

# FRUGT PRESSEN

NR. 4 · DEC 2016 · 23. ÅRGANG



**“JEG KOMMER TIL AT STILLE  
MANGE SPØRGSMÅL”**



make it a beautiful day

Jens Termansen th. vil som Rynkeby Foods' nye Supply Chain-direktør gå helt ned i detaljerne – i fritiden går han på jagt og elsker at lave mad

**6**



6



8



10



15

- 3 Leder: Fuld fart frem
- 4 Kort & Godt
- 6 "Jeg kommer til at stille ekstremt mange spørgsmål"

**REPORTAGE**

- 8 Kulturchokket, der blev væk
- 10 SAP-introduktion og undervisning

**IT**

- 12 Velkommen til Eckes-Granini JUICENET

**ORGANISATION**

- 13 Den nye Supply Chain-organisation

**MARKETING**

- 14 Marketingplan 2017

**TRIVSEL**

- 15 Ikke køn læsning

**ØKONOMI**

- 16 Budget 2017: Vigtige tal
- 17 Regnskab ultimo oktober 2016

- 17 Ny selskabsstruktur

**HYGIEJNE**

- 18 Har vi styr på systemer og hygiejne?

**DINE KOLLEGER**

- 19 "Mit hjerte banker for frugt og grønt"
- 19 Nye kolleger og mærkedage

**DIN FAMILIE**

- 20 Medarbejderforeningen



make it a beautiful day

Udgives af  
Rynkeby Foods A/S  
Vestergade 30  
5750 Ringe  
6362 3200



**Redaktion**

Jørgen Dirksen  
Jan E. Pedersen  
Jørn Falk  
Lars Petersen  
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: 31. jan. 2017

Næste deadline: 24. feb. 2017

Næste udgivelse: 30. mar. 2017

# FULD FART FREM

Vi har i løbet af få måneder efter ejerskiftet fået mange nye projekter, mere produktion og store investeringer. Det tegner godt for fremtiden

AF JØRGEN DIRKSEN

Vi har haft travlt (også) i administrationen de sidste måneder. Vi har nu et godkendt budget, som fortsat er ambitiøst (s. 16), og vi har taget højde for strukturændringer ift. ejerskifte (s. 17). Vi er dedikeret til at være en dansk virksomhed med egen produktion til Danmark og til resten af Norden.

Vi har nu også rene linjer i hele organisationsændringen og i vores struktur. Vores selskaber i Norden er overført til søsterselskaber (s. 13), og vi har overtaget Valsøllille (s. 14).

## Værdi før volumen

Vores strategi det næste år er klar: Vi skal skabe værdi for Rynkeby og for hele frugtdrik-kategorien. Og hvis vi på et tidspunkt bliver tvunget til at vælge mellem 'volumen' og 'værdi', så vælger vi værdi. Det er Valsøllille et godt eksempel på.

Når det er sagt, så er vi selvfølgelig stadig optaget af at bibeholde vores stærke position og samhandel med vores kunder.

## Mindre volumen i 2017

Som jeg skrev i sidste nummer, så har vi i Eckes-Granini en stærk og rig ejer bag os. Så fordi vi ikke behøver, vil vi ikke lade os presse så meget i forhandlinger, som vi tidligere nogle gange har været nødt til. Både vores kunder og vores forbrugere vil i 2017 opleve, at vores produkter bliver en smule dyrere. Rynkeby er et kvalitetsprodukt, og det skal priserne afspejle.

Pga. råvaresituationen med stigende priser – og på baggrund af vores strategi og budgetmål – så må vi indstille os på et 2017, hvor vi nok kommer til at producere færre liter, men det, vi producerer, giver samme eller højere indtægt. I skrivende stund (dec. 2016) ved jeg ikke mere – det gør vi om to måneder.



## Spændende udvikling og store investeringer

Vi har reelt fokus og måling på salg i Danmark og Norden. Bundlinjen på hele vores virksomhed vil nok blive mindre end sidste år, primært pga. ændringer i vores organisation, hvor vi har flyttet indtjening til søsterselskaber i Norden.

Vi er rigtig glade for, at Eckes-Granini har godkendt store investeringer, som i 2017 runder 100 mio. – fx i nyt ERP-system, HiScore, SAP og flytning af Brämhults fra Sverige til Ringe.

Det er ekstremt positivt så hurtigt efter et ejerskifte.

## Ansættelser

De mange nye tiltag og især it-projektet kræver rigtig meget af de fleste af jer medarbejdere – og det kræver også, at vi er omstillingsparate og åbne for at skulle have nye kompetencer.

Vi kommer til at bruge flere hænder enten i form af nyansættelser, efteruddannelse eller omrokeringer internt, når Brämhults bliver flyttet til Ringe, og vi får gang i vores HighSpeed-linje.

Der er derfor ingen tvivl om, at 2017 bliver et år med hårdt pres på alle kedler – og jer medarbejdere – for at vi i 2018 kan stå som en endnu stærkere virksomhed – både teknologisk og i markedet.

I ledelsen er vi opmærksomme på dette ekstra pres på jer medarbejdere, og vi forsøger at fordele opgaverne og indhente ekstra ressourcer, så alle kommer styrket igennem.

*Glædelig jul til alle – og til jeres familier!*

## JULEFROKOST PÅ FODERSTOFFEN

116 feststemte kolleger viste X Factor-talent i fællessang med Claus og Søren, da vi holdt julefrokost på Foderstofften i Rudme.

Tag så den – vi kan ikke bare cykle!



Jens Termansen, Steffen Nielsen, Lars Lars Himmelstrup, Torsten Rasmussen og Thomas E. Christiansen hygger og skåler.



Lisbeth Stubager, Rikke B. Henriksen og, Dorthe Kronbæk i festlig lag.



Michael Stephansen, Viggo Andersen, Thomas E. Christiansen.

## ARBEJDSPLADSERNES MOTIONS DAG



Dansk Firmaidrætsforbund inviterede igen til Arbejdspladsernes Motionsdag fredagen før børnenes efterårsferie

Dagen falder samme dag som Skolernes Motionsdag, og formålet er at få voksne til at bevæge sig mere, gerne i arbejdstiden.

Vores dygtige kantine 'greb bolden' igen i år og arrangerede en gåtur rundt om søen – hvis man altså ville have sin gratis frokost. Så torsdag aften og nat samt fredag middag stod Dorte Schmeltz og Kantine-Karen klar ved søen med dejlig varm pølseret.

Til forskel fra sidste år havde vi i år fint tørvejr med en god, skarp vind i ansigtet. Der er ingen tvivl om, at man efter en god gåtur i frokostpausen kommer tilbage på arbejde med røde kinder og ekstra energi.

Tak for et godt arrangement.

Rikke Bekker Henriksen

# DAGMAR → DANMARK → DUBAI

## Dagmar-serien rammer et overset segment – både i Danmark og i udlandet

*"I Restauranten oplever vi kun rosende ord omkring vores Dagmar-menu og den unikke tilgang til etikken omkring et måltid uden alkohol".*

De rosende ord stammer fra Restaurant The Balcony i Odense, når talen falder på deres erfaring med at servere "Dagmar" for dem af deres gæster, der ikke ønsker alkohol.

Siden lanceringen i maj har omkring 30 restauranter meldt sig som forhandler af Dagmar. Michelin-restauranten Frederikshøj i Århus er i skrivende stund også præsenteret for serien – og flere kommer løbende til.

Vi er rigtig godt tilfredse med den opstart, Dagmar har fået. Vi er bevidste om, at det tager tid at få distribution på de danske gourmetrestauranter, men vi oplever hele tiden positive tilkendegivelser samt efterspørgsel på serien.

### "Dagmar" i Dubai

I udviklingsfasen på Dagmar blev flere markeder undersøgt. En af dem var bl.a. De Forenede Arabiske Emirater, hvor alkohol ikke er tilladt – hverken i supermarkeder eller på restauranter. Men som alt andet er gastronomien i Emiraterne i en klasse for sig. Dagmar, som netop er udviklet til en gastronomisk, alkoholfri drikkeoplevelse, synes således som skabt til disse lande.



I dagene 26. februar til 2. marts 2017 deltager vi derfor med Dagmar på Gulfood-fødevaremessen i Dubai World Trade Center. En messe med over 90.000 besøgende og indkøbere fra Emiraterne. Formålet er naturligvis at præsentere potentielle distributører for Dagmars egenskaber og skabe øget volumen på serien.

*Sanne Lundsgaard Rasmussen*

## DET GÅR KUN ÉN VEJ

### Priserne på appelsiner og æbler stiger

Priserne på appelsinkoncentrat fortsætter med at stige. Markedet har længe talt om muligheden for at nå 2800-3000 USD/MT (*stigning på 55% på 12 mdr.*) – det niveau er nu nået, og mange forventer, at priserne fortsætter samme vej\*.

Prisudviklingen er eksplosiv, og det er svært at se, at det stopper inden næste høst i sommeren 2017. Hvis udviklingen skal stoppes, skal efterspørgslen/forbruget falde.

### Økologi samme vej

På det økologiske appelsinmarked ønsker man at høste frugterne af prisstigningen på den konventionelle appelsin. Selvom den økologiske høst ser god ud, så forventer man, at prisen også her vil stige en del til næste år – især fordi bønderne ønsker en 'præmie' for deres mere besværlige arbejde med håndtering af de økologiske appelsiner.



### Æbler går samme vej

Når dette blad er udgivet, vil æblehøsten være overstået de fleste steder i Europa. Siden starten af høsten har bønderne i især Polen ikke fået den ønskede pris for deres æbler. For at få priserne op lægger de nu æblerne på kølelager, og det stopper modningsprocessen. De udnytter altså deres kølekapacitet til at lægge pres på producenter og købere. Derfor er priserne på æbler steget en smule i løbet af høsten, og man forventer, at det fortsætter de næste måneder.

\*Kilde = Foodnews - <https://www.agra-net.com/agra/foodnews/>

*Danny Skovgaard Petersen*

# “JEG KOMMER TIL AT STILLE EKSTREMT MANGE SPØRGSMÅL”

52-årige Jens Termansen vil som Rynkeby Foods' nye Supply Chain-direktør gå helt ned i detaljerne – og i fritiden går han på jagt og elsker at lave mad

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Jens Termansen tror ikke på fremskridt gennem diktat. For ham som leder er det vigtigt, at medarbejderne bliver inddraget. Det kommer der de bedste resultater ud af, siger han og forklarer:

“Min ledelsesstil er meget åben, og jeg kommer til at stille ekstremt mange spørgsmål. Der, hvor vi flytter os, er, når hver enkelt kan forholde sig til de spørgsmål”.

I arbejdet som Rynkeby Foods' nye Supply Chain-direktør vil du som medarbejder opleve Jens Termansen gå ned i detaljerne. Han lover 'åbne døre' og åben ledelsesstil.

“Det er vigtigt, så vi er sikre på, at hver enkelt kan se en sammenhæng i det, vi gør – og ikke mindst i det, vi skal gøre fremover”, forklarer han.

## Alle led med

Og for Jens Termansen er det vigtigt at tænke fremad. En af hans store opgaver, som ligger først for, bliver nemlig den nye produktion af friskpresset frugt og grønt, som om et år flytter til Ringe.

“Vi kommer helt sikkert til at stå overfor nogle udfordringer. Men hvis vi er godt forberedte, så løser vi det. Det er derfor, det er vigtigt at få alle led med”, siger Jens Termansen og fortsætter:

“Jeg er blevet ansat på en veldrevet virksomhed, som er i stand til at løse en opgave i dag. Min opgave bliver derfor at skabe et billede af fremtiden, som du som medarbejder kan forholde dig til. Det handler om at skabe noget visuelt, som alle kan forstå. Forenklet sagt, så skal vi forstå, hvad der er forskellen mellem i dag og vores mål, med et klart billede af, hvordan vi når dem”.



### Opbygge fabrikker og produktioner

Jens Termansen havde første arbejdsdag på Rynkeby den 24. oktober. Forbedelserne til flytningen af presseriet er allerede i fuld gang.

”Opgaven er meget relevant for mig. Jeg har mange års erfaring med at drive projekter og arbejde med produktion. Jeg har været med til at bygge fabrikker og opbygge produktioner”, siger Jens Termansen, der som nyuddannet mejeriingeniør tilbage i 1990 blev ansat hos Arla.

I 1994 blev han udstationeret i England, hvor mejerierne var udfordret rent økonomisk. Produktionen skulle ændres fra, at man leverede glasflasker med mælk hjemme hos kunden, til at man leverede mælk i plastflasker, som kunden selv skulle hente i dagligvarebutikkerne.

”Det lykkedes. Og vi gik fra at være små til at være kæmpestore”, siger Jens Termansen, der glæder sig til at bringe erfaringerne med til Rynkeby Foods.

”Jeg er vant til at arbejde med produkter, som får meget opmærksomhed, og som kunderne stiller store krav til, så lige der bliver der ikke den store forskel fra Arla til Rynkeby”.

### Team Rynkeby

Ligesom alle andre direktører er Jens Termansen også blevet opfordret til at deltage på Team Rynkeby:

”Og ja, jeg skal da med. Jeg synes, at det er vigtigt, at jeg viser, at jeg er aktiv i noget så stort som Team Rynkeby. Jeg har faktisk allerede købt cyklen, så jeg

### JENS' OPGAVER:

Hos Rynkeby Foods har Jens Termansen fået ansvaret for 'fra råvarer ind og til færdigvarer ud til kunden'.

Det vil sige:

- Produktionen
- Logistik
- Kvalitet
- Indkøb
- Planlægning og styring af varer ind og ud.



Fabrikschef Jan Thygesen gennemgår produktionen med Jens Termansen.

er klar til at gå i gang med træningen”, fortæller Jens Termansen.

### Privat

52-årige Jens Termansen bor i Hillerød og er gift og har to børn – en søn og en datter.

Gennem en lang årrække boede familien i England, men i 2010 valgte de at flytte tilbage til Danmark.

”Vores yngste barn er født i England, og børnene var på det tidspunkt, hvor vi besluttede at flytte tilbage til Danmark, 14 og 16 år. Hvis de skulle nå at få en tilknytning til Danmark, så var det der, vi skulle flytte tilbage”, forklarer han.

I fritiden går Jens Termansen på jagt og hjælper til med datterens heste og en lille flok Galloway-kvæg. Han har jagthundene Saga og Stella af racen Tysk Langhåret, som er med, når han går på jagt efter ænder, fasaner og rådyr.

Jens Termansen er også ofte at finde i køkkenet i hjemmet i Hillerød.

”Jeg elsker at lave mad, og når jeg kommer hjem fra jagt, så er det altid mig, der tilbereder maden”, fortæller han.

Fyn og især Sydfyn er ikke ukendt for Jens Termansen. De dage, han ikke

pendler fra hjemmet i Hillerød og til Ringe, bliver ofte brugt til at besøge forældrene i Svendborg.

”De siger, at de synes, det er hyggeligt at have mig hjemme igen”, siger Jens Termansen med et smil.



Når Jens Termansen går på jagt efter ænder, fasaner og rådyr, har han altid sine jagthunde med – her tæven Saga.



# KULTURCHOKKET, DER BLEV VÆK

16 kolleger oplevede ikke de store forskelle på forskelle på den tyske og den danske kultur og mentalitet, da de besøgte Eckes-Granini i Tyskland. En enkelt myte blev dog aflivet



AF SUSANNE MADSEN OG  
REDAKTØR JOAN GRØNNING

Myten om de meget høflige tyskere holder stik. Det samme gør tyskerens ordentlighed og dygtighed. Men hvis man troede, at man ville møde en langt bedre og mere effektiv måde at arbejde på, så blev man skuffet: Tyskerne er rigtig dygtige – men det er vi på Rynkeby også. Måske en tak bedre, fordi vores produktion og styringsredskaber hidtil har været skræddersyet til Rynkeby.

Det er den ikke mere, fordi vi skal have samme IT-system, som resten af EG-koncernen – og ja, det giver ekstra arbejde og kræver omstillingsparathed. Men når de nye processer ligger i fingerspidserne, så giver det fremover også en lang række fordele.

Nå, det var konklusionen. Vi starter fra begyndelsen:

## Dag 1 – mandag

Mandag d. 14. november mødtes vi 16 kolleger i Billund Lufthavn for at tage formiddagsflyet kl. 10.40 til Frankfurt. Det var Susanne Nyvang Sørensen, Lene Beck, Lone Støvring, Rikke Bekker Henriksen, Lars Himmelstrup, Lisa Jepsen, Arne Jørgensen, Tom Jørgensen, Dorthe Kronbær, Rabbe Lindholm, Steen Lund-

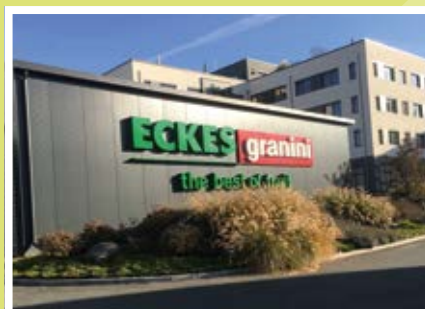
Pedersen, Susanne Madsen, Steffen Nielsen, Mads Rasmussen, Mads Sørensen, Lene Strømkjær og Nancy Weisbjerg.



Tyskland set fra luften.

Nogle af os har på dagen endnu ikke set meget til, hvordan SAP-brugergrenseskærm (GUI) ser ud – eller hvordan den virker – så vores forventninger er store.

I Frankfurt Lufthavn lejer vi fire biler og kører direkte til EG's superflotte, moderne



Eckes-Graninis hovedkvarter i Nieder-Olm.



Dansk Hay-design i EG's te-køkken.

hovedkontor i Nieder-Olm, med en lækker indretning, og bl.a. ser vi hurtigt en del dansk Hay-design.

Forretningssproget er engelsk, og omgangstonen rolig og høflig, så vi føler os hurtigt hjemme.

Vi bliver modtaget af Margit Enk, der er Process Manager, OTC, og Brigitte Wünsch, der er lokal SAP-ekspert, samt deres lokale team af eksperter.

Efter en præsentationsrunde går vi direkte til SAP-introduktionen, som du kan læse mere om i Steens tekst side 10.

Efter undervisningen kører vi til vores hoteller og taler om dagen. Umiddelbart er den største forskel vist, at flere kvinder er på deltid. Faktisk er det helt





normalt, at to kvinder deler en fuldtidsstilling – noget vi ikke kender så meget til i Danmark.



Mads og Lisa på undervisningsdag 2.

### Dag 2 – tirsdag

Vi startede med en lidt sjov oplevelse: Vi fra Rynkeby er mødt ind før tid til undervisningen, som de derfor vælger at begynde på 5 minutter før, selvom de sidste tyskere mangler – det havde vi nok ikke gjort i Danmark. Underviserne er meget professionelle, og efter frokost bliver vi delt i grupper og gennemgår 'vores modul' omkring vareregistrering og -salg.

Der er hele tiden 2-vejskommunikation og det fungerer fint på engelsk.



Dorthe og Rikke i EGs kantine sammen med nogle af vores tyske kolleger – og dansk Hay-design.

Vi får også grinet en del, og i pauserne taler vi engelsk med tyskerne, mens vi indbyrdes taler dansk, og de indbyrdes tysk – men vi har den fordel, at mange af os forstår tysk.

Vi spiser i kantinen, og maden er lidt 'tungere' og måske også lidt mindre sund, end vi er vant til.

Men som på Rynkeby tilbyder EG også forskellige sundhedstiltag til deres medarbejdere.

Om aftenen spiser vi ude alle sammen – 16 danskere og 8 tyskere.



Aftenspisning på restaurant, hvor Arne fra EG sidder godt mellem Dorte og Lisa.

### Dag 3 – onsdag

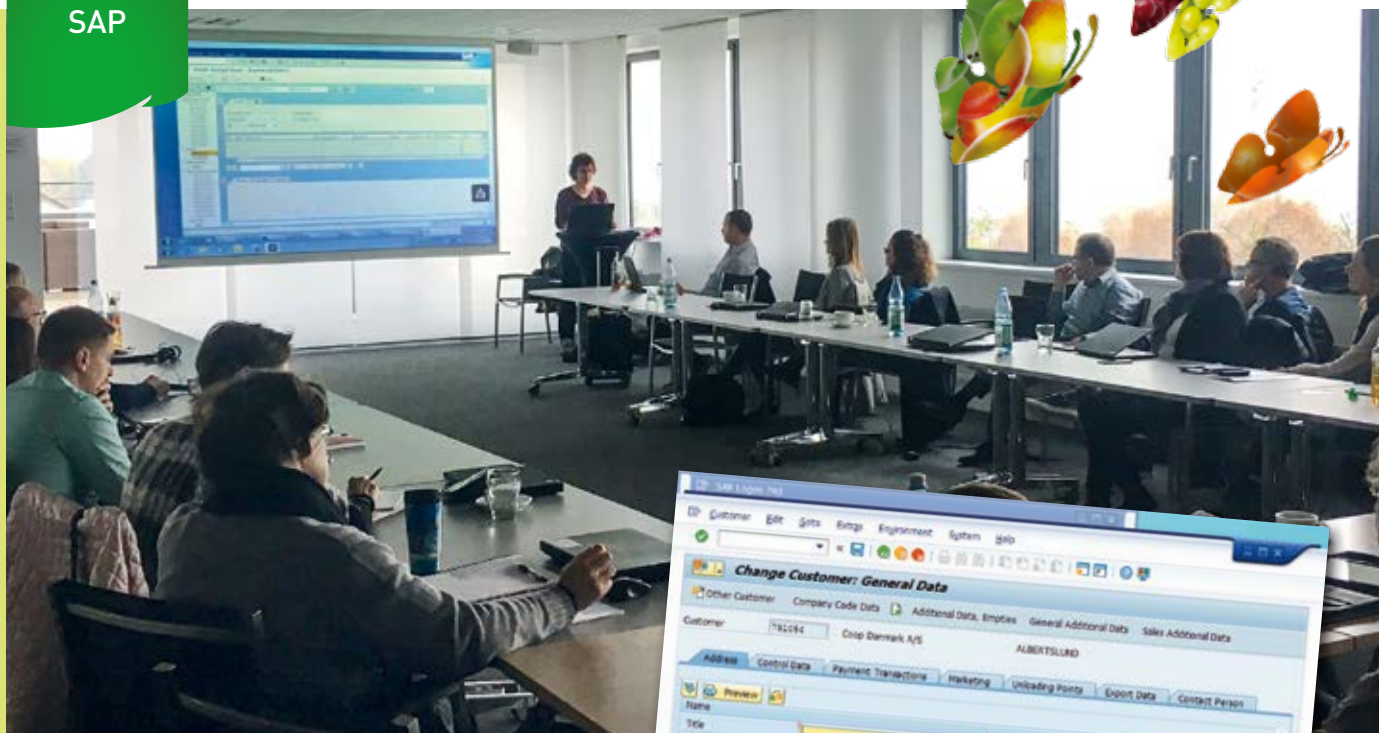
Vi får individuel undervisning i SAP målrettet netop vores område. Dagen bliver afsluttet i EG's lounges på tagterrassen med frugt, kage og kaffe.

Det har været nogle dejlige og lærerige dage. På vejen hjem mod Danmark taler vi om fordele og ulemper med det nye SAP-system – om vi kan nå at lære det inden lanceringen? – men vi bliver også enige om, at vi sagtens kan måle os med vores tyske kolleger.

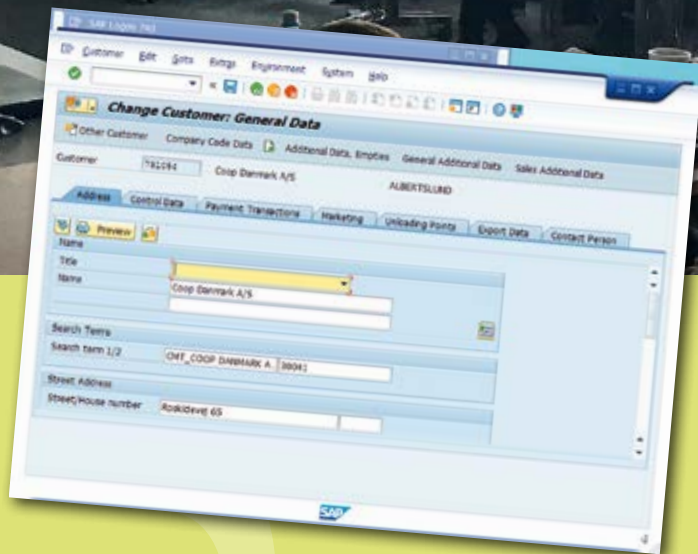


EG-loungen, hvor Steen og Rikke ses med kolleger fra EG.

Vi er dygtige og omstillingsparate, og derfor skal vi også nok lære at elske det nye SAP-system, når vi først får det ind under huden.



Som en del af det igangværende HiScore-projekt, der skal erstatte vores M3 ERP-system, var vi 16 kolleger, der fik undervisning i Eckes-Graninis tyske hovedkvarter



# SAP-INTRODUKTION OG UNDERVISNING

Alt i alt kunne vi konstatere, at designet er anderledes; men overordnet er der en vis genkendelse i brugen af systemet – der er dog en grænse på maksimalt 6 samtidige sessioner/programmer.

Vi fik også kort gennemgået en del af de indstillingsmuligheder, der eksisterer på den enkelte bruger mht. sprog, formater (dato, tid og decimal-skilletegn mv.) – det er dog ting, der vil blive styret fra EG's centrale SAP-support, når det gælder vores kommende driftssystem; men i det nuværende testsystem kan vi 'lege' med disse indstillinger.

## Tilvænnning nødvendig

HiScore anvender i udstrakt omfang lister (rapporter) til at finde relevant ønsket information. Derfor var hovedparten af eftermiddagen afsat til at vise forskellige muligheder for at tilpasse og gemme egne varianter af rapporter, så de matcher det behov, den enkelte af os brugere måtte have.

At lære at danne disse lister kræver for os som M3-brugere lidt tilvænnning, men det kan på sigt blive et rigtig stærkt værktøj,



AF STEEN LUND-PEDERSEN

Basissystemet, som Eckes-Granini anvender, er et SAP R/3-system, som har været på markedet siden starten af 1990'erne.

SAP er det førende ERP-system til store og mellemstore virksomheder worldwide med mere end 50.000 kunder (*antallet af brugere er ukendt*). SAP udgør også det primært anvendte ERP-system for Top 500-virksomheder i Danmark – faktisk anvender mere end 30% SAP.

SAP er opgraderet flere gange siden lanceringen, og opgraderingen sker indenfor det enkelte funktionsområde. Det betyder for os som brugere, at der ikke altid vil eksistere den samme funktionalitet til fx at styre output til printer eller mail.

Ovenpå dette basissystem har Eckes-Granini udviklet en template – en skabelon – hvor der er foretaget til- og fravalg ift. standard-SAP.



Denne template kaldes **HiScore** og er fælles for alle Eckes-Granini (EG) sites.

## Generel introduktion

Brigitte viste os, hvordan SAP-GUI'en så ud, samt hvordan vi kunne logge ind på systemet – vi havde alle fået adgang til EG's SAP-testmiljø, hvor hovedparten af introduktionen foregik.

Vi fik gennemgået SAP's generelle struktur mht. menuer, favoritter, faner og søgninger m.m., hvor også muligheder for at opsætte og udveksle fælles indstillinger og favoritter blev præsenteret.



hvor vi selv kontrollerer filtrering og sortering af de data, vi ønsker at behandle.

Afhængigt af SAP-funktionens alder vil det flere steder være muligt at downloade disse lister direkte til Excel, så man kan arbejde videre med dem her.

#### Det lærte vi

Vi fik disse emner gennemgået på et overordnet niveau:

- Enterprise structure
- Masterdata
  - Produkter
  - Kunder
  - Leverandører
- Kunde-hierarki
- Produkt-masterdata
- Produkt-hierarki
- BoM (Bill of Material) – Styklister

#### Mindre overraskelse

For nogle blev måneders spekulationer om vare- og kunde-hierarkier, produkt-

og kundegrupper, vare- og kundenumre brat afsluttet her: På de områder ligger der allerede faste definitioner.

Der er dog et mindre råderum for lokale tilpasninger, men i det store og hele er det netop her, der ligger værdi for koncernen ifm. rapportering og controlling.

Gennemgang af komplette flows – indenfor områderne:

- Produktion
- Indkøb
- Salgsordrer

Alt i alt kan de samme funktioner, vi kender fra i dag, også udføres i SAP, selvom der dog er forskelle, som vi skal vænne os til, når vi den 1. juni 2017 starter på HiScore-platformen.

Vi bliver dog ikke overladt til os selv, men vil den efterfølgende tid være støttet af et stærkt team fra EG og Accenture.

#### Support af SAP/HiScore

SAP operational model: En "hvem, hvad, hvor" over, hvordan SAP bliver supporteret i koncernen.

Det betyder, at alt i relation til SAP bliver styret gennem en kontrolleret proces, som starter ved den lokalt udpegede "Local Domain Owner" (LDO), hvorfra en eskalation til koncern-support kan ske.

Vi blev også opfordret til, at vi indenfor de enkelte funktioner udnytter det netværk af ligestillede kolleger, som vi har på alle områder. Og oveni det forventer man også, at vi er aktive i 'klubben' af LDO'ere.

#### Enten er man med – eller også er man ude

Sagt på godt jysk: "Enten er man med i klubben – eller også er man ude" – og dermed ude af stand til aktivt at påvirke EG's fremtidige HiScore-platform.

Derfor er det positivt at se det store engagement, hele HiScore-gruppen lægger i arbejdet.

*Der ligger mange begreber og en ny terminologi i vores fremtidige måde at arbejde på. Derfor vil jeg senere beskrive disse på et overordnet niveau på Intranote.*

## JEG MENER



#### Lone Støvring, planlægning

Turen gav en indsigt i, hvor stor en organisationsstruktur, vi er blevet en del af. Besøget understregede, at vi i dag gør mange ting rigtig godt. Vi skal fortsat optimere processer på tværs i organisationen – nu skal vi bare styre det i SAP, fordi det er det, EG har valgt. Det tager tid at lære, og det bliver en meget stor omvæltning, men ultimativt får vi alle gavn af det.



#### Susanne Madsen, salg

Turen gav et godt helhedsbillede af 'hele' SAP. Det var rart at møde de tyske kolleger, som arbejder med SAP til daglig, og som vi kan spørge om konkrete ting. Vi kommer til at ændre processer – både i hovedet og via vores pc – men det skal nok blive godt.



#### Lene Strømkjær, økonomi

De tre dage var præget af en fælles vilje og lyst til at lykkes med implementeringen af SAP/HiScore i Rynkeby – men også af, at opgaven er stor og kompleks. Det var også rart, at vi selv mødtes på tværs af funktioner og kunne tale om udfordringer, planer og løsninger.

Velkommen til

# ECKES-GRANINI



Her kan du finde alle dine kolleger, dokumenter, videoer og billeder på tværs af alle lande og funktioner

**AF JUICENET-TEAMET:**  
RUPERT EBENBECK, MEHMET DEMIRÖRS OG ANITA DILGER

I maj 2016 introducerede Eckes-Granini (EG) vores nye JUICENET, der skal forbedre udveksling af information og samarbejde på tværs af fagområder og landegrænser.

JUICENET er en central, klart struktureret arbejdsplatform, hvor det er nemt at dele og få information og nyheder samt at finde folk, dokumenter, videoer og billeder, og som gør det

muligt at arbejde sammen med kolleger fra andre lande og kolleger i andre funktioner – alt sammen på en effektiv måde.

Vi ønsker nu også at invitere jer – vores kolleger fra Danmark – til at bruge EG's JUICENET. Fuldt udrullet er adgang mulig med alle virksomhedens computere, når som helst og hvor som helst.

Hvis du har spørgsmål vedrørende adgang, skal du kontakte din lokale IT-afdeling.

## SÅDAN GØR DU

Der er 2 centrale områder i JUICENET:

- **Nyhedsområdet** med nyheder og grundlæggende oplysninger, åbent for alle
- **Samarbejdsområdet** med projekt- og team-websider, åbent for dedikerede projekt- og teammedlemmer.

### Startsiden:

Oftede brugte oplysninger vil du finde ved at klikke på det relevante ikon i toppen: Fx "FAQ", "Favourites", "Microsite Juice Press" eller "Who is Who", hvor du kan finde alle dine kolleger i Eckes-Granini med relevante oplysninger, og hvem de refererer til.

For at søge kan du bruge søgefunktionen og de underpunkter, som kommer frem på søgeresultatsiden.

På første niveau finder du globale, grundlæggende oplysninger om virksomheden, afdelinger/forretningsenheder og ydelser. Der er også adgang til projekt- og team-websider.

"My Location" er området for de lokale oplysninger (på lokale sprog) og udveksling. Faktisk er det tomt for Danmark, da indhold endnu ikke er lagt ind.

I bokse på nyhedsområdet finder du Internationale "TopNews", "ShortNews", "PeopleNews", videoer, skabeloner, "QuickLinks" og kalenderoplysninger.

Nu er du velkommen til at surfe gennem JUICENET. De fleste ting er selvforklarende og lette at bruge.

### Spørgsmål?

Hvis du har spørgsmål, kan du bruge "FAQ"-ikonet eller kontakte din IT-afdeling for tekniske spørgsmål.



Din feedback bliver virkelig værdsat. Det hjælper os med videreudvikling og forbedringer.

Kort&Godt om:

# DEN NYE SUPPLY CHAIN-ORGANISATION



Som et højhastighedstog sætter vores nye Supply Chain-organisation tempoet i vejret i 2017 og trækker en lang række vogne i form af masser af spændende projekter



AF JENS BANG TERMANSEN

Den nye Supply Chain-organisation har nu været en realitet i nogle måneder.

Vi har et travlt 2017 foran os, der vil blive præget af meget høj aktivitet, og derfor får I her en kort opdatering:

## HiScore, HighSpeed og Scuba

Implementering af SAP via Projekt HiScore, installation og opstart af en ny Elopak high-speed-linje – også kaldet Projekt HiSpeed – samt overflytning og opstart af produktionen af friskpresset juice fra Brämhults i Sverige – det vi også kalder "Projekt Scuba" – er projektaktiviteter, som alle I medarbejdere vil stifte bekendtskab med på den ene eller den anden måde gennem det kommende år.

## Midlertidig projektleder

Til at støtte vores organisation med planlægning, administration og gennemførelse af især HiSpeed- og Scuba-projekterne har vi ansat Ole Kiil som midlertidig projektleder.

Ole kommer med en baggrund fra procesindustrien, hvor han har været engageret i projektarbejde gennem en årrække.

## Nøglemedarbejdere på +100%

De store projekter kræver involvering og fleksibilitet fra alle i Supply Chain – men nogen mere end andre:

Fx Søren Thomsen, der i en periode vil bruge 100% af sin tid i HiScore-projektet. Det samme gælder Lone Støvring, Arne Jørgensen og Rikke Bekker Henriksen.

På den baggrund vil vi på forskellig vis inddrage ekstra ressourcer, enten udefra eller internt, for at støtte de områder, hvor der er behov for det.

Vi har med den nye, klare ansvarsfordeling for produktion, kvalitet, planlægning og indkøb, der passer med den bredere Eckes-Granini-organisation, et godt udgangspunkt for sammen at løfte de store opgaver, som allerede kører med høj hastighed.



**Vi vil vinde**

# MARKETINGPLAN 2017

## Nye ejere giver nye muligheder



AF JØRN FALK

Vi har nu tre stærke, strategiske mærker, som vi vil fokusere på fremover: Valsøllille, God Morgen og Rynkeby. Oveni det har vi Innocent, som vi sælger indtil udgangen af 2017.

## VALSØLILLE

### "I stedet for at presse selv"

Valsøllille har en meget stærk position: Som forbrugere vil vi gerne presse vores frugter og grøntsager selv – men vi har ikke tiden til det. Det har Valsøllille gjort for dig – og ovenikøbet i Danmark (om et års tid). Derfor siger vi: "I stedet for at presse selv".

Selvom Valsøllille har en stærk position, er der kun 3,6% af danskerne, der har købt juice i løbet af det seneste år. Det vil vi gøre noget ved i 2017. Vi vil bruge vores stærke muskler til at skabe tilgængelighed og synlighed i butikkerne – specielt i de større byer.



### "Åbn op for en god morgen"

Vi fortsætter vores stærke kommunikation på de digitale medier – og inspirerer til, at alle kan få bedre morgener og naturligvis drikke god juice.



Også her vil vi bruge vores muskler til at skabe ekstra synlighed i butikkerne.



### "Make it a beautiful day"

Vi starter året med en stor prisstigning. Danskerne er prisfølsomme, og under normale omstændigheder sælger vi meget mindre ved en pris på 11 kr. ift. en pris på 10 kr.



Derfor lægger vi hårdt ud med en "Køb og vind"-kampagne, hvor forbrugerne kan vinde 500 kr. ved at købe Rynkeby-produkter. Oveni de 500 kr., som forbrugerne vinder, giver vi 500 kr. til Team Rynkeby. På den måde satser vi på, at danskerne er villige til at betale 11 kr. for Rynkeby-juice på kampagne.

#### Team Rynkeby

I 2017 vil vi bringe Team Rynkeby tættere på vores forretning, og vi vil bl.a. bruge panelerne på juicekartonerne til at fortælle om den gode historie.

#### Forår 2017

I foråret får vi vores nye aseptiske High Speed-linje, som giver et rigtig godt ansigtsløft til vores produkter.

#### Efterår 2017

I efteråret lancerer vi en spændende nyhed indenfor saft. Mere i en senere udgave af FrugtPressen.

# IKKE KØN LÆSNING

Vi har fået undersøgt vores psykiske arbejdsmiljø via vores "Trivselsundersøgelse" – og flere forhold er fuldstændig uacceptable



AF DORTE SCHMELTZ

Alle har givet deres mening til kende i en trivselsanalyse, og vi har fået det samlede resultat pr. afdeling eller pr. hold.

## Tillid og helbred ikke i top

På hold 1, 2 og 3 i fabrikken ser det ud til, at vi har lidt udfordringer med at nå arbejdet, og man mangler information, hjælp og støtte fra lederen.

Tillid mellem medarbejdere og ledelse er heller ikke i top, og vi scorer relativt lavt på selvvurderet helbred. Alt i alt scorer Natholdet lidt bedre end hold 2 og 3.

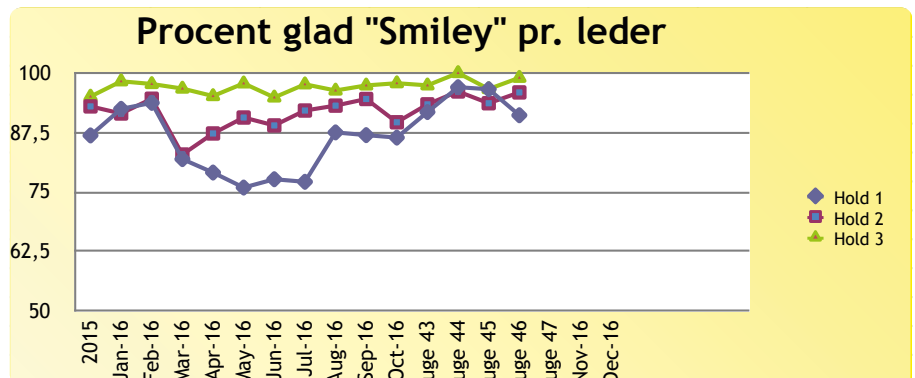
## Smiley-afgivelser

Alle medarbejdere på fabrikken sætter en Smiley efter endt arbejdsdag for at fortælle, om de har haft en god, mindre god eller dårlig dag. Hver uge følger trivselskoordinatorerne op på 'dommene' for at se, om vi kan gøre noget for at få flere gode arbejdsdage.

Resultatet viser:

- Min. 95% af alle medarbejdere på Hold 3 har gode arbejdsdage
- Trenden på Hold 2 er opadgående efter en sommer med færre glade Smileyer
- Trenden på Natholdet er meget opadgående – markant flere glade Smileyer fra august til november.

Måske hænger Natholdets bedre score



sammen med, at de har haft øget fokus på trivsel ifm. holdmøder?

## Mobning

Trivselsundersøgelsen viser desværre også, at alle tre fabrikshold samt Marketing og Fabriksledelse har flere eksempler på mobning. Herudover har Økonomi og Salg også nogle (andre) udfordringer.

Oveni det har fabrikkens Hold 1 en enkelt sag med 'krænkende/uønsket seksuel opmærksomhed på din arbejdsplads', mens Hold 2 har haft to eksempler på trusler om vold.

Alle forhold, der er **helt uacceptable**.

- Rynkeby vil ikke acceptere hverken mobning, sex-chikane eller trusler om vold.

Jeg vil gerne opfordre ALLE til at tage fat i deres leder, en arbejdsmiljørepræsentant, en trivselskoordinator eller mig, så vi kan få taget hånd om problemerne.

Alle skal have det godt, når de er på arbejde.

## Chaufførerne stikker positivt ud

Chaufførerne har et flot resultat i trivselsanalysen, og på den daglige Smiley-tilbage melding har de altid gode arbejdsdage.

*Trivselsanalysen bliver gennemgået i alle afdelinger, og der bliver udarbejdet handlingsplaner for at forbedre arbejdsmiljøet.*



**Vi involverer os**

Budget 2017:

# VIGTIGE TAL



Budget 2017 er færdigt og godkendt, så nu skal vi bare levere, hvad vi har lovet



AF JAN E. PEDERSEN

De sidste par måneder af året har været præget af Budget 2017-aktivitet i store dele af Rynkeby Foods. Vi er nu en del af en anden, større koncern, som har sine egne processer og definitioner af, hvordan man måler vores evne til at levere ift. vores mål.

Vi har brugt tid på at forstå og anvende Eckes-Graninis økonomiske begreber, som er noget anderledes end vores hidtidige. Et nyt kapitel er startet i Rynkeby, og sammenligninger til fortiden er umulige eller som minimum meget komplicerede.

I Eckes-Granini spiller budgettet en vigtig rolle, som en proces, hvor alle vigtige forretningsmæssige forhold bliver afkla-

ret, og skinnerne for det kommende år bliver lagt.

### Store Budget 2017-dag

Den 17. november var "Store Budget 2017-dag" for Rynkeby, hvor hele ledergruppen var i Tyskland for at præsentere budgettet i hovedkvarteret i Nieder-Olm. Det er en budgetpræsentationsproces, som løber over 2 uger, hvor alle lande præsenterer deres budget overfor topledelsen i Eckes-Granini. Efterfølgende blev budgetterne konsolideret og præsenteret af topledelsen overfor ejerkredsen.

Budgettet for 2017 for Rynkeby er baseret på den legale struktur, som er omtalt nederst side 17 – dvs. med fokus på Danmark og det danske marked og det faktum, at vi er producent af specielt God Morgon-produkter til Eckes-Granini i Sverige og Finland.

Hovedprioriteterne i Budget 2017:

- **Gennemføre prisstigninger** specielt på detailforretningen for at løfte vores indtjening i % tilbage på niveau med 2015
- **Fokus på Supply Chain-omkostninger**, især i lyset af forventet faldende volumen, som følge af prisstigninger
- **Succesfuld implementering af hhv. HiScore, High Speed og Scuba**. Alle tre projekter vil få stor positiv indvirkning de kommende år.

### Valsøllille

I 2017 får vi Valsøllille ind i forretningen – et nyt og spændende brand med masser af uudnyttet potentiale, som skal håndteres og vokse på distributionen, så Valsøllille sammen med God Morgon kan vinde kampen mod Innocent, når Innocent ultimo 2017 ikke længere er en del af vores forretning.

## REGNSKAB RYNKEBY FOODS A/S



### Vigtige hovedtal i Budget 2017:

Volumen solgt i Danmark, Norge og Eksport, ekskl. salg til andre i koncernen:	49 mio. liter
Nettoomsætning i Danmark, Norge og Eksport, ekskl. salg til andre i koncernen:	82,4 mio. euro
Variabelt bidrag fra Danmark, Norge og Eksport, ekskl. salg til andre i koncernen:	15,7 mio. euro
Variabelt bidrag, som % af nettoomsætningen	31,2 %
EBIT	6,6 mio. euro



# REGNSKAB ULTIMO OKTOBER 2016



AF JAN E. PEDERSEN

Volumenmæssigt har vi en særdeles pæn udvikling, idet vi er meget foran sidste år; vores afsætningstal dækker dog over nogle store ændringer ift. 2015:

- Kraftig vækst i Private Label, hvor vi p.t. er leverandør på alle væsentlige danske kontrakter.
- Pæn vækst i afsætningen til detailkunder i Danmark, hvor især afsætning via Dansk Supermarked er vokset.
- Faldende afsætning via Arla Foods i Sverige og Finland, hvor vi pga. den nye organisatoriske opdeling ikke længere har direkte indflydelse, da ansvaret her er flyttet til de respektive EG-selskaber i hhv. Sverige og Finland.

Omsætningsmæssigt ligger vi pænt foran sidste år, men når vi ser på resultatet (EBIT) i 2016 ift. 2015, så er vi hårdt ramt af den stigende US-dollar og stigende råvarepriser.

## REGNSKAB RYNKEBY FOODS A/S

Volumen (mio. liter) oktober år til dato	2015	2016
Foodservice	9,7	9,9
Retail	34,0	36,9
Private label	12,8	22,7
Øvrige	0,5	0,6
<b>Total Danmark</b>	<b>57,0</b>	<b>70,1</b>
Arla Sverige	37,1	34,2
Arla Finland	10,9	10,2
Arla Norge	2,9	3,1
Øvrige	6,8	7,1
<b>Total</b>	<b>114,7</b>	<b>124,7</b>

År-til-dato oktober	2015	2016
Omsætning (mio. DKK)	841,8	910,6
EBIT	60,0	43,8

Vi oplever også mange engangsomkostninger, fx en fejlslagen Fakta-kampagne, og stigende vedligeholdelsesomkostnin-

ger; alt påvirker vores resultat i negativ retning.

## NY SELSKABSSTRUKTUR

Der kommer til at ske en del ændringer i selskabets juridiske struktur pr. 1. januar 2017

AF JAN E. PEDERSEN

Figur 1 viser den relevante del af den nuværende struktur, hvor det juridisk set var Valsøllille ApS, som købte Rynkeby Foods A/S den 18. maj 2016 med hjælp i form af et kæmpestort lån fra Eckes-Granini-koncernen.

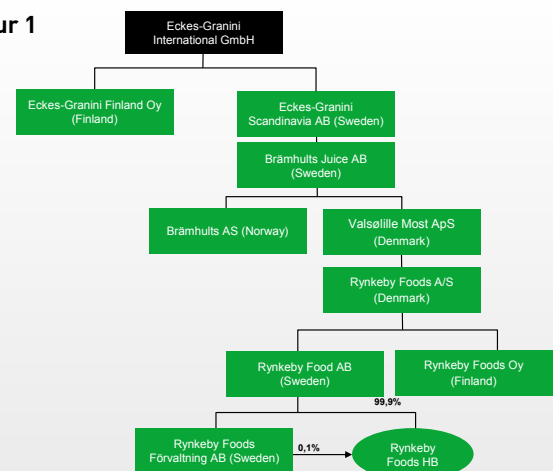
Figur 2 viser den fremtidige struktur, som er en meget klar, simpel og uniform, juridisk struktur, der også afspejler forretningsstrukturen.

Før at komme fra figur 1 til figur 2 skal følgende ske inden den 1. januar 2017:

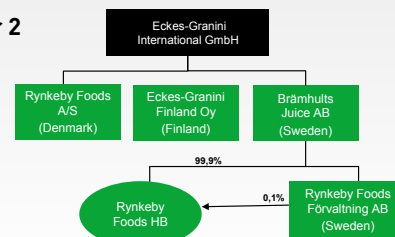
1. Salg af vores eksisterende forretning i Sverige (i dag via Arla Sverige) til Bråmhults Juice AB
2. Salg af vores eksisterende forretning i Finland (i dag via Arla Finland) til Eckes-Granini Finland Oy Ab
3. Salg af Rynkeby Foods AB til Bråmhults Juice AB
4. Salg af Valsøllille ApS til Eckes-Granini International GmbH
5. Fusion mellem Valsøllille ApS og Rynkeby Foods A/S med Rynkeby Foods A/S som det fortsættende selskab.

Før at udarbejde disse juridiske aftaler og værdifastsættelser ydes der en kæmpe indsats fra Eckes-Granini-medarbejdere i Sverige, Finland, Tyskland og Rynkeby samt finansielle og juridiske rådgivere fra EY og Deloitte i Danmark, Finland, Sverige og Tyskland.

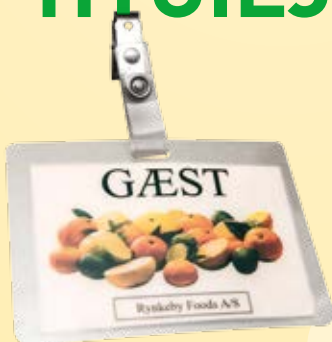
Figur 1



Figur 2



# HAR VI STYR PÅ SYSTEMER OG HYGIEJNE?



Vi er blevet tjekket to gange – både af Eckes-Graninis interne kontrol og af Lloyds – og vi klarede det godt



AF RIKKE BEKKER HENRIKSEN

Vi fik i efteråret besøg af Elke Karches fra Eckes-Granini Groups kvalitetsafdeling. Elke er EGG's nye interne auditor, efter at den tidligere auditor er gået på pension. Elke har mange års erfaring fra Eckes-Granini i Tyskland – fra både produktion og kvalitet – og hun er derfor også meget kompetent som intern auditor i gruppen. Det er en stor hjælp for os som virksomhed, at Elke kan hjælpe os med at udføre intern audit, inden fx Lloyds kommer på besøg.

Audittens formål var at se, dels om vi lever op til Eckes-Graninis egne kvalitetskrav, dels om vi lever op til IFS-standarden, som vi skal certificeres efter til november 2017.



Elke Karches fra Eckes-Granini Groups kvalitetsafdeling.



Som en del af FSSC 22000- og IFS-kravene skal alle gæster på Rynkeby nu skrive under på, at de har læst vores hygiejneregler og agter at følge dem under besøget.

Det blev 3 meget lærerige dage i selskab med Elke, som fandt vores system og produktion rigtig fin og i god styring. Hun fandt ikke nogen alvorlige fejl, men en række mindre afvigelser og forbedringsmuligheder, som vi skal have gjort noget ved.

Elke har på den baggrund igangsat en handlingsplan med 21 punkter med forbedringsforslag til både processer, analyser og hygiejne mv. Herfra skal vi selv klare løsninger til opgaverne, som vi har et lille års tid til at få styr på.

## Lloyds kiggede også forbi

Et par uger senere blev det tid til den årlige eksterne audit af vores FSSC 22000-system, udført af Lloyds Certification.



Ledende auditor Lone Skov var på besøg tirsdag og onsdag i uge 45. I løbet af besøget fik vi kontrolleret vores procedurer for produktudvikling, indkøb, produktion, vedligehold, ledelse, risikoanalyser, sporbarhed og meget mere.

Auditten gik godt, og vi fik som sædvanlig ros for et godt system og kompetente medarbejdere. Resultatet blev tre mindre afvigelser, alle isoleret til produktion af Dagmar-produkterne. Det resultat kan vi godt være stolte af. Afvigelserne er i øvrigt allerede lukket.

Tak til alle, som deltog i de 2 audits.



Vi værner om kvaliteten

Ny innovations- og produktudviklingschef:

# “MIT HJERTE BANKER FOR FRUGT OG GRØNT”



**Anette Thybo har ansvaret for at udvikle Rynkebys fremtidige juice og safter**

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Da Anette Thybo for 25 år siden blev færdiguddannet som kemiingeniør med speciale i fødevarer og smag, søgte hun job hos Rynkeby. Dengang fik hun ikke jobbet. I stedet blev hun ansat ved Statens Planteavlsvforsøg i Årsløv, og senere fortsatte Anette med at forske. Gennem årene har hun været med til at udvikle adskillige velsmagende fødevarer af høj kvalitet.

De seneste tre år har Anette været ansat som forsknings- og udviklingschef på University College Lillebælt, men da jobbet som Rynkeby Foods' nye innovations- og produktudviklingschef bød sig, valgte hun endnu en gang at søge job hos os.

## Ringen sluttet

“Jeg glæder mig så meget til igen at få fødevarer mellem hænderne, efter nogle år med meget administration, hvor jeg kom for langt væk fra fødevarerne. Og med jobbet her bliver ringen ligesom sluttet”, siger Anette Thybo.

“Mit hjerte banker for frugt og grønt. Der er så mange muligheder med de man-

ge smage og farver i frugt og grønt. Og så giver det mening at arbejde med det sunde”, forklarer hun.

En af Anette Thybos store opgaver bliver den nye produktion af friskpresset frugt og grønt, som om et år flytter til Ringe.

“Det stiller nye krav til produktionen her. Der er tale om et høj kvalitetsprodukt, så vi skal sikre, at vi får en flot smagsoplevelse og en høj holdbarhed, samtidig med at vi skal udvikle nye produkter og smagssammensætninger, der matcher forbrugernes præferencer”, siger hun og tilføjer:

“For mig er det en stor glæde at være med i den proces. Det bliver superspændende for os alle”.

## Team Rynkeby

Spændende bliver det også med Anette Thybos deltagelse i Team Rynkeby:

“Jeg har enormt meget lyst til at cykle med, hvis de andre altså tør ligge ved siden af mig. Jeg har tidligere haft et par styrt på cyklen og har allerede en skæv skulder”, siger hun med et smil.



## Privat

50-årige Anette bor med sin mand i Årsløv. Hun er mor til 3 børn, en pige på 12 år og to sønner på hhv. 20 og 23 år. I sin fritid løber Anette, ligesom hun dyrker crossfit, står på ski, cykler – og sejler med sin mand. Og så elsker hun at lave mad og eksperimentere.

“Jeg er nok lidt miljøskadet og følger aldrig en opskrift slavisk, for jeg skal altid prøve et eller andet af”, siger hun.



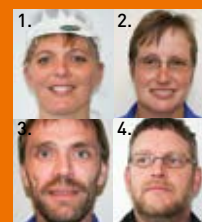
## TILLYKKE med dagen til disse kolleger

- 1 Alice Rose Andersen
- 2 Birgit Stampe
- 3 Lennart Brian Christiansen
- 4 Kjerstejn Vesterholm

Laboratorietekniker  
Lageroperatør  
Flowkoordinator  
Blandeoperatør

10-års jubilæum  
60 år  
50 år  
10-års jubilæum

1. januar 2017  
18. januar 2017  
3. februar 2017  
28. februar 2017



## VELKOMMEN til nye kolleger

- 1 Anette K. Thybo
- 2 Jens Bang Termansen
- 3 Peder E. Pedersen
- 4 Søren R. Thomsen

Innovations- og produktudviklingschef  
Direktør Supply Chain  
Truckfører  
Fabriksleder

1. november 2016  
24. oktober 2016  
3. oktober 2016  
1. oktober 2016



# MEDARBEJDER- FORENINGEN



## Anders Matthesen-show

Fredag d. 4. november 2016 havde medarbejderforeningen 43 billetter til Anders Matthesens nye show "Shhh", som fandt sted i Sparekassen Fyn Arena i Odense.

Det var en rigtig hyggelig tur og et godt show.

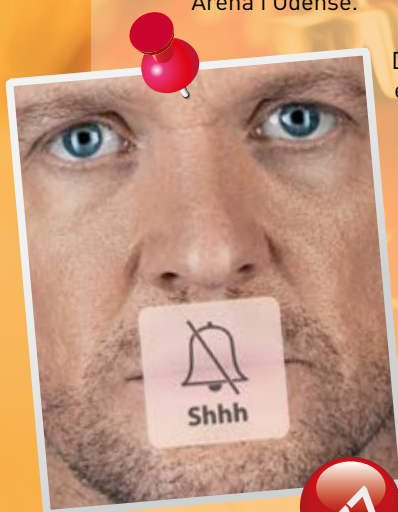
## Jule-BANKO i kantinen

Marianne Sørensen kan fortælle om et vellykket arrangement den 20. november med ca. 70 kolleger – "ikke så mange, som vi plejer, men vi, der var der, havde en rigtig hyggelig eftermiddag".

Hovedgevinsten var 2x500 kr. til Rosengårdcentret. De fleste gaver er købt af Personaleforeningen, men der var dog også et par sponsorgaver imellem.

Marianne og hendes mand sad også i held og kunne gå hjem med bl.a. spil, portvin, kaffe, marcipan og en pande.

"Så heldig plejer jeg heller ikke at være, men i år var det åbenbart min tur", fortæller Marianne.



## Juleshoppe- og Tivolitur i København

Den 10. december sluttede Personaleforeningen året af med en juleshoppe- og Tivolitur til København. Også en rigtig god tur, der bragte de 16 deltagere i fin julestemning.



## KONKURRENCE

Vind en kurv med købmandsvarer

### Spørgsmål:

Hvem har fået inspiration og øget arbejdsglæde på IKUF-uddannelse omtalt i sidste nummer af Frugt-Pressen?

Læg dit svar i postkassen i kantinen senest den 12. februar 2017. Husk også at skrive dit eget navn og afdeling. Blandt de rigtige besvarelser vil der blive udtrukket en flot kurv med købmandsvarer.



Vinder af konkurrence i september:  
Kjerstejn Vesterholm



## 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.