

A: Vad heter du?

L: Jag heter Lee.

A: När börjar och slutar du på dagen?

L: Just nu byter vi schema, klockan 6 till 3.

A: Och det är 5 dagar i veckan?

L: De kommer klockan 8 till 5. (*pekar mot några andra*)

E: Så ni byter arbetsuppgifter här, ni är en vecka i... byter ni varje dag, eller?

L: Nu håller de på 2 veckor va, 2 veckor klockan 6, sen 2 veckor klockan 10 till 7.

E: Men under dagen, står du och... samma hela dagen?

L: Jaa, samma...

E: Men sen kanske nästa dag så börjar... hackar du...?

L: Ja, man hjälper till allting, du vet... ibland skalar jag och de hjälper till och hacka, ibland skalar jag ananas och de skalar apelsin... Du vet samma, då blir jag trött!

A: Hur många är ni här?

L: Eh... till exempel vi var 8 personer, och en kille... det blir 9 va... sen plus de från Samhall, det är 2, en vanlig dag är vi 9-10 personer. Man måste kolla också hur mycket jobb vi har, ibland har vi inte så mycket jobb, ibland har vi jättemycket. Samma idag, vi har jättemycket jobb faktiskt, jättemycket.

E: Får man jobba övertid då, om det inte...?

L: Jo, ibland om vi inte hinner, lämnar man åt de som kommer lite senare och jobbar. De som kommer 8 de slutar 5, de kan jobba en timme övertid. Vi som börjar klockan 6, när vi är färdiga kollar vi upp hur mycket jobb vi lämnar.

E: Men det är mest kvinnor som hackar.

L: Ja, killarna vill inte hacka! (*skratt*)

E: Är det några killar som är hackare?

L: Nej nej nej nej nej! (*skratt*)

P: Det är ingen som klarar det, det är så enkelt, det är ingen som klarar det.

E: Det är ingen som klarar det, nej! Hackar du också?

L: Ja, ja, allt.

E: Och var har du lärt dig att hacka?

L: Men imorgon då ska jag jobba där, kanske 2-3 tjejer de ska ha ledigt fredag-lördag, du vet. Då måste de ha någon person som kan det, hacka. Det är lite svårt. Skala är inte så svårt. Men hacka, det är svårt.

E: Men har ni såna handskar så att ni... ni gör inte illa fingrarna då?

L: Vi måste hacka jättefint, såhär, vi kan inte skiva i maskin. (*visar*)

A: Har du någon kontakt med några andra här i området?

L: (*skrat*) Ingen!

A: Vad har du på dig när du jobbar?

L: (*visar*)

A: Skyddskläder, förkläde...

L: Vi har bara så här... (*visar*)

P: Skyddsvantar, bomullsvantar...

E: Skyddsskor?

P: Ja, det är stålhatta.

L: Hoho, vi måste byta, du vet... (*visar att hon byter kläder mellan olika pass*)

A: Vad är det bästa med ditt jobb?

L: Bästa... alla är trevliga, alla är snälla... vi är glada!

A: Hur hamnade du här, har du jobbat med sånt här innan någon annanstans?

L: Jag jobbade på restaurang, för länge sen. Jag var kock, lagade mat. 2-3 år kanske. I Midsommarkransen.

A: Och vad tror du om ditt jobb i framtiden, kommer du att vara kvar här...?

L: Ingen aning! (*skrat*) Just nu, vad ska man göra... jag vet inte faktiskt. Måste kolla hur länge man orkar du vet, ibland får man ont... vet inte. Man kan inte lova. Kanske ett år, två år, tre år... Men man kan inte hålla tio år, jag vet inte, och jobba tungt såhär.

A: Men skulle du vilja jobba som kock igen?

L: Neej...(*skrat*) jag vet inte... jag vet inte faktiskt!

A: Vad brukar du äta till lunch? Brukar du äta här, eller tar du med dig matlåda?

L: Jag tar... alla tjejer som jobbar här, vi har matlåda. Ibland kanske jag går ut och äter här. På en månad kanske en gång, annars inte. Bara lagar mat, har matlåda varje dag, inte ute.

E: Så ni har lunch samtidigt och alla går ner och äter?

L: Ja.

P: Nu ska vi gå ner. Men vi tar ett varv så ni kan kolla lite på alla stationer.

(*vi går runt*)

E: Och det här då, det är... en automatisk tomatskivningsmaskin!

P: Den låter väldigt mycket, så... men de... han lägger bara ner här. Sen klickar han på en knapp, så skivas de upp och sen faller de ut i ett tråg direkt.

E: Utan att ta sönder dem! Du behövde inte använda handen till att skiva, du får perfekta skivor!

P: De lär ju sig med tiden hur många som behövs... kanske de är såhär stora och nästa leverans kanske lite mindre...

*(vi går vidare)*

P: Här har vi en klyftmaskin... Lägger man upp tomaterna här, och sen går den upp per automatik. Snurrar runt här, så ser de, ett kilo, stoppar dem där, lägger undan...

E: Varför skär man frukt för hand då, vissa frukter? Det finns inte maskiner för att...?

P: Nej, det gör inte det. Mycket större träffsäkerhet... Vi har ju här som de kör i maskiner... Det är framförallt fruktsallad och tärnade saker. Där kan ju... om vi säger att det är storlek 24 x 24, så kan inte maskinen ge att det blir så. Någon bit kan vara lite mindre, någon bit kan vara lite större. Men om man gör det för hand, då blir det det! Här uppe är det 90% av alla artiklar som är för hand.

*(vi går vidare)*

P: Här packar vi bägare... och då har de fyllt på dem manuellt, vid bordet där borta... Så tar de en och fyller på, en bägare, med en kupol på, som vi skickar till xxx i Finland...

E: Skickar till Finland? Wow, då måste det gå iväg samma dag då, med flyg...

P: Nej, med båt. Förutom det som Magnus sa, så är det mycket till Silja Line.

A: Men blandar ni ihop salladerna också, det är inte så att ni skickar var sak för sig...?

P: Nej, och här har vi en produktionslista... *(visar)* Allt som är markerat så, det är de färdiga med...

E: 37 kg skurad citron!

P: En region som tillhör Grönsakshallen i Linköping, det ska iväg, innan klockan 7 idag. De vill ha färskt, från dagens produktion. ... Och där har vi också vilka kunder det är... *(visar)*

E: 130 kg... vattenmelon.

P: Arlanda...

*(vi går ut ur frukthallen)*

P: Jag kan berätta lite kort om själva flödet i helheten. Här uppe jobbar Samhall och plockar persilja, dill, allt möjligt som man inte kan göra med en maskin... så åker det över till andra sidan, till grossisten, säljs vidare. De hjälper även frukten med lite enklare jobb. De här druvorna till exempel... pilla bort alla druvor till fruktsalladen, det hjälper de till med. De hjälper till och ta bort etiketter eller kvistar från tomater och äpplen, diverse grejor. Så de har också fullt upp. Och de ska hålla jämn takt med oss också, och det gör de. De är jätteduktiga, så det är fantastiskt.

*(vi går ner en våning)*

P: Här är slussen som man måste gå igenom, sätta på sig rena skyddskläder och grejor...

*(vi går vidare)*

P: Här har vi alla maskiner.

E: Här är mansdominerat då...

P: Här inne framför allt...

*(vi står vid salladsmaskinen)*

P: Här packar vi i snitt 3 ton per dag.

*(vi går vidare)*

P: Här har vi en strimmelmaskin till vitkål, som alla pizzerior har...

A: Men här är det inget som hackas manuellt, det är bara maskiner, eller...?

P: Här kan saker vägas upp och förberedas för om det ska skalas eller inte skalas, sen så kan det eventuellt köras i maskiner. Vissa kunder vill ha handskuret, och då blir det ju samma sak som där uppe, det blir träffsäkerhet, det blir exakta mått. Här har vi champinjonkvarter, det är gjort för hand. Det finns ju ingen maskin som kan göra det, det mosas sönder. Men det finns en hel del handskuret här också, men här nere på grönsaker så är det mer dominerat att det är maskinskuret, men det är en hel del här också. Chili... ett kg kan ta 30 min att göra. En gång skulle jag göra det, det tog 1 timme för mig som inte är van. Här har vi några tjejer också som ni ser, just här inne. De är ju lika skickliga som de där uppe.

P: Jag heter Paul, jag är ansvarig härinne.