

FRUGT PRESSEN

NR. 1 · MARTS 2018 · 25. ÅRGANG



SCUBA-BØVL OG OVERARBEJDE

Kristina, Michael og Niels-Henrik
fortæller om deres og kollegernes
mange store udfordringer med SCUBA

6



make it a beautiful day



3 Leder: Vi er på rette vej

4 Kort & Godt

SCUBA

- 6 SCUBA-bøvl og overarbejde
- 6 "Jeg har arbejdet 6 uger på én måned"
- 8 "Vi har lært at sige PYT"
- 9 "Tiden var vores største udfordring"
- 10 SCUBA 'cut-over' og opstart
- 11 Robotplukker har fungeret fra dag 1
- 14 Friskvaremodtagelsen

MARKETING & SALG

- 12 God Morgen vinder kølekrigen
- 13 Forbrugerne er vilde med Nektar

SUNDHED

- 15 Gang i sundhedsaktiviteterne

ØKONOMI

- 16 Årsresultat 2017
- 17 Fælles adfærdskodeks i Eckes-Granini

DINE KOLLEGER

- 18 Rynkebys madmor fejrer 25-års jubilæum
- 19 Nye kolleger og mærkedage

TEAM RYNKEBY

- 20 Team Rynkeby 2018



make it a beautiful day

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



Redaktion

Peter Frank Andersen
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: 2. maj 2018
– Deadline: 18. maj 2018
– Udgivelse: Ultimo juni 2018



VI ER PÅ RETTE VEJ

Vi har stadig mange opgaver, vi skal have løst, og ting, vi skal have forbedret, men med jeres engagement, stærke kultur og gode stemning, så løser vi det sammen – et skridt ad gangen



AF PETER FRANK ANDERSEN

Det har været en virkelig god oplevelse for mig at starte her på Rynkeby – jeg er blevet bekræftet i alle de positive ting, jeg havde hørt om både jer medarbejdere, kulturen og stemningen.

Alle steder har jeg mødt superdygtige medarbejdere, der tager stort ansvar for, at virksomheden fungerer godt. Jeg fornemmer, at for de fleste er Rynkeby mere end 'bare' et arbejde. I forhold til hvad jeg har oplevet på andre virksomheder, er her virkelig mange ildsjæle.

Ydre og indre linjer

Vi har mange positive kunder og forbrugere, der efterspørger flere og flere af vores varer. På de ydre linjer har man ikke i samme grad mærket de udfordringer og forandringer, vi har haft det sidste år, og det skyldes i høj grad jeres professionalisme og ildhu.

På de indre linjer ved jeg, at I alle har været – og er – meget berørt af de store og krævende forandringer. Der er blevet arbejdet hårdt, og det bliver der stadig.

Jeg er meget imponeret over den professionalisme, I går til udfordringerne med.

Jeg vil også være ærlig og sige, at det kommer til at tage et stykke tid endnu, før vi er helt på plads igen. Vi kommer ikke tilbage, hvor vi var tidligere, men vi skal finde en plads som en ny og forhåbentlig endnu bedre virksomhed og arbejdsplads med mange nye muligheder. Heldigvis møder jeg hos jer samme tro på en endnu bedre fremtid for Rynkeby, som jeg selv har.

Forandringsledelse – Winning Culture

Den nye virkelighed og de mange forandringer stiller også større krav til det at være leder i Rynkeby. Derfor har vi i Winning Culture-gruppen haft fokus på forandringsledelse for at forstå,

hvordan vi selv og alle vores kolleger reagerer i disse situationer – og ikke mindst hvordan vi kan hjælpe, når behovet opstår. Det er vigtigt, at vi lokalt har en god dialog om, hvad der sker, og hvordan vi sikrer, at alle er med og trives under forandringerne.

I den nyeste MTA ser vi også tegn på, at forandringerne skaber nogle frustrationer. Det er helt naturligt, set i lyset af at vi kommer fra at være en meget velfungerende virksomhed, til at vi nu skal vænne os til nye systemer, opgaver og arbejds-gange. Når vi kommer dybere ned i resultaterne i MTA'en, er jeg sikker på, at vi sammen kan få sat gang i de rette tiltag til at forbedre dette.

Adfærdskodeks

Eckes-Granini har et adfærdskodeks (Code of Conduct), der angiver, hvordan vi skal/bør agere som medarbejdere. Vi mener, at adfærdskodekset passer meget fint med den adfærd, vi har i Rynkeby. En adfærd, som er baseret på vores værdier ansvarlighed og respekt.

Det er også vigtigt, at vi i de tætte samarbejder, vi har i koncernen, ved, hvordan vi skal agere, og hvad vi kan forvente af vores kolleger i de andre selskaber. Derfor gælder adfærdskodekset for Rynkeby, som det gælder for alle andre ansatte i Eckes-Granini.



MODTAGER DU IKKE FRUGTPRESSEN?

Så tjek 3 ting

Enkelte kolleger har ikke modtaget FrugtPressen på deres privatadresse sidste gang. Vi har spurgt PostNord, hvad årsagen kan være, og der kan åbenbart være flere.

Modtager DU ikke FrugtPressen, så tjek disse ting:

- Står dit navn på postkassen?
- Er du flyttet?
– Du skal melde flytning til både Rynkeby og PostNord.
- Er din postkasse fuld? – Så må PostNord ikke aflevere post.

Er disse forhold ok, så giv besked til Inge Olson, hvis du stadig ikke modtager FrugtPressen på din privatadresse.



COMPLIANCE-TRÆNING

Vigtig træning, der på verdensplan skal forebygge korruption og sikre, at alle overholder de gældende lovkrav – og meget mere



Den 6. februar var vi samlet til compliance-træning: En hel dag, hvor vi skulle lære om overholdelse af konkurrenceregler, fødevareloven, markedsføringsloven, beskyttelse af persondata, og meget mere. Alt sammen for at vi i hverdagen ikke kommer til at bryde en af de mange regler.

Vi må ifølge konkurrencereglerne naturligvis ikke styre vores udsalgspriser eller sætte en fast pris, selvom vores kunder tit ønsker det.

En overtrædelse af det kan sætte os selv og virksomheden i et dårligt lys, og i værste fald medfører det store bøder og fængselsstraf, så det er selvfølgelig vigtigt, at vi ikke bryder reglerne.

Der er mange regler, og det er lidt tørt stof, når vi ikke er jurister, men det er også interessant.

Adfærdskodeks

Advokatfirmaet Horten gennemgik de forskellige regler og vores adfærdskodeks "Code of Conduct". Vi kan alle læse om reglerne i det lille hæfte, som vi alle har fået udleveret. Her kan vi læse, hvordan vi skal forholde os, når vores kunder henvender sig om forskellige ting, lige fra udsalgspriser til markedsføring.

Hele dagen var præget af mange spørgsmål og en super dialog, hvor vi fik vendt en masse gode eksempler på, hvordan vi skal reagere overfor vores kunder i dagligdagen.

Alt i alt en rigtig spændende og lærerig dag.

Thomas Even Christiansen

COMPLIANCE BETYDER...

I overensstemmelse med, eller at noget følger reglerne eller standarderne. Efterlevelse af krav mv.



MTA 2017

SCUBA- og HiSpeed-udfordringer smitter af på MTA



AF PETER FRANK ANDERSEN

Vi har i årets MTA-undersøgelse fået en meget flot svarprocent på 90%, der ligger langt over de fleste virksomheders svarprocent. Jeres besvarelser giver værdifuld information om, hvad vi i ledelsen skal have fokus på for at blive en endnu bedre virksomhed med top-motiverede medarbejdere.

Engagerede og stolte – og frustrerede

Det overordnede resultat viser, at I som medarbejdere føler jer engagerede og er parate til at gøre en ekstra indsats – og at I er stolte over at arbejde hos Rynkeby.

Undersøgelsen viser dog også, at I oplever barrierer og forhold, der gør det svært for jer at yde jeres bedste og udnytte jeres kompetencer fuldt ud.

Uden allerede nu at konkludere noget, før vi sammen har haft lejlighed til at gå i dybden med svarene, er det dog ikke et overraskende resultat i en situation, hvor integration med Eckes-Granini endnu er i gang, og hvor mange forandringsprojekter – HiScore, HiSpeed og SCUBA – har fyldt og endnu fylder i alles hverdag.

Vi vender tilbage

Over de næste måneder vil vi analysere jeres svar i dybden, så vi i ledelsen forstår, hvad der ligger til grund – og ikke



mindst så vi kan planlægge de rigtige tiltag. I den proces vil I alle blive involveret.

Udrulning af medarbejdertilfredshedsanalysen 2017 er nu sat i gang, og vi ser frem til at samarbejde om de muligheder, vi har for forbedring.

Stor tak til alle for jeres deltagelse.



SCUBA-BØVL OG OVERARBEJDE

AF REDAKTØR JOAN GRØNNING

Alle ved, at det seneste år har trukket store veksler på alle i virksomheden – og især i Produktionen. Vi har talt med 3 kolleger – 2 forholdsvis nye kolleger og en 'gammel ræv' – om, hvordan det var at blive kastet for løverne i Rynkebys til dato største produktionsændring, der

i perioder nærmest har lammet store dele af arbejdsdagen.

Her i artiklen fortæller den erfarne tekniker Niels-Henrik om sine og teknikerkollegernes udfordringer.

På de næste sider fortæller to af de forholdsvis nye kolleger Kristina og elev

Michael om, hvordan det har været at blive kastet for løverne.

Og til sidst på side 10 fortæller Jens Termansen overordnet om de store udfordringer, som Rynkeby har gennemgået det sidste år.

God fornøjelse med læsningen.

“JEG HAR ARBEJDET 6 UGER PÅ ÉN MÅNED”

Tekniker Niels-Henrik Pedersen og to kolleger har knoklet med SCUBA, mens de øvrige teknikere har dækket dem ind

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Tekniker Niels-Henrik Pedersen glæder sig til april. Hele måneden kan han se frem til at holde fri. Niels-Henrik er nemlig blandt de kolleger, der de seneste mange måneder har trukket et stort læs for at få den nye produktionslinje til at fungere.

Og den erfarne tekniker, som har været ansat på Rynkeby i 11 år, lægger ikke skjul på, at det har været en meget krævende tid:



"Den største udfordring har været at overholde tidsplanerne. De har været meget stramme. Og derfor har det også krævet, at vi skulle arbejde ekstra meget for at nå det hele", siger han og fortæller videre:

"Jeg har i mange af månederne, mens det har stået på, arbejdet, hvad der svarer til 6 uger på én måned".

På tur til Italien

Niels-Henrik har gennem mange år været med til at servicere hele fabrikken, når der dukker tekniske problemer op. Men da det blev officielt, at en ny produktionslinje skulle producere friskpresset juice hos Rynkeby i Ringe fra omkring årsskiftet, blev han fast tilkoblet det projekt.

Niels-Henrik har derfor været med helt fra begyndelsen. Han var med, da holdet fra Rynkeby tog til Italien for at se nærmere på de nye maskiner. Og siden har han stået for tilslutningen af maskinen i Ringe sammen med to teknikere-kolleger.

3 travle teknikere

Niels-Henrik har fx haft til opgave at koble maskinen til bl.a. luft, vand, damp og el, mens tekniker Ann-Sofie Madsen har været med til indkøring af Tetra presse-, mixe- og pasteuriseringsdelen, som ifølge Niels-Henrik er et stort og kompliceret område.

Og natholdets tekniker Henrik Sørensen har også haft sin sag for. Han har været med til at holde fylde- og pakkemaskinerne kørende om natten. Også det har ifølge Niels-Henrik været udfordrende, fordi der om natten ikke har været support udefra.

På trods af udfordringerne har de tre teknikere formået at holde humøret oppe.

"Der har hele tiden været god stemning blandt os på trods af de mange arbejdstimer og startvanskeligheder. Og der er stadig en del småting, som driller, selvom det hele er blevet mere stabilt", siger han.

I øjeblikket er det etiketterne på flaskerne, der volder problemer. De vil ikke sidde fast. Maskinen har det også med at tabe eller smadre flaskerne.

"Det er så vores opgave at finde ud af, hvorfor den gør det. Det kan godt være frustrerende, når de samme problemer dukker op igen og igen. Men heldigvis lykkes det os altid at finde en løsning".

Fantastisk velvilje

Niels-Henrik er overrasket over, hvor flot kollegerne har tacklet de mange ekstra timers arbejde og frustrationer, der er fulgt med projektet.



Tekniker Niels-Henrik Pedersen har stået for tilslutningen af den nye maskine, som laver friskpresset juice.



"Alle har klaret det så flot. Hvis der ikke havde været den velvilje, som de involverede kolleger har vist, så var vi slet ikke nået så langt, som vi er i dag", siger han og tilføjer:

"Alle mine øvrige kolleger i Teknikken har også haft travlt. De skulle jo lave det, jeg normalt laver, mens jeg har været tilknyttet SCUBA".

Produktionen af den friskpressede juice er i fuld gang. Næste SCUBA-relaterede opgave for Niels-Henrik bliver at sætte kollegerne i teknikken ind i den nye maskine. Rynkeby har i alt 11 teknikere ansat. Ud af dem har tre udover Niels-Henrik, været tilknyttet SCUBA.

NIELS-HENRIK PEDERSEN

Tekniker
40 år
Bor i Ringe.



Selvom maskinerne har drillet, og arbejdsdagene har været lange og psykisk krævende, så fortryder Kristina ikke, at hun sagde 'ja' til at give SCUBA-projektet en ekstra skalle



Kristina Rask Davidsen fortæller, at travlheden på Rynkeby har givet en positiv sidegevinst på hjemmefronten: Hendes mand har lært at vaske tøj!

“VI HAR LÆRT AT SIGE PYT”

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Det er lidt sjovt at tænke på, at da Kristina Rask Davidsen tilbage i august 2017 blev ansat som tappeoperatør på Rynkeby, var det bl.a., fordi hun ønskede 'almindelige' arbejdstider. Det havde hun også de første måneder. Men da september blev til oktober, var det slut. Her begyndte hun nemlig i SCUBA.

"Jeg kunne hurtigt fornemme, at der var meget, vi skulle nå. Der var en stram deadline. Den nye produktionslinje skulle jo køre fra omkring juletid", fortæller Kristina.

Hun husker, at cheferne pænt bad om forståelse for, at der ville være behov for ekstra arbejdstimer. I november og december begyndte afdelingen at teste og så småt prøvekøre den nye produktion. Og så begyndte de på 12-timers vagter for at kunne nå det hele.

Står stærkere som kolleger

I januar tog arbejdet for alvor fart. Kristina har normalt ikke weekendvagter, men det fik hun nu.

"Nogle uger arbejdede vi 50 timer. Det har været hårdt", siger hun og tilføjer:

"Men faktisk har det været mest frustrerende, når tingene bare ikke ville virke. Så har vi tit måttet stoppe og vente på, at fejlene blev udbedret. Og det gjorde det ikke nemmere, at mange af teknikerne i begyndelsen kom fra bl.a. Italien, Polen og Rusland og ikke forstod dansk".

De seneste måneder har også krævet stor tålmodighed og forståelse indbyrdes blandt kollegerne.

"Når man er træt og frustreret, er lunten kort. Heldigvis har vi været gode til at bære over med hinanden og holde gejsten oppe. Vi har i hvert fald lært at sige 'pyt'".

Indført hotdog-aften

Selvom maskinerne har drillet, og arbejdsdagene har været lange og ofte også psykisk krævende, så fortryder Kristina ikke, at hun sagde ja til at give SCUBA-projektet en ekstra skalle:

"Det har også været spændende at være med til at få noget nyt op at køre. Jeg er også sikker på, at mine kolleger og jeg står langt stærkere nu. Vi kender hinanden og kan bedre tackle de udfordringer, som sikkert opstår i fremtiden".

Og så har Kristinas mange måneder med overarbejde også haft en positiv sidegevinst, når det gælder hjemmefronten. I hvert fald hvis man spørger Kristina.

"Min mand er blevet god til at vaske tøj. Og så har han indført hotdog-aften om tirsdagen, hvor jeg arbejder længe".

KRISTINA RASK DAVIDSEN

Tappeoperatør i SCUBA
42 år

Bor i Sandholt Lyndelse med mand og to sønner.



"Vi har ikke haft meget tid at arbejde med. Og når de samme fejl på maskinen blev ved med at dukke op, så var det vildt frustrerende", fortæller procesoperatørelev Michael Rasmussen



Procesoperatørelev Michael Rasmussen fortryder ikke, at han har lagt så mange timer i SCUBA-projektet. "Det er tit under pres, at man lærer mest", mener han.

"TIDEN VAR VORES STØRSTE UDFORDRING"

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Selvom Michael Rasmussen stadig 'blot' er procesoperatørelev, så blev han i oktober sidste år spurgt, om han kunne være interesseret i at være med til at indkøre den nye produktionslinje SCUBA. En mulighed, som den ambitiøse 28-årige elev ikke kunne sige nej til.

"Det var jo en oplagt chance for at være med til at starte noget nyt. Der dukker nogle helt andre problemstillinger op, når man står med en maskine, der er helt ny. Hvorfor gør den, som den gør? Og hvorfor gør den ikke, som vi forventer? For mig har det været genialt i forhold til min uddannelse", siger han.

Så var roen ovre...

De første uger forløb også ganske stille og roligt. Michael og kollegerne havde tid og ro til at sætte sig ind i alt det nye. Men i ugerne op til jul blev der for alvor travlt. Der var ganske kort tid til, at produktionen skulle i gang. Men maskinen var stadig ikke oppe at køre, og der var masser af test, som hele tiden skulle gennemføres. Der er bl.a. helt andre krav til emballage og hygiejne, når man laver friskpresset i forhold til ikke-friskpresset.

"Vi mødte kl. 8, og det var yderst sjældent, at vi gik hjem igen før kl. 18. Det var lange dage. Og når der så kommer weekendarbejde oveni, så blev det for alvor hårdt".

Frustrerende at begynde forfra

Ifølge Michael har SCUBA-projektet været presset på tid fra begyndelsen.

"Tiden har hele tiden været vores største udfordring. Vi har ikke haft meget tid at arbejde med. Og når så de samme fejl på maskinen blev ved med at dukke op, så var det vildt frustrerende. Vi følte ofte, at vi slet ikke kom videre, fordi vi ofte skulle begynde forfra".

Michael fortæller, at fejlene har været forskellige. Nogle gange spyttede maskinen flasker ud, som ikke skulle ud. Andre gange var det etiketterne, den var gal med.

Pres og modstand udvikler mest

"Man når til et punkt, hvor man næsten ikke kan mere. Men så hjalp det at tænke på de gode kolleger. Det betød, at jeg følte mig forpligtet til at holde ved", siger Michael og tilføjer:

"Vi har også hele tiden sørget for at minde hinanden om, at der var tale om en indkøringsperiode. Og selvom det har været en hård periode, så har jeg ikke fortrudt, at jeg har lagt så mange timer i det. Det har været spændende, og jeg har lært en masse, som jeg kan bruge fremover. Det er tit under pres, at man lærer mest", lyder det fra eleven.

MICHAEL RASMUSSEN

Procesoperatørelev
28 år
Bor med sin kæreste i Hesselager.



SCUBA 'CUT-OVER' OG OPSTART

Opstart og overflytning af produktionen af Brämhults fra Borås har vist sig at være vanskeligere end vi havde forventet



AF JENS TERMANSEN

Det har været en kendt forudsætning for SCUBA-projektet, at der var en stram tidsplan. Det lykkedes os at følge planen ved stor indsats fra alle. Og det var ekstra glædeligt at se, at både procesanlægget og fyldelinjerne klarede de krævede testkørsler stort set i første forsøg i november og december.

Udvikling og test

Produktudvikling og testproduktioner af nye og eksisterende produkter er også forløbet rigtig fint. Alle produkter er af højeste kvalitet mht. smag og holdbarhed. De første produktioner blev foretaget sidste i december 2017 til markederne i Danmark og Sverige. Det var ikke let, men også det lykkedes til topkarakter ved en stor indsats fra alle afdelinger og alle leverandører.

Nedbrud og justeringer

Produktionen i januar og februar har været præget af mange nedbrud og tidskrævende justeringer på især fyldemaskinerne – men også andre områder har været krævende. Det har ført til hyppige ændringer i produktions- og distributionsplanerne og har krævet både tålmodighed, tid og fleksibilitet ift. overtid og weekendarbejde. Ved fælles indsats har vi kunnet levere varer til vores kunder. Ikke i det ønskede omfang, men nok til at vise, at vi er på rette vej.

Vi er godt på vej

Der er stadig mere, som skal trænes, læres og rettes, før vi har rutine i produktionen af friskpressede produkter. Vi ser, at vi er på rette vej med mange små forbedringer. Tilsammen gør de, at vi kommer til det niveau af stabilitet og planlagt produktion, som er kendetegnet for et højt serviceniveau.

Succes med SCUBA og produktion af Brämhults og God Morgen er afgørende vigtig for vores virksomhed.

Vi har mere at gøre, og vi vil vinde. Vi fortsætter arbejdet og med det den positive udvikling, for hver uge der går.

Jeg vil gerne sige en STOR TAK til alle for den væsentlige indsats, I har gjort i den krævende opstartsperiode.

HISPEED – ELOPAK

Vi fortsætter dialogen med Elopak om performance af fyldemaskinen, hvor vi har haft en del store nedbrud, som ikke burde forekomme. Elopak arbejder på at fjerne årsagen bl.a. ved at gennemføre såkaldte 'tvungne' ændringer på maskinen, som de udfører på alle deres maskiner af denne type world-wide.

Samlet set lever maskinen stadig ikke op til de effektivitetsmål, som er sat for den, og derfor har vi sammen med Elopak inkluderet en fælles optimeringsplan for hele linjen. Det kræver, at Elopak stiller med eksperter på området i en periode. Den endelige tidsplan er ikke aftalt endnu, men vi forventer, at arbejdet efter opstart vil forløbe frem til sommer.



ROBOTPLUKKER PÅ KØLELAGERET



Yes, den fungerede fra dag 1



AF ARNE JØRGENSEN

Tirsdag den 9. januar trykkede vi på start-knappen til første test på den nyinstallerede plukrobot i vores nye kølelagerbygning – og testen lykkedes, og robotten har kørt upåklageligt siden da.

En plukrobot er en mekanisk robot, der løfter produkter lagvis – fra palle til palle – ved hjælp af vakuum og luftbælge. Et bagvedliggende softwaresystem analyserer alle kundeordrer og udvælger de specifikke ordrer på både køle- og ambient-varer, der kan håndteres af robotten.

Færre manuelle pluk

Plukordrer bliver udvalgt på baggrund i kundeordren, der bliver sendt til plukrobotten, hvis ordrelinjen er mindre end en helpalle og minimum 1 lag. Er ordren mindre end 1 lag pr. linje, bliver den fortsat sendt til manuel håndtering.

Fra 1. dag håndterede robotten de første kundeordrer uden problemer, og alting fungerede som planlagt. Vi arbejder dog stadig på at optimere softwaren for at opnå fuld kapacitet og fjerne eventuelle fejl.

På dag 2 plukkede vi igen udvalgte kundeordrer – i alt 1.100 kartoner – og siden er der med succes kørt mange kundeordrer igennem robotten for test af både robot og systemer – og ikke mindst for at uddanne vores lageroperatører og teknikere.

Største testdag var på 8.500 kartoner. Her blev ca. 35.000 kg juice, der normalt ville blive plukket som manuelt stykpluk, flyttet til automatisk håndtering.

Undgår tunge løft

Med investeringen i plukrobotten kan vi undgå rigtig mange tunge manuelle løft fra plukområdet – og dermed får vi et meget bedre arbejdsmiljø på lageret. Samtidig har vi nu samlet alt pluk – både køl og ambient – i samme område, og dermed hæver vi plukkapaciteten og kan håndtere mange flere ordrer.

På sigt forventer vi at kunne omlægge endnu flere ordrer til robotpluk. Første mål er 80% af ordrelinjer til robotten – og det vil faktisk hver dag kunne flytte 30-50.000 kg fra manuelt håndteret stykpluk til robotpluk.

Stor tak til projektteamet og alle kolleger i hele Supply Chain og Kundecenter for stor hjælp og involvering i projektet.

I skrivende stund er vi overgået til kommerciel drift. Opstartsperioden bliver efter planen afsluttet medio april, hvor vi har endelig overdragelse, og hvor vi tester den aftalte kapacitet og tilgængelighed på anlægget.



2018 bliver et rigtig spændende år med store forventninger til God Morgen. Vi har derfor også flere skarpe kampagner og spændende marketingaktiviteter i støbeskeen, så vi fortsat kan holde den fornemme placering i toppen af køle-kategorien. Og vigtigst: At slå Innocent helt ud af banen – med både God Morgen og Brämhults.

GOD MORGEN VINDER KØLEKRIGEN



Vi vil vinde

Og forviser for 4. måned i træk Innocent til 2. pladsen



AF SUSSE SALSBURG CARLSEN

Vi har sagt det før, og vi siger det gerne igen:

Vi kan slet ikke få armene ned.

Lanceringen af God Morgen økologisk juice på PET-flasker er blevet en **kæmpe** succes – langt hurtigere (og større), end vi turde håbe på.

Det var i uge 36 sidste år, vi lancerede God Morgen som et økologisk brand og i PET-flaske, og allerede i november var vi større end vores konkurrent nr. 1 – Innocent. Og den føring har vi holdt lige siden – og tilmed udvidet!

Øget markedsandele

Samtidig med at vi tager markedsandele fra Innocent, er vi også med til at øge hele kølejuicekategorien, hvilket næsten er endnu vigtigere. Så er vi nemlig pludselig en meget mere spændende spiller på markedet for vores kunder, da vi giver dem et større marked end tidligere, og de kan se nye muligheder i os.

Forviser Innocent til 5.-pladsen

OG, som om det ikke er nok, så er de fire økologiske God Morgen-varianter allerede de fire bedst sælgende produkter i hele kølejuicekategorien – ja, faktisk er Innocent-appelsinjuice forvist til 5.-pladsen i hård kamp med Brämhults Nypresset appelsinjuice. Vores plan er selvfølgelig at skubbe Innocent endnu længere ned på listen.

TAK til alle

Der er virkelig blevet kæmpet med (og for) denne God Morgen-lancering lige siden idéens spæde start. Det er derfor superfedt at se, hvor stor en succes vi kan skabe, når alle i Rynkeby Foods løfter i flok!

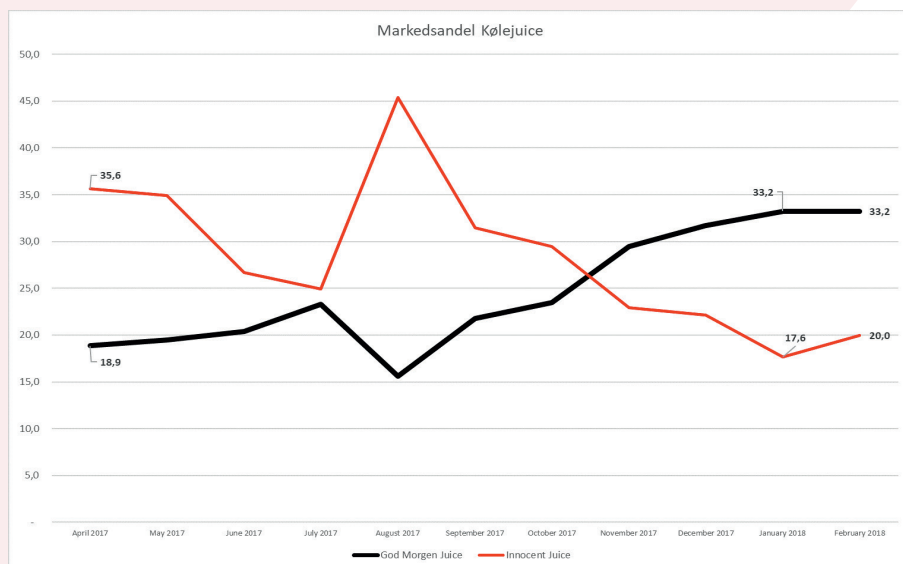
Så kæmpe skulderklap til alle jer, der har kæmpet og fortsat kæmper for God Morgen.

SOL OG SOMMER

I uge 4 lancerede vi en "Æble & Jordbær juice"

I uge 4 blev den seneste økologiske God Morgen-variant lanceret – en virkelig flot rød "Æble & Jordbær juice", som smager af sol og sommer. Butikkerne og kunderne har taget rigtig godt imod den nye juice, og den er lige nu det helt store hit på vores God Morgen-demoer, hvor især børn er vilde med den.

Juicens flotte røde farve gør, at den virkelig er synlig i butikkerne. Og sammen med de mange God Morgen-udstillinger, som konsulenterne har lavet rundt om i landet, har vi virkelig bred synlighed og stor opmærksomhed om vores juicer.





FORBRUGERNE ER VILDE MED NEKTAR

I april lancerer vi to serier nektar, nemlig Classic og Familie



AF JØRN FALK

Vi har haft fokus på at udvikle produkter, som smager rigtig godt – og de nye nektarer er blandinger mellem FC og NFC. Vi har gennemført en forbrugertest, som viser, at forbrugerne bedre kan lide de nye nektar-produkter fremfor de juicer, som de skal erstatte.

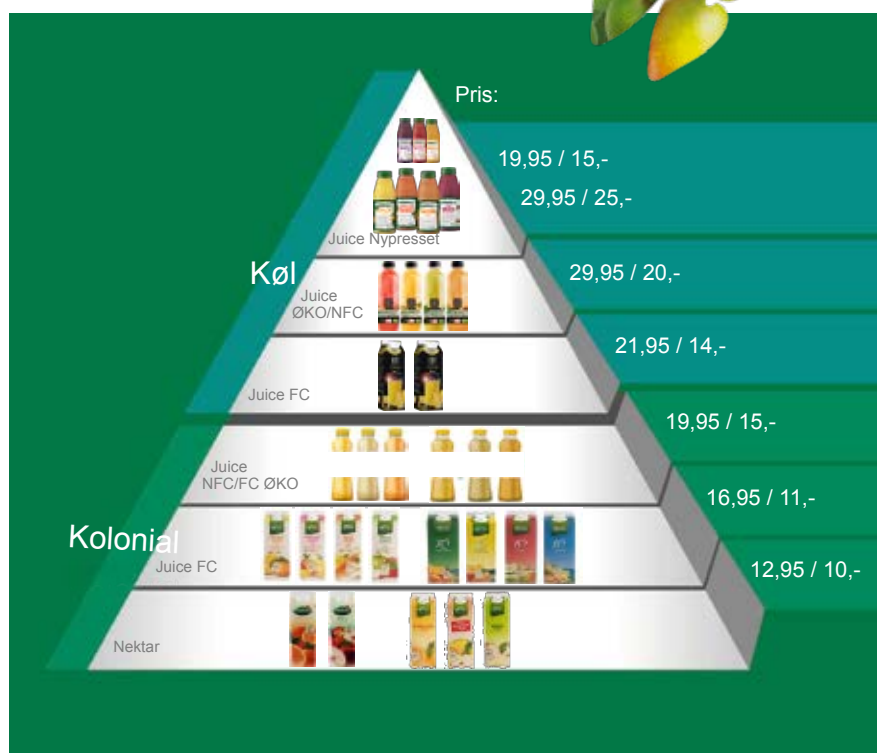
Der er to årsager til, at vi lancerer nektar:

- 1) Vi vil lancere produkter, som forbrugerne bedre kan lide, så vi kan få flere til at drikke vores produkter.
- 2) Hvis prisen kommer over 10 kr. på tilbud, falder salget rigtig meget. Dette prispunkt har vi mulighed for at ramme med de nye nektarer.

Designet er mere eller mindre det samme som for de juice-serier, som de erstatter – men vi har tydeligt gjort opmærksom på, at der er tale om nektar.

Vi forventer os rigtig meget af lanceringen.

I efteråret lancerer vi en ny serie højkvalitets Rynkeby-juicer i PET. Hermed opnår vi en komplet produktpyramide for både kolonial- og kølejuice.





FRISKVARE-MODTAGELSEN

Her er nøgleordene koordinering, fleksibilitet, samarbejde – og datadisciplin!



AF SØREN REINHOLT THOMSEN

På friskvarelageret modtager vi hver uge masser af frugt og grønt til vores friskproduktion. I januar måned modtog vi knap 1.500 ton, svarende til 65 fyldte lastbiler, + 288 ton tromlevarer. Når lageret står færdigt, regner vi med en opbevaringskapacitet på i alt 838 ton fordelt på følgende varer:

- 476 ton citrusfrugter
- 137 ton æbler og grøntsager
- 225 ton palle-bokse og tromler

Modtagelse af frugt og grønt

Vi modtager appelsiner fra Grækenland, Egypten, Sydafrika, Brasilien, Mexico, Sicilien (blodappelsiner). Og så modtager vi også klementiner, citroner, gulerødder, rødbeder, ingefær, chili og gurkemeje.

Ved modtagelsen kontrollerer vi temperatur, udseende, smag og tørstof, inden frugten/grøntsagerne bliver registreret og opmærket, før de bliver kørt på lageret. Vi tager prøver fra alle leveringer, inden kollegerne på laboratoriet analyserer disse – vi må nemlig IKKE bruge råvarerne, før de er godkendt!

Kvalitet, samarbejde og koordinering

Er kvaliteten ikke ok, må vi reklamere over varen. Det sker i et



Friskvarelageret passes hovedsageligt af Martin og Pawel, der sørger for, at frugt og grønt lander de rigtige steder.

samarbejde mellem modtagelsen og kvalitetsafdelingen. Kvalitetsafdelingen udvælger, hvilke appelsinsorter og leveringer der skal bruges i den enkelte presning.

Det stiller især krav til presseriperatørerne, der plukker de udvalgte batches. Der kan være 6-7 forskellige batches i en presning. Det er derfor en MEGET VIGTIG opgave, fordi fejl i "plukning" og afrapportering i SAP har mange konsekvenser:

Forkert smag og kvalitet, lagerfejl, mistet batchsporing og mistet produktion pga. manglende sorter.



ALLE forskydninger i leveringer og pressetidspunkt medfører ændringer i ALLE efterfølgende led.

Koordinering, samarbejde og datadisciplin mellem modtagelse, kvalitet, produktion og planlægning er grundstenen i alt dagligt arbejde!

Pladsen er trang

På grund af Rynkebys nye produktionsudstyr er pladsen trang. Det betyder fx, at flaskeemballage skal bestilles – ikke i forvejen, men til rette tid, og det stiller igen store krav til samarbejdet mellem planlægning, modtagelse og produktion – især ved ændringer i produktionsplanen eller produktionsstop.



Der bliver udtaget prøver fra de enkelte batches.



Flasker til R&S-linjen.



Holdet bag hele råvaremodtagelsen – de har en finger med i spillet på ALLE varer, der modtages. (John og Peder mangler på billedet).

GANG I SUNDHEDS-AKTIVITETERNE

Det er forår, og cyklen skal ud at trille på vejene. Vi er mange, der skal cykle til Paris i år, så der er masser af aktivitet i den forbindelse



AF RIKKE BEKKER HENRIKSEN

Ann-Louise er blevet ansat, og hun har travlt med de mange kolleger, der får råd og vejledning om kost og træning. Der er også gang i motionsrummet flere gange om ugen, hvor Ann-Louise "svinger taktstokken" og træner de kolleger, der ønsker det. Det drejer sig om både kolleger, der skal cykle til Paris, og andre, der ikke skal.



Ann-Louise og Betty i træningslokalet.

Sundhedstjek

I 2018 er det 2 år siden, at vi senest tilbød sundhedstjek af jer alle. Vores sundhedspolitik siger, at vi tilbyder tjek hvert andet år. Det vil sandsynligvis blive et tilbud om sundhedstjek, som svarer til de forrige gange, men det er endnu ikke besluttet hvordan og hvornår. Mere herom senere.



Årshjul

Sundhedsgruppen har lavet et årshjul, som er vores dynamiske plan for sundhedsaktiviteterne i løbet af året.

Men ud over det vil vi gerne opfordre de enkelte afdelinger og teams til at finde på flere aktiviteter. Her kan jeg fx nævne, at 11 kolleger i salg/marketing har kørt en "kage-challenge" siden 1. januar, hvor det gælder om at undgå at spise kage i arbejdstiden.

Deltagerne har på forhånd modtaget et

diplom, men hvis man bliver grebet i at spise kage, mister man diplommet. Super-sjov idé, og vi glæder os til at høre mere.

Det kan også være andre sjove ting, som fx at udfordre sine nærmeste kollegaer til "plank-challenge", "squat-challenge", pausegymnastik eller "rejs-dig-op-ved-skrivebordet". Opfordringen er hermed givet videre.

Med disse ord – god vind på landevejene.

Vi ses derude.

Årshjul for sundhedsaktiviteter på Rynkeby Foods 2018

1. kvartal 2018	2. kvartal 2018	3. kvartal 2018	4. kvartal 2018
Tilskud til motionscenter	Tilskud til motionscenter	Tilskud til motionscenter	Tilskud til motionscenter
Kost- og træningsvejledning v/Ann-Louise	Cykeltræning Team Rynkeby/alle	Team Rynkeby Tour 2018	Arbejdspladsernes Motionsdag
	Kost- og træningsvejledning v/Ann-Louise	Kost- og træningsvejledning v/Ann-Louise	Kost- og træningsvejledning v/Ann-Louise
	Opstart Sundhedstjek	DHL Stafetten	Spinning event Midtfyns Fritidscenter
	Rynkeby tæller skridt	Hjerterdametouren	

ÅRSRESULTAT 2017

Resultatet for 2017 endte dårligere end både budget og forecast for 2017, men det var forventet i kølvandet på de store ændringsprojekter



AF JAN E. PEDERSEN

2017 i Rynkeby-regi har været præget af 3 enorme ændringsprojekter samt en væsentlig forretningsmæssig beslutning, som har og vil have gennemgribende og længerevarende positiv effekt på resultatdannelsen. Men her og nu har alle 4 forhold ramt resultatet i 2017 med stor negativ effekt.

1. Installationen af Elopak HiSpeed-udstyret er ikke forløbet som planlagt, da udstyret ikke har levet op til forventningerne, med deraf følgende øgede omkostninger. Dette problem vil også påvirke resultatet i 2018.

2. Udskiftning af M3, Rynkebys gamle ERP-system, som 1. juni blev erstattet af Eckes-Graninis HiScore template SAP-løsning. En implementering, som overfor eksterne kunder har været uden nævneværdige problemer og dermed meget positiv. Men da løsningen har erstattet en skræddersyet løsning, har det betydet markant øgede omkostninger, idet en skræddersyet løsning på en hel del områder er blevet erstattet af manuelle løsninger, som har givet et ganske voldsomt fald i effektiviteten. Vi er simpelthen ikke så effektive, som vi har været. Vi har større svind/spild, og det stiller krav til, at vi fremadrettet skal ændre arbejdsgange og finde løsninger, så vi kan genvinde og komme tilbage til vores gamle effektivitetsniveau.

3. SCUBA-projektet og dermed forberedelse til produktion af friskpresset

juice har optaget specielt produktion og logistik i store dele af året, og det har givet yderligere omkostninger til ansættelse og træning af personale, for at vi kunne være klar til at overtage produktionen, når fabrikken i Borås indstillede produktionen.

2017 var på rigtig mange måder et forberedelsesår, og det kan vi forvente, at især starten af 2018 også vil blive præget af. Især de store ændringer og indkørvanskeligheder, som implementeringen af SCUBA-projektet helt sikkert vil føre med sig.

4. Forretningsmæssigt blev der taget en meget vigtig beslutning i sommeren/efteråret 2017 i kølvandet på opsigelsen af distributionsaftalen med Innocent med udgangen af 2017. Samtidig kunne produktionen af God Morgen PET på SCUBA-linjen ikke starte før primo 2018, og dermed fik Innocent potentielt en kommerciel situation,

som ikke var ønskelig. Derfor blev det besluttet at starte produktionen af God Morgen PET-produkter i kælderen. Det har været en kommerciel succes med omkostninger, da produkterne er blevet solgt til skarpe priser bl.a. pga. den relativt korte holdbarhed – sidstnævnte vil dog blive længere, når produktionen flytter fra kælderen til SCUBA-linjen.



RESULTAT 2017 FOR RYNKEBY FOODS A/S (ECKES-GRANINI FORMAT)

Mio. kr.	BUDGET	FORECAST	REALISERET
Omsætning ekskl. Intercompany	613,1	680,8	686,0
Vareforbrug	-393,6	-462,1	-486,0
Dækningsbidrag	219,5	218,7	200,0
Faste Supply Chain-omkostninger	-60,3	-63,2	-67,0
Marketing-omkostninger	-46,1	-44,6	-37,9
Faste omkostninger	-64,0	-65,5	-65,5
Ekstraordinære omkostninger	0,0	0,0	0,7
EBIT før licens-omkostninger	49,1	45,4	30,3

Et fælles adfærdskodeks
– "Code of Conduct" – er
udarbejdet for samtlige
medarbejdere i
Eckes-Granini-koncernen

Code of Conduct:

FÆLLES ADFÆRDSKODEKS I ECKES-GRANINI



Thomas Hinderer, formand for direktionen i Eckes-Granini AG, udtaler i den forbindelse:

"Det er en selvfølge, at vi som virksomhed og som medarbejdere overholder den gældende lovgivning. På baggrund af det tiltagende antal lovregler og den stigende kompleksitet i vores forretningsområde bliver det mere og mere vanskeligt at kende og anvende gældende love og retningslinjer.

For at beskytte vores virksomhed og vores medarbejdere har virksomhedsledelsen derfor, i samråd med vores bestyrelse, udviklet et "Compliance Programme". Det vigtigste dokument i dette program er vores "Code of Conduct", eller vores adfærdskodeks. Det er en slags virksomhedsforfatning, som er rettet mod alle medarbejdere i Eckes-Granini-koncernen. Adfærdskodekset er en pålidelig guide til, hvorledes du skal handle i den daglige forretning".

Kerneverdierne i adfærdskodekset er:

1. Vores handlinger er baseret på fundamentale, etiske værdier og gældende retssystemer
2. Vores medarbejdere gør forskellen, og de er afgørende for virksomhedens succes. Vi har en respektfuld omgang med hinanden
3. Integritet og transparens er de standarder, vi sætter for vores handlinger
4. Vi er fortalere for fri og fair konkurrence og afviser at tage del i bestikkelse og korruption
5. Vi har en ansvarsbevidst omgang med fysisk ejendom og immaterielle rettigheder
6. Vi har definerede krav til vores produkters kvalitet og sikkerhed og grundlaget for pleje og vedligeholdelse af vores varemærker
7. Vi handler altid bæredygtigt og socialt ansvarligt
8. Overtrædelse af vores adfærdskodeks samt retningslinjer og love har konsekvens
9. Hver enkelt medarbejder er ansvarlig for sine egne handlinger. Ledelsen er forpligtet til at skabe de nødvendige forudsætninger for, at reglerne overholdes, og at der foretages kontroller.

En folder, der går mere i dybden med adfærdskodekset, bliver udleveret af jeres afdelingsleder.





63-årige Karen Mørk Fejerskov kan i år fejre 25-års jubilæum – de 24 år som Kantine-Karen.

RYNKEBYS MADMOR FEJRER 25-ÅRS JUBILÆUM

De fleste forbinder Karen Mørk Fejerskov med Rynkebys kantine. Men faktisk havde Karen et helt andet job, da hun for 25 år siden begyndte at arbejde på juicefabrikken

AF JOURNALIST ANNE SCHØNING CHRISTENSEN

Mange kender Karen Mørk Fejerskov fra Rynkebys kantine. Herfra har hun troligt passet sit arbejde i mange år. Karen kan nemlig den 25. marts i år fejre 25-års jubilæum hos Rynkeby.

Men selvom man nærmest ganske automatisk forbinder 63-årige Karen med kantine, så havde hun en helt anden rolle, da hun 25. marts 1993 havde første arbejdsdag hos Ripella.

”Min veninde og jeg kørte forbi juicefabrikkens reception og søgte arbejde. Dagen efter blev jeg ringet op og spurgt til, om jeg kunne begynde kl. 14.30 to dage senere. Det kunne jeg jo ikke sige nej til”, siger Karen, der blev ansat i treholdsskift, passede pakkemaskinen og stablede skolejuice.

En kæk sidebemærkning

Samme år fusionerede Ripella med Rynkeby. I den forbindelse blev der afholdt åbent hus hos Ripella, og her overhørte Karen cheferne nævne, at der ikke var en kantine. Dengang spiste medarbejderne deres medbragte mad i to skurvogne – en til rygerne og en til ikkerygerne.

”Det fløj nærmest ud af mig, at de ikke måtte lave en kantine uden mig”, smiler Karen.

Og cheferne bed da også mærke i den kække sidebemærkning fra Karen.

”De spurgte mig, hvem jeg var. Og få måneder efter blev jeg bedt om at møde op på chefens kontor, hvor jeg blev spurgt, om jeg ville være med til at lave en kantine”.

For Karen var det en helt fantastisk mulighed. Hun havde før ansættelsen på fabrikken drevet en grill og bodega og savnede at lave mad samt at betjene kunder og leverandører.

Karen blev fritstillet fra arbejdet på fabrikken og brugte en måned på at købe ind til den nye kantine. Hun lavede madplaner og snakkede med leverandører.

Fysisk hårdt

Den 2. juni 1994 åbnede kantine med gratis mad og Karen som kantineleder. Åbningsmenuen var bøf med løg, 3 slags pålæg samt sild og karrysalat.

”Den går jo ikke i dag. Nu er vi blevet meget sundere. Vi har fået salatbar, og vi bruger ikke længere smør på brødet”.

Indtil 1. oktober sidste år har Karen været leder af kantine. Nu har Pia taget over, når det gælder ledelsen. Karen er stadig i kantine, men er gået ned i tid og har en ugentlig fridag.

”Jeg er glad for mit arbejde og regner også med, at jeg fortsætter nogle år endnu. Men arbejdet er fysisk hårdt. Jeg kan mærke det i mine ben og knæ”, fortæller Karen, der også har været madmor på Team Rynkeby fra 2011 til 2015 samt siddet med i Medarbejderforeningens bestyrelse siden 2000. Fra 2004 har hun tilmed været formand for bestyrelsen.

Den 22. marts fejrer hun 25-års jubilæum med en reception for kolleger og familie i den kantine, hun selv har været med til at starte.

KAREN MØRK FEJERSKOV

63 år
Bor i Korup med sin kæreste Bjarne
Har to voksne børn og to børnebørn.



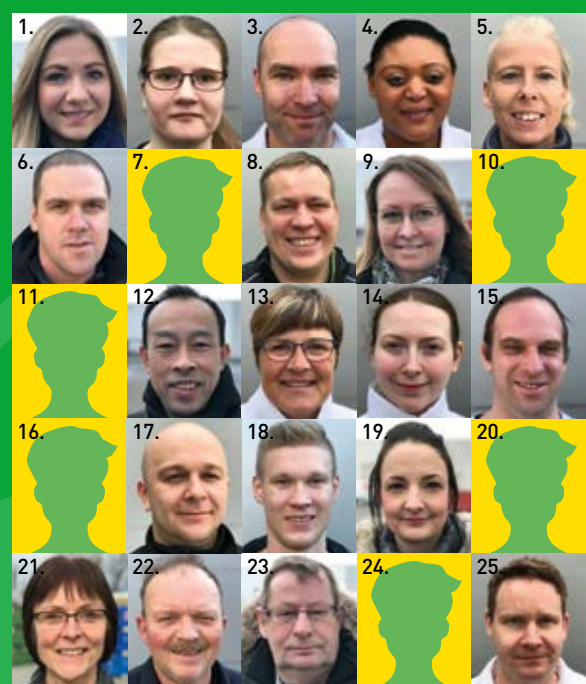
TILLYKKE til disse kolleger

1. Karen Mørk Fejerskov	Kantineassistent	25. mar. 2018	25-års jubilæum
2. Henrik Nielsen	Tappe- og pakkeoperatør	27. mar. 2018	60 år 🎂
3. Jens Kisbye Henriksen	Tappe- og pakkeoperatør	4. apr. 2018	50 år 🎂
4. Inge-Britt Eliasson	Tappe- og pakkeoperatør	9. apr. 2018	60 år 🎂
5. Peter Rasmussen	Tekniker	10. apr. 2018	50 år 🎂
6. Steen Lund-Pedersen	IT-chef	1. maj 2018	10-års jubilæum
7. Claus Hjorthmose Hermann	Salgskonsulent	1. maj 2018	10-års jubilæum
8. Denny Tønder	Kvalitetskoordinator	13. maj 2018	10-års jubilæum
9. Michael Lauritsen	Lageroperatør	16. maj 2018	10-års jubilæum
10. Daniel Møller Kjær	Lageroperatør	16. maj 2018	10-års jubilæum
11. Hasse Leerhøj	Blandeoperatør	18. maj 2018	10-års jubilæum
12. Jens Bernhard	Flowkoordinator	19. maj 2018	10-års jubilæum
13. Fadime Öztoprak	Flowkoordinator	2. juni 2018	10-års jubilæum
14. Malgorzata Danuta Pljevaljcic	Tappe- og pakkeoperatør	3. juni 2018	10-års jubilæum
15. René Nielsen	Supply Chain Planlægger	22. juni 2018	10-års jubilæum



VELKOMMEN til nye kolleger

1. Simone Lunde Udsen	Product Manager	1. mar. 2018
2. Simone Mortensen	Rengøringsassistent	26. feb. 2018
3. Kim Vidkær Andersen	Tappe- og pakkeoperatør	20. feb. 2018
4. Clara Nielsen	Tappe- og pakkeoperatør	19. feb. 2018
5. Jane Stuhr Nielsen	Rengøringsassistent	15. feb. 2018
6. Mihail Hohlachev	Presserioperatør	12. feb. 2018
7. Claus Gregersen	Tappeoperatør	1. feb. 2018
8. Jørgen Kirk Berg	Råvareoperatør	29. jan. 2018
9. Betina Rigvald	Tappe- og pakkeoperatør	26. jan. 2018
10. Mads Ole Caspersen	Blandeoperatør	25. jan. 2018
11. Sven Brehmer	Blandeoperatør	25. jan. 2018
12. Quoc Vinh Le	Presserioperatør	11. jan. 2018
13. Charlotte Rasmussen	Tappe- og pakkeoperatør	11. jan. 2018
14. Elisabet Kjær Hansen	Tappe- og pakkeoperatør	11. jan. 2018
15. Kenneth Steffan Mortensen	Blandeoperatør	8. jan. 2018
16. Anne-Sofie Damgaard Jensen	Laboratoriemedhjælper	3. jan. 2018
17. Pawel Kaminski	Råvaremodtagelsesoperatør	3. jan. 2018
18. Marc Bjørn	Salgskonsulent	1. jan. 2018
19. Henriette Damgaard	Salgs- og Marketing Controller	1. jan. 2018
20. Christian Amann	Tappe- og pakkeoperatør	14. dec. 2017
21. Lise Marie Brodersen	Customer Demand Planlægger	11. dec. 2017
22. Jan Lasthein Pedersen	Råvaremodtagelsesoperatør	11. dec. 2017
23. Ib Steen Hansen	Presserioperatør	11. dec. 2017
24. Jean Robert Tankred	Tappe- og pakkeoperatør	8. dec. 2017
25. Ulrich Steen	Tappe- og pakkeoperatør	1. dec. 2017





TEAM RYNKEBY RINGE 2018

Vi er godt på vej i forberedelserne til årets tur



AF JØRN FALK

Vi har nu rundet 1 mio. kr. i indsamling inden Skoleløbet, hvor vi har fået 15 skoler – og 4.600 elever – med, som vi håber giver rigtig mange penge. Vores mål er at indsamle 2 mio. kr., så der er stadig et stykke vej endnu.

Tak for hjælpen til alle, som har ydet en stor indsats for at samle penge ind.

2018-cykler

Vi har alle fået vores cykler – og ved udgivelsen af denne udgave af FrugtPressen har vi allerede været på vores første fælles tur i Assens og omegn. Vores første obligatoriske tur er lørdag den 14. april, hvor vi kører 100 km i det fynske.



Team Rynkeby - Formål

- 1. Indsamling:** Samle penge ind til børn med kritisk sygdom og deres familier.
- 2. Fysisk udfordring:** At kunne cykle sikkert fra Ringe til Paris.
- 3. Socialt fællesskab:** Skabe et stærkt, socialt fællesskab blandt deltagere og sikre, at alle deltagere får en oplevelse for livet.

