

# 150 NYE JOB I DC

S6-7

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 6-7

#### MARTIN - MESTER & TRÆNER

Mestersvend Martin Mikkelsen er taknemmelig for, at Danish Crown er en fleksibel arbejdsplads. Det gør det muligt for ham at forfølge drømmen om at være håndboldtræner på højt plan.



### SIDE 10

#### HELBREDS-SIKRING FOR ALLE

Alle medarbejdere i DC kan i princippet få en helbreds-sikring. Også slagteriarbejdere.

### SIDE 16-18

#### RESPEKT FOR BRANDDØRE

Det er fuldstændig forbudt at blokere branddøre og -porte. Hvis uheldet er ude, kan det få en brand til at lægge hele din arbejdsplads øde i stedet for at begrænse skaden til et minimum.

### SIDE 10

#### TID FOR FERIEHUSE

16. februar er en vigtig dato. Den dag er sidste chance for at søge om at få en af ferieboligerne fra Danish Crowns Feriehus i sommerferien.

### SIDE 24

Leder: 150 nye kolleger.

### FORSIDE + SIDE 6-7

Danske landmænd leverer flere og flere grise til Danish Crown, som i den kommende tid får brug for flere hænder. 150 nye medarbejdere skal efter planen ansættes rundt om på DC's danske afdelinger.

Forsidefoto: Per Gudmann.

# JAN PUSTER

## JAN SIGERSTED BRUGER SIN FRIDTID PÅ AT VÆRE JULEMAND OG KLOVN – TAKKET VÆRE KOLLEGAERNE PÅ SLAGTERIET.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

FOTO PER GUDMAN

Ved DC's pølsevogn til Danmarks Indsamling forvandler Jan Sigersted med hurtige og præcise bevægelser den lange ballon til en sød, lyserød gris.

- Det giver noget særligt at være julemand, forklarer han.

- Børn får en glæde i øjnene, når de ser en klovn eller julemand. Det er helt fantastisk.

**- UDEN KOLLEGAERNE VAR DET NOK ALDRIG BLEVET TIL DET, DET ER I DAG.**

*Jan Sigersted, hyggespreder.*

#### - DET SKAL SE RIGTIGT UD

Når Jan er på arbejde, skal der være styr på tingene. Det gælder uanset, om det er i destruktionsafdelingen i Horsens eller i Salling.

- Der skal være orden i sagerne. Det har jeg det bedst med, siger Jan, der derfor har fået sin julemandsdragt syet af syersker.

- Det skal se rigtigt ud. Jeg gør ikke noget halvt, smiler han, mens han puster en ny gris op. ■

Køen af børn til ballon-kunstneren er lang, og Jan smiler stort. Som rutineret klovn og julemand er han i sit es.

#### KOLLEGAER SKUBBEDE PÅ

Det hele begyndte, da Jans brors børn skulle have besøg af julemanden, og Jan trådte til. Da kollegaerne på slagteriet i Horsens hørte om det, ville de også have besøg af ham juleaften.

Børnehaver og stormagasinet Salling blev også interesserede, så nu holder Jan fri hele december for at være julemand på fuldtid.

- Uden kollegaerne i Horsens var det nok aldrig blevet til det, det er i dag, smiler Jan Sigersted.

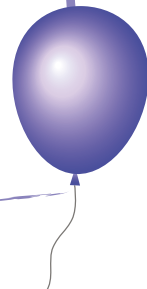
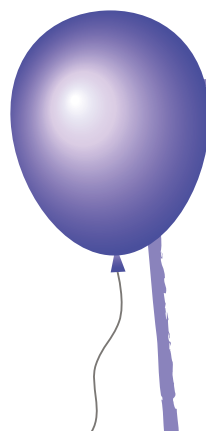
Sidste år kunne han fejre 20 års jubilæum som julemand.

#### DEJLIGT AT GLÆDE BØRN

Det er ikke svært at forestille sig Jan som julemand, når han med store armbevægelser og brede smil fortæller om sin passion.

### KLOVN OG JULEMAND

- Jan Sigersted er 41 år og bor i Horsens
- Han passer destruktionsafdelingen, overvåger og reparerer vaskepladsen og er der, hvor der er behov for ham
- Er ude som klovn til både børnefødselsdage, fastelavn og i børneinstitutioner
- Kan trylle, lave kort-tricks og ballondyr
- Annoncerer ikke for sig selv, men mangler ikke job
- Du kan læse mere på [www.julemand-sigersted.dk](http://www.julemand-sigersted.dk)





# GRISE OP



*Til daglig arbejder Jan Sigersted i destruktionsafdelingen. I fritiden puster han grise op – som ballondyr til børn.*

## PØLSER HJÆLPER UNGE I AFRIKA

Med pølser og suppe hyggede Danish Crown om københavnere, da Danmarks Smukkeste Festival samlede ind til fordel for Danmarks Indsamling.

På Nytorv i København var luften kold, men duften af græskar-suppe og pølser lokkede mange forbi festivalpladsen.

- Hvad koster en grøn pølse?

- Hvad vil du give, lyder svaret kækt fra vognen.

Mindsteprisen var 1 krone, men alt, hvad folk gav derudover, gik til Danmarks Indsamling og Afrikas unge.

Med Danmarks dejligste gris, Frida, græskar-suppe og grønne pølser satte DC et sprælsk og festligt præg på mini-festivalen. Alene DC's pølse- og suppevogn indbragte 46.308 kr.

### **SVINEHYTTER EN HITTER**

En anden del af indsamlingen foregik via nettet, hvor interesserede kunne byde på DC's luksuriøse

frilandssvinehytter på Skanderborg-festivalen.

Da auktionen sluttede med det store indsamlingsshow i tv, var der solgt hytter for 161.500 kr., som alle går til Danmarks Indsamling.

Det er et meget flot resultat, da hytterne sidste år indbragte 126.960 kr. ■



# DC ANSÆTTER 150

DANISH CROWN MODTAGER ET STIGENDE ANTAL SVIN TIL SLAGTNING FRA DANSKE LANDMÆND. DET BETYDER, AT DC NU KAN BYDE VELKOMMEN TIL 150 NYE MEDARBEJDERE I DANMARK.

## AF JAN FØNSS BACH

Hen over sommeren 2010 mærkede Danish Crown for alvor effekten af DC Future, der gav omkring en million ekstra svin til slagtning og sikrede godt 400 danske arbejdspladser.

Den positive udvikling er fortsat. I den seneste tid har Danish Crown modtaget flere indmeldelser af nye andelshavere – blandt andet på baggrund af en konkurrencedygtig notering.

## NYE DANSKE JOB

Derfor ansætter Danish Crown i løbet af den kommende tid 150 nye medarbejdere på slagterier og i udbeningsafdelinger over hele landet.

- Vi oplever lige nu en stigende efterspørgsel fra flere eksportmarkeder, herunder blandt andet Korea. Det er et udtryk for, at Danish Crown har bevaret sin position som et konkur-

**- DET ER ET UDTRYK FOR, AT DANISH CROWN HAR BEVARET SIN POSITION SOM ET KONKURRENCE-DYGTIGT SLAGTERI.**

*Kjeld Johannesen,  
administrerende direktør.*

rencedygtigt slagteri, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

DANISH CROWN   
FLEISCH

## INFO- MØDE PÅ TYSK



*De tyske Danish Crown-medarbejdere tog godt imod tilbuddet om at få mere at vide om, hvad DC vil med sit første tyske slagteri DC Fleisch. Foto: DC.*

## AF CHRISTINA S. JOHANSEN

Aldrig så snart havde Danish Crown overtaget D&S Fleisch i Tyskland, før medarbejderne blev inviteret til informationsmøde.

Af de omkring 1300 medarbejdere er cirka 1000 kontrakt-ansatte, mens de sidste 300 er Danish

Crowns egne medarbejdere. Det var den sidste gruppe, som var inviteret til kaffe, kage, smørrebrød og informationer om Danish Crowns overtagelse af slagteriet.

- Vi havde et rigtig godt møde. Omkring 200 medarbejdere var

med. Det er et rigtig flot fremmøde, for mange var faktisk stadig på arbejde, fortæller Steen Sönnichsen.

Han er direktør for slagteriet, som Danish Crown overtog 16. januar. Det er Tysklands fjerdestørste og det første slagteri, Danish Crown



# NYE MEDARBEJDERE

Højere foderpriser betyder, at svineproducenterne ønsker at sænke slagtevægten. Aktuelt er det også med til at øge presset på slagtingerne.

## VÆK MED VENTETID

Det sker i en situation, hvor en del leverandører oplever ventetid på at få afhentet svin til slagting ovenpå helligdagene mellem jul og nytår og trafikale udfordringer på grund af vintervejret.

- Ansættelserne er derfor også et udtryk for, at vi nu forstærker indsatsen for at indhente forsinkelserne på at få afhentet svin, siger Vagner Bøge, underdirektør i DC Ejerservice. ■



Flere landmænd melder flere slagtesvin til Danish Crown, og derfor skal der ansættes 150 medarbejdere i Danmark. Arkivfoto: Per Gudmann.

har investeret i syd for grænsen. Det nye navn er Danish Crown Fleisch.

## FULD OPBAKNING

På mødet informerede Steen Sönnichsen medarbejderne om, hvem Danish Crown egentlig er, hvad vi står for, hvorfor vi har valgt at opkøbe D&S Fleisch, og hvordan den nye ledelse ser ud.

- Det er klart, at det var vigtigt for medarbejderne at høre, om vi har tænkt os at ændre en masse, og om det så ville betyde afskedigelser.

- Vi kunne forsikre dem om, at som tingene ser ud nu, har vi brug for alle mand, beroliger Steen Sönnichsen.

- Stemningen hernede er bare rigtig god, og alle medarbejderne giver Danish Crown fuld opbakning, fortæller han. ■

# OK TIL SPILDEVAND

## KOMMUNEN SKAL IKKE OPKRÆVE SÆRBIDRAG.

Herning Kommune har handlet fuldstændigt korrekt ved ikke at opkræve et særbidrag for spildevandet fra Danish Crowns svineslagteri i Herning. Det konkluderer Statsforvaltningen Midtjylland i en redegørelse ifølge magasinet Danske Kommuner.

Dermed er der ikke tale om, at kommunen bryder loven. Sagen var rejst af en journalist fra DR, der havde bedt Statsforvaltningen vurdere, om Herning Kommune brød princippet om, at forurenere betaler.

- Statsforvaltningen har ingen bemærkninger til, at Herning Kommune har valgt en miljøpolitisk linje, hvor virksomheder med særligt forurenende spildevand i stedet

for betaling af særbidrag indgår i et miljøsamarbejde med kommunen, og forpligter sig til at nedbringe forureningen gennem anvendelse af renere teknologi, lyder det i en udtalelse fra Statsforvaltningen Midtjylland, som kommunernes magasin refererer.

## SAGEN ER SLUT

Afgørelsen vækker glæde i Herning Kommune.

- Det er glædeligt, at Statsforvaltningen finder kommunens politik med at gå i dialog med forurenende virksomheder i orden, og at kommunen således ikke kan beskyldes for at give slagteriet særbehandling. Fra kommunens side betragter vi nu sagen som afsluttet, siger Finn Stengel Petersen, der

er socialdemokratisk formand for teknik- og miljøudvalget.

Også direktør for Teknik og Produktion i Danish Crown, Søren F. Eriksen, er glad for den klare afgørelse.

- Jeg er meget tilfreds med, at Statsforvaltningen giver os medhold i, at Herning – og dermed andre kommuner – må opkræve betaling, som de gør.

- Samtidig arbejder en ministeriel arbejdsgruppe med sagen, da politikerne har erkendt, at vi og andre virksomheder med et stort vandforbrug betaler for meget til spildevandsrensningen. Det arbejde forventer vi os rigtig meget af, siger Søren F. Eriksen.



# TID TIL BÅDE HÅNDBOLD OG SLAGTNING

FORDI DC ER FLEKSIBEL, KAN MARTIN MIKKELSEN VÆRE ASSISTENT-TRÆNER I HÅNDBOLD VED SIDEN AF JOBBET SOM MESTERSVEND.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN  
FOTO CLAUS PETERSEN

I juni sidste år fik Martin Mikkelsen et godt tilbud. Han blev spurgt, om han ville være assistent-træner for Lemvig-Thyborøn, som spiller i den bedste danske håndbold-liga for herrer.

- Det var et af den slags tilbud, jeg måske aldrig ville få igen, fortæller Martin Mikkelsen.

Alligevel takkede han ikke bare ja med det samme.

- Jeg var godt klar over, at før jeg overhovedet kunne overveje at sige ja til jobbet som assistent-træner, så skulle min arbejdsgiver være med på ideen, for det ville med garanti komme til at betyde noget for mine arbejdstider, fortsætter Martin Mikkelsen.

Han er mestersvend i Hjemme-markedet på Danish Crowns svine-slagteri i Herning.

#### STOR OPBAKNING

Så første skridt var at tage en snak med cheferne - mester Bjarne Thomsen, driftsleder Leo Ladefoged og fabrikschef Kaj Meldgård.

- På det her tidspunkt havde jeg ikke engang selv besluttet mig endnu, men Kaj, Leo og Bjarne gav mig virkelig meget opbakning. Nu går Kaj jo også selv op i håndbold, så

han var hurtig til at sige, "selvfølgelig skal du tage jobbet - hvis det er din drøm, så finder vi ud af det," fortæller Martin Mikkelsen.

**- JEG ER ENORMT TAKNEMMELIG FOR AT HAVE FÅET MEGET FRIE HÆNDER.**

*Martin Mikkelsen, mestersvend og håndboldtræner.*



Med 55-65 timers arbejde om ugen alt i alt er Martin Mikkelsen vant til at have mange bolde i luften.



Det gjorde beslutningen om at sige ja tak til fritidsjobbet noget nemmere, og han kunne med ro i sindet sætte sin underskrift på kontrakten som assistent-træner.

#### TAKNEMMELIG

Den håndboldglade mestersvend var klar over, at jobbet som assistent-træner ville komme til at påvirke hans normale arbejdsuge. Og det har det da også gjort. Først og fremmest er han gået ned i tid, og hvis han er nødt til at tage af sted til kampe, træningsture eller

### - DET VAR ET AF DEN SLAGS TILBUD, SOM JEG MÅSKE ALDRIG VILLE FÅ IGEN.

*Martin Mikkelsen, mestersvend og håndboldtræner.*

lignende på hverdage, så har han også mulighed for det.

- Jeg har været så heldig at have fået meget frie hænder. Det er jeg enormt taknemmelig for, siger han.

- Det kan lade sig gøre, fordi jeg har en dygtig afløser, som jeg blot aftaler og tilpasser det med, hvis jeg er nødt til at være væk, fortsætter han.

#### BEHOV FOR UDFORDRINGER

Martin Mikkelsen er egentlig uddannet landmand, men endte lidt tilfældigt hos Danish Crown for 12 år siden.

Han begyndte uden slagteruddannelse og har siden lært sig faget

ved at kigge på kollegaerne omkring ham. At han i dag er blevet mestersvend er egentlig ikke noget, han har stræbt efter, ligesom han heller ikke har haft et mål om at blive assistent-træner i håndboldligaen.

- Begge dele er sådan set noget, der bare er sket – jeg har ikke specielt spidse albuer eller noget, men jeg har hele tiden brug for udfordringer, så hverdagen ikke bliver for ensformig, lyder det fra ham.

#### MELLEMLEDEREN

Roller som mellemlider både på håndboldbanen og på slagteriet passer Martin Mikkelsen rigtig godt.

- For jeg er ikke "tænkeren" som sådan. Jeg er håndværker – jeg får at vide, hvad der skal løses, og så får jeg det løst, forklarer han.

Han arbejder fra klokken fem til middag hver dag, kører så videre til træning om eftermiddagen og er hjemme ved 17-18-tiden. Alt i alt bliver det til et sted mellem 55 og 65 timers arbejde om ugen – og han elsker det.

#### GIVER FLEKSIBILITET VIDERE

Den store opbakning og fleksibilitet, som Martin Mikkelsen har fået af sine chefer, er han utrolig taknemmelig for. Derfor er det meget vigtigt for ham at give noget af det videre, fortæller han.

- Hvis nogen i afdelingen kommer til mig for at spørge om fri, så vil jeg gøre alt, hvad jeg kan, for at det kan lade sig gøre. Det, tror jeg, betyder noget for folk – det har i hvert fald betydet meget for mig. ■



*Martin Mikkelsen ved, hvor meget det betyder med fleksibilitet på arbejdspladsen. Derfor fører han det videre til medarbejderne i sin egen afdeling.*

# DEN RUMMELIG ARBEJDSPLADS

## DANISH CROWN BESTRÆBER SIG PÅ AT VÆRE EN RUMMELIG OG FLEKSIBEL ARBEJDSPLADS.

At være en rummelig arbejdsplads handler om flere ting. Blandt andet, at der er plads til, at medarbejderne er forskellige, for det giver dynamik på arbejdspladsen.

- Og hvis der er mulighed for det, kan det også handle om at være

fleksibel i forhold til medarbejdernes arbejdssituation. Som nu eksempelvis i Martin Mikkelsens tilfælde, siger HR-direktør Hanne Grønborg.

- Vi tror på, at fleksibiliteten betaler sig rigtig godt for virksomheden, fordi vi får mere tilfredse

medarbejdere, som i sidste ende er gladere for at gå på arbejde og er villige til at give den en ekstra skalle, når det er nødvendigt, fortsætter Hanne Grønborg.

#### TILFREDSE MEDARBEJDERE

Det er Kaj Meldgård helt enig i. Han er fabrikschef i Herning og Martin Mikkelsens chef.

- Jeg er villig til at strække mig langt for at give medarbejderne fleksibilitet i deres arbejde. Hvis jeg kan gøre noget for at være med til at opfylde en medarbejders drøm – som Martin, der gerne vil være

ligatræner – så gør jeg gerne det, lyder det fra Kaj Meldgård.

- Det betyder helt sikkert noget for medarbejderne, og i sidste ende betyder det også noget for DC som arbejdsplads. For al den velvilje, vi giver ud, får vi igen i form af en række glade, tilfredse medarbejdere, som er gode ambassadører ude i byen. Gode DC-ambassadører, som taler godt om virksomheden, mener han. ■



JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE TAPPER BLOD, ANDRE KRÆSER FOR KØD I GULDRUMMET, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

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

DENNE GANG TAGER KROGEN FAT I EN FEJLFINDER MED STOR BETYDNING FOR PRODUKTIONEN, SELV OM HAN IKKE ARBEJDER DÉR.

# FRANK FINDER FEJLEN

HVIS MASKINERNE I PRODUKTIONEN DRILLER, ARBEJDER FRANK KRISTENSEN FRA PRODUKTIONS IT PÅ HØJTRYK FOR AT LØSE PROBLEMERNE.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN  
FOTO CLAUS PETERSEN

Bakker, der ikke kører, som de skal. Juletræer, der ikke transporteres ordentligt rundt. Eller en scanner, der er defekt.

Teknologien på et slagteri er enorm, og der er et utal af ting, som kan gå i stykker eller på anden måde hindre, at produktionen kan køre på fulde drøn.

**- I HORSENS KOSTER DET 750.000 KR. I TIMEN, HVIS PRODUKTIONEN IKKE KØRER. DERFOR SKAL FEJL RETTES MED DET SAMME.**

*Frank Kristensen,  
Produktions IT.*

Når uheldet er ude, er det Frank Kristensen og hans kollegaer i afdelingen Produktions IT, der knokler for at finde fejlen og sørge for, at den kan blive løst. Der er pres på! For det er dyrt, hvis produktionen er tvunget til at holde stille.

- Her i Horsens koster det os cirka 750.000 kr. i timen, hvis produktionen ikke kører. Derfor skal en fejl selvfølgelig rettes med det samme, vi opdager den, så problemerne ikke når at sprede sig for meget. Det er jo gerne sådan, at opstår et problem et sted, så spredes det til resten af produktionen – det hele hænger jo sammen, fortæller Frank Kristensen.

#### HVAD ER DEN GAL MED OG HVOR

Han har været ansat i Danish Crown siden 1988. Han begyndte som elektriker for et eksternt firma. Siden blev han ansat direkte af DC.

- Jeg har været med gennem hele byggefasen af det nye Horsens, som begyndte for seks år siden. Dengang var jeg automationsmedarbejder, men for tre-fire år siden blev jeg i stedet Produktions IT-mand. Sidenhen har Produktions IT fået ansvaret for it-systemerne på alle DC's store fabrikker, fortæller Frank Kristensen.

Automations-medarbejderne arbejder med fysisk at reparere maskinerne, når de i samarbejde med Frank og de 10 andre Produktions IT-folk i DC har fundet ud af,

hvad der er galt, og hvor fejlen er opstået.

**- ALLE, SOM OPLEVER, AT MEKANIKKEN DRILLER, MÅ MEGET GERNE GIVE PRODUKTIONS IT BESKED.**

*Frank Kristensen,  
Produktions IT.*

Produktions IT- og automationsmedarbejderne har altså et meget tæt samarbejde.

#### PÅ PLADS FORAN COMPUTEREN

Som tidligere automationsmedarbejder har Frank Kristensen egentlig evnerne til selv at kunne reparere maskinerne, hvis de går i stykker. Men det er altså ikke det, han beskæftiger sig med i dag. Nu er det it på meget højt niveau, han tager sig af.

- Min primære arbejdsplads er foran computerskærmen i fuld gang med at holde øje med, om alle dele af produktionen kører, som de skal.

- Dukker en alarm op på skærmen, finder jeg ud af, hvor fejlen befinder sig, analyserer den og løser problemet eller finder en anden, som har mere viden inden for området.

#### ALLE KAN HJÆLPE PRODUKTIONS IT


Jo hurtigere en fejl findes og udbedres, jo bedre. Alle ufrivillige pauser i produktionen er som nævnt ikke populære, og det har Frank da også oplevet på egen krop.

- Ork, jeg er blevet kaldt de værste skældsord, men det vender man sig til – jeg er her da i hvert fald stadig, smiler Frank Kristensen.

Han fortæller, at alle kan hjælpe til med at undgå stop i produktionen.

- Alle, som oplever, at et eller andet i mekanikken er begyndt at drille, må meget gerne give Produktions IT besked. Det må gerne være en lidt mere fyldig besked end bare, "det virker ikke". Sæt lidt flere ord på, så vil det være en stor hjælp for os. ■





*Frank Kristensens primære arbejdsplads er foran computerskærmen, hvor han holder øje med, at der ikke er fejl i mekanikken i produktionen. Men cirka en gang om ugen er han ude af kontoret. Så tager han på besøg på DC's afdelinger for at løse forskellige opgaver for dem. Derudover arbejder han for eksempel med at lave standard-dokumenter til nye it-systemer. Det vil sige dokumenter, som forklarer interne og eksterne leverandører af systemer præcis, hvordan et it-system skal laves, sådan at det bliver gjort på en ensartet måde i hele DC.*



# SLAGTER VIL HAVE HELBREDS-SIKRING

## HVORFOR ER DET KUN FOR FUNKTIONÆRER, SPØRGER NNF'ER.

AF LISBETH CARØE

Hvis de timelønnede i Danish Crown vil have en helbreds-sikring lige som de funktionær-ansatte, kan det fint lade sig gøre. Det kræver blot ét af to: Enten gennem lokal-aftaler eller ved forhandlinger mellem organisationerne, når overenskomsten skal fornyes.

Spørgsmålet om helbreds-sikring for slagteriarbejderne i DC er rejst af slagteriarbejder Erik Berg Sørensen fra slagtegangen i Blans, der har sendt en mail til Krogen for at få belyst emnet.

- Hvorfor kan vi slagteriarbejdere ikke få tilbudt en helbredsfor-

ring administreret gennem Danish Crown, når funktionærerne og håndværkerne kan?

### - HELBREDS-SIKRING ER ET OVERENS- KOMST-SPØRGSMAÅL.

Preben Sunke,  
koncernøkonomidirektør.

- Hvorfor er det kun forbeholdt funktionærerne, som laver mindst, hvad fysisk arbejde angår, spørger Erik Berg Sørensen.

#### TIL FORHANDLING

Helbreds-sikring er ikke et gode, Danish Crown kun vil give funktio-

nærer og håndværkere, forklarer koncernøkonomidirektør Preben Sunke.

Han har beskæftiget sig med overenskomster som medlem af forhandlingsudvalget i Slagteriernes Arbejdsgiverforening gennem snart 15 år.

Når funktionærerne i DC har en helbreds-sikring, skyldes det, at de har forhandlet sig frem til det som en del af deres løn og ansættelsesvilkår, mens håndværkerne selv betaler, hvis de ønsker en helbreds-sikring.

Håndværkerne bliver opkrævet forsikrings-præmien i deres løn efter skat. DC's rolle i den forbindelse er altså kun at være behjælpelig

med det praktiske – på linje med at opkræve fagforeningskontingent.

#### LOKAL-AFTALE

- Så at funktionærerne har en helbreds-sikring, mens de timelønnede ikke har, har altså ikke noget at gøre med, at de, der skal tage stilling til spørgsmålet, selv er funktionærer, som Erik Berg Sørensen mener?

- Nej, det er et overenskomst-spørgsmål.

- Hvis slagteriarbejderne vil have en virksomhedsbetalt helbreds-sikring, skal de gå til NNF med det som et krav til næste forhandling. Hvis NNF sætter det på ønskesedlen, så indgår det i de emner, vi diskuterer. Så må vi se, hvad vi kan blive enige om.

- Hvis slagteriarbejderne gerne vil have mulighed for at købe en helbreds-sikring, som trækkes over lønnen efter skat, vil det være noget, der kan forhandles i en lokal-aftale, slår Preben Sunke fast. ■

## SIDSTE CHANCE PÅ RØMØ

### FERIEHUSE ER FRISKET OP TIL SOMMERSÆSONEN.

AF LISBETH CARØE

Hvis du længe har drømt om at holde ferie på Rømø i Danish Crowns Feriefonds sommerhus, så skal du til at skynde dig. Til efteråret jævnes huset med jorden.

Det 62 kvadratmeter store feriehus er efterhånden ved at være udtjent, og værelserne er for små, forklarer Carl Hansen fra fondens bestyrelse.

Derfor er det besluttet at bygge et helt nyt hus, så snart de sidste gæster har lukket døren efter sig i september.

#### FORBEDRINGER

Det nye sommerhus bliver med sine 80 kvadratmeter lidt større, og der vil blive seks-otte sengepladser.

Feriefonden har gode erfaringer med sin seneste investering, en lejlighed på Islands Brygge centralt i København, der blev taget i brug for et halvt års tid siden.

- Det er helt vildt, som Nicoline-parken er udlejet. Men det er også en super dejlig lejlighed, så det er blevet meget populært, siger Carl Hansen.

De øvrige lejemål bliver løbende holdt ved lige. Flere af husene er netop blevet shinet op med ny maling og nye møbler.

Senest har de to huse i Marielyst fået trådløst internet og kabel-tv. Dermed er det kun Sandersvig ved Haderslev og Rømø, der mangler det. I begge sommerhus-områder har der hidtil ikke været stor nok interesse for at få det. ■

## FRIST 16. FEBRUAR

Så er det nu, du og familien skal ud af starthullerne, hvis I vil gøre jer håb om at få fat i et sommerhus fra Danish Crowns Feriefond. Udlejningen til den nye sæson begynder nu.

Ansøgningsfristen er onsdag 16. februar og gælder det nye ferieår 2. maj 2011-1. maj 2012.

- Jeg vil gerne opfordre til, at man søger i god tid, siger Carl Hansen fra feriefondens bestyrelse.

Når alle har meldt deres ønsker ind, trækker feriefonden lod om, hvem

der er heldig at få lov at leje en af de 10 ferieboliger. Fonden har ni sommerhuse rundt om i Danmark og en lejlighed i København.

De heldige får besked 10. marts, så sommerferien kan planlægges i god tid.

Som noget nyt i år kan du udelukkende søge ved at udfylde det elektroniske ansøgnings-skema, som du finder via forsiden af KroneNet.

Her kan du også læse mere om de enkelte lejemål og priser. ■

## SLUT MED RØG

Som noget nyt er det ikke længere tilladt at ryge indendørs i feriefondens huse, når højsæsonen begynder i uge 17 i slutningen af maj.

- Nu har vi fået nogle pæne, lyse huse, og flere og flere steder bliver det almindeligt, at man ikke må ryge indenfor. Samtidig er der flere, som ikke bryder sig om, at der

bliver røget, og børn, der lider af luftvejs sygdomme, så på det seneste møde i bestyrelsen besluttede vi at indføre rygeforbud i alle vores ferieboliger, forklarer bestyrelses-medlem Carl Hansen. ■





Slagteriet i Blans arbejder støt mod at bringe en overarbejdspukkel blandt smedene ned. Arkivfoto.

# STYR PÅ SMEDES OVERARBEJDE

## FLERE ER BLEVET OPLÆRT TIL AT LØSE SPECIALIST-OPGAVER.

AF LISBETH CARØE

En sag om to håndværkeres voldsomme overarbejde er blevet afgjort med et forlig. Efter storbranden i 2007 har slagteriet i Blans døjet med en overarbejdspukkel blandt sine smede, og det har nu ført til, at slagteriet har betalt en bod i et forlig mellem LO og Dansk Arbejdsgiverforening.

- Det er ikke rimeligt, at nogen kolleger har 2000 overarbejdstimer om året, mens vi er otte håndværkere, der er blevet fyret, fordi afdelingen skal spare, sagde smed Gunnar Sørensen til Krogen i oktober 2008.

Det gav fabrikschef Ole Carlsen og daværende teknisk direktør Søren F. Eriksen ham fuldstændig ret i. De arbejdede på en løsning for at slippe af med det u hensigtsmæssige overarbejde, forsikrede de, men

Gunnar Sørensen valgte senere at gå til sin fagforening.

### SYSTEMATISK BESKED

Nu har organisationerne indgået forlig, og Danish Crown har betalt en bod på 50.000 kr.

Det sker i erkendelse af, at der var for meget overarbejde som følge af de særlige forhold, der opstod i kølvandet på, at halvdelen af slagteriet brændte ned til grunden og den efterfølgende genopbygning.

Tillidsmanden blev heller ikke godt nok orienteret, når det trak op til overarbejde.

- Vi er i fuld gang med at rette op på forholdene. For det første har vi systematiseret, at tillidsmanden får besked, når vi ekstraordinært er nødt til at have overarbejde. For det andet har vi lært flere

personer op til at kunne tage sig af det specialiserede arbejde med at reparere slagterrobotterne, som dengang var problemet, fordi vi kun havde to medarbejdere, der kunne udbede den nye teknologi, vi havde indført, forklarer Ole Carlsen.

I dag er der ifølge fire-fem mand, der kan løse den slags opgaver.

### AKUTTE FEJL

Fabrikschefen understreger, at det i sagens natur er umuligt helt at komme overarbejde til livs. Akutte nedbrud skal selvfølgelig klares hurtigst muligt, så produktionen kan komme op at køre igen.

- Men overarbejdet er kun sporadisk nu, og vi overholder hviletidsbestemmelserne, understreger han.

Ud over at oplære flere medarbejdere til at kunne håndtere opgaverne køber slagteriet sig til

hjælp fra eksterne firmaer især i weekenderne.

### PÅ RETTE SPOR

Tillidsmand for håndværkerne på fabrikken Peter Jørgensen giver sin fabrikschef ret så langt, at der arbejdes på at nedbringe overarbejdspuklen.

- Vi er nået et godt stykke hen ad vejen, og vi er på rette spor. Men 2000 timer er ikke noget, man lige løser fra den ene dag til den anden. Som jeg ser det, kræver det et par mand mere, siger Peter Jørgensen.

Han finder også, at der stadig er plads til forbedringer i orienteringen til ham som tillidsmand.

- Man kan sige, at vi er begyndt at løse problemerne, og det er en proces, vi er godt i gang med, siger han.

### NEJ TIL PUKLER

Sagen har været taget op generelt i Danish Crown på møder for fabrikschefer. Her er der fælles fodslaw, siger Søren F. Eriksen, der i dag er direktør for Teknik og Produktion.

- Vi er enige om, at vi ikke vil have den slags overarbejdspukler. Det er godt, Blans har taget hånd om problemstillingen, for det var for voldsomt med så meget overarbejde for enkelte medarbejdere, ligesom det er en al for dyr måde at løse opgaverne på, synes han. ■







Fra skuespiller til slagter. Anne Kejser var ikke bange for de store kreaturer og blod, men skal nok oppe sig lidt for at holde akkorden.

# ANNE FIK GODE BØFFER PÅ EN TIME

RADIOVÆRT PRØVEDE KRÆFTER MED AT  
SLAGTE KREATURER I EN GOD SAGS TJENESTE.

AF LISBETH CARØE  
FOTO CLAUS PETERSEN

Anne Kejser – tidligere deltager i Vild med dans, skuespiller og for en uge radiovært på programmet Støttepædagogerne på ANR i Aalborg – fik gode bøffer, da hun trak i arbejdstøjet en times tid på Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg en fredag formiddag.

Den nordjyske lokalradio havde hele ugen kørt en kampagne for at få lyttere og virksomheder til at yde støtte til Ungdommens Røde Kors' arbejde til gavn for børn og unge i Nordjylland. Til gengæld havde Anne Kejser sammen med stand up'eren Geo og rapperen Niarn tilbudt deres arbejdskraft.

**- DET ER  
IMPONERENDE,  
AT DE KAN GØRE  
DET. JEG KOM VIST  
TIL AT SINKE  
DEM LIDT.**

*Anne Kejser,  
gæsteslagter og skuespiller.*

En joke om Niarns uvidenhed om kød udviklede sig til sidst til, at Danish Crown bød ind med fakta om, hvor det gode kød kommer fra, og den var Anne Kejser med på.

## KOM BAGUD

Hun lagde ud med at skulle save et kreatur over i to halvdele med hjælp fra den normale savfører Michael Henriksen. Hun gik frisk til opgaven, men måtte bagefter erkende, at det var sværere, end hun troede.

- Det så legende let ud, og det er imponerende, at de kan gøre det. Jeg blev nok en lille smule presset af, at de arbejder på akkord. Jeg kom vist til at sinke dem lidt, sagde hun med et stort smil bagefter.

Hun bedyrede også, at hun har det helt fint med at spise kød. Endda efter selv at have slagtet og set blod og døde dyr.

- Jeg kan sagtens spise en bøf til frokost. Jeg synes, det er fint at se, at de små stykker kød, man køber, kommer fra de her store dyr.

## TALENTFULD

Anne Kejser var også en tur i udbeningen, hvor slagteriarbejder



Henning Lønstrup demonstrerede for hende, hvordan hun skulle skære et højreb ud til engelske bøffer.

- Det har været det mest spændende, jeg har prøvet i den her uge. Det er bare vildt med så store dyr, og man er selv bare lille bitte, konkluderede gæsteslagteren.

### - JEG KAN SAGTENS SPISE EN BØF TIL FROKOST.

Anne Kejser,  
gæsteslagter og skuespiller.

Som tak for indsatsen fik Anne Kejser sine egne bøffer, og Ungdommens Røde Kors fik en donation på 5.000 kr. af Danish Crown. I alt nåede indsamlingen op på 262.000 kr. ■



Savfører Michael Henriksen havde en interesseret slagte-elev på besøg fra lokalradioen i Aalborg.

## STØTTEPÆDAGOGERNE

Det kan godt være, at programmet kaldte sig Støttepædagogerne, men det var nu i virkeligheden et par kreaturslagtere, der trådte hjælpende til, da skuespilleren Anne Kejser drog ud i virkeligheden for at smøge ærmerne op.

Henning "Røde" Lønstrup instruerede Anne Kejser i udbeningen, hvor et højreb blev skåret ud til lækre bøffer.

- Meget flot, meget flot, roste han undervejs på pædagogisk vis.

- Hun kan godt holde på en kniv, og hun ved, hvad de forskellige stykker kød hedder. Men hun skal nok op på en 40-45 pistoler om dagen for at holde akkorden, sagde han lunt bagefter.

Også savfører Michael Henriksen var parat som læremester, hvis Anne Kejser skulle have lyst til at arbejde med kød en anden gang.

- Men hun skal nok lige en tur i fitnesscenter og få lidt flere bøffer først, grinede han.

Den spinkle skuespiller havde sit hyr med at håndtere den tunge sav og stod for langt fra slagtekroppen, så hun havde svært ved at styre saven. En håndsrækning fra Michael Hansen sikrede, at kroppen alligevel blev delt, inden Anne Kejser hoppede ned fra platformen med et tak for oplevelsen. ■



### VIDSTE DU AT...

## FLERE SLAGTNINGER I TYSKLAND

- På fem år har de tyske slagterier øget antallet af slagtede svin med 10 mio.
- De slagter aktuelt 59 mio. svin om året
- Til sammenligning slagtede Danish Crown sidste år ca. 19 mio. svin og søer
- Ekspansionen i den tyske produktion af slagtesvin ventes fortsat at stige, formentlig med 10-15 procent i løbet af de næste 18 måneder
- I rå tal vil det sige 110.000-120.000 ekstra slagtninger om ugen

Kilde: Landbrugsavisen



### KORT NYT

## TULIP HAR X-FACTOR

"Undercover Chef" fra Tulip i Svenstrup var et af ugens mest sete programmer og på niveau med X-Factor.

779.000 danskere fulgte med, da DR1 tirsdag aften 1. februar sendte Undercover Chef med Tulips internationale salgsdirektør René Olsen. Det viser tal fra Gallups TV-meter, som officielt måler, hvad danskerne ser på tv.

Dermed ligger udsendelsen fra Tulip meget langt oppe på listen over de mest sete tv-programmer i ugens løb. X-Factor på DR1 fredag aften lå en lille smule højere med 796.000 seere, mens Danmarks Indsamling på DR1 havde færre seere end Undercover Chef. Kun gennemsnitligt 741.000 seere var optaget af indsamlingen. ■



René Olsen som forklædt chef. Foto: DR.







Jesper D. Jensen slår gerne et slag for Tulips Fill Up-koncept, som han har ansvaret for.

# HAN KÆMPPER FOR TULIP

EKS-BOKSEREN JESPER D. JENSEN ER SÆLGER MED SLAG I.

**AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN**  
**FOTO PER GUDMANN**

Han er manden, der med et smil på læben besøger alle landets Shell-stationer i sit job som konsulent for Tulip. Men han er også uddannet slagter og pølsemaker hos Steff-Houlberg, og så er han tidligere bokser.

Navnet er Jesper D. Jensen, og med 43 professionelle boksekampe, 41 sejre og adskillige EM- og VM-titler er han en sportsmand, som mange danskere kender.

Men selv om han som professionel sportsmand har brugt mange timer i træningssalen, har han aldrig sluppet taget i sit oprindelige fag.

- Jeg kom i lære i FSA (Forenede Sjællandske Andelsslagterier) den 2. april 1984. Kort efter blev det overtaget af Steff-Houlberg, og så arbejdede jeg der frem til september 1990, da jeg for en kort stund droppede arbejdet for at koncentrere mig op boksningen, fortæller Jesper D. Jensen.

#### **ELSKER SIT JOB**

Der gik imidlertid ikke mange måneder, før han var tilbage som pølsemaker fra maj 1991.

- Jeg har altid elsket mit job, og var det ikke, fordi pølseproduktionen i Ringsted var blevet lukket, havde jeg helt sikkert stadig arbejdet som pølsemaker, siger han.

I stedet fik han job som konsulent for Tulip. Han har i dag ansvaret

for Fill Up-konceptet, som er et samarbejde mellem Tulip og Shell. Det betyder, at Tulip står for salget af fødevarer på de danske Shell-stationer.

- Jeg er virkelig glad for mit job, og jeg er virkelig glad både for de kolleger, jeg har nu, og for dem, jeg har haft tidligere, siger Jesper D. Jensen.

#### **INGEN KRISE**

Og fordi han har beholdt tilknytningen til arbejdsmarkedet, har han heller ikke oplevet de kriser, som mange andre sportsfolk kommer ud for, når karrieren er slut.

- Det er meget specielt på den måde, at du bliver glemt fra den ene dag til den anden. Man er ikke længere i medierne, og man er ikke længere i fjernsynet, og det er

noget, man skal vænne sig til, siger den gamle bokser.

Han er til gengæld afklaret med, at det sådan det er.

- Det eneste, jeg savner, er stykket fra omklædningsrummet og op til ringen. Jeg savner de sidste seks skridt, hvor man ved, at nu skal fem måneders hård træning kulminere over de næste 12 omgange. Men når jeg så ser bokserne stå i ringen og gøre sig klar, tænker jeg, "godt det ikke er mig", siger Jesper D. Jensen.

#### **ADVARER BRIAN NIELSEN**

Han har derfor heller ingen planer om at kopiere vennen og kollegaen Brian Nielsen, der efter planen går i ringen mod Evander Holyfield 7. maj.



- Mit knæ er ødelagt ligesom Bri-ans, og jeg mener, han burde lade være. Det siger jeg, fordi jeg elsker den store bamse. Vi trænede sammen hver dag fra 1986 og mange år frem, og jeg har nærmest set mere til ham, end jeg har til min egen kone, siger han.

Selv bokser han overhovedet ikke mere. Ikke engang for sjov i den lokale amatørklub.

**- DET ENESTE, JEG SAVNER, ER STYKKET FRA OMKLÆDNINGSRUMMET OG OP TIL RINGEN.**

*Jesper D. Jensen, eks-bokser.*

- Det er for stort et pres. Jeg spiller nogle gange med i fodboldkampe med gamle landsholdsstjerner, og det er okay, når bolden ryger mellem benene på mig, fordi jeg jo er bokser. Men når tidligere landsholdsspillere i fodbold kikser, kan man mærke, hvordan janteloven virker, og andre gør dem til grin.

#### HAR FÅET NOK SLAG

- Derudover har jeg også taget de slag, jeg skal have. Det er aldrig sundt at blive slået i hovedet, og jeg har jo bokset rigtig mange kampe. Jeg har bokset 13 titelkampe, hvoraf de 10 var på 12 omgange, og det er ikke sundt at blive ved med det, forklarer eks-bokseren.

Derfor er han også godt tilfreds med livet som salgskonsulent og engagement i boksport uden for ringen. Blandt andet har han i fire år været formand i Dansk Professionelt Bokse Forbund, og han tager også ud som supervisor rundt omkring i verden.

- Det er rigtig sjovt, men det kan også hurtigt tage meget af min tid. Jeg har både et godt job og en dejlig familie, som også skal passes, siger Jesper D. Jensen. ■

# INGEN HEMMELIGHEDER

## ÅBENHED MELLEML MEDARBEJDERE OG MESTRE. DET ER VIGTIGT FOR NY TILLIDSMAND.

#### TEKST OG FOTO

ANNE-METTE GYLDENLØV

- Mestre og medarbejdere skal tale sammen. De skal ikke holde noget skjult for hinanden, forklarer 52-årige Kurt Høj.

Han er den nye tillidsmand på slagteriet i Herning, men stedet er velkendt for Kurt Høj.

- Til maj har jeg været ansat i 30 år. Vi har det godt sammen her, og jeg håber, jeg kan være med til at sikre et fornuftigt samarbejde mellem alle parter.

#### HAN KENDER ALLE

Kurt Høj er et kendt ansigt på slagteriet i Herning. Han møder mange kolleger som medlem af firmaidrætsforeningen, ligesom han gennem årene har deltaget i mange kurser.

Han har også fået en forsmag på tillidshvervet, da han i flere år har været talsmand for sin afdeling og har været tillids-

mandsafløser. Så det er ikke nyt for ham at tale med og for kollegaerne. Derfor var han et oplagt valg som ny tillidsmand, da Leo Christensen valgte at gå på efterløn.

- Det er et rigtig godt job, som jeg er glad for, jeg har fået muligheden for at prøve, siger den nybagte tillidsmand for 700 NNF-kolleger.

Kurt Høj blev valgt uden modkandidater.

#### ALTID ÅBEN TELEFON

Kurt overtog pladsen som tillidsmand efter jul, og jobbet tager al hans tid. Og lidt til.

- Folk arbejder jo på skæve tidspunkter, så jeg kan godt blive ringet op om natten af kollegaerne, forklarer Kurt Høj.

- Men det gør ikke noget. Telefonen er altid åben, hvis man har et problem eller spørgsmål.

Leo Christensen var tillidsmand i 18 år. Kurt Høj håber på, han også kan have posten i mange år.

- Det er en tung historie at skulle løfte. Man gør altid tingene lidt forskelligt. Selvom jeg har været i DC i snart 30 år, vil jeg - især som tillidsmand - gerne fortsætte mange år endnu. ■



*Kurt Høj har skiftet hvervet som tillidsmands-afløser ud med tillidsmand for sine NNF-kolleger.*

## KOLLEGER SKIFTET UD MED HØNS

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

2. april 1973 begyndte Leo Christensen på slagteriet i Herning, og de mange år har givet et væld af oplevelser og mange forandringer.

- Det har været spændende med den udvikling, der har været med afdelinger, der er lukket, og nye, som er kommet til, siger Leo Christensen.

Han blev tillidsmand i 1993. Et job, der også har ført ham ind i Danish Crowns bestyrelse som medarbejderrepræsentant.

#### FLERE HÅNDBOLD-KAMPE

Med en 60 års fødselsdag i november var tiden moden til

at prøve noget nyt. Derfor valgte han at gå på efterløn til jul. Og med mange fritidsinteresser mangler den tidligere tillidsmand ikke noget at få tiden til at gå med.

- Jeg er dommer i håndbold og fodbold, så det bliver nok flere kampe end før. Og så cykler jeg også meget, forklarer Leo Christensen.

For nylig købte han en kolonihave til høns, som han hver dag passer.

- Det er rart at have noget at komme op til hver dag, siger han. ■



*Leo Christensen har droppet både bestyrelsespost og jobbet som tillidsmand. Foto: DC.*





# BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND

KROGEN SÆTTER FOKUS PÅ BRANDSIKKERHED MED KAMPAGNEN "BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND". DENNE GANG ER DET BRANDDØRE OG DE BRANDFARER, DER KAN OPSTÅ, HVIS DU IKKE BRUGER DEM KORREKT.

## BRANDDØREN BEGRÆNSER BRANDEN

DET ER VIGTIGT AT VÆRE OPMÆRKSOM PÅ REGLERNE OM BRANDDØRE OG -PORTE. DET ER DE BLEVET GODE TIL I RINGSTED.



- Alle skal forstå vigtigheden af, hvorfor det ikke er tilladt at holde en branddør åben, forklarer teknisk chef Niels Conradsen.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN  
FOTO PER GUDMANN

På vej gennem afdelingen i Ringsted stopper Niels Conradsen pludselig op og kigger mod jorden. En gul kile sidder fast under en brandport, så porten ikke kan lukke i, hvis en brand bryder ud.

Med det samme tager han fat i en medarbejder og forklarer ham, hvorfor det ikke er i orden at blokere døren på den måde.

- Det er vigtigt, at vi altid har fokus på at få forklaret, at det ikke er tilladt, og hvorfor det ikke er tilladt, sådan at medarbejderne husker og forstår vigtigheden af branddøre og -porte, forklarer teknisk chef Niels Conradsen.

**- BRANDDØRENE  
SKAL HOLDE  
BRANDEN INDE PÅ  
ET BEGRÆNSET  
AREAL, SÅ HELE  
FABRIKKEN IKKE  
BRÆNDER NED.**

*Niels Conradsen,  
teknisk chef.*

Ved på den måde at have konstant fokus på og dialog om problemstillingen gennem det sidste år har afdelingen i Ringsted fået afskaffet langt de fleste tilfælde af branddøre, der holdes åbent med enten kiler, kroge, paller, eller ved at dørpumper afmonteres.



De fleste branddøre og -porte er forsynet med en eller anden form for lukkemekanisme, sådan at de går i af sig selv. Portene står som oftest åbne og skal frit kunne lukke i tilfælde af brand, mens dørene er lukkede og ikke må holdes åbne.

#### SKAL HOLDE BRANDEN INDE

- Det, der så sker, er, at medarbejderne synes, det er irriterende at skulle åbne en dør mange gange i løbet af en dag og derfor holder en branddør eller -port åben på den ene eller anden måde. Dermed kan en brand eller røg og sod sprede sig til flere områder og ødelægge et rigtig stort areal, fortæller Niels Conradsen.

**- VI ER HELE TIDEN BLEVET GJORT OPMÆRKSOMME PÅ, AT DØRENE OG PORTENE IKKE MÅ FASTHOLDES ÅBNE, SÅ NU ER DET INDARBEJDET I OS ALLE.**

*Ellen Johannesen, mestermedhjælper.*

- Derfor er det så utroligt vigtigt, at vi alle husker på branddørenes og -portenes funktion, nemlig at holde branden inde på et begrænset areal, sådan at hele fabrikken ikke brænder ned.

En af dem, der i sin hverdag omgås branddørene, er Ellen Johannesen. Hun er mestermedhjælper i pakkeri 1 i Ringsted og har været på stedet i 19 år. Derfor har hun også oplevet den øgede fokus, der gennem de sidste par år er kommet på branddørene og -portene.

#### OPMÆRKSOMME PÅ BRANDDØRENE

- I starten var det tydeligt, at vi ikke helt forstod vigtigheden af branddørene. Men fordi vi hele tiden er blevet gjort opmærksomme på, at dørene og portene ikke må fastholdes åbne, så er det lige så stille blevet indarbejdet i os alle. Der er sket en tilvænnning, lyder det fra Ellen Johannesen.

- Og fordi vi nu har fået den her opmærksomhed på branddørene og -portene, så minder vi også hinanden om reglerne, hvis én af os skulle komme til for eksempel at stille en palle eller lignende, sådan at porten ikke vil kunne lukke i, fortsætter hun. ■



Ellen Johannesen fra pakkeri 1 i Ringsted fortæller, at medarbejderne minder hinanden om reglerne, hvis én kommer til for eksempel at stille en palle eller lignende, sådan at porten ikke vil kunne lukke i.

## ASKE BRANDT OG BRANDREGLERNE

Hvordan er det nu lige... Må man ryge på toiletterne, lade en branddør stå åben eller sætte en truck-lader lige op af brandbart materiale? Og hvor findes der egentlig en brandslukker, den nærmeste flugtvej og en røg-detektor?

Jeg hedder Aske Brandt, og jeg synes, det kan være lidt svært det der med brandreglerne. Det er jeg gået i gang med at finde ud af, og denne gang har jeg lært om branddøre. Her er, hvad jeg har fundet ud af:

#### ASKES FEM GODE RÅD OM BRANDDØRE:

- Brug aldrig kiler eller lignende til at fastholde branddøre eller -porte i åben stilling - heller ikke midlertidig
- Sæt aldrig dørpumpen i branddøre ud af funktion
- Stil ikke ting op ad branddøre og -porte, der holdes åben af et ABDL-system (et system, som automatisk lukker døren i tilfælde af brand) - de skal altid frit kunne lukke
- Vær opmærksom på ikke at lave skader på branddøre og -porte
- Indberet altid eventuelle skader, du måtte komme til at lave på branddøre eller -porte, så skaden kan blive udbedret straks



# EN BRANDDØRS FUNKTION

## HVIS UHELDET ER UDE, SÅ ER BRANDDØRE OG -PORTE MED TIL AT BEGRÆNSE SKADEN.

Definitionen på en branddør og -port er en dør, som særligt godt står imod brand, før den kollapser eller brænder igennem.

Branddøre og -porte deler slagteriet ind i mindre områder, som man kalder brandsektioner. På den måde undgår man, at en brand spreder sig til hele fabrikken og i stedet begrænses til én brandsektion.

### DØRE SKIFTET

- På alle DC's afdelinger er der over de sidste tre år udskiftet et meget stort antal branddøre. I Ringsted alene er der skiftet hele 80 døre, fordi afdelingen er så stor. Det er det største antal på én enkelt afdeling, fortæller brandtekniker Flemming Damholt.

Det er vigtigt, at branddøre og -porte ikke fastholdes åbne, da de i tilfælde af brand så har mistet deres funktion og ikke kan begrænse branden til en enkelt brandsektion.

- I de tilfælde, hvor det er uhenigtsmæssigt, at en dør eller port hele tiden er lukket, kan det eventuelt løses med et system, der automatisk lukker døren, hvis der udbryder brand – et såkaldt ABDL-system, forklarer Flemming Damholt.

### UNDGÅ SKADER PÅ DØRENE

En anden ganske væsentlig ting at huske på er, at branddøre og -porte ikke må være slået skæve, for eksempel ved at en truck er kørt ind i den. Er døren eller porten

først bulet eller skævt, slutter den ikke ordentlig tæt, og branden kan slippe fra det ene rum til det andet.

- Det er altså vigtigt løbende at vedligeholde både døre og porte, lyder det fra Flemming Damholt.

- Men endnu bedre vil det jo være, hvis vi helt kunne undgå skader

på dørene, da det løbende vedligehold af især brandporte er en meget stort udgiftspost på mange fabrikker. En øget respekt for dørene og portene, så de ikke bliver påkørt helt så ofte som i dag, vil hjælpe betragteligt med til at nedbringe den udgift. ■



Med det samme Niels Conradsen opdagede den gule kile i brandporten, hev han fat i en medarbejder og forklarede, at det ikke var i orden.



Danish Crowns brandtekniker Flemming Damholt forklarer, at branddøre og -porte deler slagteriet ind i mindre områder, sådan at en brand ikke kan sprede sig til hele slagteriet.

## DERFOR ER BRANDSIKKERHED VIGTIG

- Fordi god brandsikkerhed handler om medarbejdernes sikkerhed, og at du overhovedet har et job at tage af sted til om morgenen. Hvis din afdeling er brændt ned, risikerer du og kollegerne ikke at have et arbejde
- Fordi en brand på en af Danish Crowns afdelinger koster dyrt, når DC skal forsikre sig. Efter de tre store og to mindre brande, som Danish Crown oplevede i 2007 og 2008, steg præmien fra

37 til 95 mio. kr, og selvriskoen steg samtidig fra 5 til 50 mio. kr.

- Fordi det betaler sig at have en god brandsikring. Fra oktober 2007 til i dag er der investeret knap 100 mio. kr. og mange mandetimer i brandsikring. Det belønnede forsikringsselskaberne ved at sætte præmien ned med i alt 74 mio. kr. de seneste to år, og vores selvrisiko er faldet med 12,5 mio. kr. i samme periode







Det krævede lige en tilvænning, men nu er Henrik Krogh godt tilfreds med det nye hårnet.  
Foto: Claus Petersen.

# HÅRNETTET SKIFTES UD I LØBET AF 2011 INDFØRES NYE HÅRNET.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

De er hvide og har en lille knude foran og bagpå, og så skal de bæres uden kasket ovenpå.

Sådan ser Danish Crowns nye hårnet ud, som alle medarbejdere vil stifte bekendtskab med i løbet af 2011.

Afdelingerne i Blans og Herning bruger dem allerede, og resten følger trop, efterhånden som lageret af de gamle blå hårnet og caps slipper op.

## TILVÆNNING

En af dem, som har brugt det nye hårnet i nogle måneder nu, er Henrik Krogh fra skærestue 3 i Herning.

- Vi var glade for de gamle hårnet, så til at begynde med tænkte vi da, "hvorforskal det nu ændres"? Men efter jeg har vænnet mig til det nye, så er jeg da glad nok for det, fortæller Henrik Krogh.

- Fordi man ikke har kasket ovenpå, så sidder det meget løst. Det føles

nærmest, som om man ikke har noget på, og det skulle jeg da lige vænne mig til.

## PENGE AT SPARE

Beslutningen om at skifte til nye hårnet blev taget på et fabrikschefmøde i juni sidste år.

Der er flere årsager til, at de nye hårnet indføres. Dels ønskede man en ensrettet hovedbeklædning, dels ønskede man at begrænse fremmedlegemer i produktion for at højne fødevarsikkerheden, og sidst, men ikke mindst var der også en økonomisk gevinst ved at skifte til det nye hårnet.

- Vi kan spare cirka 200.000 kr. om året blot ved at skifte hårnet, fortæller Annette Jakobsen, der er indkøbsansvarlig for beklædning.

Det, synes Henrik Krogh, lyder fornuftigt nok. Han siger med et smil:

- Vi skal jo spare, hvor vi kan – og om det er det ene eller andet hårnet, så ser vi jo alle sammen lige dumme ud. ■

## MOU TESTER TYSKLAND

Efter en kold vinter er salget af Mou Supper skudt så kraftigt i vejret, at Tulip nu vil forsøge at sælge suppe i udlandet.

- Vi begynder med at prøve, om tyskerne bider på de frosne supper, fortæller fabrikschef på Tulip i Esbjerg Jesper Toft Mathiasen.

Han forklarer, at tyskerne først skal vænnes til varen, da de er vant til at lave suppe fra bouillon eller fra dåse.

I de sidste to kolde vintre herhjemme har danskerne spist så meget suppe, at Mou er gået fra en fem-dages til en seks-dages arbejdsuge på fabrikken. ■

## FORSKNING I FØDEVARER GODT FOR JOB

Den konservative videnskabsminister Charlotte Sahl-Madsen har for nyligt været på besøg hos Danish Crown i Blans, hvor hun efter eget udsagn fik ny indsigt i, hvor meget produktionsteknologisk innovation betyder for en virksomhed som Danish Crown.

Nu har hun besøgt VIFU (Videncenter for fødevarerudvikling) i Holstebro, og ifølge magasinet FoodCulture fik det ministeren til at sige sådan:

- Fødevarerhvervet rummer et stort potentiale for mere vækst og flere arbejdspladser, og det har vi brug for i Danmark. Danmarks plads i verdenseliten af videnssamfund skal fastholdes ved at investere i forskning, der kan komme virksomhederne til gode.

- Et af de steder, hvor forskning konkret kan omsættes til produkter, er i fødevarerhvervet, mener Charlotte Sahl-Madsen.

Hun peger på, at særligt slagterier, mejerier og landmænd er gode eksempler på brancher, hvor der er godt samspil mellem forskning og erhverv. Der er en god tradition for at dele viden og et godt netværk, nævnte ministeren. ■



Charlotte Sahl-Madsen (i midten) under rundvisningen på Danish Crown i Blans af fabrikschef Ole Carlsen (t.v.) og direktør Svend Erik Sørensen.  
Arkivfoto: Claus Petersen.





Anne-Mette Gyldenløv er klar til at rykke ud efter gode DC-historier. Foto: DC.

## - SELVFØLGELIG SKU' JEG TIL DC

### GRISE OG GYLDENLØV ER TÆT FORBUNDNE.

Det er langt fra tilfældigheder, der har ført Anne-Mette Gyldenløv til Danish Crown som ny journalist-praktikant og skribent på Krogen.

- I 2008 kom jeg ind på Journalisthøjskolen, og samme år holdt Sjørring Bordtennisklub Bette Gris Cup. Tilfældigt? Nej, det tror jeg ikke, siger hun med et glimt i øjet.

Den 23-årige journalistspire er sikker på, det altid har været meningen, hun skulle arbejde i DC.

- Jeg blev født 100 år efter, at det første danske andelsslagteri blev startet i Horsens, og det år, jeg blev færdig på gymnasiet, fødte so 1.327 de første danske grisekloner i Foulum. Grise og jeg har

en lang historie, så selvfølgelig skulle jeg til DC!

Anne-Mette Gyldenløvs første opgave har været at dække Danish Crowns bidrag til Danmarks Indsamling i København, som du kan læse om i dette nummer.

- Jeg glæder mig rigtig meget til at lave reportage fra firmaløb, fortælle, hvad der sker rundt om på arbejdspladserne og skrive alle mulige andre gode historier fra medarbejdernes hverdag, siger hun.

Anne-Mette Gyldenløv afløser Christina S. Johansen, som er taget tilbage på skolebænken i Århus. ■

## SKORSTEN TAGER LUGTGENER

En ny destruktionshal med skorsten sikrer, at lugten fra slagteri-affaldet føres op i luften og generer langt mindre i området omkring Danish Crown i Esbjerg.

Tidligere stod siloerne med affald ude i en åben gård. Det lugtede, når DAKA kom for at hente affaldet.

Men det er slut nu. Slagteriet har nemlig flyttet rundt på nogle siloer, udskiftet to siloer med nye og bygget en helt ny destruktionshal med tilhørende skorsten. Siloerne

befinder sig under tag, og det har sine fordele.

- Nu kan lastbilen køre hen til siloen og tømme den, uden at det generer slagteriets naboer, fordi den lugt, der nu engang er, bliver ført op gennem en 50 meter høj skorsten, fortæller miljø- og arbejdsmiljø-medarbejder Jens Peter Høy Feddersen.

DAKA bruger slagteriffaldet til at producere miljøvenlig biodiesel og biofyringsolie.

chsj

## ØF-ØF JEG SKAL TISSE

Taiwans regering vil pottetræne grisene i landet og dermed spare vand i stierne. Det skriver Landbrugsavisen.

Når grisene skal på toilet, skal de gå i et hjørne af svinestien og træde ud mellem en række jernstænger over gulvet.

På den måde bliver gødningen samlet i en rende i stedet for at være over det hele. Det vil dagligt spare det østasiatiske land for 90 millioner liter vand til rengøring.

### LEVER LÆNGERE

Svineproducent Chang Chung-Tou fra Vesttaiwan har trænet sine

grise, og han kan mærke en tydelig forskel. Grisene lever simpelthen længere.

- Svinene bliver ikke så let forkølede, fordi vi ikke behøver at vaske hele stien ren med vand. Det har sænket dødeligheden fra 30 til 10 procent, siger Chang Chung-Tou.

Med det nye system er gødningen også blevet mindre våd. Det hæver prisen, og svineavlrens indtjening er steget fra 10.000 kr. til 47.000 kr. ■

## WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.





Også Grevinde Alexandra fik serveret en grøn pølse af Jytte Krebs fra Danish Crown.

# DANISH CROWN OG TULIP STØTTER UGANDA

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

FOTO CLAUS PETERSEN

Det næste år skal der i Randers samles masser af penge ind til børn i provinsen Karamoja i den nordøstlige del af Uganda i Afrika. Indsamlingen sker, fordi Randers er UNICEF By 2011.

Både Danish Crown og Tulip har hovedkontor i Randers og bakker derfor selvfølgelig op om det gode formål.

- Som en stor virksomhed i Randers er det naturligt for os at være med, når indbyggere og virksomheder i fællesskab påtager sig at gøre noget for at forbedre forholdene i verden, fortæller kommunikationschef i Tulip Rune Jungberg Pedersen, der er én af 31 nyudnævnte UNICEF-ambassadører.

Projektet blev sat i gang 20. januar med deltagelse af blandt andre grevinde Alexandra af Frederiksborg, der er protektor fra UNICEF.

Også borgerne i Randers var inviteret med et par dage senere, og begge steder trakerede Danish Crown og Tulip i fællesskab gæsterne med henholdsvis grønne pølser og varm suppe.

Læs mere om Randers som UNICEF By her: <http://www.millennium.randers.dk>. ■

## 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

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

B: Svær

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



## FAKTA OG MYTER OM STEGNING AF KØD

Der findes et væld af myter, når det gælder stegning af kød, så det bliver mørt og lækkert. Her kommer Danish Crown retningslinjer til den helt perfekte kød-oplevelse.

Det er en myte, at man kan lukke porerne på bøffen ved at give den kraftig varme. En stegeskorpe smager godt, men den er ikke vandtæt. Jo længere tid du steger kødet, jo mere væske vil der fordampe, og jo mere tørt bliver det.

Det er en myte, at kødet skal hvile efter tilberedning, og at saften ellers vil fosse ud, når du skærer det. Safttabet er faktisk større ved hviletid, end det er uden. Desuden kan det være svært at vurdere tilberedningstiden, fordi kødet "steger" videre, mens det hviler.

Det er en myte, at fedtkanten på en kotelet eller bøf er med til at give smag. Det er ikke tilfældet. Det er kun selve fedtmarmoreringen inde i kødet, som giver smag. Derfor kan fedtkanten lige så godt fjernes inden stegning.

Det er en myte, at salt trækker saften ud af kødet. Faktisk får man både mere smag, saft og mørhed i kødet, hvis det saltes inden tilberedning. Det er nok at salte 15 minutter før tilberedning, og en knivspids til hver bøf eller kotelet er nok.

Når du steger kød på panden, har det ingen sundhedsmæssig betydning, hvilket fedtstof du vælger og i hvilke mængder, for kød suger ikke fedtet.

Skal man brune store mængder kød, er det vigtigt ikke at kaste det hele ned i gryden på én gang. Så falder temperaturen, og kødet bliver kogt i stedet for stegt.

Din steg bliver mere mør og saftig, når du tilbereder den ved lav temperatur – så bliver temperaturfordelingen mere jævn igennem stegen, og kødet bliver mere mørt.

Når stegen skal skæres, er det vigtigt at skære på tværs af muskelfibrene i kødet. Hvis du skærer på langs, bliver kødet svært at tygge. Det er bedst at bruge en skarp kniv uden tænder, da det giver det reneste snit og mindst tab af saft. ■



## VERDENS STØRSTE PÅLÆGSKAGEMAND

Danish Crowns 100 års jubilæum i Sæby blev fejret med maner. Blandt andet en 20 kvadratmeter stor pålægskagemand.

Den stod kantineleder Jan Eriksen for sammen med Erik Sindt, der er formand for Danish Crown Firmasport i Sæby. Sammen knoklede de for at kreere en gigantisk pålægskagemand, der bestod af i alt 100 plader med brød og pålæg. De 79 plader blev fortæret af dagholdet, mens aftenholdet nød resten.

- Jeg har aldrig mødt så mange tilfredse kolleger. Vi fik kun roser, og mange var forbi for at sige tak for mad, men vi har altså også verdens bedste kok heroppe, siger Erik Sindt.

Pressen var også på plads i Sæby, og det blev til flere gode historier i de lokale medier. Det var derfor en trættende, men tilfredsbringende formand for firmasporten, der gjorde status oven på veludført arbejde.

- Det var dejligt med de positive tilbagemeldinger, for der blev lagt et stort arbejde i det. Det var næsten værre end at hænge forender op en hel dag, siger Erik Sindt med et smil.

Jubilæet blev desuden fejret 15. januar med en fest for medarbejderne.

jfb



Alle tog godt fra, da 100 års jubilæet blev fejret med pålægskagemand. Foto: Erik Sindt.



VIDSTE DU AT...

### POSITIVT SYN

- De fleste danskere mener, at landbruget bidrager positivt til det danske samfund
- Fire ud af fem har det synspunkt, at landbruget bidrager i høj eller nogen grad til samfundet
- Kun to procent mener, at landbruget ikke bidrager til det danske samfund

- Det vigtigste bidrag er eksporten af landbrugsprodukter og den høje fødevarerikkerhed, mener de adspurgte

Kilde: Landbrugsavisen om rundspørge fra Landbrug & Fødevarer

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





# KALVEFILET MED KONGEKRABBE

Rasmus Kofoed vandt for nylig guld ved det uofficielle VM for kokke Bocuse d'Or 2011. Danish Crown er blandt Rasmus Kofoeds sponsorer, og han har tidligere udviklet en række opskrifter specielt til DC, blandt andet denne kongespise Kalvefilet med kongekrabbe, små gulerødder med appelsin, rugbrøds-crouton og koriander-mayonnaise.

Velbekomme!

**OPSKRIFTEN ER BEREGNET TIL 4 PERSONER**

## DET SKAL DU BRUGE

1 kg kalvefilet, Dansk Kalvekød  
 1 dl olivenolie  
 200 g kongekrabbe  
 5 fed hvidløg  
 1/4 bundt citrontimian  
 20 små gulerødder  
 3 appelsiner  
 1 teskefuld honning  
 Sønderjysk rugbrød  
 1 bundt koriander  
 Dijon sennep  
 4 dl. vindrukerneolie  
 Citron  
 1 dl pasteuriserede æggeblomme

## SÅDAN GØR DU

Kalvefileten brunes i lidt olivenolie og steges i ovnen ved 100°C til kernetemperaturen er 58°C.

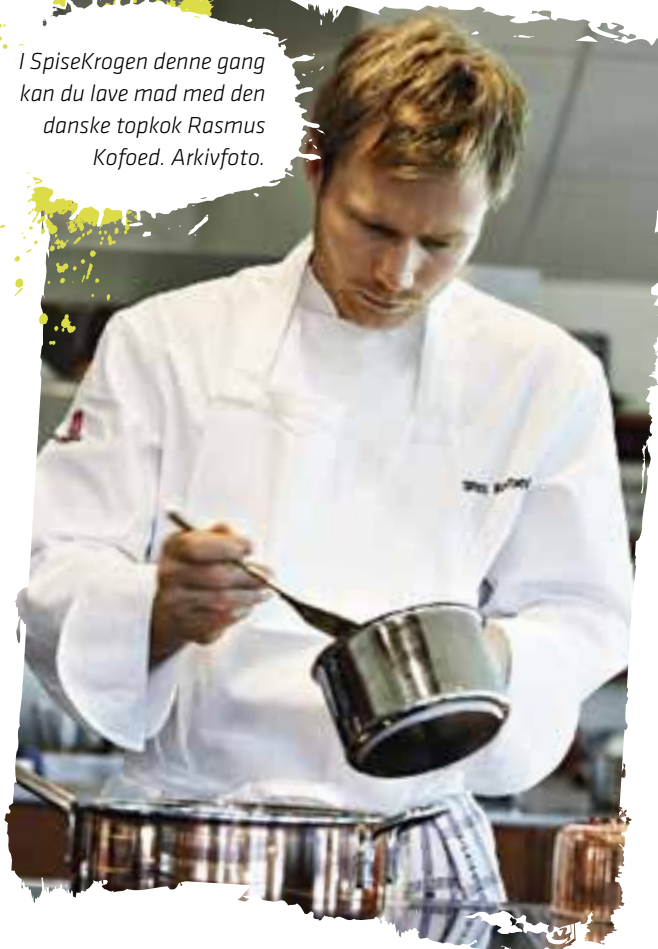
Krabbekødet pilles af skallerne og steges i olivenolie med hele hvidløgsfed og citrontimian.

Æggeblommer, sennep, citronsaft og lidt havsalt piskes sammen, og vindrukerneolien piskes i lidt efter lidt i en tynd stråle. Koriander efter behag hakkes fint og røres i mayonnaisen.

Rugbrød skæres i tynde skiver, kan evt. udstikkes, pensles med lidt olivenolie og drysses med havsalt. Bages sprøde i ovnen ved 145° C i ca. 10 min.

Gulerødderne pudses og marineres med lidt appelsinsaft, olivenolie, honning og salt.

*I SpiseKrogen denne gang kan du lave mad med den danske topkok Rasmus Kofoed. Arkivfoto.*



# JUBILARER

## FEBRUAR/MARTS

BLANS 10. februar 2011 25 års jubilæum <b>Kurt Sørensen Møller</b> Produktion	HERNING OD 15. marts 2011 45 års jubilæum <b>Karl Peter Holm Olesen</b> Administration
3. marts 2011 25. års jubilæum <b>Ulla Elmelund</b> Slagtegang, daghold	HORSENS 15. februar 2011 40 års jubilæum <b>Leif H. Rasmussen</b> Slagtegang
17. marts 2011 25 års jubilæum <b>Henning Sørensen</b> Pakkeri, daghold	5. marts 2011 25 års jubilæum <b>Christian Mogensen</b> Slagtegang
17. marts 2011 25 års jubilæum <b>Ole Nørgaard Carlsen</b> Fabrikchef	5. marts 2011 35 års jubilæum <b>Joan Behnke</b> DAT-Schaub
FÅBORG 17. februar 2011 25 års jubilæum <b>Johnny Jensen</b> Midterstykk-afdeling	8. marts 2011 35 års jubilæum <b>Arne Sørensen</b> Flex-linje
HERNING SD 10. februar 2011 25 års jubilæum <b>Finn Christensen</b> Frysehus	RINGSTED 16. februar 2011 35 års jubilæum <b>Vagn Justesen</b> Slagtegang
10. februar 2011 25 års jubilæum <b>Bun Dieu</b> Skærestue	16. februar 2011 35 års jubilæum <b>Hans Kurt Richardt</b> Skærestue 2
22. februar 2011 40 års jubilæum <b>Finn Andersen</b> Skærestue	3. marts 2011 25 års jubilæum <b>Helle Britt Larsen</b> Egenkontrol
17. marts 2011 25 års jubilæum <b>Kurt Poulsen</b> Morgen Skærestue	SÆBY 15. februar 2011 40 års jubilæum <b>Henrik S. Christensen</b> Opskæring, aften



## VIDSTE DU AT...

- Danish Crown i regnskabsåret 2009/10 omsatte for 45 mia. kr.
- Godt 5 mia. kr. blev omsat i Danmark, mens de resterende knap 40 mia. stammer fra omsætning i udlandet
- Vi var 23.305 heltidsansatte i DC sidste år
- DC havde 9.847 andelshavere sidste år – altså ejere





# 150 NYE KOLLEGER

Mange mennesker siger, at januar er årets længste måned. Den er ikke bare kold og mørk – den går også meget, meget langsomt, og der sker ikke ret meget.

Sådan er det ikke i Danish Crown. Vi er allerede ude af januar 2011 og et stykke inde i februar, og de første uger af det nye år er fløjet af sted. Ude på afdelingerne landet rundt er der slagtet på fuldt tryk.

Få uger inde i det nye år satte vi – igen – rekord i Horsens med godt 111.000 slagtede svin på en uge, og masser af steder har lørdage og pauser været inddraget. Også i Oksekødsdivisionen har der været susende travlt, og her er der blevet sat rekord med 6900 slagtede kreaturer på en uge.

Sammen har Danish Crowns medarbejdere i Danmark ydet en

enorm indsats for at indhente de slagtninger, vi altid mister omkring jul. I år har vi oven i købet mistet de slagtninger, vi mistede, da Fødevarestyrelsens tilsynsteknikere valgte at nedlægge arbejdet og dermed lamme vores virksomhed på de to travleste dage før jul.

I øjeblikket er prisen på foderet til dyrene steget voldsomt, og det gør det vanskeligt at få økonomien til at hænge sammen ude på gårdene. Det betyder, at det er dyrt at fede slagtesvinene op. Derfor ønsker landmændene at reducere slagtevægten, og det lægger et ekstra pres på slagterierne.

Men det er ikke kun efterslæb og faldende slagtevægt, der giver pres på slagtegangene. Det er i lige så høj grad, fordi vi er et attraktivt slagteri. I løbet af den seneste periode har vi fået tilmeldinger, der

svarer til 5000 ekstra slagtesvin om ugen og 200-300 kreaturer om ugen.

Nøglen til at bevare leverancerne er, at vi til enhver tid yder en optimal service – at landmændene oplever, at vi henter slagtedyrene, og at kunderne får leveret deres varer til tiden. Det er grundlaget for din og min arbejdsplads. Og for at vi nu går i gang med at ansætte samlet set 150 nye medarbejdere på afdelinger rundt om i landet.

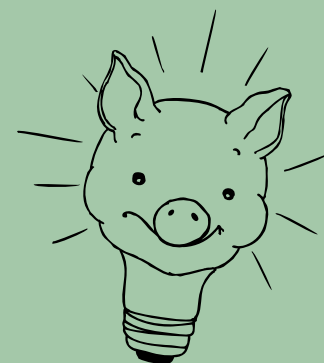
Dem glæder vi os til at byde velkommen.

God arbejdslyst ☺

**KJELD**

## HAR DU EN GOD IDÉ?

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



## UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers

## REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

## REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

3. februar 2011

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

## REDAKTIONSUDVALGET



**Maria Grau**  
slagteriarbejder,  
Blans

**Flemming Nielsen**  
slagteriarbejder,  
Herning

**Johnny Winther**  
slagteriarbejder,  
Sæby



**Per Laursen**  
fabriksdirektør,  
Horsens

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

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



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

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

**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers