

Program

09.00-09.30	Indskrivning og morgenmad
09.00-09.40	Velkomst og dagens program
09.40-10.00	Præsentationsrunde
10.00-12.00	Arbejds miljø og sygefravær Hvilke sammenhænge er der mellem arbejdsliv, arbejdsplads og sygdom, trivsel? Hvordan håndterer vi sygefravær på vores arbejdsplads? Hvad kan der gøres for at forebygge sygefravær – lovgivning og redskaber? Hvad kan/skal arbejds miljørepræsentanten gøre for at få sat sygefravær og arbejds miljø på dagsordenen? Oplæg v. Søren Bjerregaard, CRECEA
12.00-13.00	Frokost
13.00-15.00	Lean og arbejds miljø Lean sniger sig ind alle steder – også i produktionskøkkener. Hvad går lean ud på, og hvordan griber ledelse og medarbejdere processen an, så det ikke går ud over arbejds miljøet? Kan lean medvirke til at skabe et bedre arbejds miljø? Oplæg ved Kasper Edwards, lektor på DTU ved Institut for planlægning, innovation og ledelse. Præsentation af konkrete erfaringer fra leanprojekt i et produktionskøkken Hvad har det betydet for produktiviteten og ikke mindst arbejds miljøet i køkkenet? Hvad kunne vi have gjort anderledes og hvad skal man som arbejds miljørepræsentant være særlig opmærksom på, når ledelsen vil indføre lean? Oplæg ved Tine Gram, arbejds miljørepræsentant, Glostrup Hospital.
15.00-15.45	Social kapital på arbejdspladsen – hvad er det? Begrebet social kapital høres stadig oftere i forbindelse med indsatser omkring ledelse og samarbejde på arbejdspladsen. Men hvad dækker begrebet over? Er der blot tale om psykisk arbejds miljø i ny forklædning, og hvad kan arbejds miljørepræsentanter bruge det til? Oplæg v. Morten Seerup, arbejdsmarkedskonsulent i Kost & Ernæringsforbundet.
15.45-16.00	Evaluering
16.00	Tak for i dag