

Gatewayen

December 2010



Nyt fra København:

v/General Manager Danmark, Per Hansen



Tiden går og vi bliver bedre og bedre!

Nu er det ca. 2 måneder siden jeg kom til CPH og meget er sket. Heldigvis er der flere positive ting at fortælle om ☺

I gennem den seneste tid har der været mange mangler og fejl leverancer til stort set alle kunder grundet vi ikke har haft de rigtige materialer til rådighed.

Vi ved nu hvad årsagen er og er i færd med at rette data i SAP systemet. Der er samlet en flok på 5 personer som ikke laver andet end at tilrette oplysninger. Dette arbejde vil forsætte indtil vi er 99% sikre på, at der er overensstemmelse mellem hvad vi skal producere og hvad kunden forventer.

Det er meget vigtigt at vi alle hjælper til med dette, så hver gang du ser noget, som du mener er en fejl så gør opmærksom på det til din team leader eller anden som vil tage sig af det.

Vores lagersituation er blevet meget bedre hvilket er synligt for alle, der færdes i kælderens.

Vi har haft hjælp udefra hvilket havde stor betydning for resultatet, men det er ikke mindst Patrik og hans drenge og piger som har gjort (og som stadig gør) en stor indsats for at få styr på alt det vi har dernede!

Vores Hygiejeniveau er hævet og vi kan begynde at se forbedringer i stort set alle områder.

Der bliver lavet Mastermeals og vægtskontroller, der viser at problemet med overportionering er blevet langt bedre. Skemaer bliver udfyldt.

Der er lang vej endnu, inden vi er, hvor vi skal være, men hvis alle holder fast og også holder øje med kollegaen så vil det sidste også komme.

Der er nogle tiltag på vej, som sikrer, at der er ryddet op og klargjort til rengøring inden rengøringpersonalet møder.

Fortsættes næste side...

Præcisering af overholdelse af procedure i forbindelse med sygemeldinger

v. HR Manager, Flemming Gustavsen

HR har i den senere tid oplevet, at ikke alle medarbejdere overholder proceduren i forbindelse med sygemelding. Vi vil snarest udsende en præcisering af reglerne, og vil følge op på de medarbejdere, der ikke overholder reglerne.

På SU-mødet den 15. december vil HR fremlægge et forslag til en mindre justering af proceduren. Men indtil det har været drøftet i SU vil det være de nugældende regler der findes i Husbogen, der er gældende.

Hilsen Flemming

(Redaktør: HR v. Linda Ravn)

Gatewayen

...Fortsat fra forrige side

Projektgruppen er ved at ændre på mange områder i produktionen som vil medføre, at vi får et bedre flow af varer samt et langt bedre overblik, hvilket er meget tiltrængt. Her er det meget vigtigt at alle følger de nye processer og ikke siger som det ofte er sket " Vi gør bare som vi plejer"

Lad os gøre det nemt og følge de nye retningslinier. Der er ikke noget alternativ!

Alt pakning som idag er i kælderens vil blive flyttet op i equipment-området når pladsen hertil er skabt.

Vi har en del security opgaver som skal bringes på plads.

Det er alles opgave at hjælpe med dette. I løbet af den næste periode vil alle blive bedt om at underskrive en procedure som redegør for hvad der kræves og som skal overholdes!

Vi har alle vist hvad der kan ske på et par måneder, så lad os tage et par mere med tryk på, så er vi ved at være der, hvor det forventes at en enhed som GG CPH skal være!

Hilsen Per

Hygiejne i vores to huse

v. Hygiejne Manager Lene Møller

Tilbage i September havde vi Karl Galaba på besøg, for at lave hygiejne audit i både B1 og B2. I B1 kom vi ud med et meget dårligt resultat, der lå lang under standard. Vi var faktisk den dårligste enhed i hele Europa. Siden da har vi haft meget stor fokus på hygiejne og kvalitet.

I denne uge fik vi så igen Karl på besøg og vi har netop nu modtaget hans rapport. Resultatet endte på 86 point. Med det resultat ligger vi i det bedste område – nemlig det grønne. I rapporten bliver der nævnt alle de forbedringer der er sket. Jeg vil nævne nogle af dem her:

- Betydelig forbedring for CCP 1/ CCP 5/CCP 6
- Daglig opfølgning på hygiejne regler
- Pakning af HM er flyttet fra kælderens til produktionen
- Rengørings standarden er forbedret
- Produktionen fremstår mere organiseret og rydelig
- Kælderens er blevet mere ren og rydelig

Karl havde også tid til et hurtigt besøg i B2. Der var hans indtryk også meget positivt. Han kunne se, at der i produktionen var mere pænt og rydeligt. CCPerne var også bedre udfyldt og papirene var mere gennemskuelige.

Jeg vil gerne sende stor ros ud til alle jer der har knoklet for denne sag. Havde det ikke været for jer, var vi aldrig kommet så langt. Dermed ikke sagt at vi nu kan slappe af. Der er stadig plads til forbedringer, og vi skal have gjort det at overholde vores hygiejne regler til en god vane. Har I gode ideer, spørgsmål eller bare en kommentar til vores hygiejne- og kvalitetsmål, er I altid velkomne til at komme til både Zeynep, Andreas og jeg, og vi vil gøre vores bedste for at hjælpe jer.

Hilsen Lene

KALENDEREN



Finance Manager:

Klaus Risager –
start den 1/12-10

Time Keeper:

Chenet Attia -
flytter fra Finance til
HR som TimeKeeper
den 1/1-11.

I december vil Chenet
hjælpe til i HR
enkelte dage

Nyt fra produktionen:

v. Production Manager, Lars Lindgaard

Som mange af jer sikkert har bemærket er der gennem de sidst par måneder sket en række væsentlige ændringer i produktionsafdelingen.

Produktionen har nu med undtagelse af bestikpakning forladt kælderen og har samlet alle aktiviteter på B1 i stueplan, ambitionen er at også bestikpakningen skal rykkes op i stueplan og dette forventes at ske i starten af 2011. Målsætningen med de ændringer der er sket er at skabe et bedre flow i materialer, øge effektiviteten og sikre et bedre arbejdsmiljø for alle medarbejdere.

I den kommende periode vil de projekter, der indtil nu primært har arbejdet på den rene side af opvasken være afsluttet, og vi vil så gå videre ind i selv køkkenet med en række tiltag, der ligesom ovenstående skal sikre bedre flow i materialer, øget effektivitet, bedre arbejdsmiljø og sidst men ikke mindst større kvalitet i de leverancer vi leverer til vores kunder. Blandt de tiltag der vil blive sat igang kan jeg kort nævne :

- Etablering af Halal koldt køkken og portionering i pålægsrummet
- Forsøg med og implementering af andre arbejdsstationer til portionering i varmt køkken
- Implementering af feeder funktion til de enkelte afdelinger i køkkenet
- Implementering af ny produktionsplan og planlægningsværktøj

Jeg vil gerne takke samtlige medarbejdere for den velvilje og deltagelse der bliver udvist i at få disse projekter indkørt som en fast del af vores hverdag.

Udover ovenstående vil der stadig gennem 2011 være stor fokus på hygiejne og kvalitet, således de flotte resultater vi sammen har opnået i begge afdelinger gennem de sidste par måneder kan fastholdes og udvikles yderligere

Hilsen Lars

