

Happy Halloween



ROXSAND - Weekly news and information for employees and friends.

[View as Webpage](#)

To View In Spanish

The Glue

In most operations you will find a person who seems to coordinate the flow of people, parts, and information. They become the hub of activity and help keep the various moving parts in sync with



each other, answer questions or direct people where to get an answer – they are “the glue”. In our organization that person is called Scale Operator.



From Ortonville to Sioux City and Carbon Valley to Washta, our scale operators wear many hats for their fellow teammates. Occasionally running the scale is the simple part! In the Sioux Falls office, we rely heavily on the scale operators to be the glue from the

beginning to the end of many processes. For Accounting, the responsibility of managing orders, confirming shipping details, and accurately processing tickets makes the billing process work. The Sales group counts on the scale operators to be a vital point of contact between LGE, customer, and hauler when the material starts moving. Human Resources utilizes the scale operators to help facilitate getting information out to the crews in a timely, accurate, and thorough manner.

At many of our locations, the scale operator is the last contact we have with a customer or driver on a given day. We appreciate the job they do and the skill, patience, and flexibility that it takes to do it well.

Thank you Scale Operators!

Ortonville – Jennifer Block

Summit – Candace Zirbel (Mary Anderson and Lee Wright – backups)

Brookings – Shari Jenner

Dell Rapids East – June Stahl (Allie Ollerich and Jessica Lueders – back ups)

Dell Rapids West – Teri Wasson (Dale Barnhart – back up)

East Sioux – Jodi Grubbs

Demarco – Jossie Kozelka

West Sioux/Reynolds – Korey Busack

Akron/Hawarden – Sarah Faulkner

Washta – Melody Fuhrman (Steve Conley – back up)

Crocker/Larabee – Aimee Wiermerskirchen

Sioux City – Kim Kohn

Carbon Valley – Sandy Heil Stoner
Fort Lupton – Rhiannon Gross and Teresa Gilley
Firestone – Darlene Holder and John Archuleta
88th Avenue – Elisabeth Marquez



Thank you to Jacob Saude for his help running scales this past summer and getting us through a very tight spot at the East Sioux Quarry and other locations as needed. Jacob, “Little Saude”, changed his summer plans to jump into the scale role just as the season was taking off. To say that he was thrown into the fire is an understatement! Jacob, who is studying Finance at the University of Minnesota, is the son of Lee

Saude – Equipment Resources Manager. He carried the mantle of the family name well.

Steve Mousel
CFO
L. G. Everist, Inc



Happy Birthday!



November 1
John Decker
Akron

Kyle Westadt
Myrl & Roy's Paving

Misael Covarrubias
Carbon Valley

November 3
Dale Lovre
Ace Ready Mix

November 6
Lee Saude
L. G. Everist, Inc

Daniel Beach
Hawarden Cement



Send in pictures of your kids in their Halloween costumes to be featured in next week's Roxsand!

Yummy Mummy Cheese Spread

Ingredients

- 2 port wine cheese logs 12 ounces each
- 1 package 8 ounces cream cheese, softened
- 1 tablespoon 2% milk
- 2 whole peppercorns
- 1 pimienta strip

Instructions

Cut the cheese logs into pieces for mummy's head, body, arms and legs; arrange on a serving plate.

In small bowl, beat cream cheese and milk. Cut a small hole in the corner of a pastry or plastic bag; insert basket weave tip #47. Pipe rows across the mummy, creating bandages. Add peppercorns for eyes and pimienta strip for mouth. Chill until serving.



If you have employees who would like to receive the Roxsand and do not have a work email, have them submit their personal email to info@lgeverist.com

Questions, Comments, Ideas or want to submit a recipe:
Let us know: info@lgeverist.com or 605.334.5000 ext 6566

DID YOU KNOW WE HAVE SOCIAL MEDIA PAGES?
FOLLOW US TO GET UPDATES AND MORE!



Happy Halloween



ROXSAND - Weekly news and information for employees and friends.

[View as Webpage](#)

To View In Spanish

El pegamento

En la mayoría de las operaciones, encontrará una persona que parece coordinar el flujo de personas, partes e información. Se convierten en el centro de la actividad y ayudan a mantener las distintas partes móviles



sincronizadas entre sí, responden preguntas o dirigen a las personas dónde obtener una respuesta: son "el pegamento". En nuestra organización, esa persona se llama Operador de báscula.



Desde Ortonville hasta Sioux City y Carbon Valley hasta Washta, nuestros operadores de básculas llevan muchos sombreros para sus compañeros de equipo. De vez en cuando, ejecutar la báscula es la parte más simple. En la oficina de Sioux Falls, confiamos en gran medida en los operadores de básculas para que

sean el pegamento desde el principio hasta el final de muchos procesos. Para la contabilidad, la responsabilidad de administrar los pedidos, confirmar los detalles del envío y procesar los tickets con precisión hace que el proceso de facturación funcione. El grupo de ventas cuenta con los operadores de básculas como un punto de contacto vital entre LGE, el cliente y el transportista cuando el material comienza a moverse. Recursos Humanos utiliza los operadores de básculas para ayudar a facilitar la entrega de información a las cuadrillas de manera oportuna, precisa y completa.

En muchas de nuestras ubicaciones, el operador de la báscula es el último contacto que tenemos con un cliente o conductor en un día determinado. Apreciamos el trabajo que hacen y la habilidad, paciencia y flexibilidad que se necesita para hacerlo bien.

¡Gracias operadores de básculas!

- Ortonville - Jennifer Block
- Summit - Candace Zirbel (Mary Anderson y Lee Wright - copias de seguridad)
- Brookings - Shari Jenner
- Dell Rapids East - June Stahl (Allie Ollerich y Jessica Lueders - copias de seguridad)
- Dell Rapids West - Teri Wasson (Dale Barnhart - copia de seguridad)
- East Sioux - Jodi Grubbs
- Demarco - Jossie Kozelka
- West Sioux / Reynolds - Korey Busack
- Akron / Hawarden - Sarah Faulkner
- Washta - Melody Fuhrman (Steve Conley - copia de seguridad)
- Crocker / Larabee - Aimee Wiermerskirchen
- Sioux City - Kim Kohn

- Carbon Valley - Sandy Heil Stoner
- Fort Lupton - Rhiannon Gross y Teresa Gilley
- Firestone - Darlene Holder y John Archuleta
- Avenida 88 - Elisabeth Marquez



Gracias a Jacob Saude por su ayuda en el funcionamiento de las básculas el verano pasado y por ayudarnos a superar una situación muy difícil en East Sioux Quarry y otros lugares según sea necesario. Jacob, "Little Saude", cambió sus planes de verano para saltar al papel de escala justo cuando la temporada despegaba. ¡Decir que fue arrojado al fuego es quedarse corto! Jacob, que estudia Finanzas en la Universidad de Minnesota, es hijo de Lee Saude, gerente de recursos de equipos. Llevaba bien el manto del apellido.

Steve Mousel
CFO
L. G. Everist, Inc



¡Feliz cumpleaños!



November 1

*John Decker
Akron*

*Kyle Westadt
Myrl & Roy's Paving*

*Misael Covarrubias
Carbon Valley*

November 3

*Dale Lovre
Ace Ready Mix*

November 6

*Lee Saude
L. G. Everist, Inc*

*Daniel Beach
Hawarden Cement*



**Envíe fotos de sus hijos en su
Disfraces de Halloween para ser
presentado en Roxsand de la
próxima semana!**

Crema de queso de momia delicioso

Ingredientes

- 2 troncos de queso de vino de Oporto de 12 onzas cada uno
- 1 paquete de 8 onzas de queso crema, ablandado
- 1 cucharada de leche al 2%
- 2 granos de pimienta enteros
- 1 tira de pimienta

Instrucciones

Cortar los troncos de queso en trozos para la cabeza, el cuerpo, los brazos y las piernas de la momia; colocar en un plato para servir.

En un tazón pequeño, bata el queso crema y la leche. Haga un pequeño agujero en la esquina de una bolsa de plástico o de pastelería; inserte la punta de tejido de canasta # 47. Coloca filas a lo largo de la momia, creando vendajes. Agregue granos de pimienta para los ojos y tira de pimienta para la boca. Deje enfriar hasta servir.



Si tiene empleados a los que les gustaría recibir Roxsand y no tienen un correo electrónico del trabajo, pídeles que envíen su correo electrónico personal a info@lgeverist.com

Questions, Comments, Ideas or want to submit a recipe:
Let us know: info@lgeverist.com or 605.334.5000 ext 6566

DID YOU KNOW WE HAVE SOCIAL MEDIA PAGES?
FOLLOW US TO GET UPDATES AND MORE!

