



NEPTUNE ER ET TILBUD OM BEDRE LEVEVILKÅR TIL SØS

Som arbejdsgivere for vores sejlene medarbejdere har vi pligt til at sætte fokus på de levevilkår, vi byder dem, siger Bent Nielsen, director i Maersk Tankers

➤ **Seahealth** har med økonomisk støtte fra Den Danske Maritime Fond søsat Neptune - et projekt, der over de næste to år vil undersøge, hvordan det står til med kosten om bord på danske skibe.

Udgangspunktet er en teori om, at kvaliteten er for dårlig. Dels fordi der de senere år er sparet på kostbudgetterne i lyset af den økonomiske krise,

og dels fordi der generelt er for lidt fokus på kostens kvalitet.

Det kan der være mange årsager til. For dårlige råvarer. For ringe uddannelse af kokkene om bord. For dårlige arbejdsforhold i kabyssen. For få penge. For nu blot at nævne nogle få.

Værktøjskasse

Projektets opgave er at komme hele vejen rundt om emnet. Ikke

for at løfte pegefinger men i et forsøg på at give rederierne en værktøjskasse og ideer til, hvordan de kan løse opgaven bedre til gavn for de søfarendes levevilkår og tilfredshed med arbejdspladsen.

I projektet kan der ligge en kritik af rederiernes hidtidige håndtering af opgaven, men sådan opfatter Bent Nielsen det ikke.

Han er director for Marine Standards i Maersk Tankers

med ansvar for bl.a. sundhed og sikkerhed på ca. 120 tank- og bilskibe i Maersk Tankers' flåde. Han er samtidig medlem af bestyrelsen for Seahealth og har i egenskab heraf været med til at sætte projektet i gang.

Kostens betydning for det gode liv

"Som arbejdsgivere for søfarende har vi pligt til at sætte fokus



Weilbach[®]

one of the world's
leading suppliers of
digital products in the
maritime industry

more than 250 years of
knowledge and experience
as the leading supplier to
the Danish fleet

e-Navigation
Nautical eBooks
Digital Charts

For more information please go to weilbach.dk or contact digital@weilbach.dk



Når projektet udspringer fra en af vores egne brancheorganisationer, nemlig Seahealth, har det større gennemslagskraft, end hvis der var tale om lovgivning

Bent Nielsen, director i Maersk Tankers.



på de levevilkår, vi byder vores medarbejdere, herunder kostens kvalitet. Skibet er deres andet hjem, og nogle af vores medarbejdere tilbringer mere tid om bord end hjemme,” påpeger han.

”Samtidig kan vi konstatere, at mange af vores søfolk bliver større og større, og det er desværre ikke længere kun et vestligt problem,” tilføjer han.

Bent Nielsen medgiver, at der kan være problemer med kostens kvalitet og variation, men der er fokus på at forbedre dette i de fleste større danske rederier herunder Maersk Tankers, så derfor hilser han projektet velkomment.

”Det kan være med til at synliggøre kostens betydning for det gode liv om bord, og når projektet udspringer fra en af vores egne brancheorganisationer, nemlig Seahealth, har det større gennemslagskraft, end hvis der var tale om lovgivning,” vurderer han.

Lovgivning

Det er imidlertid også lovgivning, MLC 2006, som har sat gang i projektet.

MLC 2006 stiller krav til kvaliteten af maden om bord og de rammer, den produceres under, samt til kokkenes uddannelse. Faktorer der i fremtiden tæller med, når skibet inspiceres af vettingsinspektører og port state control.

Vi kan konstatere, at mange af vores søfolk bliver større og større, og det er desværre ikke længere kun et vestligt problem.

I Maersk Tankers tog man allerede sidste år konsekvensen af fremtidens krav. Stewardfunktionen bliver udskiftet med en 2nd Cook, der er en træningsfunktion i kabyssen for, med Bent Nielsens ord, at sikre, at fødekæden fra



Neptune kan være med til at synliggøre kostens betydning for det gode liv om bord, mener Bent Nielsen, director i Maersk Tankers. Foto: Mads Armgaard.

Kabyssens indretning som arbejdsplads og hygiejnen er to vigtige faktorer, hvis maden skal have kvalitet. Arkivfoto.

leverandør af råvarer til søfolkenes bord er i orden.

Kvalitetssikring og rating

Sidste år blev der udsendt kampagnemateriale til alle skibe i Maersk Tankers. Materialet har fokus på sundere kost, hygiejne og motion. Derudover fokuseres der på efteruddannelse af skibskokkene bl.a. med udgangspunkt i Seahealths kagebog, Food at Sea.

Der er tillige indført et kvalitetsratingsystem med henblik på at bedømme og graduere leverandørerne af fødevarer.

Det sidste har allerede ført til indsnævring af leverandører, da nogle ikke har levet op til de

kvalitetskrav, som rederiet og besætningerne har stillet.

Med de erfaringer, Maersk Tankers høstede sidste år i forbindelse med at sætte fokus på kosten, er Bent Nielsen overbevist om, at kvalitet og god kost ikke kun handler om penge. Naturligvis er der en nedre grænse, men her ligger de store og større danske rederier ikke efter hans vurdering.

Handler om at stille krav

”Vi har udover kosten fokus på hygiejnen i kabs og proviantrum, hvor vi ser potentiale for forbedring på flere af vores skibe.

”Det handler om at stille krav på fire områder: Krav til kvaliteten af råvarer; krav om

kvalitet i tilberedning; krav om at minimere spild; og krav til hygiejnestandarden.”

”Og så handler det også om synlighed og indflydelse,” påpeger han.

Bent Nielsen har bidt mærke i, at hvor kosten og kostens kvalitet tidligere fyldte meget på officersseminarer, er stemningen nu vendt.

”Der er dog stadig plads til forbedringer, og jeg ser frem til, at projektet kan være med til at give os yderligere et skub i den rigtige retning.”

”Fordi det er bydende nødvendigt at kunne tilbyde gode vilkår også på dette område, hvis vi skal tiltrække og fastholde kvalificerede medarbejdere i fremtiden,” forudser han. ■



**Seahealth.dk udgives af
Søfartens Arbejdsmiljøråd**

Amaliegade 33 B
DK-1256 København K
Telefon: 3311 1833
Mail: info@seahealth.dk
www.seahealth.dk

Ansvarshavende

Connie S. Gehrt

Redaktør

Peter Finn Larsen
Telefon: 5782 0203
Mail: peter@0203.dk

Layout

www.fingerprint.dk

Tryk

Rosendahls Bogtrykkeri A/S

Oplag

2.250 stk.

**Om Søfartens
Arbejdsmiljøråd**

Søfartens Arbejdsmiljøråd er en privat selvejende institution oprettet i december 1993 med en bestyrelse på 12 medlemmer - seks fra rederside og seks fra personaleorganisationerne.

Arbejdsmiljørådet er beredtskabsmyndighedstjeneste for den danske handelsflåde med det formål at fremme sikkerhed og sundhed blandt de ansatte på danske handelsskibe samt at forebygge arbejdsmiljøskader, herunder arbejdsulykker, erhvervs sygdomme og nedslidning. Alle dansk registrerede handelsskibe med en bruttotonnage over 20 skal være tilmeldt ordningen.

SEAHEALTH FOR YOU

SEAHEALTH

Søsikker har undergået store forandringer og udkommer nu som Seahealth.

I forhold til det gamle Søsikker er der sket markante ændringer, som vi håber, vil falde i jeres smag. Først og fremmest er udseendet ændret radikalt. Desuden forsøger vi med en mere stram opdeling af stoffet, men før som nu og i fremtiden er det mennesket i søfarten, der har vores interesse. Altså dig!

Søfartens Arbejdsmiljøråd er sat i verden for at være med til at skabe bedre sikkerhed, sundhed

og trivsel om bord. Hvordan vi gør det, og hvordan I oplever det, vil fortsat være hjørnestenen i vores fælles blad, Seahealth.

I respekt for at flere og flere af dansk skibsfarts medarbejdere ikke læser dansk vil alle artikler i fremtiden også blive bragt på engelsk i deres fulde ordlyd.

Vi vil være glade for kommentarer til det nye blad. Positive såvel som kritiske. De kan mailes til: info@seahealth.dk.

Venlig hilsen og god læselyst
Connie S. Gehrt



Kontakt sekretariatschef
Connie S. Gehrt for mere information

e: csg@seahealth.dk
t: 3348 9312

**Vi er godkendt
til at udbyde
hygiejnekurser**

Fødevarerstyrelsen har godkendt os, Søfartens Arbejdsmiljøråd, til at udbyde hygiejnekurser på certifikatniveau.

Det betyder, at vi i fremtiden kan tilbyde hygiejnekurser til rederiernes kabysmedarbejdere m.fl. og hermed udstede certifikater som dokumentation til søfartsmyndighederne, når MLC 2006 træder i kraft.

Certifikatet afhænger dog af, om kursisten består en afsluttende prøve.

**Billeder fra
dit liv til søs**

Har du lyst til at blive en del af vores fotografiske netværk og med fotos fortælle om dit liv til søs, så send os et billede eller flere af din hverdag på havet eller i havn.

Det kan være billeder fra livet på dit skib, på dæk eller fra flotte scenerier på havet rundt om i verden. Vi håber at høre fra dig.

Send os dine billeder på info@seahealth.dk.



**Vejledning om
kommunikation**

Seahealth har udsendt en ny vejledning "Skib og kontor på bølgelængde - to verdener mødes".

Vejledningen giver en stribe gode råd om, hvordan medarbejderne på skib og kontor kan kommunikere på en måde, så begge parter får glæde af det, og misforståelser undgås. God kommunikation er forudsætningen for godt samarbejde og en positiv udvikling.

**Vejledningen kan
downloades på:
www.seahealth.dk
eller købes hos
www.weilbach.dk**

SØREN ER TILBAGE

Søren Bøge Pedersen er fra 1. september tilbage som seniorarbejdsmiljøkonsulent i Seahealth efter knap to års fravær. Afstikkeren er brugt i en stilling som haveriinspektør, men nu er lysten til at beskæftige sig med arbejdsmiljø til søs vendt tilbage.

Søren tog sin skibsføreruddannelse i 1989 og har siden arbejdet både i langfart og indenrigs rutefart, inden han fra 2002 til 2009 var arbejdsmiljøkonsulent i Seahealth, så han har både den praktiske og teoretiske baggrund i orden.



De primære arbejdsopgaver bliver at medvirke til at optimere begrebet sikkerhedskultur i rederierne, håndtering og konsulent-hjælp til near miss databasen, herunder at medvirke til at få fastslået near miss begrebet i skibe og kontorer samt udvikling og gennemførelse af trivselsprojekter.

Søren Bøge Pedersen.

Tæl til 10, før du taler, siger man til personer, der måske er lidt vel hurtige til at slippe tungen løs. Et velment råd om at tænke sig om et øjeblik, inden ordene slipper fri.

Det ordsprog kan nu suppleres med et "tænk før du taster", i og med at en stigende del af vores måde at kommunikere på foregår med e-mails. Ikke mindst inden for søfart.

Jo nemmere, det er blevet at kommunikere, des større er risikoen blevet for at blive misforstået og dermed skabe frustration i stedet for forståelse.

Undersøgelsen, som Søfartens Arbejdsmiljøråd gennemførte i 2009, fortalte således, at blandt de store udfordringer for dansk søfart er

samarbejdet mellem skib og kontor. Det fungerer ikke tilfredsstillende alle steder, og årsagen kan meget vel være dårlig kommunikation.

Det er vigtigt at tænke sig om, før man kommunikerer.

Specielt vigtigt når det er kommunikation på distancen, hvor man hverken

kan aflæse kropssprog eller se glimtet i øjet.

Derfor har Seahealth udviklet en ny vejledning "Skib og kontor på bølgelængde" med en række gode råd og tips om god kommunikation, og hvad man fx kan tænke, inden man taster - se figur.



Er I fra forskellige kulturer?

Hvilken situation er den anden i?



Hvilken relation er der mellem jer?

Illustration: Michael Blomsterberg

TÆNK FØR DU TASTER

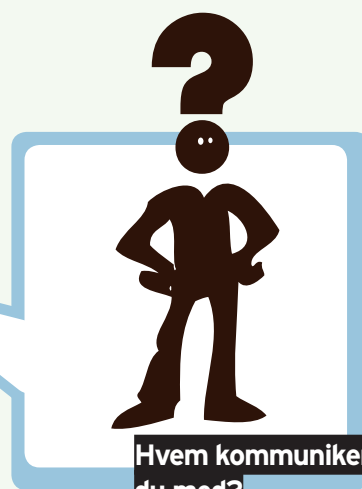


Hvilke interesser og opgaver har den anden?



Vær nysgerrig

og lær modtageren bedre at kende



Hvem kommunikerer du med?

VORES KURSER

Vi udbyder med jævne mellemrum kurser i forskellige emner af relevans for branchens medarbejdere. Flere af kurserne er udviklet med baggrund i spørgeskemaundersøgelsen, der blev gennemført forrige år. Den gav os et fingerpeg om de emner, der kan være behov for at give lidt ekstra opmærksomhed.

Kurserne udbydes på vores hjemmeside www.seahealth.dk, så hold øje med den, hvis du er interesseret.

KOMMUNIKATION OG KONFLIKTHÅNDTERING TIL SØS

Lær hvordan du med et positivt udbytte kan tackle konflikter.

SKIB OG KONTOR PÅ BØLGELÆNGDE

Få fod på kommunikationen både på skib og mellem skib og land, så konflikter bliver forebygget.

HYGIEJNE I KABYSSEN

Der stilles skarpt på hygiejne og fødevarerikkerhed, og kurset giver et bud på, hvordan skibene kan imødekomme MLC 2006 på dette område.

SUND KOST I KABYSSEN

Gennem dialog om hverdagskosten i kabyssen giver vi bud på, hvordan vi udvikler en sundhedsfremmende trend på skibene.

GOD LEDELSE TIL SØS

Med udgangspunkt i lederens hverdag og udfordringer giver kurset inspiration til at være bedre til at håndtere ledelsesopgaven.

PSYKOLOGISK KRISEHÅNDTERING

Kurset giver dig indblik i, hvordan du kan forberede dig

bedst muligt til at håndtere og bearbejde en krise.

STRESSKURSUS

Kurset giver dig indblik i, hvordan du kan håndtere din egen og dine medarbejders stress til glæde for trivslen om bord.



VED DU, AT ...

... du som bruger af kemikalier står foran nye udfordringer?

De nye regler (CLP), der gælder for klassificering og mærkning af kemikalier, vil i praksis ændre alle klassificeringer og mærkninger. Det er i første omgang leverandørens ansvar at følge de nye regler, men du skal som bruger lære at forstå de nye klassificeringer og at læse de nye mærkninger.

CLP står for Classification, Labelling and Packaging og bygger på det globale klassifikationssystem GHS - Global Harmonized System, så de nye regler kommer på sigt til at gælde over hele verden. CLP trådte i kraft den 20. januar 2009, men da der er en lang overgangsperiode, skal vi helt frem til juni 2017,

før alle kemikalier (stoffer og blandinger) skal være ændret.

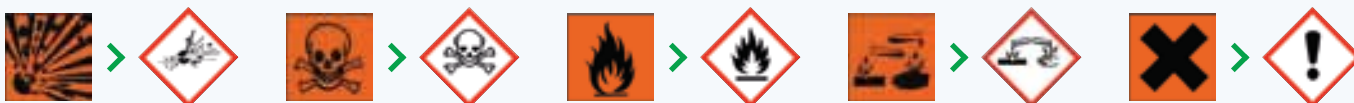
CLP reglerne indeholder også regler for sikkerhedsdatabladene. De skal opdateres bl.a. som følge af den ændrede mærkning. Det betyder, at også dine arbejdspladsbrugsanvisninger skal opdateres. Her kan du få hjælp af it-programmet Health and Safety

at Sea, der nu med version 2.0 er forberedt til de nye regler.



Kontakt arbejdsmiljøkonsulent **Anne Ries** for mere information

e: alr@seahealth.dk
t: 3348 9314



Nye hviletidsregler fra 1. januar 2012 skiller vandene

IMO holdt i juni 2010 en diplomat-konference, hvor en lang række ændringer til STCW-konventionen blev vedtaget. Dette inkluderede flere markante ændringer til de internationale hviletidsregler.

De markante ændringer til hviletidsbestemmelserne betyder:

- 77 timers hvile frem for tidligere 70 timers hvile i en 7 dags periode.

- Minimum 10 timers hviletid i døgnnet.
- Begrænsninger i forhold til undtagelser fra hovedreglerne. Disse begrænsninger forhandles mellem parterne.

De nye ændringer betyder også, at man efter aftale mellem parterne kan opdele hviletiden i op til 3 perioder, men der er

begrænsninger for, hvor mange gange dette må gøres inden for en 7-døgns periode. Samtidig skal den ene af de 3 perioder være på minimum 6 timer.

Det er en ændring, som sekretariatschef i Rederiforeningen af 2010, Michael Wengel-Nielsen, hilser velkommen.

"I lyset af, at hovedreglen hele tiden har været 77 timers hvile pr. uge, er resultatet tilfredsstillende. Netop behovet for at kunne

opdele den daglige hvileperiode i mere end to perioder kan løse mange problemer f.eks. i forbindelse med afgang eller ankomst fra havn."

"Det væsentligste, som rederisiden også pegede på inden revisionen af bestemmelsen, er en effektiv håndhævelse af hviletidsreglerne i fremtiden. Det vil givet øge sikkerheden under sejladsen, som var begrundelsen for de seneste ændringer," siger Michael Wengel-Nielsen.

En forringelse

"Vi synes, det er en forringelse," oplyser Henrik Berlau fra fagforeningen 3Fs søfartsteam.



Andreas Nordseth.

"Vi vil gerne have den åbenlyse forbedring fra 77 til 70 timer - men at betale for det med en øget koncentreret arbejdstid - hovedsageligt i havn - det er rigtig dårligt. Det er helt galt der, hvor folk går to skiftet vagt, for de vil aldrig få sovet ud," anfører Henrik Berlau.

"Så hellere beholde de gamle regler."

Standard bliver hævet

Søfartsstyrelsens direktør Andreas Nordseth har tidligere erklæret sig tilfreds med de nye regler.

"Jeg er meget tilfreds med resultatet. Den internationale standard bliver hævet på mange vigtige områder og kan være med til at forbedre sikkerheden til søs," sagde Andreas Nordseth tidligere i år om den nye STCW-konvention.



Michael Wengel-Nielsen.



Henrik Berlau.

VOXPOP

Som det fremgår af denne udgave af Seahealth har vi sat gang i et nyt projekt, Neptune. I den forbindelse har vi spurgt tre af de søfarende, som i det daglige beskæftiger sig med emnet kost, for at høre deres mening om et emne, der er vigtigt både for søfarende men så sandelig også for os på land.

Oplever du, at der er barrierer for en god og sund kost om bord? I givet fald hvilke?

Hvilken betydning har kosten for dit velbefindende?

Tror du, at kostens sammensætning og tilberedning har betydning for dit daglige arbejde om bord?

Mener du, at der er en sammenhæng mellem kost og sikkerhed? I givet fald hvordan?

Hvad tænker du om at få udarbejdet sundheds- og kostpolitikker på de enkelte skibe? Synes du, det skal på dagsordenen?

Hvordan tror du, at dine kollegaer vil reagere, hvis der kom mere fokus på sund kost om bord?



Leo Tronier
Hovmester, TORM A/S

Ja. Økonomi. Rederiet er ikke klar til at betale ekstra for en sundere kost. Skibshandlerne er heller ikke gode til at finde sunde råvarer. Man kan af og til få den fornemmelse, at råvarerne til os bliver udvalgt efter princippet: Mest velegnet til skibsbrug. Når varerne er leveret og kontrolleret, er leverandøren over alle bjerge.

Stor betydning. God, sund og velsmagende kost er forudsætningen for, at man har det godt.

Ja, afgjort.

Ja, der er en sammenhæng. Hvis man får fed kost med for få kostfibre, får man problemer med at være koncentreret. Man bliver hurtigere både fysisk og psykisk træt og øger dermed risikoen for at komme til skade.

Det er en god idé. Vi har jo mange overvægtige til søs, og i dag er det op til den enkeltes initiativ at gøre noget ved det. Har man en kostpolitik baseret på sund og velsmagende men ikke fedende mad, vil det blive nemmere for den enkelte at tabe sig.

Blandt mine hovmesterkollegaer vil det nok umiddelbart være positivt, men det vil også støde på modstand, fordi det vil indebære forandringer. Både i indkøb og tilberedning, og forandringer har det traditionelt ikke godt i skibsfart.



Marcial Delfin Puada
Kok, Clementine Mærsk

Her er hovedbarriererne, at vi har forskellige kulturer, religioner og kostvaner hos besætningsmedlemmerne.

Mad er vores energikilde, så at få velafbalanceret kost er meget vigtigt for at holde kroppen stærk og sund.

Helt bestemt. Det har stor betydning. Mad uden næring giver dig ikke tilstrækkelig energi som støtte til dit arbejde, mens god og næringsrig føde helt sikkert giver produktive og - hvad der er vigtigst - sunde personer.

Ja, begge dele handler om vores kroppe og vores sundhed

Jeg synes, dette ville være en god idé, eftersom det er besætningsmedlemmernes sundhed, det drejer sig om.

De ville uden tvivl blive overraskede over den nye politik, men når de først én gang var blevet forklaret, at det ville være til gavn for dem, eftersom det handler om deres velbefindende, så ville det ikke tage lang tid, før de havde tilpasset sig den.



Jan Møller
Hovmester, Ficaria Seaways

Her ombord synes jeg ikke, der er nogen barrierer for god og sund kost.

Alt! Sund kost giver jo den "benzin på motoren", der skal til, for at man kan arbejde.

Ja, det giver lysten til arbejde.

Ja, hvis man ikke spiser god og sund mad, vil ens reflekser ikke være gode og overblikket vil være sløvet.

Ja, det ville være en fordel for mange andre rederier og skibe, hvis man kunne få skibshandler, rederiet (penge) og skibsledelsen med på den bølge.

Positivt, det gør de fleste allerede, men alle steder - til søs som i land - er der jo mennesker, som ikke er så begejstrede for nyt eller for sund mad.



John (t.h.) fortæller sin historie om allergien, der kom, fordi han ikke var forsigtig nok i sin omgang med olie og kemikalier - eller fordi der i hans ungdom ikke var så stor opmærksomhed om risikoen.

KEMIKALIER - PAS PÅ DIG SELV OG ANDRE

Seahealth er i gang med ny film om kemi, hvor bl.a. John fortæller, at han blev allergiker efter arbejde med olie

■ **John** har allergi, men han er heldigere stillet end så mange andre allergikere. Han kan fejre 40 års jubilæum i Scandlines til april næste år, selvom han for mange år siden fik allergi af kemikalierne. Mange må helt skifte job, men John er heldig. Han beholdt sit job, fordi han lærte at leve med eksemen. Han er også heldig, at Scandlines giver ham muligheden for at komme væk fra olien i maskinen, når eksemen slår ud. John siger, at han har lært at tage det onde med det gode, men han er på vagt, for allergien kan nemt overmande

ham. Når eksemen kommer, lider han meget under voldsom kløe og svien.

Advarsel

Seahealth er taget til Rødby med to filmfolk for at optage en ny film om at håndtere kemikalier rigtigt. Vi er om bord på Prins Richard med skibsassistenten John og interviewer ham til filmen. Vi hører om hans sygdomsforløb, som vi også synes andre, der arbejder med olie og kemikalier, bør høre. For ikke alle er lige så heldige som John, at de kan beholde arbejdet om bord

- for har man først fået allergien, er den uhelbredelig.

Faren lur

John er 62 år og har haft et liv til søs, siden han var 14 år gammel. Linsen fanger John i godt humør, for han er ikke plaget af eksem for tiden. Han er oplagt og alvorlig på samme tid. For det er vigtigt for ham at fortælle de unge og andre kolleger til søs, at der lur

Olie er det værste

Olien, der bruges til at smøre

maskindelene, er lumsk, fordi olie er ikke bare olie. Olie er et kemisk produkt, der er tilsat en masse additiver for at gøre den speciel god til smøreolie. Og det er et af de additiver, Johns krop har udviklet en allergisk reaktion over for. John ved ikke hvilket additiv, han reagerer på, så pludselig kan han få udslæt.

Olieprodukter er ikke ens. Så John kan få udslæt af ét olieprodukt men ikke et andet. Det er heller ikke muligt at læse på emballagen, hvilke additiver der er tilsat, da der ikke er deklara-tionskrav til producenterne. Så

Husk beskyttelsesbriller og handsker ved omgang med kemikalier. De virker uskadelige, men på længere sigt kan de måske være årsag til bl.a. allergi.



Besøget med kameraholdet om bord på Prins Richard skal munde ud i en film om nødvendigheden af at være forsigtig, når man arbejder med olie og kemikalier.



Pludselig en dag skete det. Det var ikke olien den dag, der var værre end andre - allergien blev gradvist bygget op over tid

John, skibsassistent, Prins Richard.

John må sørge for at holde sig væk fra al olie og overlade til tilfældighederne, at andre ikke påfører ham et udbrud.

Forsigtig

For der skal kun lidt til. John er selv meget forsigtig, når han løser opgaver forskellige steder på færgen. For eksempel kan han reparere et toilet, der er gået i stykker, og han kan også gå til hånde i maskinen. Han holder nemlig af den særlige jargon blandt de gamle kolleger, så han kommer ofte forbi sit tidligere arbejdssted i maskinen

for at hjælpe lidt til. Han er dog påpasselig og går ikke unødigt ind til dieselmotorerne, hvor der bruges allermost olie.

Selvom han har antennerne ude og er opmærksom på, hvad han rører ved, kan han aldrig vide sig helt sikker. Har en anden rørt ved håndtaget på døren med en smule olie på hænderne, og John tager på det samme håndtag, kan han være sikker på at få udslæt.

Udbrud

Olie på hånden kan give udslæt på hele kroppen. Eksemen

kommer som regel først de steder, hvor huden er sartest, og dernæst breder den sig til andre steder. John ved med det samme, når det sker, og han når tit at komme hurtigt under behandling. På den måde har han lært at leve med det, fordi han har lært at læse faresignaler og nedkæmpe et udbrud, inden det udvikler sig til et helvede af kløe og sviene.

Pas på dig selv

John ved, at det hjælper at bruge handsker. Når han ser tilbage, kan han godt se, at han

før i tiden havde en letfældig omgang med olie. Indtil olien gav ham eksem. Pludselig en dag skete det. Det var ikke olien den dag, der var værre end andre - allergien blev gradvist bygget op over tid. Ved gentagne gange at udsætte sin krop for kemikalier, kan huden få en overdosis og den kroniske sygdom er en realitet.

Jeg ville ønske, at andre passer bedre på, end jeg selv gjorde. Pas på dig selv og dine kolleger, opfordrer John. ■

Et fælles, til-lært sprog er ingen garanti for, at vi forstår hinanden til bunds, hvis vi er opvokset med forskellige modersmål.



Motion og sport kan også være indgangsdøren til større forståelse for hinanden.



Træn kulturforståelse og sprog, opfordrer professor Jakob Lauring de flersprogede besætninger.

ET FÆLLES SPROG ER NØDVENDIGT, MEN DET ALENE SKABER IKKE EN VINDER

Ledelsesstil og forståelse for hinandens baggrunde er vigtige elementer på en multikulturel arbejdsplads



Der blev lyttet og smilet - og forstået.

■ Et fælles sprog er forudsætningen for, at vi kan forstå, hvad vi siger til hinanden, men det alene er ingen garanti for, at kommunikationen fungerer.

Professor Jakob Lauring, Aarhus School of Business,

forsker i international ledelse. Han gav på MSSM flere eksempler på, at ledelsesstil og forståelse for hinandens baggrunde er vigtige elementer, hvis man skal have en organisation til at arbejde effektivt sammen.

Den danske ledelsesstil med "frihed under ansvar" fungerer ikke blandt udlændinge. Hans løsning lyder i kort form: Oplysning og styrkelse af det interkulturelle samarbejde; træne kulturforståelse og sprog; skab

klare politikker på området; topledere „walk the talk“, altså synlighed; skab en overordnet identitet i gruppen og organisationen (team-building); og beløn samarbejde.

Flersprogede er gjort til nøglepersoner og kulturagenter, der formidler viden om hinanden og er bindeled mellem ledelse og medarbejdere.

Kulturagenter

Det er i store træk en del af den løsning, virksomheden Techni-Clean med held har brugt for at tømme en multikulturel medarbejderstab sammen, fortalte Jonas Jensbye, Erhvervspsykolog, Grontmij.

Flersprogede er gjort til nøglepersoner og kulturagenter, der formidler viden om hinanden og er bindeled mellem ledelse og medarbejdere.

Resultat: Flere søger dansk kurser; den indbyrdes forståelse er øget; færre arbejdsulykker; bedre dialog om sikkerhed i arbejdet; bedre rekruttering og fastholdelse; bedre service til kunder; færre sygedage; og større udbytte.

