

Erling Hellesund

Erling Hellesund, stuert, ansatt i ESS, tidligere Eurest.

Erling Hellesund har arbeidet som stuert, forpleiningsleder på Frigg fra 1977 til sistemann forlot plattformene i 2006, med kortere oppholdt på Ekofisk i 1978-79 og Snorre i 2000.

Hellesund forteller om arbeidsdagen som ansvarlig for forpleiningen på Frigg. Arbeidsdagen varte fra åtte om morgenen til åtte om kvelden, og startet med kaffemøte med de andre ansatte i forpleiningen, både de som arbeidet nattsift og de som arbeidet dag. Det videre arbeidet for stuerten var å sette opp menyer, sjekke varelager, bestille proviant og en del administrativt arbeid, i tillegg til å hjelpe til på kjøkkenet.



Erling Hellesund

Organiseringen av forpleiningen var relativt lik hele perioden Frigg var i produksjon. Det var litt nedtrapping av mannskap etter hvert, blant annet med færre kokker. Hellesund var ansvarlig for forpleiningsassistentene og beskriver assistentenes arbeidsdag: *"De jobbet på messe / kjøkken, renhold av lugarer og i tillegg forsøkte vi på Frigg alltid å ha en på vedlikehold – polering, tepperens og lignende. Frem til slutten av 80-tallet drev forpleiningen også bar. Den var åpen fra fire på ettermiddagen til fire på natten. Baren var på rekreasjonsrommet / dagligrommet. Her var det servering av kaffe, brus, alkoholfri øl og vin."*

Finere besøk var vanlig særlig i den første tiden på Frigg. Hellesund forteller om hvordan han som stuert brukte mye tid på å planlegge disse besøkene, med mat, bordkort, hvite duker og kjørlere som var lånt fra Hotell Atlantic og spesialopplæring av forpleiningsassistentene i servering og rydding: *"Bordene i messen ble plassert etter onshoreledelsens ønsker, det ble dekket med kjørlere som var lånt fra Hotell Atlantic og bordkort. Menyene og bordkortene var trykket og sendt fra land. I dagene før et slikt besøk trente stuerten opp forpleiningsassistentene i servering og hvordan de fortest og ryddigst mulig skulle flytte bordene slik Elf-ledelsen ønsket. De som skulle servere ble kledd opp i pene klær. De andre som arbeidet på plattformen måtte gjerne forskyve lunchen slik at messen var tom og ryddet til de høye herrer skulle bispises. Etter maten var det gjerne visning av presentasjonsfilmer. Igjen var det forpleiningspersonellet som ordnet med filmen. Det vanligste var allikevel mer uformelle besøk. Da spiste gjestene sammen med mannskapet på Frigg."*



Mye god mat ble servert på Frigg. Her fra et julebord.

Et sentralt tema i intervjuet er trivselsfaktoren på Frigg og forpleiningens rolle i den: "En ting som kom inn etter hver for å øke trivselen, var å dekke med hvite duker på fredag og lørdag. I rekreasjonsrommet ble det da satt frem snacks som folk kunne forsyne seg av og det ble montert eget øltappekran, slik at folk kunne forsyne seg med Claustahler. Friske blomster ble sendt ut hver uke."

Det ble organisert velferdsdager sammen med sykepleierne med bingo, spillekvelder eller underholdning som kom fra land. Til disse kveldene ble det stort sett alltid servert annen type mat en den vanlige, om det var rekebord på helikopterdekk, eller champagne (alkoholfri) og jordbær.

Hellesund legger vekt på det gode miljøet, hvor ingen ble forskjellsbehandlet, om en var Elf-ansatt eller kom fra et service- eller kontraktørselskap: *”Det var et veldig godt miljø på Frigg og samarbeidet med Elf har vært helt fantastisk. En opplevde aldri å bli kastet av et helikopter fordi en Elfarbeider skulle inn eller ut, slik en kunne oppleve andre steder. Alle velferdstilbud inkluderte alle faste på plattformen, ikke bare Elfansatte. Da Elf feiret jubileum, ble også catering og andre faste på Frigg invitert og fikk dekket reise og opphold både til seg og ektefelle. Fast ansatte i catering på Frigg var med i Elf/ Total sin bonusordning og fikk sluttbonusen på 20.000 kr på lik linje med Elf-ansatte.”*

Intervju med Erling Hellesund, stuert i ESS, ble gjort av Gunleiv Hadland og Trude Meland på Norsk Oljemuseum, 17. august 2006.