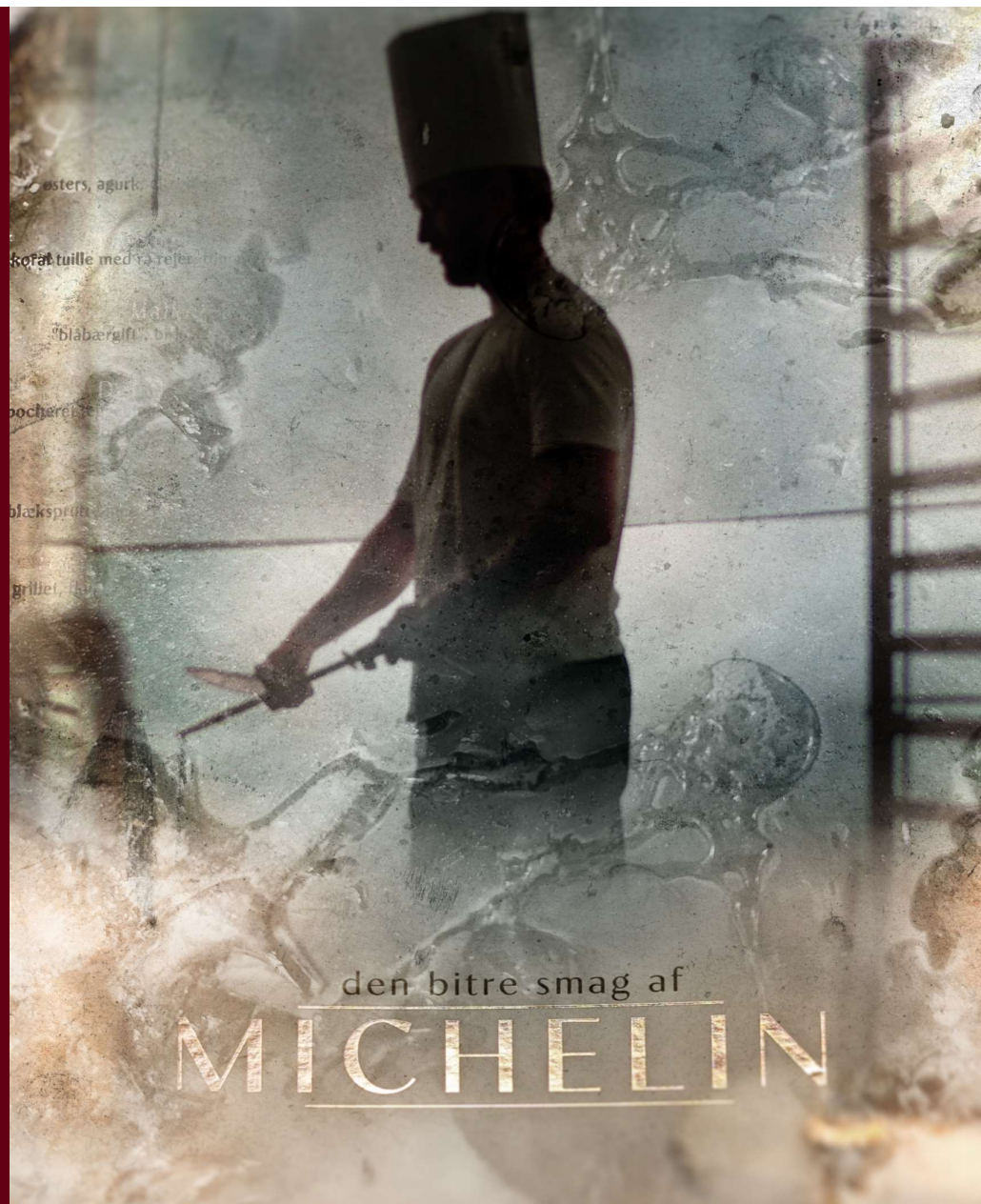




Den bitre smag af Michelin



AMALIE W. MAURITZEN
SARA MUNCK AABENHUS
TV 2 DOKUMENTAR

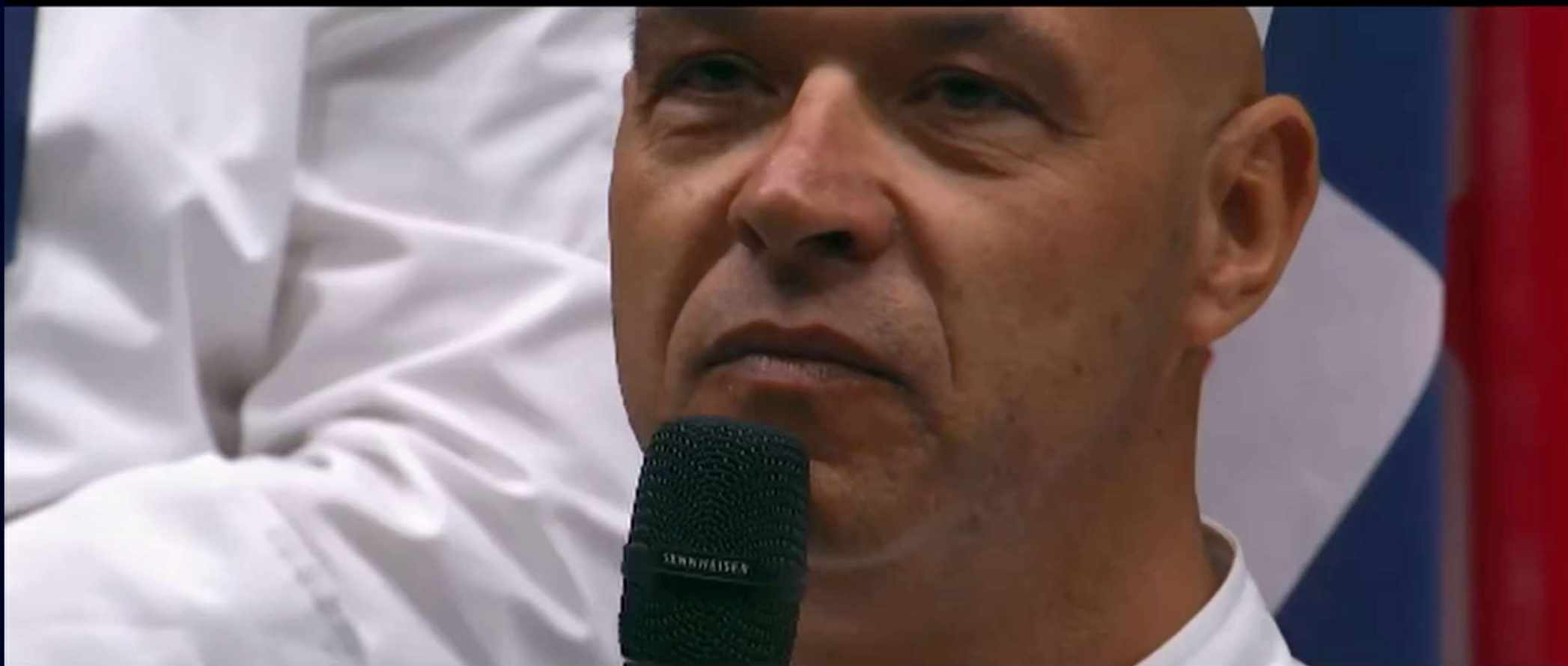
15. NOVEMBER 2023



Play

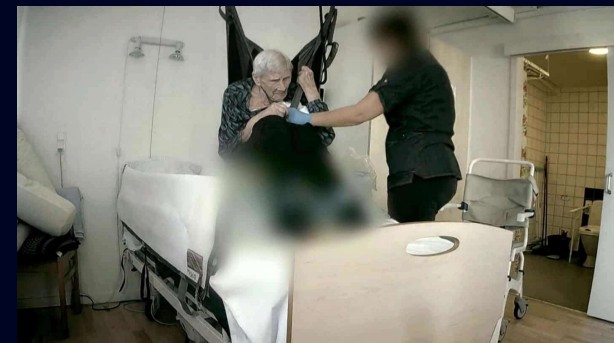
Dokumentar

Den bitre smag af Michelin



Fra idé til program:

- Kollektive fortrængninger
- Kilder i eget netværk:
Er der et problem her?
- Hvorfor skjult kamera?
- Indsamling af kilder og samarbejde med de medvirkende



Kontakten med kilderne

Metode: LinkedIn, Instagram, Facebook, mund til mund

Kære X.

Jeg er i gang med en dokumentar til TV 2 om arbejdsforholdene på "fine dining" restauranter i Danmark. Vi undersøger **arbejdstider, overarbejdsbetaling, afspadsering, løn, kultur, tone, stress etc.** Jeg kan se, at du har erfaring fra nogle restauranter. Har du tid til en snak? **Det er helt "off the record" og fortroligt.**

Bedste hilsner,

SARA MUNCK AABENHUS

Journalist
TV2 Dokumentar

M +45 40641810



Amalie Wennerstrøm Mauritzen

9. november 2022 · 🌐

...

Hej alle,

Jeg håber, det er i orden, at jeg skriver her. Jeg er journalist på TV 2 Dokumentar, og jeg er i gang med at researche en historie om arbejdsforhold i restaurationsbranchen til en tv-dokumentar. Nogle af de emner, jeg kigger på, er: Forhold omkring løn og/eller ubetalt overarbejde, ulovlig brug af udenlandsk arbejdskraft, hård tone, krænkelse og overgreb og psykisk pres. Det er nogle hårde historier, jeg indtil videre har hørt, men jeg vil gerne høre fra endnu flere af jer, der kunne have noget på hjerte. Mit fokus ligger primært på Michelin-restauranter i Danmark, og det er også historier herfra, jeg fokuserer på. Hvis du har lyst til at snakke og fortælle og høre lidt mere om projektet, er du velkommen til **helt uforpligtende og fortroligt** at kontakte mig på amau@tv2.dk eller her på Facebook i en privat besked.

Jeg ser frem til at høre fra dig. Vh Amalie Mauritzen



Skabe tillid til kilderne,
som er præget af
ekstrem frygt.

Mød dem ansigt til ansigt

Hvorfor søger kokke og tjenere ikke hjælp hos fagforeningerne?

1. De ved ikke, hvad en fagforening er
2. Det er et tabu at have en fagforening
3. De føler ikke fagforeningen kan hjælpe dem

1. De ved ikke, hvad en fagforening er – eller hvad den kan gøre for dem

*"På vej ud til dette interview måtte jeg
google, hvad en fagforening er – og
hvad den kan gøre for restauranterne"*

2. Det er et tabu at gå til fagforeningen

”Hvis man gik til fagforeningen, så var man der ikke længere. Og jeg ville jo gerne beholde mit job.”

– Linette, medlem hos 3F og tjener på Kokkeriet, som har overenskomst

3. Der er en
fortælling om –
og hos nogle en
følelse af – at
man ikke kan få
den fornødne
hjælp

Løsninger:

- Få fat i eleverne. De skal kende deres rettigheder, inden de kommer i praktik og vide, at I eksisterer.

Eleverne mangler viden:

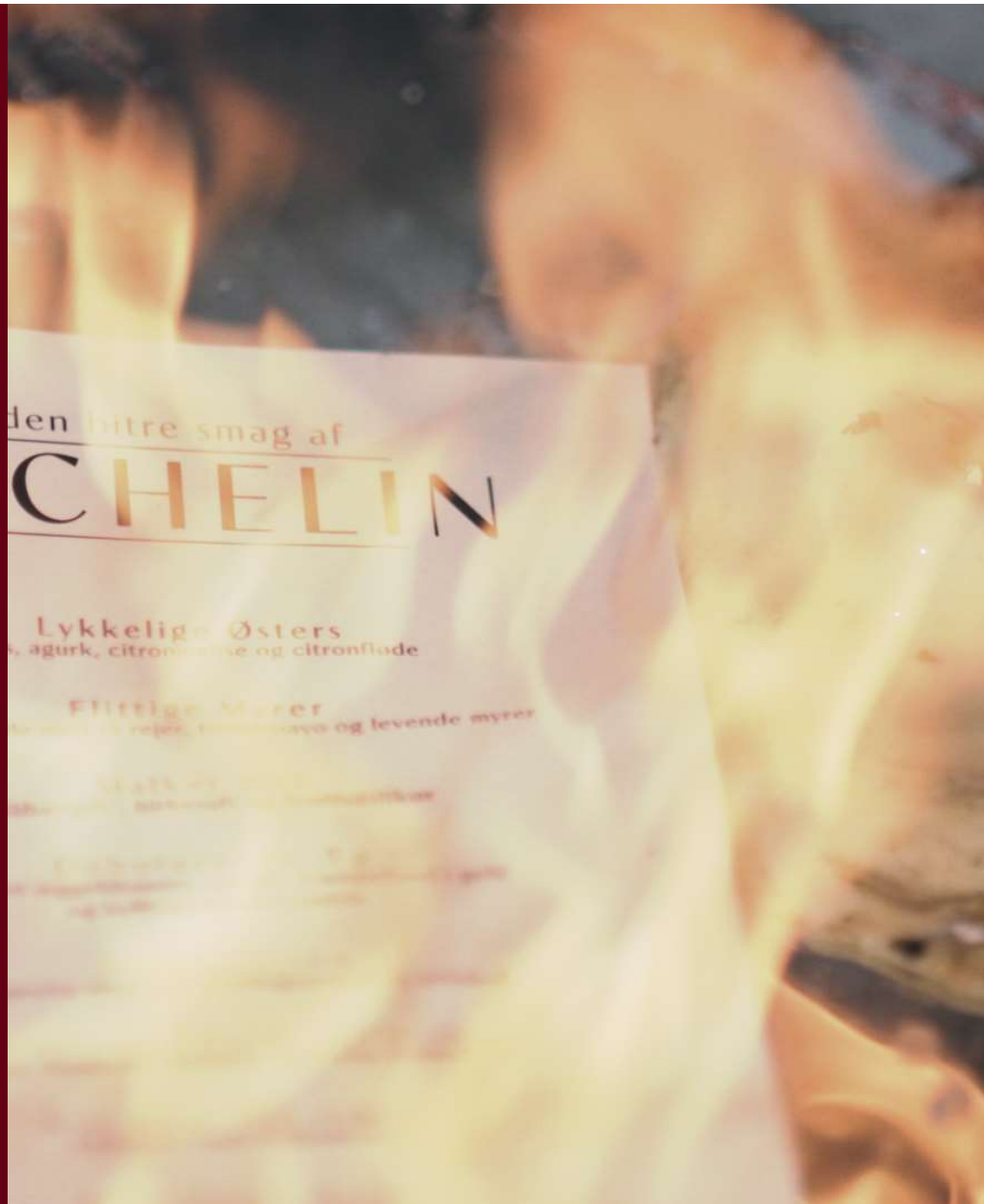
I dag – og for 10 år siden:

Er I der for
eleverne,
når de har
brug for
det?



Kommunikér – hvor
kan I brande jer
bredt?

Selv uden
overenskomst
er der regler,
som beskytter
de ansatte



EU-direktiv:

Ingen kender
48 timers-
reglen og
reglen om 11
timers hvile





Spørgsmål eller kommentarer?

