

ROBOT TIL HJÆLP

S11-14

SAMTALE FÅR
LANGTIDS-SYGE
TILBAGE I JOB
S8-9


Kroegen

SEPTEMBER 07-2012

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

SIKKER KURS

Arbejdet med at skabe forbedringer over hele linjen i Svinekøds-divisjonen skrider fremad i et godt tempo. DC Compass leverer et resultat på 66 millioner kr. for det første år.



SIDE 8-9

SYG TILBAGE I JOB

Otte måneder var Linda Christensen syg og væk fra sit mangeårige arbejde ved kam-båndet. Men samtaler og hjælp til en blid tilbagevenden sikrede, at hun nu kan arbejde på fuld tid igen. I et nyt job på slagteriet.



SIDE 7

DC ER NUMMER 10

Danish Crown er avanceret til en plads som Danmarks 10. største virksomhed i Børsens analyse af de 1000 største virksomheder.

SIDE 4

FRA ØL TIL KØD

Svinekøds-divisjonen henter en international erhvervsmand til at besætte posten som divisionsdirektør. Han kommer fra Carlsberg.

BAGSIDE

Leder: Et stykke moderne historie.

FORSIDE + SIDE 11-14

Maskiner og højteknologiske robotter har holdt deres indmarch i slagteribranchen og DC, der siden grundlæggelsen i 1887 har været præget af hårdt, fysisk arbejde. Men i dag 125 år senere er mange af de tunge løft lettet af teknologien. Tag med på en tur, hvor en række medarbejdere fortæller, hvad den teknologiske udvikling har betydet for deres arbejde.

Forsidefoto: Claus Petersen.

ANN ER FIT FOR FIGHT

FIT FOR LIFE ER SKUDT I GANG. TRÆNINGSPROJEKTET SKAL PÅVISE, AT TRÆNING I HVERDAGEN HJÆLPER.

AF SIMONE LORENTZEN

FOTO CLAUS PETERSEN

På DC i Faaborg og Herning har de fundet trænings-grejet frem. 240 ansatte på de to DC afdelinger er nemlig med i et nyt sundhedsprojekt: Fit for Life.

Fit for Life er et samarbejde mellem DC og forskere fra Det Nationale Forskningscenter for Arbejdsmiljø (NFA). Målet er at skabe resultater, der kan hjælpe med at lave målrettet

træning til de medarbejdere, som har smerter i dele af kroppen, og som forebyggelse af smerter for alle øvrige medarbejdere.

MÆRKET KROP

Ann Koldby er med i testgruppen på DC Faaborg, og hendes krop er mærket efter 17 års fysisk arbejde i pakkeriet.

- JEG OPLEVER MEGET TIT AT HAVE ONDT I SKULDRENE OG I HOVEDET, OG JEG TAGER OFTE MEDICIN MOD MIGRÆNE.

*Ann Koldby,
pakkeri-medarbejder.*

- Jeg oplever meget tit at have ondt i skuldrene og i hovedet, og jeg tager ofte medicin mod migræne. Jeg ved godt, at jeg bør styrketræne og strække ud, men når jeg kommer hjem efter en lang arbejdsdag, synes jeg faktisk, at jeg har lavet nok, siger 46-årige Ann Koldby.

Hun arbejder i salt-, røg- og pakkeri-afdelingen, hvor hun blandt andet pakker skinker til det engelske marked.

Ann Koldby træner muskler i underarmene ved at vippe håndleddene med en hammer i hver hånd. De utraditionelle trænings-værktøjer vejer fire kilo stykket.



- Jeg håber, at øvelserne vil hjælpe på min spændings-hovedpine, for jeg vil da hellere lave øvelser end at tage medicin, siger Ann Koldby, inden hun går i trænings-lokalet for at blive introduceret til øvelserne i Fit for Life.

HÅBER PÅ EFFEKT

Ann Koldby er ved at blive rød i kinderne. Den 158 centimeter høje slagteriarbejder hiver sådan til i elastikkerne, at hun kommer til at læne sig lidt tilbage, så hendes tær letter fra gulvet.

- HVORFOR FÅR NOGEN SMERTER, NÅR ANDRE GÅR FRI?

Christoffer Andersen, forsker.

- Det her er en øvelse, der vil give en stor effekt på Anns skuldersmerte og spændings-hovedpine. Det handler om at aktivere de små muskler i nakke og skuldre, fortæller instruktøren Christoffer Andersen.

Han lægger en hånd på Ann Koldbys ryg, så hun står lidt mere sikkert, mens hun fortsætter med at trække i elastikkerne.

Elastik-øvelsen er en ud af otte øvelser, Ann Koldby og de andre deltagere i Fit for Life skal gentage tre gange om ugen i de næste 10 uger.

FOREBYGGE SMERTER

Christoffer Andersen er forsker ved NFA og en af hovedkræfterne bag Fit for Life. Han fortæller, at projektet er sat i søen for at skabe grundlag for mere og bedre viden på området.

- Vi mangler viden om belastningen på skuldre, albuer og nakke i de her job, der har ensidigt gentaget arbejde. Der er to ting, vi skal undersøge: Hvorfor får nogen smerter, når andre går fri? Og hvordan kan vi afhjælpe og forebygge disse smerter, siger Christoffer Andersen.

I alt deltager 240 DC'ere i Fit for Life - nogen skal træne, mens andre fungerer som kontrol-gruppe. Alle deltagere har været igennem en fysisk test, som vil blive gentaget efter 10 uger, og som forhåbentligt vil give Christoffer Andersen og hans team nogle nye resultater at arbejde videre med. ■



Ann Koldby, 46, oplever smerter i skuldre og nakke efter en lang arbejdsdag. Det skal 10 minutters træning tre gange om ugen ændre på. Christoffer Andersen fra NFA instruerer Ann Koldby i øvelserne.



STABIL KURS MOD MÅLET

**DC COMPASS HAR RESULTERET I FORBEDRET
EFFEKTIVITET FOR GODT 66 MILLIONER KR.
DET FØRSTE ÅR.**

AF LISBETH CARØE

Kurset er sat, og den bliver Danish Crown ved med at styre efter.

Forbedringer af effektiviteten er og bliver ved med at være et nøgleord for indsatsen, for det handler om hele tiden at sikre virksomhedens konkurrenceevne. Til gavn for landmændenes indtjening og for at bevare danske arbejdspladser.

På tærsklen til, at det er et år siden, DC Compass blev sat i søen, lyder meldingen fra styrmanden, at anstrengelserne har givet resultat. Planen har ført til en højere effektivitet, som i kroner og øre svarer til godt og vel 66 millioner.

Styrmanden er direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen, som gør status med tilfredshed.

KAMP OM AT VÆRE BEDST

- Vi har realiseret mange af de mål, vi har sat i DC Compass.

**- VI SKAL VÆRE
KNIVSKARPE OG
BEDRE I MORGEN,
END VI VAR I DAG.**

Søren F. Eriksen, direktør.

- Først og fremmest har vi fået en bedre systematik i at forbedre akkorderne, og dernæst er vi godt på vej til at udbrede best practice til alle fabrikker i

Svinekødsdivisionen, så alle bruger den bedste metode til en given opgave, for eksempel en bestemt skæring.

- Endelig har vi fået kernen i udpegningen og indførelsen af forbedringerne på fabrikkerne – vores tidsstudieafdeling – til at fungere rigtig godt, siger Søren F. Eriksen.

STRØMLINER OVERALT

Han understreger, at DC Compass er en fortløbende proces, eftersom Danish Crown fortsat vil skulle effektivisere, for at vi som en international virksomhed kan bevare vores konkurrence-kraft på den globale markedsplads, hvor der skal kæmpes om kunderne hver eneste dag.

- Vi skal være knivskarpe og bedre i

morgen, end vi var i dag, bemærker direktøren.

Det at strømline produktionsgangene på vidt forskellige fabrikker over hele landet er ikke en nem opgave, og en dynamisk virksomhed som Danish Crown vil altid opleve ændringer og nye krav for eksempel fra kunder, der påvirker produktionen.

Siden DC Compass blev lanceret, er der blandt andet kommet nye Japan-skæringer til, som i første omgang koster på akkorden. Den reduktion i lønomkostningerne pr. kg slagtet kød, som DC Compass var beregnet til at skulle resultere i, er derfor ikke nået helt. Men Søren F. Eriksen er fortrøstningsfuld.

- VI HAR MOMENTUM

- Vi har et godt momentum, og det skal vi fastholde. Fabrikkerne har taget DC Compass til sig og arbejder seriøst med at føre forbedringerne ud i livet, så vi skal nok nå vores mål.

- Jeg er klar over, at mange kan føle, at de hele tiden bliver udsat for nye justeringer og ændringer, men vi kan se, at det hjælper, så indsatsen lønner sig, siger han.

Han bebuder, at skruen bliver holdt i vandet også i år 2 af DC Compass. Arbejdet vil fortsætte med at udbrede best practice til endnu flere områder end tidsstudie-området, ligesom indsatsen med mere viden-delning på tværs vil blive styrket, og der vil blive fulgt op på, at effektiviseringerne slår igennem over hele linjen. ■

NY DIVISIONS-DIREKTØR TIL DC

INTERNATIONAL TOPBOSS FRA CARLSBERG SKAL STÅ I SPIDSEN FOR SVINEKØDS-DIVISIONEN.

AF ANNE VILLEMØES

Januar 2013 tiltræder Jesper Friis, 43 år, som ny divisionsdirektør for Svinekøds-divisionen i Danish Crown.

Ansvar for fødevarer-koncernens største division med godt 30 milliarder kr. i omsætning har igennem de seneste år ligget hos administrerende direktør Kjeld Johannesen. Med ansættelsen af Jesper Friis får ansvaret atter en selvstændig placering.

Han kommer fra en stilling som Senior Vice President i Carlsberg med ansvaret for Vesteuropa.

**- JESPER HAR
PRÆCIS DEN
INTERNATIONALE
ERFARING, VI HAR
LEDT EFTER TIL
JOBDET.**

*Kjeld Johannesen,
administrerende direktør.*

Jesper Friis har været hos Carlsberg siden 2005 – og har udover det nuværende region-sansvar været salgsdirektør i Danmark og admini-

strerende direktør for Carlsbergs datterselskab i Norge.

VOKSET OP PÅ GÅRD

- Jesper har præcis den internationale erfaring, vi har ledt efter til jobbet – og så har han leveret gode resultater i sit nuværende job, siger Kjeld Johannesen om valget af Jesper Friis.

Jesper Friis er vokset op i Sønderjylland, hvor familien drev en gård med kreaturer. Jesper Friis har været bosat med sin familie uden for Danmark og vender nu hjem for at sætte sig i spidsen for den division, der driver verdens største eksport af svinekød. ■



Jesper Friis – skifter fra øl til svinekød. Foto: Privat.



Fra venstre tager DC Beef-direktør Lorenz Hansen, formand for Kreaturudvalget Peder Philipp og borgmester Egon Fræhr det første spadestik til begyndelsen på noget stort. Foto: Tony Larsen.

Han tilføjede, at det nye kreatur-slagteri allerede år to efter opførelsen kommer til at styrke konkurrence-evnen både over til andelshaverne og til udlandet.

Vejens borgmester Egon Fræhr takkede Danish Crown for at have valgt at placere kreaturslagteriet i Holsted. Det var den rigtige placering, lod han forstå.

- I disse tider med pres på økonomien står der stor respekt om, at I nu bygger så stor en virksomhed og foretager så stor en investering. Vi glæder os til at byde jer rigtigt velkommen om godt et år – både som virksomhed og ikke mindst jeres medarbejdere. Vi håber, at I vil finde jer tilrette i Vejen Kommune. Vi vil gøre vores for, at det lykkes, sagde borgmesteren.

SOM EN DRØM

Direktør i DC Beef Lorenz Hansen talte som den sidste, og hvis man ikke vidste bedre, skulle man næsten tro, han var en smule rørt. Det vil han nok selv benægte, men at det var en stor dag for ham personligt og for Danish Crown i almindelighed, det kunne han ikke skjule.

- DET ER EN DRØM, DER BLIVER TIL VIRKELIGHED.

Lorenz Hansen, direktør.

- Når vi i dag tager det første spadestik til det, der skal blive ét af de største og det mest moderne kreaturslagteri i Europa, er det som en drøm, der bliver til virkelighed, sagde Lorenz Hansen.

- Det kræver både mod og fremsyn at foretage så store investeringer som den, vi her påbegynder. Og både kreaturudvalg og bestyrelse har med godkendelsen af dette projekt vist, at man tror på en fremtid for den danske oksekøds- sektor og særligt for DC Beef. Det er jeg oprigtigt stolt over. ■

FØRSTE SPADESTIK TIL NOGET STORT

BYGGERIET AF DET NYE KREATURSLAGTERI I HOLSTED ER I GANG. **PROJEKTET BLIVER DEN STØRSTE INVESTERING I KVÆGSEKTOREN I DANMARK NOGENSINDE.**

AF TORSTEN SØNDERGAARD

På den 114.000 kvadratmeter store byggegrund på Energivej 5 i Holsted er entreprenørmaskinerne så småt gået i gang med at jævne jorden. Stedet emmer af en tilbageholdt energi, der bare venter på at blive sluppet løs.

Om ikke så længe vil op mod 500 mennesker her arbejde på at bygge Europas mest moderne kreatur-slagteri. Men inden startskuddet for alvor kan lyde, skal det første spadestik tages. Det skete 5. september med velkomst til de fremmødte gæster fra Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- For nøjagtigt 10 år siden tog jeg personligt første spadestik til det nye svineslagteri i Horsens – en investering dengang på to milliarder kr. I dag kan vi så tage endnu et historisk skridt i Danish Crown med første spadestik til et nyt kreaturslagteri.

- KREATUR-SLAGTERIET ER ET HISTORISK SKRIDT I DANISH CROWN.

Kjeld Johannesen, administrerende direktør.

Kjeld Johannesen forklarede, at baggrunden for at opføre det nye kreatur-

slagteri til i omegnen af 700 millioner kr. er at sikre, at Danish Crown og de danske kvægproducenter sammen kan konkurrere på verdensmarkedet.

INVESTERING I FREMTIDEN

Formand for Kreaturudvalget og medlem af Danish Crowns bestyrelse Peder Philipp kvitterede da også i sin tale for, at ejerkredsen og i sidste ende bestyrelsen har udvist det mod, der skal til for at investere så massivt i Danish Crowns DC-Beef.

- Med investeringen i det nye kreaturslagteri har Danish Crown og dets ejere taget ansvar for fremtiden. Denne investering kommer til at få enorm betydning for den danske kvægbranche, sagde Peder Philipp.



DC STØTTER JULEMÆRKEHJEM

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO PER GUDMANN

20 børn tog imod, da Agnete Poulsen fra Danish Crown kom på besøg på Julemærkehjemmet Kildemose. Med sig havde hun en check på 126.500 kr.

- Julemærkehjemmene er et forbilledigt eksempel på, hvordan god mad og den måde, man bruger maden på, hænger sammen, siger leder af besøgsafdelingen i Danish Crown Agnete Poulsen.

- Derfor er vi glade for at være med til at promovere sund og god levevis for børn og unge. Vi håber, at det ikke er

det sidste, vi har set til samarbejdet mellem Danish Crown og Julemærkefonden, siger Agnete Poulsen.

LETTERE HVERDAG

120.000 kr. betyder, at to børn kan komme på et 10 ugers ophold på et af Julemærkehjemmene.

Julemærkehjemmene hjælper hvert år 700 børn til en lettere hverdag. Det er børn, der har det svært i hverdagen på grund af eksempelvis overvægt og mobning. På hjemmene får børnene trygge rammer og hjælp til en sundere livsstil.

FESTIVAL-FINANSER

Lige nu er der 750 børn på venteliste til et ophold på et Julemærkehjem.

De 126.500 kr. blev rejst før og under årets Smukfest i Skanderborg.

- VI ER GLADE FOR AT VÆRE MED TIL AT PROMOVERE SUND OG GOD LEVEVIS FOR BØRN OG UNGE.

Agnete Poulsen, besøgsleder.

Før festivalen indbragte syv svinehytter ombygget til luksus-suiter 66.000 kr. på auktion.

Til en event under festivalen lovede Danish Crown 500 kr. til Julemærke-

fonden for hver festivalgæst, der deltog i en disco-lektion med danser Marianne Eihilt og komiker Kia Liv Fischer. 121 dansede med, og derfor blev der samlet yderligere 60.500 kr. ind til det gode formål. ■



DC's Agnete Poulsen (stående til højre) mødte en flok glade børn og unge på julemærkehjemmet Kildemose.



KORT
NYT

GODT GANG I FØDEVARE-VIRKSOMHEDER

I flere år har finanskrise og tilbagegang i økonomien præget den offentlige debat og snakken mand og mand imellem. Men virksomhederne inden for landbrug og fødevarer vokser og tjener penge hjem til Danmark.

Fire ud af fem virksomheder inden for landbrugs- og fødevarer-erhvervet voksede fra 2010 til 2011. Og to ud af tre virksomheder har samtidig øget deres indtjening.

Det viser Landbrugsavisens top 200-liste over de største virksomheder i erhvervet. De fem største virksomheder, der blandt andet tæller Arla Foods og Danish Crown, har haft en vækst på 12 procent i gennemsnit.





Dagbladet Børsen har sat fokus på Danish Crowns tyske aktiviteter i sit tillæg om Danmarks største virksomheder. Foto: Per Gudmann.

DANISH CROWN I TOP 10

FREMGANG OG STORT PORTRÆT I BØRSENS ANALYSE AF DE STØRSTE VIRKSOMHEDER I DANMARK.

AF JAN FØNSS BACH

Børsens årlige DK1000-tillæg med en analyse af de 1.000 største danske virksomheders årsregnskaber er på gaden.

Danish Crown tager i år et spring op fra sidste års 12. plads til en plads som Danmarks 10. største virksomhed målt på omsætning.

I det store DK1000-tillæg stiller Børsen skarpt på Danish Crown, som er en af de virksomheder, man har valgt at portrættere særskilt.

BOSS PÅ FORSIDEN

Under overskriften "Kødbossens tyske succes" pryder et stort portrætfoto af administrerende direktør Kjeld Johannesen hele forsiden af det store DK1000-tillæg.

Først i bladet er der desuden en otte sider lang reportage, hvor Børsen følger Kjeld Johannesen til Tyskland for at se nærmere på DC Fleisch i Essen og får en snak om virksomhedens strategi for det tyske marked, der målt på mængder er DC's største marked.

- I det henslumrende og gælds-tyngede Europa har Danish Crown fundet en dyb vækstlomme i Tyskland. Den giver ikke bare voksende omsætning i det store land isoleret set, men hjælper også via langt billigere produktion, som har pustet nyt liv i Danish Crown, skriver Børsen blandt andet. ■

DC FRA 12. TIL 10. PLADSEN

Rang 2012	Rang 2011	Navn	Nettoomsætning 2011 i mio. kr.
1	1	A.P. Møller - Mærsk	322.520
2	2	Danske Bank	115.197
3	3	ISS	77.644
4	7	United Shipping & Trading	68.434
5	4	Novo Nordisk	66.346
6	11	Wrist Group	65.489
7	5	Carlsberg	63.561
8	6	DONG Energy	58.437
9	9	Arla Foods	54.893
10	12	Danish Crown	51.754

Børsens Top-10 liste over Danmarks største virksomheder målt på omsætning.

- I 2001 spiste hele verdens befolkning 233 millioner tons kød
- I 2021 forudses det, at forbruget stiger til 344 millioner tons
- Det er 48 procent mere kød på 20 år
- Omregnet svarer det til, at hver person spiste 29,9 kg kød i 2001

- Da vi bliver flere mennesker på jorden, ventes det at svare til, at hver person sætter 35,8 kg kød til livs i 2021.

Kilde: Magasinet Food&Culture.

- Danish Crowns eksport til Kina udgør 10 procent af den samlede danske eksport til Riget i midten
- DC's eksport af svinekød til Japan har en værdi, der svarer til lidt mere end den samlede danske import af varer fra Japan
- Også i Danmarks eksport af varer til Rusland spiller DC en stor rolle. DC's salg udgør 20 procent af den samlede danske eksport til Rusland
- Det vil sige, at dansk svinekød alene tjener lige så mange penge ind, som Danmark bruger på at købe mobiltelefoner, biler og andre varer fra Japan.



VIDSTE DU AT...



SYGEMELDT KOM

EN POSITIV INDSTILLING OG EN MÅLRETTET INDSATS HAR FÅET LANGTIDS-SYGE SOM LINDA CHRISTENSEN HURTIGT TILBAGE I ARBEJDE.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO PER GUDMANN

- Lige pludselig en dag kunne jeg ikke mere. Jeg stod på min plads ved båndet, og det kørte og kørte og kørte, og jeg blev så dårlig.

I 2011 blev Linda Christensen syg. Efter at opleve en voldsom utilpashed en dag på arbejde skyndte hun sig til lægen og blev straks indlagt med forhøjet blodtryk og mistanke om en blodprop eller hjertefejl, der truede hende på livet.

- Det viste sig, at det lykkeligvis ikke var en hjertefejl, men at jeg den dag ramte muren, og at min krop sagde stop med en stress-relateret angst-neurose, fortæller Linda Christensen.

SYG EFTER 14 ÅR

Hun havde været ansat på kam-båndet på DC Ringsted i 14 år, da hun blev sygemeldt. Uden at vide, om hun nogensinde ville blive klar til arbejds-

markedet igen, måtte hun tage en dag ad gangen og gå i behandling hos en psykolog.

- DER ER INGEN ANKLAGER OG INGEN LØFTEDE PEGEFINGRE. VI ØNSKER BARE AT SKABE EN AFKLARING.

Torben Lyngsø, tillidsmand.

Og selv om det dengang så sort ud, er Linda Christensen i dag tilbage i arbejde på fuld tid.

SAMTALE HJÆLPER

På DC Ringsted har man siden 2003 taget langtids-sygemeldinger ved hornene. En fraværs-politik beskriver,

hvordan og hvornår virksomheden skal tage kontakt med en sygemeldt medarbejder.

Hvor sygdom tidligere kunne være tabu, taler man nu åbent om hvad, der er i vejen, og vigtigst: hvordan man bedst kommer tilbage på arbejdspladsen.

Redskabet er ifølge tillidsmand Torben Lyngsø enkelt. Samtale og opfølgning er vejen frem.

INGEN PEGEFINGRE

Når en medarbejder på DC Ringsted har været sygemeldt i 11 arbejdsdage, bliver han betragtet som langtids-sygemeldt. Hurtigst muligt herefter bliver han inviteret til en sonderings-samtale.

- De fleste ringer lige til mig for at høre, hvad det her egentlig går ud på. Så fortæller jeg dem, at de roligt kan tage til samtalen. Der er ingen anklager og ingen løftede pegefingre. Vi ønsker bare at skabe lidt afklaring, siger Torben Lyngsø, som altid deltager i samtalerne.

Udover tillidsmanden møder medarbejderen sin mester, fabrikschef eller driftsleder og en HR-medarbejder.

Da en sygemelding kan handle om mange ting fra stress til brækkede lemmer, er der ikke noget fast skema for, hvad den sygemeldte medarbejder skal gå i gang med efter samtalen. Det forsøger man at finde ud af i fællesskab.

LAMMENDE ANGST

Da Linda Christensen mødte til sonderings-samtalen, var hun så plaget af angst, at hun ikke selv kunne gå ind på slagteriet.

- Min krop modarbejdede mit hoved totalt. Om det så gjaldt mit liv, havde jeg ikke kunnet gå ned til kam-båndet. Det sortnede for mine øjne. Tanken om, at nogen forventede noget som helst af mig, var uoverkommelig, husker hun i dag.

Til samtalen blev der lagt en køreplan for Linda Christensens videre forløb. Det vigtigste var, at alt foregik i hendes eget tempo. Det betød, at hun endte med at være sygemeldt fra arbejdspladsen i otte måneder.

RUNDT OM BORDET

Hvis en medarbejder på DC Ringsted fortsat er sygemeldt efter fire uger, bliver han indkaldt til en opfølgende rundbords-samtale. Udover DC'erne fra det første møde deltager her en sagsbehandler fra det kommunale jobcenter og en socialrådgiver fra fagforeningen.

For Torben Lyngsø er det essentielt, at henvendelserne fra arbejdspladsen ikke lægger et pres på den sygemeldte.

- UDEN HJÆLP VAR JEG ALDRIG KOMMET TILBAGE I ARBEJDE PÅ FULD TID, DET ER HELT SIKKERT.

Linda Christensen, kantine-medarbejder.

- Vi gør alt, vi kan, for at holde snakken i en positiv og fremsynet tone. Det er et fælles projekt at finde ud af, om medarbejderen skal tilbage på arbejdspladsen, og hvordan det skal foregå, eller om der skal findes en anden løsning. Det skal afspejle sig i den måde, vi griber samtalerne an på, siger Torben Lyngsø.

Tillidsmanden lægger vægt på, at alle beskeder til den sygemeldte - fra arbejdsgiver, jobcenter og a-kasse - bliver givet på samme møde.

- Der er så meget at holde styr på, når man står midt i en sygemelding, og det kan meget let blive uoverskueligt. Mødet samler alle informationerne. I stedet for at beskeder skal overføres gennem flere led mellem eksempelvis sagsbehandlere og tillidsfolk, taler vi



44-årige Linda Christensen nyder at have kontakt til andre mennesker igen. Kollegerne fra produktionen er blevet til kunder i kantinen.

GODT I GANG IGEN



Linda Christensen har arbejdet på fuld tid i kantinen på DC Ringsted siden 1. marts 2012. Hun har fået arbejdsglæden igen.

nu direkte med hinanden, forklarer Torben Lyngsø.

NU I KANTINEN

Efterhånden i Linda Christensens forløb blev det klart, at hun ikke ville blive i stand til at arbejde i produktionen igen.

Derfor kom man frem til, at en stille opstart gennem en mentor-ordning

i kantinen på DC Ringsted måske var Linda Christensens vej tilbage på arbejde.

I februar 2012 mødte hun for første gang på sit nye arbejde. Først i ganske få timer om dagen og uden direkte kontakt med kunderne, men efterhånden på lige vilkår med de to andre kantine-medarbejdere.

I dag arbejder Linda Christensen på fuld tid i kantinen på DC Ringsted. Hun takker Torben Lyngsø for, at hun i dag kan møde på arbejde hver dag.

BLEV HENTET

- Da jeg begyndte igen i februar, måtte Torben eller mine kolleger hente mig oppe ved porten og følge mig hele vejen ind til kantinen.

- Nogle dage kunne jeg arbejde i to timer, andre dage slet ikke, men jeg blev aldrig overladt til mig selv. Uden den hjælp var jeg aldrig kommet tilbage i arbejde på fuld tid, det er helt sikkert, siger Linda Christensen. ■

42 HJULPET TILBAGE

I løbet af de seneste 12 måneder er 42 medarbejdere i Ringsted hjulpet tilbage i arbejde efter en langtids-sygemelding.

- Selvfølgelig er det svært at sige, hvor mange af de 42 der ville vende tilbage til arbejdspladsen uden den ekstra indsats, erkender tillidsmand Torben Lyngsø.

Alligevel er han overbevist om, at det store arbejde, der bliver lagt i samtaler, opfølgning, samarbejde mellem socialrådgivere fra fagforening og

kommune, læger og arbejdspladsen, gør en forskel for den enkelte medarbejder.

ENDE PÅ PENSION

- Hvis vi nu tager Linda (Christensen, red.) som et eksempel. Dengang vi sad til den første samtale, og et møde med tre mand var for meget for Linda, tænkte jeg: Hende dér, hun kommer aldrig tilbage på arbejde. Det går bare ikke, mindes tillidsmanden.

- Tidligere ville hun nok være endt som førtidspensionist. Men vi

begyndte med at hente Linda ved porten og lade hende arbejde en time om dagen. I dag arbejder hun fuld tid.

- Jeg er så stolt og ovenud imponeret af Linda og over den åbenhed, hun er blevet vist på arbejdspladsen, siger Torben Lyngsø.

IKKE EN KONTROL

Produktionschef Jan Sørensen er enig med tillidsmanden.

- Før 2003 havde vi ingen pro-aktiv tilgang til sygemeldinger. Vi brugte

simpelthen ikke tid på det. Hvis du var syg, gik du hjemme og passede dig selv. Måske ringede din mester en gang eller to for at høre, hvordan det gik, men der var ingen systematik i henvendelserne.

- Det, vi gør nu, handler ikke om, at vi skal kontrollere den syge eller stille spørgsmålstejn ved, at nogen er fraværende. Det handler om, at vi sammen skal se fremad: Hvad kan vi gøre for at få dig tilbage på arbejdspladsen, siger Jan Sørensen. ■



STORT GÆSTE-OPBUD

Besøgsafdelingen på DC Horsens har nok at se til. 80-90 gæster besøger slagteriet om dagen.

For tiden er det især kunder fra de asiatiske markeder, der kommer på rundvisning. Det er både sælgere og topfolk fra store virksomheder i Fjernøsten, der gerne vil aflægge besøg.

Der er også en stigende interesse fra forskellige DC-afdelinger, der gerne vil vise verdens mest moderne slagteri frem for deres erfa-grupper, fortæller leder af besøgsafdelingen Agnete Poulsen.

For nylig har Grundfos lavet optagelser på slagteriet til en profil-film, som pumpe-virksomheden vil bruge globalt.

- Det er dejligt, at vi syv år efter åbningen stadig er så interessante, at andre store virksomheder, som vi har et tæt samarbejde med, ønsker at bruge os som case, siger Agnete Poulsen.

Senest, nemlig i går mandag 1. oktober, var DC Horsens rammen om et stort arrangement, da Dansk Industri havde valgt at markere 40 års dagen for Danmarks indtræden i EU – dengang EF – på slagteriet, hvor gæster fra blandt andet EU-parlamentet deltog. ■

DANSK OKSEKØD TILBAGE I COOP

Det mangeårige samarbejde mellem danske økologiske kvægproducenter og COOP er i denne sommer blevet genetableret. COOP har besluttet, at hakket økologisk oksekød atter skal være dansk i kæder som SuperBrugsen, Kvickly og Fakta.

Produktionen af økologisk hakket oksekød hænger nøje sammen med den store produktion af dansk økologisk mælk. Derfor var det en alvorlig forrykning af balancen mellem de to økologiske produktionsgrene, da COOP i vinter besluttede at forsøge sig med udenlandsk oksekød i stedet for det danske.

- Det glæder os meget, at der er dansk økologisk kød i danske butikker. Det betyder meget for vore økologiske leverandører, at forbrugerne kan købe deres kød, siger Frilands daglige leder, kontorchef Randi Kok.

- I det kommende efterår er der planlagt en større kampagne for økologisk oksekød, og så er det særlig vigtigt, at der er dansk økologisk kød i alle større kæder, siger Randi Kok.

Friland har det forløbne forår gjort et stort arbejde for at øge salget af økologisk oksekød blandt et bredt udvalg af kunder. Det har bidraget til at øge sortimentet i flere butikskæder og samtidig øge salget i foodservice-sektoren. ■



Det danske hakkede øko-kød fås nu igen i COOP-butikker. Foto: Friland.

DC VINDER INTERNATIONAL PRIS FOR BEDSTE HJEMMESIDE



Torben Bank (tv.) og Anders Hecter (th.) fra Skybrud flankerede Jan Fønss Bach og Anne Villemoes fra DC under prisuddelingen i Berlin. Foto: DC.

AF TEAM DC KOMMUNIKATION

Danish Crown var på podiet, da priserne for de bedste digitale løsninger i Europa blev uddelt ved en stor event i Berlin.

Ved Digital Communication Awards 2012 vandt Danish Crown i kategorien "Corporate website" for virksomhedens hjemmeside, der blev relanceret først på året.

Hjemmesiden er lavet i tæt samarbejde med bureauet Skybrud.dk, som har været Danish Crowns samarbejdspartner på digitale løsninger i en årrække.

30 EKSPERTER BEDØMTE

Det er Quadriga University of Applied Sciences, der står bag Digital Communication Awards. Prisen har til formål at hædre de bedste løsninger inden for online-kommunikation i Europa.

En jury bestående af 30 europæiske kommunikations-eksperter havde på forhånd udvalgt de tre bedste digitale løsninger inden for en række kategorier. Fredag den 14. september præsenterede de udvalgte virksomheder deres projekt foran en fire mand stor fagjury, før den endelige beslutning blev taget om vinderne i de enkelte kategorier.

DC VIL I DIALOG

- Hjemmesiden skal som al vores øvrige kommunikation afspejle, at vi er en virksomhed, som gerne vil i dialog med vores omverden. I Danish Crown handler det om mad – i hele værdikæden. Det forpligter, siger

Danish Crowns kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

- Derfor har vi lavet en hjemmeside, der afspejler den nærvær og tillid, vi gerne vil have med i dialogen med vores omverden. For os er prisen derfor en fantastisk anerkendelse af det arbejde, vi lægger i at kommunikere med de mange forskellige grupper, vores interessenter udgør, føjer hun til.

Samarbejdspartneren bag den prisvindende hjemmeside fremhæver brugervenligheden.

- I samarbejdet har vi vist, at vi tør tage tilgængelighed et skridt videre med det mindset, der ligger bag hjemmesiden. Ved at implementere en meget iøjnefaldende søgefunktion, der gør det muligt at gå direkte til den viden, man leder efter, sætter vi brugeren af hjemmesiden først, siger kreativ chef og partner Torben Bank fra Skybrud.dk.

PRISER TIL ÅRSRAPPORT

I maj blev Danish Crown kåret til årets digitale kunde og toppede de to kategorier "Corporate website" og "Informational website" for virksomhedens online-årsrapport, da den danske kommunikationsbranche var samlet til den årlige Creative Circle Awards uddeling.

I juni kunne kommunikationsafdelingen hente den internationale pris Sabre Award for bedste årsrapport i samarbejde med bureauet CZOO. ■

FRA HÅNDKRAFT TIL ROBOTTER

ER DET HELT DET SAMME AT VÆRE SLAGTER I 2012 SOM I 1887?

ELLER ER DET DE SMÅ FORANDRINGER, DER GØR DE STORE FORSKELLE?

TAG MED PÅ EN TEKNOLOGISK RUNDTUR, HVOR SLAGTERI-BRANCHENS
UDVIKLING GENNEM 125 ÅR HAR FØRT FLERE MASKINER OG ROBOTTER
MED SIG - OG FÆRRE TUNGE LØFT.

LÆS MERE SIDE 12-14.



MASKINER LETTER

BOWLERHATTEN ER ERSTATTET MED HÅRNET OG HÅNDKRAFT MED ROBOTTER. **DEN TEKNOLOGISKE UDVIKLING PÅ SLAGTERIERNE HAR GJORT EN FORSKEL FOR MEDARBEJDERNE.**

AF METTE SEHESTED
FOTO CLAUS PETERSEN OG
MORTEN FAUERBY

De slagtere, der slagtede de første svin i Danish Crown, minder på mange måder om de slagtere, der huserer på slagterierne i dag.

De var også iført forklæde og træsko, ganske som de er i dag. Bowlerhatten er godt nok skiftet ud med et hårnet, men slagterne har stadig knivene i hånden, og de ved præcist, hvordan svinet skal skæres.

Men selvom livet som slagter anno 2012 på overfladen kan ligne slagterlivet anno 1887, så er der væsentlige forskelle.

HALV GRIS PÅ SKULDEREN

I 1887 måtte slagterne lægge mange kræfter i, når bovbladet skulle trækkes ud. I dag får de hjælp af en maskine. Det var også dengang, da

svinets transport rundt på slagteriet foregik i to halvdele og på slagternes skuldre. I dag klares de tunge løft af højteknologiske robotter.

- MAN KUNNE GODT FÅ ONDT I SKULDEREN OG ARMEN, NÅR MAN HAVDE HEVET BOVBLADE UD. DET HAR MASKINERNE AFHJULPET.

Lars Jensen, udbener.

Krogen har været på opdagelse på verdens mest moderne slagteri i Horsens for at se, hvordan teknologien har gjort en forskel for medarbejderne.

BOVBLAD MED HÅNDKRAFT

I udbeningen står 37-årige Lars

Jensen på sin platform. Den er indstillet, så den er lidt lavere end sidemandens. Med hjælp fra en maskine – en såkaldt bovblads-udtrækker – sørger han for, at bovbladet befries fra forenden. Med et snuptag er det ude og lagt i en kasse, og processen starter forfra med den næste forende.

Det sker godt 500 gange i timen, for Lars Jensen står på en af de hurtigste linjer i udbeningen.

- Jeg begyndte at arbejde som slagter, da jeg var 15 år. Så jeg kan huske dengang, da vi trak bovbladet ud ved håndkraft. Der er sket en stor udvikling fra dengang til nu, fortæller Lars Jensen.

MASKINE MINDSKER SMERTER

Han kan mærke udviklingen på sin krop.

- Man kunne godt have en tendens til at få ondt i skulderen og armen,

når man havde hevet bovblade ud. Det har maskinerne afhjulpet, siger Lars Jensen.

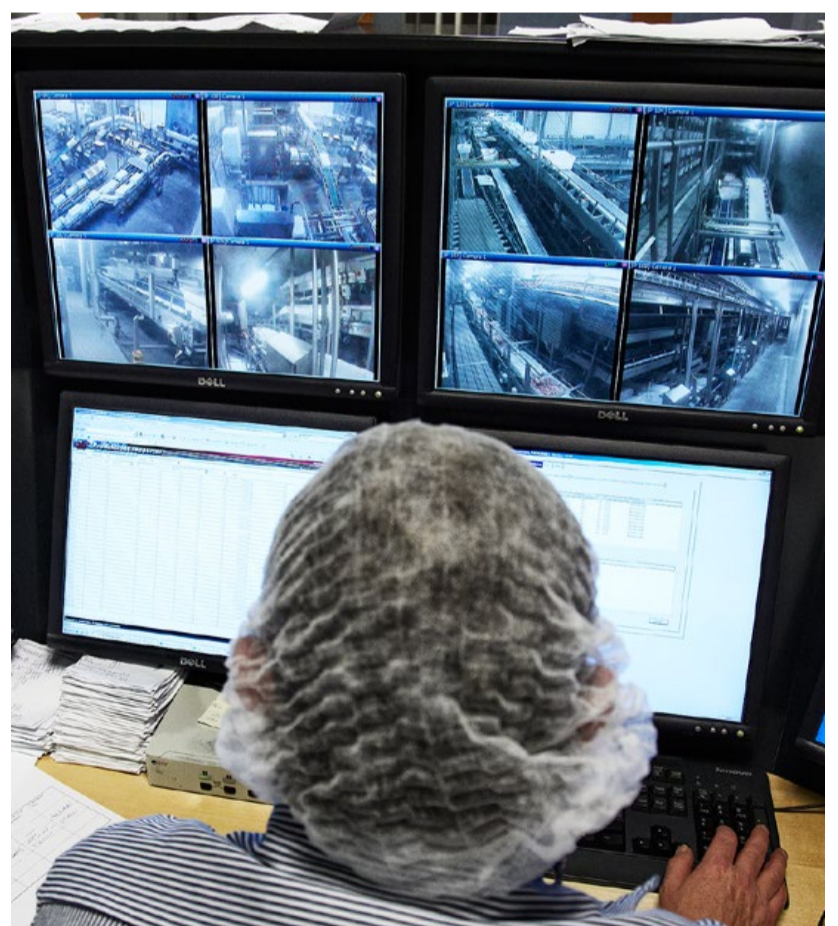
- DET BETYDER DA HELT SIKKERT NOGET, AT MAN SLIPPER FOR DE MANGE TUNGE LØFT.

Jimmi Dalby, operatør.

For enden af hans linje står Jimmi Dalby ved nedtage-stationen, hvor forenderne kommer fra juletræerne og op på båndet, hvorfra de kører hen til udbenings-linjerne.

KLIK I STEDET FOR LØFT

De mange tunge løft har gennem mange år været et stort problem i slagteri-branchen. Det slider på kroppen for eksempel at flytte



På Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, findes dette eksemplar af det, der i gamle dage blev kaldt en dybtrækker (t.v.). Slagteriarbejderen spændte selen om sin overkrop og satte krogen i svinets bovblad for at trække det ud. I dag er computere og elektronisk overvågning for længst blev hverdag på slagterierne. Foto: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, og Claus Petersen.

SLAGTERARBEJDET

mange tons kød fra et sted til et andet ved håndkraft.

Derfor er der blevet arbejdet meget med at finde løsninger, som skal afhjælpe de mange løft. Nedtagestationen er et af resultaterne af det arbejde.

Jimmi Dalby klikker et juletræ fyldt med forender fast på nedtagestationen, hvorefter maskinen lægger forenderne ned på båndet fire ad gangen. Det betyder, at Jimmi Dalby ikke skal løfte på forenderne, men blot sørge for, at juletræerne klikkes på, og at kødet ligger rigtigt på båndet.

- Det betyder da helt sikkert noget, at man slipper for de mange tunge løft, siger Jimmi Dalby.

Han har været i slagteribranchen i 17 år.

BÅNDET SERVERER KØDET

Et af de andre steder i produktionen, hvor der virkelig er gjort en indsats for at minimere løft, er ved ophængningen af kødet på juletræer.

- DET ER EN FANTASTISK GOD OPFINDELSE. FØR LAVEDE VI VRID I HOFTEN OG RYGGEN, OG DET KUNNE MÆRKES, AT VI LØFTEDE PÅ SÅ MANGE KILO. TEKNOLOGIEN HAR GJORT EN FORSKEL.

Lars Bayer, operatør.

Det er Lars Bayer glad for. Denne formiddag står han og hæfter backs fast på juletræer. Han husker tydeligt, hvordan det var, dengang slagterne skulle løfte rundt på kødet, før de kunne hæfte det fast på juletræet.

- Man skulle helt ud i yderpositionerne for at få kødet sat fast. Man løftede med strakte arme, når det skulle op på de øverste kroge, og man bukkede sig, når det skulle på de nederste kroge, forklarer Lars Bayer.

SLUT MED ONDT I RYGGEN

Sådan er det ikke længere. Når kødet



Før krævede det mange løft og vrid for at hænge kød på juletræerne. Nu drejer de rundt og hejses automatisk op og ned, så medarbejderne skånes. Foto: Claus Petersen.

skal på juletræet, tager Lars Bayer et juletræ og sætter det fast for enden af båndet. Et bånd sørger for at fragte kødet hen til juletræet, hvor han så blot skal hæfte kødet fast. Båndet kører helt frem til juletræet, som selv sørger for at bevæge sig op og ned og dreje sig i takt med båndet.

Det betyder, at slagterne slipper helt for at løfte på kødet.

- Jeg synes, at det er en fantastisk god opfindelse. Før lavede vi vrid i hoften og ryggen, og det kunne mærkes, at vi løftede på så mange kilo. Jeg havde problemer med

muskel-infiltrationer i ryggen, men det døjer jeg ikke med mere. Så dér har teknologien da gjort en forskel, fortæller Lars Bayer.

Fortsættes s14...



...Fortsat fra s13

Men er al denne teknologi blot af det gode? Det spørgsmål stiller Claus Iversen, som Krogen møder ved tre-deleren.

IKKE KUN LYKKEN

Her sørger supermoderne foto-teknologi og automatiske save for, at de halve grise bliver delt i tre på det helt rigtige sted.

Engang blev grisene savet over ved håndkraft, så fik slagterne hjælp af automatiske save, som de førte kødet

- DEN TEKNOLOGISKE UDVIKLING BETYDER, AT VI HELE TIDEN SKAL ARBEJDE HURTIGERE. SÅ JEG ER IKKE SIKKER PÅ, AT DET BARE ER EN FORDEL.

Claus Iversen, operatør.

henover, og i dag kører det helt automatisk. Det kræver blot et myndigt blik som Claus Iversens, der kan sørge for, at alt kører, som det skal.

Han blev udlært slagter i 1982, og i hans tid i slagterbranchen er der sket en enorm udvikling i teknologien. Det er ikke udelukkende en fordel, mener Claus Iversen.

MODERNE TIL FINGERSPIDSERNE

- Det betyder jo også, at vi hele tiden skal arbejde hurtigere og hurtigere og hurtigere. Så jeg er ikke sikker på, at det bare er en fordel, siger han.

Nogle meter derfra står Ryan Clement, som har været slagter i 38 år. Denne dag skærer han mørbrader af de halve grise.

- Det er sjovt at se, hvor meget der er sket, siden jeg blev udlært slagter i 1974. Dengang hev man jo bare en mørbrad ud med hænderne. Nu har vi en automatisk kniv, der gør en stor del af arbejdet.

- Ja, selv handskerne er moderne, griner han med henvisning til sine blå skærefaste handsker. ■



De højteknologiske robotter aflaster medarbejderne og gør det muligt at holde omkostningerne i stram snor. Det er i sidste ende med til at sikre arbejdspladser i Danmark. Fotos: Claus Petersen.

TRE GRUNDE TIL AT BRUGE TEKNOLOGI

AF METTE SEHESTED

Når der indkøbes nye robotter eller andet højteknologisk udstyr til Danish Crown, så har direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen en finger med i spillet.

Han forklarer, at der er tre primære årsager til, at virksomheden investerer i nyt teknologisk udstyr.

- Fordi kunderne kræver det
- For at holde omkostnings-niveauet nede
- For at sikre et bedre arbejdsmiljø for medarbejderne.

- Vores kunder stiller krav til hygiejne, kvalitet, pakkemetoder og meget andet. Så når vores kunder henvender sig til os med noget, de gerne vil have ændret på, så begynder vi at lede efter den rette løsning, forklarer Søren F. Eriksen.

BEDRE RIDSNING

Det oplevede Danish Crown eksempelvis sidste år, da kunder henvendte sig og var utilfredse med ridsningen i de flæskesteg, Danish Crown sendte ud til butikkerne. På nogle steg var

ridserne i sværen så dybe, at de gik ned i kødet. På andre var ridsningen ikke dyb nok i siderne, hvor stegene er tyndest.

- VI PRØVER HELE TIDEN AT BRUGE TEKNOLOGIEN TIL AT FORBEDRE ARBEJDSFORHOLDENE FOR VORES MEDARBEJDERE.

Søren F. Eriksen, direktør, Teknik og Produktion.

- I et samarbejde med Danish Meat Research Institute har vi fået udviklet en maskine, der kan sørge for, at ridsningen af stegene bliver helt perfekt. Det giver glattere forbrugere, forklarer direktøren.

TEKNOLOGI = JOB

Danish Crown er konstant udfordret på omkostningerne til produktionen, fordi omkostningerne ved produktion

er lavere i mange af landene tæt på Danmark.

Derfor kan teknologi være et vigtigt middel til at holde omkostningerne i Danish Crown nede.

- Man kan faktisk sige, at vores stigende brug af robotter er med til at beholde arbejdspladser i Danmark. Simpelthen fordi omkostningerne ved at bruge robotter er lav, og det er med til at holde de samlede omkostninger på et fornuftigt niveau, siger Søren F. Eriksen.

PASSER PÅ FOLK

Gennem tiden har slagterbranchen været præget af fysisk hårdt arbejde, og det har medvirket til at ansøre Danish Crown til at tage robotter i brug, som blandt andet minimerer tunge løft.

- Vi prøver hele tiden at bruge teknologien til at forbedre arbejdsforholdene for vores medarbejdere. De er en vigtig ressource, som vi skal passe på, siger han.

Og nye højteknologiske løsninger vil fortsætte med at blive indført på



Den teknologiske udvikling på slagterierne bidrager til at holde omkostningerne nede og dermed beholde arbejdspladser i Danmark, mener direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen. Foto: DC.

slagterierne, spår Søren F. Eriksen. Det næste nyudviklede udstyr kan meget vel blive en 3D-afsværingsmaskine, som både giver et bedre produkt, fjerner nogle arbejdsprocesser og reducerer lønomkostningerne. ■

OL-KAMPAGNE STYRKER 100% DANSK



ANALYSE VISER ØGET KENDSKAB TIL DANISH CROWN OG 100% DANSK-MÆRKET EFTER SOMMERENS STORE OL-SATSNING.

AF JAN FØNSS BACH

Næsten 8 ud af 10 danskere kender nu 100% Dansk Svinekød fra Danish Crown. Helt nøjagtigt svarede 77 procent ja til, at de kender mærket. Umiddelbart før OL var tallet 66 procent.

Samtidig er danskernes opfattelse af Danish Crown som virksomhed blevet mere positiv. Forbrugerne vurderer også kvaliteten af DC's produkter højere.

Det viser en undersøgelse, som marketing-afdelingen har gennemført efter sommerens massive OL-kampagne med tv-spots og et stort set-up i TV2's danskerlejr ved OL i London.

MÅLGRUPPEN NÅET

- Analysen viser også, at 100% Dansk Svinekød fra Danish Crown er blandt de mest foretrukne mærker af svinekød i Danmark, og det er yderligere blevet styrket under kampagnen. Det er vi meget tilfredse med, siger marketingchef Torben Pedersen.

Både før og under OL blev Danish Crowns spot vist i alt knap 1.000

gange på TV2. Målgruppen for kampagnen var danskere mellem 20 og 60 år.

- Tallene viser, at målgruppen blev eksponeret for vores logo knap 30 gange i gennemsnit. I alt nåede vi i kontakt med 91 procent af alle personer i målgruppen, siger Torben Pedersen.

- Formålet med kampagnen var primært at øge kendskabet til 100% Dansk og Danish Crown, og det er lykkedes.

- Vi kan også mærke en stigende interesse for vores produkter. Det er vores klare forventning, at forbrugerne også på den lange bane vil vælge flere DC-produkter - ikke mindst fordi de kender mærkerne bedre og vurderer kvaliteten af produkterne mere positivt, siger Torben Pedersen. ■

200.000 GÆSTER

HER HAR DU NOGLE FACTS OG FINURLIGHEDER FRA OL-LEJREN I LONDON:

- Der var ca. 200.000 besøgende i Danish Crowns område ved St. Katharines Dock på 17 dage
- 70 procent bemærkede, at Danish Crown var til stede på dock'en
- Ca. 45.000 anretninger blev langet over disken
- 71 procent er tilfredse eller meget tilfredse med Danish Crowns aktiviteter
- Der blev brugt 18 paller kød
- Fem medlemmer af kongefamilien kom forbi: Hendes Majestæt Dronning Margrethe, Prins Henrik, Kronprins Frederik, Prinsesse Benedikte og Prins Joachim.
- Der blev spist ca. 17.000 hotdogs

INDTJENING FALDER

Det amerikanske slagteriselskab Smithfield Foods - verdens største - har tjent færre penge i det første kvartal af regnskabsåret 2012/13. Faldet er på ca. 116 millioner kr., skriver Landbrugsavisen.

Smithfields administrerende direktør Larry Pope er særdeles tilfreds med resultatet i divisionen for forarbejdede produkter, mens fersk og frosset svinekød har givet et mindre underskud.

Selskabet har også selv med den primære svineproduktion at gøre, og trods stigende foderpriser også i USA er der et lille overskud på den del af virksomheden.



KORT NYT



➤ MOU BYDER MØGVEJRET VELKOMMEN

Tulip i Esbjerg er nu helt genopbygget efter branden i december sidste år og er klar til at servere nye varianter af supper.

Produktionen har allerede budt på en rekord, da fabrikken i uge 36 for første gang nogensinde producerede mere end 61 tons suppe på en dag. Så Mou byder møgvejret velkommen, sådan som det lyder i reklamerne.

Blandt nyhederne i år er to stærke supper i form af en mexicansk inspireret Sopa De Res og en indisk inspireret Tikka Masala.

- Forbrugeranalyser viser et udtalt ønske om mere krydrede og stærke supper. Da såvel mexicansk som indisk mad vinder frem i disse år, var det naturligt at arbejde med netop de to køkkener, siger Sub Category Manager i Tulip Morten Christensen.

Mou giver også ny inspiration til klassiske retter som hønse- og oksekødssuppe. I erkendelse af, at mange forbrugere søger opskrifter online, kan du finde tips på mou.dk eller facebook.com/mousupper. Eller få opskriftsfoldere i butikkerne. ■



Suppe er en rigtig vinterspise. Nu byder nye varianter sig til. Foto: Tulip.

➤ POLAR-PØLSER FRA STEFF-HOULBERG

I to år har sommerturisterne kunnet varme sig med en polarpølse, når de har besøgt Kitajur VildmarksCafé i Lapplandskogen i Sverige næsten 1.100 kilometer nord for Stockholm.

Det er det danske par Helle Skovgård Nielsen og Bjarne Larsen, der ejer caféen. De har stillet en pølsevogn fra Steff-Houlberg op til stor glæde for de mange turister, der i løbet af sommerhalvåret besøger det nordligste Sverige.

Mange af dem benytter også muligheden for at tage et billede af sig selv sammen med verdens nordligst beliggende pølsevogn. Den ligger nemlig under 10 km fra polarcirklen.

Det er dog kun muligt i de lyse sommermåneder, for pølsevognen er lukket i vinterhalvåret, når der jo er mørkt næsten alle døgnets timer. ■



Pølsevognen til venstre i billedet er et trækplaster i det nordligste Sverige. Foto: Tulip.

FOKUS ER ØGET PÅ BRANDFARE

DET GÅR FREMAD MED AT MINDSKE RISIKOEN FOR BRAND PÅ FABRIKKERNE I DANISH CROWN-KONCERNEN. MEN DER ER STADIG PLADS TIL FORBEDRING.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det var en tilfreds Flemming Damholt, der mandag den 10. september gjorde status efter sit besøg hos Tulip i Vejle.

Som brandteknisk rådgiver gennemgår han løbende Danish Crown-koncernens fabrikker og slagterier for at se, om ledelse og medarbejdere handler rigtig for at undgå brand.

Det var tilfældet hos Tulip i Vejle.

- De ting, som vi havde bedt om at få udført efter sidste inspektion, var blevet gennemført. Generelt vil jeg sige, at Tulip i Vejle er foran, når det gælder om at mindske risikoen for brand, siger Flemming Damholt.

DELES OM ANSVARET

Han konstaterede blandt andet, at brandbart materiale var fjernet fra de mest udsatte steder på fabrikken, at branddøre var lukket, og at der var styr på el-tavler og andre tekniske installationer.

Derfor havde Flemming Damholt også ros til alle medarbejderne i Vejle.

- Man kan vel sige, at 50 procent af arbejdet er det, alle medarbejdere udfører hver dag, når de lukker branddøre, rydder op efter sig og alle de andre handlinger, der mindsker risikoen for brand. Mens ansvaret for de øvrige 50 procent ligger hos ledelsen, der skal sikre, at de nødvendige fysiske ændringer bliver gennemført, mener koncernens egen brandmand.

FORTSAT FOKUS

Han understreger, at Tulip i Vejle langtfra er den eneste virksomhed, der gør et godt og stort stykke arbejde for at mindske risikoen for brand. Samtidig er der en del at arbejde med andre steder.

- Nogle steder er man kommet længere end andre. For dem, som er kommet længst, er det vigtigt at understrege, at arbejdet ikke er gjort færdigt. Den største udfordring i eksempelvis Vejle er nu at sikre, at alle fortsat holder fokus på at mindske brand-risikoen, så man ikke falder tilbage i gamle vaner, for det udgør en risiko, forklarer Flemming Damholt.

BARREN SKAL HÆVES

Og det ved man godt i Vejle, fastslår fabrikschef Stig Pedersen.

- Det var dejligt at være med på en brand-inspektion, hvor det var tydeligt, at de ting, der skulle arbejdes med, er blevet forbedret. Det har jeg også rost medarbejderne for.

- LEDELSEN SKAL VISE, VI TAGER DET ALVORLIGT OG IKKE GÅR PÅ KOMPROMIS. HELLER IKKE, SELV OM VI HAR TRAVLT.

Stig Pedersen, fabrikschef.

- Når det er sagt, skal vi også arbejde videre og hæve barren. Blandt andet skal vi have endnu klarere procedurer for, hvor ting skal stå, så vi ikke sætter en palle foran en branddør eller lignende, siger Stig Pedersen.

Han understreger, at ledelsen har et meget stort ansvar for at fastholde fokus på området.

- Ledelsen skal tydeligt vise, at det er noget, der tages meget alvorligt, og at man ikke går på kompromis. Heller ikke, selv om vi har travlt, siger Stig Pedersen. ■



Fabrikschef Jørgen Dissing (tv.) og kedelpasser Henning Steffensen er glade for brandvarslings-systemet.

ALARM MIDT OM NATTEN

KLOKKEN 02.09 GIK ALARMEN HOS TULIP. ET NYT ANLÆG TIL BRANDVARSLING REDDEDE FABRIKKEN.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Tulips fabrik i Faaborg ligger klos op ad Danish Crown i midten af byen. Havde det ikke været for ABA brandvarslings-systemet, havde Danish Crown måske ligget der alene i dag.

Den 12. september kl. 02.09 gik alarmen nemlig på Tulip i Faaborg. Da kedelpasser Henning Steffensen 10 minutter senere ankom til fabrikken, kunne han konstatere, at et elektrisk fasekompenserings-anlæg var overophedet, udsendte røg og dryppede smeltet plastic.

Han fik hurtigt slukket for strømmen og startet ventilationen, så han havde situationen under kontrol, inden brandvæsenet ankom få minutter senere.

NATTEVAGT GÅET

Så godt var det næppe gået uden brandvarslings-systemet.

- Pointen er, at nattevagten havde været der én time før, så derfor ville der ikke være folk på fabrikken før kl. 5.00, fortæller fabrikschef Jørgen Dissing.

- Så var vi ikke blevet advaret, havde det formentligt udviklet sig

til en rigtig brand. I stedet kunne vi forlade fabrikken ca. kl. 03.40 og var driftsklar igen onsdag morgen, tilføjer han.

JOBET REDDET

Derfor kan medarbejderne på Tulip Faaborg tage på arbejde som normalt, og Jørgen Dissing har fået bevis for, at brandvarslings-systemet virker.

- Meget apropos havde vi planlagt evakuerings-øvelse til onsdag kl. 11.00. Det forløb også godt. Kl. 11.07 var der redegjort for alle tilstedeværende på samlingspladserne, og vi kunne genoptage arbejdet, fortæller fabrikschefen.

Tulip i Faaborg har tre røgdetektorer i teknikrummet, hvor røgen udviklede sig den onsdag nat i sidste måned. Hvis en af dem bliver aktiveret, sendes der automatisk en sms til kedelpasseren, den tekniske chef og fabrikschefen, ligesom brandvæsenet selvfølgelig bliver alarmeret.

SYSTEM TESTET

I forbindelse med episoden kunne Jørgen Dissing glæde sig over, at medarbejderne på fabrikken har husket løbende at teste brandvarslings-systemet, ligesom alt brandbart materiale er fjernet fra teknikrummet for at mindske risikoen for, at en brand kan udvikle sig.

Fabrikschefen understreger da også, at der er stor respekt omkring de tiltag, som Danish Crowns brandtekniske rådgiver Flemming Damholt har fået implementeret på fabrikken. De afværgede en katastrofe for Tulip Faaborg. ■





Forståelse for japansk kultur er afgørende for et godt forhold til japanske kunder. Foto: DC.

JAPANSKE KODE-ORD ER INDPAKNING OG KVALITET

DER ER NÆSTEN 9000 KILOMETER TIL JAPAN. MEN DET ER IKKE BARE GEOGRAFISK, AT DER ER LANGT MELLEMLANDSKERNE OG JAPANERNE. **VIDSTE DU FOR EKSEMPEL AT...**

AF SIMONE LORENTZEN

INDPAKNINGEN TÆLLER

Langt størstedelen af de reklamationer, Danish Crown og Tulip får i Japan, går på, at produktets indpakning er i stykker. Hvis indpakningen er beskadiget af eksempelvis slag eller fugt, kan produktet – ifølge japanske kunder – kun sælges videre til 30 procent af prisen. Og det er DC og Tulip, der kommer til at betale differencen.

Det er både af frygt for, at der kan komme fremmedlegemer ind til kødet, og fordi det i Japan er en flot indpakning, der tæller. Både når man køber et produkt til sig selv, og når man skal give en gave.



Indpakningen er særdeles vigtig i Japan. Foto: DC.

Og fødevarer er populære gaver at give. Ochugen om sommeren og Oseibo om vinteren er vigtige begivenheder, hvor man forærer dyre, smukt indpakkede kødgaver.

DE LANGE RELATIONER ER VIGTIGE

Et godt samarbejde strækker sig over år og måske endda generationer. Japannerne er et traditions-rigt folk, der sætter pris på lange relationer.

Hvis en medarbejder forlader virksomheden eller skifter job-funktion, er det god stil at overdrage relationerne til sin efterfølger. Eksempelvis med en mail, der fortæller, at "det her er Peter Petersen, han overtager min funktion i DC. Må I have et godt og langt samarbejde".

PUNKTLIGHED OG PRÆCISION SCORER HØJT

Der er ikke plads til sjusk, når man handler med Japan. Varer skal nå frem til tiden, og containere skal indeholde præcis det, der er aftalt.

Hvis der er tre procent for lidt af en vare i en container – eksempelvis hvis der mangler 24 kasser – skal de eftersendes med fly til kunden. Og hvis der er tre procent for meget af en vare, skal det ifølge japanske import-regler destrueres. På DC's regning, naturligvis.

HØJ PRIS FOR HØJ KVALITET

Når en svinekam sælges til Japan frem for et andet marked, tjener DC mere end 10 kr. mere pr. kilo.

Derfor forventer japanerne også den allerhøjeste kvalitet. Fremmedlegemer i kødet er absolut uacceptabelt, også hvis der er tale om noget naturligt som eksempelvis bittesmå stykker ben og brusk.

Japanerne tænker nemlig ikke på kød som et natur-produkt med en vis fejlmargen, men som et produkt, der skal leve op til den moderne produktions muligheder.

Derfor er der på DC Horsens en station, hvor kammene til Japan får en tur med en special-støvsuger for at fjerne eventuelle stykker af ben og brusk.



Bensmuler og brusk er "no go" for japanerne. Foto: DC.

FEMININT KONTRA MASKULINT

I Japan er der ikke noget, der hedder barns første sygedag, og hvis chefen har ekstra opgaver til dig, er det ikke til diskussion.

I Japan er det nemlig de maskuline værdier, der sætter dagsordenen på arbejdspladserne. Danmark er stik modsat og lægger mere vægt på det feminine som omsorg, intuition, sympati og bløde værdier.

FORMEL OMGANGSTONE

Når japanere er sammen i en professionel sammenhæng, er omgangstonen meget formel. *Tatamae* kaldes den facade.

Hvad man virkelig tænker og føler, kaldes *Honne*. Honne er der, venner og familie mødes, og hvis du virkelig vil lave gode forretninger med en japaner, skal du nå ind til hans Honne.

God mad, en tur i byen og karaoke er gode genveje til Honne.

JAPAN ER ET VÆRDIFULDT MARKED

DC's eksport til Japan er mere værd end Japans samlede eksport til Danmark. Det betyder, at vi sælger mere svinekød til japanerne, end vi køber biler og elektronik af Japan.

Kilde: DC-seminar om japansk kultur- og kunde-forståelse. Ved kvalitetssikringschef Tom Pedersen, eksportchef Jens Bech og Eiki Ishizaki, som har boet i Danmark i 40 år og arbejdet som dansk/japansk tolk i fødevarerbranchen i 20 år.

Med henvisning til Geert Hofstedes teorier om organisationskultur. ■

NØGLETAL OM JAPAN

- Japan består af en halvmåneformet række af øer
- Valutaen hedder Yen. For 100 kr. får du 1350 yen
- Til sammen dækker de et areal på 378.000 km²
- Danish Crown eksporterer årligt 110.000 ton kød til Japan
- Der bor 128 millioner mennesker i Japan
- Tulip eksporterer årligt 5.000 ton konserves og pølser til Japan.

STALD I HUSUM FREMHÆVES

AF TORSTEN SØNDERGAARD

DC Beef's tyske kreaturslagteri i Husum har et stald-anlæg, som både er genstand for ros fra Dyrenes Beskyttelse og bliver grundlaget for, hvordan stalden i det nye kreaturslagteri i Holsted skal se ud.

Ifølge direktør for DC Beef Lorenz Hansen har Husum det bedste stald-anlæg i Europa. Derfor bliver Holsteds stald i store træk en kopi af den tyske stald.

At stalden er noget særligt, blev konstateret efter et møde i Husum, hvor Dansk Kvæg havde inviteret Dyrenes Beskyttelse på besøg som led i en løbende dialog mellem parterne.

AFSLAPPEDE DYR

Direktør Britta Riis, dyrevelfærdschef Pernille Fraas Johnsen og dyrlæge Inger Overgaard fik et førstehåndsblik i de forhold, som kreaturerne i Tyskland og snart Danmark har. Dyrenes Beskyttelse arbejder for at sikre gode forhold for produktionsdyr, herunder opstaldningen på slagteriet, inden dyrene slagtes.

Ifølge Pernille Fraas Johnsen bliver kreaturerne nemt stressede af den megen larm og ståhej i opbevaringsstaldene på slagterierne, men ikke i Husum.

- Jeg må indrømme, at det ser fint ud. Der er en utrolig ro i stald-afsnittene i Husum i forhold til andre slagterier, jeg har besøgt. Der er ingen pludselige, høje og skarpe lyde af låger, der smækker, og metal, der slår mod metal, forklarer dyrevelfærdschefen.

- Dyrene er forholdsvis rolige og afslappede. Det er tydeligt, at Danish Crown har gjort en indsats for at sikre så gode forhold for kreaturerne som muligt, siger Pernille Fraas Johnsen.

FAGLIG DIALOG

Ifølge direktør Britta Riis har Dyrenes Beskyttelse god nytte af den tætte dialog med landbruget og i det her tilfælde kvægbranchen. For hende er det nemlig vigtigt, at Dyrenes Beskyttelses politik på dyrevelfærd er fagligt funderet.

- Det er naturligt, at vi som organisation er så godt oplyst som muligt om forholdene ude i erhvervet. Derfor takker vi ja til sådan en invitation fra Dansk Kvæg og Danish Crown, hvor vi ved selvsyn kan konstatere, hvorledes forholdene er. Det gavner i sidste ende alle parter at holde dialogen, hvor der er basis for det, siger Britta Riis.

Dansk Kvæg og Dyrenes Beskyttelse mødes et par gange om året. ■



Dyrenes Beskyttelse (DB), Dansk Kvæg og Danish Crown holder dialogmøde i Husum. Fra venstre er det dyrevelfærdschef i DB Pernille Fraas Johnsen, direktør i DC Beef Lorenz Hansen, dyrlæge i DB Inger Overgaard, formand for Dansk Kvæg Peder Philipp og direktør i DB Britta Riis. Foto: Torsten Søndergaard.





Jens Hansen er tiltrådt som pressechef i DC. Foto: Privat.

DANISH CROWN FÅR PRESSECHEF

Den 1. oktober fik Danish Crown en ny mand i kommunikationsafdelingen. Det er Jens Hansen, 40 år, der er tiltrådt som pressechef.

På trods af sit navn har Jens Hansen ikke nogen bondegård, men han skal arbejde for en international virksomhed, der er ejet af dem, der har bondegårde.

Jens Hansen kommer fra en stilling som kommunikations-ansvarlig i Dansk Formuepleje, han er uddannet journalist og har erfaring fra en lang række TV-stationer.

Hvis nogen synes, de genkender stemmen, så er den god nok. Han kommenterer Formel 1 i sin fritid.

Jens Hansen kommer langsomt til at overtage arbejdet med pressehåndteringen, men han overtager det først helt, når han er blevet sat rigtig godt ind i selskabet, så han kommer til at arbejde tæt sammen med kommunikations-direktør Anne Villemoes det første halve år. ■

SIDSTE SKIB I ÅR ER SENDT AF STED

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Både Tulip og Danish Crown har sørget for, at de cirka 2.000 beboere i Ammasalik i Grønland får fødevarer til at kunne klare sig gennem vinteren i år. Fra havnen i Aalborg er årets sidste forsyningskib sendt af sted mod nord læsset med masser af mad.

Ammasalik ligger på den grønlandske østkyst, der store dele af året er isoleret fra omverdenen af kilometervis af frossent havvand. Derfor er efterårets forsyninger vigtige. Især i år.

Sidste vinter betød et 100 kilometer bredt is-bælte, at byens forretninger løb tør for alt andet end frugstænger og syltetøj. Så der var bestilt masser af ekstra kød til det sidste skib i 2012. Danish Crown har 141 paller i lasten på skibet, mens Tulip har 11,8 tons varer om bord.

MAD HELT TIL PÅSKE

- Vi sender både okse- og svinekød, og det er alt lige fra flæskesteg til farsvarer, for vi skal dække forbruget i lang tid og til højtider som jul og påske, fortæller afdelingsleder Vibeke Bach fra Danish Crowns Foodservice-afdeling.

- Haler og ben-varer er de produkter, vi sender mest af. Men også vores middagspakker, hvor man kan købe ind til aftensmaden til 5, 7 eller 21

dage på én gang, er meget populære i Ammasalik, tilføjer hun.

KUN FROSTVARER

Hos Tulip er ordrene fra Østgrønland markant større i år. Det er hovedsageligt pølser og pålæg, og der er udelukkende tale om frostvarer, da de forsyninger, der sendes nu, bliver de sidste, indtil det igen er muligt at sejle til Ammasalik til foråret.

- VI SKAL DÆKKE FORBRUGET I LANG TID OG TIL HØJTIDER SOM JUL OG PÅSKE.

Vibeke Bach, afdelingsleder.

- Det er meget vigtigt at få sendt varer nok af sted, fordi det snart er umuligt at sejle til Ammasalik. Hvis der ikke er varer nok, skal nye forsyninger flyves ind. Det ville blive meget dyrt, siger customer service assistent i Tulip Dorthe Boesgaard.

Mens Ammasalik snart kan sige farvel til omverdenen i en lang række måneder, ser det anderledes ud på den grønlandske vestkyst, hvor hovedparten af byerne i landet er placeret. Her er det nemlig muligt at levere nye forsyninger ad vandvejen året rundt. ■

WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Kjeld Johannesen benyttede statsminister-besøget til at hilse på Kinas vicepremierminister Wang Qishan. Foto: Ming Ou Lü.

KINESISK FOKUS PÅ DC

KJELD JOHANNESSEN MED PÅ STATSMINISTERENS BESØG I KINA.

AF JAN FØNSS BACH

Under stor mediebevågenhed var statsminister Helle Thorning-Schmidt og en række danske erhvervsledere på officielt besøg i Kina i midten af september.

Blandt repræsentanterne for de deltagende virksomheder samlede interessen fra de kinesiske medier især sig om Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Han gav blandt andet interviews til erhvervskanalen CCTV2, China Radio

International og flere andre store kinesiske medier. De spurgte blandt andet nærmere ind til Danish Crowns strategi for det kinesiske marked og om samhandelen mellem Danish Crown og Kina både nu og på længere sigt.

EN CONTAINER I TIMEN
- Vi er naturligvis meget glade for mediernes interesse. Det bekræfter os i, at vi som virksomhed har stor gavn af at deltage i statsministerens officielle besøg, siger Kjeld Johannesen.

- MEDIERNES INTERESSE BEKRÆFTER OS I, AT VI HAR STOR GAVN AF BESØGET.
Kjeld Johannesen, administrerende direktør.

- Samtidig er det et godt udtryk for, at vi i dansk svinekød har et produkt, som

er særdeles populært og efterspurgt på det kinesiske marked, tilføjer han.

Danish Crown står alene for knap 10 procent af den danske eksport. Kina er Danish Crowns hastigst voksende marked, og virksomheden sender hver time i højsæsonen en container med dansk svinekød til Kina. ■

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

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

B: Svær

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

SKOVGRIS SÆLGER GODT

For tre år siden gik Irma og Friland sammen om et usædvanligt forsøg, da de slap en flok Frilandsgrise løs i en midtjysk skov. Initiativet skulle på én gang skabe optimale levevilkår for grisene og samtidig give svinekød af gastronomisk særklasse.

Irmas kunder har været ovenud begejstrede. I år er i alt 700 grise sat ud i skoven, og anden del af årets produktion er kommet i butikkerne midt i september.

- Interessen for skovgris er forbavsende stor. Der er tydeligvis mange, som er fascineret af tanken om at smage det særlige kød fra grise, som har levet et frit liv i skoven, siger varechef Karsten Borrisholt, Irma.

Også kokke arbejder gerne med skovgris, der fornylig indgik i kokke-konkurrencen Nordic Challenge, hvor unge kokke dystede om at være Nordens mest lovende kokketalent.

Skovgrisene er født som almindelige Frilandsgrise og lever de første fem uger med soen i en hytte på en græsmark. Derefter flyttes de til en åben stald, inden de 10 uger gamle slippes ud på et skovklædt areal, hvor de lever resten af deres liv. ■



Frilands koncept med skovgrise tegner til en succes. Foto: Friland.

BORNHOLMER-GRISEN SMAGER BEDST

Det møreste, saftigste og mest velsmagende svinekød kommer fra Bornholm.

Det blev afgjort ved dysten Nordic Pork Challenge på årets Food Festival, som blev holdt på Tangkrogen i Aarhus 7.-9. september.

Danish Crowns Bornholmergrisen vandt konkurrencen over otte andre specialgrise. Dysten stod i disciplinen "kotelet" og blev afgjort ved blindsmagning af et kompetent dommerpanel af gourmetkokke og smagskyndige.

- Vi går efter god smag og vellugt, og vi kigger på kødets struktur. Vi ser efter, hvor fibre er markante, begrundede overdommer Francis Cardenau fra le Sommelier sine bedømmelser.

Bornholmergrisen fra Danish Crown forhandles i Kvickly og SuperBrugsen. ■

HADSUND FORTSÆTTER - LIDT ENDNU

AF LISBETH CARØE

set sikret 25 medarbejdere i Hadsund arbejde i yderligere en måned.

Oprindeligt var det planen, at DC Hadsund skulle lukke med udgangen af september. Men det er foreløbigt blevet udskudt en måned.

Grunden er, at Danish Crown har fået en ny ordre til Japans største restaurationskæde Skylack, og det har ikke været muligt også at tage den ordre ind de nye steder midt i arbejdet med at overflytte produktionen fra Hadsund til andre afdelinger.

Samtidig er Hadsund trådt til og søger for fortsat at producere til kunder i Hongkong og Qatar, så det har samlet

TRINVIS LUKNING

Produktionen på den østhimmerland-ske fabrik er gradvist blevet stoppet.

50 medarbejdere holdt 31. august, og i fredags var det 21 medarbejdere, der sagde farvel.

Samtidig blev en del maskiner pillet ned og sendt af sted til Herning og Ringsted, hvor de fortsætter Hadsunds produktion af specialprodukter til foodservice og Japan.

Alt i alt har ca. 60 af de 118 Hadsund-medarbejdere fået arbejde op mod lukningen. ■

DC NUMMER TO

Danish Crown er den andenstørste virksomhed inden for landbrugsbranchen i 2012.

Det viser en opgørelse, som Landbrugsavisen har lavet. Avisen har gennemgået virksomhedernes regnskaber og listet dem op efter omsætning.

Med knap 52 milliarder kr. i omsætning er Danish Crown en klar to'er, mens Arla Foods indtager førstepladsen med lige i underkanten af 55 milliarder kr. i omsætning.

Omvendt forholder det sig, når man ser på antallet af medarbejdere. DC er størst med 23.557 medarbejdere, mens Arla har 17.417.

Også en række af de selskaber, der er knyttet til Danish Crown, optræder højt på listen over de største virksomheder inden for landbruget. Tulip indtager syvendeplassen på listen med en omsætning på næsten fem milliarder kr., mens transportfirmaet SPF-Danmark er nummer 12. Lige efter følger handelselskabet ESS-FOOD på 13. pladsen, mens tarmselskabet DAT-Schaub er nummer 16. På 32. pladsen kommer Daka ind.

Blandt de 50 største ligger også andre slagterier, da Tican er nummer 8, Brørup er 23, og Skare Meat Packers er 28. ■



KORT NYT

1.700 MISTER JOB PÅ SKOTSK SLAGTERI

Det hollandske slagteri Vion lukker et slagteri med 1.700 medarbejdere i Skotland. Det er kun fire år siden, virksomheden købte anlægget i Broxburn ved Edinburgh.

Vion har meldt ud, at selskabet taber 700.000 kr. om dagen, skriver Landbrugsavisen.

Vion havde ellers store planer med det skotske slagteri, hvor der er

investeret betydelige beløb. Så sent som i september sidste år havde Vion planer om at ansætte 250 nye medarbejdere, men nu lukker det i stedet.

Det begrundes blandt andet med dårlige økonomiske resultater gennem længere tid og konkurrencen fra større og mere moderne fabrikker i hele Europa.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



termometret viser 58°-60°, er stegen rosa indeni. Det tager 40-50 minutter.

TIPS

- Når du nu har købt de forskellige krydderier til din karry, så kan du lige så godt lave karry af alt det, du har købt. Så er du fri for at have alle de små åbne poser stående
- Er der kød til overs, egner det sig fremragende til en sandwich med ristet rugbrød.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Thomas Castberg.

CULOTTE I EGEN KARRY OG OVNBAGTE RODFRUGTER

De mere rustikke måltider begynder at vinde indpas, efterhånden som efteråret vinder frem. Her får du en opskrift på en culottesteg med tip til, hvordan du kan lave din egen hjemmelavede karry.

Opskriften er beregnet til 6-8 personer. Har du en rest til overs, får du også en idé til, hvordan du kan bruge den på andendagen.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

- 1 okseculotte (ca. 1,5 kg)
- 1 tsk korianderfrø
- 1 tsk fennikelfrø
- 1 tsk spidskommen
- 5 nelliker

- 2 tsk salt
- 2 tsk sukker
- 1 kg blandede rodfrugter (løg, gulerødder, porrer, pastinakker, knoldselleri osv.)
- 1 spsk god olivenolie
- Salt
- Peber

SÅDAN GØR DU

Kom korianderfrø, fennikelfrø, spidskommen og nelliker i en morter eller en lille kaffekværn og stød/kværn det, til det er groft kværnet, det behøver ikke være pulver.

Tag culotten og rids den med en skarp kniv på fedtsiden. Tag din hjemmeblandede karry og massér den ind i culotten i 2-3 minutter.

Stil kødet på køl, og lad det stå og trække i en times tid - gerne længere, jo mere når smagen at trænge ind.

Rens og skræl rodfrugterne imens, skær dem i store stykker på 5-6 cm, og kom dem i et ildfast fad, hvor der også skal være plads til culotten. Kom olivenolie, salt og peber på og bland godt rundt. Tænd ovnen på 160 grader.

Varm en pande op ved stærk varme. Læg culotten på panden med fedtsiden nedad. Brun den godt på alle sider.

Kom culotten op i fadet med rodfrugter, og stil det i ovnen i 45 minutter.

Sæt et stegetermometer i culotten, så spidsen er i midten af stegen. Når

QR-KODE

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



JUBILARER OKTOBER-NOVEMBER

BLANS
23. oktober 2012
40 års jubilæum
Flemming Søberg
Slagtegang

27. oktober 2012
25 års jubilæum
Jens Jensen
Produktion

ESBJERG SD
2. november 2012
25 års jubilæum
Kenth Nielsen
Udbening kam/bryst

9. november 2012
25 års jubilæum
Brian Lindberg
Pakkeri

HERNING SD
12. oktober 2012
25 års jubilæum
Knud Erik Thomsen
Skærestue

16. oktober 2012
40 års jubilæum
Magnus Emil Olesen
Slagtegang

19. oktober 2012
25 års jubilæum
**Leo Højland
Graversgaard**
Opskæring

30. oktober 2012
40 års jubilæum
**Jørgen Åsbjerg
Christensen**
Slagtegang

HORSENS
31. oktober 2012
35 års jubilæum
**Flemming Sørensen
Jensen**
Slagtegang

RINGSTED
16. oktober 2012
40 års jubilæum
Jan Stig Hansen
Skærestue 1

26. oktober 2012
25 års jubilæum
Steen B. Levermann
Slagtegang

RØNNE
26. oktober 2012
25 års jubilæum
Kim Stenfeldt Hansen
Opskæring

SÆBY
12. oktober 2012
25 års jubilæum
John Erik Nygreen
Pakkeri

2. november 2012
25 års jubilæum
**Mahaligam
Kaylayanathan**
Brystflæsk-afdeling

2. november 2012
25 års jubilæum
Svend Fischer
Mester, opskæring

TØNDER
2. november 2012
25 års jubilæum
Karsten Laugesen
Slagtegang





Det første spadestik til det nye kreaturslagteri i Holsted markerer på fornem vis, at Danish Crown har kraft og vilje til at vise vejen, sådan som virksomheden har gjort igennem 125 år. Foto: Tony Larsen.

ET STYKKE MODERNE HISTORIE

Den 5. september stak vi spaden i jorden første gang. Selvfølgelig ikke første gang i DC's 125-årige historie, men første gang i forbindelse med opførelsen af et nyt, moderne kreaturslagteri, som kommer til at ligge i Holsted.

Både Lorenz Hansen, som er direktør for DC Beef, og Peder Philip – formanden for kreatur-andelshaverne – var trukket i slips og graveværktøj til lejligheden, men der er også god grund til at markere det.

Det er første gang i knap fire årtier, der bygges et nyt kreaturslagteri i Danmark. Og det er ikke noget tilfælde, at det er DC-koncernen, der står bag.

For næsten præcis 10 år siden satte vi på lignende vis spaden i jorden og påbegyndte opførelsen af det, der fortsat er anerkendt som verdens mest moderne svineslagteri. Det er erfaringerne herfra, vi nu bruger til at modernisere slagtingerne på kreatursiden.

Der er også 125 års historie med i udviklingen.

Netop fordi vi har været med igennem så mange år, har vi været en del af blandt andet en teknologisk udvikling. I en række sammenhænge har vi faktisk været en drivende kraft.

Som da Horsens skulle bygges, og vi blandt andet sammen med det, der dengang hed Slagteriernes Forskningsinstitut, udviklede helt nyt maskineri. Meget af det er i dag installeret på de øvrige slagterier.

I dette nummer af Krogen kan man tage med på en tur igennem slagteriernes teknologiske udvikling gennem årene – fra dengang, hvor grisene blev skåret op ved håndkraft med en sav til i dag, hvor det er en fuldt automatiseret proces.

Det er ikke kun nysgerrighed og innovationslyst, der har drevet udviklingen. Faktisk er det især de danske rammevilkår, der har været – og er – årsag til, at vi hele tiden skal være et skridt foran, når vi ser på, hvordan vi driver produktion i Danmark.

Rammevilkår dækker over en lang række ting. Senest har der været fokus på de rigtig mange afgifter, vi som virksomhed er pålagt i Danmark – og som virksomheder i de lande, vi skal konkurrere med, ikke er underlagt. Elafgift, fedtafgift, transportafgift, afgift på eksportpapirer... osv...osv...

Afgifter – og det høje danske skattetryk – har ikke kun direkte indflydelse på virksomhedens drift. Det betyder også, at det for alle medarbejdere er dyrere at leve i Danmark, end det er

i nabolandene. Og derfor er lønningerne i Danmark højere. Også på den måde er det dyrere at producere varer i Danmark.

Jeg ved, det er en problemstilling, som optager både ledelse og medarbejdere. Senest har tillidsmanden i Ringsted, Torben Lyngsø, både optrådt på TV2 og skrevet breve til ministeren om netop den problemstilling, og det demonstrerer, at vi i dag har en fælles udfordring – og et godt samarbejde.

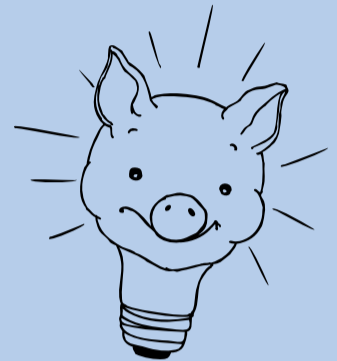
Det er en daglig opgave at se på, hvordan vi kan gøre det endnu bedre. I sidste ende handler det om arbejdspladser, og dem kæmper vi i fællesskab for at sikre. Derfor kan du også læse om DC Compass her i bladet.

Det er en stærk kæmpe, som i år har fejret sine 125 år. Jeg håber, der har været stemning og luft til at få grinet sammen til de mange jubilæumsfester rundt om i landet – og at alle nu er klar til at tage fat på et nyt budgetår.

God arbejdslyst.

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

27. september 2012

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Johnny Winther
slagteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Herring



Per Laursen
fabriktdirektør,
Horsens



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Simone Lorentzen
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers