

UNGTYR PÅ SPIL

S8-9



RIFT OM FYREDE
FRA ESBJERG

S3


krogen

JUNI 05-2012

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

FRA SVINESTI TIL STEG

Tre operatør-kurser har skærpet medarbejdernes evne til at tænke i helheder og tage deres del af ansvaret for, at produktionen kører bedst muligt.

SIDE 7

DC PÅ RET KURS

DC Compass er kommet flot fra start. På det første halve år er der hentet 47 millioner kr. ved at fabrikkerne lærer af hinanden.



SIDE 10-11

KUN RØG UDENDØRS

Samarbejdsudvalget i Kolding tabte til sidst tålmodigheden og indførte rygeforbud på hele terminalen – med én undtagelse. Det er helt i orden, synes tillidsmand og ryger.



SIDE 12-13

TIL OL SOM DOMMER

En salgschef fra Tulip har sikret sig udtagelse til OL. Han er den bare anden dansker i historien, der skal dømmes ved boksekampene i London.

SIDE 20

Leder: Sammen er vi bedre.

FORSIDE + SIDE 8-9

En løbende tillidsmand tog tyren ved hornene og havde fire svinedrenge efter sig, da Copenhagen Marathon blev fuldført af en flok løbestærke DC'ere – naturligvis korrekt klædt på.

Forsidefoto: Joacim Rode.

DC MELDER TRE LEDERE TIL POLITIET

MISTÆNKET FOR AT SÆLGE OLIE OG INVENTAR OG SELV BEHOLDE PENGENE.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown har meldt tre ledere fra slagteriet i Blans til politiet for at have solgt effekter fra virksomheden og stukket pengene i egen lomme.

Politianmeldelsen blev indgivet den 21. maj og drejer sig om to tidligere ledere og en leder, der samme dag blev bortvist.

De tre – en forsyningsmester, en teknisk chef og en opskæringsmester – har uden Danish Crowns vidende solgt fyringsolie, tank-anlæg, stålreoler og slagteri-udstyr til en værdi af op imod en million kr.

OPDAGET FORNYLIG

- Vi vil ikke tolerere sådan en opførsel hos nogen medarbejder i Danish Crown. Det er helt uacceptabelt at stjæle fra den virksomhed, man er ansat i, og det er ganske enkelt kriminelt. Derfor er sagen blevet politianmeldt, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

Forholdet blev opdaget for nogle uger siden.

FORTROLIGE AFTALER

En af de nu tidligere ledere sagde sit job op i foråret og tiltrådte hos en konkurrerende virksomhed, og han mistænkes for også at have taget en mappe med oplysninger om indkøbsaftaler med sig.

**- VI VIL IKKE
TOLERE SÅDAN EN
OPFØRSEL. DET ER
UACCEPTABELT AT
STJÆLE FRA SIN
VIRKSOMHED.**

Søren F. Eriksen, direktør.

Den er naturligvis også Danish Crowns ejendom og er indbefattet af den fortrolighed, man som medarbejder i DC har skrevet under på, da man blev ansat.

- Som medarbejdere i Danish Crown får man ofte adgang til fortrolige oplysninger om virksomhedens forhold – det kan være aftaler med

leverandører, økonomi eller tiltag, vi vil sætte i værk – og det er klart, at det er både i virksomhedens og den enkeltes interesse, at man omgås fortrolige oplysninger med varsomhed, siger Søren F. Eriksen.

SPØRG CHEFEN

Han anbefaler, at hvis man bliver i tvivl, om bestemte oplysninger er underlagt fortrolighed, bør man tage kontakt til sin nærmeste chef.

Det er en overtrædelse af Markedsføringslovens paragraf 19, hvis man bruger eller videregiver erhvervs-hemmeligheder, som det hedder i loven.

Det drejer sig blandt andet om fortrolige oplysninger om prispolitik, kunde- og leverandørkartoteker samt forhold, der har konkurrencemæssig betydning.

GÆLDER I TRE ÅR

Ifølge loven gælder forbuddet i tre år efter, at man er fratrukket. ■

SLAGTERILØB AFLYST I BLANS

DC Blans og foreningen En god jul for alle har aflyst slagteri-løbet i Blans, som skulle have været holdt lørdag den 2. juni.

Der var ikke nok tilmeldte til løbet.

- Det er vi selvfølgelig rigtig ærgerlige over, ikke mindst fordi

vi så ikke får rejst de penge til En god jul for alle, siger Kirsten Pauly.

Hun er HR-medarbejder på DC Blans og involveret i den humanitære forening En god jul for alle.

Hun fortæller, at arbejdet for at rejse penge til julehjælp fortsætter på andre områder.

Foreningen forventer at kunne hjælpe mindst 100 familier til en lidt bedre jul i 2012. ■



En del af de afskedigede regner med at skulle lave noget andet i fremtiden. Arkivfoto: Claus Sjölin.

RIFT OM FYREDE FRA ESBJERG

100 MEDARBEJDERE HAR FUNDET NYT JOB. FABRIKKEN SLAGTER NU PÅ EN LINJE I STEDET FOR TO.

AF SIMONE LORENTZEN

Selvom DC Esbjerg først lukker og slukker den 31. august, har omkring 100 medarbejdere allerede sagt farvel til fabrikken.

De har fundet nyt job både i og uden for DC.

Det vil sige, at hver femte af de 500 medarbejdere er kommet videre blot en måned efter meddelelsen om, afdelingen lukkes.

HALV STYRKE

Nedgangen i antallet af medarbejdere har som konsekvens, at fabrikken nu har nedlagt den ene slagtelinje og derved kun kører på halvt blus.

- Situationen er vendt lidt på hovedet, når vi faktisk står og mangler arbejdskraft nu.

- Men for ikke at skulle have nye folk ind på en fabrik, som skal lukke, har vi valgt at tilpasse antallet af slagtninger og kun tage 3100 grise ind om dagen, siger fabrikschef Jesper Frandsen.

Normalt slagtes der dagligt 5000 grise på to slagtelinjer i Esbjerg.

ALLE I JOBBANK

For ikke at have ledige hænder på fabrikken bliver de tilbageværende medarbejdere allerede nu tilbudt kurser, der kan hjælpe dem videre i karrieren, når DC Esbjerg stopper produktionen.

- Vores mål er at hjælpe alle medarbejdere så meget som muligt, siger Tom Jensen.

Han er tillidsmand i Esbjerg og bestyrer af den jobbank, der skal hjælpe medarbejderne videre efter DC.

- Derfor har vi samtaler med alle, så vi kan arbejde målrettet med at sætte vores kræfter ind de rigtige steder. Blandt andet med at finde relevante kurser til alle, der ønsker det, siger Tom Jensen.

NYE VEJE

Han fortæller, at særligt lastvognskørekort og kurser målrettet offshore- og vindmølle-industrien er i høj kurs blandt de fyrede medarbejdere.

- De forventer ikke at arbejde på et slagteri fremover, så de går efter noget, der rustar dem til en helt anden type arbejde, siger Tom Jensen. ■

LUKNING AF ESBJERG

- 500 medarbejdere berøres af lukningen
- Aktuelt har 100 medarbejdere allerede fundet nyt arbejde
- 60 er fastansat – nogle i DC Blans, andre udenfor DC
- 40 er ansat som ferieafløser i DC Herning og Horsens.

MESSE SKAL HJÆLPE MEDARBEJDERE VIDERE

ESBJERGS VIRKSOMHEDER OG UDDANNELSES-STEDER ER KLAR TIL AT VISE NYE MULIGHEDER.

AF JAN FØNSS BACH

Efter beskeden om lukning fortsætter arbejdet nu med at skaffe de godt 500 berørte medarbejdere videre i karrieren.

I samarbejde med AOF Sydjylland arrangerer Danish Crown en job- og uddannelsesmesse lørdag den 23. juni på slagteriet i Esbjerg.

Her deltager en række lokale virksomheder og uddannelses-steder for at fortælle nærmere om de fremtidsmuligheder, de kan tilbyde medarbejderne fra slagteriet.

SKABER KONTAKT

- Lige nu er vores vigtigste fokus at hjælpe medarbejderne med at få et nyt job eller mulighed for uddannelse. Vi kan tilbyde en del af dem job andre steder i Danish Crown, men

en lokal job- og uddannelsesmesse er også en effektiv måde at få skabt kontakt mellem virksomhederne og vores dygtige medarbejdere, siger fabrikschef Jesper Frandsen.

- Pressen er også velkommen til messen, men af praktiske årsager vil vi gerne have et præj på forhånd, hvis man ønsker at deltage, siger Jesper Frandsen.

Messen finder sted lørdag den 23. juni fra kl. 10-14 i kantinen på Danish Crown, Gammelby Ringvej 1 i Esbjerg.

Repræsentanter fra pressen bedes kontakte fabrikschef Jesper Frandsen på tlf. 8919 3201. ■



RINGSTED GI'R

MEDARBEJDERENE HAR LÆRT OM FLOW I PRODUKTIONEN FRA

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO PER GUDMANN

Flow i produktionen, klar kommunikation og bedre forståelse for slagteri-maskiner. Det var på skemaet, da 100 medarbejdere fra slagtegangen i Danish Crown Ringsted var en tur på skolebænken til operatør-kursus.

Målet var at komme væk fra den kasse-tænkning, at hver mand på linjen passer sig selv og sin plads alene.

I stedet skal det færdige produkt ses som et resultat af en lang række samarbejder mellem slagteri-arbejdere, veterinærer og teknikere.

FÆLLES ANSVAR

- Kort sagt handler det om, at alle i produktionen har et fælles ansvar for kvaliteten af det kød, Danish Crown producerer. Det betyder, at man ikke bare sender noget videre i kæden, hvis det ikke er helt i orden, siger Ole Vestergaard.

Han er konsulent i Danish Meat Research Institute, DMRI, der sammen med DC Ringsted har gennemført operatør-kurserne.

- Det er egentlig ganske simpelt, men det er ikke noget, man har haft fokus på førhen. Målet er, at alle skal have en bedre forståelse for produktet, kvaliteten og processen i hele kæden fra sti til steg, siger Ole Vestergaard.

HURTIG OG PRÆCIS

De tre operatør-kurser har rustet deltagerne til bedre forståelse for tre områder:

- slagterrobotter, fedtende-løsning og opbrystning
- håndtering og kontrol af forurenede slagtekroppe
- friskære-maskine og midt-flækning.

Dan Petersen er driftsleder på DC Ringsted. Han fortæller, at selvom effekten af operatør-kurserne endnu ikke kan aflæses i regnskaberne, er der sket noget med medarbejdernes tilgang til arbejdet.

- Vi kan se, at beskeder i dag bevæger sig hurtigere og mere præcist mellem medarbejderne i produktionen. Det sparer både tid og arbejdskraft. Så selvom det måske ikke er noget, der giver udslag på akkorden her og nu, tror vi på, at det på sigt vil øge både effektiviteten af vores arbejde og kvaliteten af produktet, siger Dan Petersen.

TEKNISK SAMARBEJDE

Det er ikke kun kommunikationen, der er blevet bedre i Ringsted.

Operatør-kurserne har i høj grad handlet om de forskellige maskiner på slagtegangen, deres styrker og svagheder, og hvordan man bedst muligt samarbejder med robotterne.

- EN FEJL BETYDER IKKE, AT MAN ER IDIOT. MAN SKAL BARE RETTE OP PÅ DEN.

*Michael Olsen,
maskin-operatør.*

Michael Olsen er maskin-operatør og blandt deltagerne i kurset.

- Selvom jeg går ved robotterne hver dag, var der rigtigt mange ting, jeg ikke vidste om dem. Nu forstår jeg bedre, hvor stor en forskel små justeringer kan gøre, siger Michael Olsen.

STØRRE FORSTÅELSE

- Det betyder også, at jeg i højere grad kan se, hvad der kan gå galt. Så når jeg kalder efter en smed, for eksempel hvis en friskære-maskine ikke er indstillet korrekt, kan jeg mere præcist fortælle, hvad der skal rettes op på, siger Michael Olsen.



Michael Olsen er glad for, at han valgte at sige ja tak til at deltage i operatør-kurset.

- Jeg synes, at det har givet en større forståelse for den samlede produktion. Hvis en af de første

på båndet laver noget lort, bliver det noget lort gennem hele produktionen, siger Michael Olsen.

- Men vi får 412 grise gennem linjen i timen, så det, at man laver en fejl, betyder altså ikke, at man

KLAR BESKED

SVINESTI TIL STEG.

Michael Olsen fra slagtegangen har været på kursus med DMRI. Han oplever at være blevet bedre til at komme med de rigtige beskeder med det samme.

OPERATØR-KURSER

- Omkring 100 medarbejdere fra DC Ringsted har i efteråret 2011 deltaget i kurserne
- Kurserne afvikles i samarbejde med Kompetence-fonden
- Kurserne er på 3 x 2 timer og består af lige dele teori og praktik
- Kurserne holdes af DMRI
- Det står for Danish Meat Research Institute
- Det er et viden-center under Teknologisk Institut.

er en idiot. Man skal bare sørge for at få rettet op på fejlen, inden den går videre til den næste mand på båndet, siger Michael Olsen. ■



FORSKNING SKAL VISE OM TRÆNING HJÆLPER

NYT PROJEKT MED ØVELSER PÅ ARBEJDSPLADSEN SÆTTES I GANG PÅ TO AFDELINGER.

AF LISBETH CARØE

240 slagteriarbejdere på DC's afdelinger i Fåborg og Herning får chancen for at være med i et nyt, banebrydende sundhedsprojekt.

En del af dem skal træne i arbejdstiden, og forskere skal vurdere, om det hjælper til at reducere smerter og nedslidning og i sidste ende giver et bedre liv både på arbejde og i fritiden.

Det er første gang, at Danish Crown er involveret i sådan et forskningsbaseret projekt. Det forventer arbejdsmiljøchef Randi Madsen sig meget af.

INTELLIGENT TRÆNING

- Formålet er at dokumentere forskningsmæssigt, at intelligent, målrettet træning kan reducere

smerter, så vi har belæg for at sige, at simple øvelser i hverdagen hjælper til et sundere og bedre arbejdsliv og fritidsliv, siger Randi Madsen.

Hun glæder sig over, at der har været stor interesse blandt slagteri-arbejderne for at være med i projektet. I første omgang har DC'erne i Fåborg og Herning kunnet melde sig frivilligt til at udfylde et omfangsrigt spørgeskema, og det har rigtig mange gjort.

FIT FOR LIFE

Senere vælges 240 medarbejdere ud som deltagere i projektet, der kaldes Fit for Life. En del af dem skal i løbet af 10 uger udføre simple trænings-øvelser, der er målrettet musklerne omkring skulder og albue. Det skal de gøre tre gange om ugen i 10 minutter. Øvelserne foregår i arbejdstiden.

Samtidig vil en anden del blive udpeget som kontrolgruppe, der ikke må træne, så forskellen kan måles. Øvelserne tager sigte på at mindske smerter og gener i skulder, albue og underarm. Begge grupper kommer igennem et grundigt sundhedstjek før og efter træningsforløbet.

- TRÆNINGEN SKAL GIVE ET SUNDERE LIV OG EN STÆRKERE KROP.

*Randi Madsen,
arbejdsmiljøchef.*

- Vi skal først og fremmest undgå, at vores medarbejdere får unødige smerter og nedslides, så kvaliteten af både deres fritids- og arbejdsliv forringes. Og samtidig skal vi naturligvis undgå, at de måske stopper

hos os i utide. Træningen er tilrettelagt ud fra den tankegang, at de får et sundere liv og en stærkere krop, forklarer Randi Madsen.

GODT GIVET UD

Hun glæder sig over, at topledelsen i DC har sagt ja til Fit for Life-projektet, der vil komme til at koste mange arbejdstimer i produktionen.

- Jeg håber, de er givet godt ud både for den enkelte og for Danish Crown, siger arbejdsmiljøchefen.

De to fabrikker er valgt ud til projektet, fordi de har vist stor interesse for at deltage i sundhedsprojekter. Desuden har det spillet ind, at de begge har velfungerende arbejdsmiljøgrupper og to dygtige projektledere i skikkelse af miljø-medarbejderne Helle Fribo fra Fåborg og Sanne Arentin fra Herning. ■

NY DIREKTØR TILBAGE I TULIP

KASPER LENBROCH BLIVER NY ADMINISTRERENDE DIREKTØR FOR TULIP.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

I løbet af efteråret 2012 tiltræder Kasper Lenbroch som ny administrerende direktør i Tulip. Dermed får Tulip en ny direktør, der kender virksomheden indefra.

47-årige Kasper Lenbroch var ansat i Tulip fra 2003 til 2008, først som hjemmemarkeds-direktør og senere med titel af Nordic Retail Director. Nu vender han tilbage som topchef.

Siden 2008 har Kasper Lenbroch været administrerende direktør i virksomheden Rieber & Søn Danmark, der primært er kendt for mærkevarerne K-Salat og Bähncke.

Derudover har han haft koncernansvaret for virksomhederne Frödinge i Sverige, Cronions i Holland samt Rieber & Søn i Tyskland.

DET RIGTIGE VALG

Den nye Tulip-direktør har dermed et solidt kendskab til såvel fødevarer-industrien som til nordisk og europæisk detailhandel.

- Jeg er ikke i tvivl om, at Kasper Lenbroch er det rigtige valg som administrerende direktør i Tulip. Han har de helt rigtige kompetencer til at lede Tulip og masser af erfaring fra store fødevarer-virksomheder. Fra Kaspers tidligere ansættelse i Tulip ved vi samtidig, at vi får en administrerende direktør,

der formår at få det bedste frem i de ansatte, og det er selvfølgelig en meget vigtig egenskab, siger bestyrelsesformand i Tulip og administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannesen.

Kasper Lenbroch selv ser meget frem til sine nye opgaver som topchef i Tulip.

- Tulip er en af de største og mest spændende fødevarer-virksomheder i Danmark og et sted, hvor jeg tidligere med stolthed har været ansat. Derfor har det også været en drøm for mig at få ansvaret for Tulips fortsatte udvikling, og jeg er glad for, at jeg er blevet valgt til opgaven, siger han.



Kasper Lenbroch - tiltræder som topchef i Tulip til efteråret.

Tulip Food Company er et af tre hel-ejede forædlings-selskaber i Danish Crown-koncernen.

Kasper Lenbroch vil referere til Flemming N. Enevoldsen, der er blevet direktør for den nyoprettede forædlingsdivision i DC. Indtil Kasper Lenbrochs tiltræden fortsætter Flemming N. Enevoldsen som administrerende direktør i Tulip. ■



Siden DC Compass blev sat i værk 1. november sidste år, har alle fabrikker – symboliseret ved skibe – sejlet støt og roligt fremad.

ALLE ER RYKKET FREM

DET FØRSTE RESULTAT EFTER ET HALVT ÅR: DC COMPASS HAR HENTET 47 MILLIONER KR.

AF LISBETH CARØE

Den første status efter et halvt år med DC Compass viser, at der er fremgang over hele linjen. Danish Crown har forbedret sin effektivitet med 47 millioner kr. som følge af, at alle fabrikker i Svinekøds-divisionen har fulgt planen om *best practice*.

Best practice betyder, at det er undersøgt på tværs af organisationen, hvem der bedst og billigst klarer en opgave. Derefter er den metode blevet spredt ud på de øvrige fabrikker.

- DC Compass virker. Vi ser fremdrift over det hele. Hver eneste fabrik har udarbejdet en handlingsplan, og det spiller rigtig godt, siger ophavsmanden til DC Compass Kurt T. Pedersen.

AKTIV INDSATS

- Det gode er, at alle fabrikker arbejder aktivt med DC Compass. Det gør, at alle har rykket sig, uanset om de før har ligget i toppen eller bunden

af vores interne *benchmarking* (sammenligning af ugeregnskaber mellem fabrikkerne, red.).

- Vi har fået lavet et godt *set-up*, der betyder, at vi kan holde øje med, om den enkelte fabrik har fremdrift. Og det har de alle sammen, konkluderer Kurt T. Pedersen.

Han har fingeren på pulsen i kraft af sine tre kasketter. Han er fabrikschef i Fåborg, chef for planlægningsafdelingen i Randers og underdirektør for produktionen.

ALTID KVALITET

De 47 millioner kr. er hentet ved blandt andet at opdatere akkorderne. For eksempel ved at ensrette hvordan forenderne skæres og måden at tage hoftestykker ud af kammen på.

Fokus er dog ikke kun på at finde den billigste måde at gøre arbejdet

på, for et ufravigeligt krav er, at Danish Crown leverer det bedst mulige produkt til sine kunder.

- Vi må ikke gå på kompromis med produkternes kvalitet i forhold til specifikationen, understreger Kurt T. Pedersen.

FÆLLES OM MÅLET

Et lige så vigtigt bidrag til at øge effektiviteten er, at de gode ideer nu er fælles eje. En slagside ved den interne konkurrence om at slå hinanden kan være en tendens til at holde kortene tæt ind til kroppen. Det har DC Compass gjort op med, siden projektet gik i luften 1. november.

- Nu skal vi dele vores viden med hinanden, så det gavner hele virksomheden, ikke kun den enkelte fabrik, understreger Kurt T. Pedersen.

Han bebuder, at fremtiden vil byde på mere af samme tankesæt.

Fase 2 af DC Compass nærmer sig, og når fabrikscheferne samles til efteråret for at sætte nye mål, kan overvejelserne meget vel gå på, at også mestre fremover skal dele deres viden med relevante kolleger.

Det er også muligt, at DC Compass skal udbredes til andre områder. Hidtil har indsatsen primært gået på tidsstudie-området.

Derfor var ansættelsen sidste år af fire ekstra tidsstudie-folk central for at få DC Compass til at lykkes. Efter Kurt T. Pedersens mening har de og kollegerne være garanter for at føre projektet ud i livet, og de har haft rigeligt at lave. Han forventer, at de fortsat vil have det. ■



TYREN VAR

FEM DC'ERE VAKTE OPSIGT TIL COPENHAGEN MARATHON SOM FERDINAND & KO.

AF JAN FØNSS BACH
FOTO JOACHIM RODE

Flere undrede sig måske over at se så mange mennesker løbe rundt i Københavns gader søndag 20. maj.

Måske skyldes det, at en tyr var løs. En flot ungtyr endda. Danish Crowns maskot Ferdinand løb nemlig med og gjorde sit til, at Copenhagen Marathon 2012 blev en underholdende affære.

Høj sol og årets hidtil varmeste dag gjorde det til en varm omgang for

de mere end 10.000 løbere. 9.500 gennemførte løbet, men en del gav op undervejs og måtte have hjælp af samaritterne på grund af varmen.

HOT OG FLOT

Det var ikke tilfældet for en flot løbende debutant fra Danish Crown. Trods sin tykke pels, store ring i næsen og strittende horn stod Danmarks sejeste ungtyr Ferdinand distancen og kom flot igennem sit første maraton i tiden 5:41:24.

- Pyyha, det var varmt. Heldigvis var der masser af grønne pletter og

godt med vand på ruten, så jeg fik fyldt depoterne op undervejs, sagde en kæk Ferdinand efter godt 42 kilometer på de københavnske veje.

Ferdinand blev fulgt på vej af fire slagtervenner fra løbeklubben "Kostalden/Svinestien". Han fortæller, at især da gruppen løb forbi Købbyen blev stemningen noget anspændt.

FIRE SLAGTERE MED

Op mod 100.000 tilskuere fulgte løbet, og der var mange vink og glade smil til Ferdinand

og de løbende slagtere fra Danish Crown.

Det var fællestillidsmand Lars Mose fra Danish Crown i Horsens, der vovede pelsen og stillede op forklædt som Ferdinand. Han er bidt af løb og har tidligere stillet op i flere ultraløb - blandt andet "100 miles - Mors Rundt", hvor deltagerne skal løbe 160 km på max. 26 timer.

De fire jagtende slagtere var Erik P. "slagter" Nielsen, John "slagter" Domino, Morten "slagter" Jensen og Preben Holm "slagter" Jensen. ■



Til daglig er han tillidsmand i Horsens. Til Copenhagen Marathon var Lars Mose klædt ud som ungtyren Ferdinand og løb 42,195 km. sammen med fra venstre mestersvend John Domino (med ryggen til), kontorleder Erik Nielsen, mester Preben Holm Jensen og tillidsmand Morten Jensen.



TULIP FÅR PRIS FOR NEM EMBALLAGE

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Gigtforeningens Mobilepris 2012 er blevet uddelt til Tulip for virksomhedens arbejde med nye emballageløsninger, der skal gøre livet lettere for gigtsyge og alle andre.

700.000 danskere oplever dagligt frustrationer og udfordringer med at åbne fødevareremballager. Derfor har Tulip i samarbejde med

blandt andre Teknologisk Institut, Gigtforeningen og Arkitektskolen Aarhus arbejdet i en årrække for at finde nye løsninger, der gør emballagerne nemmere at åbne, uden at det skaber problemer med fødevareresikkerheden.

Det betyder, at Tulip har emballagen endnu mere i fokus i forbindelse med produktudviklingen, ligesom projektet har kunnet udarbejde nye retningslinjer for udvikling af god

emballage, som alle virksomheder kan bruge til at hente inspiration.

MED FRA BEGYNDELSEN

Ikke mindst senior kategori udvikler i Tulip, Bent Dahlgaard, har brugt rigtig mange timer på projektet. Derfor var det ham, der 23. maj modtog den fornemme hæder Gigtforeningens generalforsamling.

- Fra Tulips side har projektet ikke handlet om at udvikle én ny

emballage til ét produkt og så komme videre. Den nye viden, vi har fået, skal bredes ud i vores store organisation, så emballagernes brugervenlighed fra begyndelsen altid bliver tænkt ind i udviklingen af nye produkter og emballager, siger Bent Dahlgaard.

I sin takketale understregede han prisens store betydning for medarbejderne i Tulip og den stolthed, det giver at modtage sådan en pris.

LØS

Ferdinand og slagterne nåede i mål 5 timer og 56 minutter, efter at Copenhagen Marathon officielt blev skudt i gang, men bare 5 timer og 41 minutter efter, at de selv havde krydset startlinjen.



Ferdinand tiltrak sig opmærksomhed fra både børn og voksne.

Den var velfortjent, var budskabet fra Gigtforeningens formand Mikael Olufsen.

GAV PENGE VIDERE

- Tulip Food Company har deltaget engageret og ivrigt i udviklingen og afprøvningen af en ny guideline for brugervenlig emballage til gavn for de 700.000 mennesker i Danmark, der oplever besvær med utilgængelig emballage, sagde Mikael Olufsen.

Udover æren fulgte en flot mobile og en check på 15.000 kr., som Tulip straks donerede til Gigtforeningens

projekt med at udvikle mere tilgængelige medicinal-emballager. ■

Senior kategori udvikler Bent Dahlgaard modtog Gigtforeningens pris på vegne af Tulip.
Foto: Emil Lyders.



ÆRESPRIS TIL 50 ÅRS JUBILAR

Fonden til Fremme af Dansk Gastronomi har tildelt en ærespris til Jens Peter Kolbeck, forhenværende kongelig hofkok og grand old man i dansk kokkekunst. Jens Peter Kolbeck modtog prisen ved et surprise-party i forbindelse med sit 50 års jubilæum i kokkefaget.

Mere end 50 af Danmarks dygtigste kokke og en række udenlandske stjernekokke mødte op for at hylde Jens Peter Kolbeck.

Han blev af Jakob de Neergaard og Francis Cardenau fra Fonden til Fremme af Dansk Gastronomis bestyrelse takket for sit store engagement i dansk gastronomi og for det gode, lange samarbejde med Fonden til Fremme af Dansk Gastronomi. Fonden blev til på initiativ af en række førende kokke og Danish Crown. Siden er Arla også blevet involveret i fondens arbejde. ■



Jens Peter Kolbeck har i 50 år arbejdet for dansk gastronomi. Til sit jubilæum blev han derfor takket med en ærespris. Foto: Søren Gammelmark.

TULIP SAMLER SALGSKONTORER

Det er blevet besluttet at fusionere Tulips salgskontorer i Ratingen og Kiel og samle dem i Hamburg. Det nye kontor vil være klar omkring 1. oktober, og indflytningen vil ske løbende frem til årsskiftet, når kontorerne i Kiel og Ratingen lukker endeligt.

I forbindelse med flytningen overtager Tulips internationale salgsdirektør, René M. Olsen, permanent jobbet som direktør for det nye salgskontor og bliver direkte ansvarlig for detailforretningen, mens Raul Fillusch fortsat vil være ansvarlig for Tulips foodservice-forretning i Tyskland med reference til René M. Olsen.

- Der er behov for at gennemføre besparelser og hente de mange synergier, vi kan opnå ved at lægge de to kontorer sammen. Det vil skabe en samlet og stærk tysk salgsenhed med et naturligt geografisk link til resten af organisationen, siger René M. Olsen.

Afsætningen i Tyskland udgør i dag cirka 20 procent af Tulips samlede afsætning. Derfor er det afgørende, at de organisatoriske forudsætninger er optimale for en videreudvikling af Tulips engagement i markedet.

René M. Olsen flytter til Tyskland for at varetage sine opgaver fra den nye base i Hamburg.

- Allerede i dag bruger René jo en stor del af sin tid i Tyskland. For en international virksomhed er det helt naturligt, at et medlem af chefgruppen har bopæl uden for Danmark, siger Tulips administrerende direktør Flemming N. Enevoldsen. ■

KUN RØG I CYKELSKURET

DC KOLDING HAR INDFØRT RYGEFORBUD OVER ALT PÅ AFDELINGEN. MED UNDTAGELSE AF ÉT STED: CYKELSKURET.

I tre måneder har rygerne på Danish Crowns ferskvareterminal på havnen i Kolding måttet gå udenfor og hen i cykelskuret, hvis de har lyst til en smøg i deres pause. Ingen andre steder – heller ikke i ryge-kantinen – er det længere tilladt at ryge.

Ordringen er indført af Samarbejdsudvalget, der i de seneste tre år har vendt problematikken med jævne mellemrum. Anledningen har været, at der flere gange er fundet skodder og rygende smøger i papir-skralde-spande.

Selv om SU har forsøgt sig med mildere opstramninger hen ad vejen, har nogle rygere ikke respekteret det, så til sidst blev det til et totalt forbud.

RISIKO FOR BRAND

Og det er helt i orden, synes tillidsmand og næstformand i SU, David Hornshøj Doe – selv om han selv er ryger.

- Der er åbenbart nogle – få – stykker, der ikke kan finde ud af at slukke deres smøger, siden vi blev ved med at finde skodder. Det er kun et spørgsmål om tid, før vi risikerer, at der går brand i det hele. Det værst tænkelige ville jo være, at vi ikke blev genopbygget, så vi alle mister jobbet, siger David Hornshøj Doe.

Derfor finder han rygeforbuddet på sin plads. Og efter lidt irritation og en del spørgsmål i begyndelsen har de knap 10 rygere ud af DC Koldings halvt hundrede medarbejdere accepteret forbuddet. De går pænt i cykelskuret, og der bliver ikke fundet cigaretter på steder, hvor de ikke skal være.

GÆLDER ALLE

Det glæder fabrikschef Rasmus Hansen.

- Som ansvarligt SU kunne vi ikke sidde overhørig, at der flere gange

er blevet fundet skodder i skralde-spanden, når vi ved, hvad der er sket andre steder, der er blevet ramt af brand, ligesom vi ved, at det har økonomiske konsekvenser for virksomheden med stigende forsikringer.

- Derfor er rygepolitikken indført og gælder for alle, både i produktionen og administrationen, ligesom chauffører – såvel DC's egne som eksterne – er omfattet, forklarer han.

INGEN ER HOLDT

Ud over rygning forbudt-skilte rundt omkring er medarbejderne blevet gjort bekendt med den nye rygepolitik i et brev, der er kommet ud med lønsedlen, det er omtalt i SU-referater og på info-skærmene, og alle nyansatte bliver gjort opmærksom på reglen.

Ingen medarbejdere er fratrukket på grund af rygeforbuddet, der blev indført 5. marts. Men overtrædelse bare én gang vil medføre bortvisning, har SU besluttet.

Produktionsdirektør Søren F. Eriksen hilser rygeforbuddet i Kolding velkomment. Både af hensyn til medarbejdernes sundhed som følge af et røgfrit arbejdsmiljø for alle, og fordi truslen om en ødelæggende brand minimeres.

Og hvis nogen tænker, hvad den tidligere ryge-kantine nu bruges til? Ja, så er den omdannet til kantine for alle. Da den også er den største, har rygeforbuddet været til glæde for alle – på flere måder. ■



DC-medarbejder Thony Hansen (tv.) nyder en smøg i cykelskuret, mens den ikke-rygende fabrikschef Rasmus Hansen holder ham med selskab.

RYGER: DET ER OK

FOR THONY HOLM ER DET I ORDEN AT SKULLE GÅ UDENFOR, NÅR HAN VIL RYGE. HELLERE DET END AT RISIKERE EN BRAND.

AF LISBETH CARØE
FOTO MORTEN FAUERBY

Det er usædvanligt. Ikke bare én, men hele tre Kings når at ryge op af Thony Holms lomme, mens han står i cykelskuret på hjørnet ved kontorbygningen, hvor blæsten suser omkring, så cigaretten skal i læ i den hule hånd for at kunne tændes, samtidig med at godstogene larmende rangerer på banelegemet få meter derfra.

Thony Holm bedyrer, at han kun plejer at ryge én smøg i sin pause. Mere kan han ikke nå, når han i løbet af enten 17 eller 20 minutter også skal nå at spise sin mad og i rask tempo tage turen over gården til cykelskuret.

Men snakken om det nye rygeforbud tager lidt længere tid. Selv om han ryger 15-20 cigaretter om dagen, er han ikke utilfreds med forbuddet. Måske har det ligefrem ført til, at han ryger lidt mindre end før.

CHANCER NOK

- Selvfølgelig ville jeg da hellere sidde inde i kantinen, men når der nu er nogen idioter – ja, undskyld – der ikke kan finde ud af husets regler, så er det i orden. Vi har fået mange chancer, synes han.

At nogen kan finde på at efterlade tændte cigaretter, anser han for

ufattelig tåbeligt. Nok er han inkarneret ryger gennem 18 år, men han håndhæver gerne det nye rygeforbud på den virksomhed, hvor han har været ansat i seks år.

Også over for kæresten, der somme tider stikker omkring med en madpakke. Selv om hun sidder i bilen, får hun besked på at slukke cigaretten. Når man er på DC's område, hedder det nul røg.

EN BÆNK I SKURET

Undtagen i cykelskuret, hvor han nu godt kunne tænke sig en bænk at sidde på, fortæller han fabrikschefen.

- Det må vi nok kunne finde ud af, mener Rasmus Hansen.

Thony Holm skodder smøgen i askebægeret og sætter kursen mod produktionen igen. Han er på dybtræks-holdet om aftenen, og med rygeforbuddet har han fået en ny oplevelse. Ved at være udendørs kan han også nyde, når fuglene synger aftensang i den sidste pause ved 10-tiden. Og lidt frisk luft skader jo heller ikke. ■



TULIP-MAND SKAL DØMME VED OL



FOR BLOT ANDEN GANG I DEN OLYMPISKE HISTORIE HAR DANMARK EN BOKSE-
DOMMER VED RINGSIDE. **DET ER
48-ÅRIGE LARS BROVIL FRA TULIP.**

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det er ikke kun omgivelserne i London, der bringer tankerne hen mod James Bond, når der i august holdes OL i byen.

Også forholdene for bokse-
dommerne bringer minder om
agent 007 med overvågning, check-
points og kuverter med dollarsedler.

Boksedommerne er blandt de mest overvågede personer under hele olympiaden. Det mindsker ikke 48-årige Lars Brovils glæde ved at være blandt de udvalgte, der skal sikre, at alt går korrekt til, når bokserne mødes i ringen under olympiaden.

NØJE UDVALGT

- Alt er planlagt for at sikre bokseturneringen mod korruption.

Alene udvælgelsen af dommere har været i gang siden 2009, hvor 135 dommere var med i opløbet, mens vi nu er 35 tilbage. Vi skal hver især medvirke i et sted mellem 75 og 100 kampe, fortæller Lars Brovil.

Præcist hvilke kampe ved han ikke endnu. Under bokseturneringen er alle dommere nemlig samlet i et rum, og først få minutter før de

enkelte kampe får dommerne at vide, hvem der skal i aktion. Det afgøres ved lodtrækning.

STOR ÆRE

Sikkert er det dog, at Lars Brovil skal dømmes ved OL som den første dansker siden 1992 og den blot anden i den olympiske historie.

Det er samtidig den største ære, en boksedommer kan opnå. Lars Brovil

ANDELS-SELKABER I DANMARK ER STORE

Danmark markerer sig i front i en hollandsk undersøgelse af andels-selskaber i Europa. Seks danske virksomheder, heriblandt Danish Crown, er med på top 100-listen.

Undersøgelsen viser, at andels-selskaberne står stærkt inden for det europæiske landbrug, hvor de 100 største selskaber havde en omsætning på 195 milliarder euro - ca. 1.450 milliarder danske kr. - sidste år.

Danmark indtager en fjerdeplads på listen med en samlet omsætning på 23,5 milliarder euro - ca. 175 milliarder kr., skriver LandbrugsAvisen.

Når det kommer til at vurdere de enkelte selskabers størrelse, så er danske andels-selskaber de suverænt største ifølge avisen. Nemlig i snit dobbelt så store som gennemsnittet af virksomheder på top 100.

Ud over Danish Crown er Arla Foods, DLG, Danish Agro, Tican og København Fur repræsenteret i top 100.

De danske selskaber er også blandt dem, der er vokset mest i omsætning, nemlig 23 procent i gennemsnit. Heri tæller også den vækst, de danske virksomheder har præsteret i udlandet. Til sammen-

ligning havde top 100 en vækst på 14 procent i gennemsnit.

Frankrig er med 29 andels-selskaber nr. 1 på listen, mens Tyskland, der har 15 andels-selskaber, er nr. 2. Holland indtager tredjepladsen med 11 selskaber - lige foran Danmark med de seks nævnte virksomheder. ■

lica



DC's årsrapport er udvalgt blandt 60 tryksager. Foto: CZOO.

har da også ofret rigtig megen tid på at opnå målet.

- Siden kampen om OL-billetterne begyndte i 2009, har jeg brugt alle mine feriedage på at dømme boksning. Jeg har dømt på alle kontinenter og dømt otte turneringer i Østen i den periode.

- JEG HAR MELDT AFBUD TIL BÅDE RUNDE FØDSELSDAGE OG KONFIRMATIONER. JEG HAR ET STORT MINUS PÅ GOODWILL-KONTOEN.

Lars Brovil, boksedommer.

- Jeg har meldt afbud til både runde fødselsdage og konfirmationer, og specielt min kone - men også resten af min familie - har virkelig været tålmodige, så jeg har et stort minus på goodwill-kontoen, erkender han.

KOLLEGIAL ACCEPT

Til daglig er han salgschef i food service-afdelingen i Tulip, hvor også kollegerne har mærket hans passion for boksedommergeringen.

- Ofte har mine rejser betydet, at jeg har siddet og arbejdet om aftenen i eksempelvis Kina. Mine

kolleger har været fantastiske til at acceptere, at jeg har skrevet mange mails om natten og været svær at få fat på om dagen. Så på den måde har de virkelig støttet og hjulpet mig, siger Lars Brovil.

KUN OL ÉN GANG

Derfor vil han i en periode efter OL bruge mindre tid på boksning. Det ligger også fast, at han ikke kommer til OL igen.

- Sådan er reglerne. En dommer kan kun komme til OL én gang, så efter London har jeg nået det største, man kan nå som dommer, siger han.

Derfor er han også helt klar til at yde sit bedste under bokse-turneringen, der betyder alt for mange af atleterne.

- Boksning er jo nationalsport i flere lande, og den olympiske turnering betyder alt for mange af de deltagende. Derfor har de også krav på, at dommerne gør deres optimale.

- Så snart kampen er i gang, kan jeg slet ikke huske, hvilke lande bokserne kommer fra. Så ser jeg kun rødt og blåt ringhjørne og koncentrerer mig kampen, siger den erfarne dommer.

SKJULTE SIGNALER

Og den påstand bliver undersøgt. Under alle kampene er et kamera nemlig rettet direkte mod hver dommer, så arrangørerne kan se,

at dommerne koncentrerer sig 100 procent om kampen, og at ingen sender skjulte signaler ved at blinke med øjnene eller klø sig på næsen.

- EFTER LONDON HAR JEG NÅET DET STØRSTE, MAN KAN NÅ SOM DOMMER.

Lars Brovil, boksedommer.

Også når der ikke bokses, er boksedommerne under skarp

overvågning og beskyttelse på deres helt eget hotel. Ingen skal forvente, at Lars Brovil skriver om sine oplevelser på Twitter eller facebook.

- Det er strengt ulovligt. Når OL er i gang, må jeg hverken diskutere boksning i medierne eller opdatere på facebook eller Twitter.

- Jeg har fået tilladelse til at medbringe min computer, men kun ved at skrive under på, at den udelukkende skal bruges i arbejdsmæssig sammenhæng, forklarer boksedommeren og salgschefen. ■



Lars Brovil har siden 2009 arbejdet målrettet på at komme til OL som boksedommer. Her modtager han sit diplom på udtagelsen af præsidenten for det internationale bokseforbund AIBA, Dr. Ching-Kuo Wu, som tegn på, at han er sluppet igennem nåleøjet. Foto: Privat.

ÅRSRAPPORT BLANDT DE BEDSTE

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crowns årsrapport er med i opløbet om at blive kåret som Danmarks flotteste tryksag.

Årsrapporten 2010/11 er nomineret som en af fem udgivelser i konkurrencen.

Spændingen blev udløst i går, mandag den 11. juni - efter Krogens deadline.

Det er AGI og Papyrus, der står bag den årlige kåring af Danmarks flotteste tryksag. I år har de modtaget

60 tryksager til bedømmelse. Dommerpanelet kom på en hård opgave, da de fem bedste blev udvalgt.

- AGI's og Papyrus' tryksags-konkurrence har denne gang modtaget fantastisk mange bidrag - også mange flotte bidrag. Der skulle nomineres fem bidrag, men dommerne havde gerne nomineret flere, da de syntes, mange af tryksagerne var værdige til en nominering, skriver AGI/Papyrus.

Vinderen blev afsløret på Galerie Birch i København, hvor alle 60 indsendte tryksager også er udstillet.

Udover Danish Crowns årsrapport er der nomineret tryksager fra Fotograf Anders Bergh, Glaseksperten A/S, Kunsthallen Brandts og Weber.

AGI er magasinet til alle, der arbejder med grafisk produktion, design, publicering og kommunikation via digitale kanaler. Med næsten 20.000 læsere hver måned er AGI det suverænt mest læste grafiske fagmagasin i Danmark. Papyrus er en af Europas førende grossister inden for papir, emballage og forbrugsartikler. ■



FØDEVARE-SIKKERHED I VERDENSKLASSE

DC BEEF LEVER OP TIL NOGLE AF VERDENS SKRAPPESTE
REGLER FOR FØDEVARESIKKERHED – **TAKKET VÆRE EN
FÆLLES INDSATS.**

AF ANNE-METTE GYLDENLØV OG LISBETH CARØE

FOTO MORTEN FAUERBY

Det var med en vis spænding, DC Beef kastede sig ud i at blive godkendt efter den skrappe BRC-certificering for et år siden. Det gik flot. Alle tre fabrikker i Tønder, Aalborg og Holstebro fik en grade A – den højeste klassificering.

Nu har de tre kreaturslagterier gentaget kunststykket. Inden for de seneste 14 dage har DC Beef inklusiv hovedkontoret i Herning været igennem den første re-certificering, og igen har det udløst topkarakter.

DC Beef leverer fødevarer-sikkerhed i verdensklasse.

CERTIFICERING GENTAGET

Som kvalitets-assistent har Winie Hesselbjerg været med til at stå for det praktiske i at få alle slagterierne godkendt både til den første BRC-certificering i juni sidste år og nu ved re-certificeringen.

Den første gang fortalte hun stolt:

- Alle tre slagterier bestod med den højeste karakter, man kan opnå.

- Det er et meget flot resultat ved den første certificering. Den ære kan vi godt leve op til næste gang.

- JEG ER SÅ STOLT AF, AT ALLE HAR TAGET OPGAVEN PÅ SIG.

*Tina M. Madsen,
produktionschef.*

Hendes forudsigelse viste sig altså at holde stik. Det er takket være en hel masse menneskers indsats i hele organisationen. Både medarbejdere i produktion, egenkontrol, værksteder, salgsafdeling, indkøbsafdeling og produktionsteknisk afdeling er involveret i arbejdet.

FLERE KONTROLLER

- Der er ingen tvivl om, at certificeringen tager meget tid. Den har ført nye procedurer og flere kontroller med sig, og mange har skullet vænne sig til nye måder at gøre tingene på, men efter et halvt år er

det rutine, siger produktionschef Tina M. Madsen.

Til gengæld lønner det sig.

- Vi har fået højnet fødevarer-sikkerheden, og de nye kontroller tvinger os til en bedre adfærd – for eksempel bruger vi flere handsker end nogensinde, og ved at overvåge vores processer løbende, kan vi straks tage action på tingene, forklarer hun.

- Jeg er så stolt af, at alle har taget opgaven på sig. BRC-certificeringen bringer mange i spil, for vi skal alle levere – det er det, certificeringen måler på, roser produktionschefen.

EKSTRA ARBEJDE

På fabrikkerne har certificeringen kunnet mærkes i dagligdagen.

- BRC-certificeringen har givet mig ekstra arbejde med mere kontrol og flere prøver. Men det har også været med til at højne fødevarer-sikkerheden, og det er vigtigst, siger egenkontrol-medarbejder

Edel Lauridsen fra kreaturslagteriet i Tønder.

Her har certificeringen konkret betydet et nyt knivsystem, ingen overtøj i kantinen, beskyttelsesfilm på vinduerne og farvekoder på kostene.

ALLE TRÆKKER LÆSSET

Da BRC'en tænker fødevarer-sikkerhed igennem hele organisationen, har det også krævet et godt samarbejde.

- DET HAR GIVET MERE ARBEJDE, MEN HAR OGSÅ HØJNET FØDEVARE-SIKKERHEDEN. DET ER VIGTIGST.

*Edel Lauridsen,
egenkontrol-medarbejder.*

- Vi har fået fabrikken gennem certificeringen i fællesskab. Alle har

BRITISK STANDARD

• BRC står for British Retail Consortium

• BRC er en britisk standard for fødevarer-sikkerhed, som efterleves af virksomheder, der eksporterer fødevarer til Storbritannien samt resten af verden

• Formålet med standarden er at sikre forbrugernes sundhed ud

fra tankegangen om sikkerhed fra jord til bord

• BRC-certificeringen er udviklet af førende britiske detailkæder for at skabe en fælles standard for producenter af fødevarer og deres leverandører

• BRC vurderes som en af de standarder, der stiller de

skrappeste krav til fødevarer-producenten på verdensplan

• Den er ikke et alternativ til myndighedernes krav, men et supplement, da BRC stiller bredere krav end de lovbestemte krav. Den er international kendt

• Certificeringen består af særlige krav til ledelse, produktsikkerhed

og proces-styring, hygiejne, uddannelse for medarbejdere, vedligeholdelse af udstyr og bygninger samt generel dokumentation

• Certificeringen er gyldig et år

• Flere og flere store virksomheder stiller i dag som krav, at deres leverandører er BRC-certificerede.

været åbne og med på den, for de kan godt se, det gavner arbejdspladsen, siger afdelingschef i Tønder Per Svane Knudsen.

BRC ÅBNER DØRENE

Også på salgssiden har BRC-certificeringen været gavnlige.

- ALLE HAR VÆRET MED PÅ DEN. DE KAN GODT SE, DET GAVNER ARBEJDSPLADSEN.

*Per Svane Knudsen,
afdelingschef.*

- Det er en døråbner for os til de store kunder i Europa. Vi kan se, at vores kunder bliver større og større, og de stiller skrappe krav til os om at kunne dokumentere, at vi har den høje fødevarerikkerhed, vi siger, og dér hjælper en international anerkendt certificering os. Det sikrer os en uproblematisk adgang til kunderne, siger salgsdirektør Finn Klostermann.

Han tilføjer, at eftersom certificeringen er opnået på gamle anlæg, er det naturligvis ambitionen, at det nye kreaturslagteri i Holsted også skal være certificeret.

- CERTIFICERINGEN ER EN DØRÅBNER FOR OS TIL DE STORE KUNDER I EUROPA.

*Finn Klostermann,
salgsdirektør.*

På den måde skaffer BRC'en både arbejde til medarbejderne i dag og kan være med til at bevare danske produktions-arbejdspladser. ■

Kvalitets-assistent Winie Hesselbjerg (i midten) tjekker listen over krav til BRC-certificeringen sammen med egenkontrol-medarbejder Edel Lauridsen og afdelingschef Per Svane Knudsen.



CUBANERE GLADE FOR DANSK SIKKERHEDS-UDSTYR

SLAGTERIARBEJDERE EFTERSPØRGER FLERE KNIVE.

AF LISBETH CARØE



Brynjeforklæder fra DC Holstebro blev delt ud til glade slagteriarbejdere på slagteriet Combinado Carnico de Guane i provinsen Pinar del Rio i Cuba. Foto: Privat.

Sikkerhed er ikke en given ting på alle slagteri-arbejdspladser. I hvert fald ikke når man kommer langt væk fra Danmark.

Værnemidler som brynjehandsker, armbeskyttere og forklæder er åbenbart ukendt sikkerheds-udstyr på slagterier i Cuba, for der er rift om de sikre sager, som stammer fra Danish Crowns nedlagte svine-slagteri i Holstebro.

Det brugte sikkerheds-udstyr er blevet delt ud i to omgange. Første gang havde idémanden bag indsamlingen, fællestillidsmand på Cheminova i Harboøre Gunnar Krarup Andersen, selv 11 kilo udstyr med i sin kuffert, da han rejste til Cuba som led i humanitært arbejde for fagforeningen 3F.

BRUG FOR MERE

I anden ombæring var det international rådgiver i 3F, Jesper Nielsen, der stod for at overdrage udstyret. Han besøgte selv slagteriet Empresa Cárnica Tauro i Havanna og fortæller i en mail om manglen på udstyr.

- Handsker, forklæder og andet sikkerhedsudstyr findes ikke på markedet, så donationen fra Danmark gjorde virkelig stor gavn. Men der er brug for mere, og det har de svært ved at skaffe.

- SIKKERHEDS-UDSTYR FINDES IKKE PÅ MARKEDET, SÅ DONATIONEN FRA DANMARK GJORDE VIRKELIG STOR GAVN.

Jesper Nielsen, international rådgiver.

Det var den cubanske fagforening, der sørgede for at fordele værnemidlerne retfærdigt i syv provinser. Så langt fra alle slagteriarbejdere er nu klædt sikkert på til arbejdet, men må pænt deles om de 289 brynjehandsker, 60 armbeskyttere og 125 brynjeforklæder fra DC Holstebro.

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



På slagteriet Empresa Cárnica Tauro i Havanna blev det indsamlede sikkerheds-udstyr, som ikke længere skal beskytte danske slagteriarbejdere, straks taget i brug. Desværre var der ikke nok til alle. Foto: Privat.

Jesper Nielsen beretter videre om sit besøg på Empresa Cárnica Tauro, at der er 640 arbejdere i syv forskellige afdelinger. Fire af dem er produktionsafdelinger, hvor der blandt andet produceres råt kød, pølser, kogt skinke og blodpølse til markedet i Havanna.

FOR FÅ GRISE

Slagteriet i hovedstaden oplever, at der er større efterspørgsel end

udbud, da råvarerne ikke kan skaffes i tilstrækkelig mængde. Grisene er ofte for få og for små. Der slagtes 350 dyr dagligt, men i forhold til hele Havanas befolkning er det ikke meget, skriver Jesper Nielsen.

Havanna har godt to millioner indbyggere.

Situationen med mangel på slagte-dyr kan altså siges at være fælles

for det caribiske land og herhjemme, men på et nok så vigtigt punkt i det daglige arbejdsliv adskiller modtager og giver sig fra hinanden.

BASAL MANGEL

Gunnar Krarup Andersen fortæller, at slagteriarbejderne i Cuba efterlyser aflagte slagterknive.

Han er derfor meget interesseret i at høre fra nogen, der kan hjælpe.

Han kan kontaktes på denne mail: gunnar.andersen@cheminova.com.

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

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

B: Svær

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



FABRIKSCHEF I FRONT I DI

Fabrikschef for Tulip i Esbjerg, Jesper Toft Mathiasen, er blevet valgt til ny formand for DI Sydvestjylland.

Den 40-årige fabrikschef har i to år været næstformand, så han kender DI (Dansk Industri) indefra.

- Målet er at styrke kommunerne i Sydvestjylland.

- Det gør vi i DI blandt andet ved at gøre det klart for embedsmænd og politikere, hvordan de tiltrækker erhvervsvirksomheder og dermed skaber nye arbejdspladser i området. Det drejer sig om eksempelvis dækningsafgift og spildevandsafgifter, og Danish Crowns nye kreaturslagteri i Vejen er jo et rigtig godt eksempel på, at en kommune har gjort et stort stykke arbejde for at skabe de optimale betingelser for en ny stor arbejdsplads, siger Jesper Toft Mathiasen.

Større beslutninger om infrastruktur og vejnet i Syd- og Vestjylland bliver sendt til høring i DI. Også på det område er den nye DI-formand klar til at tale på erhvervslivets vegne.

- Eksempelvis linjeføringen af motorveje er meget vigtig for erhvervslivet, og derfor skal vi selvfølgelig stå klar til at forklare, hvilken betydning forskellige beslutninger har for det lokale erhvervsliv, siger Jesper Toft Mathiasen.



SAUTÉ-SKIVER PÅ GRILL MED MELONNSALAT



For mange er det bedste ved sommeren at hygge udendørs med familie og venner, også når der skal laves mad.

Grill på terrassen og lette sommerretter er en skøn cocktail, der mikses fint i denne opskrift for to personer.

Den kan nemt ganges op, hvis man er mange.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

250 g sauté-skiver af svinefilet, ½ cm tykke
spid af træ eller metal
2 tsk olie
salt og peber
½-1 spsk frisk eller ½ spsk tørret estragon

SALAT

½ melon, fx Galia eller Cantaloupe
¼ agurk – evt. 1 skoleagurk
3 små tomater

KØD TIL FROKOST MÆTTER GODT

Spiser du kød til frokost, er du mæt i længere tid, og du spiser mindre til aftensmaden.

Det er konklusionen på et forsøg, som Teknologisk Institut har gennemført blandt 15-16-årige unge, skriver instituttets magasin Forspring.

- Protein er det mest mættende næringsstof, vi har. Det har mange undersøgelser vist.

- Nu har vi dokumenteret, at det også fungerer i det virkelige liv. Hvis man spiser en proteinrig frokost, spiser man mindre til aftensmåltidet, siger konsulent hos Teknologisk Institut Ursula Kehlet.

De 134 unge medvirkede i forsøget med at spise kød til frokost. De følte sig mere mæt, selv om de ikke indtog flere kalorier midt på dagen. Derimod spiste de lidt mindre til aftensmaden.

PAUSEkrøgen

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

Løsning: A

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

Løsning: B

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:



DRESSING

1 lime
 ½ tsk honning
 2 tsk olivenolie
 frisk mynte
 40 g feta, gerne gedefeta

SÅDAN GØR DU

Skær melonen i kugler med et kuglejern eller skær den i tern. Skær agurken igennem på langs, fjern kerner og hak den groft. Skær tomaterne i kvarte.

Rør 1 spsk limesaft, honning og olie sammen, smag til med salt og peber. Vend salaten med dressing og hakket mynte. Drys med smuldret fetaost.

Dup kødet tørt med køkkenrulle og sæt skiverne på grillspid. Læg en flad hånd over kødet, så er det lettere at styre. Pensl kødet med olie og drys salt, peber og hakket estragon på. Grill sauté-skiverne på en meget varm grill ca. 1 minut på hver side.

Kog sukkerærterne i letsaltet vand i ca. 2 minutter.

TIPS

- Skinkeschnitzler eller svine-koteletter kan bruges i stedet for sauté-skiver
- Træspid skal ligge i vand nogle timer i forvejen, så de ikke brænder
- Sauté-skiver kan også steges på panden.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Vibeke Lehm.

QR-KODE

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



VIDSTE DU AT...

- Hvert år slagtes cirka 1,4 milliarder grise på verdensplan
- Mere end halvdelen af dem produceres og slagtes i Østasien og Kina
- Herefter følger EU, Nordamerika og Brasilien.

Kilde: Hyologisk.

JUBILARER

JUNI-JULI-AUGUST

BLANS 18. juni 2012 25 års jubilæum Finn Petersen Udbening	2. juli 2012 50 års jubilæum Jørn Ulrich Eriksen Løn	RØNNE 1. juli 2012 40 års jubilæum Torben Walther Juul Folsing Administration
1. juli 2012 25 års jubilæum Carl A. Jacobsen Produktion	6. juli 2012 25 års jubilæum Litta W. Petersen DAT-Schaub	1. september 2012 25 års jubilæum Ann-Marie Engel Egenkontrol
7. juli 2012 35 års jubilæum Karin Telling Pakkeri	20. juli 2012 25 års jubilæum Thomas Page Pedersen IT	SKÆRBÆK 29. juni 2012 25 års jubilæum Niels Olsen Slagtegang
13. juli 2012 25 års jubilæum Finn Pedersen Slagtegang	29. juli 2012 25 års jubilæum Lisbeth Nielsen Administration	SÆBY 20. juni 2012 35 års jubilæum Jan Lund Jensen Kam-afdeling
ESBJERG 11. juli 2012 35 års jubilæum Kurt Nielsen Teknisk afdeling	4. august 2012 25 års jubilæum Charles Riisager Knudsen Udbening	22. juni 2012 35 års jubilæum Arne Overlade Slagtegang
FÅBORG 6. juli 2012 25 års jubilæum Peter Salomonsen Udbening	17. august 2012 25 års jubilæum Lars Morten Pedersen Forende-afdeling	3. august 2012 25 års jubilæum Allan Lynggard Poulsen Opskæring
HERNING SD 6. juli 2012 25 års jubilæum Ulla Jensen Detail	RANDERS 23. juni 2012 25 års jubilæum Søren Busk Andersen Eksport	10. august 2012 25 års jubilæum Annie Christensen Kam-afdeling
27. juli 2012 25 års jubilæum Hans Marius H. Jensen Skærestue	1. august 2012 25 års jubilæum Arne Therkelsen DC Nordic	1. september 2012 25 års jubilæum Pia Koldbro Larsen Driftskontrol
1. august 2012 25 års jubilæum Dorte Bilde Hansen Administration	17. august 2012 25 års jubilæum Hanne Grønborg HR	TØNDER 1. juli 2012 35 års jubilæum Kurt Brade Administration
14. august 2012 40 års jubilæum Lissy Bech Jensen Skærestue	RINGSTED 1. juli 2012 35 års jubilæum Henrik Olsbro Planlægning	6. juli 2012 25 års jubilæum Hans Heinrich Jürgensen Teknisk afdeling
HERNING DC BEEF 3. juli 2012 40 års jubilæum Bent Crafack Planlægning	3. august 2012 25 års jubilæum Henning Hansen Skærestue 1	6. juli 2012 25 års jubilæum Jeppe Christensen Nedskæring
HORSENS 24. juni 2012 25 års jubilæum Ella Zeigermann Nielsen Udbening	8. august 2012 35 års jubilæum Aage Rugbjerg Teknisk afdeling	16. juli 2012 25 års jubilæum Kim Munch Skærestue
2. juli 2012 25 års jubilæum Kenneth Niels Pedersen Forende-afdeling	1. september 2012 25 års jubilæum Annette Lisbeth Kristensen Laboratorium	





SAMMEN ER VI BEDRE

Danish Crown har 125 år på bagen. Mange af de afdelinger og virksomheder, der i dag er en del af Danish Crown, var engang andre virksomheder eller afdelinger i andre virksomheder.

Igen gennem de seneste 125 år har vi løbende slået os sammen med andre for at blive stærkere, og det er en af grundene til, at vi findes i dag – ikke bare i Danmark, men som en af de største slagteri-virksomheder i Verden.

Når man fusionerer, er der altid en risiko for, at man ikke får slået kulturerne lige så godt sammen som de fysiske funktioner i hverdagen.

Vi er blevet rigtig dygtige til at hente fornyede kræfter ved at gøre tingene smartere og mere enkelt – og ved at samle funktionerne, hvor det er mest hensigtsmæssigt.

Jeg tror ikke, nogen medarbejdere i Danish Crown i dag er i tvivl om, hvorfor det er nødvendigt, at vi hele tiden har det fokus.

Men de mange forskellige virksomhedskulturer har også betydet, at

vi fortsat har både en sund og en måske mindre sund konkurrence mellem de enkelte afdelinger.

Den er sund, fordi det er klogt, at vi internt skubber til hinanden for at præstere det bedste, vi kan. Men den kan også være usund, fordi den kan forhindre, at vi udveksler viden og gode ideer på tværs af afdelingerne.

Derfor har vi sat DC Compass i søen. Med DC Compass har vi indført en fælles arbejdsmetode, hvor vi finder gode ideer og løsninger på én afdeling og lader de øvrige få glæde af best practice. Dermed gør den målrettede indsats hele virksomheden bedre.

Man kan sammenligne fabrikkerne med skibe. Det skib, der ligger i front, forsøger de andre at indhente på hver deres måde, men ved at lære af hinanden kommer alle til at ligge forrest og når endnu længere i fællesskab.

Det kræver en mental omstilling for os alle sammen, men jeg er både glad for og stolt over at se, at indsatsen allerede bærer frugt. Det kan vi både se og mærke.

I dette nummer af Krogen kan man læse, at vi med DC Compass har sænket omkostningerne med tæt på 50 millioner kr. ved at lære af hinanden. Det er der grund til at anerkende.

DC Compass er også et udtryk for, at vi kan skabe meget store resultater sammen – med mindre, men rigtig mange indsatser.

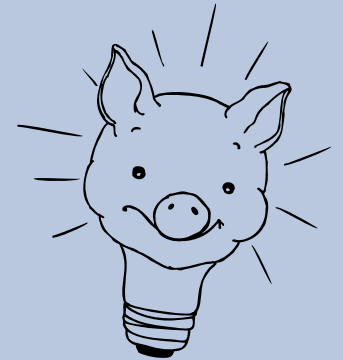
På alle afdelinger bliver der arbejdet intenst med at finde bedre måder at gøre tingene på, og jeg ved, at det ikke sker uden diskussioner og usikkerhed. Men vi er på rette spor, og flere fabrikker har mærkbart fået sat sejlene og skyder en bedre fart. Og i samme retning.

God arbejdslyst

Kjeld

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

8. juni 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