

# VI ER FRA HELE VERDEN

S8-9



DC COMPASS  
SÆTTER KURS  
MOD NYT MÅL

S4-5

DC TJEK I TOP

S7

  
**krøgen**

OKTOBER 08-2011

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 4-6

#### DC COMPASS SÆTTER KURSEN

Når én fabrik har fundet den smarteste måde at udføre et stykke arbejde på, skal de andre fabrikker i Svinekødsdivisionen tage ved lære. Det skal sikre DC's konkurrencedygtighed.



### SIDE 6

#### NY REKORD FOR SLAGTNINGER

DC Beef har sat ny rekord ved at slagte 300.000 kreaturer det seneste år. Det øger samtidig DC's andel af landsslagtingerne i Danmark.

### SIDE 7

#### FLOT OPBAKNING TIL DC TJEK

Den tredje runde af DC Tjek har igen fået rigtig mange til at deltage i målingen. Nu venter præsentationer og handleplaner.

### SIDE 10-11

#### HAN ER BLEVET 12 ÅR YNGRE

12 år yngre i body-age. Det er resultatet for Poul-Erik Jensen fra kamafdelingen, efter at DC Life gennem et år har sat fokus på nedslidning og sund livsstil.



### SIDE 16

Leder: Hele verden i Danish Crown.

### FORSIDE + SIDE 8-9

Side om side står kolleger fra hele verden og arbejder på deres arbejdsplads i Danish Crown.

Forsidefotos: Morten Fauerby.

# HVERT FEMTE JOB ER VÆK

## FORRINGET DANSK KONKURRENCE-EVNE HAR KOSTET 10.000 JOB I FØDEVARE- INDUSTRIEN PÅ BARE 10 ÅR.

Den dårlige danske konkurrenceevne har fjernet hvert femte job i fødevarer-industrien siden år 2000. Det svarer til ca. 10.000 job.

Det viser en økonomisk analyse fra organisationen Landbrug & Fødevarer (L&F).

Faldet i beskæftigelsen i fødevarerindustrien kan tilskrives den forværrede danske konkurrenceevne siden årtusindeskiftet, peger cheføkonom Leif Nielsen fra L&F på.

#### JOB TABT FOR ALTID

Og hvad værre er, så kommer de job formentlig ikke tilbage til Danmark, for fødevarer-virksomhederne har større mod på at investere i udlandet end i Danmark.

- Den danske konkurrenceevne er siden årtusindeskiftet sat under pres, og det har betydet stigende udflytning af beskæftigelse i de danske eksport-erhverv. Det er imidlertid ikke kun med hensyn til løn og produktivitet, at Danmark klarer sig dårligt i sammenligning

med udlandet. Det er i høj grad også på afgifter og skatter på produktion, at Danmark har tabt, fastslår Leif Nielsen.

Danmark har mistet 20-25 procent i lønkonkurrenceevne i perioden fra 2000 til 2008 over for de vigtigste eksportmarkeder – blandt andet Tyskland og Sverige. Den forringede konkurrenceevne har betydet, at en del af fødevarer-produktionen er blevet flyttet til udlandet.

Samtidig har konkurrencen i forhold til udlandet betydet, at det har været nødvendigt løbende at effektivisere produktionen. Isoleret set har det reduceret antallet af beskæftigede og har dermed medvirket til, at konkurrenceevnen ikke er yderligere forringet.

#### FARLIG COCKTAIL

- Ønsker man at bevare den danske fødevarer-industri med samlet set omkring 80.000 beskæftigede i industrien og tilknyttede erhverv og samtidig bevare et højt lønniveau, er det nødvendigt, at man giver virksomhederne lavere produktions-omkostninger.

Høj løn, lav produktivitet og høje produktions-omkostninger er en dårlig cocktail, som flytter danske arbejdspladser til udlandet, siger cheføkonomen.

Ifølge Leif Nielsen skal man huske på, at udover at den danske fødevarer-industri er en del af en dansk fødevarer-klynge, er den i stigende grad også international. Industrien i Danmark bidrager med viden om og udvikling af produktions-processer for fødevarer internationalt. De 10.000 tabte job er formentlig ikke de sidste job, som er blevet flyttet til udlandet.

- Fødevarer-industrien vælger ofte at lade den del af produktionen, som kan effektiviseres, blive i Danmark, mens den resterende del flyttes til udlandet – typisk de arbejdstunge processer.

- Det giver sig udslag i, at beskæftigelsen på for eksempel de danske svineslagterier er faldet, mens antallet af slagtinger ikke har fulgt samme udvikling, siger Leif Nielsen. ■

lica

## DC-ELEKTRIKERE ANSÆTTES I INTEGO A/S

### NY SAMARBEJDSAFTALE OVERDRAGER EL-AFDELING TIL EKSTERNT FIRMA.

Danish Crown har indgået en samarbejdsaftale med virksomheden Intego A/S, som betyder, at el-afdelingen på Danish Crown i Blans er overdraget til Intego med virkning fra 1. oktober 2011.

Virksomhedsoverdragelsen indebærer, at de 12 DC-ansatte elektrikere nu er ansat hos Intego med samme løn- og arbejdsvilkår som hidtil.

Fremadrettet bliver det Intego, som leverer mandskab til at dække





Afskedigelserne skyldes, at DC får færre slagtesvin end forventet. Foto: DC.

# DC TILPASSER KAPACITETEN

## 500 AFSKEDIGELSER RUNDT OM I HELE LANDET.

Danish Crown siger for tiden farvel til 500 medarbejdere fordelt over hele landet.

Årsagen er for meget kapacitet på en række afdelinger, fordi der i øjeblikket tilføres færre grise til slagterierne end forudset.

Af de 500 medarbejdere er halvdelen ferieafløser, som har været ansat i forbindelse med afviklingen

af sommerferien, så reelt er der tale om egentlig afskedigelse af 250 medarbejdere.

### NØDVENDIGT AT REAGERE

- Det er altid ærgerligt at stå i denne situation, fordi det går ud over nogle menneskers dagligdag. Men det er det eneste ansvarlige at gøre, hvis ikke antallet af hænder hænger ordentligt sammen med antallet af opgaver, siger direktør

for Teknik og Produktion i Danish Crown Søren F. Eriksen.

- Hvis ikke vi reagerer med det samme, når behovet for kapacitet flytter sig, så nedlægger vi på sigt flere arbejdspladser, fordi vi taber konkurrencekraft, forklarer han.

De høje lønomkostninger er fortsat en af de store udfordringer i Danish Crown. Derfor er der til enhver tid et stærkt fokus på kapaciteten.

Danish Crown har igennem det seneste år ansat medarbejdere i takt med, at der er kommet flere

grise til slagtning. Men lige nu går bevægelserne i den anden retning.

### FÆRRE SVIN TIL SLAGTNING

For øjeblikket slagter Danish Crown lidt flere grise end for et år siden, men havde kalkuleret med en stigning, som ikke er kommet. Derfor mangler der ca. 10.000 svin om ugen i forhold til i foråret.

Faldet betyder, at Danish Crown aktuelt slagter omkring 300.000 svin om ugen. ■

vagtplanen i teknisk afdeling på DC Blans. De overtagne medarbejdere vil udgøre grundstammen i vagtplanen.

### MERE RATIONEL DRIFT

Det er første gang, Danish Crown indgår en aftale med en ekstern leverandør om driftsopgaver på et slagteri. Det sker i forventning om, at det kan medføre en mere rationel drift inden for el-området.

Derfor er der tanker om at virksomhedsoverdrage yderligere en

håndværksafdeling på en anden DC-virksomhed og i løbet af et års tid foretage en evaluering af potentialet for effektiviseringer på lønomkostninger samt fordele og ulemper ved ordningen.

Der er ikke truffet beslutning om, hvilken afdeling der følger i sporet på el-afdelingen i Blans.

### UDVEKSLER FOLK

Hos Tulip i Hobro har man gode erfaringer med en lignende model. Her er de ca. 25 lagermedarbejdere

ansat hos Agri-Norcold, der siden 1991 har leveret medarbejdere til naboen.

- Det er en mere fleksibel ordning, hvor Agri-Norcold og Tulip kan udveksle medarbejdere alt efter, hvor der er brug for dem, og det er en mere optimal løsning, siger lagerchef Danny Ølgaard fra Tulip.

- Hvis jeg ikke har så meget at lave, for eksempel i januar-februar, forsøger vi at genplacere dem på Agri-Norcold i stedet for at måtte

afskedige. Omvendt har jeg travlt, kan jeg få flere folk fra Agri-Norcold, forklarer han.

Lagerchefen ser det også som en fordel, at han ikke skal bruge ressourcer på lønudbetaling og andre administrative opgaver. Det klarer samarbejdspartneren, hvor lagermedarbejderne er ansat. ■

lica





# DC PÅ STRAM KURS

OMKOSTNINGERNE  
SKAL NED. EN NY  
PLAN SKAL FÅ ALLE  
FABRIKKER I FRONT.

AF LISBETH CARØE

- Vi er ikke nået helt i mål med at reducere vores omkostninger, så nu søsætter vi en plan, som vi kalder DC Compass.

- Med den sætter vi kursen, vi sætter retning, og vi når 360 grader rundt.

Sådan lød den første salut fra kaptajnen i skikkelse af Søren F. Eriksen, direktør for Teknik og Produktion, da han på Danish Crowns Lederdag præsenterede 300 mestre, afdelingsledere, fabrikschefer og andre ledere for virksomhedens nye tiltag.

**- DE FABRIKKER,  
DER GØR DET  
BEDST, SKAL DE  
ANDRE LÆRE AF.**

*Søren F. Eriksen, direktør  
for Teknik og Produktion.*

DC Compass skal sikre, at alle fabrikker får gavn af, når nogen i et hjørne af DC finder frem til den smarteste måde at producere på. For at blive i det maritime sprogbrug så skal alle skibe rykke op i

front i stedet for kun ét. Alle skal ligge på samme linje, forklarede direktøren.

**- VI SKAL HAVE  
MERE PRODUKTION  
FOR PENGENE.**

*Kjeld Johannesen,  
administrerende direktør*

Forinden havde administrerende direktør Kjeld Johannesen støbt kuglerne ved at understrege, at nok er Danish Crown et stabilt selskab, men udfordringerne er betydelige.

- Vores omkostninger er for høje. Det skal vi have løst på de danske fabrikker. Det bliver et langt, sejt træk over de næste to-tre år.

- Vi skal have mere produktion for pengene, slog han fast.

**ARBEJDE GØRES FORSKELLIGT**

Under gennemgangen af DC Compass fortalte Søren F. Eriksen, at han i det år, han har været på posten og er taget rundt på slagterierne, har han bidt mærke i, at det

## LØFTE I FLOK

MÆNGDEN AF ARBEJDE  
SKAL FORDELES BEDRE, OG  
FORBEDRINGERNE VIL BLIVE  
INDFØRT HURTIGERE. DET ER  
ESSENSEN AF DC COMPASS.

AF LISBETH CARØE

Arbejdsstudiefolkene er spidsere i den nye plan for at sikre Danish Crowns konkurrence-evne, DC Compass. Hvad betyder DC Compass i praksis i produktionen? Det har Krogen spurgt leder af den

centrale arbejdsstudieafdeling Jesper Sørensen om.

- Man kan sige, at vi helt overordnet skal finde den måde at producere på, som er den bedste, og så

skal vi overføre den til alle fabrikker, forklarer Jesper Sørensen.

- Den sidste del med at udbrede den bedste metode til hele virksomheden har vi nok ikke været så gode til før. Vi har nok mere kigget på, hvordan vi kunne optimere på den enkelte fabrik, og så er vi gået videre til næste fabrik og set, hvad vi kunne forbedre dér. Og så er der gået lang tid, før der er sket nye ændringer.

- Det går ikke mere. Tingene ændrer sig meget på fem år, så nu skal vi sætte ind meget hurtigere, forklarer han.

**LØBENDE FORBEDRINGER**

Derfor vil medarbejdere og mestre opleve, at arbejdsstudiefolkene kommer oftere. Akkorderne og metoderne vil blive kigget efter i

sømmene med kortere mellemrum. Nogle gange vil de måske blive ændret efter bare 14 dage, fordi det i mellemtiden er lykket at finde en endnu bedre måde at producere på.

- Det vil blive sådan, at så snart vi har fundet noget, der er bedre, så skal det sættes i værk med det samme, siger Jesper Sørensen.

**BEDRE BALANCE**

Hele tankegangen i DC Compass er, at akkorderne rettes til, så der bliver bedre balance i arbejdsfordelingen mellem medarbejderne, eller så metoderne forbedres. Kort sagt skal der leveres det arbejde, der betales for.

- Ved at fordele arbejdet mere ligeligt blandt alle mand løfter vi i flok. På den måde kan vi hæve den samlede effektivitet.





samme arbejde bliver udført meget forskelligt. Eksempelvis er arbejdsmetoderne for det samme arbejde forskellige.

- Det skal vi have lavet om på. De fabrikker, der gør det bedst, skal de andre lære af, gjort han klart.

Derfor er tidsstudieafdelingen i Randers styrket med fem

medarbejdere, så der i alt er 15. De er omdrejningspunktet i arbejdet med at sikre, at Danish Crown bliver ved med at være konkurrencedygtige. Det vil betyde yderligere opstramninger, som medarbejderne vil kunne mærke, erkendte Søren F. Eriksen.

- Det bliver ikke let, men sammen kan vi gøre det, lød den sidste salut. ■

## HVAD ER DC COMPASS?

DC Compass er navnet på den indsats, som alle fabrikker i Svinekødsdivisionen skal styre efter. Meningen er, at alle i produktionen skal have fokus på at gøre de rigtige ting på den rigtige måde.

DC Compass er engelsk for kompas og skal signalere, at vi går i samme retning – som efter et kompas – og dermed også, at vi bruger det samme instrument til at styre efter.

Efter DC Future er afsluttet, mangler DC at komme helt i mål med at reducere omkostningerne pr. kg slagtet kød. Det skal DC Compass sætte kursen efter.

DC Compass bygger på tre søjler – løn, udbytte og kvalitet. De tre ting skal spille sammen for at nå målet om at øge Danish Crowns produktivitet.



Lederen af den centrale arbejdsstudieafdeling annoncerer, at der vil blive set på både små og store ting i arbejdet med DC Compass.

### - VED AT FORDELE ARBEJDET LIGELIGT BLANDT ALLE LØFTER VI I FLOK.

*Jesper Sørensen, leder af arbejdsstudieafdeling.*

Lige fra for eksempel afskæring af et hoftestykke til at finde frem til, hvorfor der er forskel på fordelingen af arbejdet i udbeningsafdelingerne, så alle kan indføre den bedste metode.

Jesper Sørensen bebuder også, at løn, kvalitet og udbytte skal

tænkes sammen. En hurtigere metode må ikke betyde, at der bliver slækket på kvaliteten. Tværtimod kan nye metoder være med til at mindske risikoen for fejl.

- Kvaliteten af det kød, vi leverer, skal altid være i orden, understreger han.

Med større fokus på den smarteste måde at gøre arbejdet på i produktionen har det også været nødvendigt at udvide staben af arbejdsstudiefolk. I den centrale afdeling er der ansat fem nye medarbejdere, så der nu er i alt 15 såkaldt flyvere, der tager rundt til fabrikkerne efter behov.

Desuden er der otte faste arbejdsstudiefolk på fabrikkerne og to i DC Nordic, hvor ferskvareterminalerne hører under. ■

# - VI SKAL LÆRE AF HINANDEN

## DC-LEDERE ER KLAR TIL EN NY UDFORDRING.

FOTO CLAUS PETERSEN

300 ledere var lørdag 8. oktober samlet til Danish Crowns årlige Lederdag. Her blev de blandt andet præsenteret for DC Compass, som du kan læse om i de øvrige artikler her på siden.

Krogen spurgte bagefter en række ledere, hvordan de vil gribe udfordringen an. Spørgsmålene lød:

- Hvordan vil du arbejde med DC Compass?

- Hvad vil du gå hjem og fortælle dine medarbejdere om DC Compass?



**MESTER TOMMY PEDERSEN, FERSKVARETERMINALEN, KOLDING**

- DC Compass er et mål for os – ligesom strategiplanen – der skal skærpe os i dagligdagen. Den fortæller, hvad vej vi skal. Det med, at vi skal gøre tingene ens, har Søren (F. Eriksen, som fremlagde DC Compass, *red.*) jo ret i. Hvorfor gør vi ikke det? Vi skal udnytte ressourcerne bedre. Selvfølgelig kan der være lokale forhold at tage hensyn til, men jeg tror godt, vi kan hente noget. Man bliver jo lidt fabriksblind.

- Jeg vil tage DC Compass op på et møde og synliggøre, hvad det handler om. Og så vil jeg bede medarbejderne om at komme med forslag.



**MESTER MOGENS GAARDSVIG, HERNING**

- Et eller andet sted så arbejder vi jo allerede med det, for der er jo ingen grund til at opfinde den dybe tallerken hvert sted. Vi skal lære af, hvad andre har fundet ud af og for eksempel bruge de idékataloger, vi har. Eller når Horsens har opfundet en rive i stedet for gulvskraberen – små, simple ting i det daglige arbejde skal vi udnytte alle sammen. Det gælder også et område som arbejdsulykker – det er jo også en omkostning. Så effektivisering er en proces, der bliver ved – og det ville være resourcespild, hvis vi ikke gør brug af hinanden.

- I første omgang tager jeg hjem og giver mine nærmeste medarbejdere et referat fra lederdagen. Vi skal starte med os selv, for at vi kan rulle DC Compass ud.

... fortsættes side 6





**DRIFTLEDER SØREN B. JENSEN,  
SÆBY**

- Vi er i gang med best practice – med at finde ud af, hvorfor der er nogen, som på nogen punkter er billigere end os. Så vi er skam fortsat med DC Future, kan man sige.

- Mine medarbejdere forstår godt, at det er nødvendigt, at vi hele tiden effektiviserer. Og det er da skønnere at arbejde med nu, end da vi var under pres.



**NYBAGT MESTER MORTEN  
POULSEN, OD AALBORG**

- Jamen, det hedder vel opfølgning, og at kvaliteten skal være i orden. Så jeg skal ned på linjen og stå ved siden af og se, at arbejdet bliver gjort, som det står i arbejdsbeskrivelsen. Jeg skal se, at de gør det, de skal, og på den rigtige måde.

- Jeg vil fortælle mine medarbejdere – jeg har kun været mester i fire uger – hvor vigtigt det er for vores kunder, at de får, hvad de vil have i den rigtige kvalitet.



**DRIFTLEDER AAGE MØRCH  
SØRENSEN, ESBJERG**

- Vi skal finde besparelser, og vi har potentiale til det. Vi er i gang med nogle projekter, for eksempel at gå fra enkeltmands-akkorder til linjeakkorder, der giver en bedre kvalitet og samtidig besparelser, fordi vi optimerer på løn-delen.

- Min måde at fortælle om det på er, at jeg går og snakker med mine folk i produktionen og tillidsrepræsentanterne om nye tiltag og forklarer dem, hvad det går ud. Jeg deler gerne oplysningerne med mine folk, så de ved, hvad der skal ske.



**FABRIKSCHEF OLE CARLSEN,  
BLANS**

- Jeg vil arbejde med, at vi skal have implementeret DC Compass i hele organisationen.

- Alle arbejdsledere skal klædes på, så vi kan gøre det i praksis. De er jo med her i dag, så nu har de fået det første input plus en masse oplysninger om landmændenes situation, nøgletal for DC og så videre, så nu skal vi have kopt det ned til noget konkret, som hver enkelt kan arbejde videre med. Det skal være sådan, at den enkelte leder ved, hvad han skal gøre. Og så skal vi synliggøre resultaterne, så vi kan se, hvad der er sket.



*Kreaturslagterne i DC har drøntravlt. De har sat nye rekorder det seneste år. Arkivfoto.*

## SLAGTNINGER SÆTTER REKORD

### DC BEEF HAR SLAGTET 300.000 KREATURER PÅ ET ÅR, OG MEDARBEJDERNE KNOKLER FOR AT FØLGE MED.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

301.730 kreaturer eller over 78 millioner kg kød. Så meget har DC Beef slagtet det seneste år. Det er rekord og 8,3 procent mere end sidste års resultat.

- Vi er tilfredse med det øgede antal slagtninger. Det viser, at vi gør vores arbejde ordentligt. Vi indretter vores produktion efter, hvad landmanden kan levere, og anstrænger os hver dag for at yde den bedste service og give en konkurrencedygtig pris. Det har gjort udslaget, siger Lorenz Hansen, direktør i Danish Crown Beef.

De mange ekstra dyr skyldes, at 300 nye andelshavere er kommet til, så der i alt er 6.000 andelshavere. Dermed er DC Beefs andel af landsslagtningerne kommet op på 62,7 procent.

#### NY ORDNING GAV BONUS

En del af de nye andelshavere har selv henvendt sig for at være en del af Danish Crown, og godt 150 andelshavere er kommet ind via DC Beefs ordning for bonusleverandører.

- Som bonusleverandør kan man uforpligtende prøve Danish Crown af i seks måneder, hvor kontrakten

kan ophæves fra dag til dag. Det har givet andelshaverne en mulighed for at prøve os af uden at være bundet til en fast kontrakt. Det har været en stor succes, siger Ejvind Kviesgaard, der er afdelingschef i DC Ejerservice.

#### SLAGTERIERNE PRESSET

Det er samtidig også rekord med tre slagtesteder, da der tidligere har været slagtet omkring 304.000 på fire slagterier. Produktionen på slagterierne er derfor kørt op til det maksimale.

I Tønder er der blevet slagtet over 110.000 kreaturer, mens både Aalborg og Holstebro har sat ny rekord. Det betyder, at der bliver arbejdet fra tidlig morgen til sen aften.

- De har travlt på slagterierne, hvor de yder en god indsats for at følge med. Travlheden får enhedskostningerne ned og giver mulighed for en god pris og en fornuftig restbetaling, siger Lorenz Hansen.

Han ser samtidig frem til den mulige opførelse af et nyt kreaturslagteri, der vil give mulighed for øget afregningspris og kapacitet. ■

# DC TJEK-SVAR I TOP

## LIDT FÆRRE END SIDST HAR DOG DELTAGET I 2011-MÅLINGEN.

AF LISBETH CARØE

Næsten 9 ud af 10 medarbejdere og ledere i Danish Crowns moderselskab har deltaget i DC Tjek-målingen i september. Helt præcist har 88 procent svaret.

**- DET ER EN FLOT SVARPROCENT. DET KAN VI VÆRE STOLTE AF.**

*Mette Vinge-Brandt, HR-manager.*

5.909 besvarelser indgår i målingen. 6.711 DC'ere havde mulighed for at give deres mening til kende om, hvordan Danish Crown er som arbejdsplads.

### SVAR I DEN HØJE ENDE

Besvarelsen er lidt lavere end for to år siden. I 2009 var det 91 procent, der deltog, mod 66 procent det første år.

- Det er fortsat en rigtig flot svarprocent, vi har i Danish Crown. Vi ligger højt oppe af en industri-

virksomhed at være, så det kan vi godt være stolte af, siger HR-manager Mette Vinge-Brandt.

Hun har haft ansvaret for DC Tjek, siden Danish Crown satte målingen i værk i 2007.

Den lidt lavere svarprocent i år kommer af, at knap 100 færre har svaret på spørgeskemaet denne gang.

### TULIP HØJDESPRINGER

Da Tjek-målingen blev gennemført i 2009, omfattede den både DC, Tulip Food Company, ESS-FOOD og DAT-Schaub. Årets højdespringer er Tulip, hvor 84 procent af medarbejdere og ledere svarede for to år siden. I år er det steget til 92 procent.

Det skyldes ifølge Mette Vinge-Brandt, at Tulip har været god til at have skarpt fokus på målingen.

Også i de andre datterselskaber ser det flot ud. ESS-FOOD har en svarprocent på 95 – mod 97 procent sidste gang – mens DAT-Schaub uændret har 93 procent.

Samlet for hele DC-koncernen har 89 procent deltaget i målingen mod 90 procent forrige gang.

### KLAR TIL FORBEDRINGER

- Jeg er meget tilfreds med, at så mange har givet udtryk for, hvad de synes. Det sikrer, at vi har et solidt og troværdigt grundlag for det videre arbejde med Tjek-målingen, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

**- VI HAR ET SOLIDT GRUNDLAG FOR ARBEJDET MED TJEK-MÅLINGEN.**

*Kjeld Johannesen, administrerende direktør.*

- Nu skal vi i gang med at se helt konkret på, hvor vi kan forbedre arbejdspladsen og virksomheden, og hvordan hver enkelt leder skal gribe det an. Det forventer jeg mig meget af, slår han fast. ■

### 12.-28. SEPTEMBER

Spørgeskema besvares

### SIDST I OKTOBER

Resultatet præsenteres for direktion

### NOVEMBER

Resultatet præsenteres for fabrikschefer

### NOVEMBER-DECEMBER

Alle ledere skal præsentere resultatet for deres medarbejdere og skitsere, hvilke punkter de vil arbejde med

### SENEST 31. DECEMBER

Alle lederne skal have handleplan klar og afrapportere til deres chef

	2011			2009
	Antal medarbejder	Antal svar	Svarprocent	Svarprocent
Danish Crown	6.711	5.909	88 %	91 %
Svinekødsdivision	5.990	5.237	88 %	91 %
Oksekødsdivision	579	478	83 %	87 %
Koncernfunktioner	198	191	96 %	-
ESS-FOOD	66	63	95 %	97 %
Tulip	1.265	1.160	92 %	84 %
DAT-Schaub	520	482	93 %	93 %
Danish Crown-koncern	8.566	7.620	89 %	90 %

Her ses, hvor mange medarbejdere og ledere der har deltaget i Tjek-målingen i de forskellige selskaber og divisioner i 2011 og svarprocenten for 2009.







Arvydas Rekus  
**LITHAUEN**



Helga Nielsdottir  
**ISLAND**



Jose Covarrubias  
**USA**



Vyacheslav Grusha  
**UKRAINE**

# 36 LANDE PÅ ÉN ARBEJDSPLADS



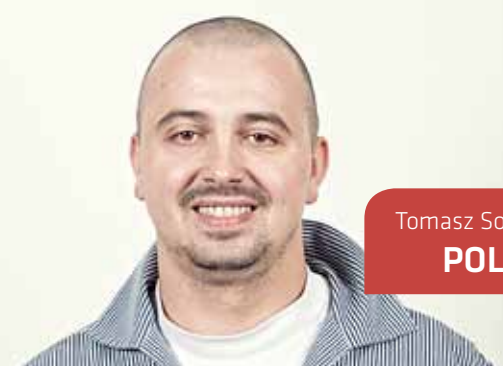
Aaron Arten  
**ERITREA**



Susanne Lindergren  
**SVERIGE**



Kerstoffer Simic  
**SERBIEN**



Tomasz Solecki  
**POLEN**



Zxenneth Grzvy  
**FRANKRIG**



Neyar  
Mehmood Chaudry  
**PAKISTAN**



Andrew Lim Ratac  
**FILIPPINERNE**



Naim Sadriu  
**KOSOVO**



Proscovia Nielsen  
**UGANDA**



Murat Tepeci  
**TYRKIET**



Soheil Dadkhah  
**IRAN**



Van Pham  
**VIETNAM**



Tut Gatwech  
**SUDAN**





Alexander Sakuh  
**HVIDE-  
RUSLAND**



Lilian Bertelsen  
**KENYA**



Hans Jürgen Biris  
**RUMÆNIEN**



Malarvannan  
Soomasundaram  
**SRI LANKA**



Ali Aziz  
**COSTA RICA**



Maya Valkova  
**BULGARIEN**



Nabell S. Matti  
**IRAK**



Betina Vang Borrit  
**DANMARK**



Kasiama Ebaba  
**CONGO**



Marko Thobias Ntini  
**TANZANIA**



Christian De Stefanis  
**ITALIEN**



Sharifullah Faizi  
**AFGHANISTAN**



Ruhua Zhang  
**KINA**

ISLAND. USA. SERBIEN. SRI LANKA.  
EN TUR RUNDT I KANTINEN PÅ  
DANISH CROWN ER EN FARVERIG  
Oplevelse, når man spørger,  
Hvor folk kommer fra.

PÅ EN TILFÆLDIG DAG BESØGTE  
KROGEN SLAGTERIET I HORSSENS.  
HER MØDTE OG FOTOGRAFEREDE VI  
36 FORSKELLIGE NATIONALITETER.

I ALT ARBEJDER DER OVER 50  
FORSKELLIGE NATIONALITETER  
PÅ STEDET.

Af Anne-Mette Gyldenløv og foto Morten Faueryby.



Tino Pula  
**ESTLAND**



Mediha Zahic  
**BOSNIEN**



Ahmed Behe  
**SOMALIA**



Azat Aziz  
**SYRIEN**



Michael Hansen  
**TYSKLAND**



Elena Lisskov  
**RUSLAND**

## DANISH CROWN GÅR GOURMET

Tre stjernekokke har udviklet en ny produktserie for Danish Crown, der skal bringe gourmetoplevelsen fra restauranten hjem i det private køkken.

Irma er først med Svinecarré skåret som koteletter med dampet spidskål og sauce blanquette med rygeost. Senere følger andre detailkæder med hver deres specielle opskrift udviklet af Danish Crowns tre stjernekokke.

Bag produktserien Stjernekokke står stjernekokkene Thomas Pasfall fra Munkebo Kro og Restaurant Anden, Kenneth Hansen fra Svinkløv Badehotel og Francis Cardenau, der blandt andet står bag Le Sommelier, MASH og Umami.

De tre kokke har i fællesskab rørt de bedste ideer sammen og skabt en unik sammensætning af fersk kvalitetssvinekød og gourmetsauce, krydret med en opskrift og tilsat en indkøbsliste.

- Vi vil gerne være med til at fremhæve den danske gastronomi og tilbyde de danske forbrugere nye kategorier af gode råvarer, siger Francis Cardenau. ■



Stjernekokken er en ny gourmetvare fra Danish Crown, som er udviklet i samarbejde med tre velrenommerede topkokke.

## DANSK KALV INDTAGER FØTEX OG BILKA

Danish Crowns mærkevare "Dansk Kalv" er blevet en del af udvalget i Føtex og Bilka.

- De to supermarkeder giver DC Beef en fantastisk mulighed for at sælge noget af det bedste, vi har, nemlig Dansk Kalv. Det giver en unik mulighed for at afsætte kalvekød til danske forbrugere, siger salgsdirektør Finn Klostermann, DC Beef.

Bilka og Føtex er en del af Dansk Supermarked, der har valgt at satse på et mersalg af kalvekød. Det sker i samarbejde med Danish Crown, der med Dansk Kalv-konceptet allerede har et stærkt brand, der blandt andet bliver solgt i landets Coop-butikker.

- Mærket Dansk Kalv giver en mulighed for, at kalvekødet kan få sin egen identitet som et alternativ til oksekød. På den måde bliver kunderne mere bevidste om, hvad kalvekød er, og hvad man kan gøre med det, siger Lars Lavrsen, der er produktionsleder med ansvar for kødet i Bilka i Tilst ved Aarhus.

Som en del af lanceringen af Dansk Kalv har Føtex og Bilka valgt at fokusere ekstra meget på tilberedningen af kødet. Hensigten med Dansk Kalv er at lave et unikt produkt, som giver en god spiseoplevelse. Det sker i et samspil mellem Danish Crown, detailhandelen og landmanden, der har fokus på høj dyrevelfærd gennem hele kalvens liv. ■

## DC LIFE



# SUNDHEDSTJEK NUMMER TO I DC LIFE ER I FULD GANG. DET ER NU TID TIL AT SE, OM DEN SUNDE LIVSSTIL HAR BÅRET FRUGT.

AF METTE SEHESTED  
FOTO CLAUS PETERSEN

Et år efter medarbejderne fik deres første sundhedstjek som en del af DC Life, er det nu tid til anden runde.

Siden 1. september er medarbejderne på DC Sæby, OD Aalborg og Tulip i Aalborg blevet mål og vejret, og de har også fået tjekket kolesteroltal og blodtryk.

Når alle faktorer er lagt sammen, har medarbejderne fået udregnet deres body-age. Det vil sige, at de har fået at vide, hvor gammel deres krop er set fra et sundhedsmæssigt synspunkt.

Krogen har været en tur på DC i Sæby for at finde ud af, om medarbejderne er blevet yngre eller ældre.



Navn: **Poul-Erik Jensen**  
Afdeling: **Kamafdelingen**  
Alder: **62 år**  
Body-age ved sundhedstjekket 2010: **65 år**  
Body-age ved sundhedstjekket 2011: **53 år**

Efter et år med DC Life kan Poul-Erik Jensen mærke en markant forskel i sin krop. Han har tabt sig, konditionen er blevet god, blodtrykket er nu helt perfekt, og fysikken har det bedre. Og så er hans body-age faldet med 12 år.

- For et år siden var jeg ved at brænde lidt ud. Jeg havde ingen energi, og jeg havde ondt i kroppen. Det har ændret sig markant. Jeg kan mærke, at jeg er blevet sundere. Mine ben gør ikke ondt efter dagens arbejde, og jeg har stadig energi tilbage, når jeg kommer hjem, fortæller Poul-Erik Jensen.

DC Life-projektet har været med til at ændre Poul-Erik Jensens

livsstil. Nu tænker han mere over, hvad han spiser.

- Jeg har altid været glad for smør, men det har jeg skåret ned på, og så er der begyndt at snige sig flere grønsager med i madpakken, siger han.

Den sunde livsstil og fornyede energi har givet Poul-Erik Jensen mod på at fortsætte på slagteriet, til han bliver 65 år.

- For et år siden overvejede jeg at stoppe. Men sådan som jeg har det nu, så vil jeg blive ved, til jeg skal pensioneres, siger Poul-Erik Jensen.





# YNGRE ELLER ÆLDRE?



Navn: **Jan Sørensen**  
Afdeling: **Slagtegangen**  
Alder: **46 år**  
Body-age ved sundhedstjekket  
2010: **37 år**  
Body-age ved sundhedstjekket  
2011: **35 år**

Som arbejdsmiljørepræsentant vil Jan Sørensen gerne foregå med et godt eksempel i DC Life. Det er lykkedes. På et år er hans krop blevet to år yngre.

- Med det tempo, vi arbejder i, så er det vigtigt, at vores fysik er i orden. Derfor er jeg blevet mere bevidst om at træne min krop, forklarer Jan Sørensen.

Han har meldt sig ind i en løbeklub, som han løber med et par gange om ugen. Dertil kommer styrketræning med jævne mellemrum.

- På grund af DC Life er jeg blevet mere bevidst om de valg, jeg tager. Jeg løber gerne

en ekstra tur for at kunne spise et stykke kage eller drikke en cola, fortæller Jan Sørensen.

Der er dog også andet end løbeturene og styrketræningen, som han bruger til at holde kroppen ved lige med.

- Jeg kan mærke, at det styrker min krop, når jeg laver øvelser med den elastik, vi har fået udleveret. Nogen kan måske synes, at det ser tåbeligt ud, men det hjælper. Og det er vigtigt, at vores fysik er i orden, når vi har så fysisk krævende et job, siger Jan Sørensen.



Navn: **Jan Møller Jensen**  
Afdeling: **Brystflæsk**  
Alder: **39 år**  
Body-age ved sundhedstjekket  
2010: **41 år**  
Body-age ved sundhedstjekket  
2011: **40 år**

For Jan Møller Jensen er der sket én markant forandring i løbet af det seneste år, som har stor betydning for hans sundhed. Han har kvittet smøgerne.

- Jeg blev simpelthen træt af at ryge. Jeg ved jo godt, hvor usundt det er, og så kunne jeg jo lige så godt stoppe, siger han om sin beslutning.

Rygestopet betød dog, at der røg et par af de kilo på, som han tabte i begyndelsen af DC Life-projektet.

- Jeg er begyndt at tænke mere over, hvad jeg spiser. Så med noget sundere mad burde de kilo hurtigt ryge af igen, siger han.

Jan Møller Sørensen mener, at DC Life har været en øjenåbner. For ham selv, men også for kollegerne.

- Jeg kan mærke en forandring på mange af mine kolleger. Nogle har tabt sig, andre har fået bedre kondition, og nogle er stoppet med at ryge. Næsten alle har taget det til sig på en eller anden måde, synes Jan Møller Sørensen.

Han er ikke i tvivl om, at sundhedstjekket er vigtigt.

- Man går til service med sin bil, og man bør faktisk også gå til service med sin krop, siger han med et smil.



# SLICING SAMLES ÉT STED I POLEN

200 MEDARBEJDERE FÅR JOB EFTER TILBYGNING.

## AF ANNE-METTE GYLDENLØV

Danish Crowns datterselskab Sokolow bygger 13.700 kvadratmeter til fabrikken i Sokolow Podlaski. Dermed samles slicingen af pålæg og pølser ét sted i Polen.

- Traditionelt har polakkerne købt deres pålæg ved delikatesse-disken, men markedet for færdigpakket og skiveskåret pålæg vokser kraftigt. Det sker i takt med, at detailstrukturen i hastigt tempo bliver mere og mere moderne.

Store dagligvarekæder vinder frem, og der er stigende krav om at levere ind til centrallagre. Det gav store pladsproblemer, forklarer Tom Vedby Jørgensen.

### FLYTTES FRA SEKS FABRIKKER

Han er Danish Crowns konsulent i Polen og mener, at Sokolow er på forkant med udviklingen takket være investeringen i det centrale sliceri. Det giver arbejde til 200 medarbejdere.

En stor del af produkterne laves på stedet i den store fabrik i Sokolow

Podlaski, som også er hovedsæde for Sokolow.

Andre produkter vil blive overført til slicefabrikken fra Sokolows seks øvrige fabrikker i landet. I første omgang overflyttes de slicelinjer, der lige nu er i brug på andre fabrikker. Derefter vil der ske gradvis udskiftning til nye, mere højt-ydende linjer.

### KNOW-HOW FRA TULIP

Sokolow er et delvist ejet datterselskab i Danish Crown-koncernen. I projekteringsfasen var en dele-

gation fra Sokolow på tur til Tulips fabrikker i Tyskland og England for at fremtidssikre fabrikken og dele know-how med andre i Danish Crown koncernen.

- I lyset af deres erfaringer har man designet en fabrik, der uden problemer vil kunne opfylde de højeste standarder i EU vedrørende produktsikkerhed, siger Tom Vedby Jørgensen.

Produktionen i de nye lokaler planlægges påbegyndt i andet kvartal af 2012. ■

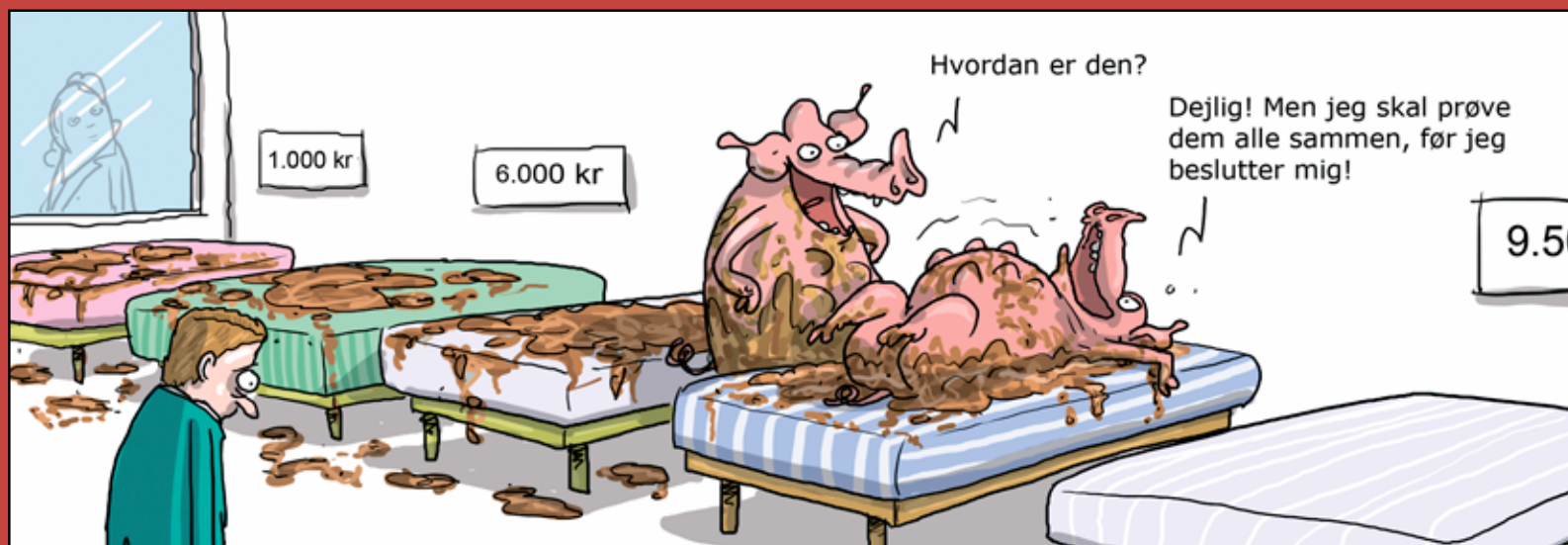


Sokolow Podlaski ligger øst for den polske hovedstad Warszawa. Privat foto.

## SÅ STOR BLIVER TILBYGNINGEN

- Grundarealet er på 9.000 kvadratmeter
- Med overetagen er det samlede areal 13.700 kvadratmeter
- Lagrene til halvfabrikata og færdigvarer får en kapacitet på i alt 900 tons
- Der er plads til 12 produktionslinjer
- Produktionskapaciteten er planlagt til på sigt at nå op på godt 2.500 tons om måneden.

## WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Fabrikschef Per Laursen svarer på spørgsmål fra journalist og tilrettelægger Jutta Pinzler.



## VIDSTE DU AT...

- Danish Crown hver dag sender kødet fra ca. 60.000 grise ud fra de danske slagterier
- Det vejer ca. 4.100 tons
- Det er, hvad der kan være på 184 lastbiler hver eneste dag
- Danish Crown er ejet af cirka 9.850 andelshavere
- 10.500 medarbejdere er ansat i Danish Crowns moderselskab
- I hele Danish Crown-koncernen arbejder der cirka 23.000
- Koncernen tæller datterselskaberne Tulip Food Company, ESS-Food, det engelske Tulip Ltd, Plumrose i USA og Friland

# TYSK TV-HOLD FILMER DANSKE GRISE

## DC-SLAGTERI MED I DOKUMENTAR OM KØD-PRODUKTIONEN I EUROPA.

TEKST OG FOTO  
ANNE-METTE GYLLENLØV

- And here you can see the pigs going in, siger fabrikschef Per Laursen.

- Wauw, they are almost running inside, siger journalist og tilrettelægger Jutta Pinzler, mens slagtesvinene går fra grisetransporten og ind på slagteriet i Horsens.

En enkelt gris stopper op og grynter interesseret ind i kameraet, og

lydmanden griner højt. Kameraets linse er nu fuld af dansk grisetryne.

Den nysgerrige gris er ikke den eneste, som bliver fanget af det tyske tv-holds kamera. Opskæringen og pakkeriet filmes også, ligesom svineproducenterne Peter Hjort Jensen og Karl Eric Pedersen er med i dokumentaren.

Det tyske hold laver en dokumentar for den anerkendte tv-station Arte, der sender fjernsyn til både Tyskland og Frankrig. Den 60 minutter lange dokumentar handler om, hvordan

dyr bliver til mad i Europa. Den følger processen fra gryntende gris til lækker mørbradbøf.

Tv-holdet har også været på en kyllingefarm og kyllingeslagteri i Tyskland, ligesom et landbrug med kreaturer i Frankrig er besøgt. Da Arte skulle i gang med grisene, var det naturligt at kontakte Danish Crown, der er Europas største svineslagteri og verdens største kødeksportør.

Dokumentaren bliver sendt på Arte i løbet af foråret 2012. ■

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

## PAUSEkrøgen

### SÅDAN LØSER DU SUDOKU

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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





# TOPKARAKTER OG PRIS TIL RINGSTED-LÆRLING



ANNE-METTE GYLDENLØV

- Det var en rigtig fed følelse at få karakteren og prisen. Det er rart at få den anerkendelse. Så har det ikke været spild af tid, at man har læst så meget, siger Emil Jacobsen.

Han har været i lære som automatik-tekniker på slagteriet i Ringsted

og opnåede ved sin svendeprøve top-karakteren 12. Derfor blev han indstillet til Metalindustriens Lærlingepris blandt cirka 200 andre. Emil Jacobsen var blandt de 25 udvalgte.

Sammen med sin far, Anders Ole Bom Jacobsen, der også arbejder på slagteriet, og el-mester Poul F. Engell var den nyslåede svend

på Det Kongelige Bibliotek i København til prisoverrækkelse. Han fik bronze-medalje.

- Jeg kunne se, min far var rigtig stolt, da jeg fik medaljen. Det var rigtig fedt, siger Emil Jacobsen.

Til januar begynder han at læse videre til civilingeniør med speciale i energi. ■

*Emil Jacobsen fik 12 og en bronze-medalje til sin svendeprøve. Foto: Privat.*

## BRONZE TIL THAI-BOKSER

Den hårdtslående Pølsemannen-medarbejder Marijeta Milic vandt en flot tredjeplads ved VM i thai-boksning i Uzbekistan i sidste måned.

Efter en vundet og en tabt kamp klarede hun at sikre sig en bronze-medalje – en præstation, som hun er tilfreds med.

- Man håber altid på guld, men det var mit første mesterskab, og med bronze er jeg blandt de bedste, så det er jeg glad for, siger hun.

Det var kollegerne fra kontoret i Malmø også. De stod klar med blomster og lykønskninger, da hun vendte tilbage fra VM. Noget, hun blev helt rørt over.

Som vi fortalte i det foregående nummer af Krogen, var Marijeta Milic gået i skarp træning op til mesterskaberne, og det betød, at der ingen pølser stod på menuen. Dem nyder hun nu at sætte tænderne i igen. Helst en pusta korv, som er en spicy sag, fortæller hun. ■

*lica*

*Marijeta Milic – nu spiser hun pølser igen. Arkivfoto: Per Gudmann.*



KORT NYT

## HOTDOG MED GUACAMOLE

Steff's Place lancerer en ny gourmet-hotdog, hvor der er kælet lidt ekstra for pølsen i form af lækkert hjemmelavet tilbehør og ekstra godt fiberrigt fuldkornsbrød.

- Målet med de nye feinschmecker-hotdogs er at løfte barren for, hvad folk kan få i en pølsevogn eller en grillbar. Forhåbentlig vil de også være med til at nuancere

forbrugernes opfattelse af pølsevogne, siger trade marketing-manager Bjarke Petersen fra Tulip.

Hvert kvartal vil der komme en ny hotdog. Den første feinschmecker-hotdog fås frem til 1. januar. Den er mexicansk-inspireret med guacamole, hjemmelavet tomatsalsa, appelsin-marinerede rødløg og en god Steff Houlberg-frankfurter.

## PAUSEkro<sup>g</sup>en

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





# WOK-MAD MED SKINKE

Skal det gå lidt hurtigt med madlavningen en dag, kan en wok-ret være en fin løsning og med ris til et fyldigt måltid.

Retten her er med skinkestrimler og ifølge ophavsmanden beregnet til to voksne og to børn. Det er muligvis københavner-størrelse, så man kan eventuelt være nødt til at regulere efter familiens appetit.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

300 g tynde skinkestrimler,  
 1/2 x 1/2 x ca. 8 cm  
 2 spsk olivenolie  
 3 gulerødder  
 1 porre  
 1 fed hvidløg  
 Frisk ingefær  
 1/2 dl soja (ikke for salt)  
 2 1/2 dl bouillon  
 200 g sukkerærter  
 Evt. majsstivelse  
 Salt, peber  
 2 1/2 dl ris

## SÅDAN GØR DU

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Brun skinkestrimlerne i en gryde, sautepande eller wok i 1 spsk olie ved kraftig varme i 1-1 1/2 minut. Tag dem op på en tallerken.

Steg derefter tændstiks-tynde strimler af gulerod og porre i 1 spsk olie i 1 minut. Tilsæt fint-hakket hvidløg og 1 spsk finthakket ingefær. Vend godt rundt og tilsæt soja og bouillon. Lad retten simre 5 minutter. Tilsæt sukkerærter. Jævn

evt. med majsstivelse udrørt i koldt vand, smag til med salt og peber og vend kødet i retten og den er klar til servering.

Kog risene efter anvisning på pakken.

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



## JUBILARER NOVEMBER

BLANS  
 10. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Hans Werner Nissen**  
 Pakkeri, daghold

ESBJERG  
 24. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Per Madsen**  
 Udbening, kam/bryst

FÅBORG  
 3. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Klaus Ehlers Bild**  
 Mester, pakkeri og salteri

17. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Klaus Bo Von Essen**  
 Midterstykker

HERNING SD  
 1. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Kaj Meldgaard**  
 Fabrikschef

22. november 2011  
 35 års jubilæum  
**Knud Jonassen**  
 Skærestue

HORSENS  
 1. november 2011  
 40 års jubilæum  
**Martin A. Nielsen**  
 Udbening

10. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Jørn Dahm**  
 Teknisk afdeling

19. november 2011  
 35 års jubilæum  
**Karsten Brohus**  
 Slagtegang

RANDERS  
 1. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Ole K. Kristensen**  
 SAP

RINGSTED  
 3. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Jan René Mortensen**  
 Slagtegang

SKIVE  
 1. november 2011  
 25 års jubilæum  
**Helle Grantoft Simonsen**  
 DC Ejerservice



## NORDISK TAPAS

KORT NYT

Rullesteg med løvstikke og porrer, okseinderlår med enebær og skinke let røget over bøgefliis. Det er nogle af de muligheder, forbrugere får i Tulips Pålækker-serie. De tre nye produkter er inspireret af sydeuropæisk tapas.

- Sydeuropæerne har nogle fantastiske traditioner, som danskerne i høj grad har taget til

sig. Derfor satte vi os som mål at udvikle en række nye tapas-produkter med lækre nordiske råvarer og krydderier. Resultatet er en velsmagende kombination af det lette bord fra syden og det traditionelle nordiske måltid, siger category-manager i Tulip, Lotte Simonsen.

## VALGFLÆSK

Det boblede og sydede på valg-aftenen 15. september på Christiansborg. Det gjorde det også på panderne i de danske køkkener.

Sprødstegt valgflæsk var på menuen i rigtig mange hjem, og i løbet af valgkampen solgte Danish Crown 1,2 millioner skiver flæsk. Det er en stigning på godt 70 procent i forhold til samme periode sidste år.





# HELE VERDEN I DANISH CROWN

Man møder Danish Crown i hele verden. Både vores produkter og vores medarbejdere. Men man møder også hele verden i Danish Crown.

Alene på slagteriet i Horsens er der op mod 60 forskellige nationaliteter ansat, og side om side sikrer de hver dag, at vi har en effektiv og velfungerende arbejdsplads med en fødevarer sikkerhed i top. Krogen mødte på en tilfældig dag 36 nationaliteter på arbejdspladsen.

I begyndelsen af oktober kunne man møde Danish Crown i global sammenhæng på Verdens største fødevareremse Anuga. På en stor fælles stand stod medarbejdere fra både DC Nordic, DC Fleisch, DC Beef, Svinekødsdivisionen, KLS Ugglarps, Tulip og ESS-FOOD for at møde kunder fra hele verden. Jeg tilbragte en dag på standen og fik mulighed for at møde rigtig mange begejstrede mennesker.

For Danish Crown-koncernen lever af at handle med andre lande. 90 procent af vores produktion spises

af forbrugere uden for Danmarks grænser.

Men i dag er det endnu mere bogstaveligt, at vi lever af vores internationale status. For i dag skabes den væsentlige del af overskuddet i Danish Crown netop i koncernens udenlandske selskaber.

Det skabes på alle de mange arbejdspladser, vi igennem de seneste mange år har bygget op i andre lande, fordi der her er en bedre sammenhæng imellem, hvad det koster at lave et kilo kød – og hvad kunderne og forbrugerne vil betale for det.

På den måde er det de udenlandske arbejdspladser, der er grunden til, at vi i dag har ca. 9.000 arbejdspladser i Danmark. Hvis ikke vi i tide havde flyttet nogle af de dyre opgaver ud af landet, ville de danske arbejdspladser være langt færre.

I sidste ende handler det alene om, hvor meget den danske landmand kan få for den gris eller den ko, han producerer.

De sidste tre års store indsats betyder heldigvis, at slagtesvinene ikke længere køres ud af landet, fordi vi kan konkurrere med prisen i Tyskland. Men landmændenes økonomi er stadig klemmt, og derfor har vi ikke set den stigning i antal slagtesvin, vi havde håbet.

Og det er det, der er grunden til, at vi siden september har måttet sige farvel til 250 kolleger.

Det er en påmindelse om, at vi endnu ikke er i hus med de resultater, vi satte op i DC Future, når det handler om lønomsparingerne. Og at de mål ikke var grebet ud af den blå luft.

Vi skal hjælpes ad med at få afregningen til landmændene op – på den måde bevarer vi den internationale arbejdsplads, Danish Crown er i dag. Også i Danmark.

God arbejdslyst

## 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

13. oktober 2011

**OPLAG** 4.200 eksemplarer

**KONCEPT OG DESIGN** CZOO

**TRYK** Skive Folkeblad Rotation

## REDAKTIONSUDVALGET



**Maria Grau**  
slagteriarbejder,  
Blans

**Flemming Nielsen**  
slagteriarbejder,  
Herring

**Johnny Winther**  
slagteriarbejder,  
Sæby



**Per Laursen**  
fabriksskiftleder,  
Horsens

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

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



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

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

**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers