

FRUGT PRESSEN

NR. 2 · JUNI 2017 · 24. ÅRGANG



TILLYKKE TIL OS

Tirsdag den 6. juni gik vi 'live' på vores SAP-plattform. Det blev fejret med solskin, taler, jordbærkage, champagne og gaver til alle i Ringe

6



make it a beautiful day



6



10



12



14

3 Leder: Jeg er stolt af jer alle

4 Kort & Godt

GO LIVE

6 "Vi har masser at fejre"

7 Uden jer kolleger – ingen succes

8 SAP-undervisning: Det skal være skidt, før det bliver godt

SCUBA

10 I gulerødder til knæene

11 "Det nærmest umulige er lykkedes"

15 Besøg hos Eckes-Granini i Frankrig

PÅ JOB MED...

12 Receptionisterne Gitte og Betty: Rynkebys blæksprutter

SALG & MARKETING

14 Rynke – den bedste ven...

16 Kantar-projekt i Coop

20 God Morgen ruster sig

SUNDHED

18 Kostvejleder på prøve

TEAM RYNKEBY

19 Parisformen banker på

ØKONOMI

21 Fornuftig 2017-start

21 Forventninger til hele 2017

DINE KOLLEGER

22 Jubilæum: Jeg elsker friheden i mit arbejde

23 Nye kolleger og mærkedage

DIN FAMILIE

24 Medarbejderforeningen



make it a beautiful day

Udgives af

Rynkeby Foods A/S
Vestergade 30
5750 Ringe
6362 3200



Redaktion

Jørgen Dirksen
Jens Termansen
Jan E. Pedersen
Jørn Falk
Denis Qvist
Rikke Bekker Henriksen
Anders Hansen
Inge Olson (ansv.)
Joan Grønning (redaktør)

Produktion

www.tekstxpressen.dk

Design og grafisk tilrettelæggelse

www.jesperseneca.dk

Næste red.møde: 15. aug. 2017

" deadline: 28. aug. 2017

" udgivelse: ca. uge 40, 2017



JEG ER STOLT AF JER ALLE

Mange virksomheder og deres medarbejdere ville få åndenød over 1 stort og indgribende projekt – I tager da bare lige flere projekter på én gang og klarer det til UG!

AF JØRGEN DIRKSEN

Rynkeby er en virksomhed under omvæltning og i gang med en tilpasningsproces mod en ny fremtid som fuldgældigt medlem af Eckes-Granini-familien.

Når vi har fuldt integreret vores nye IT-ERP-plattform, får vi igen glæde af vores stærke afsæt og vores dygtighed, effektivitet og tilpasningsevne, som Rynkeby er kendt og respekteret for.

Lys for enden af tunnelen

I arbejdet med at få tilpasset os EG's visioner får vi opgraderet vores produktion og sortiment. High-Speed- og Scuba-projekterne er afledt af EG's overtagelse. Når vi sidst på 2017 er kommet igennem de store strabadser, og vi med hårdt arbejde har indarbejdet nye rutiner, så er vi på mange måder en ny virksomhed, der dog samtidig bygger på Rynkebys stærke kultur og vilje.

"Jeg er stolt af jer"

Jeg er bare så stolt af jer:

- I er robuste og omstillingsparate.
- I er meget, meget dygtige – og jeg ved, hvor meget I har knoklet, for at så meget kan ske på så kort tid.
- Mange virksomheder ville have fået åndenød af 1 projekt – men vi tager da alle på én gang.

Fremtiden

Når der igen er kommet ro på systemprocessdelen – på den anden side af Scuba – så giver det Rynkeby flere muligheder. Vi får en voldsomt opgraderet produktion, der gør Rynkeby til Nordeuropas mest differentierede og effektive produktionsvirksomhed indenfor juice og frugtdrikke.

Vi lancerer nye produkter – ikke kopier af EG's, men vores egne – som i første omgang skal sælges i Norden, men fx har spanske EG også vist interesse for dem.

Alt dette skal Rynkeby udnytte i 2018 og i årene frem.



Hero

Det er vigtigt at huske, at Team Rynkeby er udsprunget af Rynkeby-fabrikken – ikke omvendt. De første år bestod holdet mest af ansatte, siden er projektet bredt ud for at få flere deltagere med, så der kan blive samlet flest mulig penge ind til Børnecancerfonden.

Team Rynkeby har gennem årene vokset sig stort og er i dag en væsentlig del af Rynkebys DNA – men også en stærk del af opfattelsen af Rynkeby eksternt. At Rynkeby Foods er lig med Team Rynkeby.

Nu tager vi et nyt skridt og kobler Team Rynkeby, Børnecancerfonden og branding af Rynkeby sammen på ny måde – se s. 14.

Nyt tilbud – til alle!

Efter en lang periode med ekstrahårdt arbejde er det også vigtigt at løfte blikket og klappe sig selv på skulderen – og glæde sig over vores styrke og sammenhold. Vi er stærke i markedet, og vi har en superstærk produktion.

Meget kan ske, men jeg vil gerne slutte denne leder med – som tak for jeres arbejde, og i håbet om at bringe jer tættere sammen – at give jer 'et godt tilbud'. Jeg ved godt, at ikke alle har lyst til at cykle, men I andre får nu mulighed for at flytte jeres arbejdsplads en uge sydpå og holde en slags hygge-arbejdsferie sammen med kolleger. Læs mere s. 5.

TAK!

Jeg kender stort set jer alle. Nogle mere end andre, da jeg over årene har tilbragt 9 ugers sommerferie med mange af jer på sadel mellem Ringe og Paris. I skrivende stund er vi i afgørende fase for at finde en afløser for mig, men jeg er her også efter sommerferien.

Da man ikke kan sige tak for mange gange, vil jeg sige:

- TAK for stor indsats i alle årene – I har fortjent både anerkendelse, gave og en uges arbejdstid med Team Rynkeby.

God sommer og tur til Paris – og vi ses efter sommerferien!

De første forberedelser til en kommende certificering

EMAS-MILJØCERTIFICERING

For hver 1000 l produceret juice i 2016 producerede vi også 800 l spildevand – men vidste du, at det tager mellem 40 og 10.000 år at omdanne spildevand til drikkevand?



Performance,
Credibility,
Transparency

EMAS står for miljøledelse og auditordning og er et systematisk og målrettet værktøj til løbende miljøforbedringer. At være EMAS-certificeret indebærer, at virksomheden er forpligtet til at levere fortsatte miljøforbedringer. Det gør man ved at reducere vand- og energiforbrug, spildevand, affald, luftforurening, lugt, støj og støv.

Man opnår flere fordele ved at være EMAS-certificeret, bl.a. større troværdighed og bedre omdømme i forhold til omverdenen samt økonomisk gevinst. Men allervigtigst, hvis du spørger mig, er miljøbevidste medarbejdere, der gør en forskel i hverdagen.

Rynkeby skal EMAS-certificeres i slutningen af 2018, ligesom de øvrige Eckes-Granini-fabrikker er blevet det. Siden februar har jeg været i praktik i kvalitetsafdelingen, som en del af min uddannelse til kemiingeniør. Jeg har primært arbejdet med miljøkortlægning og planlægning af den kommende EMAS-certificering.

Rose Marie Mukaniyonshima, praktikant og kemiingeniør-studerende



Rose Marie er født og opvokset i Rwanda, uddannet Bachelor Agronom i Bruxelles, er jordbrugsteknolog fra Dalum Landbrugsskole, har arbejdet i landbrugs- og gartnerisektorer og læser i dag til kemiingeniør på SDU.

RYNKEBY SOLBÆR I PET-FLASKE

Smagfuld ny solbærvariant rammer hylderne i uge 36

Vi har længe ønsket at kunne lancere et produkt, der ville kunne spille en afgørende rolle i kampen mod Ribena.

Smagsmæssigt har vi altid haft gode produkter, men vi har manglet den rigtige emballagetype. Retorikken har ofte været, at Ribena var i en plastikemballage, som var mere indbydende end vores papkartoner. Men det bliver nu ændret med denne lancering, hvor vi for første gang drager nytte af emballagetyper lanceret af Eckes-Granini i andre lande. Derfor lancerer vi snart den nye solbærvariant i en Yo PET-flaske.

Yo-varemærket

Yo-varemærket er stort i Østrig, og de har fået designet en rigtig flot flaske, som vi kan gøre brug af. Slank og elegant profil. God hældetud for optimeret forbrugervenlighed, kombineret med et indbydende etiketdesign, som skiller sig ud fra, hvad der i dag findes på hylden.

Målet for lanceringen er ganske klar – at genvinde markedsandele i kategorien for opblandingsprodukter og meget gerne markedsandele, som før har tilhørt Ribena.



Kartonsaft vil fortsat udgøre størstedelen af vores salg. Denne lancering er udelukkende for at styrke vores position i markedet. Og bliver det en succes, vil vi forsøge at trække produktionen til Rynkeby.

Thomas D. Marcher



EKSTRAORDINÆRT TILBUD

Du kan flytte din arbejdsplads sydpå en uge i juli 2018



AF JØRGEN DIRKSEN

På Rynkeby har vi altid ønsket at have et stærkt og sundt personale, der har det godt socialt og står sammen og hygger sig sammen. Sådan var det under Rimi og Dagmar – og sådan er det stadig.

Rynkeby har bygget Team Rynkeby ud fra en stærk kultur, sammenhold og vilje. De første år domineret af personale fra Rynkeby med stærk repræsentation fra lager og produktion. Vi ønsker, at vi lever op til det stærke image, vi har hvad angår sundhed, og finder tidspunktet optimalt for alle i Rynkeby til at genfinde denne ånd og samtidig styrke vores image og selvforståelse.

Derfor vil vi gerne i år give et EKSTRAORDINÆRT tilbud til ALLE medarbejdere i uge 27 i 2018.

Alle inviteres til at deltage i Team Rynkeby-turen 2018 til en yderst fair pris og i arbejdstiden. Med andre ord betalt arbejde sydpå – samt hygge med kollegerne.

Jeg håber, at så mange som muligt vil deltage og få denne unikke oplevelse – uanset om det er på servicehold eller på sadel – og uden at man skal bruge en af familiens fælles ferieuger.

Alle medarbejdere – unge som ældre, de sunde og dem, som har lyst til at blive det – har derfor mulighed for at komme med i 2018 og opleve det unikke bånd, der bliver knyttet undervejs, og få en masse andre oplevelser mellem Ringe og Paris.



“Tak for jeres store indsats”, sagde Jens Termansen bl.a. i sin tale til medarbejderne på dagholdene, som til ære for FrugtPressens fotograf var samlet på pladsen ved kantinen.

En lækker buffet hører til, når noget skal fejres. Og den varm-røgede laks med asparges, muffins med ost og bacon og carpaccio var særdeles populært.



Mens maden fra buffeten blev nydt, gik snakken lystigt rundt omkring bordene i kantinen.



Ingen tvivl om, hvad der blev fejret... Og ingen tvivl om, at alle nød den lækre jordbærkage.



“VI HAR MASSER AT FEJRE”

Tirsdag den 6. juni var ikke som alle andre dage på Rynkeby. Dagen bød nemlig på tale, flag, jordbærkage, champagne og gaver til samtlige medarbejdere

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Scuba, HiScore og et år i Eckes-Granini-koncernen. Der var i den grad noget at fejre, da samtlige medarbejdere på Rynkeby Foods en solbeskinnet 6. juni var inviteret til frokostbuffet og efterfølgende jordbærtærte og champagne – med gaver.



“Nu er vi live, og vi har nået et mål, så det er fuldt ud fortjent, at vi står her i dag med flag, champagne og kage”, sagde Supply Chain-direktør Jens Termansen i sin tale til medarbejderne.



Jordbærkage og solskin er en god kombination. Mange af medarbejderne trak også ud fra kantinen og nød kagen under sol og åben himmel.

“Vi skal også fejre, at vi er en del af en koncern, som vil os. Der foretages store investeringer, og det giver os mulighed for at udbygge og opbygge. Det er bl.a. derfor, vi står her i dag”, lød det videre fra Jens, der også understregede, at 2017 og hele 2018 bliver år, hvor der skal læres en masse nyt.

“Vi er i gang med Scuba og HiScore, men det kræver stadig oplæring og tilpas-

ning”, sagde han og sluttede af med stor ros til alle medarbejderne:

“Tak til jer alle. Tak for jeres hårde arbejde indtil nu. For at vise ledelsens påskønnelse af jeres indstilling og arbejde har vi en gave til jer alle – biografbilletter og vin. God fornøjelse!”



I alt 220 gaver med to flasker vin og biografbilletter for to var ledelsens påskønnelse til alle medarbejderne for deres indsats. På billedet ses Henriette Larsen og Birgit Stampe fra Lageret, der satte gaverne frem.



UDEN JER KOLLEGER – INGEN SUCCES

Vi har spurgt de såkaldte Local Domain Owners (LDO'ere) fra hver afdeling, hvordan de ser de sidste måneders mange udfordringer



Søren Reinholdt, Produktion

Hvordan har processen været?

"Alle niveauer og afdelinger har været inddraget, og det har været spændende at få det hele til at spille sammen. Jeg synes, det er lykkedes rigtig godt. På Rynkeby er vi gode til at snakke sammen og hjælpe hinanden. Det er vigtigt, for at sådan en proces kan lykkes".

Hvad vil du gerne sige til dine kolleger?

"Kollegerne har klaret det utrolig flot, på trods af at der har været kort tid til introduktion og oplæring. Selvom der har været bump på vejen, så har alle haft velvilje og en positiv indstilling. Det skal de have stor ros for".



Mads Nørgaard, Planlægning

Hvordan har processen været?

"Travl og meget hektisk – særlig de seneste uger. Der har jeg arbejdet mange flere timer end normalt. Men processen har også været spændende, fordi der har været så meget nyt at lære. Så ser man sit arbejde og måske daglige rutiner fra en lidt anden vinkel. Det er sundt".

Hvad vil du gerne sige til dine kolleger?

"I vores team har alle været gode til at byde ind og stille spørgsmål, hvis de har undret sig undervejs – eller hvis de har syntes, noget blev grebet forkert an. Det er vigtigt at få alle disse ting med i begyndelsen".



Rikke Bekker, Kvalitet og CSR

Hvordan har processen været?

"Det har været en spændende, men også anderledes og omfattende proces. Vi var forberedt på, at det ville kræve meget ekstra arbejde og mange ekstra timer, men til sidst har det virkelig trukket tænder ud. Det hele har bare taget længere tid end forventet, men resultatet kan vi være stolte af".

Hvad vil du gerne sige til kollegerne?

"Kollegerne i min afdeling har klaret det godt og været meget positive. Men vi kan også se tydelige fordele i alt det nye. Fx er alle vores kvalitetskontroller ikke længere på papir, men ligger nu elektronisk i SAP. Det gør det nemmere at finde frem til det, man skal bruge – også på tværs af afdelinger".



Steffen Bjørn Nielsen, Supply Chain

Hvordan har processen været?

"Forvirrende, hektisk og ustruktureret. Der har været mange forandringer og mange forskellige meldinger undervejs, men resultatet er blevet godt og positivt".

Hvad vil du gerne sige til medarbejderne?

"Det er takket være medarbejderne, at det her er lykkedes med et godt resultat. Uden dem havde vi ikke klaret det. Jeg er stolt af, at mine kolleger er vant til at arbejde med forandringer og er gode til at sætte sig ind i nye processer. At de har evnen og viljen til at se nye muligheder og løsninger".



SAP-undervisning:

DET SKAL VÆRE SKIDT, FØR DET BLIVER GODT

Både dag, aften og nat har været i brug til undervisning af Rynkebys ansatte, før IT-systemet SAP kan gå i luften. FrugtPressen har talt med fire af dine kolleger om deres første møde med det nye system

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Noget kan tyde på, at det skal være skidt, før det bliver godt, når det gælder IT-systemet SAP. Det er i hvert fald det indtryk, fire af dine kolleger fra Produktionen, Råvaremodtagelsen og Lageret har fået, efter at de har haft mulighed for at blive undervist i det nye system.

FrugtPressen har talt med Bente Jacobsen fra Produktionen og Henrik Jensen fra Råvaremodtagelsen samt Leif Mortensen og Henriette Larsen fra Lageret om deres oplevelser af det nye system. Og alle er enige om, at det bliver som at begynde helt forfra.

”Det er et program, vi aldrig har set før, så det har været forvirrende at sætte sig ind i. Alt er anderledes. Der er en anden opsætning, og arbejdsgangene kan også være ændret”, siger Henrik.

Hvad har været sværest?

”Når alt fremover skal registreres i et computersystem, stiller



Henriette Larsen fra Lageret.

det store krav til sådan en som mig, der ikke har den store erfaring med at bruge computer. Det kommer til at tage noget tid i begyndelsen”, siger Henriette, der bliver suppleret af Bente:



Bente Jacobsen fra Produktionen.

"I produktionen kommer det også til at tage længere tid. Tidligere kunne vi kaste os over næste produktion, før vi havde færdigmeldt den foregående. Det kan vi ikke med SAP. Her skal vi færdigmelde, før vi går i gang med den næste. Det kræver, at vi får flere pc'er til rådighed, så vi ikke skal stå og vente på hinanden".

For Leif har ændrede varenumre været det værste og sværeste i processen.

"Tidligere var varenumrene på 6 cifre. Nu er de på 7. Det kan godt være svært at huske de nye i begyndelsen", siger han.



Leif Mortensen fra Lageret.

Hvad har I lært?

"At det er vigtigt at sætte sig grundigt ind i systemet fra begyndelsen. Ellers bliver det svært at bruge det optimalt. Det nytter ikke noget at springe over, hvor gærdet er lavest. Man skal have sin basisviden på plads", lyder det fra Leif, som tilføjer:

"Derefter tror jeg til gengæld også, at det kan blive en fordel at arbejde med systemet".

Den udmelding bakker kollegerne op om. For selvom det umiddelbart ikke kan lyde sådan, så er der også positive ting ved det nye IT-system.

"Når alt fremover skal registreres, så bliver det også nemmere at finde frem til noget, man leder efter eller mangler. Et godt eksempel er, at hver enkelt rest skal registreres. Det betyder blandt andet, at Produktionen fremover nemt kan se, hvad der er tilovers", siger Henriette.

"Ja, selvom vi nok får rigeligt at se til den første tid, så skal det nok blive godt", tilføjer Henrik og siger videre:

"Vi er jo alle i samme båd, så det er vigtigt med forståelse for, at der kan opstå ventetid".



Henrik Jensen fra Råvaremodtagelsen.

Hvad er jeres bedste råd til jeres kolleger, der bliver undervist efter jer?

"Find tålmodigheden frem. Det skal være skidt, før det bliver godt", siger Henriette og tilføjer:

"Vi kan jo godt se det logiske i, at tyskerne gerne vil have, at vi har det samme system. Det giver god mening".

Fælles for de fire medarbejdere lyder rådet, at evnen og ikke mindst lysten til at omstille sig er vigtig at finde frem.

"Vi kommer til at ændre processer. Det gælder både i vores hoveder og i vores arbejdsgange. Og der vil helt sikkert være nogle, det er lettere for end andre", siger Leif.

"Ja, for mange af os handler det egentlig mest af alt om at ændre vaner og rutiner. Når det er gjort, så er jeg også sikker på, at vi alle får gavn af systemet", lyder det fra Bente.

HVORFOR SAP?

- Rynkeby skal have samme IT-system som resten af Eckes-Granini-koncernen.
- Nogle funktioner, vi kender fra tidligere, kan også udføres i SAP, men designet er anderledes end i det gamle system.
- HiScore anvendes i alle Eckes-Graninis selskaber. Derfor kan man direkte sammenligne selskaberne, udnytte funktionalitet udviklet i andre lande og opbygge et internationalt netværk af superbrugere med ens ansvarsområde(r) og rolle(r).
- Samtlige medarbejdere bliver lært op i brugen af SAP.

Håndskrælning af næsten
400 kg gulerødder og
presning til juice i pilot-
anlæg i Nieder-Olm



I GULERØDDER TIL KNÆENE



AF ANETTE THYBO

Produktudvikling stod i gulerødder til knæene fra morgen til aften sammen med vores gode tyske kollegaer tre dage sidst i marts. Der blev skrællet gulerødder fra Gotland, Danmark og Tyskland, inden der blev presset juice heraf, pasteuriseret ved forskellige temperaturer og fyldt på flasker.

Målet var at lave forundersøgelser af gulerods-juicing, som skal være med til, at produktet får den bedste smag og holdbarhed, når produktionen bliver flyttet til Ringe.

Sårbare gulerødder

Gulerodsjuice er et meget sårbart produkt med kort holdbarhed (i dag 14 dage), fordi gulerodsjuice har en pH på ca. 7, hvor mikroorganismene kan boltre sig. Vi fandt ud af, at pasteuriserings-



Tobias Schardt og Klaus Nick presser gulerodsjuice.



Linea F. Pedersen og Klaus Nick filtrerer gulerodsjuicen.

temperaturen og den efterfølgende køletemperatur under opbevaring er alfa og omega.

- Er pasteuriseringstemperaturen for høj (over 86°C), får produktet en 'kogt gulerodssmag'.
- Er pasteuriseringstemperaturen for lav, kan produktet ikke holde sig.

Vi lavede forsøg med forskellige pasteuriseringstemperaturer med gulerødder fra forskellige lande. Vi lavede opbevaringsforsøg i op til 24 dage. Alt i alt for at få så meget viden som muligt om råvarens og produktionens indflydelse på smag, mikrobiologi og holdbarhed.

Vi er blevet klogere

Lavere pasteuriseringstemperatur og lavere temperatur på efterfølgende køl giver den bedste smag og holdbarhed. Men hvor langt er det muligt at gå ned? Og hvilke typer af mikroorganismer er de mest drilske?

Disse spørgsmål mangler vi stadig svar på, og derfor tager vi igen til Nieder-Olm sidst i maj og fortsætter med yderligere 400 kg gulerødder.

Men hvorfor bruge så mange kræfter på den her gulerodsjuice?

Gulerodsjuice hører til et af vores vanskeligste produkter, og vi skal have succes her, da svenskerne elsker dette produkt. Juicen SKAL smage af friske, rå gulerødder og ikke af sødlige, kogte gulerødder – og den SKAL kunne holde sig i min. 14 dage.

Lad os gøre dette produkt til en succes og få danskerne til at drikke juice med gulerødder. Gulerodsjuice er smækfyldt med A-vitamin, der er godt for synet, og kræftfæmmende stoffer, og som bonus har den et lavt kalorieindhold.



Tobias Schardt pasteuriserer gulerodsjuicen på en pilot pasteur.

Det var ikke en nem opgave at få bugseret de store tanke på plads. Tankene måtte lægges ned og kunne kun lige komme igennem porthullet. Teknisk chef Axel Jørgensen fortæller, at der kun var tre cm foroven og fem cm forneden at arbejde med. Da tankene var igennem hullet, skulle der efterfølgende bruges en kran, som kunne rejse de store tanke fra et hul i taget.

DET NÆRMEST UMULIGE ER LYKKEDES

Teknisk chef Axel Jørgensen er glad og lettet – og stolt over sine kolleger



Der arbejdes på at lave afløbsrender i betongulvet til de nye maskiner i presseriet.



De største af tankene rummer 40 kubikmeter, mens de mindre rummer henholdsvis 10 og 5 kubikmeter.

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Da det tilbage i oktober sidste år endeligt blev besluttet, at vi skulle have en ny Scuba/Bramhülts-produktionslinje, vidste ingen, hvor meget arbejde der fulgte med. Der er siden brugt masser af tid på

at finde plads til nye maskiner og ændre og flytte rundt på eksisterende maskiner.

Derfor er der ifølge teknisk chef Axel Jørgensen også god grund til at fejre, at vi nu er nået så langt.

”Der har været travlt med at nå målet. Og nogle gange har vi også kigget på hinanden og åndet lettet op, når det nærmest umulige er lykkedes – fx da vi skulle have de store tanke ind gennem en af portene, og vi kun havde 8 cm i alt at give af. Der holdt vi vejret”, fortæller Axel:

”Men vi er nået langt trods bump på vejen. Det kan vi være stolte af”, siger han.

Opstarten af den nye produktionslinje skete, i forbindelse med at Eckes-Grani valgte at flytte Bramhülts-produktionen fra Sverige til Ringe.



Til hver tankgruppe hører et ventilbatteri.



Det nye CIP-anlæg fungerer som vaskemaskine til tanke og rør. Anlægget skyller, vasker, syre-rengør og skyller de mange dele.



Midlertidigt lager med dele til de mange nye maskiner, ventiler og tanke.



RECEPTIONISTERNE GITTE OG BETTY:

RYNKEBYS BLÆKSPRUTTER

FrugtPressen har fulgt dine to kolleger i Receptionen

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

De sørger for, at breve og pakker bliver delt rundt til de rigtige personer, de sørger for at omstille alle opkald – og så er Gitte Stærk og Betty Andersen de første ansigter, som gæster og kunder møder, når de besøger Rynkeby.

Gennem adskillige år har de to kvinder været at finde bag receptionens skranke fra 8 morgen til 16 eftermiddag. Her skiftes de til at servicere både ansatte og besøgende på fabrikken.

”Vi er Rynkebys blæksprutter. Vi skal kunne lidt af det hele. Det handler ikke kun om at omstille telefoner eller svare på mails. Vi skal kunne snakke med mange typer mennesker, holde styr på de ansattes aftaler og sørge for, at kaffemaskinerne virker”, siger Gitte Stærk.

Selvom dagene i receptionen ikke er ens, så har de to receptionister faste opgaver, som de skal tage sig af. For Gitte Stærk begynder arbejdsdagen kl. 7:50 og slutter kl. 12. Herefter bliver hun afløst af Betty Andersen, som passer receptionen mandag til torsdag indtil kl. 16 og fredag indtil kl. 15.30.

”Vores vigtigste opgave er at være ansigtet og stemmen udadtil. Vi skal altid bevare den gode tone. Også selvom det kan være sure kunder, vi møder. Så er det vores opgave at få dem til at falde ned, inden vi stiller dem videre i systemet”, fortæller Gitte, der dog aldrig har været udsat for situationer, hun ikke kunne håndtere med almindelig menneskelig forståelse.

Fra omstillingen kan receptionisterne omstille opkald til i alt 222 forskellige telefoner.



08:00 Utålmodige fragtmænd

Ofte står der flere fragtmænd og venter på at få adgang til fabrikken.

”De kan godt holde i kø herude. Nogle har ventet på os i flere timer, så det sker, at de kan være lidt irriterede over, at vi først er her kl. 8. De venter jo på, at vi udleverer koder, så de kan få adgang til området”, fortæller Gitte.



08:30 Pakkeposten kommer forbi

I løbet af dagen tager Gitte og Betty imod pakker og sørger for, at de bliver udleveret til de rigtige modtagere.

”Vi sender en mail rundt til de forskellige, og så kommer de selv ned og henter deres pakker i Receptionen”.

09:00 De faste opgaver

Gitte og Betty har en lang række faste opgaver, som skal kla-



07:50 Gitte møder ind

Så snart telefonerne åbnes kl. 8, begynder de første opkald. Før det har Gitte sørget for at danne sig et overblik over, hvem der er på arbejde, og hvem der er syge, til møder eller ude af huset. Det kan hun gøre, fordi receptionisterne har adgang til medarbejdernes kalendere. Mange er også gode til at sende en mail eller stikke hovedet forbi, hvis de er på vej ud ad døren.





09:00

res i løbet af dagen. Udover at de løbende besvarer mails, håndterer ordrer og reklamationer og får det sendt videre til de relevante modtagere, fordeler de også de fysiske breve i dueslag.

I løbet af formiddagen bestiller hun kontorartikler, fylder køleskabet i Receptionen op med drikkevarer og pakker fx fotoprøver til supermarkeds-kæderne. Og hvis der er pakker at modtage eller sende om formiddagen, er et Gittes ansvar – og om eftermiddagen Bettys.



”Vi har mange forskellige opgaver i løbet af en dag. Og der dukker altid noget uventet op. Det kan også være, at der kommer én forbi eller ringer til os og spørger, om vi kan fikse en dør, der binder”, siger Gitte og tilføjer med et smil:

”Folk tror ofte, at vi ved alt. Vi har også et stort kendskab til

fabrikken, men den type opgaver sender vi dog videre til én, der har forstand på den slags”.

Gitte har også af og til modtaget opkald fra folk, der skal have hjælp til at finde en gammel kollega. Det kan også være et ulykkeligt barn til en af de ansatte, som ringer og vil tale med mor.

”Det er ikke altid det nemmeste job at finde frem til dem”, siger Gitte.



10:00 Det 'store' rykind

Formiddagen er typisk den tid på dagen, hvor der kommer flest besøgende til Rynkeby. Det betyder, at Gitte bruger tid på at udlevere sikkerhedsgodkendelser og gæsteregistreringer.

”Sikkerhedsprocedurerne blev strammet op for et års tid siden. Det tager naturligvis mere tid, når sedlerne skal udfyldes, men inden længe kommer det til at foregå elektronisk, så gæsterne selv skal registrere sig ved en skærm i receptionen”, siger Gitte.



12:00 Overlevering

Gittes arbejdsdag er forbi, og hun brief'er Betty, der tager over.

”I overleveringen fortæller jeg typisk om, hvad der er sket i løbet af formiddagen, og om der er noget særligt, Betty skal tage højde for – fx sygdom”, fortæller Gitte.

15:00 Oversættelser og post

Ud over at overtage telefon og reception, så hjælper Betty også med mindre oversættelsesopgaver til/fra engelsk og tysk samt læser korrektur af tekster. Og så besvarer hun uopfordrede ansøgninger og lægger sommetider også nyheder på intranettet. Og inden Bettys arbejdsdag er omme, sørger hun for at frankere brevposten, som skal ud af huset – og så tager hun posten med forbi posthuset, når hun kører fra jobbet.



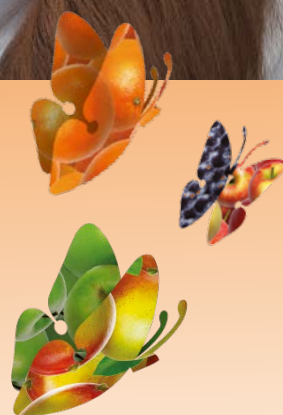
16:00 Receptionen lukker

Dørene låser automatisk, men Betty skal sørge for at slukke lyset i området omkring Receptionen samt lukke computer og telefon ned.



RYNKE

– DEN BEDSTE VEN...



Bertil har kræft og er en helt – godt hjulpet af sin bedste ven, Rynke



AF THOMAS D. MARCHER

Rynke har fået en ny ven, Bertil. Bertil er en dreng på godt 10 år, der sammen med Rynke kommer til at spille hovedrollerne i vores nye film, som rammer tv-skærmen og YouTube den 12. juni.

Bertil og Rynke

Filmen handler om Bertil, en dreng, som er indlagt på børnekræftafdelingen, og som har medbragt sin allerbedste ven – Rynke. Når de to er alene sammen, er Rynke en skøn, levende figur, som man kan lege og have sjov med på hospitalet. Og når de to gode venner er sammen med andre, så er Rynke en skøn bamse, som Bertil bare gerne vil have med overalt.

Gode testoplevelser

Målet med filmen er at øge forbrugernes bevidsthed om Rynkeby og Team Rynkeby. Det skal dog gøres på en elegant måde, så vi ikke krydser den usynlige grænse og bliver klandret for at drive kommerciel rovdraft på syge børn og deres familier.

Derfor er der også lavet en tegnet udgave af filmen, som er blevet testet på 300 danskere, der frit kunne fortælle, hvad de syntes om filmen, og om vi som virksomhed gik for langt i brugen af et sygt barn i filmen. Testen var yderst positiv og har de bedste testresultater, en film nogensinde har haft i Eckes-Graninis historie. Med andre ord viser testen, at der er et stort potentiale, når vi går live.

Hårfin grænse

Rynke repræsenterer selvfølgelig Rynkeby Foods i filmen og skal illustrere, hvordan Rynkeby er med til at gøre en stor forskel for de syge børn og deres familier igennem vores sponsorat af Team Rynkeby. Vi sørger for, at alt, der bliver indsamlet, sendes ubeskåret videre til bl.a. Børnecancerfonden. Rynkeby Foods er ubestridt den største sponsor og afholder alle drifts-omkostninger til Team Rynkeby Fonden.

Filmen vil også gøre forbrugerne opmærksomme på det faktum, at de ved at købe Rynkeby-produkter er med til at gøre en forskel for mange børn og deres familier – deres køb er jo netop med til, at vi som virksomhed kan give dette store sponsorat til Team Rynkeby.

Budskabet om at "gøre en forskel ved at købe Rynkeby-produkter" vil derfor blive trukket med ud i al øvrig markedsføring, hvor Rynkeby er afsender. Det er noget helt unikt, som Rynkeby er en afgørende del af. Noget, som ikke kan kopieres af andre. Det vil fremadrettet blive et afgørende punkt i vores markedsføring både internt og eksternt.





Vi fik et kig over skulderen på Eckes-Graninis franske test af PET-fyldelinjen

BESØG HOS ECKES-GRANINI I FRANKRIG



AF RIKKE BEKKER HENRIKSEN

Inden så længe vil etableringen af 2 nye tappelinjer til PET/plastflaske begynde i et af vores tidligere lagerområder. Det er et stort og dyrt projekt, så vi skal sikre os, at de leverede maskiner lever op til vores krav, især hvad angår effektivitet og sterilisering. En sådan proces kaldes også validering, og den forventer vi skal finde sted i oktober og november.

Lige nu er vores franske kollegaer i gang med at validere et tilsvarende projekt. For at forbedre os bedst muligt drog Alice, Niels-Henrik og jeg derfor afsted på et 2-dages besøg på fabrikken i Macon for at kigge med og udveksle erfaringer.



Det blev 2 rigtig spændende – og lange – dage, hvor vi oplevede stor åbenhed og gæstfrihed hos franskmændene. Udover at få indblik i validering af deres nye PET-fyldelinje samt andre tekniske detaljer fik vi også lejlighed til at se resten af fabrikken. Niels-Henrik blev "sluppet løs" og fik kigget på dampkedler, eltavler, energiforbrug og meget mere, mens Alice og jeg var på laboratoriet for at se deres mange automatiske analyseløsninger og udveksle erfaringer om kontroller. Derudover fik vi også lejlighed til at tale om økologi, EMAS-certificering og CSR-arbejde, som vores franske kollegaer, ligesom vi, er meget bevidste om.

Lige præcis denne slags erfaringsudveksling er én af de største gevinster ved at blive en del af Eckes-Granini-familien – synes jeg!





Kvickly Allerød før...



... og efter.

KANTAR-PROJEKT I COOP

Opsætning af pejlemærker letter navigationen i kategorien



AF THOMAS HILDEBRAND CHRISTIANSEN OG ANDERS FRANKÆR BEKKER

Rynkeby har for alvor påtaget sig kaptajnrollen i juicekategorien gennem Kantar-projektet, som de seneste måneder er nået et stort skridt længere gennem en aftale om tests i syv af Coops Kvickly- og Super Brugsen-butikker.

Indkøberen på Guljuice i Coop kigger på de samme salgstal, som vi gør, og vi har en fælles interesse i at øge salget af juice i Coop. Men fra den enighed og til at lade Rynkeby rode og regere i butikkerne er der alligevel et stykke vej. Derfor er det for alle parter en god fremgangsmåde, at vi laver en test i udvalgte butikker, før vi ruller konceptet ud i alle 300 butikker i de to kæder.

Behov for nytænkning

Ombygningerne fandt sted i uge 16 og 17, og selve testperioden kører de næste 3 måneder. Før vi satte gang i 'ombygningerne', havde vi et analysebureau ude at observere og analysere forbrugernes adfærd i den nuværende kategori. De indledende tilbagemeldinger bekræftede i høj grad behovet for tiltag, der kan gøre kategorien mere overskuelig og inspirerende!

Juicestylen er ikke et sted, man går hen og leder efter spændende nyheder. De fleste bruger mindre end 1 minut på at finde det ønskede produkt – som ofte er det, de købte sidst – og meget ofte en Private Label-variant, for så ved man, at det er det billigste. Og det billigste må være godt nok, når forbrugerne ikke er i stand til at skelne kvaliteten i de enkelte varemærker og serier fra hinanden.

Mange forbrugere opfatter simpelthen afdelingen som et 'karton-gardin', de ikke kan overskue. Billeder fra tidligere ombyggede butikker synes forbrugerne til gen-

gæld rigtig godt om, selvom de lige skal lære at forstå de inddelinger, vi laver på hylden. Om nogle uger vender interviewerne tilbage til de samme butikker og undersøger, om forandringerne fører noget konstruktivt med sig.

Forbrugernes behov i fokus

Vi ombyggede 7 butikker rundt om i landet i løbet af 6 dage. Juicen blev placeret i 4 overordnede grupperinger:



Kvickly Slagelse før...



... og efter.



Kvickly i Bruuns Galleri før...



... og efter.

- **Til Morgenbordet**, som primært rummer appelsin- og tropiske juicer.
- **Grønt & Godt** med grøntsagsjuice og shots.
- **Forfriskende**, der i dagens sortiment udgøres af frugtdrikke og klar æblejuice, men som med tiden skal udvikles med juice og frugtdrikke, som slukker tørsten bedre og kan drikkes hele dagen.
- **Den lille Luksus** er et premium-segment, hvor vi også har placeret de få aseptiske smoothies, som findes på hylden i dag.

Modsat implementeringen i fx Bilka har vi her valgt, at Saft-kategorien skal markeres med en anden farve, så vi gør det lettere at se forskel på de to kategorier – og ikke mindst at få placeret Capri Sonne, Sunjoy og Sun Lolly væk fra den juice-kategori, som de snylter på. Derudover opdeles saft-hylden i Blandet Saft/Drikke samt Læskedrikke, hvor vi forsøger at samle de mere kunstige produkter.

Undskyld, vi roder

Vi havde udkommanderet skiftende personer fra Salgs- og Marketingafdelingerne, men fik heldigvis også assistance fra Rynkebys lokale salgskonsulenter – som også i de kommende måneder vil holde godt øje med, at butikkerne stadig fremstår indbydende.



SuperBrugsen Rødokro før...



... og efter.



Meny Frederikssund.

Der skulle flyttes rigtig meget juice og saft rundt for at få inddelt produkterne i de rigtige segmenter, og selvom det var et mas at få lavet ombygningerne, var det samtidig nogle sjove timer med kollegerne.

Vi synes selv, at det færdige resultat i dén grad står mål med indsatsen. Det afgørende er dog, at vi i de kommende måneder også ser et forbedret salg fra hylden, når kunderne forhåbentlig vænner sig til det nye og får øjnene op for, at der er forskel på juice.

Selvfølgelig skal vi øge salget af Rynkeby's produkter, men for at beholde kaptajnskasketten må vi samtidig løfte hele kategorien.



KØSTVEJLEDER PÅ PRØVE

Ann-Louise er kostvejleder og har siden marts arbejdet 10 timer om ugen hos Rynkeby på at udarbejde kostplaner og opskrifter og hjælpe kolleger med et sundere liv



AF INGE OLSON

Den 15. marts 2017 begyndte Ann-Louise Greinert i et jobprøvningsforløb hos Rynkeby, som er gået langt over alles forventning. Under overskriften "Tid til forandring" tilbød Ann-Louise at hjælpe alle, der er trætte af at veje for meget, til at få succes med at lægge kosten om.

"Det er meget forskelligt, hvad der bliver talt om på en konsultation. Udover den obligatoriske vejning gennemgår vi typisk næste uges kostplan, taler om kosttilskud, justerer indtag af fx protein og kulhydrat, taler om smerter og om motion, coacher, motiverer – og meget mere", siger Ann-Louise.

"Det er også meget forskelligt, hvor ofte den enkelte medarbejder har brug for at komme forbi – nogle kommer hver uge, andre hver 4. uge, og resten ligger midtmellem".

Sundhed – og minus 48 kg

40 medarbejdere valgte at tage imod tilbuddet. Alle var bevidste om, at de skulle 'arbejde' for sagen, og de har flyttet sig ufatteligt langt – ikke blot i form af tabte kilo og bedre kost, men også i deres forståelse af egen sygdom og de signaler, kroppen i den forbindelse sender – og hvordan en sundere livsstil giver et bedre helbred også på sigt med mindre medicinforbrug og færre sygedage. Kollegerne, der har gået hos Ann-Louise, har tilsammen tabt 48,1 kg.



Kostvejleder Ann-Louise Greinert.

Ann-Louise afslutter sit forløb hos Rynkeby i juli, men på baggrund af de fine resultater håber hun på at kunne fortsætte i en flexordning, så hun kan fortsætte den tætte dialog med kollegerne og hjælpe dem til at opnå deres mål.

I næste nummer af FrugtPressen vil vi få en af deltagerne til at fortælle om sin succeshistorie.

PARISFORMEN BANKER PÅ



Der er fortsat detaljer, småting og justeringer, der skal fintunes på Team Rynkeby Ringe. Men formen og forberedelserne rækker efterhånden til, at holdet melder klar til Paris-turen



Team Rynkeby Ringe har til Grejsdalsløbet 2017 netop besejret Danmarks svar på Mur de Huy, Vejles Kiddesvej, og det giver en god følelse i maven og smil på læben.



**AF ANDERS DAMGAARD,
HOLDKAPTAJN TRR**

Alle, der selv har været en del af Team Rynkeby, kender det alt for godt: At et år med "Rynkerne" er lidt som at være med i et eventyr fra virkeligheden: Man skal først igennem en masse prøvelser og overvinde en hel del modstand inden den forventede happy end.

Man kæmper sig vej gennem vinter og forår, spinning og bakke-træning, regn og modvind, krampe og ondt i måsen for til sidst at stå der i Paris med væg-til-væg-smil og en trang til at lade sig fotografere med en gul racercykel.

Sådan er det igen i år. Eller sådan tegner det i hvert fald, da vi jo retfærdigvis ikke har rundet Paris og den lykkelige slutning endnu.

Her små 50 dage før afgang – i skrivende stund – knokler vi på med træning, med at lære hinanden at kende og med at hente gode penge hjem til Børnecancerfonden.



Velkommen i mål efter 140 km veloverståede, smukke og kuoerede kilometer til Grejsdalsløbet 2017.

Rynkeby-ånd

Træningen går faktisk som en velsmurt kæde. Bevares, vi har også haft vores modgang og prøvelser, hvor særligt Bente Thomsen har måttet holde for. Hun tog den ganske enkelt på hovedet i asfalten til vores første obligatoriske træning og indkasserede et tredobbelt kæbebrud i den ulige duel.

Men symptomatisk for hende, så gik der ikke mange uger, før hun til diverse træninger gav den som indpisker og kagebud for de andre gule, når nu hun selv var forment adgang til sadlen. Det er Rynkeby-ånd, der vil noget.

Men faktisk stort set siden den første træning i april – Brian Brumbazz' Tour de Vestfyn – har vi kunnet snitte den march-hastighed, vi skal ramme, når vi ruller mod Frankrig.

Det er ikke mindst imponerende set i lyset af, at en større del af holdet stillede til start på 140 km-ruten til Grejsdalsløbet for nylig og også her kom rundt med næsten 25 km/t i bakkerne. Og så har vi endda endnu to obligatoriske træninger til at finpudse form, sikkerhed og kommandoer.

Også på den sociale front er der optræk til endnu en 'god årgang', selvom Team Rynkeby Ringe jo tit først rigtig lærer hinanden at kende, når vi triller fra Torvet i Ringe i juli.

Cancer og lunger

Sidst, men ikke mindst, kan vi igen i år melde om gode indtægter til Børnecancerfonden og Børnelungefonden (Skoleløbet). Aktuelt har vi indsamlet omkring 1,6 mio. kroner, og dermed er vi et mulehår foran det beløb, vi havde indsamlet på samme tidspunkt sidste år.

Så alt i alt er vi ved at være klar. Til Paris. Og forhåbentlig endnu en lykkelig slutning.



GOD MORGEN RUSTER SIG

Konkurrencesituationen på det danske juicemarked er ændret – og God Morgen tager nu et stort skidt for at blive mere konkurrencedygtig på kølemarkedet



AF HENRIETTE LEER BLINDBÆK

En ny undersøgelse viser, at God Morgen er et stærkt varemærke med rigtig gode juicer – men det halter på emballagen. Kartonen har gjort det godt for God Morgen i mange år, men der skal en ny og mere moderne emballage til.

God Morgen-juice vil derfor blive lanceret i en nydesignet plastflaske som led i en større innovationsstrategi.

Stilren og nordisk

Inspirationen til de nye flasker kommer fra God Morgens stilrene og nordiske udtryk, hvor målet har været at skabe en flaske, som forbrugerne ønsker at sætte på morgenbordet. Den skal udtrykke kvalitet og funktionalitet i et lækkert, stilrent design.

Flasken er lavet af 25% genanvendelsesplast, da vi ønsker at have et fokus på bæredygtige og bionedbrydelige materialer. Vi er yderst bevidste om miljøbelastningen ved plastflasker, så vi ønsker allerede nu at træffe valg i processen, som kan være med til at sætte en standard for, hvad der er acceptabelt.

3 øko-varianter

Flasken vil blive lanceret i uge 36 i tre økologiske juicevarianter. Det bliver følgende:

- Appelsin
- Æble, Mandarin og Gulerod
- Æble og Hyldeblomst

Varianterne er baseret ud fra danskernes smag og er valgt på baggrund af en forbrugerundersøgelse, hvor vi havde 6 forskellige varianter i test. Yderligere vil den eksisterende Orange Morning Extra Fine også overgå til den nye flaske.

Produktionen vil starte op i kælderens på den eksisterende God Morgen Orange Morning-produktion og vil i Q1 2018 blive rykket til Scuba-linjen.

Nye lanceringer på God Morgen vil fremadrettet blive på flaske.

FORNUFTIG 2017-START

Foran budget på både omsætning og indtjening



AF JAN E. PEDERSEN

Rynkeby Foods A/S har fået en meget fin start på 2017, og det er særdeles vigtigt set i lyset af de mange ændringer, som er i gang. Vi er efter de første 3 måneder pænt foran vores budget – på både omsætning og indtjening.

I årets første 3 måneder har vi kunnet hæve priserne stort set som budgetteret, og vi er kommet gennem dem med salgsvolumener stort set på budgetniveau. Altså alt i alt et særdeles fremragende resultat, specielt når det sammenholdes med fornuftigt fokus på omkostningerne.

Som I jo alle ved, er vi nu en del af Eckes-Granini-gruppen, hvor der er fokus specielt på følgende 3 parametre, når vores resultater skal vurderes:

1. Solgt volumen/omsætning på Eckes-Granini-mærker (Rynkeby, God Morgen, Valsøllille, Granini, Pago) i udvidet Danmark (Danmark, eksport og Norge)

Hvor OOH er på indeks 88 i forhold til budgettet, Retail Danmark på indeks 106, Eksport på indeks 95, og Norge på indeks 122.

2. Variabelt bidrag

3. EBIT før licensindtægter

Og som det kan ses af tallene, har vi leveret på alle 3 parametre i første kvartal. Alt i alt en god start på 2017.

FORVENTNINGER TIL HELE 2017

God start – opdaterede forventninger

Med baggrund i resultaterne for de første 3 måneder af 2017 har vi opdateret vores forecast for hele 2017 – og forventningerne er fortsat positive. Altså at vi kan levere på vores budget på trods af de mange og meget store forandringsprocesser, som er i gang i Rynkeby Foods A/S.

Forventningerne for 2017 er en afsætning på 48,2 mio. liter af strategiske mærker afsat i Danmark og Norge og til eksport mod et oprindeligt budget på 49,0 mio. liter.

Hvad angår afsætning forventer vi, at:

- Private Label-produkter lander på 33,7 mio. liter mod et budget på 23,7 mio. liter.
- Innocent-produkter lander på 5,9 mio. liter mod et budget på 5,1 mio. liter.
- Andre koncern-interne kunder lander på 45,1 mio. liter mod et oprindeligt budget på 47,8 mio. liter.

Som I kan se af tallene, forventer vi for 2017 at være i stand til at levere på de 3 væsentlige nøgletal:

1. Omsætning

2. Variabelt bidrag

3. EBIT før licensindtægter

Vi er godt på vej mod et stærkt resultat for 2017, og forventningerne er positive.

Q1 RESULTAT

	Realiseret	Budget
Total EG-mærker (mio. liter)	12,0	11,7
Omsætning i mio. euro	34,1	32,1
Variabelt bidrag i mio. euro	7,5	7,2
EBIT før licensindtægter i mio. euro	2,4	1,6

FORECAST 2017

	Forecast	Opr. budget
Total EG-mærker (mio. liter)	48,3	49,0
Omsætning i mio. euro	89,7	82,4
Variabelt bidrag i mio. euro	29,5	29,5
EBIT før licensindtægter i mio. euro	6,6	6,6



25-ÅRS JUBILÆUM:



JEG ELSKER FRIHEDEN I MIT ARBEJDE



Jens Kisbye Henriksen fra Lageret kan den 12. august fejre 25-års jubilæum på Rynkeby

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

44-årige Jens Kisbye Henriksen bryder sig ikke om for mange retningslinjer eller bestemmelser – han trives bedst med frihed under ansvar. Og sådan har det altid været i de 25 år, han har været ansat på Rynkeby.

Jens begyndte sin karriere på Rynkeby i Blanderiet. Her arbejdede han i nogle år, før han blev ansat på Lageret. Her er han stadig den dag i dag. Og det er der en helt særlig grund til.

”På Lageret er arbejdet meget selvstændigt. Vi kan fx selv beslutte, hvis vi vil lukke en maskine ned eller rokere rundt på nogle medarbejdere. Bare vi altid kan forklare, hvorfor vi har gjort det”, siger Jens og fortsætter:

”Jeg elsker friheden i mit arbejde. Og jeg er sikker på, at det er grunden til, at jeg stadig er her”.

Vil være der for kollegerne

For år tilbage var Jens holdleder på Lageret. Gennem fem år bestod hans hverdag primært i koordinerings- og kontorarbejde.

”Det var et spændende arbejde, men jeg savnede også at være mere ude blandt mine kolleger. Vi har et godt sammenhold og en fri omgangstone på Lageret. Det sætter jeg stor pris på, og jeg gør også mit til, at vi kan holde humøret oppe”.

Jens har dog ikke sluppet koordineringsarbejdet helt. Som Flowkoordinator på Lageret skal han koordinere, når kollegerne holder ferie eller fridage eller bliver ramt af sygdom.

”Jeg kan jo også godt lide den del af arbejdet. Og jeg ser det som en fordel, at jeg laver de ting. På mit hold er jeg den, der har været her længst, så jeg kender stedet, rutinerne og folkene godt. Jeg vil gerne hjælpe og være der for mine kolleger”.

Smadrede sine knæ

Tilbage i 2010 var Jens med på Team Rynkeby. En oplevelse, han aldrig glemmer. Og det er der flere årsager til. Jens fik på 5.-dagen under turen ødelagt begge knæ. Han kunne hverken stå eller gå og måtte efterfølgende igennem en operation. Turen sluttede dog ikke brat for Jens. Han fik nemlig lov at køre rundt med Rynkebys fotograf og filme under turen.

”Selvom jeg bare sad ved siden af ham og kiggede på, så fik jeg på en måde alligevel slutningen med”, siger Jens, der har lyst til at hoppe på cyklen igen.

”Men jeg tør ganske enkelt ikke. Jeg tror ikke, mine knæ kan holde til det”.

Privat

Jens flyttede fra Ringe i februar i år og bor nu i Seden Strandby ved Odense sammen med kæreste og to børn. Fritiden bruger Jens på at sejle og fiske fra huset i Seden Strandby, der ligger lige ned til vandet.





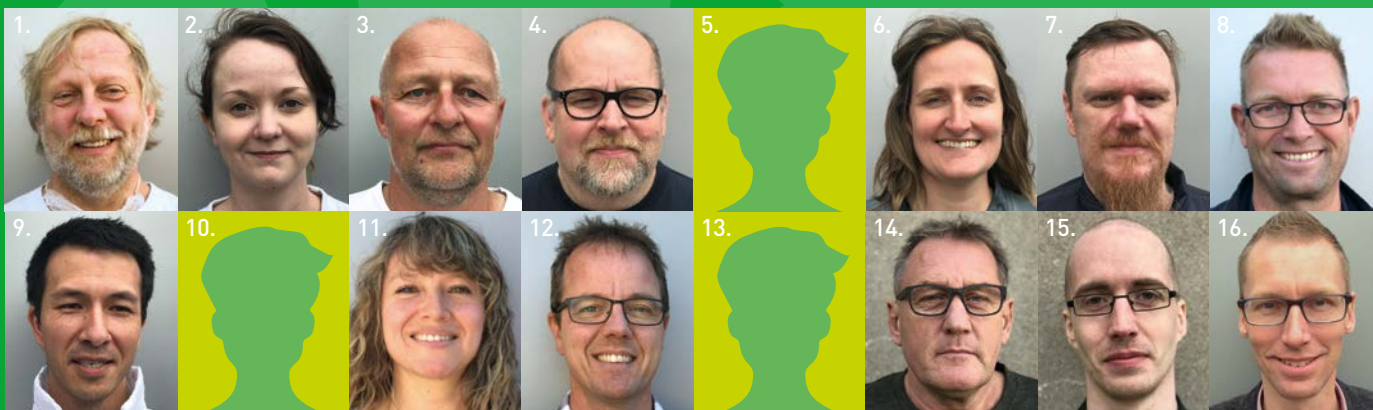
TILLYKKE til disse kolleger

1. Palle Rueløkke Pedersen	Tekniker	8. juni 2017	60 år
2. Villy Christiansen	Sundhedskoordinator	27. juni 2017	50 år
3. Niels-Henrik Pedersen	Tekniker	11. juli 2017	40 år
4. Søren Mortensen	Lageroperatør	11. juli 2017	10-års jubilæum
5. Martin Elkær	Teamkoordinator	8. august 2017	40 år
6. Jens Kisbye Henriksen	Flowkoordinator	12. august 2017	25-års jubilæum
7. Søren Thinggaard Øvist	Tappe- og pakkeoperatør	13. august 2017	50 år
8. Tom Jørgensen	Systemkonsulent	28. august 2017	50 år



VELKOMMEN til nye kolleger

1. Grzegorz Bartmanski	Råvaremodtagelsesoperatør	6. juni 2017
2. Jennie Nordby	Tappe- og pakkeoperatør	6. juni 2017
3. Jesper Nielsen	Blandeoperatør	6. juni 2017
4. Kim René Magnussen	Lageroperatør	6. juni 2017
5. Henrik Andersen	Tappe- og pakkeoperatør	6. juni 2017
6. Jane Egebro Johansen	Purchaser	1. juni 2017
7. Martin V. Hansen	Lageroperatør	29. maj 2017
8. Jens Mattson	Lageroperatør	22. maj 2017
9. Ricki Møller Tsang	Rengøringshjælp i blanderi	15. maj 2017
10. Lars Søgaard Nielsen	Tappe- og pakkeoperatør	8. maj 2017
11. Karla Suárez Jørgensen	Business Unit Manager Assistant	1. maj 2017
12. Leslie Lundevej Jørgensen	Senior Product Developer	1. maj 2017
13. Johan Varming	Medhjælper	12. april 2017
14. Palle Rasmussen	Lageroperatør	3. april 2017
15. Emil Guldfeldt Viuff	Tappe- og pakkeoperatør	6. marts 2017
16. Jacob Hegelund Rasmussen	Business Unit Manager	6. marts 2017



DIN
FAMILIE

FRUGTPRESSEN – HJEM TIL DIG



AF INGE OLSON

Vi synes, at vi laver et spændende medarbejderblad, som vi gerne vil have, at du kan læse i ro og mag – og måske dele med din familie.

Med 4 årlige udgivelser arbejder vi på at få helt aktuelle artikler med, og vi tilstræber at give dig uddybende information om alt det, der sker overalt på Rynkeby.

Derfor har vi besluttet, at vi igen sender FrugtPressen hjem til din privatadresse. Det sker med PostNord, og derfor er der ikke længere en fast udgivelsesdato.

Bladet bliver om-delt indenfor 5 hverdage.



VINDEREN

af konkurrencen om en flot kurv med købmændsvarer i martsbladet blev:

Anette Thybo



BLIV MEDLEM!

Vil du ikke gå glip af arrangementerne og hyggeligt samvær med dine kolleger og deres familier?

Så kontakt Karen i Kantinen.
Medlemskabet koster kun 20 kr. om måneden.

PP

POST DANMARK

