

MOBBER DU?

S6-7

ROBOT
TAGER
SLIDDET

S4-5

NY DC-FORMAND
TRIVES SOM
LEDER

S8-9

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

SKÅNSOM ROBOT

En nyudviklet robot klarer det hårde arbejde med at save spidsryggen af. De første to eksemplarer er installeret i Danish Crown, og flere kommer til – til glæde for dit arbejdsmiljø.

SIDE 8-9

NY I FORMANDSSTOLEN

46-årige Erik Bredholt har sat sig i stolen som formand for Danish Crown. Han slår til lyd for, at DC skal have modet til at træffe de svære beslutninger i tide og have udsyn.



SIDE 12-14

BAKKE OP OG NED

Med mere end 4000 kødbakker at holde øje med har Per Munk Hansen travlt. Han går mange kilometer hver dag rundt på slagteriet, for de må ikke sætte sig fast undervejs. Produktionen skal køre uden stop

SIDE 10-11

SKINKER FRA DANMARK

Danske skinker er eftertragtet i Italien, kunne du læse i det foregående nummer af Krogen. Nu kan du læse, hvem der laver skinkerne.



SIDE 24

Leder: En ansvarlig aftale.

FORSIDE + SIDE 6-7

Mobber du? Nej, vel. Men der er kolleger, som føler sig chikaneret, viser DC Tjek-målingerne. Opmærksomheden på problemet er skærpet hos lederne, og de griber aktivt ind. I grove tilfælde får mobberen en fyreseddel.

Modelfoto: Claus Petersen.



For første gang i 125 år kan grise til DC slippe for at blive tatoveret. De første grise uden tatoveringer blev slagtet på DC Esbjerg d. 28. februar. Foto: Morten Fauery.

GRISE UDEN TATOVERINGER I ESBJERG

AF SIMONE LORENTZEN

Efter år med ansøgninger og autorisationer blev der sidst i februar skrevet historie på Danish Crown i Esbjerg. For første gang nogensinde tog slagteriet imod grise uden tatoveringer på skinkerne.

Dermed har startskuddet lydt for den gruppevis indtransport. Det betyder, at en leverandør kan indlevere sine grise som én samlet gruppe til slagteriet uden at mærke dem individuelt.

10 ÅRS FORBEREDELSE

Danmark er det første land i EU, som indfører gruppevis

indtransport. Det sker efter 10 års forberedende arbejde.

Vagner Bøge, underdirektør i DC Ejerservice, er tilfreds med premieredagens forløb.

- Det har været en god start på et system, vi har arbejdet på i mange år, siger Vagner Bøge.

EN REVOLUTION

Systemet er blevet til i et godt samarbejde mellem Danish Crown, Landbrug & Fødevarer og Fødevarestyrelsen.

Vagner Bøges ambitioner for ordningen er, at op mod halvdelen af de leverede slagtesvin til Danish

Crown i Esbjerg i løbet af 2012 kan leveres gruppevis.

- Nu lader vi ordningen fungere her i Esbjerg, så vi kan høste erfaringer i praksis, inden vi går videre til de andre slagterier.

Danish Crown forventer at få autorisation til gruppevis indtransport på slagteriet i Horsens indenfor de nærmeste måneder.

Danish Crown i Horsens slagter ugentligt op mod 100.000 svin, så her vil den gruppevis indtransport for alvor kunne vinde indpas blandt leverandørerne. Vagner Bøge håber, at mange leverandører vil levere efter det nye system.

- Vi ved, at det længe har været et ønske for mange producenter at få en udvikling på mærkningsområdet. Så vi håber selvfølgelig at møde stor tilslutning til ordningen, som er den første revolution i mærkningen i over hundrede år, siger Vagner Bøge. ■

ANSVARLIG OVERENSKOMST NY AFTALE FOR DE NÆSTE TO ÅR PÅ VEJ INDEN FOR SLAGTERI-OMRÅDET.

AF JAN FØNSS BACH

Dansk Industri (DI) og Fødevarerforbundet NNF er blevet enige om en ny to-årig overenskomst på slagteområdet.

Danish Crown er tilfreds med udfaldet af forhandlingerne.

- Det er en ansvarlig overenskomst, som er udtryk for en forståelse for, at de meget høje danske lønninger udgør en stor udfordring for konkurrenceevnen, siger Anne Villemoes,

kommunikationsdirektør i Danish Crown.

- I Danish Crown har vi hver eneste dag fokus på omkostningerne i produktionen. Det er ikke et arbejde, der nogensinde ophører, siger hun.

Aftalen betyder blandt andet følgende ændringer:

• Timetillægget forhøjes med 1,60 kr. pr. time 1. marts 2012 og 1,85 kr. pr. time 1. marts 2013

• Genetillægget forhøjes med 1,4procent 1. marts 2012 og 1. marts 2013.

Overenskomsten skal til afstemning hos medlemmerne og godkendes af DA (Dansk Arbejdsgiverforening), før den træder i kraft.

Den nye aftale gælder for cirka 14.000 slagteriarbejdere og medarbejdere i fødevarerindustrien. ■

FIND LØBESKOENE FREM

DU KAN STADIG NÅ AT MELDE DIG TIL SLAGTERILØBET I APRIL.

AF SIMONE LORENTZEN

Der bliver trængsel om slagteriet, når Danish Crown og Horsensrun igen i år inviterer til slagteriløb.

Tillidsmand og løbsarrangør Lars Mose forventer, at i hvert fald 400 løbere vil deltage i løbet rundt om det store slagteri i Horsens. En del af dem skal gerne være slagtere og andre DC'ere.

- Jeg har 10 tilmeldinger fra Ringsted, og der skulle da gerne komme flere fra andre afdelinger, så vi kan få en lille intern konkurrence mellem flere DC'hold, synes han.

- Det kan heller ikke passe, at jeg er den eneste tillidsmand, der kan løbe stærkt og være udholdende, lyder den kække udfordring fra Lars Mose til kollegerne.

I parentes bemærket er han selv ekstremløber, men snører ikke løbeskoene under slagteriløbet, da han

er travlt optaget af de praktiske gøremål. Siger han.

LØB FOR ALLE

Slagteriløbet foregår søndag den 15. april kl. 10. Du kan nå at melde dig til frem til sidste frist 7. april – eller indtil max-grænsen på 500 deltagere er nået. Du melder dig til på hjemmesiden www.horsensrun.dk.

- VI SKAL GERNE HAVE EN INTERN DC-KONKURRENCE I GANG.

Lars Mose, løbsarrangør.

Løbet er åbent for både begyndere, øvede og de virkelig hardcore.

- Vi har distancer fra begynderløbet på 2,6 kilometer til en helmaraton, hvor man tager 31 runder om

slagteriet. Og for de helt seje ultraløbere er der mulighed for at deltage i super 6 timer-serieløb, hvor man løber nonstop seks timer i træk, fortæller løbarrangøren.

GODT FORMÅL

Lars Mose tilføjer, at hvis man vil slå rekorden fra sidste år, skal man løbe over 75 kilometer på de seks timer.

- Men Slagteriløbet handler ikke kun om at løbe længst og hurtigst. Det handler lige så meget om at ses med kollegerne i en uformel og sjov sammenhæng.

- Og så støtter man jo samtidig et godt formål, siger han og henviser til, at overskuddet fra Slagteriløbet 2012 går til Dansk Handicap Idræts-Forbund. ■



Slagteriløbet er det tredje i rækken, og sidste chance for at melde sig til er 7. april. Arkivfoto: Claus Petersen.



KORT NYT

ARGENTINSK OKSEKØD I KRISE

Den argentinske oksekøds-branche har det svært. 2011 blev endnu et dårligt år.

Snesevis af slagterier er lukket, og i alt 120 anlæg er lukket ud af de 550, der var i Argentina for to år siden. En tredjedel af medarbejderne har mistet deres job i den periode, skriver Landbrugsavisen.

Forventningerne til fremtiden er langt fra lyse. Flere slagteri-virksomheder vil stoppe produktionen, og eksporten af oksekød vil fortsat være lav, lyder prognosen.

Trods krisen råder Argentina dog stadig over betydelige mængder oksekød. Selv om antallet af slagtinger faldt syv procent i 2011, var det 11 millioner dyr, der blev slagtet.

Men at tilbagegangen er markant, viser tallene tydeligt. Argentina slagtede 14 millioner dyr i hvert af årene 2004 til 2009.



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown eksporterer langt den største del af sin produktion
- Eksporten har en værdi af 22 milliarder kr. om året
- Det svarer til ca. 4 procent af hele den danske eksport af varer
- Og til ca. 40 procent af den danske landbrugseksport
- DC er verdens største svinekøds-eksportør
- Og blandt verdens to-tre største kød-eksportører.





HJÆLP TIL DET HÅRDE ARBEJDE

EN NYUDVIKLET ROBOT SKÅNER MEDARBEJDERNE OG GAVNER ARBEJDSMILJØET.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Det larmer, det sviner og er ofte ensomt. At skære spidsryggen fra et svine-midterstykke er hårdt arbejde.

Derfor har medarbejderne i Esbjerg fået en ny mekanisk kollega på linjen. Robotten KJSpinecutter er udviklet til at save spidsrygge af, og den har overtaget opgaven på den ene af slagteriets to opskæringslinjer.

MINDRE STØJ

Det er særligt på støjniveauet, at spidsryg-robotten gør en forskel på slagteriet. Det fortæller miljømedarbejder Jens Peter Feddersen.

- ROBOTTEN ER EN KLAR FORBEDRING FOR ARBEJDSMILJØET.

Jens Peter Feddersen, miljømedarbejder.

- Robotten har den fordel, at den kun larmer, idet den skærer i kødet. Ellers er den stort set lydløs, siger han.

Jens Peter Feddersen byder den nye robot velkommen som en hjælp til medarbejderne.

- Vi slipper for at have en mand til at arbejde med en støjende sav i et lille bur. Samtidig får vi sænket det generelle støjniveau i produktionen. Det er en klar forbedring for arbejdsmiljøet, siger han.

GOD ARBEJDSKRAFT

Spidsryg-robotten har været i brug

som forsøg siden august 2011. Efter en tid med børnesygdomme er den nu helt opdateret til arbejdet i slagteriet.

- I starten var det da irriterende, at den lavede en masse stop, men sådan er det jo, når man udvikler ny teknologi, siger René Andersen.

Han er mestersvend og er en af de såkaldte superbrugere, som er oplært til at være særligt fortrolige med den nye robot.

- Men efter de sidste opdateringer har den faktisk kørt rigtig godt, siger René Andersen.



Spidsryg-robotten er en såkaldt friarms-robot. Det er samme slags teknologi, som man bruger i eksempelvis bil-industrien.

Ifølge fabrikschef Jesper Frandsen er der ingen grund til at være urolig for, at den nye teknologi betyder fyringer på slagteriet. Han forklarer, at ingen har mistet deres arbejde på grund af den nye robot.

HJÆLP I HVERDAGEN

- Robotten er selvfølgelig lavet til at varetage en mands opgave ude på linjen. Men det betyder ikke, at vi skal fyre en mand for hver robot, som kommer ind, siger Jesper Frandsen.

- ROBOTTEN SKAL SES SOM ET ERGONOMISK REDSKAB.

*Jesper Frandsen,
fabrikschef.*

Han opfordrer medarbejderne til at se spidsryg-robotten som en hjælp i hverdagen.

- Vi skal gøre, hvad vi kan, for at vores medarbejdere holder så længe som muligt. Derfor skal robotten ses som et ergonomisk redskab, som fritager en mand fra et hårdt arbejde, siger fabrikschefen. ■

Et lille kamera er rettet på transportbåndet, og det fortæller spidsryg-robotten, hvordan midterstykkerne ligger. Mestersvend René Andersen ser til, at robotten er indstillet korrekt.



ROBOTTER PÅ VEJ TIL FLERE SLAGTERIER

Spidsryg-robotten er en sand verdensnyhed. Den er udviklet i samarbejde mellem KJ Maskinfabrik og Danish Crown, og en prototype har det seneste halve år været på prøve på slagteriet i Esbjerg.

Nu er maskinen endeligt overdraget til DC, og den fungerer så godt, at lignende robotter er på vej til flere af DC's slagterier.

BEST PRACTICE

- Nu har vi set robotten i funktion, og i stedet for så at holde kortene tæt ind til kroppen vælger vi at tage

erfaringerne fra Esbjerg og bruge dem i andre afdelinger af DC. Det betyder, at hele Danish Crown får nytte af fremskridt og udvikling fra Esbjerg, fortæller underdirektør Kurt T. Pedersen fra Produktion.

Han er tovholder på DC Compass, som skal sikre, at alle i Svinekødsdivisionen bruger best practice. Det skal resultere i de mest effektive og økonomiske arbejdsgange på alle fabrikker.

På slagteriet i Blans er der allerede sat en spidsryg-robot ind i

- HELE DC FÅR NYTTE AF UDVIKLINGEN FRA ESBJERG.

*Kurt T. Pedersen,
underdirektør.*

produktionen. Også i Horsens og Sæby ser man på mulighederne for at implementere robotterne.

DC COMPASS

- Spidsryg-robotten passer

rigtig godt med tankegangen i DC Compass. Det er en relativt simpel måde at effektivisere produktionen, øge hastigheden og samtidig forbedre arbejdsmiljøet for medarbejdere. Blandt andet ved at den har et lavere støjniveau, siger Kurt T. Pedersen.

Robotten forventes at tjene sig selv ind på to år. ■



Budskabet er klart, hvis chikane og dårlig opførsel over for kollegerne ikke stopper. I yderste konsekvens bliver en mobber afskediget, som dette opsigelsesbrev til en medarbejder viser.

OPSIGELSE

Du har gennem nogen tid chikaneret en kollega på arbejdspladsen.

Vi har påtalt overfor dig, at dette måtte ophøre, hvilket ikke har hjulpet, hvorfor du opsiges med fratrædelse den 26. [REDACTED]

Virksomheden kan og vil ikke acceptere, at der foregår chikane, medarbejdere imellem, og dine handlinger gør det ikke muligt for os at fortsætte samarbejdet.

Du skal ikke møde på dit arbejde i opsigelsesperioden, da du d.d. er fritstillet.

CHIKANE ELLER PJAT

FOKUS PÅ MOBNING HAR GIVET RESULTATER.

AF LISBETH CARØE

Skal en slagteriarbejder kunne klare mosten, uanset hvad han bliver udsat for? Og er operatøren et pjok, hvis hun siger fra over for kollegaens evindelige drillerier?

Tonen på slagteri-arbejdspladser betegnes ofte som rå, men hjertelig. Men hvornår bliver den for barsk?

Den balancegang har lederne på Danish Crown i Herning sat fokus på, siden den første medarbejder- og ledermåling DC Tjek blev gennemført i 2007. For da opdagede de, at slagteriet havde et skjult problem.

Der var medarbejdere, som følte sig mobbet på deres arbejde, viste resultatet af målingen.

ØJENÅBNER

- Mobning var ikke et tema i gamle dage. DC Tjek var en øjenåbner for os, så nu har vi gjort noget ved det. Opmærksomheden på problemet

er blevet langt større, og i dag er man ikke en tøsedreng, hvis man går til sin mester og fortæller om mobning, siger fabrikschef Kaj Meldgård.

Han valgte sammen med sine ledere at tage det alvorligt, selv om slagteriet med godt 700 slagteriarbejdere ikke var tyngt af massive problemer med mobning.

- MOBNING VAR IKKE ET TEMA I GAMLE DAGE.

Kaj Meldgård, fabrikschef.

- Jeg vil ikke acceptere mobning. Det fortæller jeg mine medarbejdere, når vi gennemgår resultatet af DC Tjek og på vores afdelingsmøder, som vi holder hver anden måned. Også i afdelingsbrevene skriver jeg om det, så jeg prøver at tage mobning i opløbet, siger skæremester Martin Nielsen.

Han har 130 medarbejdere i skærehal og pakkeri under sine vinger.

TO I MAGTKAMP

Også driftsleder Hanne Lind fra detailafdelingen med 140 medarbejdere er konsekvent.

- Vi slår hårdt ned på mobning, når det ikke bare er noget pjatteri.

- Vi har haft tilfælde med nogle, der gik over stregen. For eksempel to fra natholdet, der ikke kunne sammen. De skældte ud på hinanden og skrev grimt om hinanden på facebook. Det var ren magtkamp om, hvem der skulle bestemme.

- De blev kaldt ind til samtale, hvor jeg forklarede dem, at deres opførsel var uacceptabel, og at de skulle holde en pæn tone. Da de i forvejen havde mundtlige advarsler, fik de hver en skriftlig advarsel for det, forklarer Hanne Lind.

OVER STREGEN

At tage den yderste konsekvens i

brug – en fyreseddel til mobberen - har DC Herning heller ikke været bleg for at praktisere.

En ung fyr, der af og til havde haft svært ved at forstå, når kollegerne sagde stop, røg ud med øjeblikkelig virkning en dag, han gik for langt. Han havde pjatte-mobbet, som Hanne Lind kalder det, med en kvindelig kollega, der til sidst sagde: "Nu er det nok".

Men han blev ved, tog fat i hendes arm og rev hende rundt. Hun blev aldeles chokeret og begyndte at græde. Mestersvenden greb ind og tilkaldte med det samme mester og tillidsmand.

FORSTOD GODT FYRING

- Mesteren tacklede det rigtig fint. Han forklarede den unge mand, at hans opførsel var utilstedeilig, og at han ikke kunne forsvare at have ham gående. Også på grund af hans adfærd tidligere. Det var helt i orden, synes tillidsmand Kurt Høj.

- JEG PRØVER AT TAGE MOBNING I OPLØBET.

Martin Nielsen, skæremester.

Det gjorde den unge mobber åbenbart også. Senere samme dag fik mesteren en sms fra ham om, at han godt forstod, at han var blevet fyret.

- Mobning skal stoppes med det samme, er Kurt Højs klare holdning.

Alle er enige om, at stedets mobbe-politik og engagerede arbejdsmiljø-repræsentanter er vigtige forbundsfæller i indsatsen mod grov chikane, hån og perfide person-angreb. Med en nedskreven politik er sanktioner nemmere at håndhæve, og alle kender reglerne. Samtidig gør arbejdsmiljø-repræsentanterne et stort arbejde for at komme problemet til livs.

GOD STEMNING

- Det handler om, at folk skal være glade for at være her. Med en god stemning er det lige før, man kan se det på kvaliteten i bakkerne, smiler skæremester Martin Nielsen.

For Hanne Lind er det vigtigt, at ledere og mestre viser, at deres dør altid står åben, hvis en medarbejder har brug for at snakke. At de har overskud til at tage sig af de ting, som medarbejderne har på hjerte.

- VI SLÅR HÅRDT NED PÅ MOBNING.

Hanne Lind, driftsleder.

Men også at melde rent ud over for nye folk, at tonen på et slagteri ikke ligner den, der er på et kontor eller hos materialisten.

MESTERS ANSVAR

Hanne Lind erkender, at kvinder nok er bedre til at åbne sig og snakke om den slags. Skæremesteren kan også sagtens se forskellen.

- Mænd siger det ligeud. "Det kan ikke hjælpe, du ikke kan finde ud af det", siger de til ham, der for eksempel ikke lige kunne følge med, da vi gik over til at køre på bånd. Det kan give utryghed, og det er vores ansvar som mestre, at miljøet ikke bliver for presset, så det kan give grobund for problemer, fastslår Martin Nielsen.

LEDERE KAN OGSÅ

Fabrikschef Kaj Meldgård betoner, at der i dag er et nyt team af unge ledere, som naturligt håndterer problemer med mobning. Og så glæder han sig over, at chikanerierne er for nedadgående. Det viser DC Tjek.

- Jeg tror såmænd ikke, vi har mere mobning end andre steder. Og i hvert fald er de store problemer væk, mener han.

Og så er han ærlig nok til på falderbet at fortælle, at også ledere i deres egen kreds kan forfalde til ubetænksom ordsqualder, der kan såre.

- På et tidspunkt kom en af mine mestre og sagde, at hver gang vi ledere sad og sludrede over formiddagskaffen, endte "åben" altid hos den samme person. Der var ingen,

- DET VAR HELT I ORDEN, HAN BLEV FYRET.

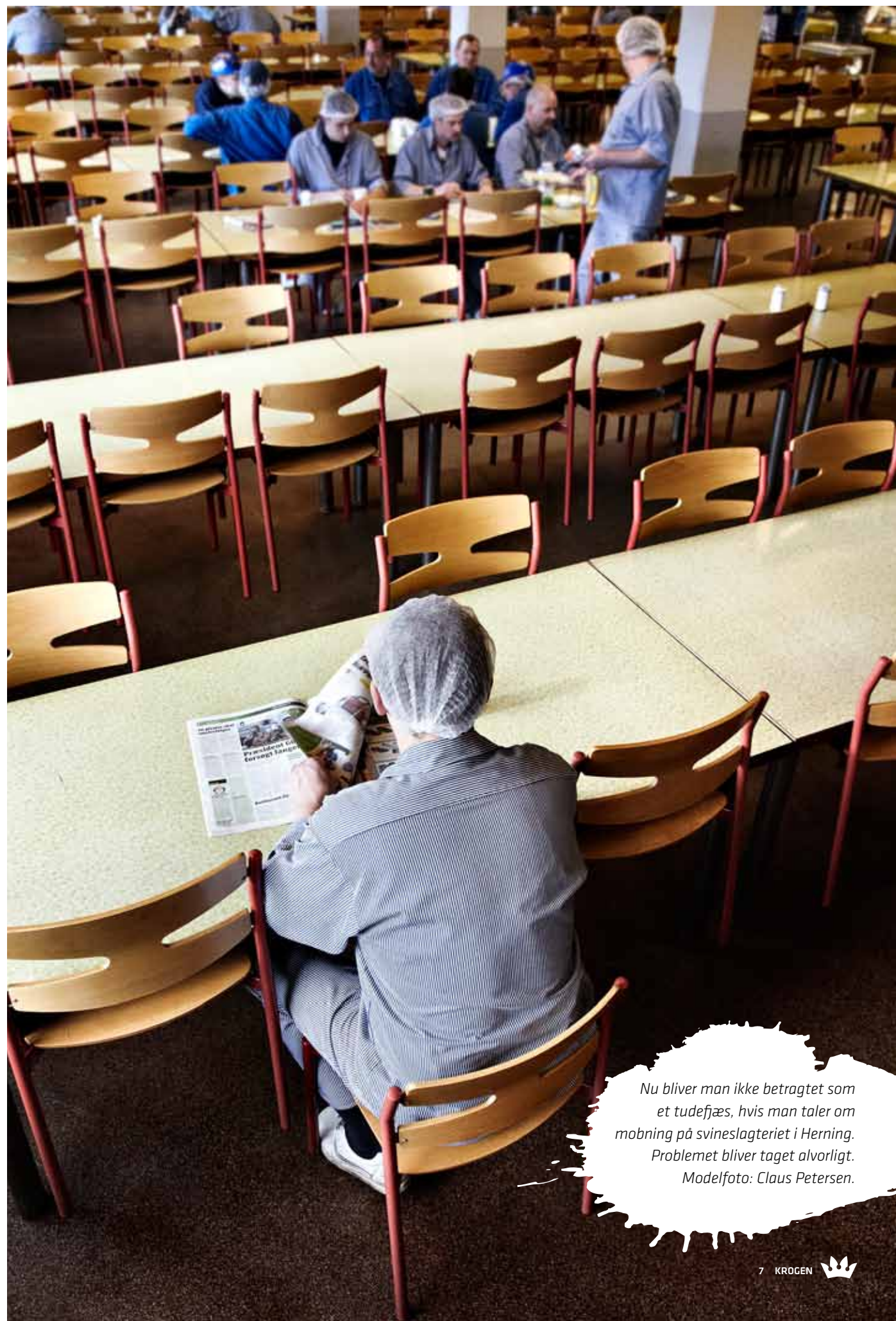
Kurt Høj, tillidsmand.

der mente noget med det, men på en eller anden måde blev det altid den samme, der stod for skud. Jeg var ikke bedre selv, jeg var også

med til det. Men det stoppede vi lige med det samme, fortæller fabrikschefen - lidt pinlig berørt.

Tillidsmanden er helt enig.

- Den friske tone skal være her. Men mobning - det vil vi ikke have, understreger Kurt Høj. ■



Nu bliver man ikke betragtet som et tudefjæs, hvis man taler om mobning på svineslagteriet i Herning. Problemet bliver taget alvorligt. Modelfoto: Claus Petersen.



- DET VIGTIGSTE ER UDSYNET

DANISH CROWNS NYE FORMAND KOM I LÆRE SOM LANDMAND FRA SPÆD. **MEN DET VAR FØRST, DA HAN SOM 20-ÅRIG BLEV FODERMESTER, AT HAN FANDT SIN PLADS – SOM LEDER.**

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD
FOTO MORTEN FAUERBY

Danish Crowns nye formand har bløde hænder, venlige øjne og et nærmest drenget udtryk i ansigtet. Og så er han høj. 196 centimeter for at være præcis.

Men man skal ikke have været sammen med Erik Bredholt længe for at opdage, at man har med et menneske at gøre, som er yderst kompetent og målrettet. De, som kender ham bedst, siger, han er født med et råstof, der gør ham egnet til posten som den, der går forrest.

Erik Michael Bredholt blev født den 26. februar 1966 på slægtsgården Edelslund i Lindå lidt nord for Aarhus. Hans forældre hedder Yrsa og Jørgen Bredholt, og de lever i dag i bedste velgående ikke langt fra Edelslund.

STÅ PÅ EGNE BEN

Gården kom i familiens besiddelse, da Erik Bredholts oldefar købte den af kreditforeningen i 1893. I 1993 var det Eriks tur til at tage over, og

han købte gården med tilhørende 80 hektarer og 35 jerseykøer.

Inden da var han begyndt for sig selv ved at leje en byggegrund af sin far, hvor han byggede til 170 søer.

- DA HAN KOM FOR BORD-ENDEN OG FIK ANSVAR, SÅ SKETE DER SGU NOGET.

Rasmus Juhl Rasmussen, tidligere arbejdsgiver.

- Det var vigtigt for mig at starte op alene for at bevise, at jeg kunne klare mig selv.

Siden er bedriften løbende blevet udvidet og tæller i dag 300 hektarer, 550 søer, en produktion på 15.000 slagtesvin og seks ansatte. Derudover driver Erik Bredholt 150 hektarer i en driftsaftale.

I LÆRE FRA NYFØDT

Fra Erik Bredholt blev født, var han med i arbejdet på Edelslund.

- Min mor tog mig ud i stalden til køerne, fra jeg var spæd. Jeg havde jo alt derude, og det var der, jeg legede. Det lå ligesom i kortene, at jeg skulle være landmand, og jeg har aldrig seriøst overvejet, om jeg skulle noget andet.

Og så alligevel.

FODERMESTER

For den unge Bredholt skulle ikke snuse meget til de teoretiske fag på Bygholm Landbrugsskole, før han fandt ud af, at han havde evner og interesse for de administrative og ledelsesmæssige aspekter af landbrugsfaget. Derfor tog han flere merkonomfag i regnskab og ledelse.

For som Erik siger:

- Så er man aldrig blevet dummere af at gå i skole.

Som 17-årig begyndte han som elev hos tidligere næstformand i Danish Crowns bestyrelse Rasmus Juhl Rasmussen, hos hvem han senere blev fodermester.

- Hos Rasmus lærte jeg, hvordan man driver et stort og professionelt

landbrug. Og så blev jeg inspireret af hans arbejde i for eksempel Danish Crown, husker Erik Bredholt.

FOR BORD-ENDEN

Selv siger Rasmus Juhl Rasmussen om den unge Erik, der kom i lære på gården som 17-årig:

- Erik var en dygtig elev og alt det der. Men det var først, da han som færdiguddannet vendte tilbage hos mig som fodermester, at han for alvor fandt sin plads. Da han kom for bord-enden og fik ansvar, så skete der sgu noget, siger Rasmus Juhl Rasmussen.

- Erik er gjort af det bedste råstof, der findes. Jeg kender hans forældre godt, og han har arvet det bedste fra dem begge. Han vil arbejde som sin mor, og han har formatet fra sin far.

GAV DE ANDRE BAG-PLOV

En anden person, der kender Erik Bredholt særdeles godt, er den tidligere kollega og ven, svineproducent Erik Poulsen fra Ødum. De to Erik'er mødtes som teenagere til pløjekonkurrencer i det østjyske.

ERIK BREDHOLT

- 46 år
- Gift med Susanne
- Har en lillebror, Klaus Bredholt, der er officer i hæren
- Har børnene Julie på 20 år, Jette på 17 år og Anders på 15 år
- Har siddet i Danish Crowns bestyrelse siden 2001
- Formand for SPU (Svineproducent-udvalget i DC) fra 2003 og frem til overtagelse af formandsposten
- Tidligere næstformand i Århus-Hadsten Landboforening
- Medlem af Dansk Industris hovedbestyrelse, af Landbrug & Fødevarers virksomhedsbestyrelse samt bestyrelsen i Dansk Arbejdsgiverforening og Industriens Pension samt formand for Slagteriernes Arbejdsgiverforening
- Medlem af bestyrelsen i Danish Crowns datterselskaber Tulip Ltd., Tulip Food Company, Friland A/S og Sokolow
- Ejer bedriften Edelslund i Lindå ved Mejlby med 300 hektarer, 550 søer, 1.500 smågrise og en produktion på 15.000 slagtesvin.



Erik Bredholt ser Danish Crown som en international fødevarer-koncern, der skal drives kommercielt og med et udsyn, der rækker ud i verden.

- Hans grej var altid i orden, og han ville vinde hver gang. Og det gjorde han som regel også. Vi blev jordet fra en ende af og kom aldrig videre end amtsstævnerne. Erik derimod kom altid til DM, og han vandt da også et juniormesterskab, husker Erik Poulsen.

Den gamle ven forklarer, at det er de samme egenskaber, som Erik brugte i sin pløjning, som han i dag bruger som formand for Danish Crown; vilje, koncentration, konkurrence-evne og overblik.

IMPULSIV OG TROFAST

Om de mere private egenskaber betegner Erik Poulsen den anden Erik som en god og trofast ven, én, som har megen humor og en høj grad af impulsivitet.

En vinter, hvor det sneede helt utroligt, skrabede de to Erik'er

sneen sammen, så den dannede en stor og høj rampe på gårdspladsen. Bredholt nuppede derefter Erik Poulsens gamle VW Variant, trykkede sømmet i bund og blæste op ad snerampen.

- Han stoppede først på toppen med halvdelen af bilen gyngende ud over kanten. Havde den ikke haft motoren bagi, så var han sgu væltet forover ned i tagrenden, erindrer Erik Poulsen.

DC SET UDEFRA

Om sit arbejde som formand er Erik Bredholt afklaret. Linjen fra Niels Mikkelsen skal føres videre.

DC skal drives kommercielt og med et udsyn, der rækker ud i verden.

For 10 år siden var Danish Crown et dansk slagteriselskab, i dag er det en international fødevarer-koncern.

- Vi er ikke en andelsbevægelse. Det, der er tilbage af andels-

- VI SKAL TURDE HAVE MODET OG VISIONERNE TIL AT TRÆFFE DE MODIGE BESLUTNINGER I TIDE - LIGESOM VI ALTID HAR GJORT.

Erik Bredholt, formand for DC.

bevægelsen, er ejer-formen. I dag drives Danish Crown som en hvilken som helst anden koncern.

- Vi har en strategi, der siger, at vi skal vokse i udlandet og på de områder, vi er stærke.

- Det er den eneste måde, vi kan sikre de meget store værdier, der er i Danish Crown, siger Erik Bredholt.

GLOBALT UDSYN

- Det er derfor, udsynet er så vigtigt. Vi kan ikke drive selskabet kun med udsynet fra stalddøren, men ude fra verden i den buldrende konkurrence. Hvis ikke selskabet følger med tiden, vil vi en dag vågne op og opdage, at vi er hængt af udviklingen, siger han.

- Vi skal turde have modet og visionerne til at træffe de modige og svære beslutninger i tide - ligesom vi altid har gjort.

Erik Bredholt tiltrådte som ny formand for Danish Crown den 22. december sidste år, da han afløste Niels Mikkelsen. ■



MED FAGLIG



I Krogens februar-udgave fortalte direktør Peter Snedker om, hvor glade italienerne er for danske skinker. Den høje og ensartede kvalitet er vigtig, og det kan Danish Crown levere. Arkivfoto: Per Gudmann.

SKINKER TIL ITALIEN KRÆVER PRÆCISION.

AF SIMONE LORENTZEN

Et langt, nøjagtigt snit befrier let en muskel fra skinken. Kniven er på præcisionsarbejde, og den føres af Nicolai Laursen.

Hvis slagteren og kniven gør arbejdet rigtigt, og skinken bliver helt perfekt, vil den snart være på vej mod varmere himmelstrøg.

I det seneste nummer af Krogen kunne du læse, at danske skinker er efterspurgt i Italien. Italienerne

sætter pris på den høje og ensartede kvalitet, som Danish Crown kan levere.

Nu tager vi dig med en tur til Herning, hvor Nicolai Laursen og hans 11 kolleger sørger for at gøre en del af DC-skinkerne klar til at blive sendt sydpå.

I hjemmemarkeds-skærestuen tager de sig nemlig af de udskæringer, hvor ordrene ikke

er store nok til at blive kørt på de store produktionslinjer.

STRENGE KRAV

En dag om ugen er der italiensk på skemaet. Så skærer de et par hundrede økologiske skinker, som eksporteres til Italien.

Kravene er strenge, når skinkens destination er Italien. Alle muskler skal være intakte, og der må ikke være nogen huller i sværen. Det er



VIDSTE DU AT...

- Vi er 23.600 medarbejdere i Danish Crown-koncernen
- 9.000 er ansat i Danmark, mens resten er beskæftiget i udenlandske afdelinger
- Hovedparten af de udenlandske job er placeret i Europa
- England er det land uden for Danmark, der har flest arbejdspladser – nemlig Tulip Ltd. med 6.500 medarbejdere.
- Danish Crowns omsætning er vokset støt de senere år
- Koncernen omsatte for 52 milliarder kr. i det seneste regnskabsår 2010/11
- Året før var tallet 45 milliarder kr.



STOLT HED



Nicolai Laursen er en af 12 skinke-skærere i hjemmemarkeds-afdelingen i Herning, der sørger for, at Danish Crowns eksport af skinker til Italien lever op til de krav, italienerne stiller. Foto: Claus Petersen.

vigtigt, fordi skinkerne i Italien skal saltet og tørres.

ALLE ER SPECIALISTER

Det er fire år siden, Herning fik de første ordrer på perfekte skinker til Italien. Og med en fortid på slagteriet i Bjerringbro, hvor man arbejdede med ikke mindre end 64 forskellige skinke-akkorder, var det ingen sag for Nicolai Laursen.

Derfor er det den 66-årige slagter,

som har lært kollegerne i skærestuen at lave de italienske skinker.

- Her inde er der ikke nogen, der er den eneste specialist på sit område. Hvis vi nu hver især stod og gjorde tingene på vores egen måde, ville vi aldrig blive bedre, fortæller Nicolai Laursen.

NUL HULLER

Nicolai Laursen fortæller, at det for ham og hans kolleger er vigtigt at

vide, hvor kødet skal hen. At det giver dem en større ansvarsfølelse og stolthed over produktet.

- For eksempel kan det måske virke lidt hysterisk, at der ikke må være det mindste hul i sværen.

- Men når vi så ved, at det er, fordi der kan gå infektioner i sådan et snit, når skinken bliver tørret, ja, så lyder det jo helt rimeligt, siger Nicolai Laursen.

- Se den her; den skal faktisk kasseres nu.

Nicolai Laursen peger på et få centimeter langt snit i den skinke, han har på skærebordet. Den kommer så ikke til Italien. ■

RUSSERE TANKER OP MED TULIP

Tulip har det seneste år oplevet en massiv stigning i salget af fast food-pølser i Rusland.

Russerne har for alvor fået smag for gode pølser. Det er tydeligt i Tulips salg af pølser til russiske tankstationer, der er 80 procent højere end for et år siden.

Samtidig har flere af de største benzinkæder i Rusland selv henvendt sig til Tulip med ønsket om at samarbejde.

- I dag sælger vi Tulip-pølser hos Statoil i Rusland, ligesom vi sælger til kæden Astra, der videresælger vores produkter til tankstationer, fortæller eksportchef Lasse Mortensen.

Tulip vinder massive markedsandele i Rusland som følge af den høje kvalitet, pølserne har.

Tulip har i dag otte forskellige pølser i sit standardsortiment til russiske tankstationer. Derudover er der i løbet af året flere sæsonvarer.

Pølserne produceres i Svenstrup. Hovedparten serveres i klassiske danske hotdogs med det hele, ligesom en del ender i franske hotdogs.



KORT NYT



JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE HOLDER STYR PÅ MILJØET, ANDRE UDVIKLER NYE PRODUKTER, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

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

DENNE GANG ER KROGEN TAGET PÅ JOB MED EN BAKKE-OVERVÅGNINGS-MAND, SOM FANGER PROBLEMER, INDEN DE PÅVIRKER PRODUKTIONEN.

PER HOLDER ØJE MED BAKKERNE

GÅR BAKKERNE I STÅ, GÅR PRODUKTIONEN I STÅ. SOM BAKKE-OVERVÅGNINGS-MAND SKAL PER MUNK HANSEN FANGE FEJLENE, FØR DE SKER.

AF ANNE-METTE GYLDENLØV
FOTO MORTEN FAUERBY

Et lille stykke kød hænger ud over plastikkarens kant. Det får kranerne i pluklageret til at stoppe. Alle bakker går i stå og hober sig op. Om tre minutter vil køen nå helt ned i skærestuerne. Medarbejderne

kan ikke komme af med kødet, og produktionen stopper.

Det må for alt i verden ikke ske, og Per Munk Hansen må i aktion. Fra overvågnings-pulten har han set, at det var ved at gå galt.

- Hvis der hænger kød ud over kanten som her, stopper robotterne

og dermed bakkerne. Så er det mig, der skal være først ved ulykkesstedet som en slags førstehjælper og få problemet løst. Flow i produktionen er alfa og omega, siger 47-årige Per Munk Hansen.

Rutineret får han fat i kassen og vipper kødet ind i bakken. Kort efter kører kraner og

bakker igen, og produktionen fortsætter upåvirket.

DE ENESTE TO

Bakkesystemet er fuld-automatisk og skaber flow gennem hele produktionen. Men er der for mange bakker på én linje, hænger der kød over kanten, vender en bakke forkert, er bakkerne stablet forkert af



De tusindvis af bakker, der suser rundt i produktionen på slagteriet i Horsens, kan skabe kø og produktionsstop mange steder, så Per Munk Hansen kommer over stort set hele slagteriet.



Det kræver stor opmærksomhed konstant at sørge for, at produktionen kan køre. Per Munk Hansen multi-tasker hver eneste dag.

maskinen, ligger der kød i en bakke på vej i vaskemaskinen – ja, så går båndet i stå.

- BAKKERNE SIKKER SPORBARHED OG BIDRAGER TIL EN FØDEVARE-SIKKERHED I VERDENSKLASSE.

Per Munk Hansen, bakkeovervågningsmand.

Ingen andre i Danish Crown har det samme job som Per Munk Hansen og hans makker, Allan Pedersen. For bakkerne i Horsens kører på tværs af alle afdelinger. På de andre slagterier kører bakkerne kun rundt i en enkelt afdeling. Opstår der problemer med bakkerne her, ordner medarbejderne det selv, eller mester får fat i en tekniker.

I Horsens betyder tempoet, størrelsen og den høje grad af automatisering, at det ikke er hvem som helst, der kan finde fejlen, hvis bakkerne går i stå. Havde andre slagterier også overvågningskameraer og var tæt forbundne af bånd og 10.000 bakker, havde de muligvis også deres egne overvågningsmedarbejdere.

14 OVERVÅGNINGER

Med hurtige skridt går Per Munk Hansen tilbage til sin pult med otte skærme. De viser overvågningsbilleder fra 14 steder, hvor der ikke er folk. Med kameraerne kan han se, om bakkerne sætter sig fast, går i stå eller kunne køre bedre.

- Hvis jeg kan nå at se en bakkeprop og løse det, inden det udvikler sig, kan vi undgå at have et stop. På en måde er det et ret

Fortsættes s14...

FAKTABOKS

- Slagteriet i Horsens har 10.000 bakker
- De bliver vasket og kører to gange rundt i løbet af et daghold
- En bakke vejer 2,6 kg
- Hver bakke har en radiobrik under bunden og et nummer på siden, der gør den unik
- Bakkerne kører rundt på 14 km bånd
- Der bliver fyldt 40 bakker i minuttet med cirka 25 kg kød
- Bakkerne kan være mellem 5½ og 14 minutter om at komme fra afdeling til afdeling
- Ved højeste belastning kører op til 400 bakker med kød rundt på slagteriet ad gangen.





...fortsat fra s13

utaknemmeligt job. Når jeg gør mit arbejde dårligt, ved alle det. Når jeg gør mit arbejde godt, opdager de det aldrig i produktionen, siger han.

NI ALARMER

Et par røde lamper blinker. På samme tid er der ni akutte alarmer på anlægget, som Per Munk Hansen skal tage sig af. Han rejser sig endnu engang for at yde førstehjælp på bakkelageret, før problemet udvikler sig.

- FLOW I PRODUKTIONEN ER ALFA OG OMEGA.

Per Munk Hansen, bakkovervågningsmand.

gangen. Turen tager han mindst 15 gange på én dag. For enden af de 54 trin puster han ikke det mindste.

- Man kommer i god form med dette job, for jeg og min makker har nok at lave, og der er ikke to dage, der er ens. Det er aldrig til at vide, hvad vi møder ind til klokken 4, men det gør det også spændende, bemærker han.

TREDJE FEJL

På bakkelageret laver en maskine fejl for tredje gang. En kile er blevet slidt og skal finjusteres, så den kan fange bakkerne præcist igen. Et job for en tekniker. Halvandet minut efter er teknikeren på vej, sat ind i sagerne via telefon. Turen går tjept ned af trappen, og Per Munk Hansen sidder ved overvågningspulten igen. Bakkesystemet er ikke perfekt. Alligevel forsværer han det.

- Nogle dage er jeg kun ved pulten et kvarter, og så går resten af tiden med at få bakkerne til at køre. Ind i mellem laver jeg ikke andet end at løbe fra opgave til opgave. Jo bedre anlægget kører, jo mindre skal jeg lave, forklarer Per Munk Hansen.

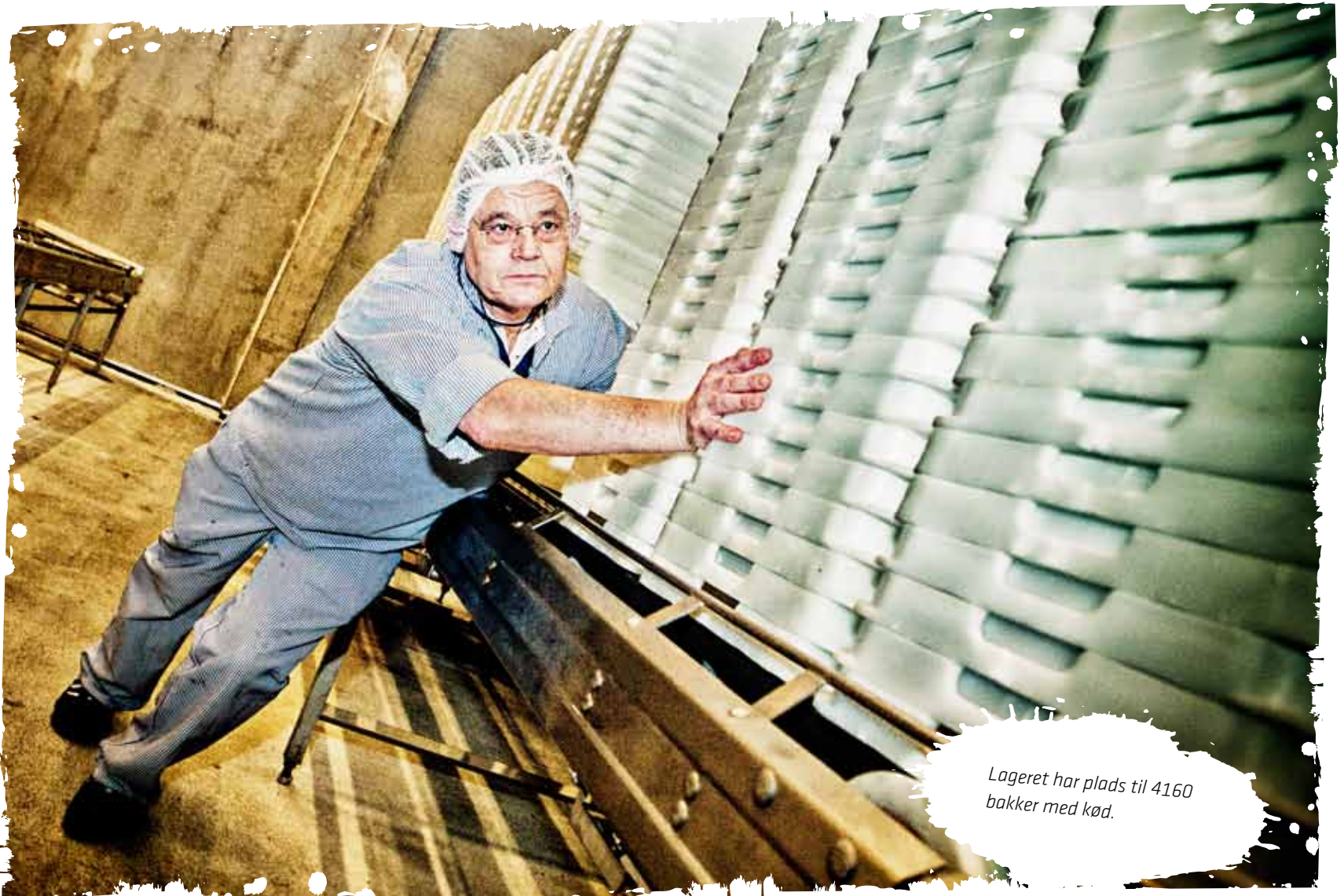
- Vi lever i 2012, og det her er fremtiden. Maskiner er ligesom mennesker ikke perfekte, og der er stadig plads til forbedringer. Men bakkerne sikrer sporbarhed og bidrager til en fødevarer sikkerhed i verdensklasse, siger han og rejser sig.

54 TRIN

På vej op på bakkelageret tager Per Munk Hansen to trappetrin ad

- Så kan jeg godt gå op på loftet igen. Ellers går bakkerne i stå - og dét dur ikke. ■

Per Munk Hansen går meget på jobbet. Da han en dag tog en skridttæller på, viste den 12 km allerede til middag. Så smed han den væk. Han slider fire par sko op om året.



Lageret har plads til 4160 bakker med kød.

VÆR MED TIL AT LAVE KROGEN

NYE MEDLEMMER SØGES TIL REDAKTIONSUDVALGET.



Historien om medarbejderen, der har haft orlov i fem år for at passe sit syge barn, er eksempel på en idé, der kommer fra et medlem af redaktionsudvalget. Har du lyst til at tage del i redaktionsudvalget, har du chancen nu. Arkivfoto: Claus Petersen.

- Har du en mening om det blad, du sidder med i hånden?
- Har du ideer til, hvad læserne skal kunne læse i Krogen?
- Tør du spørge kollegerne omkring dig, hvad de synes?

Så kan det være dig, der får plads i Krogens redaktionsudvalg. Vi søger et antal nye medlemmer af redaktionsudvalget, som er redaktørens sparringspartner.

Vi lægger vægt på mangfoldighed og ser gerne, at nye redaktionsmedlemmer kan komme med input fra dele af Danish Crowns virksomhed, som ikke i dag er repræsenteret i udvalget. Det kan være, du er en af de blå mænd, at du arbejder i pakkeriet, stalden eller kølerummet. Eller at du har en specialfunktion.

Eller at du simpelt hen har så meget på hjertet, at det bare SKAL være dig, der skal indtage pladsen i redaktionsudvalget.

DET FORVENTER VI:

- at du har fingeren på pulsen, er aktiv og engageret i dit arbejde – og vil bruge de samme evner i udvalget
- at du er nysgerrig og interesseret
- at du er konstruktiv og seriøs
- at du vil bruge en arbejdsdag på at deltage i et møde i Randers 4-5 gange om året.

DET TILBYDER VI:

- livlige møder med udveksling af ris og ros, forslag til artikler og ideer til forbedringer
- god stemning med plads til et grin eller to
- morgenmad og frokost
- kørselspenge



Skriv en mail eller ring til redaktør Lisbeth Carøe og fortæl, hvorfor det lige skal være dig, der skal være nyt medlem af redaktionsudvalget. Fortæl også hvor du er ansat, og hvad du laver.

Du får fat i Lisbeth Carøe på lica@danishcrown.dk eller på telefon 8919 1407

krogen



AFRICAN SUNRISE

EKSPORTCHEF REJSER I AFRIKA FOR AT SKAFFE NYE KUNDER. BLANDT DE SÆRPRÆGEDE OPLEVELSER ER HYPPIGE POLITI-TJEK OG KOLDE BADE.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Klokken er 06.00 i lufthavnen i Angolas hovedstad Luanda. Et fly fra Amsterdam er netop landet, og i ankomsthallen står en dansker og kigger efter sin kontaktperson i virvaret.

Efter næsten to timers venten beder en fremmed mand danskeren om at følge med. Først forsøger de at skaffe et værelse på to forskellige hoteller, men forgæves, og i stedet går turen til et kontor i midten af hovedstaden, så dagens forretninger kan begynde.

Danskerens navn er Kim Tofteskov Skovmøller. Han er eksportchef i Tulip og hjemmefant i en række afrikanske lande, hvor man skal kende de lokale spilleregler for at kunne begå sig.

JAKKESÆT FOR FARLIGT

- Det er enormt vigtigt hurtigt at få skiftet til t-shirt og cowboybukser. Hvis jeg går rundt i Luanda i jakkesæt og taler i mobiltelefon, ser de fleste et omvarende dollartegn, forklarer Kim Tofteskov Skovmøller.

Han har tidligere boet i Nigeria og rejser nu jævnligt i en række afrikanske lande, hvor han forsøger at få gang i Tulips afsætning. Et job han ser store muligheder i.

- Det er rigtig spændende. Et land som Angola har en vækst på 6 procent, og specielt detailhandlen er i udvikling. I dag sælges cirka 15 procent af dagligvarerne i supermarkeder. Om fem år forventes det, at det tal er 50 procent, forklarer han.

ÉT KONTINENT - MANGE LANDE

Afrika er et kontinent, der byder på mange muligheder. En meget stor del af verdens råvare-ressourcer findes i den afrikanske jord. Derfor er det naturligt, at Afrika over de næste årtier vil blive langt mere købekraftigt.

Samtidig er det vigtigt at holde sig for øje, at Afrika ikke er et land, men et kontinent.

- Alle afrikanske lande er jo ikke ens. Der er stor forskel imellem dem, ligesom der er stor forskel på Danmark og Grækenland og på Finland og Portugal.

- Der er meget udviklede økonomier med gode muligheder for forretninger nogle steder, mens andre



Detailhandlen i Afrika er under stor forandring. Blandt andet sælges flere og flere varer i supermarkeder som her i Angola. Foto: Privat.

200 CONTAINERE TIL AFRIKA

AF SIMONE LORENTZEN

Ligesom Tulip er handelsselskabet ESS-FOOD for alvor ved at komme ind på de afrikanske markeder.

Hver måned sender ESS-FOOD omkring 200 containere med blandt andet europæisk svinekød og syd-

amerikansk kylling mod Afrika. Det er især i lande i Vest- og Sydafrika, at Danish Crowns datterselskab har fat i markedet.

STØRRE STABILITET

Kenn Agergaard er vice president i ESS-FOOD og har blandt andet ansvar for selskabets handel med Afrika.

Ifølge ham udvikler handlen med Afrika sig i takt med, at landene opnår en større politisk stabilitet, stor vækst og derved voksende købekraft.

- AFRIKA ER PÅ VEJ OP.

Kenn Agergaard, vice president.

Han fortæller, at Afrikas økonomiske udvikling er tydelig i de varer, ESS-FOOD sælger på kontinentet.

- Tidligere solgte vi kun meget langtidsholdbare produkter som eksempelvis saltede grisetæer til Afrika. Nu har mange lande oplevet en økonomisk vækst, og middelklassen køber køleskabe og fryserer, siger Kenn Agergaard og fortæller, at mange store importører i Afrika bygger kæmpe frysehuse.

Derfor er 99 procent af ESS-FOOD's handel i Afrika nu med frosne varer.

MED FRA STARTEN

ESS-FOOD har handlet med afrikanske kunder i 30 år. I København ar-

afrikanske lande desværre stadig lider under sult eller borgerkrig. Derfor skal man også holde øjnene åbne for mulighederne i Afrika, selv om forholdene selvfølgelig er anderledes end i Danmark, siger Kim Tofteskov Skovmøller.

KOLDT VAND I BRUSEREN

Han tager det afslappet, at tre dage i Angola og tre dage i Gabon byder på mange oplevelser, som de færreste danskere har prøvet.

- AFRIKANSKE LANDE ER IKKE ENS. DER ER JO OGSÅ STOR FORSKEL PÅ DANMARK OG GRÆKENLAND.

Kim Tofteskov Skovmøller, eksportchef.

- I løbet af en typisk dag i Angola bliver man måske stoppet af politiet fem gange. De forventer, at der ligger et par dollar i mit pas, når jeg viser det. Ellers kan man sagtens vente to timer, hvor de undersøger bilen, indtil de har fundet noget, de kan give en bøde for, og det lykkes dem som oftest, fortæller eksportchefen.

For sådan er det at rejse i Afrika. I denne omgang seks dage med koldt vand i bruseren og masser af møder med politiet. Men ingen oplevelser, der kan skræmme en rejsende, der er vant til at færdes i Afrika.

- Da jeg var yngre og boede i Nigeria, oplevede jeg et par gange, at nogen holdt et maskingevær helt op i hovedet på mig, og der var jeg bange. Sådan nogle oplevelser har jeg ikke længere, og jeg er altid i



*Eksportchef Kim Tofteskov Skovmøller bruger Anuga-messen i Tyskland til at etablere kontakt til det voksende afrikanske marked.
Foto: Per Gudmann.*

selskab med lokale, når jeg rejser i et nyt land, siger Kim Tofteskov Skovmøller.

STORE MULIGHEDER

Og det gør han tit. Det er nemlig en del af strategien og måden at finde kunder på i Afrika. I denne omgang blev kontakten etableret på Anuga-messen i Köln, og efter sin rejse til Angola og Gabon er eksportchefens optimisme blevet styrket yderligere.

- Det var meget positivt. Jeg fik set distributørernes lagre og en masse butikker, og jeg er overbevist om, at vi har fundet de rigtige samarbejdspartnere. I Angola, som har 15 millioner indbyggere, tror jeg, vi kan sælge både svine- og kyllingeprodukter på konserves

samt eventuel tørvarer som salami, pepperoni og mortadella, mens der i Gabon nok kun bliver tale om kyllingeprodukter, siger han.

- JEG ER ALTID I SELSKAB MED LOKALE, NÅR JEG REJSER I ET NYT LAND.

Kim Tofteskov Skovmøller, eksportchef.

Derfor er det også en tilfreds sælger, der ankommer til lufthavnen, hvor en fremmed mand i lufthavnen snupper hans pas og siger "Airport Police". Eksportsælgeren tager straks sine ting tilbage med

ordene "Danish Police" og skynder sig videre mod gaten.

FRÆKHED LØNNER SIG

Sådan er det nemlig at rejse i Afrika. Det er nødvendigt at være lidt fræk, men så får man også resultater og nye kontakter.

Den første ordre fra Angola er allerede rullet ind, og Kim Tofteskov Skovmøller forventer, at kunden fra Gabon snart følger efter. Samtidig resulterede besøget i Gabon i møder med interesserede distributører fra både Congo og Cameroun, som derfor nemt kan blive næste afrikanske destination.

Og hvem ved? Måske er der varmt vand på hotellet. ■

bejder 10 medarbejdere med salg og shipping til Afrika. Kenn Agergaard forudser, at de får travlt i fremtiden.

- Vi har kun set begyndelsen af mulighederne for samhandel med Afrika. Jeg tror, at inden for de næste få år vil million-markeder åbne sig i lande som Nigeria og Zimbabwe, spår han.

Kenn Agergaard sammenligner de afrikanske markeder med det eksport-eventyr, Danish Crown og ESS-FOOD oplever i Kina og Rusland for tiden.

- Afrika er stadig på vej op, og vi har været med fra starten. Derfor har vi et markedskendskab, der gør, at vi står godt i konkurrencen med andre fødevarer-eksportører, der er begyndt at kigge på Afrika, siger Kenn Agergaard.

ESS-FOOD sælger cirka 55.000 ton fødevarer om året til det afrikanske marked. ■

SALG TIL HELE VERDEN

- ESS-FOOD omsætter for en halv milliard kr. om året i Afrika
- ESS-FOOD sælger til 20 forskellige lande i Afrika
- ESS-FOOD sælger ferske og frosne fødevarer over hele verden, men har ikke egen produktion
- ESS-FOOD har ca. 100 ansatte på verdensplan, heraf 65 i København
- ESS-FOOD er et datterselskab, som er 100 % ejet af Danish Crown.



EN GLAD LANDMAND

NY AFREGNING HAR GIVET HENRIK HANSEN GLÆDEN
TILBAGE SOM SVINEPRODUCENT. OG FLERE PENGE.

TEKST OG FOTO

TORSTEN LIND SØNDERGAARD

80 kr. Det har været dækningsbidraget pr. gris hjemme hos svineproducent Henrik Hansen fra Juelsminde igennem de sidste 10 år.

Men for de sidste to fulde hold grise har dækningsbidraget været 185 kr. pr. gris.

En stigning, der kan ses på gårdejer Henrik Hansen.

TID TIL NOGET NYT

Han udstråler en ro og en glæde, der viser sig i hans ansigt, når han fortæller om den omlægning af produktionen, som han og medarbejderen Jens Jørgen Wiin har været igennem det seneste halve år.

Det hele begyndte med en smågriseproducent på egnen, der som så mange andre i disse tider måtte forlade erhvervet. For Henrik Hansen betød det et stop i leveringen af de 2. sorteringsgrise, han de sidste 10 år havde fedet op. Tiden var derfor til forandringer.

Enten skulle han stoppe med at producere slagtesvin og i stedet leve af agerbrug og anlægsgartner-virksomhed. Eller også skulle han producere videre, men med et dækningsbidrag på mindst 100 kr. pr. slagtesvin.

**- DET ER EN
FORNØJELSE AT
PASSE GRISE NU.**

*Henrik Hansen, svine-
producent.*

Da han hørte om Danish Crowns nye afregningssystem, Alt ind-alt ud-forsøget, var timingen perfekt, og han meldte sig

LAV DØDELIGHED

Staldene blev vasket ned, desinficeret, tørret og kalket, og de første 1.000 30 kilos grise fra SPF flyttede ind i de rene omgivelser. Dyrene trivedes, tog 1024 gram på om dagen, og helbredet var i top.

- Med det første hold grise, vi havde igennem, var dødeligheden

på 1,2 procent. Og jeg må ærligt sige, at det har været en fornøjelse at passe de her grise i forhold til tidligere. Før kunne vi bruge næsten al vores tid på at passe 10 procent syge grise. Men nu har vi næsten ingen sygdom, og det sætter en masse ressourcer fri, siger Henrik Hansen.

Så snart han og Jens Jørgen Wiin spotter en gris, som er ved at blive syg, ryger den omgående i sygesti. Det gælder om at få fat i dem, inden de lider et knæk.

- Grise, der viser svaghedstegn, sorteres fra og kommer i en opvarmet sygesti. Så kommer de sig næsten altid.

PENGE I AT RAMME PLET

Når grisene vejer 110 kg på grisevægten, bliver de hentet ved rullen-de tilmelding. Henrik Hansen går efter fyldte læs på 210 grise, så fradraget går i nul, og efter at ramme loftet på de 89,9 kg i slagtevægt.

- Der ligger en del penge i at arbejde med den perfekte levering på alle områder, siger Henrik Hansen.

Han har netop regnet ud, at med de nuværende forhold ligger hans nulpunkt på 8,90 kr. pr. kilo.

**- VI OPLEVER EN
STOR ARBEJDS-
GLÆDE, VI KAN
LIDE AT PASSE
GRISE, OG VI KAN
LIDE AT TJENE
PENGE.**

*Henrik Hansen, svine-
producent.*

- Jeg må blankt indrømme, at jeg er meget tilfreds med, som tingene kører lige for tiden. Det er mange år siden, det har været så godt. Vi oplever en stor arbejdsglæde, vi kan lide at passe grise, og vi kan lide at tjene penge.

PROFESSIONELT

Cyklussen i Alt ind-alt ud passer også godt til Henrik Hansen og Jens Jørgen Wiin. Der er fire uger med smæk på, hvor grisene udvejes og

20 KR. MERE PR. GRIS

Seks besætninger meldte sig i juni sidste år til Danish Crowns nye koncept Alt ind-alt ud. Resultaterne er blevet analyseret, og konklusionen er klar.

- Alt ind-alt ud-konceptet har bevist sit værd. Vi har fået hævet dækningsbidraget for de medvirkende bedrifter, og vi har kun fået positive tilbagemeldinger fra producenterne, siger en tydeligt tilfreds Søren Højby fra DC Ejerservice.

Alle besætninger har opnået en produktivitet fremgang på cirka 20 kr. pr. slagtesvin i gennemsnit. Det gennemsnitlige dækningsbidrag for de seks besætninger er landet på 157 kr. i gennemsnit pr. slagtesvin.

SUNDERE GRISE

Søren Højby har været i tæt kontakt med besætningerne under hele forløbet. Erfaringerne er stort set ens.

- Den mest markante fordel ved Alt ind-alt ud er den forbedrede

sundhed. Samtlige besætninger på nær én har oplevet markant bedre sundhed og lavere dødelighed, forklarer han.

Undtagelsen skyldes, at én af producenterne i forsøgsperioden havde et uheld med en revnet fodersilo, som ødelagde foderet. Det gjorde grisene syge.

HJÆLP TIL EJERNE

Af de seks forsøgsbesætninger har fire valgt at fortsætte med at



Svineproducent Henrik Hansen (til venstre) og medhjælper Jens Jørgen Wiin er glade for at passe grise. Med Danish Crowns nye koncept Alt ind-alt ud tjener de også flere penge.

sendes til slagt, staldene gøres klar igen, og nye grise sættes ind. Herefter følger en rolig periode på otte uger, og så begynder det forfra.

Henrik Hansen kan kun give sine anbefalinger til andre, der kan se en fordel i Alt ind- alt ud.

- Det er bare om at komme i gang. Rådgivningen og partnerskabet med Danish Crown kører perfekt. Der er styr på sagerne, og der er

lynhurtig respons, hvis man skal have hjælp til noget. Hvis jeg skulle sammenfatte mine erfaringer med hele forløbet, så er det professionalisme hele vejen.

Henrik Hansen er i gang med tredje hold grise, som, han håber, kan trække den gode notering hjem til påske. ■

producere efter Alt ind-alt ud-konceptet i samarbejde med Danish Crown. De sidste to besætninger er begyndt at producere UK-grise.

- Vi er meget tilfredse med, at fire af besætningerne fortsætter. Det er den bedste anbefaling, vi kan få, siger Søren Højby.

Han forklarer, at både han som konsulent og DC Ejerservice er kommet tættere på producenterne end normalt på grund af det rådgivende

element i Alt ind-alt ud. Det tegner godt for fremtiden.

- Det er fantastisk for os som firma at kunne hjælpe vores ejere til en bedre hverdag. Det giver en større glæde ved arbejdet både for producenterne og for os ansatte i Danish Crown, siger Søren Højby. ■

FRILAND I REGNSKOVEN

Friland har indledt et samarbejde med Randers Regnskov, der skal give gæsterne mulighed for at se, hvordan dyrene i økologiske besætninger og Frilandsproduktion har det.

Det kan de i Frilandsgården, som åbner til sommer. Frilandsgården er en levende udstilling, hvor de besøgende kan opleve køer og grise under forhold, som svarer til moderne økologisk produktion eller Frilandsproduktion.

Frilands direktør, Karsten Deibjerg Kristensen, glæder sig over samarbejdet med Randers Regnskov.

- Vi lægger stor vægt på at vise omverdenen, hvordan husdyrene har det i landbruget, men vi har manglet et permanent sted, hvor forbrugere kunne se de levende dyr og deres forhold. I Randers Regnskov har vi fundet en perfekt samarbejdspartner med stor erfaring i at formidle overfor et stort publikum, siger Karsten Deibjerg Kristensen.

Det er første gang, Randers Regnskov indgår en aftale med en kommerciel virksomhed om opbygning af en attraktion, men regnskovens direktør Henrik Herold ser frem til den nye form for samarbejde:

- Det er nyt for os. Derfor glæder det mig, at aftalen indgås med en virksomhed som Friland. Vi er begge stærkt engageret i at passe på naturen og sikre dyrenes liv. Derfor er vores samarbejde med Friland mere end blot en sponsoraftale. Vi ser det som starten på et løbende samarbejde om at rette fokus på dyrenes og naturens vilkår, siger Henrik Herold. ■



Friland og Randers Regnskov er gået sammen om at etablere Frilandsgården, en levende udstilling med køer og grise. Her ses fra venstre Karsten Deibjerg Kristensen fra Friland, Henrik Herold fra Regnskovens og Randers' borgmester Henning Jensen Nyhuus. Foto: Brian Rasmussen.

BORNHOLMERGRIS SÆLGER GODT

En kampagne har sat yderligere skub i salget af den populære Bornholmergris.

Danish Crown har sammen med Kvickly gennemført en tre uger lang kampagne med blandt andet aktiviteter i butikkerne og en konkurrence på SMS og via hjemmesiden.

- Bornholmergrisen er i forvejen et velkendt mærke, der har oplevet en god vækst i salget gennem flere år, fortæller salgsschef Torben Pedersen.

- Vores nye kampagne er imidlertid forløbet over al forventning og har været med til at løfte salget yderligere. I løbet af de tre uger har vi solgt 50 procent mere end normalt, siger han. ■





Danish Crowns tyske afdeling i Essen har netop lanceret to nye marinerede produkter til det tyske marked.
Foto: DC.



ESSEN KLAR MED NYE PRODUKTER

En ny produktion af marinerede produkter til Aldi er for nylig blevet søsat på Danish Crown i Essen.

I første omgang var det marinerede nakker, der skulle produceres. På premieredagen var alle involverede medarbejdere klar fra morgentunden for at sikre, at alt forløb efter planen.

- Alt gik heldigvis godt. Alle systemer er afprøvet, og desuden har der været en QS-audit, som var 100 procent i orden, fortæller kontrollerer Mogens Birch.

35-40 medarbejdere arbejder på et skift på det nye anlæg, som skal producere 70 tons marinerede produkter om ugen over de næste 26 uger.

Det er en af de helt store spillere på det tyske detailmarked, Aldi, der aftager produkterne fra anlægget.

Afdelingen i Essen er derefter gået i gang med produktionen af endnu et marineret produkt, Grillfackel. Også det skal leveres til Aldi og sælges på det tyske marked. ■

jfb

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

DC'S GULDRUM I GODT SELISKAB

AF JAN FØNSS BACH

To rapporter fremhæver Danish Crowns Guldrum som et godt dansk eksempel på en kreativ forretningsmodel.

Hvad har Lego, Georg Jensen, B&O, Restaurant Noma og Danish Crown tilfælles?

De bliver alle fremhævet som gode eksempler på kreative virksomheder i Danmark, hvor oplevelsesøkonomien får større og større betydning for samfundsøkonomien.

Berlingske Business Magasin er fornylig udkommet med en specialrapport, der handler om den stigende betydning, som kreative erhverv har for dansk økonomi. Rapporten fortæller, at 11 procent af værditilvæksten i Danmark – svarende til 108 mia. kr. – kommer fra kreative erhverv.

Også i den traditionelle industri går man nye veje for at udvikle nye forretningsmodeller. Her fremhæves Danish Crowns Guldrum som et af eksemplerne på en virksomhed, der tænker anderledes for at forny produktudvikling og markedsføring.

FRIRUM FOR KOKKE

- Store veletablerede danske virksomheder lader sig i stigende grad bestøve af kreative hoveder. Danish Crown arbejder sammen med landets gourmetkokke for at betrede nye stier, skriver Berlingske Business Magasin.

- Med Guldrummet har Danish Crown skabt et frirum for de bedste kokke i Danmark, som får mulighed for at arbejde med alle tænkelige produkter, og de får en meget fleksibel service – kokkene kan bestille



Rone Stokholm Kruse er daglig leder af Guldrummet i Kolding, hvor Danish Crown servicerer danske gourmetkokke med alt, hvad de kan ønske sig. Arkivfoto: Claus Petersen.

lige nøjagtig den mængde, som de har behov for, og i visse tilfælde ringer de også og bestiller kød om natten, skriver Berlingske Business Magasin.

EKSEMPLARISK

Også Center for Kultur- og Oplevelsesøkonomi (CKO) fremhæver Guldrummet.

CKO har produceret specialrapporten "Vækst, Kreativitet og Innovation i Norden" for Nordisk Ministerråds initiativ KreaNord. Her beskriver man 18 business-cases fra de nordiske lande, der viser, hvordan kreative nordiske virksomheder går nye veje. Guldrummet er et af de tre danske eksempler. ■

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

B: Svær

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



BASSER TIL DE MORGENFRISKE

FUCKING FLINK-HØJSKOLE KRÆSEDE FOR TARMRENSERE.

AF LISBETH CARØE

I nattens mulm og mørke troppede en flok højskolefolk op foran Danish Crown i Horsens en tidlig morgen i sidste uge. De havde sat sig for at være "fucking flinke" og servere hjemmebakne snegle og kaffe til DAT-Schaubs medarbejdere.

De glade givere fra Egmont Højskolen i Hou ved Odder er i gang med et 14 dage langt projekt kaldet Fucking Flink, hvor de gør noget for grupper i samfundet, som normalt er lidt oversete. Ud over tarmrensere har de udset sig kassedamer og rengøringsassistenter.

Morgenkaffen og basserne blev godt modtaget. De første mødte

ind lidt over kl. 5, og inden højskolefolkene drog af ved 6.30-tiden, havde mellem 60 og 80 DAT-Schaub-folk og andre, der følte sig solidarisk i dagens anledning, nydt den overraskende morgenmad på pladsen foran slagteriet.

- Folk syntes, det var dejligt. Det blev modtaget med et smil, fortæller mestersvend Martin Hedegaard fra tarmafdelingen.

INSPIRERET AF BOG

Han mener godt nok ikke, at tarmrensere føler sig specielt overset som gruppe, selv om de kun er

omkring 600 i hele landet. Slet ikke overset i negativ forstand.

- Her i Horsens er vi 140 mand i DAT-Schaub, og så ser vi nok os selv mere som slagteriarbejdere, forklarer han.

Egmont Højskolen stillede med 15 morgenfriske elever og lærere, heraf fem fysisk handicappede eller mennesker med særlige forudsætninger, som skolen selv kalder det.

Fucking Flink-projektet er inspireret af en bog med samme titel. ■



Egmont Højskolen diskede op med kaffe og morgenmad til tarmrensere, der mødte tidligt. Foto: DC.



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown slagtede 16,4 millioner svin og søer i 2011 i Danmark
- Dertil kommer 5,7 millioner slagtninger i udlandet
- Til sammen er det altså 22 millioner svineslagtninger om året
- DC Beef slagtede 300.000 kreaturer i 2011 i Danmark
- Det er rekord, og 23.000 flere end det foregående år
- DC Beef slagter nu 62,7 procent af alle kreaturer i Danmark
- De danske slagtninger udgør nu halvdelen af alle DC Beefs kreaturslagtninger
- Alt i alt slagtede DC Beef nemlig 600.000 kreaturer i 2011.

PAUSEkrøgen

Her er løsninger på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





MEDALJONER MED BASILIKUM-OLIE

En hyggemiddag for to, der ikke tager en krig at lave, men alligevel med lidt lækkert i form af en hjemmelavet basilikum-olie. Det er opskriften denne gang i SpiseKrogen.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 medaljoner af svinefilet, 2½ cm tykke, á ca. 100 g salt og peber
10-25 g smør eller olie

SALAT

¼ blomkål
2 tomater
½ agurk
50 g feta i tern

BASILIKUM-OLIE

1 dl basilikumblade eller
2 spsk finthakket persille
½ tsk groft salt, fx Maldon Sea Salt
1½ tsk hvidvinseddike, evt.
hvid balsamico
1 spsk olivenolie

SÅDAN GØR DU

Del blomkålen i små buketter. Skær tomaterne i halve både. Skær agurken i tern. Bland blomkål, tomater, agurk og feta i en skål.

Kom halvdelen af basilikum-olien i salaten lige før servering. Smag til med salt og peber.

Kom basilikumbladene i en morter sammen med saltet og knus det. Eller hak basilikummen fint med en kniv på et skærebræt, drys saltet over og mos det med bagsiden af en ske. Kom det derefter i en lille skål. Kom vineddike og peber i. Rør olien i. Kom halvdelen af basilikum-olien i salaten og den anden halvdel over kødet.

Dup medaljonerne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Varm smørret på en pande ved god varme, til det er gyldent. Brun kødet 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme, og steg medaljonerne færdige ca. 2 minutter på hver side. Tag kødet af panden. Kom basilikum-olie over kødet.

TIP

- I stedet for medaljoner kan bruges skinkeschnitzler af inderlår eller svinekoteletter
- Salaten kan gøres mere fyldig ved at tilsætte for eksempel kogte pastaskruer

- Resten af blomkålen kan opbevares i køleskabet i en beholder eller plastpose i 2-3 dage
- Pynt evt. salaten med smuldret færdigstegt bacon, ristede pinjekerner eller flager af parmesan
- Små kartofler kan bruges som tilbehør i stedet for brød.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Bente Nissen Lundsgaard.

QR-KODE

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



JUBILARER

MARTS-APRIL

BLANS
16. marts 2012
25 års jubilæum
Inge Marie Callesen
Udbening

16. marts 2012
25 års jubilæum
Allan Nissen
Benseperator

ESBJERG SD
1. april 2012
40 års jubilæum
Poul Erik Hermansen
Slagtegang

12. april 2012
35 års jubilæum
Brian Damsgaard
Reserve-tillidsmand

13. april 2012
25 års jubilæum
Bo Brouw Pedersen
Arbejdsstudie

HERNING SD
16. marts 2012
25 års jubilæum
Margit Poula Nielsen
Opskæring

21. april 2012
25 års jubilæum
Claus Arne Jørgensen
Teknisk afdeling

HORSENS
23. marts 2012
35 års jubilæum
Ole Haslund
Slagtegang, aften

6. april 2012
25 års jubilæum
Preben Jeppesen
Slagtegang

RINGSTED
30. marts 2012
25 års jubilæum
Frank Elmeskov Schwartz
Skærestue 3

13. april 2012
25 års jubilæum
Michael Johansen
Slagtegang

SÆBY
21. marts 2012
35 års jubilæum
Kjeld Larsen
Slagtegang

30. marts 2012
25 års jubilæum
Christian Christensen
Opskæring

TØNDER
23. marts 2012
25 års jubilæum
Christian Rasmussen
Mestersvend, slagtegang





EN ANSVARLIG AFTALE

I disse uger skal langt de fleste medarbejdere i den danske del af Danish Crown stemme om de næste to års overenskomst.

Dage med intens forhandling er mundet ud i en aftale, som fra alle sider af forhandlingsbordet er blevet beskrevet som ansvarlig.

Ansvarlig er en rigtig god beskrivelse.

Aftalen er ansvarlig, fordi den er et udtryk for, at alle parter er gået til forhandlingsbordet med en forståelse for, hvad der skal til, hvis vi skal have produktions-arbejdspladser i Danmark. Og hvis vi skal bevare dem, der er.

Aftalen er også et udtryk for, at alle parter i dag godt ved, at de høje produktions-omkostninger er den største trussel mod de danske arbejdspladser i en virksomhed som Danish Crown.

Igennem de seneste 10 år er produktions-arbejdspladser flyttet ud af Danmark i meget stort antal, fordi vi på alle områder konkurrerer med, hvad det koster at lave mad, service-ydelser, skibe og tøj i andre lande.

Den tid, hvor mad til danskerne blev produceret i Danmark og tøj til

italienerne blev produceret i Italien, er forlængst forbi. I dag handler vi på tværs af grænserne. I Danmark går vi i italienske sko, bruger finske mobiltelefoner og spiser koteletter fra Polen. Og heldigvis spiser de dansk kød i mere end 100 lande verden over. Ellers ville regnestykket ikke hænge sammen.

Hvis ikke vi i Danmark kan producere noget, som forbrugere i andre lande er interesserede i, kan vi heller ikke importere varer.

Alene af den grund er Danish Crown en vigtig del af dansk økonomi.

Men sådan er det kun, så længe vi kan producere varerne til en pris, andre vil betale for dem.

Derfor er to tredje-dele af Danish Crowns medarbejdere i dag uden for Danmarks grænser. Det er 90 procent af omsætningen også.

Og derfor har vi hver eneste dag blikket rettet mod, hvad det koster at producere et kilo kød på de danske arbejdspladser – i forhold til, hvad det koster på de udenlandske.

Enigheden om den aftale, der blev indgået rundt om forhandlingsbordet er også en enighed om, at danske arbejdspladser er vigtige.

Da vi gik ud af regnskabsåret i 2011, var der faktisk det samme antal medarbejdere i Danish Crowns danske del som året før. Men produktionen var steget med fem procent.

Produktions-omkostninger handler ikke kun om direkte løn.

Og selv med en ansvarlig overenskomst skal vi i tiden fremover have fokus på DC Compass, som hele tiden målrettet arbejder på at justere omkostningerne, så vi kan producere varerne til en pris, nogen vil betale for dem.

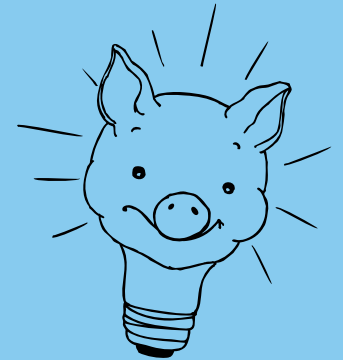
Der er ikke noget nemt fix. Ingen lette løsninger. Og ingen aftaler, der kan give garantier. Men uden ansvarlige aftaler taber vi terræn, som er umuligt at vinde igen.

Nu er rammen lavet, og der skal stemmes om den. Og derefter skal vi i fællesskab i gang med at udfylde rammen og holde de aftaler, der er indgået.

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

1. marts 2012

OPLAG 4.200 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen slagteriarbejder, Herning
Johnny Winther slagteriarbejder, aftenhold, Sæby
Per Lund Nielsen tillidsmand, NNF, DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen produktionschef, DC Beef Herning
Per Laursen fabriksdirektør, Horsens
Lotte Lind Holm HR-konsulent, Randers



Simone Lorentzen journalist-praktikant, Randers
Lisbeth Carøe redaktør, Randers