

# Substans

4/2018

## Nordjylland

**f**  
**NN**  
**F**  
Fødevare  
forbundet  
NNF  
Nordjylland

**Travlt hos Tulip  
Svenstrup**

**Besøg på  
Bæchs Konditori**



## 2019 bliver et vigtigt år

**2018 går på held, men der er masser** af udfordringer og opgaver, vi bærer med os videre til 2019.

Blandt andet skal vi den 26. maj vælge repræsentanter til EU-Parlamentet. Med tanke på Brexit, så håber jeg, at EU-parlamentarikerne vil holde sig den korrekte dosering nationalpolitik kontra EU-politik for øje - især når det gælder arbejdsmarkedspolitikken. Ikke, at vi kan holde til at stå uden for EU, for det kan vi ikke, men vi kan bestemt heller ikke holde til at få Den Danske Model undergravet.

I 2019 skal vi også have valg til Folketinget. I Fødevareforbundet NNF har vi en vigtig dagsorden at sætte. Vi vil nemlig sætte fokus på den stigende pensionsalder og det faktum, at ikke alle kan holde til et længere arbejdsliv. Vi mener derfor, at der skal etableres en ordning, der giver nedslidte medarbejdere mulighed for at trække sig værdigt tilbage - altså uden ydmygende arbejdsprøvninger og praktikker, der alligevel ikke fører nogen vegne.

Det er politikerne, der skabte problemet, da de udhulede efterlønnen og samtidig besluttede, at vi skal arbejde længere. Derfor er det også politikerne, der skal løse problemet.

Forbundet vil i de kommende måneder afholde borgermøder med dette tema rundt om i landet - også her i Nordjylland. Jeg håber, at I vil møde op og dermed være med til at fortælle politikerne, at de har et problem, der skal løses.

**” Vi vil nemlig sætte fokus på den stigende pensionsalder og det faktum, at ikke alle kan holde til et længere arbejdsliv.**

SVEND ERIK ANDERSEN



**Svend Erik Andersen**, afdelingsformand, Fødevareforbundet NNF Nordjylland

# Travl som

Når Tulip Svenstrup i denne måned deler julegaver ud til medarbejderne, sker det i et roligere tempo, end det som medarbejderne leverede henover sommersæsonen. Den lange, varme sommer betød nemlig, at alle ti produktionslinjer kørte i døgndrift, så medarbejderne på Tulip Svenstrup havde ualmindeligt travlt med at producere grillpølser - faktisk så travlt, at de satte ny rekord ved at pakke 50 tons pølser på en enkelt dag.

AF FIE TOXVERD / FOTO: RUNE EVENSEN

**Fødevareforbundet NNF Nordjylland afholder ordinær generalforsamling lørdag den 6. april klokken 10.00 på Hadsundvej 184, 9000 Aalborg.**

**Dagsorden JF. lovene.**

1. Velkomst ved formanden
2. Valg af dirigenter
3. Godkendelse af generalforsamlingens lovlighed samt godkendelse af dagsorden
4. Bestyrelsens beretning
5. Forelæggelse af årsregnskab
6. Indkomne forslag
7. Valg af næstformand, Kim Blicher Hansen - modtager genvalg
8. Indstilling fra følgegrupperne til bestyrelsen. På valg er Tina Brunsgaard, Kim Hare, evt. vakant. Carsten Søhus, Peter Uno Andersen, Claus Sørensen, Hans Ole Høst og Søren Jakobsen
9. Valg af bilagskontrollant. Afgående Karsten Høgh Jensen
10. Eventuelt.

Der serveres kaffe fra klokken 09.15 og efterfølgende en let frokost. Tilmelding til spisning på [sea@nnf.dk](mailto:sea@nnf.dk) eller [kbh@nnf.dk](mailto:kbh@nnf.dk) senest den 2. april.

Valg til næstformand skal skriftlig og motiveret være formanden i hænde senest otte dage før generalforsamlingen.

Indkomne forslag, som ønskes behandlet, skal skriftligt motiveret og i underskrevet stand være afdelingskontoret i hænde senest otte dage før generalforsamlingen.

**På vegne af bestyrelsen  
Svend E. Andersen, afdelingsformand.**

### Hvordan oplevede du sommersæsonen?

**Lone Birgitte Nielsen, 55 år,  
står i wienerafdelingen**

Den her sommer var ekstrem. Der var rigtig meget at lave i lang tid. Man blev ved med at tænke "Nu må det snart få en ende", men det fortsatte bare.

Vi har virkelig knoklet og selv de dage, man ikke rigtig gad arbejde over, kløede man alligevel på for at levere det, vi skulle nå. Det var hele vejen rundt, at kollegaer gjorde en ekstra indsats: både dem, som producerer farsen, pigerne i pakkeriet og kantinefolkene for at forpleje os. Der er ligesom en fælles ånd, at "Nu er sæsonen her, nu giver vi den en ekstra skalle".

Kollegaerne er guld værd, og vi er gode til at samarbejde og hjælpe hinanden. Flere af os har været her i mange år, så vi kender hinanden på godt og ondt, men jeg synes, at vi generelt har et godt sammenhold. Og efter sådan en sæson kan vi også se hinanden i øjnene og vide, at vi har givet, hvad vi kunne for at bevare arbejdspladsen.



**Michael Aggerholm, 26 år,  
står i produktionen**

Det har været en god sommer i år, men vi har altid meget at lave om sommeren. Sådan er det: om sommeren arbejder vi, og så kan vi holde mere fri om vinteren, hvor vejret er træls.

Jeg kan godt lide at være på arbejde, og jeg har nogle skidegode kollegaer. Flere af dem er blevet mine venner, så når de også tager overarbejde, har vi flere timer sammen.

Man kan godt blive lidt træt af at stå og se på grillpølser 10-12 timer om dagen, og vi står så tæt i produktionen, at ens grænser godt kan blive udfordret ind imellem. Men man er samtidig en del af et stærkt fællesskab, og vi kender hinanden bedre efter sådan en sæson. Jeg synes, at vi generelt er gode til at hjælpe hinanden i mål. Hvis en maskine går i stykker, så aftaler vi, hvem der bliver og gør det færdigt, så vi kan nå dagens mål. Chefene er også gode til at rose os for den ekstra indsats og sige tak, og det bliver man da stolt over. Det er rart at vide, det ikke kun er en selv, der synes, der sker noget ■

På besøg hos Bæchs Konditori

# Kransekage og konfekt til krudt og kugler

Lige dygtigt om du springer ind i det nye år fra kanten af sofaen, mens rådhusklokkerne slår på TV, eller fejrer det med at sende en raket mod nattehimmelen, så hører det sig til med et glas bobler og kransekage, når vi siger "Farvel og tak" til det gamle år og "Goddag" til det nye.

AF FIE TOXVERD / FOTO: RUNE EVENSEN



I pakkeriet lægges kransekagehjertet i en æske med 12 stykker konfekt og er nu klar til at blive spist den 31. december kl. 00.00. Hvis du da kan vente så længe. Godt nytår!



Råmassen til kranskekagen leveres fra Odense Marcipan. De omkring 200 kilo råmasse blandes med ca. 100 kilo sukker og 12-14 liter æggehvinder, og efter ti minutter i røremaskinen er kranskekagemassen klar.



Førhen stod 6-8 bagere og sprøjtede rosetter med sprøjteposer, men i dag styrer én mand den maskine, som laver konfektstykkerne. På otte timer producerer maskinen ca. 25.000 konfektstykker.



Konfektstykkerne bages ved 220 grader, til de er gyldne. Efter bagningen køler stykkerne lidt, inden de sprøjtes manuelt med chokolade fra Odense Marcipan. Når chokoladen er størknet, kommer konfektstykkerne på frost.



Maskinen laver nogle store kranskekageringe, som formes til hjerter. Når hjerterne er bagt og kølet, sprøjtes de med hvid glasur. Det er den samme maskine, som laver kranskekagestykker, urskiver og syvringstoppe.