

NUL NUTELLA

S2-3

ORLOV I
FEM ÅR

S10-11

FARVEL FRA
FORMAND

S12-13


krogen

FEBRUAR 01-2012

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

HØJ STANDARD

Garry Dennis har 30 års erfaring med at auditere Tescos leverandører, og han er ikke i tvivl. Danish Crown Horsens er teknologisk det bedste slagteri, han nogensinde har oplevet.



SIDE 10-11

ORLOV I ÅREVIS

Vivi Larsens lille søn blev alvorligt syg, og hun fik orlov fra sit job på slagteriet i Blans. Fem år efter er hun vendt tilbage. – Uden orlov havde jeg været arbejdsløs i dag, mener hun.



SIDE 5

SOLID EKSPORT

Danish Crown tager sin store del af slæbet med at skaffe valuta til Danmark. DC alene står for 24 milliarder kr.

SIDE 16-17

SKINKER FRA DANMARK

Danske skinker er en yndet råvare i Italien. Den ensartede kvalitet er eftertragtet.

SIDE 20

Leder: Det store i det små.

FORSIDE + SIDE 2-3

Nutella-madder og lækre nødder er bandlyst eller bliver det på en række slagterier. For at handle med Danish Crown forlanger den store engelske kunde Tesco, at der ikke må være nødder i madpakken eller kantinekosten. Medarbejderne er klar til at efterkomme den nye regel.

Forsidefoto: Morten Fauerby.

NUTELLA OG NØDDER? NEJ, IKKE HER

NYE KRAV TIL DIN MADPAKKE OG MAD I KANTINEN.

AF LISBETH CARØE

Er du en slikmund, der elsker at snuppe en chokoladebar med knasende nøddefyld i pausen eller en Nutella-mad til eftermiddagskaffen? Eller kan du godt lide at drysse hakkede valnødder ud over din salat til frokost?

Så er det for eftertiden spiser, du må nyde i fritiden. På din arbejdsplads må der ikke længere være madvarer med nødder.

I hvert fald ikke, hvis du arbejder på Danish Crown i Ringsted og Horsens. Og snart heller ikke, hvis du har job på fabrikkerne i Sæby, Herning, Esbjerg og Blans.

HENSYN TIL ALLERGIKERE
De to afdelinger i Ringsted og

Horsens er som de første DC-fabrikker for nylig blevet auditeret efter den engelske stor-kunde Tescos standarder, og de tillader ikke mad med nogen form for nødder af hensyn til nødde-allergikere.

**- VI VIL GERNE
BEHOLDE EN STOR
KUNDE OG BEVARE
VORES ARBEJDS-
PLADSER, SÅ
KRAVET ER OK.**

Lars Mose, tillidsmand.

Reglen er ganske klar: Hvis Danish Crown fortsat ønsker at levere kød

til den engelske supermarkedskæde, så skal vi leve op til kravet om nul nødder.

Både i madpakker, kantinekosten og slikautomater.

Det gør Ringsted og Horsens nu. Men da de fire øvrige fabrikker i Jylland også leverer til Tesco og skal auditeres i løbet af året, skal medarbejderne dér også være parat til at droppe nødderne.

VIL BEVARE JOB
Begrænsningen er blevet accepteret uden videre blandt medarbejderne, fortæller en tillidsrepræsentant.

- I første omgang blev det da mødt med lidt undren. Men når først folk

DE FORBUDTE TING

Kravet om nul nødder skal tages ganske bogstaveligt. Der må ikke findes nødder eller produkter med nødder på produktionsstederne.

Hverken i kantiner, slikautomater eller din medbragte madpakke må der være følgende:

- peanuts
- mandler
- hasselnødder
- valnødder
- pistacienødder
- peanutbutter
- Nutella
- marcipan
- visse chokoladebarer

har fået forklaret, at det er, hvad der skal til for, at vi kan beholde en stor kunde og dermed bevare vores arbejdspladser, så er reaktionen, at så må det jo være sådan, siger fællestillidsmand i Horsens Lars Mose.

- Kollegerne har vist forståelse for, at det nu er den betingelse, der er, for at have arbejdet, tilføjer han.

PROBLEMFRI I TULIP

Også Tulip har længe været omfattet af kravet.

- Vores fabrik i Vejle har været nøddefri i halvandet år, og det har ikke givet anledning til problemer. Medarbejderne har vist stor forståelse for, at vi er til for kunderne, siger Tulips kommunikationschef Rune Jungberg Pedersen.

- NØDDE-ALLERGI KAN VÆRE DØDELIGT.

Margrethe Jensen,
DC's kvalitetsansvarlig.

Og der er en grund til, at Tesco stiller skrappe krav for at undgå, at forbrugere med allergi bliver syge, hvis der skulle smutte nødder med kødet.

- Det er almindeligt, at vores kunder har deres egne standarder og stiller krav til deres leverandører verden over og altså også til os. På det her punkt ønsker Tesco altså at gardere sig, da nødde-allergi i yderste fald kan være dødelig, forklarer kvalitetsansvarlig i Danish Crowns afdeling for fødevarer-sikkerhed Margrethe Jensen. ■

Nødder kan være farlige for folk med allergi, og den risiko vil Tesco ikke løbe. Heller ikke i en kød-produktion, så de slagterier, der leverer til den engelske supermarkeds kæde, skal være nøddefrit område.



HÅRNET FØRST

HYPPIG HÅNDVASK ER OGSÅ ET KRAV.

Det er ikke kun maden, som Tesco stiller krav til, når Danish Crowns engelske kunde auditerer sin leverandør. Også til dit arbejdstøj og din øvrige påklædning og adfærd har de en række betingelser.

Tesco forlanger for eksempel, at alle, der skal i produktionen, skal vaske

hænder, før de klæder om. Og hårnettet skal du tage på som det første, inden du tager dit arbejdstøj på.

Håndvask er i det hele taget et vigtigt punkt i Tescos krav til sine leverandører. Du skal vaske hænder hver gang, du har bundet snørebånd eller pudset næse, har hostet

med hånden for munden eller har rørt ved dit ansigt eller din næse.

Du må heller ikke pynte dig for meget. Brillen med smykkesten og kunstige øjenvipper må ikke komme i produktionen, ligesom du heller ikke må bære kraftig makeup. ■

1,3 MILLIONER KR. TIL UGANDAS BØRN

Randers har i 2011 været Unicef-by, og sammen med en lang række andre virksomheder og privatpersoner har Tulip og Danish Crown samlet penge ind til børn i Uganda. I alt blev det til 1,3 millioner kr., som 10. januar blev overrakt til Unicef.

For det beløb kan Unicef hjælpe tusinder af børn i Karamoja, som i 2011 blev ramt af tørke ligesom store dele af det øvrige Østafrika. Pengene går til at sende børnene i skole og forbedre deres sundhedsvilkår.

- Den største del af vores bidrag til indsamlingen kom fra vores Unicef-arrangement på Smukfest i Skanderborg, hvor der blev indsamlet over 100.000 kroner. Resultatet blev opnået ved medarbejdernes frivillige arbejde. Vi er alle meget stolte af det flotte resultat, og det styrker sammenholdet i virksomheden, når vi står sammen om en god sag, mener Unicef-ambassadør i Danish Crown-koncernen, Rune Jungberg Pedersen.

Desuden har Tulip udviklet en speciel Unicef-hotdog, som er blevet brugt ved flere arrangementer, hvor indtægterne er gået ubeskåret til Unicef. ■



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown solgte i alt 1.532.000 tons svinekød i 2011
- Datterselskaberne Tulip, Sokolow og Plumrose USA solgte 714.415 ton forædlet kød i 2011
- Det er rekord og over 170.000 ton mere end 2010
- Også det sydkoreanske marked er i stærk fremgang
- Sydkorea importerede i fjor 23.000 tons svinekød fra Danish Crown om året
- I 2010 var det 8.000 tons.

Fortsættes side 4 ...





Systemet med knivopbevaring var noget af det Tesco-auditørerne lagde mærke til under besøget i Horsens. Fra venstre Garry Dennis fra Tesco, driftsleder Jørn Kjær fra DC, Fiona Roberts fra Integra Food Secure og auditeringschef Peter White fra Tulip Ltd.

... fortsat fra side 3

VURDERING: GRØN

ENGELSKE AUDIT-EKSPERTER ER IMPONERET OVER SLAGTERI OG MEDARBEJDERE.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er første gang nogensinde, at det erfarne hold inspektører fra den engelske supermarkeds kæde Tesco besøger Danish Crowns slagteri i Horsens. De er tydeligt duperet over forholdene.

Særligt det, at alt foregår i stor skala med topmoderne teknologi, finder de imponerende. Og grisenes stille og rolige adfærd, når de ankommer til slagteriet, er et plus, bemærker de efter den to dage lange audit i begyndelsen af januar.

- Jeg har set noget her, jeg aldrig har set andre steder, roser dr. Fiona Roberts fra auditeringsfirmaet Integra Food Secure Ltd fra Oxford.

BEDSTE FABRIK

Tescos egen udsendte er lige så fuld af lovord.

- Jeg har auditeret i 30 år i 46 forskellige lande. Det her er den bedste fabrik, jeg har set. Teknologisk er slagteriet i top - jeg har

aldrig set noget lignende før, siger Garry Dennis.

Han er teknisk og handelsjuridisk chef i Tesco Stores Limited. Han uddyber:

- Slagteriet er nemt at gøre rent, og jeg bemærker, at medarbejderne møder én med venlighed. De kigger ikke ned, men virker stolte af deres arbejde.

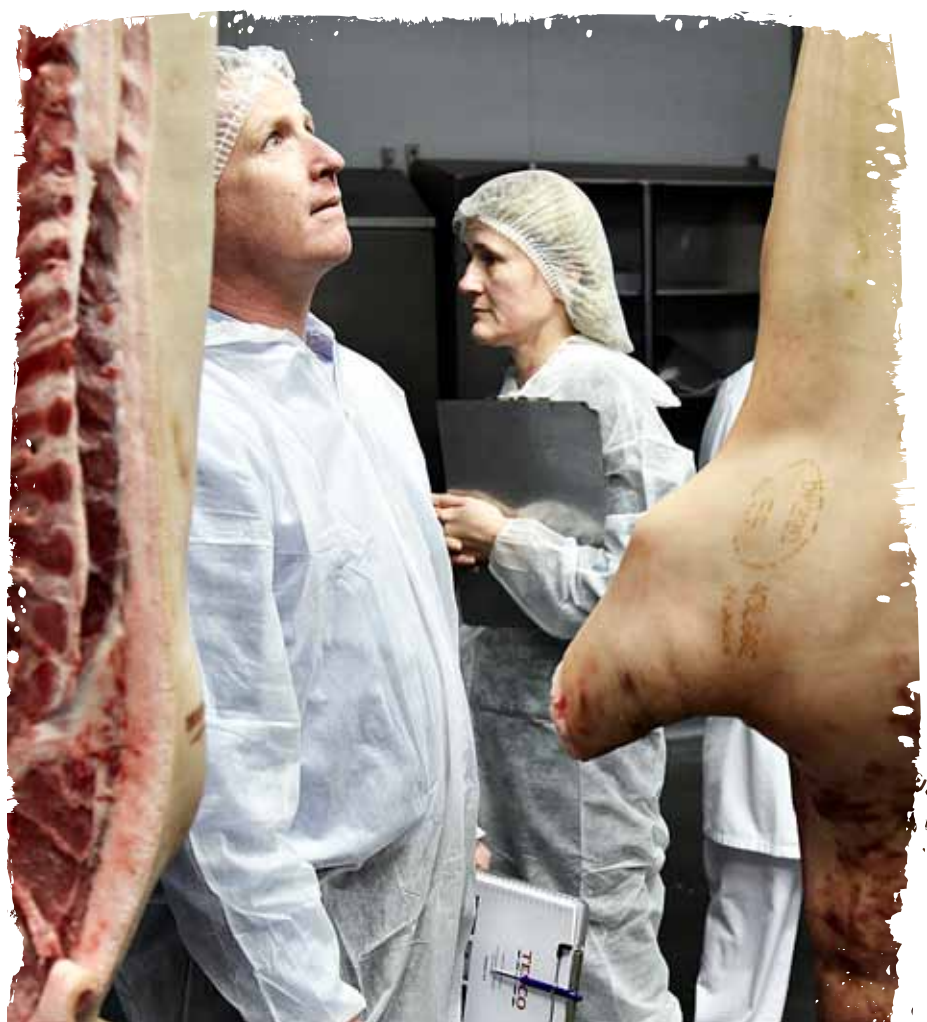
HØJE KRAV

Tesco inspicerer sine leverandører for at sikre, at de lever op til de krav, supermarkeds kæden stiller for at kunne imødekomme de engelske forbrugeres forventninger. En minutløs gennemgang af slagteriet i Horsens udløser til slut vurderingen to gange grønt. Auditten tager sigte på to områder, nemlig som noget nyt fødevarer og dyrevelfærd.

Skalaen rummer fire vurderinger fra blå som det bedste over grøn, gylden og til rød i bunden.

Driftsleder Jørn Kjær, der har stået i spidsen for arbejdet med auditringen, er tilfreds. Men han gør det også klart, at Horsens gerne skal

gøre det endnu bedre næste gang, så han stiler efter en blå bedømmelse. Horsens skal være i top også efter egne standarder. ■





DC ER LOKOMOTIV FOR DANSK EKSPORT

AF JAN FØNSS BACH

Med en årlig eksport på ca. 24 milliarder kr. er Danish Crown en vigtig aktør i dansk erhvervsliv og for det danske samfund som helhed.

Danish Crown er verdens største svinekødseksportør. Virksomhedens eksport udgør 4 procent af den samlede danske eksport af varer og 39 procent af landsbrugs-eksporten.

- Det understreger, at vi har stor betydning for den danske samfundshusholdning. Vi henter 24 milliarder kr. hjem til Danmark om året, fortæller chefanalytiker Karl Christian Møller.

- Det giver danskerne mulighed for at købe de varer, som vi ikke

selv kan producere – for eksempel biler eller rejser til mere eksotiske himmelstrøg, tilføjer han.

STOR I JAPAN

På en række markeder er DC blandt de største danske aktører.

- VI HENTER 24 MILLIARDER KR. HJEM TIL DANMARK OM ÅRET.

Karl Christian Møller, chefanalytiker.

Det gælder for eksempel Japan, hvor Danish Crowns andel af den danske udenrigshandel udgør mere end 35 procent.

I Rusland står DC for ca. 20 procent af Danmarks udenrigshandel.

- Vi har altså et stort salg i udlandet. Det er vigtigt at understrege, at vi samtidig får en højere pris for vores produkter sammenlignet med vores udenlandske konkurrenter, siger Karl Christian Møller.

BEDRE KVALITET

Fersk svinekød og frosset svinekød indtager to pladser på top 10-listen over danske up market-produkter. Det er produkter, der hjembringer en højere pris på eksportmarkederne sammenlignet med tilsvarende produkter fra konkurrenter i de øvrige EU-lande.

- Dansk svinekød har en højere værdi, fordi kvaliteten ganske enkelt er bedre. Vi er også bedre til at optimere de enkelte udskæringer af grisen i forhold til de ønsker, kunderne på verdensmarkedet har, og det er også med til at hæve prisen, forklarer Karl Christian Møller. ■

OGSÅ RINGSTED

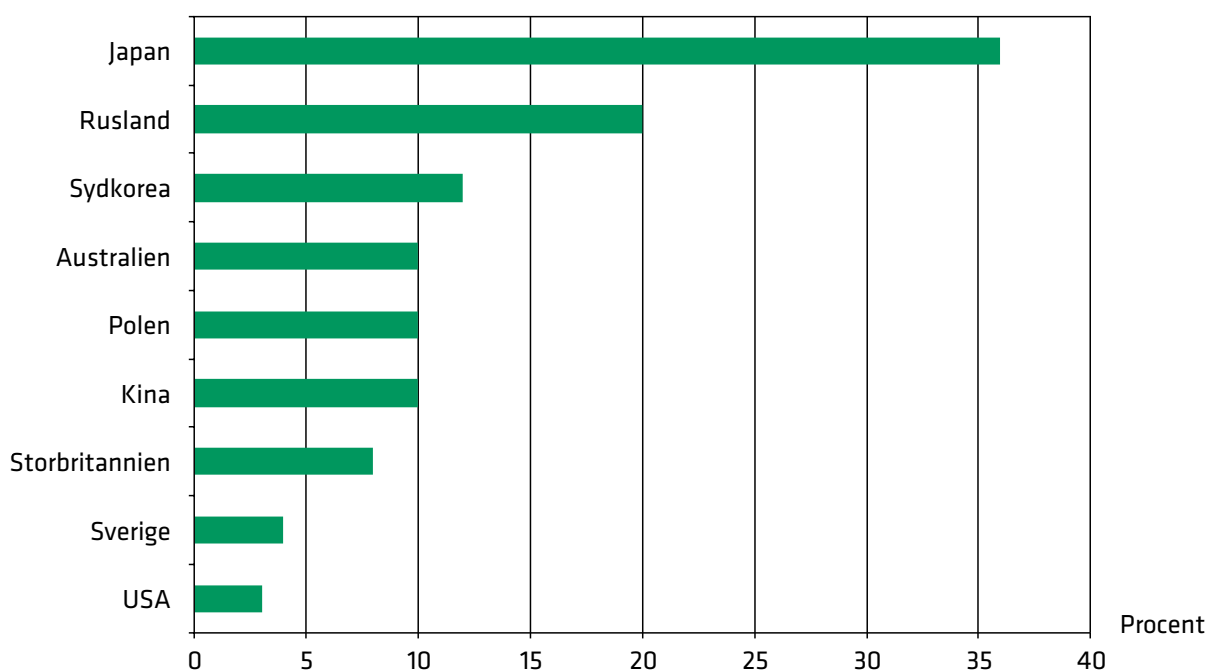
Ud over Horsens gjaldt Tescos danske audit-besøg i denne omgang også Danish Crown Ringsted.

De to fabrikker er dermed frontløbere for Tescos auditering af en række DC-afdelinger. Senere på året skal Esbjerg, Herning, Blans og Sæby vurderes af den engelske kunde, der hører til blandt DC's største med ordrer i omegnen af tre milliarder kr. om året.

Ringsted opnåede en grøn og en gylden vurdering af Tesco. Den grønne karakter var for håndteringen af fødevarer, mens den gyldne bedømmelse gik på dyrevelfærd.

På dyrevelfærds-området trak det ned, at en gris, der blev aflivet med boltpistol og stikning på rampen, for hurtigt blev ridset i øret. Efter Tescos standard skal der gå mindst 30 sekunder, inden der må skæres i grisen, forklarer Danish Crowns kvalitetsansvarlige i afdelingen for fødevarer-sikkerhed Margrethe Jensen. ■

Garry Dennis og Fiona Roberts var grundige i gennemgangen. Både fødevarer og dyrevelfærd blev tjekket.



Her ser du Danish Crowns andel af Danmarks udenrigshandel på en række markeder.

NY REKORD FOR LANDBRUGSEKSPORT

Den danske eksport af landbrugsvarer vil nå op på 72 milliarder kr. i 2011. Det forudser brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer.

Det er en ny rekord og seks milliarder kr. mere end året før, skriver Landbrugsavisen. Eksporten af svinekød tegner

sig alene for 30 procent af den samlede landbrugseksport.

Langt størstedelen af eksporten går til de øvrige EU-lande, men det er de stærke markeder i Asien, der trækker eksporten op, forklarer administrerende direktør Carl Åge Dahl fra Landbrug & Fødevarer.

Især salget til Kina vokser voldsomt med op til 20 procent, blandt andet er der stigende efterspørgsel efter svinekød og minkskind.

Der er tale om et skøn for eksporten for 2011. Der mangler endnu eksakte tal for de sidste tre måneder af året. ■



FOKUS PÅ BRAND BETALER SIG

ÅRVÅGNE MEDARBEJDERE OG IHÆRDIG INDSATS HAR BETYDET **FÆRRE BRANDE OG BILLIGERE FORSIKRINGER**. DET ARBEJDE SKAL FORTSÆTTE HVER ENESTE DAG.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

Efter de store brande i Skive, Blans og Oldenburg strøg Danish Crowns forsikringer i vejret. Efter fire års intensivt arbejde med brandsikring kan resultatet nu ses: Færre brande og 128 millioner kr. i samlet præmiereduktion over de sidste fire år.

- Det er positivt, at vores arbejde bliver anerkendt af forsikrings-selskaberne, siger Klaus Møller.

Han er direktør for DC Insurance, der er Danish Crowns eget forsikringsselskab.

- Forhåbentlig vil den positive udvikling fortsætte, så vi kan få præmien yderligere ned og bruge penge på noget sjovere end forsikringer, tilføjer han.

ALLE PÅ STIKKERNE

I næsten fire år - fra maj 2008 til december 2011 - oplevede DC-koncernen ikke en eneste brand, der påvirkede produktionen.

- Jeg kommer jævnligt rundt på fabrikkerne, og jeg kan mærke, at alle - både medarbejdere og ledere - har fået et godt blik for, hvad de skal være påpasselige med for at undgå en brand. Det er godt, at forebyggelse har vundet indpas, siger Flemming Damholt.

HURTIG ALARM

Han er Danish Crowns brandtekniker og tager rundt på inspektion i både ind- og udland for at afdække risikoen for brand og komme med forslag til, hvad den enkelte fabrik kan gøre for at sikre sig mod brand.

For nylig gik det desværre galt. 10. december 2011 gik der ild i Tulips suppefabrik i Esbjerg.

- EN BRAND KAN KOSTE BÅDE PENGE, PRODUKTION OG ARBEJDSPLADSER.

Flemming Damholt, brandtekniker.

Et par medarbejdere var hurtige til at opdage branden, som begyndte

i en hydraulik-pumpe på taget. Branddørene var lukket, så brand- og røgskader blev begrænset.

Tilsammen betød det, at dele af produktionen allerede var i gang 2 ½ døgn efter brandens opståen.

- Det kunne have gået meget værre, hvis branddørene havde været åbne, eller hvis medarbejderne ikke havde været opmærksomme, forklarer Flemming Damholt.

ALDRIG FÆRDIG

- Det er gratis at passe på og være opmærksom, mens det kan koste

- ALLE SKAL FORTSAT HJÆLPE, SÅ VI SIKRER OS MOD EN ALT-ØDELÆGGENDE BRAND.

Klaus Møller, DC Insurance.

både penge, produktion og arbejdspladser, hvis vi ikke holder øjne og ører åbne, understreger han.

Selvom der er investeret mange penge og tid i brandsikring, mener



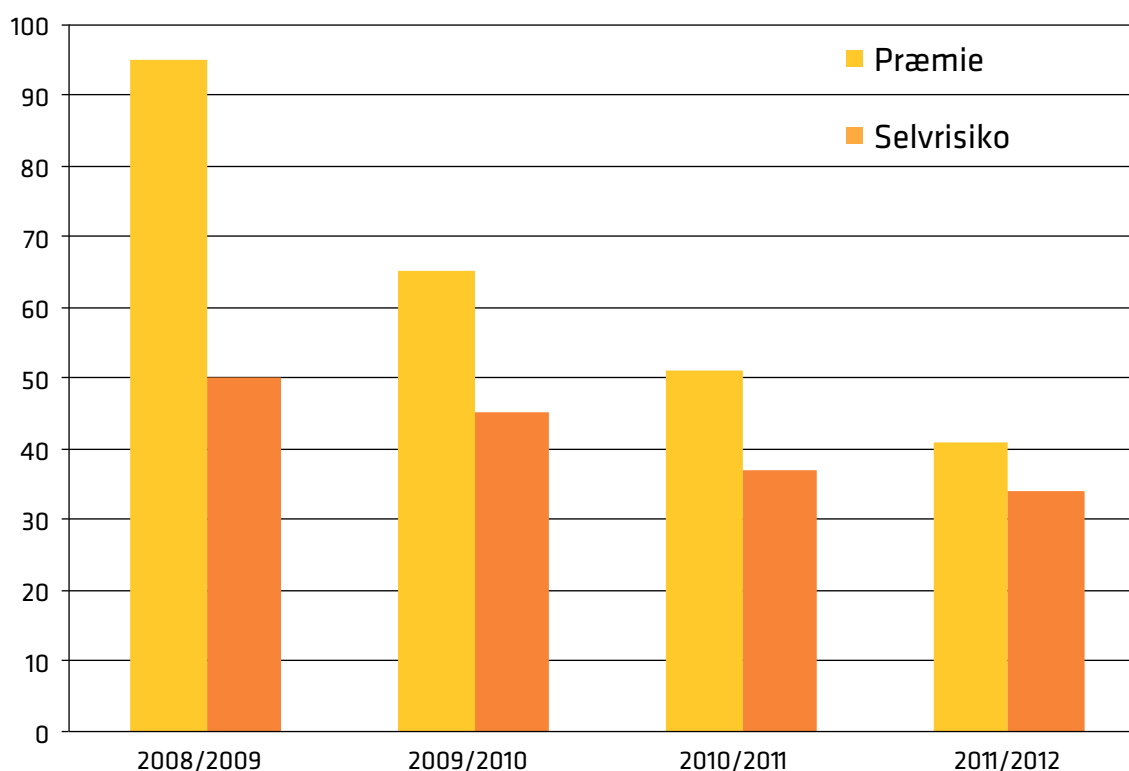
Omtanke hver eneste dag kan være med til at sikre dig og dine kolleger mod, at jeres arbejdsplads brænder. Og på den måde er I med til at bevare både fabrik og job.



BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND

UDVIKLING I OMKOSTNINGER TIL PRÆMIE OG SELVRISIKO

MILLIONER KR.



Danish Crowns omkostninger til forsikring er faldet markant de senere år. For sammenligningens skyld er Præmierne for DAKA og Plumrose i 2008/09 og 2009/10 lagt til. Det samme gælder Sverige i 2009/10 samt DAT-Schaub og ESS Food i 2010/11.

ASKES BEDSTE RÅD

Du kender mig godt, jeg er Aske Brandt, og jeg har gennem et stykke tid fortalt her i Krogen, hvad jeg har lært om, hvordan man undgår brand.

Jeg har blandt andet været i Ringsted, Blans og Skærbæk, hvor jeg fik styr på branddøre, rygning og flugtveje.

Kampagnen "Brug bolden - bekæmp branden" har sat fokus på,

hvor vigtigt det er at have fokus på at undgå brande. Med gode resultater takket være dig og dine kolleger.

I skal stadig gøre jeres til, at Danish Crown er et sikkert sted at arbejde. Så husk: "Brug bolden - bekæmp branden" gælder hver eneste dag.

Her har jeg samlet mine bedste råd til en ASKES GREATEST BRAND-RÅD:

- Hav øjne og ører åbne. Involver din sikkerhedsgruppe, hvis du ser noget, som ikke er i orden
- Branddøre skal kunne lukke. Forhindrer du branddøre i at lukke med en kile, øger du risikoen for, at en brand kan brede sig
- Der må ikke stå brandbare ting op ad truck-ladere
- Står der ting i tavle- og teknikrummet, kan en brand udvikle sig. Hold det derfor fri for ting
- En rød plet på væggen betyder, at den kan brænde. Derfor må man ikke svejse eller stille trucks tæt på sådan en væg
- Lær evakueringsplanen at kende. Så du ved, hvor du skal hen, hvis det brænder.



PENGE I SKRALD

TULIP VIL GENBRUGE MERE.

Ligesom mange andre virksomheder har Tulip i mange år sendt penge til forbrænding.

Ikke direkte naturligvis, men forstået på den måde, at cirka 35 procent af det affald, som plejer at blive sendt til forbrænding, kan genbruges.

- DET ER KUN ET SPØRGSMÅL OM AT VÆLGE DEN RIGTIGE SKRALDESPAND.

Arne Jacobsen, kategorichef.

Alt, hvad det kræver, er ekstra skraldespande, og at den enkelte medarbejder har omtanke med sig i dagligdagen.

Det gælder både i produktionen og på kontorerne.

FINGRE I SKRALDET

Ideen til at sortere affaldet tog sin begyndelse i foråret 2011 på en meget praktisk måde.

- Både jeg selv og flere af mine kolleger har været ude og rode i skraldet for at få et korrekt billede af, hvad der bliver smidt ud. Nu er vi færdige med det arbejde, og alle fabrikker har fået flere skraldespande, så affaldet kan sorteres korrekt, forklarer kategorichef i indkøbsafdelingen Arne Jacobsen.

Tulips medarbejderne har derfor den ekstra opgave at huske at smide affald i den rigtig spand, men det besværliggør ikke arbejdsdagen efter Arne Jacobsens opfattelse.

- Det har fra begyndelsen været et krav, at det ikke må være besværligt, for så lykkes projektet ikke. Derfor er de forskellige affaldsspande stillet op side om side, så det kun er

et spørgsmål om at vælge den rigtige, forklarer han.

2.000 TONS AFFALD

Tulip sender hvert år cirka 2.000 tons affald til forbrænding. I forbindelse med projektet har Tulip indgået et samarbejde med Stena Recycling, som er Nordens største virksomhed inden for genbrug af industriaffald. Stena Recycling vurderer, at 35 procent af affaldet kan genanvendes.

- Det har en mindre, men positiv effekt på miljøet i form af mindre CO₂-udledning. Vi har regnet på tallene og vurderer, at vi kan spare over 1.200 tons CO₂ om året. Det svarer cirka til den samlede CO₂-udledning fra 145 danskere, påpeger Arne Jacobsen.

- Samtidig er der også et klart økonomisk incitament. I dag betaler vi cirka 80 øre pr. kilo for det affald, vi sender til forbrænding. Det affald, der i stedet bliver genbrugt, får vi faktisk penge for, fortæller han.

PLAST, PAP OG PAPIR

Det er typisk plast, pap og papir, der i højere grad kan genanvendes. Arne Jacobsen opfordrer sine kolleger i såvel produktionen som på kontorerne til at placere affaldet rigtigt.

- For at få den størst mulige effekt er det vigtigt, at alle tænker sig om og eksempelvis undgår at blande papir og pap med det øvrige affald, understreger han. ■



Affald i den rigtige spand er godt for miljø og pengepung.



Tidligere var det en hård opgave at flytte vognene, men med det ekstra hjul er det blevet langt nemmere. Foto: Paul Sejer.

TRE HJUL FOR BEDRE RYG

ET EKSTRA HJUL SKÅNER RYG OG SKULDRE, NÅR DE 400 KG TUNGE AFFALDSVOGNE SKAL FLYTTES.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

Tidligere var det en tung opgave at flytte rundt på de store affaldsvogne på so-slagteriet i Skærbæk. Med to hjul, et glat gulv og op til 400 kg affald krævede det meget af ryg og skuldre at flytte en fyldt vogn. Samtidig kunne den ikke flyttes af mindre medarbejdere, der simpelthen ikke kunne løfte de mange kilo.

- Det må kunne gøres nemmere, tænkte Kim Nielsen fra slagtegangen.

Og frem voksende en god idé: Et ekstra hjul på vognen.

- Jeg kom til at tænke på vognen som en campingvogn eller trailer. Den har et ekstra hjul, der hjælper til at stabilisere og fordele vægten. Det foreslog jeg, så nu kan man bare skubbe vognen frem i stedet for at løfte den, fortæller 48-årige Kim Nielsen.

EN SUCCES

Arbejdet med at få ideen solgt og gennemført gik i gang. Sikkerhedsgruppen og maskinmester André Lorenzen monterede det ekstra hjul og en stang foroven på vognen, så den er nemmere at køre med.

- Det tog ingen tid at få det lavet. Og så kostede det småpenge i forhold til, hvor meget vi får ud af det i dagligdagen, siger Kim Nielsen.

I dag kan alle køre med affaldsvognene uden at belaste ryg og skuldre, bevidner Kim Niensens kollegaer.

- Det er en succes. Alle er rigtig glade for dem. Det er rart ikke at skulle løfte de mange kilo, måske flere gange om dagen, så det er en klar forbedring af arbejdsmiljøet, siger Anton Lund.

Han er 59 år og arbejder i udlæsningen.

OPFINDER

Men faktisk har Kim Nielsen flere ideer i støbeskeen, som, han håber, kan blive til virkelighed.

- Jeg er nok lidt en opfinder, for jeg vil gerne gøre det nemmere for mig selv og mine kolleger. Når man skal arbejde og leve i mange år, er det vigtigt at passe på sin krop, siger han.

Han opfordrer andre med gode ideer til at gøre, hvad de kan, for at få dem gennemført. Ideen er nu blevet sendt ind til Arbejdstilsynet, der vil se på en eventuel udbredelse. ■

MEDARBEJDERE PÅ DET STORE LÆRRED

DANISH CROWNS AFDELING I HADSUND HAR FÅET SIN EGEN FILM.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

FOTO CLAUS PETERSEN

Den røde løber var rullet ud, popcornene varme og smilene brede, da nuværende og pensionerede medarbejdere var til premiere på en film om Danish Crown Hadsund.

Den 34 minutter lange film handler om stedet, medarbejderne og de aktiviteter, som gør Hadsund til netop Hadsund. Filmen er skabt ud fra medarbejdernes ønske om at få et varigt minde om deres arbejdsplads, der som bekendt skal lukke.

- FILMEN VIL VÆRE ET MINDE OM EN RIGTIG GOD ARBEJDSPLADS.

Maj Nørgaard,
egenkontrolmedarbejder.

102 gæster deltog i premieren, hvor der blev kræset med drikkevarer, popcorn og slik. For skal man holde premiere i Hadsund, skal det også gøres ordentligt, mener fabrikschef Jørn Sølvsten.

- Der er blevet lagt mange kræfter i filmen, og derfor vil vi gerne være

med til at gøre noget særligt ud af det, forklarer han.

ET GODT MINDE

En af stjernerne i filmen er egenkontrolmedarbejder Maj Nørgaard. Efter at have set filmen var hun godt tilfreds.

- Det var summen af Hadsund. Lige nu virker det lidt underligt at se sin hverdag på film. Men når jeg ser den igen om 5, 10 eller 20 år, når stedet ikke er mere, vil det være helt anderledes. Så vil den være et minde om en rigtig god arbejdsplads, siger hun.

Inden filmen blev vist, var Jørn Sølvsten meget spændt på, hvordan medarbejderne ville tage imod filmen. Bagefter var han et stort smil.

- Det gik lige, som jeg havde håbet på. Filmen er helt perfekt. Alle medarbejderne, der var med, gjorde det rigtig godt, og alle siger, det var en god oplevelse, bemærker fabrikschefen.

DVD TIL ALLE

Premieren 6. januar blev efterfølgende fejret med middag og



102 nuværende og tidligere medarbejdere var med til gallapremieren på filmen om afdelingen i Hadsund. Blandt dem var også egenkontrolmedarbejder Maj Nørgaard.

hygge i kantinen på fabrikken. Filmen blev kun vist denne ene gang i biografen, hvorefter den udleveres på dvd til medarbejderne.

Filmen er produceret af pensioneret slagteriarbejder fra Hadsund Poul

Loch Jensen, der er medlem af Randers Amatørfilmklub, og med journalistisk assistance fra denne artikels skribent. ■

MINIGRISE HITTER SOM KÆLEDYR

Det er ikke længere kun Hollywood-stjerner som Paris Hilton og George Clooney, der har en lille gris som kæledyr.

Flere danskere får minigrise som kæledyr. Det er blevet en ny dille blandt mennesker, der vil have et alternativ til en kat eller hund, skriver Ekstra Bladet.

- Det er endnu et tegn på, at vi i vores tid udforsker ekstremerne. Grise er noget helt ud over det sædvanlige, og derfor synes

folk, at det er spændende, siger livsstils-ekspert Henrik Byager.

På De Gule Sider er der flere, som søger minigrise, og griseavlere mærker også en øget interesse.

- Der er en del opmærksomhed rettet mod de små minigrise. Jeg får flere opkald fra interesserede

folk, siger Lisbeth Fuglsang til avisen.

Hun sælger minigrise på hobbybasis fra sin gård på Langeland.



KORT
NYT



ORLOV FOR BJØRNS SKYLD

VIVI LARSENS SØN BLEV FØDT
MED HJERTEFEJL. DERFOR FIK
HUN PLEJEORLOV OG
ER EFTER FEM ÅR
TILBAGE PÅ SLAGTERIET
PÅ FLEKSIBLE VILKÅR.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO CLAUS PETERSEN

- Jeg skal lige vænne mig til at gå på arbejde igen, men det er rart at tale om andet end sygdom eller børn hele tiden, siger 40-årige Vivi Larsen.

Hun sidder i kantinen på slagteriet i Blans i sit sribede arbejdstøj. Det skal hun også vænne sig til at have på igen, efter at hun i fem år har haft plejeorlov for at kunne være

**- DET ER SUPER,
DET HAR KUNNET
LADE SIG GØRE AT
HOLDE PAUSE FRA
ARBEJDE.**

*Vivi Larsen, tilbagevendt
medarbejder.*



Vivi Larsen har fri kl. 14 hver dag, for at hun kan være hjemme, når fem-årige Bjørn kommer hjem. Han elsker at hoppe på sin og søsterens trampolin, som de fik efter en indlæggelse.

der for sin fem-årige søn Bjørn, der lige siden sin fødsel har været meget syg.

I maj sidste år kom hun tilbage på arbejdet med en ugentlig fridag og en 20 timers arbejdsuge.

- Det er ligesom at starte forfra igen, for både lokaler og kolleger er nye. Jeg var før i kam-afdelingen, og nu er jeg i pakkeriet. Det er det bedste, for her står jeg alene, og de arbejdstider, jeg har på grund af Bjørn, generer ikke nogen, siger hun.

HJERTEBARN

Bjørn blev født fire uger for tidligt. Hurtigt fandt lægerne ud af, at han var hjertebarn med forsnævring på lungepulsåren og sammen-voksede hjerteklapper.

I mange måneder var Bjørn indlagt på intensivafdelingen og blev blandt andet opereret tre gange på to døgn. Under en operation blev han hjerne-skadet, og det krævede mange måneders genoptræning. Vivi Larsen var ved hans side hele tiden.

- Alt, der ikke handlede om Bjørn, kom i baggrunden i den tid. Der var ikke noget, der hed arbejde i den periode. Når dit barn har brug for dig, så er du der, siger hun.

ORLOV GAV RO

Mens hun og familien ikke vidste, hvad dagen i morgen ville bringe, tog Danish Crown, sygehusene og



Vivi Larsen og hendes kæreste, Jarl Clement, arbejder begge på slagteriet. Han er på dagholdet i opskæringen og fik som far til Bjørn også plejeorlov. Han begyndte igen på arbejde, da slagteriet startede op efter branden.

- HVIS JEG IKKE HAVDE FÅET ORLOV, HAVDE JEG VÆRET ARBEJDSLØS.

Vivi Larsen, tilbagevendt medarbejder.

kommunen sig af det praktiske. Vivi Larsen fik plejeorlov og kunne koncentrere sig 100 procent om Bjørn. Det gav ro.

- Jeg havde overhovedet ikke plads til at komme på arbejde eller tænke på det, og med orloven behøvede jeg det heller ikke. Det var en befrielse, siger hun.

- Hvis jeg ikke havde fået mulighed for orlov, havde jeg været arbejdsløs. Det ville gøre det ekstra svært at finde et sted, som kunne rumme den fleksibilitet, jeg har brug for på grund af Bjørn. ■

- VI SKAL STØTTE MEDARBEJDERNE

MED FLEKSIBILITET FRA BEGGE SIDER KAN KONTAKTEN TIL ARBEJDSPLADSEN BEVARES.

- Det gælder om at se muligheder og ikke begrænsninger, når medarbejdere har brug for orlov eller fleksible ordninger, siger Ole Carlsen.

Han er fabrikschef på slagteriet i Blans, og for ham er det naturligt, at arbejdspladsen hjælper medarbejderne med for eksempel plejeorlov.

- Vi skal støtte medarbejderne. Især når de står i en svær situation,

skal vi vise, at vi kan rumme og har plads til dem. Ingen kan forudse dagen i morgen, og derfor er det vigtigt, vi som arbejdsplads er fleksible, og at medarbejderne også er indstillet på at være fleksible, ligesom Vivi Larsen har været, siger Ole Carlsen.

PRAKTISK HJÆLP

Under Vivi Larsens orlov har HR-medarbejder Kirsten Pauly været

den praktiske tovholder. Hun har været med til at lave fleks-ordningen, haft kontakt til kommunen, arrangeret møder og løbende talt med Vivi Larsen om, hvordan det går med at vende tilbage.

- Det føles super at kunne hjælpe en medarbejder som Vivi ved at være den praktiske gris, siger Kirsten Pauly.

Hendes råd til andre, som får brug for længere tid væk fra arbejdspladsen, er at kontakte nærmeste leder og sammen finde ud af, hvad der skal ske. ■



- PAS GODT PÅ DANISH CROWN

EFTER 13 ÅR SOM FORMAND FOR BESTYRELSEN ER NIELS MIKKELSEN STOPPET. HAN SER **STORE UDFORDRINGER OG STORE MULIGHEDER FOR DC.**

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

Da 2011 gik på hæld, sluttede en epoke for Danish Crown. Formanden for bestyrelsen, Niels Mikkelsen, takkede af, da han for sidste gang havde fremlagt årsregnskabet for 2010/11 for repræsentantskabet.

Selvom årets resultat har været positivt stort set hele vejen rundt, så er budskabet og den sidste overlevering fra den afgangende formand alligevel skarp.

Danish Crown har nemlig en kassebeholdning, der ikke står mål med de udfordringer, som selskabet står

overfor i de kommende år. Konsolideringen er for ringe.

For ifølge Niels Mikkelsen kommer det til at kræve ekstra kapital, hvis Danish Crown også i fremtiden skal kunne leve op til selskabets eksistensberettigelse – nemlig evnen til at betale en konkurrence-dygtig pris for grisen.

DC SKAL VÆRE MED

- Der foregår en voldsom konsolidering på det europæiske marked i disse år. De mindre og mellemstore fødevarer-virksomheder har utroligt svært ved at klare sig. Det er de store koncerner, som løber af med sejren, siger Niels Mikkelsen.

- Det er vores erfaring i Danish Crown, at vi tjener penge der, hvor vi er størst eller næststørst. Og nu er vi altså kommet til et tidspunkt, hvor vi må stille os selv det spørgsmål, vil vi være med, eller vil vi ikke?

- VI TJENER PENGE PÅ DE MARKEDER, HVOR VI ER STØRST ELLER NÆSTSTØRST.

Niels Mikkelsen, afgangende formand.

- Mit svar er entydigt – selvfølgelig skal vi være med. Ellers taber

vi kampen om det europæiske marked og i sidste ende den evige kamp om konkurrence-dygtighed og dermed kampen for kompagniets overlevelse.

EVIG UDVIKLING

Danish Crown kan i år fejre 125 års jubilæum som andels-selskab. Men selvom andels-konstruktionen har vist sig konkurrence-dygtig og stadig er det, så er det ikke sikkert, at den nuværende konstruktion også vil være det i fremtiden.

- I de kommende år kommer Danish Crown og de stadig færre andels-havere til at diskutere ganske indgående, hvordan den kommende ejer-struktur og konsolidering af selskabet skal tage sig ud i fremtiden.

- Andelsstrukturen har virket for Danish Crown, fordi man i tide har

GRISE SKAL FASTE INDEN SLAGTNING

AF ANNE-METTE GYLDENLØV

Fyldte grisemaver giver store problemer for slagterierne, og derfor opfordrer Danish Crown leverandørerne til kun at sende fastende grise af sted til slagtning.

Hvis slagtesvinene kommer ind lige efter fodring, er der risiko for, at de

udspilede maver og tarme rives itu. Det kan betyde en hel eller delvis kassering af grisen.

Derfor anbefaler Danish Crown på linje med svinerådgivere, at grisene skal være fastende mindst fem timer før afhentning. I et

nyhedsbrev til svineproducenterne forklares konsekvenserne.

STOP PÅ KÆDEN

På slagterierne volder de fyldte maver problemer. Mange steder er det maskiner og robotter, som står for arbejdet, og de er ikke bygget til

at håndtere de fyldte maver, som derfor nemt sprækker. Hver gang det sker, går produktionen i stå.

- Det er et stort problem og en stor omkostning for slagteriet. For kommer der stop på kæden, går hele produktionen i stå, og



DANISH CROWN

Niels Mikkelsen har sagt farvel som formand for Danish Crowns bestyrelse med en anbefaling af, at virksomheden skal vokse for at have styrken til at klare sig i fremtiden. Arkivfoto: Morten Faueryby.

været forudseende og tilpasset andelsformen, så den har kunnet imødekomme tidens udfordringer. Den tilpasning bliver Danish Crown aldrig færdig med, mener Niels Mikkelsen.

POLITISK U-VILJE

Han har deltaget i over 300 kredsmøder med andelshavere. Mange af dem har på de seneste

- UDEN DANISH CROWNS UDENLANDSKE AKTIVITETER KØRER FORRETNINGEN IKKE RUNDT HERHJEMME.

Niels Mikkelsen, afgangende formand.

før jul givet udtryk for en følelse af magtesløshed over for myndighedernes nidkærhed og i manges øjne helt urimelige sanktioner for ganske små overtrædelser ude i besætningerne. Ordene lovløshed og magtmisbrug gik igen flere gange.

Desværre tegner myndighedernes behandling af svineproducenterne kun alt for godt den velvilje eller mangel på samme, som det politiske system udviser over for landbruget, mener den afgangende DC-formand.

- Vi er kommet dertil, hvor flere ekstra byrder og forringelser af den danske konkurrence-evne kan tippe hele læsset.

- Danish Crowns gode resultater skal politikerne ikke have æren for, men derimod Danish Crowns uden-

landske investeringer, der i en lind strøm sender penge hjem til selskabet. Uden dem kørte forretningen ikke rundt herhjemme.

- DE EKSTRA UDGIFTER, DER KONSTANT LÆSSES OVER PÅ ERHVERVET, MÅ STOPPE.

Niels Mikkelsen, afgangende formand.

- De ekstra udgifter, der konstant læsses over på erhvervet, må stoppe, lyder Niels Mikkelsens afskedssalut.

TILTRO TIL DC

Med Niels Mikkelsens afgang som formand for Danish Crown er en fornem karriere sluttet inden for

slagteribranchen med sammenlagt 25 år i bestyrelserne for Vestjyske Slagterier og Danish Crown. Af dem har han i 16 år virket som formand, de seneste 13 år for Danish Crown.

- Danish Crown er i dag et stærk firma med gode fremtids-muligheder. Det bliver ikke nemt, og der kommer mange bump og forhindringer på vejen, som skal forceres. Men der sidder en meget kompetent direktion og en dygtig bestyrelse til at lede selskabet. Pas godt på dem og pas godt på Danish Crown. ■

50 mand står stille, siger fabrikschef i Sæby Leif Brøndum Nielsen.

Når maven ødelægges, kommer der ikke kun gødningsforurening på grisen, men ofte også på maskiner og medarbejdere.

Alt skal så gøres grundigt rent, og grisekroppen skal renses for at undgå salmonella. Ofte skæres der mange kilo af grisen, som ryger direkte i skraldespanden, og alt for ofte må hele grisen kasseres.

- Det er vores bøn, at det stopper. Det er et trist og unødvendigt spild, som påvirker alles arbejde på slagteriet, siger slagtemester på aftenholdet i Sæby John Johansen.

PROBLEM I TARMHUSE

Også tarmhusene har efterfølgende svært ved at rense tarmene. Da meget af det er risikomateriale, koster det ekstra at komme af med affaldet.

Konsulent Jens Christensen slår til

lyd for, landmændene uden problemer kan lukke for foderet 12-18 timer før udlevering. Chefkonsulent Jan Brochstedt Olsen fra rådgivningsfirmaet Centrovic hælder til den løsning at lukke grisene ud i et udleveringsrum tre-fire timer før afhentning, så de er fastende, når de ankommer til slagteriet. ■

Slagtesvinene må ikke fodres, når de skal slagtes. Foto: DC.



VIND 10 KILO BACON

- Hvad vil du gøre for 10 kilo Tulip-bacon?

Det spørgsmål stiller Tulip til de mange fans af Tulip Bacons facebook-site i en ny konkurrence, der kaldes Tulip Bacon Udfordringen.

Der er 10 kilo lækker bacon i præmie til den bacon-elsker, der udfører det sjoveste stunt.

- Vores fans er folk, der virkelig elsker bacon, og som udveksler opskrifter og sjove baconfacts på vores væg. Derfor er det også naturligt, at præmien er bacon, siger Brand Manager i Tulip, Eli Lundberg Thomassen.

Det er en jury fra Tulip, der udvælger de endelige deltagere, som skal gennemføre deres udfordring, når Tulip arrangerer en række events rundt omkring i landet i løbet af foråret for at fejre Tulips 125 års jubilæum.

Du kan læse mere om konkurrencen på Tulip Bacons facebook-site, hvor du også kan sende din egen udfordring ind. ■



Nogen er parat til meget for at vinde 10 kilo bacon.

POPULÆR TWINDOG

Det var et stort hit, da Tulip og Shell i foråret 2010 lancerede twindog på Shell-stationer over hele landet. Både salget og omtalen overgik alle forventninger, ligesom twindog-elskere oprettede fangrupper på facebook.

I februar gennemføres en ny kampagne for twindog. Men det er ikke planen, at det dobbelte pølsebrød skal være en fast del af sortimentet.

- Der er ingen tvivl om, at twindog er utrolig populær. Det skyldes også nyhedens interesse, så derfor sælger vi den kun i kortere perioder, siger Sub Category Manager, Lene Grosen.

Beslutningen har afstedkommet reaktioner både på facebook og Ekstra Bladets hjemmeside – endda med afstemning om, hvorvidt twindog skal være fast på menuen hos Shell. ■

FORNEM HÆDER TIL TULIP

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Verdens førende pizzakæde, Dominos, har hædret Tulip som virksomhedens bedste leverandør.

Der bliver hver eneste dag solgt mange tusind pizzaer fra de 762 Dominos-forretninger i England. Pizzakædens salg vokser med mellem 4 og 10 procent om året, og den er kendt for at stille meget høje krav til kvaliteten af produkter fra sine leverandører.

Tulip leverer omkring 90 procent af de kødbaserede toppings til Dominos, og det gør Tulip så godt, at det indbragte en førsteplads for den høje kvalitet, da Dominos ved en prisoverrækkelse præmierede sine bedste leverandører.

FOKUS PÅ KVALITET

Det flotte resultat glæder International Sales Director i Tulip Food Company, René M. Olsen.

- Det er et bevis på, at vi mestrer den basale kerne-kompetence at

DRØMME- FERIE

NÆSTEN ALLE FÅR DEN FERIE, DE LÆGGER BILLET IND PÅ.

AF LISBETH CARØE

Går du med en drøm om at invitere familien på en dejlig ferie, så er der gode chancer for at få den opfyldt, uden at det koster kassen.

Danish Crowns Feriefond råder over 10 ferieboliger rundt om i Danmark, som du kan søge om at leje. Og langt de fleste ansøgere får deres ferieønske opfyldt. Nærmere bestemt 95 procent.

Det fortæller mestersvend Carl Hansen fra DC's terminal i Kolding, som ved siden af sit arbejde er medlem af bestyrelsen for feriefonden.

TRÆKPLASTER

- Vi har en stabil udlejning, selv om antallet af medarbejdere falder. Især trækker vores nye lejlighed i København godt op på udlejningen, for den er en succeshistorie.

- Derfor har vi besluttet, at vi vil prøve at få solgt det ene af vores huse på Falster for at få råd til at købe endnu en lejlighed i København eller i et feriecenter, sådan at

ferieboligen kan bruges hele året. Vores sommerhuse står alt for meget tomme om vinteren, og det er dyrt, når vi for eksempel skal betale for internet og renovation året rundt, forklarer Carl Hansen.

I BRUG HELE ÅRET

I det hele taget vil fonden gerne give mulighed for at bruge feriehusene, så de i videst mulige omfang bliver brugt hele året rundt.

Den større fleksibilitet kræver dog mere administration, for eksempel når det nu bliver muligt at leje husene helt ned til en enkelt dag.

Derfor arbejder fonden hen mod, at flere ting skal foregå elektronisk med ansøgnings-skema og betaling, bebuder han.

Alle medarbejdere i Danish Crown og Tulip samt produktionsmedarbejdere i DAT-Schaub kan gøre brug af tilbuddet om at leje et feriehus til en favorabel pris. ■

noget andet næste gang, uddyber René M. Olsen.

MANGE OM ÆREN

Han fremhæver det tætte samarbejde mellem Tulip Ltd. og Tulip Food Company, når det gælder salget til Dominos.

Salget bliver varetaget af sælgere i det engelske selskab, mens produkterne produceres på Tulip Food Companys fabrikker i Danmark og Tyskland.

Mange ansatte kan derfor tage prisen til sig som et bevis på deres gode arbejde.

En spontan hygge-ferie i utide eller en forlænget weekend. Danish Crowns Feriefond tilbyder mere fleksible muligheder fra den nye sæson, der begynder i slutningen af april. Arkivfoto: Claus Petersen.

BOOK SOM ET HOTEL

NYT

LEJ ET FERIEHUS FOR EN DAG.

For fremtiden skal det være mere fleksibelt at leje en feriebolig hos Danish Crowns Feriefond. Derfor har bestyrelsen besluttet, at det skal være muligt at leje sig ind for en enkelt dag, hvis det er det, man ønsker.

- Det skal være lidt mere hotel-book-agtigt, så man kan forlænge sit weekend-ophold eller bare tage et par dage af sted, som man nu vil, forklarer Carl Hansen fra feriefonden.

Det nye tiltag med at leje for en dag gælder i lavsæsonen. Det koster 350 kr. pr. dag.

Den eneste undtagelse blandt de 10 boliger er lejligheden i Nicolineparken i København.

MELLEMSÆSON

En anden nyskabelse er, at der er indført en mellemsæson i uge 7, 8, 14, 42 og 52. De eftertragtede ferieuger har hidtil været placeret

som lavsæson, men nu får de en pris midt imellem lav- og højsæson. For en uge koster de 2250 kr.

For tre huse er lejen steget med 500 kr. for en uge i højsæsonen. Det er de nye sommerhuse på Rømø og ved Sdr. Vilstrup samt Hejlsminde, der er blevet moderniseret. De koster nu 3.000 kr.

- Vi har justeret prisen, så den afspejler den højere standard, husene har fået. De nye af dem koster trods alt over en million kr., og vi skal hele tiden sikre os, at vi ligger i tråd med markedet, så vi er inden for reglerne om beskatning af frynsegoder, forklarer Carl Hansen.

Sommerhuset på Rømø er helt splinternyt. Nøglerne blev overdraget i fredags, og nu skal det møbleres, og udendørsarealerne anlægges, så det kan stå klart til den nye sæson. ■

FRIST FOR HYGGELIGT FERIEHUS ER 17. FEBRUAR

Skal sommerferien nydes i Danmark, er et af de 10 feriehus, som Danish Crowns Feriefond ejer, en mulighed for dig og din familie.

Blot skal I snart til at beslutte jer, for der er ansøgningsfrist 17. februar.

Du kan finde oplysninger om det enkelte feriehus og en prislister på KroneNet under Medarbejdertilbud-Feriefond. Når du har sendt det elektroniske ansøgningskema, er du med i lodtrækningen om at vinde retten til at leje et feriehus.

9. marts får de heldige vindere besked.

Lodtrækningen gælder det nye ferieår, som går fra 28. april i år til 1. maj 2013.

I øvrigt er det fortsat muligt at leje et af DC-husene i det nuværende ferieår. Du finder listen over ledige uger under Feriefonden på KroneNet. ■

Han håber derfor også, at den fornemme hæder kan bruges i det fremadrettede arbejde.

- Det viser, hvad vi kan opnå, når vi står sammen. Det er et stærkt internt signal, men vi kan selvfølgelig også bruge prisen til at overbevise andre store kæder om, at Tulip er en god leverandør. Når vi kan gøre det så godt hos Dominos, kan vi nok også finde ud af at levere til andre, siger René M. Olsen. ■

ESSEN I NY INDPAKNING

17. januar 2011 købte Danish Crown Tysklands fjerdestørste slagteri, og Danish Crown Fleisch var en realitet.

Siden har både faste medarbejdere i Tyskland og udstationerede medarbejdere fra hovedkontoret ydet en kæmpe indsats for at få virksomheden over på DC's systemer og indføre samme produktionsmetoder som i den øvrige del af koncernen.

Nu er turen også kommet til de ydre rammer. Her begynder man nu for alvor at kunne genkende fabrikken som en del af DC-familien. Der er blandt andet kommet nye logoer på både lastbiler og bygninger. ■

Patrick Newby (tv), leder af Danish Crown Logistik i Essen, og Steen Sønnichsen (th), direktør i Danish Crown Fleisch, foran en af de omlakerede lastbiler og med det nye navnetræk på fabrikken i baggrunden. Foto: DC.



DANSKE SKINKER PÅ ITALIENSK

DANISH CROWN ER EN POPULÆR SAMARBEJDSPARTNER I ITALIEN PÅ GRUND AF KØDETS ENSARTEDE KVALITET OG VIRKSOMHEDENS EVNE TIL AT LEVERE TIL TIDEN.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN
FOTO PER GUDMANN

Armbevægelserne er store, udtalen af hvert ord er perfekt, og konen er endda af italiensk model. Det er med andre ord svært at se, at direktør Peter Snedker fra Danish Crown i Italien ikke er fuldblods-italiener efter 25 år i støvlelandet.



Men i et land, hvor busserne kommer, når de kommer, er der brug for Peter Snedkers danske arv, nemlig evnen til at holde sine aftaler.

Siden Peter Snedker flyttede til Italien, er antallet af lastbiler med kød fra Danmark til Italien øget fra 15 lastbiler om ugen til cirka 100. De har siden fået følgeskab af 50 lastbiler fra Danish Crown Fleisch i tyske Essen.

For selv om danske grise er både for danske og for fedtfattige til at ende som ægte Parmaskinker, er der stadig masser af efterspørgsel efter dansk svinekød i Italien.

DANSK KØD ER EFTERSPURGT

Danish Crown har nogle meget danske kvaliteter, som italienerne værdsætter meget højt. Det handler blandt andet om, at Danish Crown altid leverer den aftalte mængde til tiden.

Samtidig er kvaliteten af danske skinker utroligt ens. Det gør det lettere for italienske pålægs-

producenter at anvende dansk svinekød, fordi det er nemmere at arbejde med, forklarer Peter Snedker.

VIDERE UD I VERDEN

Og det handler om skinker. Langt den største del af Danish Crowns eksport af svinekød til Italien består af skinker, der koges og sælges enten som store stykker i slagterbutikker eller til pålægsindustrien, hvor de slices og sælges i pålægspakker i supermarkeder.

- ITALIEN HAR BRUG FOR AT IMPORTERE MERE END 800.000 TONS KØD OM ÅRET.

Peter Snedker, direktør DC Italien.

Det er også grunden til, at Danish Crown ikke deler kontor med Tulip Food Company, der har kontor i Milano.

- Ideen lyder selvfølgelig meget god. Men Tulip er en direkte konkurrent til mange af vores kunder, og de ville ikke blive glade for at møde Tulips ansatte på vores kontor, når de kommer for at lave en ny aftale. Så det med Tulip er ikke noget, vi snakker højt om, siger Peter Snedker med et smil.

Det er dog ikke kun italienske forbrugere, der ender med at sætte tænderne i skinker fra Danish Crown. En del af de danske skinker bliver nemlig tørret i Italien, og mange sælges videre som italienske skinker til eksempelvis Frankrig og USA, så franske og amerikanske forbrugere kan nyde en italiensk skinke af dansk svinekød fra Danish Crown.

GODE UDSIGTER

Peter Snedker ser positivt på fremtiden, så længe Danish Crown ønsker at sælge skinker i Italien.

- Jeg vurderer, at vores forretning her i landet er meget stabil. Italien har kun en selvforsyningsgrad på

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Som direktør for Danish Crown Italien har Peter Snedker stor tillid til, at der fortsat vil være en god forretning for DC i støvlelandet. Danske skinker er eftertragtede.

63 procent, så landet har brug for at importere mere end 800.000 tons kød om året.

- Samtidig har italienske grise en slagtevægt på 160-170 kg, fordi det giver de bedste parmaskinker. Men det gør grisene både fede og dyrere at opdrætte, siger Peter Snedker.

STIGENDE PRISER

- Vi har jo kun de grise, vi har i Danish Crown. Den senere tid har vi oplevet, at kiloprisen er steget på andre markeder, som derfor betaler

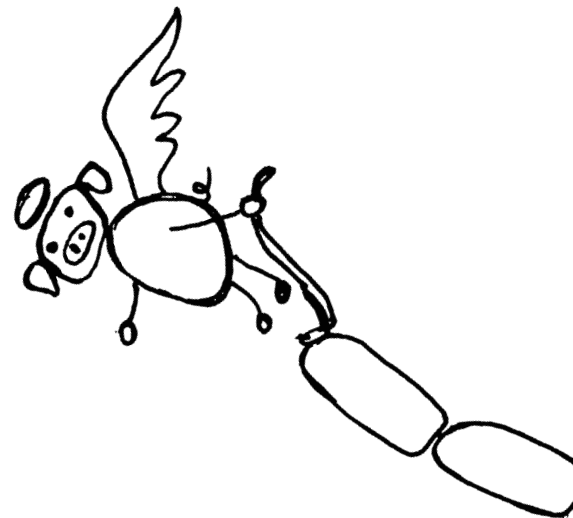
- VI SKAL SÆLGE KØDET TIL DEN HØJEST MULIGE PRIS.

Peter Snedker, direktør DC Italien.

mere end vores italienske kunder. Derfor kan vi heller ikke sige, at det bare handler om at vokse. Vi skal jo sælge kødet til den højest mulige

pris, uanset om det så er i Italien, Kina eller et helt tredje sted.

- Men jeg er sikker på, at vi også i fremtiden vil have en stor og god forretning i Italien. Vores kunder skal bare vænne sig til, at prisstigningerne er kommet for at blive. De italienske kunder både vil og kan betale, uanset hvad man hører om den italienske økonomi i dansk presse, siger Peter Snedker. ■



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

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

B: Svær

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





VIDSTE DU AT...

- Danish Crowns omsætning vokser støt
- Koncernen omsatte i det seneste regnskabsår for 52 milliarder kr.
- Året før var tallet 45 milliarder kr.
- Danish Crown har produktions-omkostninger for 14,6 milliarder kr.

- Hver uge sender Danish Crown 80 containere til Rusland
- Danish Crown står for mere end 20 procent af den danske eksport til Rusland.



Simone Lorentzen – er begyndt som praktikant i kommunikationsafdelingen, hvor hun vil tage del i de daglige opgaver, blandt andet at skrive i Krogen. Foto: Privat.

den 23-årige ex-vegetar, der dog i dag har taget kødets glæder til sig.

-Det var en helt ny verden, der åbnede sig for mig, da jeg inviterede kødet ind i kosten. Nu glæder jeg mig til at træde ind i Danish Crown og blive endnu klogere på den kødfulde verden. Jeg har stor appetit på de gode historier i Danish Crown.

Simone Lorentzens første opgave har været at dække Danish Crowns forsøg med krydsningskalve mellem kød- og malkekvæg. Artiklen bringes i DC's nyhedsbrev i denne uge.

Hun har tidligere været i praktik på Videncentret for Landbrug i Skejby, så hun er godt inde i den verden, der ligger til grund for kødproduktion i Danmark.

Simone Lorentzen afløser Anne-Mette Gyldenløv, som fortsætter sin praktiktid på Herning Folkeblad. ■

NYT MED KØD

SKRIBENT KLAR TIL NYE UDFORDRINGER.

-Hvis du for tre år siden fortalte mig, at jeg skulle arbejde på Danish Crown, ville jeg nok måbe noget, fortæller Simone Lorentzen, Danish Crowns nye journalistpraktikant.

-Men man bliver jo hele tiden klogere, ikke sandt?

For få år siden var gris på gaflen nemlig fuldstændigt utænkeligt for



Steve Murrells – skal til engelske COOP.

TULIP-DIREKTØR I ENGLAND SIGER FARVEL

Den 46-årige direktør for Tulip Ltd Steve Murrells stopper i sin stilling i Danish Crowns engelske datterselskab.

Han skal i stedet for være administrerende direktør for COOP UK's division for fødevarer og

landbrug. COOP er en af de store detailkæder i England med 4.800 butikker.

-Jeg har fået et tilbud, jeg ganske enkelt ikke kunne sige nej til. Men det har været en svær beslutning for mig at forlade Tulip. Jeg har virkelig nydt at arbejde sammen med de fantastiske mennesker i virksomheden, hvis talent og ekspertise har sikret Tulips vækst og succes gennem flere år. Derfor

er jeg også sikker på, at det hold af medarbejdere vil være i stand til at bygge videre på den succes, siger Steve Murrells.

Tulip Ltd har 20 fabrikker og cirka 8.000 medarbejdere. Omsætningen er på godt 1 milliard engelske pund – cirka 9 milliarder danske kr. COOP har 106.000 medarbejdere og en omsætning på godt 13 milliarder pund (115 milliarder kr.). ■



KORT NYT

TYSKE SLAGTNINGER SÆTTER REKORD

Godt 59 millioner tyske svin blev slagtet i 2011 på slagterierne i Tyskland. Det er rekord.

Helt præcist blev der slagtet 59,3 millioner tyske svin, og det er en million flere end året før, skriver Landbrugsavisen.

Avisen noterer også, at Tyskland slagtede færre udenlandske svin, og at der forventes en tilbagegang i antallet af søer som følge af, at søerne skal være løsgående fra 1. januar 2013.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



FARSBRØD MED BAGTE LØG OG KARTOFLER



Selv om vi så småt går mod lysere tider, er sæsonen stadig til vintermad. Farsbrødet her er hurtigt at smække sammen og passer sig selv i ovnen.

Den tid kan evt. bruges til at lave en salat – eller man kan udnytte, at ovnen alligevel er tændt, og lave en omgang ovnbagte rodfrugter.

Opskriften på farsbrød med bagte løg og kartofler er beregnet til fire personer.

Velbekommel!

DET SKAL DU BRUGE:

500 g hakket svinekød
½ tsk salt
½ tsk peber
1 spsk frisk timian eller 1 tsk tørret
1 æg
2-3 fed hvidløg eller 1 løg
1 dl mel, 60 g
2 dl vand eller bouillon
3 skiver back bacon

BAGTE KARTOFLER OG LØG

4 bagekartofler
4 mellemstore løg
1 tsk olie
salt
evt. lidt timian

SÅDAN GØR DU:

Rør kødet med salt. Tilsæt peber, timian, æg, presset hvidløg eller revet løg og derefter melet. Rør til sidst væsken i, og stil farsen i køleskab, indtil grøntsagerne er gjort i stand. Rør evt. farsen med lidt mere væske, hvis den er for fast.

Læg den midt i en bradepande. Dæk kødet med baconskiver. Tænd ovnen på 200 grader.

Skrub kartoflerne. Løg og kartofler skæres igennem og lægges med snitfladen opad rundt om farsen. Snitfladerne pensles med olie og drysses med salt og evt. timianblade.

Bradepanden stilles i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader, og lad retten stå i 50-60 minutter. Check evt. med en kødnål, at kødet er gennemstegt. Kødsaften skal være klar.

SpiseKrogen

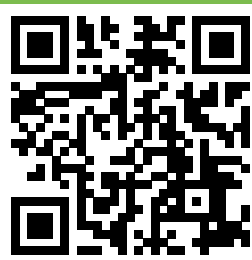
TIP

Farsen kan varieres ved at tilføje: friskhakkede krydderurter, groftrevne gulerødder og selleri samt porrer i skiver og let-ristede champignon.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Karen Hare.

QR-KODE

Du kan scanne opskriften med din mobiltelefon, hvis den er en smartphone.



JUBILARER

FEBRUAR-MARTS

BLANS
19. februar 2012
25 års jubilæum
Robert John McGregor
benseperator

2. marts 2012
25 års jubilæum
Leif Clausen
Tarmhus

HERNING SD
2. marts 2012
25 års jubilæum
Erik Klysnér
Fryser

2. marts 2012
25 års jubilæum
Michael Knudsen
Opskæring

9. marts 2012
25 års jubilæum
Nikolai Laursen
Skærestue

HORSENS
2. marts 2012
25 års jubilæum
Vinnie Berggren Christiansen
DAT-Schaub, tarmafdeling

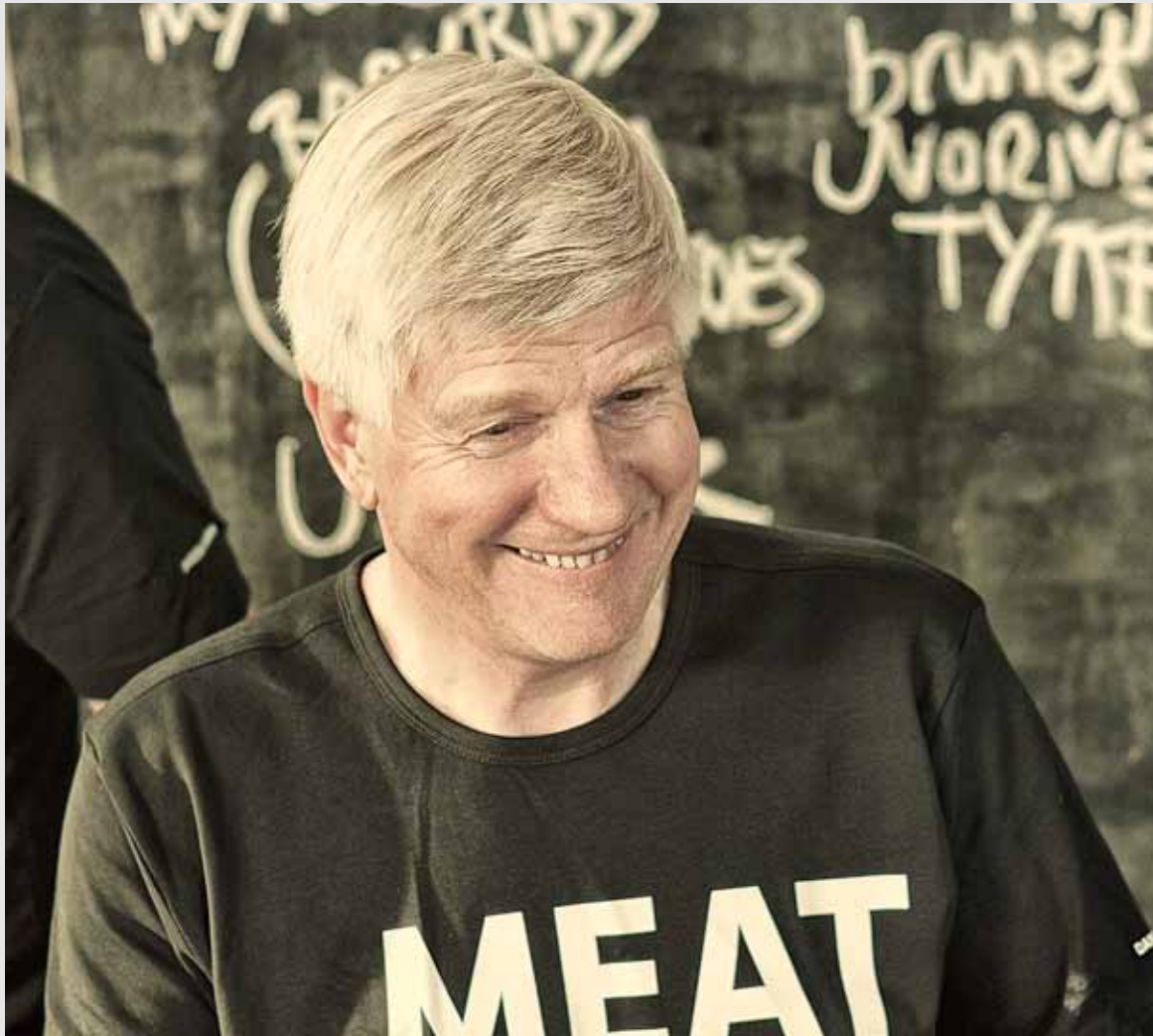
RINGSTED
23. februar
25 års jubilæum
Bettina Hansen
Dat-Schaub



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown slagtede 16.472.900 svin, orner og polte sidste år
- Dertil kommer 363.155 søer
- DC har to soslagterier – i Sæby og Skærbæk
- Svineslagtingerne foregår i Danmark på syv slagterier, nemlig Rønne, Ringsted, Blans, Esbjerg, Herning, Horsens og Sæby.
- Friland har for første gang nået en samlet omsætning på over en halv milliard kr. i 2010/11
- Salget af Frilandsgris er steg med 22 procent
- Stigningen er især trukket af en øget eksport til Australien
- Salget af økologisk oksekød steg med 21 procent i 2011.





DET STORE I DET SMÅ

Så fik vi sparket et nyt år i gang.

Den første uge af januar er det som regel som om, hele verden står i startboksen og sparker i støvet og venter på, at startskuddet går. Alting gøres klar til endnu et år i galop.

Men her i begyndelsen af februar er vi forlængst igen ude på banen og oppe i fart.

Vi har en lang række projekter med os hen over årsskiftet, for Danish Crowns år går jo fra oktober til oktober. I det hele taget arbejder vi langsigtet i Danish Crown. Faktisk så langsigtet, at vi i løbet af 2012 kan fejre selskabets 125 års fødselsdag.

I sensommeren i år er det 125 år siden, andelsslagteriet blev bygget i Horsens, og jeg synes roligt, man kan sige, at vi i den periode har bevæget os fra lokal til global.

Historien om Danish Crown er også en lille bid af Danmarks historie. Både på arbejdspladserne og på spisebordene.

Den industrialisering, Danmark har været igennem og opbygningen af et velfærdssamfund er gået hånd

i hånd med den udvikling, Danish Crown har været igennem. I den samme periode har danskernes madvaner ændret sig drastisk, og det samme har fødevarerproduktionen.

Det er ikke mange år siden, man i køledisken fandt både hoveder, haler og fødder. Og andre pakker med lever og spæk til den hjemmelavede leverpostej. Udskæringerne var anderledes, og i dag ser selv grisene anderledes ud. De har for eksempel tabt 30 procent af fedtet i løbet af de seneste 10 år.

Arbejdsmarkedet har også ændret sig, og i dag er det baseret på aftaler mellem parterne. Konflikterne er i vid udstrækning erstattet af dialog, fordi alle parter er klar over, at hvis kunderne forsvinder, så forsvinder arbejdspladserne også. Også på den måde er Danish Crown en del af et moderne samfund.

Dialogen betyder også en større rummelighed og flere muligheder, end da andelsslagteriet åbnede i Horsens.

Der er fortsat – og dagligt – udfordringer, og jeg tror, de fleste af os i dag er klar over, at der ikke længere

er noget, der hedder normale tilstande. Eller stilstand.

Vi er i stadig bevægelse, og hastigheden er høj. Men derfor er det også godt at blive mindet om detaljerne i hverdagen. Som historien om Vivi Larsen, som er vendt tilbage til arbejdet i Blans efter fem års orlov, hvor hun har passet sit syge barn.

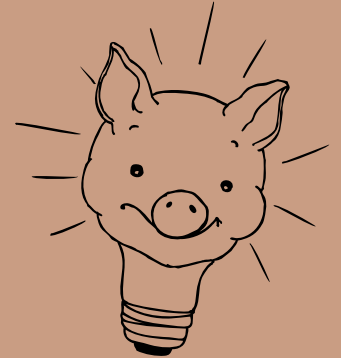
Hun er historien om det store i det små – om hvordan der i den store virksomhed er plads til menneskelighed. Også i en tid, hvor vi i fællesskab dagligt arbejder på, hvordan vi kan justere omkostningerne, så der også i fremtiden vil være en arbejdsplads at vende tilbage til.

Vi kommer til at markere 125-året – både på de enkelte afdelinger og overfor vores omverden i Danmark senere på året, og det kommer jeg tilbage til, når der er flere detaljer på plads.

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

2. februar 2012

OPLAG 4.200 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herning

Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabrikssjef,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herning



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Simone Lorentzen
journalist-
praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers