

# Substans

4/2017

## Midt Vestjylland

**f**  
**NN**  
**F**  
Fødevarer  
forbundet  
NNF  
Midt Vestjylland



**TALENT**

**17-årig bagerlærling vinder præmier nationalt og internationalt**

**NETVÆRK**

**Tillidsvalgte får nyt blik på fagbevægelsens muligheder**

## Mødet med medlemmernes virkelighed

Da vælgerne i Skive var ved stemmeurnerne i forbindelse med kommunalvalget, valgte 544 at sætte deres kryds udfor Kim Jepsen. Dermed sikrede han sig en plads i kommunalbestyrelsen – og blev den socialdemokrat, der fik næstflest stemmer.

Kim er produktionsarbejder på Thiese Mejeri, og jeg vil gerne benytte lejligheden til at ønske Kim stort tillykke

”

**Jeg bliver stolt, når vores medlemmer træder frem og tilbyder deres indsats til fællesskabets opgaver.**

STEEN HARTMANN

med valget. Jeg bliver stolt, når vores medlemmer træder frem og tilbyder deres indsats til fællesskabets opgaver. Jeg er sikker på, at det kommer Skibonitterne til gavn, at de har valgt en mand fra virkeligheden ind i byrådsalen. At det altid er fornuftigt at møde virkeligheden, viste også vores Synlig Forbunds dag, der løb af stablen den 9. november. Den torsdag var alle kontorer i vores forbund lukket, og alle valgte og ansatte var på besøg på medlemmernes virksomheder. Det var en stor oplevelse for os at møde jer på jeres hjemmebane. Tak til alle, der tog venligt imod os! Og sidder der nogen og ærgrer sig over ikke at have fået besøg, så kan jeg berolige jer med, at vi allerede har sat den næste Synlig Forbunds dag i kalenderen. Det bliver den 9. maj 2018. På gensyn og rigtig god jul og godt nytår.



Af Steen Hartmann, Afdelingsformand  
Fødevareforbundet NNF Midt Vestjylland

## ”Vi kan gøre meget mere”

**Tillids- og arbejdsmiljørepræsentanter i afdeling Midt Vestjylland fik stof til eftertanke på et af årets netværksmøder, hvor emnerne var arbejdsmarked, arbejdsskader og ny struktur i forbundet.**

AF ANNE THOMMESEN

Hvornår har man ret til en arbejdsskadeerstatning? I hvilke tilfælde skal man anmelde en skade til sin arbejdsgiver? Disse spørgsmål kom under kærlig behandling af sagsbehandler i Fødevareforbundet NNF Claus Gaarde, da han holdt oplæg og øvelser for 54 tillidsvalgte på Hotel Pinenhus i Roslev. Anledningen var et af de årlige netværksmøder for tillidsvalgte fra mejerierne, bagerierne og slagterierne i Midt Vestjylland.

### Brugbar viden

– Claus’ oplæg om arbejdsskader var virkelig en øjenåbner. Som tillidsrepræsentant er det godt at få mere konkret information om arbejdsskader, så vi bedre kan rådgive vores kolleger. Jeg tror, at de færreste af os var klar over, hvor meget de enkelte detaljer betyder i forhold til, om man får godkendt eller afvist en arbejdsskade, fortæller Henning Sørensen, tillidsrepræsentant og slagter på Danish Crown i Herning samt formand for styregruppen, der planlægger netværksmøderne i Midt Vestjylland.

### Penge nok

På programmet var desuden arbejdsmarkedsforsker Henning Jørgensen fra Aalborg Universitet, og også han fik deltagerens udelte opmærksomhed.

– Henning Jørgensen er en af de få, der ser på arbejdsmarkedet med lønmodtagernes øjne. Han havde en helt central pointe om, at fagbevægelsen kan stille langt større krav, end vi gør i dag. Der er masser af penge i virksomhederne, som vi har været med til skabe. Det er dejligt at få en anden synsvinkel, end den vi altid hører fra politikerne om, at virksomhederne ikke tjener penge nok, siger Flemming Løvkvist, der er truckfører og tillidsrepræsentant på Lantmännen Unibake i Holstebro og desuden medlem af styregruppen for netværksmøderne.

Under ”Nyt fra forbundet” fortalte afdelingsformand og næstformand om status på den nye struktur i Fødevareforbundet NNF, hvor de seks lokalafdelinger skal blive til fire, og hvor udfordringen bliver at bevare nærhedsprincippet i forhold til alle medlemmer. Et sidste punkt indeholdt information om de nye organiseringskurser, som er ved at blive afholdt for tillidsvalgte landet over. ■

**DUMME SVIN !!**



**Det er heldigvis sjældent, men det sker,** at det psykiske arbejdsmiljø bliver sat på prøve for sagsbehandlerne i Fødevarerforbundet NNF, når de taler medlemmernes sag over for deres arbejdsgivere. I efteråret oplevede en sagsbehandler i en af Fødevarerforbundet NNF's afdelinger, at en arbejdsgiver i vrede over et mæglingsmøde tabte besindelsen og begyndte at kaste om sig med ting. Sagsbehandleren skyndte sig at låse sig inde sammen med de to medlemmer, som mæglingsmødet drejede sig om, for at beskytte dem og sig selv mod arbejdsgiverens vredesudbrud og spark på døren.

– Han råbte ”dumme svin” flere gange, så jeg kunne jo godt regne ud, at vi skulle se at komme væk. Jeg har aldrig før været udsat for helt bogstaveligt at skulle fungere som bolværk for vores medlemmer, og jeg håber da heller ikke, at det sker igen, fortæller sagsbehandleren, der sammen med de to medlemmer var noget rystede over episoden. Han har efterfølgende fulgt op med de to medlemmer og sikret sig, at de er ok. Hans egne kolleger, arbejdsmiljørepræsentanten og ledelsen bakker ham op og sikrer sig fortsat, at han ikke får mén af oplevelsen. ■

# Ung bagerlærling er *naturtalent*

**Siden han var blot 17 år, har han hevet flere flotte placeringer hjem ved Skills - både lokalt, nationalt og internationalt. For Lasse Bentsen handler det ikke om at vinde præmier, men om at vise det gode håndværk frem.**

AF ANNE THOMMESEN / FOTO: LARS BAHL

- Da jeg startede på grundforløbet på Uddannelsescenter Holstebro, troede jeg, at jeg skulle være kok, men jeg blev hurtigt klar over, at det var bagerfaget, jeg ville vælge, fortæller Lasse Bentsen, der deltog i sin første lokale Skills-konkurrence allerede 13 dage efter, at han var begyndt på sin uddannelse for to år siden. Det blev til en tredjeplads, og siden har han indtaget en tredjeplads og en fjerdeplads ved DM i Skills og senest en flot syvendeplads ved VM i Skills i Abu Dhabi i år. Næste gang bliver DM i Skills 2018, som løber af stablen i Herning til januar.

- Præmierne er ikke det vigtigste for mig, selv om det jo er en dejlig anerkendelse at få. Det vigtigste for mig er, at vi

får lov til at vise vores håndværk frem og vise, hvor gode vi er både i national og international sammenhæng, fortæller Lasse. Hans interesse for fødevarer opstod, da han som 9-årig begyndte at gå med sin mor i køkkenet, og i skolen var han en af de få, der havde hjemkundskab som yndlingsfag.

- Bagerfaget er det helt rigtige for mig. Jeg kan godt lide, at der er stor variation i det, vi laver, det er sæsonbestemt, og vi kan selv være med til at bestemme, hvad vi skal lave. Og så er der jo også arbejdstiderne - jeg kan godt lide at møde tidligt og gå tidligt hjem. Et 8-16-job er ikke noget for mig, siger Lasse, der glæder sig og er i fuld gang med forberedelserne til DM i Skills til januar. ■



# Rør blot ikke ved min gamle JUL

**Julen er traditionernes tid - også hos Slagter Berthelsen i Holstebro, hvor kundernes poser i december bliver fyldt efter samme opskrift år efter år.**

AF ANNE THOMMESEN / FOTO: RUNE EVENSEN

**"Det er ikke jul, før man har stået i kø hos Slagter Berthelsen".**

Sådan siger de lokale i Holstebro om de allersidste dage op til jul, hvor butikken er spækket med kunder, der alle skal have flæskestegen, anden, gåsen og medisterpølsen med hjem til juleaften. Med i poserne ryger som regel også et udvalg af Berthelsens specialiteter til juledagene, hvor der skal dækkes op med spegepølser, kødpølser, rullepølser, leverpostej, sylter og surrib, som egentlig er en sønderjysk julespise.

- Vi begynder så småt på produktionen af julespecialiteterne i november måned, men alt skal jo være så friskt så muligt, så i december bliver der først for alvor skruet op for tempoet i pølse-mageriet. Jo nærmere vi kommer julen, jo mere travlt bliver der i butikken. De travleste dage er den 21. og 22. december, hvor vi har op mod 700 ekspeditioner om dagen. Til sammenligning har vi cirka 400 ekspeditioner på de travleste dage resten af året. Som mester siger, så indkalder vi fra både hæren og flåden for at få ekstra mandskab. Det er som regel tidligere lærlinge og medarbejdere, der kommer og giver en ekstra hånd med, når det går allerhedest for sig, fortæller Bjarne Christensen, som har været ansat hos Slagter Berthelsen i 16 år. Bjarne Christensen er familiefar og nyder godt af arbejdspladsens fleksibilitet og forståelse for, at der skal være plads til familien. Også juleaften, hvor butikken holder lukket, så de ansatte kan blive hjemme og holde jul. ■

