



Kastrup, den 04. august 2011

STATUS I CPH

Kære kollegaer,

Jeg vil gerne dele lidt forskellig information med jer vedrørende status her i vores unit i CPH. Igennem de seneste par uger har vi oplevet en usædvanlig høj mængde af fravær af kollegaer på alle niveauer og i alle afdelinger i vores organisation (både i management gruppen, blandt mellemledere, kokke, køkkenpersonale osv.) Samtidig står vi i øjeblikket midt i ferisesæsonen samt opstarten af vores nye kunde (Emirates) hvilket gør at vi har en usædvanlig høj arbejds mængde pt, og vi arbejder derfor konstant imod (og nogen gange efter) deadlines. Indtil videre er det lykkedes os at minimere skaderne (enkelte delays og fejllieferinger har vi dog haft) men takket være ekstra hårdt arbejde fra rigtig mange af jer, er det indtil videre lykkedes os at undgå større skader. Vores Unit Manager, Sats, er desværre også blevet syg, og lider af en infektion, men han er forhåbenligt tilbage en gang i næste uge. I mellemtiden er følgende tiltag blevet besluttet for at støtte op om vores daglige operation:

- 1) Vi har med øjeblikkelig virkning ansat Mogens Mortensen som manager, med ansvaret for produktionen i B1. Mogens har tidligere arbejdet for os. Han har derfor stort kendskab til vores produktion og jeg er sikker på at han vil være en god støtte for os alle i disse travle tider. Han vil rapportere til Christian Schalinski (indtil Sats er tilbage igen) og vil arbejde tæt sammen med det nuværende management team i CPH. Inden for et par uger vil vi have klarlagt selve organisationen i CPH. Jeg vil gerne takke Mogens for hans hurtige respons på vores invitation om at vende tilbage til os igen og jeg ønsker ham al mulig success med denne stilling.
- 2) HR arbejder i øjeblikket på højtryk for at få fat i ekstra medarbejdere, 4 nye kokke er startet over de seneste 2 dage.
- 3) Supply arbejder i øjeblikket på midlertidigt at outsource enkelte af vores produkter til eksterne leverandører, for at lette på presset i produktionen.

Vi står dog stadig overfor nogle svære perioder, men jeg er sikker på, at vi snart har kontrol over situationen og vil komme tilbage til normalen snarest. I mellemtiden vil jeg gerne takke alle ansatte her i CPH, men også de kollegaer som er kommet fra andre dele af Gate Gourmet Group, for det hårde arbejde I har udført over de seneste par dage. Jeg er meget stolt af jer alle, og den kampvilje de fleste af jer udviser. Endnu en gang tak, og jeg håber på at se jer alle snart et eller andet sted i vores unit.

Dear colleagues,

I would like to share some information with you about the status of our unit CPH. We are facing since a couple of weeks an unusually high absenteeism of co-workers at all levels of the organization (management, middle management, chefs, kitchen staff). In combination with the vacation period and the start-up of a new customer (Emirates), this brings a high degree of work pressure in our unit whereby we are constantly working against (and sometimes over) the clock. So far we have been able to limit the damage (some delays and service failures have happened over the last week though) but thanks to the hard work by many of you we had so far no major incidents. Our Unit Manager, Sats, unfortunately also fell ill, suffering from an infection, but he is hopeful to be back in the unit somewhere next week. To support you in the meantime in your daily operations we have taken the following decisions:

- 1) We have appointed, with immediate effect, Mogens Mortensen as our Manager in charge for production in B1. Mogens has been working for us already in the past, he knows our operations well and I am sure he will be instrumental in supporting you in these very busy moments. He will be reporting to Christian (until Sats return) and work very closely together with the current management team of the unit. Within a couple of weeks we will further clarify the organization of the unit. I would like to thank Mogens for his fast response on our invitation to join us again and I wish him all success in his task.
- 2) HR is working very hard to bring in extra staff, 4 new chefs have started over the last 2 days
- 3) Supply is helping to temporary outsource some of our products to an external provider in order to release production pressure in the kitchen

We may still have to face some difficult moments but I am sure that we are going to get control of this situation and get back to normal soon. In the meantime I would like to thank all the staff, from our own unit but also the colleagues who joined us from other parts of the Gate Gourmet Group, for the very hard work they have performed over the last days. I am very proud of you and of the fighting spirit that most of you are showing. Thank you again and hope to see you soon somewhere in the unit.

Med venlig hilsen / best regards

Maxime Vanden Daele
Managing Director, Scandinavia