwwww.

Et par rullebånd hyler højt og gennemtrængende.

- Jeg kan høre, der er masser af arbejde i dag, siger Leo Drejer.

- Det er en skidt lyd for en smøremand, siger han bestemt og finder fedtsprøjten frem.

Så skal der arbejdes.

NATTESMØRER

Leo Drejer går i gang med at tjekke:

- 14 skabe for centralsmøring
- 20 km stænger
- 57 ventiler for fedt
- 136 ventiler for olie

Og så smører han lige manuelt cirka 1300 smørenipler.

ALT SAMMEN HVER UGE.

57-årige Leo Drejer har nok at



Leo Drejer har ikke held, men fedt i sprøjten.

lave. Med ansvaret for fire opskæringsafdelinger, udbening, al juletræstransport og flere centrale smøringsanlæg er der gang i den, fra han møder ind kl. 20, til han går hjem kl. 5.

Han er nødt til at arbejde om natten, for det er bedst at smøre, når anlægget holder stille.

- HVIS VI IKKE SMØRER, SÅ SLIDER VI DIREKTE PÅ MASKINERNE.

Leo Drejer, smører.

- Og så kan det slet ikke lade sig gøre i produktionstiden, for når jeg eksempelvis åbner lågen til en maskine, stopper den. Det duer ikke midt i produktionen, siger Leo Drejer.

SMØRER FOR AT BEVARE

I 32 år har han arbejdet i Horsens. De seneste seks år har han udelukkende været smører. Det har givet ham tilnavnet Leo Smøremand.

- Jeg er jo en smøremand. Jeg går op i mit arbejde og i, at tingene skal være i orden, og hvis det betyder, jeg er en smøremand, så er det dét, jeg er, smiler Leo.

Han tror på at vedligeholde for at bevare.

- Nogle forstår ikke, hvorfor smøringen er vigtig. Smøringen er forebyggende vedligehold. Hvis vi ikke smører, så slider vi direkte på maskiner og glidestænger, siger Leo.

Han forklarer, at uden smøring river juletræerne metalstykker ned i kødet, som når man skærer skiver af en ost. Samtidig bliver maskinen slidt op på ingen tid. Smøringen sørger for, at maskinerne også kører i morgen.

FIN BALANCE

Arbejdet med fedt og olie kan svine meget, men Leos blå uniform er helt ren.

- Det er jo ikke mig, der skal have fedtet på sig. Det er rørene, forklarer han.

Selvom der er mange kilometer rør, smatter han ikke rørene ind. På en uge bruger han 12-14 liter olie og 12-15 kg fedt.

- Smører jeg for meget, vil det dryppe ned på kødet. Smører jeg for lidt, bliver maskinerne ødelagt. Det er en fin balancegang. Jeg kan heller ikke smøre foran. Jeg må smøre lidt hele tiden, siger Leo Smøremand.

KØRER SOM SMURT

Mens han fortæller om jobbet som smøremand, er han på vej rundt på sin natlige rute. Midt om natten forstyrres han kun af rengøringsfolkene og en enkelt med-smører.

- Jeg tror ikke, det er alle og enhver, som kan gå her om natten uden at tage en lur eller springe over visse ting. Der er ikke nogen at spørge, hvis det går galt. Jeg kan ikke ringe til mester klokken tre om natten, og det ansvar blandet med tillid og frihed gør det her til verdens bedste job, smiler Leo.

- SMØRING ER FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLD.

Leo Drejer, smører.

Han finder fedtsprøjten frem og klatrer op på en stige.

- Nu skal den grimme hylelyd fra rullebåndene væk, inden natten er forbi, så det hele kører som smurt i morgen, siger Leo. ■

LIDT MUNDGODT TIL SKATTEN

Tulip serverede smagsprøver på Mezclita-sandwich i år, da tusindvis af borgere på Puerto Rico afleverede deres selvangivelse til skatteministeriet.

- Noget af det spændende ved at arbejde i lande med en meget anderledes kultur er, at man skal kunne markedsføre sine produkter på de lokale præmisser. På Puerto Rico er det en oplagt mulighed at promotere Tulip og vores produkter, når tusindvis af mennesker på samme dag besøger skatteministeriet, forklarer Junior Brand Manager i Tulip Alicja Beker.

Sandwichen med Mezcla er udviklet specielt til Puerto Rico og er hurtigt blevet en succes. Mezcla betyder "blanding" og er et produkt, hvor luncheon meat, flydende ost og rød peber er blendet sammen til et cremet og velsmagende sandwich-pålæg.

Tulip har tidligere delt smagsprøver ud på stranden den 4. juli, når befolkningen på Puerto Rico samles for at fejre uafhængighedsdagen. ■



Aflever din selvangivelse og få en sandwich. Det var Tulips tilbud til skatteborgerne på Puerto Rico. Foto: Tulip.

BRITISK HÆR DROPPER BACON

Det smager godt at være værnepligtig i Storbritannien. Hvor de danske Jens'er må nøjes med havregrød som morgenmad i deres feltrationer, får de britiske soldater en ægte engelsk morgenmad. Den består af både pøler og rigeligt bacon.

Storbritannien producerer ikke nok bacon til selv at forsyne tropperne, så baconen har længe været dansk og hollandsk.

Nu vil briterne selv lave bacon af so-kød. Det bruges normalt ikke til bacon, men det er lykkes svineproducenterne at højne kvaliteten af søernes kød ved at sætte dyrene på en særlig kost inden slagtingen.

Det åbner for, at det ellers så seje kød kan forvandles til bacon, der skal have i maverne på de britiske frontlinjesoldater, som sidste år spiste bacon for knap 13 millioner kr. ■





VION UNDER PRES

Det har været op ad bakke for det hollandske slagteriselskab Vion i 2010, selv om overskuddet er øget. Det skriver Landbrugsavisen.

Vion Food Group har formået at skabe et overskud, der er næsten 30 procent større i sidste regnskabsår. Men svinekøds-delen i Europas største kødvirksomhed har haft det svært, noterer den danske avis.

Resultatet efter skat blev på godt 600 millioner kr. ud af en svagt vigende omsætning på 66 milliarder kr. I årsrapporten fortæller Vion om et meget konkurrencepræget marked for svinekød på selskabets hovedmarkeder i Holland, Tyskland og Storbritannien.

Vion har valgt at reducere sine omkostninger ved at lukke flere afdelinger, men regner med at skulle spare endnu flere penge for at forsvare sin position på svinekøds-markederne. Med knap 11 millioner slagtinger er Vion Tysklands andet største svineslagteri, konstaterer Landbrugsavisen.

NORDMÆND KØBER DANSK KØD I SVERIGE

SPECIALITETER FRA DC I HADSUND HITTER I GRÆNSEHANDEL.

AF JAN FØNSS BACH

Når nordmænd tager over grænsen til Sverige for at købe ind, er der ikke nødvendigvis kassevis af slik, sodavand, øl og vin i indkøbsvognen.

De norske forbrugere tager gerne store mængder kød med hjem fra de svenske grænsebyer, for der er gode penge at spare ved at fylde bilen op med kød, når de tager et smut over grænsen.

PLETSKUD MED NYE PRODUKTER

Også dansk kød i pæne mængder ryger over disken i de svenske

grænsebyer Svinesund, Egersund og Nordby. Danish Crown i Hadsund lancerede før påske 10 nye produkter til grænsehandelen i de tre byer, og det går strygende med salget.

- Vi kører på de høje nagler for at følge med i produktionen lige nu, for de norske forbrugere har taget rigtig godt imod de nye produkter, siger fabrikschef Jørn Sølvsten fra Danish Crown i Hadsund.

Blandt de 10 nye produkter er grillskiver af brystflæsk, marinerede

yderfileter, grillspyd og flere nye marinader.

- Det helt store hit er helt klart vores hvidløgskoteletter, der sælger virkelig godt, siger Jørn Sølvsten.

11 KILO KØD TIL HVER

Hver nordmand må tage 11 kilo kød med over grænsen. Kødprodukter udgør over 50 procent af omsætningen i de kæmpestore supermarkeder ved grænsen.

- Det betyder, at der flyttes rigtig store mængder kød over grænsen. Vi rammer publikum godt med vores frostvarer, der egner sig godt til at blive transporteret over længere strækninger i bil, siger Jørn Sølvsten.

NEXT STOP HONG KONG

En del af de nye produkter blev for nyligt præsenteret på en messe for DC's kunder i Hong Kong. Måske bliver kineserne de næste, der sætter tænderne i specialiteterne fra Hadsund. ■



Dansk kød er lige, hvad grænsehandlende nordmænd går efter. Foto: DC.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Jørgen Østergaard slapper af i en pause og nyder en smøg flankeret af cigaretpakker på væggen. Foto Claus Petersen.



Ingen af rygerne, Krogen mødte, kunne huske, hvem der begyndte med at sætte tegneserien op i rygerummet, heller ikke skæresvend Lars Kjærsgaard.

RYGENDE KREATIVE

I rygerummet på DC Beef Fårvang er væggene ikke gule af røg. Derimod er de fantasifuldt dekoreret. I den ene ende med en stor samling af cigaretpakker, mens den anden er dækket af tegneserier.

- Rygere er bare mere kreative end andre, griner medarbejderne, da

Krogen vil vide, hvorfor rummet ser ud, som det gør.

- Ej, det er, for at vi har noget pænt at kigge på, smiler rygerne.

OG DET VAR DANMARK...

Den udklippede tegneserie er Ekstra Bladets "Og det var

Danmark...". Hvorfor det netop er den, der er endt på væggene, vil skæresvend og ryger Jørgen Østergaard gerne gætte på:

- Tegneserien passer godt til slagteriarbejdere. Humoren er meget direkte, synes han.

amgy

PAUSEkrogen

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

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

B: Svær

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



SVIN I SPROGET

MINI-ORDBOG OVER GRISEDE
UDTRYK OG VENDINGER.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

KROGEN LANCEREDE I DET FOREGÅENDE NUMMER EN
MINI-ORDBOG OVER GRISEDE UDTRYK OG VENDINGER.
HER KOMMER FLERE GRISE-GLOSER OG DERES
BETYDNING.

SKOVSVIN - PERSON,
DER SMIDER AFFALD
I SKOVEN

AT BO I EN SVINESTI -
NÅR DER TRÆNGER TIL
AT BLIVE RYDDET OP

AT SVEDE SOM ET SVIN - SÅ
SVEDER MAN VIRKELIG MEGET

AT VÆRE SVINSK -
AT VÆRE TARVELIG,
HENSYNSLØS ELLER
MORALSK ANSTØDELIG

SUKKERGRIS - NÅR
MAN ER MEGET GLAD
FOR AT BRUGE SUKKER

SOVETRYNE - SÅ
SOVER MAN MEGET

DRAKTISK GRIS -
PERSON MED SANS
FOR DET PRAKTISKE

HYLE SOM EN STUKKET
GRIS - SKRIGE HØJT OG
GENNEMTRÆNGENDE

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



KORT
NYT

FÅ STYR PÅ GRILL-VEJRET MED GØL

Som en helt ny service tilbyder GØL nu danskerne en sms-service, der fortæller, hvornår det er perfekt grillvejr.

For at abonnere på vejrmeldingerne skal forbrugerne blot sende en SMS med teksten GØL VEJR til 1204.

- Jeg håber selvfølgelig, at vi på den måde kan være med til at inspirere forbrugerne til at grille på de dage,

hvor vejret er perfekt, siger Brand Manager i Tulip Morten Lund.

Abonnenterne modtager også en kode, der kan bruges i GØL's store sommerkonkurrence, hvor en heldig vinder kan invitere op til 100 personer til grillfest.

Besøg www.goel.dk og vær med i konkurrencen.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 25:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





GLASERET SVINEMØRBRAD I WRAP

Her er en let og lækker sommer-ret, hvor mørbrad er brugt på en lidt anden måde, end du måske er vant til. Den kan både gå til frokost og aftensmad - eller måske som en af flere fristende tilbud på et buffetbord.

Opskriften er beregnet til fire personer.
Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

1 afpudset svinemørbrad, ca. 500 g
salt og peber

GLASERING

½ appelsin
2-3 spsk honning
1-2 tsk sambal oelek

2 røde peberfrugter
1-2 squash
1 salathoved
1 dl græsk yoghurt, 10 %
1 fed hvidløg
4-8 wrap, 280 g

SÅDAN GØR DU

Pres saften af ½ appelsin. Rør ingredienserne sammen til glaseringen.

Fjern sølvsenen på mørbraden, hvis den ikke er fjernet. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Grill mørbraden i ca. 20 minutter i alt. Vend mørbraden jævnligt. Pensl kødet med glaseringen i sidste halvdel af grilltiden. Skær kødet i skrå skiver ved servering.

Skær peberfrugterne ud i kvarte og grill dem. Hvis skindet bliver sort,

skal det bare fjernes. Grill squash i ½-1 cm tykke skiver.

Pluk salaten. Smag yoghurten til med revet hvidløg, salt og peber.

Lun forsigtigt wrap på grillen. Del evt. wrappen og læg fyld på.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Maria Larsen.



JUBILARER JUNI/JULI/AUGUST

BLANS
30. juni 2011
25 års jubilæum
Erling Villesen
Tarmhus, aftenhold

1. juli 2011
35 års jubilæum
Jørgen Schmidt Hansen
Pakkemester, aftenhold

1. juli 2011
25 års jubilæum
Hanne Siggaard Clausen
Administration

6. juli 2011
25 års jubilæum
Horst Hansen
Forender

28. juli 2011
25 års jubilæum
Kenny Andersen
Opskæring, daghold

28. juli 2011
25 års jubilæum
Tom Reimer Kyndesen
Udbening, daghold

28. juli 2011
25 års jubilæum
Theodor Muusmann Egtved
El-mester

ESBJERG
15. juli 2011
40 års jubilæum
Edith Holm
Kontor, driftskontrol

8. august 2011
25 års jubilæum
Stefan Pedersen
Udbening, kam/bryst

FAABORG
30. juni 2011
25 års jubilæum
Brian Rasmussen
Midterstykker

HADSUND
28. juli
25 års jubilæum
Keyomars Kadkhodaei
Skærestuen

HERNING SD
7. juli 2011
25 års jubilæum
Henrik Sørensen
Skærestue

21. juli 2011
25 års jubilæum
Henning Bach
Opskæring

28. juli 2011
25 års jubilæum
Max Møller-Christiansen
Skærestue

1. august 2011
45 års jubilæum
Henning T. Jochumsen
DAT-Schaub

11. august 2011
25 års jubilæum
Kesse Nielsen
Skærestue

18. august 2011
25 års jubilæum
Michael Knudsen
Skærestue

HERNING DC BEEF
1. august 2011
25 års jubilæum
Heidi Rask Høj
Administration

HORSENS
23. juni
25 års jubilæum
Toke Emil Bodholdt
Slagtegang

27. juni
25 års jubilæum
Lars Bayer
Opskæring

30. juli 2011
25 års jubilæum
Brian Hansen
Produktion

31. juli 2011
25 års jubilæum
Steen Johansen
DAT-Schaub

4. august 2011
25 års jubilæum
Sonja Ella Jørgensen
Flex-job

KOLDING
26. juli 2011
40 års jubilæum
Tommy R. Pedersen
Produktion

RANDERS
1. august 2011
25 års jubilæum
Brian Svenstrup
SAP

1. august 2011
40 års jubilæum
Ejvind Dahl Thomsen
DC Ejerservice

1. august 2011
25 års jubilæum
Preben Kruse Jensen
Produktionsteknisk afdeling

4. august 2011
25 års jubilæum
Erik Lykke Frandsen
Shipping

RINGSTED
19. juni 2011
25 års jubilæum
Claus Mølsted Jensen
Produktion

15. juli 2011
40 års jubilæum
Jan Lundsten Helt
Skærestue 1

1. august 2011
35 års jubilæum
Benny Mikael Larsen
Slagtegang

1. august 2011
40 års jubilæum
Anette Rasmussen
Administration

4. august 2011
25 års jubilæum
Khel Dieu
Skærestue 1

11. august 2011
25 års jubilæum
John Erik Jensen
Skærestue 1

SKJERN
24. juli 2011
35 års jubilæum
Frank Astorp
Mestersvend, detail-afdeling

SKÆRBÆK
16. juni 2011
25 års jubilæum
Leif T. Nielsen

SÆBY
1. juli 2011
25 års jubilæum
Ejvind Jensen
Smed

17. juli 2011
25 års jubilæum
Gitte Vangsted
Kam-afdeling

18. juli 2011
45 års jubilæum
Henning Fisker
Tarmmester

22. juli 2011
35 års jubilæum
Viggo Thomsen
Tidsstudieafdeling





EN VERDEN - EN ARBEJDSPLADS

Flere end 25.000 mennesker møder dagligt ind på en af Danish Crowns arbejdspladser. For en stor dels vedkommende hedder det ikke Danish Crown, og måske ved de slet ikke, at de er en del af Danish Crown, når de arbejder for Plumrose USA, for Tulip Ltd. eller for Sokolow i Polen.

Men bag de forskellige navne og forskellige selskaber gemmer sig alligevel en fælles virksomhed - med et fælles mål.

Danish Crown er både navnet på moderselskabet, som ligger i Danmark - og det er navnet på hele koncernen. Men på pakkerne med mad, som når ud til forbrugerne over hele verden, kan der stå mange andre ting end Danish Crown.

Noget af det er historisk betinget, fordi Danish Crown jo i dag er skabt af sammenlægningen af en række forskellige virksomheder. Andet hænger sammen med, at forskellige supermarkeds kæder rundt om i verden gerne vil have specielle mærkevarer i deres butikker - og dem kan vi levere.

Danish Crown er på den måde spredt ud over kloden - med salgsheder i en masse lande og med markant produktion i andre.

I hverdagen er det op til os som ledelse at sikre, at vi får det bedste mulige ud af virksomhedens muligheder. I sidste ende handler det om at sikre, at landmændene får en afregning, der gør det muligt for dem at blive ved med at levere råvarer til slagterierne. Det er fundamentet for vores eksistens - og for de danske arbejdspladser.

Derfor er der gennem de seneste syv år blevet flere arbejdspladser i Danish Crown i udlandet - og færre herhjemme.

Men de udenlandske arbejdspladser er ikke et alternativ til danske arbejdspladser. Det er ikke arbejdspladser, der ellers ville have været i Danmark. Tværtimod.

Hvis ikke vi er hurtige nok til hele tiden at regulere produktionsomkostningerne i takt med omverdenen, så er der hverken arbejdspladser i Danmark eller i udlandet.

Der ligger grundige analyser bag hver eneste beslutning, der træffes i koncernen Danish Crown. Derfor kan I også i øjeblikket se, at vi både ser på investeringer i arbejdspladser i Danmark og i udlandet. Et kreaturslagteri i Danmark og en pålægsfabrik i Tyskland.

De udenlandske arbejdspladser er i dag en klar forudsætning for, at vi kan bevare de danske.

For Danish Crown er måske nok dansk ejet, men vi er i dag en international koncern - og en international arbejdsplads. Og her har vi fortsat mulighed for at bevare de danske arbejdspladser, hvis vi står sammen om det.

God sommer!

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

10. juni 2011

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning

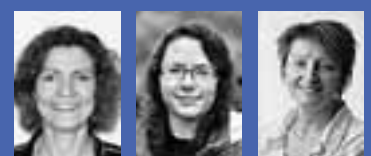
Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabriksskiftleder,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herning



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

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

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers