

# JULEMANDENS FILIAL

S8-9

GÅR DET GALT  
HER, KAN ALT  
GÅ I STÅ

S12-13



## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 4-5

#### FARVEL OG TAK, HANS

Efter 28 år som tillidsmand takker Hans Søgaard af. Blandt hans bedrifter er oprettelsen af DC's socialplan. Læs hvad efterfølgeren, direktøren og kollegerne siger om den sociale tillidsmand.



### SIDE 12-13

#### GÅRDTRÆKKEREN

Hvad laver en gårdtrækker mon, spurgte vi hinanden på Krogen. Så tog vi på job med Flemming Latter.



### SIDE 14

#### NYE NAVNE I DC

DC Beef kender vi, men DC Pork og DC Foods er nye navne, vi skal vænne os til. DC har ændret i strukturen for at lette videndeling og styrke selskabet.

### BAGSIDE

Leder: Steg til tiden

### FORSIDE + SIDE 8-9

Sikken voldsom trængsel og alarm! I hele DC er der travlt op til jul. I Julemads-værkstedet tjekker Kenney Nielsen ønskelisterne, inden julemaden bliver sendt ud til de artige.

Forsidefoto: Morten Fauerby.

# NU LAVER HASSE VINDMØLLER

**I SOMMER FORTALTE KROGEN OM HASSE STRØM OG OLE FRØLUND  
FRA KREATUR-SLAGTERIET I HOLSTEBRO.**

**DE HAVDE TAGET TYREN VED HORNENE OG VIDERE-UDDANNET SIG  
FOR AT VÆRE PÅ FORKANT, NÅR SLAGTERIET SKAL LUKKE.**

**NU HAR DE BEGGE FÅET ARBEJDE UDEN FOR DC.**

AF SIMONE LORENTZEN

Der er langt fra oksekød til offshore, men ikke desto mindre uddannede Hasse Strøm og Ole Frølund sig i foråret til at søge arbejde på bore-platforme. Med ud-sigt til, at kreatur-slagteriet lukker i 2014, syntes de nemlig, at det var på tide at se mod nye muligheder.

For Hasse Strøm er det i mellem-tiden gået totalt anderledes. Nu er han blevet ansat i Total Wind A/S, som installerer og servicerer vindmøller i lande over hele verden.

Han begyndte i vindmølle-industrien i oktober og er for tiden udstationeret på et projekt i Nordsverige, hvor

han arbejder med service-eftersyn af vindmøller på land.

#### MINDRE STRESS

Hasse Strøm fortæller, at det, han laver nu, ligger langt fra slagte-gangens akkord-arbejde.

- Der er et helt andet arbejds-tempo heroppe. Selvom vi arbejder mange timer om ugen, er der overhovedet ikke den samme stress-faktor, som når man arbejder på akkord. Det er en dyr branche, vi arbejder i, og det er vigtigt hele tiden at bruge hovedet. Det handler om kvalitet og koncentration frem for alt, siger Hasse Strøm.

Selvom han er langt væk hjemmefra, og arbejdsugen har seks lange dage, er han tilfreds med at have lagt sit karriere-spor om.

- Det var det rigtige tidspunkt for mig at skifte, og det er en spændende industri, jeg er kommet ind i. Lige nu bruger jeg ikke så meget de kompetencer, jeg fik på AMU-kurset, men på sigt skal jeg nok deltage på offshore-projekter for mit nye firma.

- Det at begynde på en uddannelse var helt klart et skub i den rigtige retning for mig, konkluderer Hasse Strøm. ■

## GENIAL OPFINDELSE GIVER SPRØDE SVÆR

FRUSTRATIONER HAR ØDELAGT JULE-STEMNINGEN I MANGE DANSKE HJEM, NÅR SVÆRENE PÅ FLÆSKESTEGEN IKKE VILLE TAGE FARVE OG BLIVE KNASENDE SPRØDE. **DET PROBLEM BLIVER LØST NU.**

AF JENS HANSEN



Ole Frølund (tv) og Hasse Strøm fik støtte af DC's Kompetencefond til at efteruddanne sig på AMU Vest. Ole Frølund har fået arbejde på en boreplatform, mens Hasse Strøm er gået en helt anden vej end planlagt. Foto: Claus Petersen.

## SELVVALGT EFTER- UDDANNELSE

Hasse Strøm deltog i et syv ugers offshore-kursus på AMU Vest i Esbjerg. Det rustede ham til at søge arbejde på blandt andet bore-platforme. Kurset var støttet af DC's Kompetencefond.

Kort om Kompetencefonden:

- Timelønnede produktionsmedarbejdere i DC kan søge støtte til at deltage i kurser
- Du kan modtage støtte til blandt andet Arbejdsmarkedsuddannelser (AMU), kurser på grundskole- og gymnasie-niveau eller videregående niveau
- Du kan søge om midler gennem dit lokale uddannelsesudvalg
- Du kan se mere på Kronenet under "Mig og DC" → "Medarbejderudvikling" → "Kompetencefonden".

Netop nu er DC's slagterier i fuld gang med produktionen af julens flæskestege. Samtidig har DC Herning netop startet en test af en fuld-automatisk maskine, som sikrer perfekte ridser i svinekammene.

Kamridseren er udviklet af DMRI, Teknologisk Institut.

### PERFEKT HVER GANG

Maskinen blev i november sat i drift hos Danish Crown i Herning. Her slagter man over 30.000 svin om ugen. En produktion, der blandt andet kan blive til 100.000 flæskestege.

- Vores egne kokke har testet kvaliteten af ridserne, inden vi for alvor tog den i brug, og deres tilbagemeldinger var udelukkende positive. At maskinen så samtidig letter arbejdet og forbedrer arbejdsmiljøet er helt fantastisk, siger fabrikschef Kaj Meldgård fra DC Herning.

Definitionen på perfekte ridser i en svinekam er, at de skal være så dybe som muligt, uden at der er ridset igennem til kødet. Rent teknisk virker den nye kamridser sådan, at svine-kammene kommer til maskinen liggende med sværen nedad.

### TILBAGE TIL DANMARK

I maskinen ridser en roterende kniv sværen på tværs, hvorefter kammene forlader maskinen og bliver kontrolleret. Den hurtigskærende kniv er af ekstrem høj kvalitet og skiftes en gang dagligt. Maskinen er lydsvag og bruger kun ganske lidt strøm.

Så snart In-Line kamridseren bliver udbredt på de danske slagterier – formentlig sidst i 2013 – forventes det, at det meste af ridsearbejdet kommer tilbage til Danmark. I dag udføres en stor del af det manuelle arbejde med flæskestegene i Tyskland. ■



For mange danskere er flæskestegen uundværlig juleaften. Nu sikrer en ny maskine fra DMRI, at sværen altid bliver ridset perfekt og derfor bliver sprød og lækkert gylden. Foto: DC.





# DEN SOCIALE TAKKER AF

**KOLLEGERNES VE OG VEL ER KOMMET FØRST I 28 ÅR FOR TILLIDSMANDEN HANS SØGAARD. NU GÅR HAN PÅ PENSION.**

AF LISBETH CARØE  
FOTO PER GUDMANN

- Hans er et meget socialt menneske.

Sådan lyder beskrivelsen gang på gang, når samarbejdspartnere sætter ord på Hans Søgaard, tillidsmand på Danish Crown i Fåborg og valgt til en række tillidsposter i Danish Crown-koncernen i mange år.

Om en måned stopper han og går på pension. Datoen er nøje valgt. Det bliver den 18. januar, for så er det præcis 43 år siden, han trak i den stribede busseronne for første gang.

#### 28 ÅR SOM TILLIDSMAND

Hans Søgaard blev tillidsmand i Fåborg i 1984 og har været det lige siden. I løbet af de 28 år er fabrikkens kamp for overlevelse i 1992 den største milepæl.

Dengang var Fåborg også et slagteri og var i spil til at blive lukket. Tillidsmanden kastede sig sammen med kollegerne ind i kampen for at bevare afdelingen, blandt andet blev byens borgmester og lokale andelshavere rendt på dørene, og det lykkedes at bevare udbenings-delen og arbejdspladsen for 60 mand.

- Nu er vi omkring 400 medarbejdere, og det går fremad, fordi gode kolleger

har formået at få fabrikken til at give overskud år efter år. Ellers var den jo blevet lukket, siger en stolt tillidsmand og minder om, at 19 afdelinger er blevet nedlagt rundt om i landet.

- Jeg er glad for at forlade en virksomhed i fremdrift, tilføjer han.

#### MANGE TILLIDS-HVERV

Nu tilbage til det sociale. For Hans Søgaard ligger det ganske enkelt ind-

*Hans Søgaard har været tillidsmand på DC Fåborg og haft tillidsposter i mange år i Danish Crown. Til januar går han på pension.*

# TILLIDSMAND

groet at tage vare på sine medmenesker. Han kan slet ikke lade være. Hvad enten det gælder dagligdagens genvordigheder, hvor kolleger bøvler med et eller andet, eller når beslutninger i Danish Crown berører medarbejderne.

## - JEG ER GLAD FOR AT FORLADE EN VIRKSOMHED I FREMDRIFT.

*Hans Søgaard, snart pensionist.*

Ud over at være lokal tillidsmand har han derfor engageret sig i tillidshverv i koncernen. Han var en af initiativtagerne til Tillidsmandskollegiet i år 2000 og var formand indtil for nylig. Med det fulgte pladserne som næstformand i KSU – Koncern

Samarbejdsudvalget – og SFU – Svinekøds-divisionens Fællesudvalg. Igennem mange år har han desuden været medlem af DC's øverste folkevalgte myndighed Repræsentantskabet, ligesom han har været medarbejder-valgt medlem af DC's bestyrelse 2004-2010.

Siden 1988 har Hans Søgaard siddet i NNF's lønudvalg, der forhandler overenskomst på slagteri-området.

Endelig har han været formand for Danish Crowns Feriefond, der råder over en halv snes ferieboliger for medarbejderne.

### ADVOKAT FOR SOCIALPLAN

Det tilskrives Hans Søgaards for-tjeneste, at Danish Crown har indført en socialplan, når en virksomhed står over for en lukning. Socialplanen giver medarbejderne en håndsrækning i form af tilbud om uddannelse og hjælp til at skaffe et nyt job.

- Jeg syntes, der manglede noget i DC. En lukning er et chok, og de fleste kolleger er jo ufaglærte, så socialplanen er en chance for at komme videre, begrundet han tiltaget.

Socialplanen ses som en milepæl i hans virke som formand for tillidsfolkene.

På de indre linjer fremhæver han selv sammenholdet mellem tillidsrepræsentanterne.

- Jeg synes, vi er gode til at stå sammen, og det håber jeg, at de vil blive ved med, siger han om dem, der nu skal løfte arven.

Som snart forhenværende erklærer han sig glad for det danske faglige system, men erkender, at rollen som tillidsmand har ændret sig. Tiden, da en bagatel – eller godt vejr en fredag – kunne få folk til at lægge knivene og gå hjem, er forbi.

- Konflikterne er afskaffet. Vi indså, at de mange strejker kunne undergrave os selv og vores arbejde. Nu ser vi ikke DC som modparten, men som samarbejdspartner, så konflikterne er forbi – hvis Kjeld Johannesen, Søren Eriksen og Kurt T. Pedersen vil det, lyder et sidste hip fra Hans Søgaard.

### TID TIL FAMILIEN

For et par måneder siden røbede dåbsattesten, at pensionsalderen er nået. Hans Søgaard har forberedt sig på sit otium og gjort sig tanker om, hvad han vil bruge tiden til.

Han håber at få mulighed for at dyrke sin interesse for at gå på jagt og tage ud at rejse, ligesom både haven og familien skal passes. Med børn og børnebørn i umiddelbar nærhed er chancen god for, at hans sociale genfortsat holdes aktivt. ■

## SAMARBEJDSPARTNERE OM HANS SØGAARD

### AFLØSEREN:

- Hans har gjort det rigtig godt. Det siger sig selv, ellers havde han ikke været tillidsmand i 28 år, siger Jimmy Andersen, der er Hans Søgaards afløser som tillidsmand i Fåborg.

- Han har gjort det godt for Fåborg, han har fået det til at glide og fået ansat flere folk sammen med fabrikschefen. Sammen med ham har Hans del i, at Fåborg stadig er her som den eneste DC-fabrik på Fyn. Det er utroligt, at vi har overlevet længere end Odense, det havde ingen regnet med.

### KOLLEGAEN:

- Hans minder mig på en måde om Den kække gris Babe. Han forstår at holde sig gode venner med ejerne, og han holder sammen på flokken af får, os tillidsfolk. Han samler os i stedet for at sprede os, siger tillidsmand på DC Horsens og efterfølger på posten som formand for Tillidsmandskollegiet Lars Mose.

- Hans kan være stolt af de resultater, han har opnået, især socialplanen er hans værk. Og så er han en hyggelig fætter, der kan lide, at vi får lidt godt at spise og en øl, når vi er samlet i gruppen af tillidsfolk.

### DRIFTSLEDEREN:

- Hans er en slags socialrådgiver for kollegerne, han giver sig altid tid til at lytte. Ja, han er lidt af en familiefar. Som det sociale menneske han

er, gik det ham for eksempel meget på, da den årlige sammenkomst for seniorerne var i fare for at blive sparet væk, han var næsten parat til selv at betale, fortæller driftsleder Bjarne Engstrøm.

- Der er heller ingen tvivl om, at det har gavnet fabrikken, at Hans har siddet med i udvalg og bestyrelse i DC. Han har vidst, hvad der skulle ske i DC, og det har han udnyttet til at kæmpe Fåborgs sag.

### FABRIKSCHEFEN:

- Hans er meget omsorgsfuld. Han vil helt klart det bedste for sine kolleger og går meget op i sine omgivelser. Mere end i sig selv, siger fabrikschef Kurt T. Pedersen.

- Hans er manden i midten, der har skullet balancere mellem en hel masse forskellige interesser – kolleger, forbund og DC. Han forsøger altid at finde kompromisser, som alle kan leve med, og det gør, at han har skullet gå på line.

### DIREKTØREN:

- Hans er af den gamle skole, og det er positivt ment. Han har respekt for gamle dyder, og som repræsentant for sine kolleger har han altid forhandlet til det yderste – med forståelse for, hvad han har kunnet nå, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Gennemgående har vi haft et frugtbart samarbejde, som jeg har været glad for. Der har kun været et par udfald i årenes år på begge sider, men det overskygger ikke, at vi har en gensidig respekt for og tillid til hinanden. Det har medvirket til, at Danish Crown er i en god gænge. ■



# 10 UGERS TRÆNING ER OVRE

FIT FOR LIFE ER SLUT. FØR RESULTATERNE LIGGER KLAR, MÆRKER ANN KOLDBY, AT TRÆNINGEN HAR GIVET HENDE MERE ENERGI.

## HJÆLPER TRÆNING?

- Fit for Life er et samarbejde mellem DC og forskere fra det Nationale Forskningscenter for Arbejdsmiljø (NFA)
- Projektet arbejder med spørgsmålet: hjælper små øvelser i hverdagen, hvis du laver ensidigt, gentaget arbejde?
- Målet er at skabe resultater, der kan lave bedre træning til lindring og forebyggelse i fremtiden
- 180 DC'ere har deltaget. Heraf blev 66 udvalgt. 33 skulle træne og 33 fungerede som kontrolgruppe
- Deltagerne i træningsgruppen skulle gentage otte små øvelser tre gange om ugen i 10 uger
- Før og efter projektet gennemgik deltagerne et 75 minutters sundheds-tjek.

AF SIMONE LORENTZEN

FOTO CLAUS PETERSEN

I 10 uger har de løftet, trukket, strakt og bøjet. 33 medarbejdere fra Fåborg og Herning har trænet med det forsknings-baserede projekt Fit for Life, som skal skabe viden om, hvorvidt små, jævnlige øvelser kan afhjælpe smerter efter arbejde.

Ann Koldby fra pakkeriet i Fåborg har været med. Efter 10 uger mærker hun, at træningen har gjort hende stærkere og givet hende mere energi.

- I begyndelsen var jeg virkelig øm efter træningen. Ej, det var frygteligt! Selvom jeg er vant til fysisk arbejde, opdagede jeg nogle muskler, jeg knap nok vidste, at jeg havde. Men efter et par uger kunne jeg mærke, at jeg blev

stærkere og mindre forpustet, siger Ann Koldby.

## STADIG SMERTER

Hun synes, at det har været spændende at deltage i projektet, som er fulgt tæt af forskere fra det Nationale Forskningscenter for Arbejdsmiljø (NFA).

Men om det har hjulpet på de gener, hun døjede med før?

- Jeg ville gerne kunne sige, at jeg ikke længere får smerter i skuldrene, eller at jeg er holdt op med at tage medicin mod migræne. Men sådan er det desværre ikke. Der skal måske længere tid til end 10 minutter i 10 uger. Måske hvis træningen varede 20 minutter, og vi skulle fortsætte længere, gisner Ann Koldby.

**- EFTER ET PAR UGERS TRÆNING BLEV JEG STÆRKERE OG MINDRE FORPUSTET.**

*Ann Koldby, pakkeri-medarbejder.*

Det har været en ekstra god motivation at følges til træning med kollegerne og hyggeligt at ses og tale sammen i nogle andre rammer end pakkeriet og kantinen. Men

## MRSA-BAKTERIE - SÅDAN GØR DU

MEDARBEJDERE PÅ SVINE-SLAGTERIER SKAL SØRGE FOR GOD HYGIEJNE OG SIGE TIL LÆGEN, AT DE ARBEJDER MED SVIN.

AF LISBETH CARØE

MRSA-bakterier er af og til et emne i pressen. Senest har DR1 sendt en dokumentar-udsendelse den 3. december, som blev fulgt op af andre medier og taget op politisk.

Trods den offentlige interesse i sagen er der grund til at understrege, at situationen er uændret, og at de forholdsregler, der er meldt ud på svine-slagterierne, er de samme som hidtil. Det understreger Danish Crowns chef for fødevarer-sikkerhed Bent Aalund Olsen.

Først og fremmest anses MRSA-bakterien ikke som et problem for fødevarer-sikkerheden. MRSA smitter ikke via kød. Så det er jer, der håndterer levende svin, altså medarbejdere i stalden og den sorte ende, som bør tage nogle enkle forholdsregler.

### SIG DET TIL LÆGEN

I den nyeste vejledning fra Landbrug & Fødevarer fra 14. november 2012 anbefales det, at personer, der er i kontakt med levende svin, bør opfattes som, at de er i risiko-gruppen. Derfor bør de oplyse, at de arbejder med svin, når de er i kontakt med sundheds-væsenet.

Det samme gælder familie-medlemmer, der bør fortælle, at de bor sammen med en, der arbejder med svin.

Læger er nemlig bekymrede for, at bakterien kan sprede sig og blive et alvorligt problem for behandlingen af syge mennesker, da den er modstandsdygtig over for de almindeligste former for penicillin.

MRSA anses ikke for at udgøre et problem for raske personer.

### HUSK SÆBE

I det daglige arbejde skal du som medarbejder i stald-området og den

sorte ende være opmærksom på at overholde nogle grundregler.

- Du skal regelmæssigt vaske hænder med vand og sæbe og bruge hånd-desinfektionsmiddel

- Det er især vigtigt, når du går til spisepause

- Når du forlader stalden eller den sorte ende, skal du tage bad i et rent område og skifte til dit private tøj

- Dit eget tøj skal du opbevare i et lukket skab, så det ikke forurennes af MRSA, der kan være i støv





I Krogen i september mødte vi første gang Ann Koldby, som skulle i gang med trænings-projektet Fit for Life. 10 uger senere oplever hun at have fået mere energi, men hun får stadig smerter i skuldrene. Christoffer Andersen er forsker ved NFA og en af hovedkræfterne bag Fit for Life. Hans resultater må vi vente på lidt endnu.

Ann Koldby tror ikke, at hun kommer til at fortsætte med øvelserne, nu projektet er ovre.

#### UNDGÅ BELASTNING

Helle Fribo er egenkontrol-medarbejder på DC Fåborg og har været lokal tovholder på Fit for Life. Hun håber, at projektet kan skabe gode resultater.

- Jeg forestiller mig helt klart, at vi får et positivt resultat og ser, at den

målttede motion hjælper. Så håber jeg, at forskerne kan bruge den viden til at hjælpe vores medarbejdere til at forebygge smerter og nedslidning i fremtiden, siger Helle Fribo.

Efter nytår fortsætter hun arbejdet med at optimere de fysiske rammer og forhold på den sydfynske fabrik.

- Vi samler tråden fra før Fit for Life op og arbejder videre med at sikre, at

medarbejderne bliver instrueret i de mest ergonomiske arbejdsstillinger. Så vi kan undgå, at man unødigt belaster sin krop, når man arbejder, siger Helle Fribo. ■



#### VIDSTE DU AT...

### VIDSTE DU... DET OM JULEMAD?

- I gamle dage bestod julemaden af enten tørret fisk og sødgrød eller skinke med grønlangkål og grød
- I dag er det heldigvis mest normalt at spise and eller flæskesteg
- 72 procent af danskerne spiser andesteg juleaften
- 61 procent spiser flæskesteg
- Det vil sige, at 3,3 millioner danskere sætter tænderne i, forhåbentligt, sprøde svær juleaften
- At tallene samlet overstiger 100 procent skyldes, at mange eksempelvis sætter både and og gris på bordet den 24. december.

Kilde: Jule-undersøgelsen 2012, Landbrug & Fødevarer.



#### KORT NYT

## TILLÆG SÆTTER SKUB I LANDMÆND

- Et tillæg på 15 øre har fået en del projekter op af skufferne rundt omkring hos DC's leverandører. Så der er stor interesse for de to nye ordninger, der giver henholdsvis 15 og 7,5 øre pr. kg, siger konsulent Søren Højby fra DC Ejerservice til Landbrugsavisen.dk.

Det er hans vurdering i forhold til interessen på landbrugsmessen Agromek, der løb af stablen i slutningen af november.

Ordningen med tillæg til nybyggeri og ombygning af staldanlæg er indført for at sikre tilførslen af slagtesvin til DC.

En slagtesvineproducent kan få tilskud for op til 8.000 nye slagtesvin årligt i fem år. Målet er at øge tilførslen til DC med en halv million slagtesvin om året.

### HVAD ER MRSA?

- Dit arbejdstøj skal du hænge uden for omklædningskabet, så det ikke kommer i kontakt med dit eget tøj
- Du skal undgå at bringe smitte fra stalden med hjem til dig selv
- Derfor må du ikke tage ting fra staldområdet med til andre dele af produktionen eller med hjem
- Du skal også sørge for god hygiejne, hvis du tager ting med hjemmefra, for eksempel madkasse og termokande. ■

- MRSA står for Methicillin-resistente Staphylococcus aureus
- Det er en af flere slags stafylokok-bakterier
- MRSA er en særlig type af den såkaldt gule stafylokok
- Omkring hver fjerde af os har den gule stafylokok-bakterie på os
- Den findes især yderst i næseborene, men også i halsen og på huden
- Bakterien smitter for eksempel, hvis man rører ved næsen og så giver hånd eller rører ved ting
- Bakterien er ikke et problem for raske mennesker
- MRSA smitter ikke via kød.

Kilde: Landbrug & Fødevarer.



# I JULEMADENS VÆRKSTED

JULEMANDEN BOR I GRØNLAND, MEN JULEMADEN KOMMER FRA DANISH CROWN. DEN SØDE JULETID ER TRAVL FOR ALLE HJÆLPERNE PÅ SLAGTERIET OG DETAILPAK I HERNING. DE SKAL SIKRE JULEMADEN PÅ DE DANSKE BORDE...

AF SIMONE LORENTZEN OG FOTO MORTEN FAUERBY

**FORBEREDELSENE** Slagteriets blå mænd som smeden Erik Andersen har travlt i tiden op til jul. Hjulene skal smøres, og alle møtrikker strammes efter, for at maskineriet spinder som en mis.

## DETAILPAK

- DC's detailpakkeri er en fabrik i fabrikken på slagteriet i Herning
- Der er 140 ansatte, som arbejder på dag- og aftenhold
- Der er gang i produktionen syv dage om ugen
- Der produceres på 18 pakkelinjer
- Op til jul sendes der dagligt 500 paller ud fra pakkeriet, normalt er det omkring 350 paller
- Det skaber så stor travlhed, at ingen holder ferie fra uge 48 til 51.







**JULETRÆET** Glider juletræerne, som de skal? Arne Clausen hjælper dem på vej. De skal tage i mod de skinker og kamme, der skal på menuen i december.



**FLITTERSTADS** Som et andet juletræ pynter Gitte Englund stativet med labels. De mange ruller er klar til at fortælle, hvem pakkerne er til, og hvor de kommer fra.



**ØNSKELISTEN** De dejlige gaver skal pakkes og gøres klar, så de hver især ender på de rette juleborde. Kenney Nielsen tjekker og dobbelttjekker ønskelisterne og tjekker dem én gang igen. Mon der ligger et stykke kul i en af pakkerne? Nej, ingen har været uartige i år, så alle får deres ønsker opfyldt.



**KANEN** Julemandens hjælper kommer i mange skikkelser til det store madværksted i Herning. Ole Wilhelmsen er klar til at køre et af dagens læs af sted. I hans vogn gemmer sig medister, flæskesteg og andre gode sager til julens frokoster.



## ➤ FØRSTE MEDARBEJDER-OBLIGATION UDBETALES

Hvis du købte en Danish Crown medarbejder-obligation i 2007, bliver du lidt rigere i januar 2013. Da bliver den første medarbejder-obligation fra 2007 nemlig udbetalt.

I sin tid nåede Danish Crown at udstede tre medarbejder-obligationer, og de bliver udbetalt i januar i henholdsvis 2013, 2014 og 2015. Det er derfor den første medarbejder-obligation, der nu kommer til udbetaling.

Beløbene for den enkelte medarbejders obligationer fremgår af de oversigter, Jyske Bank løbende har sendt ud hvert år omkring årsskiftet, og i løbet af december/januar kommer der igen en oversigt.

Udbetalingen af obligationerne vil ske helt automatisk i Jyske Bank, ved at hovedstolen udbetales til den enkelte medarbejders bankkonto i Jyske Bank. Dette er den samme bankkonto, som kuponrenterne løbende er blevet udbetalt til. Penge, der står på denne bankkonto, er frit tilgængelige og kan hæves eller flyttes til anden bank, ved at man kontakter sin lokale Jyske Bank-filial i løbet af 2013.

Den lovpligtige afgift til staten blev fratrukket og betalt allerede ved udstedelsen, så beløbet, der kommer til udbetaling primo januar, er hele den nominelle hovedstol, det vil sige et efter-skat beløb. Den enkelte medarbejder skal derfor ikke oplyse noget på hverken forskudsopgørelse eller årsopgørelse. Penge på bankkontoen er frit tilgængelige. ■

## ➤ NY DIREKTØR I TULIP

Det er en erfaren mand, der tiltræder som Tulips nye produktions-direktør den 1. januar 2013.

Poul Brage Michelsen er uddannet produktions-ingeniør og har tidligere besat ledende stillinger i virksomheder som Danfoss, Velfac, Barilla og LEGO.

- Jeg er meget tilfreds med at kunne udnævne Poul Brage Michelsen som ny produktions-direktør. Vi har haft et stærkt felt af ansøgere, men jeg er ikke i tvivl om, at Poul er det rigtige valg, både når man ser på de personlige og de faglige kvalifikationer, siger administrerende direktør i Tulip Kasper Lenbroch.

Poul Brage Michelsen, 46, har omfattende erfaring med fabriksledelse i Danmark, Sverige og Tyskland, ligesom han i løbet af sin karriere i Danfoss har været i både Kina og Singapore.

Derudover har Poul Brage Michelsen erfaring med produktion af stærke mærkevarer fra sin ansættelse hos blandt andre LEGO og Barilla, men han er også bekendt med produktion af private label-produkter fra sin ansættelse hos Arovit Petfood. ■



## ➤ TULIP-FOLK HJÆLPER I JULEN

Julen bliver lidt mere glædelig i en række danske hjem. Tulips medarbejdere har samlet både nyt og lettere brugt legetøj sammen, som fredag den 30. november blev overdraget til Lone Lannig fra Red Barnet i Randers, der sikrer, at børn i en række udsatte hjem får glæde af det.

- Det betyder rigtig meget for børnene, når de kommer tilbage efter juleferien, at de også har fået gaver, selv om pengene er små i familien. Derfor vil jeg gerne sige varmt tak til de Tulip-ansatte, der har doneret legetøj til indsamlingen. Det er med til at gøre en stor forskel for de børn, der modtager det, sagde Lone Lannig.

Det er specielt medarbejderne i Vejle og Randers, der har været flittige indsamlere af legetøj, men også flere af de øvrige fabrikker har bidraget til indsamlingen. ■

# MAVER OG TARME VINDER FREM

## DAT-SCHAUB FREMLÆGGER FLOT RESULTAT. SVINEMAVER TIL KINA OG LAMMETARME TIL HELE VERDEN SIKRER FREMGANG.

AF JENS HANSEN

DAT-Schaub-koncernen kom ud af regnskabsåret 2011/12 med et driftsresultat på 330 millioner kr. og et nettoresultat på 207 millioner kr. efter skat – en stigning på 18 procent i forhold til året før.

- Jeg er godt tilfreds med årets resultat. Vi har haft vores udfordringer, men vores bredde i produktionen og stærke position globalt har sikret en fortsat positiv udvikling, fortæller DAT-Schaubs administrerende direktør Jan Roelsgaard.

Koncernens omsætning steg med 50 millioner kr. til i alt 2.838 millioner kr.

Høje priser på lammetarme på verdensmarkedet, bedre priser på svinemaver på det kinesiske marked og en bedre udnyttelse af tarmsættene generelt har sikret fremgangen.

Omvendt er der slagtet færre svin i Danmark. Det har ført til lavere tilførsler, og samtidig har verdensmarkeds-prisen for svinetarme været faldende.

- Moderselskabet DAT-Schaub A/S behandler tarmene fra samtlige danske svin, og selv om der har været et mindre fald i slagtingerne i 2012, så bidrager koncernen fortsat betydeligt til økonomien på de danske svineslagterier. Samtidig præsterer koncernens udenlandske datterselskaber rigtig flotte resultater, så samlet set kan vi absolut kun være tilfredse, konkluderer bestyrelsesformand i DAT-Schaub, Kjeld Johannessen fra hovedaktionæren Danish Crown. ■

## DAT-SCHAUB UDVIDER I VERDEN

- I år er DAT-Schaubs position i den globale fødevarer-industri styrket yderligere
- Den 1. november 2011 blev DAT-Schaub medejer af Trunet Packaging Services i England
- Virksomheden forsyner Storbritannien og Irland med produkter til charcuteri-industrien
- Senest var DAT-Schaub den drivende kraft i etablering af Nordamerikas største virksomhed inden for naturtarme, DCW Casing LLC
- DAT-Schaub er et datterselskab i Danish Crown-koncernen.





# TULIP KLARER SIG GODT

TULIP FOOD COMPANYS **OMSÆTNING ER VOKSET TIL 5 MILLIARDER** I ET UDFORDRENDE ÅR.

AF RUNE PEDERSEN

Solstrålerne har været få for de fleste europæiske forædlings-virksomheder i 2012.

Helt konkret i form af en dårlig sommer, der mindskede salget af grillprodukter, men også i form af stigende priser på størstedelen af de råvarer, som Tulip og andre forædlings-virksomheder bruger.

Blandt andet som følge af de stigende priser steg Tulips omsætning til

5,02 milliarder kr. Til gengæld faldt overskudet til 148,6 millioner kr. mod 259,8 millioner kr. sidste år.

**- SOM MARKEDET ER, HAR VI KLARET OS BEDST MULIGT.**

*Flemming N. Enevoldsen, bestyrelses-formand.*

- Det er grundlæggende ikke et tilfredsstillende resultat, men som markedet har udviklet sig i løbet af

regnskabsåret, mener jeg, at vi har opnået det bedst mulige. På sigt er mine forventninger til Tulips resultat dog højere end det, vi kan præsentere i år, siger administrerende direktør frem til 1. oktober og nuværende bestyrelsesformand Flemming N. Enevoldsen.

#### **GODT BACON-SALG**

Salget er steget markant over hele Europa, og Tulips største udfordring har faktisk været kapaciteten på fabrikken i Oldenburg, der er for lille til at følge med den store efterspørgsel på bacon.

- Det har været en udfordring, og derfor er det også blevet besluttet at udvide fabrikken, så vi øger kapaciteten med adskillige tusinde tons, siger Flemming N. Enevoldsen.

Endelig glæder han sig over ansættelsen af Kasper Lenbroch som ny administrerende direktør i Tulip. Kasper Lenbroch overtog posten som administrerende direktør den 1. oktober. ■

## VIDSTE DU... DET OM TULIP?

#### **TULIP PÅ VERDENS TAG**

Nepal er et af de få markeder, hvor hovedparten af Tulips produkter ikke går til lokalbefolkningen, men derimod til de mange turister, der vandrer i bjergene.

De fylder for manges vedkommende rygsækken op med Tulip-konserver,

inden de begiver sig ud på trekking i de smukke omgivelser.

#### **EN KASSE AD GANGEN**

I Europa kender vi fødevarer-distribution som store lastbiler, der tømmes ved supermarkeds-kædernes central-lagre. Sådan er det ikke i eksempelvis Vietnam.

Her bliver varerne sendt ud med små motorcykler eller knallerter, der kun kører med en eller to kasser ad gangen, men til gengæld kan levere til butikker i selv det mest uvej-somme terræn.





DC'ER PÅ JOB

JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE HOLDER VAGT, ANDRE TJEKKER KVALITET, 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 HILSER KROGEN PÅ HOS GÅRDTRÆKKEREN, SOM SØRGER FOR, AT DER ALTID STÅR EN TRAILER KLAR TIL AT TAGE IMOD.

# FLEMMING TRÆKKER LÆSSET

ALT SKAL KØRE SOM SMURT, NÅR SLAGTERIETS VARER SKAL UD OG AF STED TIL KUNDERNE.

AF SIMONE LORENTZEN  
FOTO CLAUS PETERSEN

Med en erfaren hånd på rattet laver han en lynhurtig U-vending. Den lille maskine drøner hen mod port nummer otte, hvor han lige har fået et opkald fra. Der er en trailer, der er fyldt med ophæng nu, så den skal erstattes med en tom, inden der hober sig for mange halve grise op inde i udlæsningen.

Rutineret kobler han traileren på sin traktor og kører den væk fra porten.

I dag er Krogen på job med Flemming Latter, gårdtrækkeren på DC i Blans.

## FLASKEHALS

Hans opgave er, at slagteriets varer altid skal kunne komme ud og videre ud til kunderne. Hans vigtigste arbejdsredskab er den røde terminaltraktor af mærket Kalmar, der med en topfart på 30 kilometer i timen



Flemming Latter har været gårdtrækker i 14 år. Han flytter mellem 60 og 80 trailere hver dag, så arbejdet kræver både overblik og hurtighed.

WULFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.





Terminal-traktoren er Flemming Latters vigtigste arbejdsredskab. Dens sæde og rat er placeret på en drejeskive i gulvet, så gårdtrækkeren ikke skal vride og dreje sig for at se sig over skulderen, hvis maskinen skal bakke.

fragter ham mellem de 16 porte i udlæsningen. Den kan trække en trailer på op til 27 ton.

Men det handler ikke bare om rene hestekræfter, for uden det store overblik er det umuligt at følge med. Flemming Latter flytter hver dag mellem 60 og 80 trailere. Han skal hele tiden være klar til at hente en fyldt trailer og erstatte den med en tom.

- Hvis der går noget galt herude, kan det mærkes hele vejen op gennem slagteriet. Vi skal sørge for, at de hele tiden kan komme af med deres varer, så der ikke danner sig en flaskehals i udlæsningen, fortæller Flemming Latter.

#### DIREKTE EKSPORT

Det tager omkring 25 minutter at fylde en trailer med ophæng og 50 minutter at fylde en med pallelæs.

- Ind imellem er jeg uheldig, og så er de alle sammen færdige på samme tid. Så må jeg prioritere, hvad der er vigtigst at hente først. Jeg begynder så oftest med trailerne med ophæng, for i det læsseområde har de ikke så store kølerum, og så går det hurtigt i hårdknude inde på slagteriet, fortæller Flemming Latter.

Foran ham ligger et skema over dagens læs.

Skinker til Italien, saltede backs til England, kød til Australien. Gårdtrækkeren ved, hvor varerne fra slagteriet skal hen.

#### GLAD JUBILAR

Flemming Latter blev som 20-årig ansat som chauffør for Slagteriregion SYD. Nu, 35 år senere, kan han snart fejre jubilæum på slagteriet, der i dag hedder Danish Crown. Han fortæller, at han for 14 år siden blev tilbudt

stillingen som gårdtrækker, da man ikke længere skulle have egne chauffører tilknyttet slagteriet.

**- HVIS DER GÅR NOGET GALT HERUDE, KAN DET MÆRKES HELE VEJEN OP GENNEM SLAGTERIET.**  
Flemming Latter, gårdtrækker.

- Hvis jeg kunne fortsætte som chauffør, havde jeg nok gjort det. Men det her lugter lidt derhen ad. Jeg nyder mit arbejde, hvor der er fart på, men det aldrig bliver forhastet. Selvom vi har travlt, skal vi hele tiden have hovedet med. For ellers laver man fejl, og en fejl kan gøre stor skade og koste mange penge, når man flytter rundt på en trailer

på over 20 ton, siger gårdtrækkeren, inden han rejser sig fra sit sæde og går ud af vognen, mens han trækker en arbejdshandske på.

Kort forinden har han skubbet terminal-traktorens lille lad ind under en trailer, der er blevet fyldt ved pakkeriet. To stik fra traktoren bliver hurtigt sat i, og temperaturen i traileren tjekkes, inden Flemming Latter sætter sig tilbage i sit sæde og kører traileren væk.

- Derfor skal man altid være vågen - det nytter ikke noget, hvis man er ligegladd med sit arbejde. Så kan man ligeså godt lade være, siger Flemming Latter. ■

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

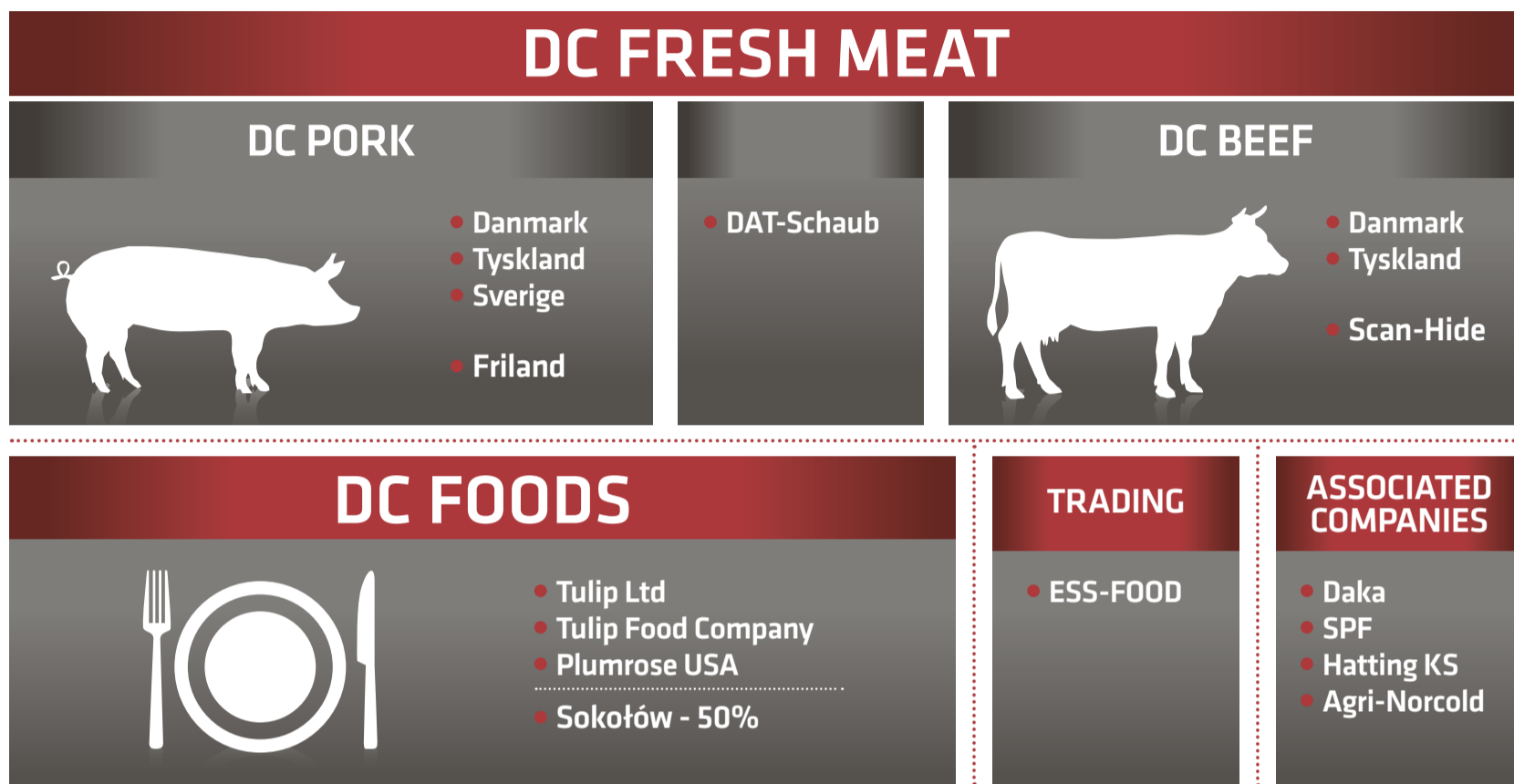
B: Svær

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



# NY STRUKTUR I DC

DC HAR FÅET EN NY STRUKTUR, DER SKAL ØGE SYNERGIERNE OG STYRKE KONCERNEN.



I Danish Crowns nye struktur har forædling fået sin egen division og kaldes nu DC Foods. De to øvrige divisioner er DC Pork, tidligere svinekøds-divisionen, og DC Beef. Trading er handels-selskabet ESS-FOOD, mens datter-selskaberne er listet op under associated companies.

## AF RUNE PEDERSEN

DC Pork, DC Beef og DC Foods. Det er tre betegnelser, som ansatte i DC-koncernen skal vænne sig til.

Det er nemlig navnene på de tre store divisioner, der sammen med en række datterselskaber fremover udgør Danish Crown.

Oksekøds-divisionen har allerede ændret navn til DC Beef, og nu følger svinekøds-divisionen trop som DC Pork, mens forædlings-divisionen fremover kaldes DC Foods.

### NY OG KENDT DIREKTØR

I forbindelse med ændringerne tiltræder to nye divisions-direktører med reference til administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Det er Jesper Friis, der kommer fra Carlsberg og som pr. 1. januar 2013 tiltræder som direktør for DC Pork, mens tidligere administrerende direktør i Tulip Food Company, Flemming N. Enevoldsen bliver direktør for DC Foods. Lorenz Hansen er fortsat direktør for DC Beef.

Målet med den nye divisions-struktur er at skabe øget synergi indenfor

de forretningsområder, der har flest fællestræk.

Det skal på sigt styrke Danish Crown, så virksomheden sikrer, at best practice gennemføres på tværs af selskaberne i koncernen, og at virksomheder og fabrikker bliver bedre til at hjælpe og inspirere hinanden. ■



KORT NYT

## ÅRSRAPPORTEN ER ONLINE

Regnskabsåret er slut, og Danish Crowns repræsentantskab har godkendt årsrapporten for 2011/12.

Traditionen tro er det historien om hele Danish Crown i det forgangne år, som årsberetningen fortæller – ikke blot tal og resultater.

I jubilæums-året 2012 er det derfor 125 års madhistorie, der folder sig

ud på siderne. Man kan blandt andet læse om de landmænd, der skabte Danish Crown, den udvikling, slagterierne har været igennem, og om den mad, danskerne har sat på menuen i 125 år.

Den online version af årsrapporten findes på:

[aarsrapport2012.danishcrown.dk](http://aarsrapport2012.danishcrown.dk).

## PAUSEkroen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





# MØRBRADBØFFER MED RØDKÅLSSALAT

Julemad er ofte lig med fed mad. Men hvis du nu får lyst til en lidt mere let ret, er her et rigtig godt bud på en juleret med masser af sund, frisk rødkål.

Opskriften er beregnet til 4 personer.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

1 afpudset svinemørbrad, ca. 450 g salt og peber  
20 g smør  
¼-⅓ rødkål, ca. 200 g  
1 skalotteløg  
125 g bacon i tern  
50-75 g valnødder  
25 g smør  
½ citron  
½ bundt bredbladet persille

## SÅDAN GØR DU

Fjern sølvsenen, hvis den ikke er fjernet. Skær mørbraden ud i 3 cm tykke skiver. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr bøfferne med salt og peber.

Lad smørret blive gyldent ved god varme. Brun bøfferne 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og

steg bøfferne 3-4 minutter på hver side. Skær evt. bøfferne igennem ved serveringen.

Steg baconterne sprøde på panden. Læg dem på køkkenrulle.

Rist valnødderne på en tør pande.

Snit rødkålen meget fint. Hak løget fint.

Læg smørret på en kold pande. Smelt det ved kraftig varme. Skru ned til jævn varme, til smørret bliver gyldenbrunt og dufter. Vend det hele sammen og smag til med citronsaft, salt og peber. Pynt med bredbladet persille.

*Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Rene Redzepi.*

## TIPS

- Blodpølse i små tern kan bruges i stedet for bacon
- Bacon i strimler kan bruges i stedet for bacon i tern
- For en sundere ret kan du udelade smør og bacon i salaten.



## QR-KODE

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



## JUBILARER

DECEMBER/JANUAR/  
FEBRUAR

HERNING SD  
1. februar 2013  
25 års jubilæum  
**Henning R. Rasmussen**  
Skærestue 3

HORSENS  
1. januar 2013  
40 års jubilæum  
**Claus Jessen**  
Slagtegang, aften

17. januar 2013  
40 års jubilæum  
**Jens Jørgen Jensen**  
Mester

RANDERS  
9. februar  
25 års jubilæum  
**Stig Eilenberg**  
Produktionsteknik

RINGSTED  
2. januar 2013  
35 års jubilæum  
**Flemming Jan Henriksen**  
Skærestue 1, bryst

RØNNE  
4. januar 2013  
25 års jubilæum  
**John Birk**  
Udbening

SÆBY  
4. januar 2013  
25 års jubilæum  
**Pernille Jensen**  
Opskæring, dag



## VIDSTE DU AT...

- Der er solgt 7,7 millioner danske smågrise op til 50 kg til udlandet i de første 10 måneder af 2012
- Det er næsten 16 procent flere end i samme periode i 2011
- Vurderingen er, at smågrise-eksporten når op på 10 millioner i år
- Det er 2 millioner flere end sidste år
- Det er mere end en fordobling på fem år – i 2007 blev der eksporteret 3,8 millioner danske smågrise.

*Kilde: Børsen/Landbrug & Fødevarer.*







# STEG TIL TIDEN

I skrivende stund er jeg netop færdig med det sidste kredsmøde. Som det er hvert år på denne tid, tager jeg rundt i landet sammen med vores bestyrelsesformand for at møde flest mulige af Danish Crowns ejere. Både for at få mulighed for at fortælle lidt mere detaljeret om året i Danish Crown – og for at få indblik i, hvad der rører sig rundt om i landet hos ejerne.

16 møder på 7 dage bliver det til, men selv om det er mange dage at være på landevejen, så er det i år også en opløftende oplevelse at komme rundt.

Der er en mærkbar optimisme at spore, og der er en tro på fremtiden for både svineproducenter og for virksomheden Danish Crown.

Når man som virksomhed netop har kunnet aflægge et rekordgodt resultat, kan man blive fristet til at slippe de stramme tøjler et øjeblik og bare lade tingene køre af sig selv, men det er her, man skal bevare fokus.

I Danish Crown er det daglige fokus på omkostningerne – og selv om jeg har nævnt det ofte, så bliver jeg ved med at minde både jer og mig selv om det.

Derfor har jeg også netop brugt kredsmødet på Bornholm til at sende et signal om, at der er brug for en debat om produktionsomkostningerne.

Der er en masse fordyrende elementer, når man producerer på en ø langt væk, og i dag koster det mere at producere et kilo svinekød på Bornholm end på vores andre anlæg.

Men når vi spørger forbrugerne på de udenlandske markeder, så er man ikke interesseret i at betale mere for et kilo kød, fordi det kommer fra Bornholm. I Kina ved man ikke, hvad Bornholm er...

Det er selvfølgelig ikke Bornholms skyld, at den ligger ude midt i vandet. Men hvis det betyder, at både energiforsyning, spildevandshåndtering og transport bliver dyrere, så vil det skubbe industri-arbejdspladser væk fra øen.

Lad mig lige slå fast – vi har ingen aktuelle planer om at lukke Bornholm. Men vi tester løbende, hvordan økonomien ser ud, hvis vi en dag skal transportere grisene væk fra øen og slagte dem på andre anlæg.

Ellers ville vi ikke være en ansvarlig virksomhed.

Derfor er det også på sin plads at invitere til en diskussion med myndigheder og forsyningselskaber nu – og ikke en dag, hvor vi kan stå overfor en beslutning, vi er nødt til at træffe.

I sidste ende handler det om de vilkår, vi som en af landets helt store arbejdspladser kan få lov at producere under. Og de vilkår er – og skal hele tiden være – til debat.

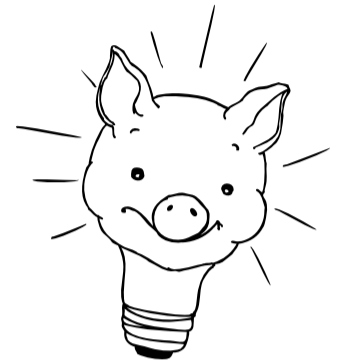
I disse dage, mens danskerne begynder at glæde sig til julefreden, piskes tempoet yderligere op på vores afdelinger. Ingen jul uden flæskesteg – og mange steder intet nytår uden oksemørbrad.

I Herning, men også på terminalerne i Kolding og Ringsted er der i disse dage stor travlhed med at sikre, at flæskestegen kommer ud til tiden. Det kan du læse om i dette nummer af Krogen.

Jeg vil gerne sige tak for i år og ønske jer alle og jeres familier en god jul.

## HAR DU EN GOD IDÉ?

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



## UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

## REDAKTION

Simone Lorentzen (redaktør) og  
Anne Villemoes (ansvarshavende)

## REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

12. december 2012

**OPLAG** 4.200 eksemplarer  
**KONCEPT OG DESIGN** CZOO  
**TRYK** Greentech Rotaprint

## REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slakteriarbejder,  
Herring



**Johnny Winther**  
slakteriarbejder,  
aftenhold, Sæby



**Per Lund Nielsen**  
tillidsmand, NNF,  
DC Beef Holstebro



**Tina M. Madsen**  
produktionschef,  
DC Beef Herring



**Per Laursen**  
fabriksdirektør,  
Horsens



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Ringsted



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



**Simone Lorentzen**  
journalist-  
praktikant,  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers