

## Den lille rødhætte og havnearbejderne

At være kantinedame for havnearbejdere og andet godfolk på Multiterminalen kræver sin kvinde. Men Annette elsker jobbet.

"Vil du ikke nøjes med at kalde mig Annette? Jeg hedder jo alligevel ikke andet her", siger kantinedamen i den grå terminalbygning på Multiterminalen med et smil.

Men det er nu en sandhed med modifikationer. Annette må også lægge øre til øge- eller kælenavne som "Mutter", "Mutzi" og ikke mindst "Rødhætte", som givetvis har noget med hårfarven at gøre. Tonen på stedet er rå, men hjertelig. Kundekredsen domineres af havnens løsarbejdere, og det kan mærkes.

"Man skal ikke være sart for at være her. Det er ikke småting, jeg må høre på, og det forventes, at jeg giver igen. Kan man ikke klare det, skal man ikke være her. Men i virkelig-

heden er de utrolig søde og passer godt på mig", siger Annette.

Starten var dog knap så lyserød. Annette trådte til for syv år siden efter at have været i kantinen hos Mercedes i Tilst. Arbejdsgiveren – ISS Catering – spurgte, om hun ikke kunne have lyst til at komme ned på havnen, hvor firmaet havde overtaget kantinedriften. Annette sagde ja, men det blev en svær start. Havnearbejdernes principielle modvilje mod ISS gik også ud over Annette, og der gik lidt tid, inden hun fik sat sig i respekt og fik vendt stemningen.

### Århus Havn tog over

For omkring fire år siden blev der indført totalt øl- og spiritusforbud i kantinen. Det førte til et kraftigt dyk i omsætningen, og ISS Catering trak sig tilbage. Århus Havn overtog driften, men Annette blev på sin post. Hun har fuld forståelse for alkoholforbuddet, men ærgrer sig også lidt over det.

*Annette holder meget af sit job som kantinedame på Multiterminalen. Nok er det et solojob, men med den tætte kontakt til kunderne føler hun sig aldrig alene.*





*Kundekredsen i Kantinen i Multiterminalen domineres af havnens løsarbejdere. Der er åbent fra kl. 6.30 hver morgen, og det betyder, at Annettes arbejdsdag starter kl. 5.30. Alt er hjemmelavet, og den står på solid og traditionel dansk mad i Annettes køkken. Det er ganske enkelt et folkekrav.*

"Det var nu lidt hyggeligt, dengang folk også kunne købe en øl", siger hun. Med hensyn til omsætningen er der ikke længere noget at klage over, men Annette knokler også for det.

Kantinen har åbent fra mandag til fredag kl. 6.30 – 14.00. Annette møder en time før og går en halv time senere. Dagen igennem går det så løs med morgenmad, frokost (ved nitiden!) med lune retter, middagsmad, kaffe og kage – alt sammen hjemmelavet. Ud over det sørger Annette også for alt indkøb og rengøring i køkkenet. Største problem er, at det er svært at planlægge.

"Jeg ved aldrig, hvor mange kunder jeg får. Det kan svinge fra 20 til 100", siger hun.

### **Solid dansk mad**

Annette er uddannet smørrebrødsjomfru og tjener, men her er hun også chefkokken, der rutineret svinger pander og gryder. Og laver masser af solid og traditionel dansk mad.

"Det er et kundekrav. De vil have hakkebøffer, frikadeller, forloren hare osv. Eller ribbenssteg, selv om der er 30 graders varme udenfor. Ikke noget med skånekost her – og endelig ikke for meget grønt. Jeg pynter pænt med salatblade m.m., og nogle af dem piller det lige så pænt af igen", fortæller Annette.

Om de kan lide det? Jo, da. Det sker jævnlige, at Annette får ros a la: "Det her smager godt – er det noget, du har fået udefra?".

Dagen igennem strømmer folk ind og ud. Folk i arbejde, der skal have noget at spise. Havnearbejdere, der ikke er blevet taget den dag eller måske først skal starte senere – og bli'r hængende over en kop kaffe og måske et spil kort.

"Det kan godt være stressende, men normalt er det fint. Jeg er rigtig glad for at være her, og selv om det er et solojob, er jeg jo

aldrig alene. Jeg snakker med rigtig mange mennesker hver dag", siger Annette.

Bortset fra en enkelt pige på Stevedore Kompagniets kontor i bygningen er kunderne udelukkende mænd. Det passer Annette udmærket:

"Jeg vil hellere være i et mandssamfund end i et pigesamfund. Der er ikke så meget sladder og fnidder. De siger tingene ligeud, og det kan jeg godt lide", siger hun.

### Sætter pris på hygge

Men selv bag et hærdet havnearbejderbryst banker der et stort sentimentalt julehjerte. Det mener Annette i hvert fald, så op til jul får den ikke for lidt. Der bli'r simpelt hen pyntet op i kantine, så nissehuen passer. Med lys og dekorationer på bordene og – selv-

følgelig – et juletræ. Tilsvarende pyntes der op til påske. Også i det daglige går Annette op i, at det er hyggeligt og rart at komme i "hendes" kantine.

"Jeg tror godt, de kan lide det", siger hun. Men hvad nu, når Annette skal på ferie – eller bliver syg?

"Selvfølgelig har jeg ferie og fridage ligesom alle andre. Jeg tager dog højst 14 dage ad gangen, og så tager det vikarbureau, som også servicerer Havnehuset, over. Men jeg klæder dem godt på til opgaven. Jeg køber ind, laver menuplan for hele perioden og tager en oplæringsdag i køkkenet sammen med den, der skal passe kantine. Sygdom er ikke noget problem. Jeg bliver aldrig syg", siger hun.

## Århus Stevedore Kompagni A/S



- Lastning og losning af alle skibstyper og godsarter
- Surrings- og sikringsopgaver ved skibsekspeditioner
- Intern havnetransport af containere og gods
- Udlejning af løfte- og transportudstyr

---

Europaplads 16 · Postboks 259 · 8100 Århus C  
Tlf. +45 8730 8100 · Fax +45 8730 8101 · e-mail: info@aask.dk · www.aask.dk