

 *Wishing you a* 
HAPPY  **THANKSGIVING** 
& Holiday Season  

Roxsand

[View as Webpage](#)

Spanish
Version

CONTINUOUS IMPROVEMENT

Companies throughout the country use Key Performance Indicators (KPIs) to achieve continuous improvements. Some KPIs that you may have heard used are cost per ton, tons per man hour, or maybe energy used per ton or unit. Some of the goal of tracking KPIs are to increase productivity, improve financial performance, decrease safety events, and have a history of progress to go back to and compare.

At the plants and in the field, we also strive for continuous improvement. It may not be in the form of dollars and cents or some form of tracking unit, but the crews in the field are thinking outside the box to find ways to improve safety, downtime, decrease unnecessary cleanup, and even make

a task easier. Most of these improvements come back in a roundabout way to increase safety.

AKRON

Midseason this year the Akron Plant purchased a true workboat. This is a barge-type boat with a flat deck that can withstand rough water. We have the console type of workboat with a 200-hp outboard motor. This is a major safety improvement in the movement of personnel to and from the dredge. Other benefits of the workboat include an increased payload for parts and supplies, and the horsepower to move head or tail lines, and a floating pipeline.



Akron Crew: (L to R) Shawn Bellis, John Decker, Jose Barrera, Joshua Brunsting, & Paul Klemme



Crocker Crew: (L to R) Jimmy Haneklaus, Jeff Deeds, & Richard Eiss

CROCKER

The Crocker pit has two dry screens isolated by our waste sand conveyor. This configuration made accessing the screens difficult and going under the discharge conveyor for access was frowned upon by MSHA. The crew thought outside the box and installed a stairway and a catwalk to access the screens safely and with less effort for both repair and maintenance.

WASHTA

The jaw crusher at Washta was a constant headache. Long story short, the adjusting wedges would break the hold-down bolt and move the jaw into the open position. The worst part was that the bolt would roll and wedge itself where we could not get at it. The crew removed the hydraulic adjusting cylinder and replaced it with a steel strap. This kept the two wedges in a fixed position and now to open or close the die they just added or removed shims. The crew has not had a problem since the overhaul.



Washta Crew: (L to R) Bruce Rohwer, Zach Mattson, & Keith Eiss



Doug Wermerskirchen
Washta/Crocker/Akron

8 Questions with Doug

1. **What might someone be surprised to learn about you?** I have a degree in Electrical Construction, AAS in Mechanical Engineering, and Industrial Technology.
2. **What is a skill you would like to learn, and why?** Throw a rope off a horse at a steer.
3. **What is something you are optimistic about?** Life.
4. **What is your favorite thing about LGE?** The people.
5. **What is the best piece of advice you have received?** My Grandfather told me that if the boss isn't making money pretty soon you won't be either.
6. **What makes a great leader?** Someone that treats everyone as an equal.
7. **If you could have dinner with any person from the past, present or future, who would it be and why?** My Dad!!
8. **What would be your perfect meal?** Probably my wife's stir fry.

Happy Birthday

November 24

Jared McLaughlin
Ortonville

November 26

Charles Williams
Myrl & Roy's Fleet

November 27

Julius Salas
Dell Rapids East

Arlene Hatle

Myrl & Roy's Fleet

December 1

Tim Cheever
L. G. Everist, Inc.

Jordan Cook
Brookings

Tyler Jensen
West Sioux

December 2

Adam Krapf
Jasper Stone

Lonnie Cahoy

November 29
Dayton Sneve
East Sioux Quarry

Favorite Thanksgiving Activity Survey Results



- 1st - Spending Time with Family
- 2nd - Enjoying the 4-Day Weekend
- 3rd - Watching Football
- 4th - Taking a Nap

Leftover Thanksgiving Panini

Ingredients

- 2 tablespoons Dijon mustard
- 2 slices sourdough sandwich bread
- 2 slices Swiss cheese
- 1/3 cup shredded leftover roast turkey
- 3 tablespoons leftover cranberry sauce
- 1/3 cup leftover dressing
- 2 tablespoons leftover giblet gravy
- 2 tablespoons butter, at room temperature



Directions

1. Spread the mustard on both slices of bread, then lay a slice of cheese on each piece. On one slice, arrange the turkey and the cranberry sauce. On the other slice, lay on the dressing and

- spoon the gravy over the top.
2. Carefully unite the two halves into one sandwich, then spread the top side of the bread with 1 tablespoon of the butter.
 3. Invert the sandwich, butter-side down, onto a hot panini maker (or a grill pan or skillet over medium-low heat; see Cook's Note). Spread the top with the remaining 1 tablespoon butter.
 4. Close the panini maker and grill until the bread is crusty and golden, the fillings are hot, and the cheese is melted. (If using a grill pan or skillet, flip the sandwich halfway through to grill on the other side.)
 5. Pull the sandwich off the heat and slice it in half--this sandwich is to die for!



LG Everist | 350 S Main Ave, Ste #400, Sioux Falls, SD 57104

[Unsubscribe Inbarwald@lgeverist.com](mailto:UnsubscribeInbarwald@lgeverist.com)

[Update Profile](#) | [Constant Contact Data Notice](#)

Sent byInbarwald@lgeverist.comin collaboration
with



Try email marketing for free today!

Wishing you a
HAPPY
THANKSGIVING
& Holiday Season

Roxsand

[View as Webpage](#)

Spanish
Version

MEJORA CONTINUA

Las empresas de todo el país utilizan indicadores clave de rendimiento (KPI) para lograr mejoras continuas. Algunos KPI que puede haber escuchado usar son el costo por tonelada, toneladas por hora hombre o tal vez la energía utilizada por tonelada o unidad. Algunos de los objetivos del seguimiento de los KPI son aumentar la productividad, mejorar el rendimiento financiero, disminuir los eventos de seguridad y tener un historial de progreso al que volver y comparar.

En las plantas y en el campo, también nos esforzamos por la mejora continua. Puede que no sea en forma de dólares y centavos o alguna forma de unidad de seguimiento, pero los equipos en el campo están pensando fuera de la caja para encontrar formas de mejorar la seguridad, el tiempo de inactividad, disminuir la limpieza innecesaria e incluso facilitar una tarea. La

mayoría de estas mejoras vuelven de forma indirecta para aumentar la seguridad.

AKRON

A mitad de temporada de este año, la planta de Akron compró un verdadero barco de trabajo. Este es un barco tipo barcaza con una cubierta plana que puede soportar aguas turbulentas. Tenemos el tipo de consola de barco de trabajo con un motor fueraborda de 200 hp. Esta es una importante mejora de la seguridad en el movimiento del personal hacia y desde la draga. Otros beneficios del barco de trabajo incluyen una mayor carga útil para piezas y suministros, y la potencia para mover las líneas de cabeza o cola, y una tubería flotante.



*Akron Crew: (L to R)
Shawn Bellis, John Decker,
Jose Barrera, Joshua
Brunsting, & Paul Klemme*



*Crocker Crew: (L to R)
Jimmy Haneklaus, Jeff
Deeds, & Richard Eiss*

CROCKER

El pozo Crocker tiene dos pantallas secas aisladas por nuestro transportador de arena residual. Esta configuración dificultaba el acceso a las pantallas y pasar por debajo del transportador de descarga para acceder estaba mal visto por MSHA. La tripulación pensó fuera de la caja e instaló una escalera y una pasarela para acceder a las pantallas de forma segura y con menos esfuerzo tanto para la reparación como para el mantenimiento.

WASHTA

La trituradora de mandíbulas en Washta era un dolor de cabeza constante. En pocas palabras, las cuñas de ajuste romperían el perno de sujeción y moverían la mandíbula a la posición abierta. La peor parte era que el perno rodaba y se encajaba donde no podíamos alcanzarlo. La tripulación retiró el cilindro de ajuste hidráulico y lo reemplazó con una correa de acero. Esto



*Washta Crew: (L to R)
Bruce Rohwer, Zach*

mantuvo las dos cuñas en una posición fija y ahora para abrir o cerrar el troquel simplemente agregaron o quitaron cuñas. La tripulación no ha tenido ningún problema desde la revisión.

Mattson, & Keith Eiss



Doug Wermerskirchen
Washta/Crocker/Akron

8 Preguntas con Doug

1. ¿Qué podría sorprenderse a alguien al saber sobre ti? Soy licenciado en Construcción Eléctrica, AAS en Ingeniería Mecánica y Tecnología Industrial.
2. ¿Cuál es una habilidad que te gustaría aprender y por qué? Tira una cuerda de un caballo a un novillo.
3. ¿Qué es algo sobre lo que eres optimista? Vida.
4. ¿Qué es lo que más te gusta de LGE? La gente.
5. ¿Cuál es el mejor consejo que has recibido? Mi abuelo me dijo que si el jefe no está ganando dinero muy pronto, tú tampoco lo harás.
6. ¿Qué hace a un gran líder? Alguien que trata a todos como iguales.
7. Si pudieras cenar con cualquier persona del pasado, presente o futuro, ¿quién sería y por qué? ¡¡Mi papá!!
8. ¿Cuál sería tu comida perfecta? Probablemente el salteado de mi esposa.

Feliz cumpleaños

November 24

Jared McLaughlin
Ortonville

November 26

Charles Williams
Myrl & Roy's Fleet

December 1

Tim Cheever
L. G. Everist, Inc.

Jordan Cook
Brookings

Tyler Jensen

November 27

Julius Salas

Dell Rapids East

Arlene Hatle

Myrl & Roy's Fleet

Patrick Towers

Ace Ready Mix - Harrisburg

November 29

Dayton Sneve

East Sioux Quarry

West Sioux

December 2

Adam Krapf

Jasper Stone

Lonnie Cahoy

East Sioux Quarry

Resultados favoritos de la encuesta de actividades de Acción de Gracias



1º - Pasar tiempo con la familia

2º - Disfrutando del fin de semana de 4 días

3º - Ver fútbol

4º - Tomar una siesta

Panini sobrante de Acción de Gracias

Ingredientes

- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 2 rebanadas de pan de sándwich de masa fermentada
- 2 rebanadas de queso suizo
- 1/3 taza de pavo asado rallado sobrante
- 3 cucharadas de salsa de arándanos sobrantes
- 1/3 taza de aderezo sobrante
- 2 cucharadas de salsa de menudillos sobrante
- 2 cucharadas de mantequilla, a temperatura ambiente



Indicaciones

1. Extienda la mostaza en ambas rebanadas de pan, luego coloque una rebanada de queso en cada pieza. En una rebanada, coloque el pavo y la salsa de arándanos. En la otra rebanada, acuéstese sobre el aderezo y coloque la salsa sobre la parte superior.
2. Une cuidadosamente las dos mitades en un sándwich, luego extiende la parte superior del pan con 1 cucharada de mantequilla.
3. Invierta el sándwich, con el lado de la mantequilla hacia abajo, en una máquina de panini caliente (o una sartén o sartén a fuego medio-bajo; consulte la Nota del cocinero). Extienda la parte superior con la 1 cucharada de mantequilla restante.
4. Cierre la máquina de panini y asar a la parrilla hasta que el pan esté crujiente y dorado, los rellenos estén calientes y el queso se derrita. (Si usa una sartén o sartén, voltee el sándwich hasta la mitad para asar en el otro lado).
5. Saque el sándwich del fuego y córtelo por la mitad, ¡este sándwich es para morirse!



LG Everist | 350 S Main Ave, Ste #400, Sioux Falls, SD 57104

[Unsubscribe Inbarwald@lgeverist.com](mailto:Unsubscribe_Inbarwald@lgeverist.com)

[Update Profile](#) | [Constant Contact Data Notice](#)

Sent by Inbarwald@lgeverist.com in collaboration
with



Try email marketing for free today!