

**NHB** Nr 3 2015  
Norrehedsbladet

**Jesper T tar ton**

Ny chef på AMF

**Flyktingar på KCN**

Många vill hjälpa

**Konditorier i stan**

Populära fik i stan

**Raus stenkärlsfabrik**

Ett konstcentrum

Välkommen till ännu ett nummer av Norrehedsbladet!

Arbetsmarknadsförvaltningen fått en ny chef, Jesper Theander. Vi har fått en pratstund med honom vilket ni kan läsa om i detta nummer.

På en kick-off i nämnda förvaltning på Helsingborgs Arena visade han prov på sin musikaliska talang, och för att göra en musikalisk liknelse är ju att vara chef en sorts dirigentroll, och personalen är orkestern.

Dirigenten har alla duktiga musiker omkring sig, själv kan han omöjligt spela alla instrumenten. Det behövs också ett partitur som hela orkestern följer, men alla har sina egna noter till respektive instrument. Instrumenten samspelar för helheten, och måste vara stämda för att man ska få harmoni. Man måste hela tiden vara lyhörd mot varandra. Det finns stämledare/enhetschefer. Det finns många liknelser.

Men nu var det ju en jazzlåt Jesper spelade, Misty, och i jazzen handlar det mycket om improvisation! Men i en stor organisation som AMF går det ju inte att improvisera hur som helst, även om improvisation eller att prova på nya vägar alltid behövs under utveckling. Kanske båda delarna kan samexistera, den ena kanske är förutsättningen för den andre.

Taktpinnen är din, Jesper, välkommen!



HELSINGBORG

Norrehedsbladet ges ut 3 gånger om året av SIA Media.

**Redaktion:**  
Fredrik Bernhoff  
Rebecca Sundgren  
Kristina Bergström  
Nicole Hildingsson  
Andreas Ekelöf  
Mikael Persson  
Anna Wijkmark  
Bosse Popovic  
Christoffer Herrstedt

Tel: 10 66 80

**Redaktör:**  
Carl Ingelsson

**Ansvarig utgivare:**  
Ingrid Olin-Månsson

# Nytt på Norrehed



Pia Nielsen →

Pia Nielsen som är navet i hjulet KCN huserar numera på 1:a våningen, mellan receptionen och textilen. I första hand ska ni dock maila henne, hon är oftast på språng!

Som de flesta redan vet har det inkvarterats flyktingbarn i Norrehedshallen. Många från KCN hjälper eller har hjälpt till på olika sätt. Detta kan ni läsa om längre fram i tidningen.

Arbetsförmedlingen har flyttat in i huset. De finns på andra våningen vid Näringsliv och Matchning. Här riktar man sig till långtidsarbetslösa ungdomar upp till 29 år.

Vi har fått en kommunikatör på Kompetenscenter, Nina Gregoriusson. Hon kommer främst att arbeta med den gemensamma plattformen för Uppdrag, Jobbtorget 2,0 samt blogga för pilotprojektet Romska inkludering.

EIA utbildning som funnits vid Miatorp/Friskvården har flyttat från KCN. Det är trångbott här på Norrehed, och det är tolkförmedlingen som ska flytta dit för att frigöra sina lokaler till andra ändamål.

Det är som vanligt en stor omsättning på personal på Norrehed. Några slutar eller går i pension, andra börjar, verksamheter flyttar in eller ut. Så man kan lugnt säga att KCN är en pulserande arbetsplats.

← Yrkehögskolan har fått en ny rektor/enhetschef, Claes Calmram. Han efterträder Lena Stenbäck.



# Jesper Theander

Arbetsmarknadsförvaltningen har fått en ny chef då Bengt Avedal har gått i pension, Jesper Theander. Då Jesper hade väldigt mycket att göra inför en resa fick vi en improviserad men trevlig pratstund med honom under en rast från ett av hans många möten.

**Du är ju ny chef på AMF, vem är Jesper Theander?**

- Jag är uppvuxen i Helsingborgs kommun, jag är 44 år och är utbildad lärare och jobbade bl a på Komvux Kärnan för 17 år sedan. De senaste åren har jag jobbat som chef och ledare i Malmö stad med olika uppdrag, allt från att starta skola till att jobba med vuxenutbildning och SFI.

Jag har jobbat väldigt länge med övergripande frågor, strategiska frågor när det gäller både näringslivsfrågor och arbetsmarknad, vuxenutbildning, integrationsfrågor, jämställdhetsfrågor och antidiskrimineringsfrågor.

Jag tycker det är fantastiskt att få jobba här, för just dessa frågor är samlade i den här förvaltningen, allt hänger ihop.

**Vilket intryck har du fått av din arbetsplats?**

- Det finns jättemånga engagerade och duktiga medarbetare som brinner för sina frågor, vill utveckla, och är måna om de helsingborgare som man möter.

Jag har fått förmånen att vara på praktik i flera olika verksamheter för att följa medarbetare i sin vardag i arbetet. Det finns verkligen en vilja att lära mig, visa mig och att man är stolt över det arbete man gör, det är häftigt. Det är ett så viktigt arbete man bedriver, det känns jättebra.



Jesper Theander

Text och foto: SIA Media

**Vad tycker du är viktigt i din roll som ny chef?**

- Jag tycker att det är jätteviktigt att man lyssnar in och förstår varför vi gör som vi gör, att man försöker navigera hur jag som förvaltningschef i mitt uppdrag kan göra det så som bra som möjligt för verksamheterna i förvaltningen.

Jag vill att dessa ska kunna bedrivas som vanligt, men också att vi ska samarbeta bra med de andra förvaltningarna och bolagen, samt med andra aktörer; näringsliv och lokala/regionala myndigheter.

Jag tycker också det är jätteviktigt att vi har hög transparens i vår verksamhet. Jag vill också att vi i ledningsgruppen visar tydligt vad vi gör och vart är vi på väg och vad du som medarbetare kan påverka.

**Vad ser du som din första viktiga arbetsuppgift för AMF, finns det något i verksamheten som du vill förändra?**

- Det är naturligt att det är min ledningsgrupp. Vi har nämligen tagit bort ledningsgruppen och har bara en strategisk ledningsgrupp. Så alla verksamhetschefer, avdelningschefer och strategiska utvecklare ingår nu i förvaltningens strategiska ledningsgrupp, de är ett.

De ska alla ta gemensamt ansvar, så vi har varit på internat ihop och jobbat ihop oss. Vi har tittat på vad det är för mål och effekter som politikerna vill uppnå.



Vill du lyssna på artikeln istället? Använd QR-koden här till vänster.



Vilka drömmar och visioner har du som ny chef för arbetsmarknadsförvaltningen.

Min största vision är att det ska vara enkelt för Helsingborgarna att komma in, att de ska kunna påverka det utbud vi har. Att tiden som jobbsökande ska bli så kvalitativ och kort som möjligt.

Jag vill att man ska kunna kombinera olika typer av utbildningar och insatser för de som har möjlighet och förutsättningar, det vill säga att man parallellt kan ha både arbetsmarknadsinsatser och läsa en utbildning inom vuxenutbildningen.

Det är också viktigt att de insatser och utbildningar vi har speglar behoven.



Nu till något helt annat, du spelar trumpet och har ett intresse för musik, var kommer det intresset ifrån?

Jag har gått på kommunala musikskolan här i Helsingborg, jag spelar trumpet och fuskar lite på gitarr och piano. Jag hade en dröm som ung att bli musiker. Sen har den omvandlats till något annat, men jag spelar fortfarande storbandsjazz i Viken Big Band och Billesholms Big Band, och så hoppar jag in som vikarie lite överallt.

Du ska resa till Australien har vi hört, reser du mycket?

Ja, ganska mycket, men det är inte så här långa resor som jag ska göra nu, jag ska hälsa på min son som har ett utbytesår i Australien.

Jag gjorde likadant när jag var i hans ålder, så vi ska först hälsa på min utbytesfamilj och sedan Viktors, min sons.

Vi önskar Jesper lycka till både som ny förvaltningschef och en trevlig resa.



1

# Visste du att...

...det finns många uppfinningar som kommer från skåne? Här är några stycken som inte vi kände till i alla fall!



## Ultraljud på människor

Den förste som började använda den här tekniken för att undersöka människor var fysikern Helmuth Hertz i Lund.

Från början var syftet med hans forskning att utveckla en oblodig metod för att undersöka hjärtat enligt önskemål från kollegan och läkaren Inge Edler. Resultatet av deras mångåriga samarbete blev ekokardiografen. Året var 1953.

Text: Kristina Bergström  
Ill: Nicole Hildingsson

## Nikotintuggummi

Redan på 1950-talet visste man att rökning var farligt och kunde medföra cancer. Läkarna Claes Lundgren och Stefan Lichtneckert kontaktade Ove Fernö på läkemedelsbolaget Leo i Helsingborg. De föreslog att de tillsammans skulle försöka ta fram ett medel som kunde hjälpa människor att sluta röka.

Det skulle bli ett läkemedel som innehöll nikotin och som man tog genom munnen. Medlet skulle bara långsamt släppa ifrån sig små, små mängder nikotin och på så vis skulle man långsamt kunna trappa ner för att till slut vara helt fri från sitt nikotinbehov.

Det blev som Fernö föreslog tuggummi i stället för tablett, som bara gav ifrån sig nikotin när saliv utsöndrades i munnen.

Man började testa på patienter som behandlades på rökavvänjningsklinik. Det gav riktigt bra resultat och i dag säljs nikotintuggummin över hela världen.

## Tetra Pak

Ruben Rausing på förpackningsföretaget Åkerlund & Rausing funderade på att "slå in" mjölken i papper. Kollegan Erik Wallenberg fick idén om en förpackning i form av en pyramid, en tetraeder. Den gjordes av långa rör som klipptes av och förslöts så att det bildades fyrhörningar. Tetra Pak var född.

För att vara tät måste förpackningen insida vara täckt av en film. Polyeten kunde sprutas ut och valsas på pappret. Sedan kunde förpackningarna tillverkas under sterila förhållanden. Steriliserad mjölk kunde nu förvaras transporterats utan kyla vilket gjorde Tetra Pak framgång över hela världen.



# Ensamkommande flyktingbarn på Norrehed

Som de flesta säkert vet så har det under en tid varit en grupp ensamkommande flyktingbarn inkvarterade i Norrehedshallen här på Norrehed.



Lyssna på artikeln här.

Med anledning av detta så har vi fått en pratstund med Pia Nielsen, servicesamordnare här på kompetenscenter. Pia har varit en av de ansvariga för allt det praktiska i samband med flyktingbarnens vistelse här på Norrehed.

- Den femte oktober i år sattes en beredskapsplan igång där det blev bestämt att vi skulle hjälpa till att ta emot flyktingar här på Norrehed, berättar Pia. Detta för att avlasta framförallt Trelleborgs kommun dit många flyktingar kommer med färja från Tyskland.

När beslutet var fattat och vi fått grönt ljus var det full fart som gällde. Jag och Kristian på vaktmästeriet fick åka till IKEA för att inhandla madrasser och sängkläder plus annat som vi behövde. Helsingborgs arena skänkte ett helt gäng överblivna luftmadrasser till oss. Även folk utifrån vill skänka både kläder och saker till flyktingbarnen.

Hur kom det sig att valet föll på just Norrehedshallen?

- Det har jag inget direkt svar på, säger Pia. De styrande politikerna har ju letat upp lediga lokaler, och då blev det ju idrottshallen här ute säger Pia, och det är ju idrottshallar som har mest plats.



Här ute har det varit väldigt bra lokaler efter förutsättningarna med duschar, toaletter, matsal, fotbollsplan med mera säger Pia. Vi har kapacitet till 35 stycken, det har varierat mellan 30-35 stycken. En del har ju fått åka vidare omgående, och vissa utav pojkarna har varit så pass unga så de har hamnat på familjehem.



Fredrik Rostenius, verksamhetschef Uppdrag och Pia Nielsen, samordnare på Kompetenscenter Norrehed

Pia tillägger att det bara är pojkar som har kommit hit, och att de flesta kommer ifrån Afghanistan och Somalia.

Vilka har varit engagerade i det här?

- Det har varit folk från både socialförvaltningen, skol- och fritidsförvaltningen och AMF, det har ju också behövts tolkar och det har varit väktare dygnet runt.



Kerstin Stöckl från Integration och Lisbeth Davidsson från Socialförvaltningen

- Det har också varit ett enormt engagemang i huset med personal som har ställt upp och jobbat extra i matsalen där man har sett till att flyktingarna fått frukost och lunch samt middag och kvällsmat. Det är kockarna Anders, Crister och Eva som har delat på passen på kvällarna. De har också varit där på helgerna tillsammans med frivillig personal som har hjälpt till. Det har varit många både härifrån Kompetenscenter och från järnvägsgatan som varit behjälpliga så vi kunnat klara bemanningen.

- Vistelsen har blivit förlängd i omgångar, men från den 9 november så får de inte vara kvar längre, de ska vidare till Fredrikdalshemmet.

Hur tycker flyktingbarnen om hjälpen de fått?

- Jag tror de är väldigt nöjda då de har varit mycket väl omhändertagna, de har också fått tillgång till datasalen på kvällarna.

- Sammantaget känns det bra att vi kunnat göra något och att många ställt upp när det behövts.



Text: Fredrik Bernhoff Bild: AMF, SIA Media

# Konditorier i stan

Helsingborg är ju en stad med många konditorier och caféer, det finns en tradition i stan att fika. Detta har blivit mycket vanligare genom åren, och det finns många ställen i stan att ta en kopp kaffe och ett wienerbröd på. Vi har pratat med tre olika konditorier om hur de har det och hur de ser på sina verksamheter.

Vi har pratat med Nina på Fahlmans (F), Manuela på Drottninghögsg Bageri (D) och Ebba på Ebbas Fik (E).



Här kan du höra den inlästa artikeln.



Hur många anställda är ni?

- F: Med en liten snabbräkning på ett ungefär, så är vi cirka 20 personer totalt.  
D: Vi har ju filial i Bjuv, men här är vi 8-9 st, det är många bakom kulisserna.  
E: Det skiftar väldigt mycket så det är svårt att säga exakt hur många.

Idag är ni några av de mest populära caféerna i stan, hur kommer det sig?

- F: Vi gör väldigt mycket från grunden bakom varje bröd, bulle, kaka och tårta.  
D: Folk trivs här, de känner sig som hemma. Alla är väldigt trevliga, annars får de inte komma in, haha. Man ska känna sig välkommen.  
E: Oj, det vet jag faktiskt inte.

När startades verksamheten?

- F: Vi startade 1914, så vi har precis firat 100-års jubileum och det är tredje generationen.  
D: Vi har funnits i 12 år.  
E: Det startades 1997.

Är det ett familjeföretag?

- F: Ja precis, ägarna heter Pierre & Mikael Fahlman och det var deras farfar som startade det.  
D: Nej, vi är en lite blandad kompotter här.  
E: Ja, det startades av mig och min man Henrik.

Helsingborg är ett caféstad, hur ser ni på konkurrensen?

- F: Det måste finnas lite variation, det måste finnas konkurrens det hade inte varit kul om det bara var vi i stan.  
D: Vi känner ingen konkurrens, vi är rätt ensamma här omkring. Sen finns det ju Maxi, men det är ju inte samma sak som att komma in här.  
E: Vi har ju funnits så länge så vi kör bara på det vi har.

Vad är ert populäraste bakverk?

- F: En klassiker är Prinsessoperatårta eller wienerbröd eller kanelsnäcka funkar alltid.  
D: Vi säljer jättemycket birkabullar och en med chokladmousse som är vår egen Drottninghögsgbakelse.  
E: Vi säljer rätt så mycket av varje, så det är svårt att säga vilken som är populärast.

## Har nu mycket stamkunder?

- F: Ja vi har jättemånga stamkunder, mest äldre men även många unga stamkunder. Det går i generationer, föräldrar tar med sina barn som sen kommer hit med sina.
- D: Ja det har vi. Och om de inte dyker upp när de brukar blir vi oroliga. Vi har faktiskt telefonnummer till många av stamkunderna ifall de inte kommer. Vi har också många ensamma som kommer hit. Oftast har man tyvärr bara tid att säga några ord till dem, men för dem kan det göra hela dan.

E: Ja.

## Har ni mycket turister?

- F: Ja, vi har bra läge, så när fartyg och skepp kommer i land är det många som tittar in här.
- D: Nej det har vi inte, men det kan ju komma nån som är på villovägar ha-ha!
- E: Ja det har vi.



## Är det stor skillnad på sommar och vinter?

- F: Ja absolut, på sommaren har vi ju mycket turister även vintern kommer det många som vil ta en fika och smaka vårt julbak bland annat
- D: Sommaren är lugn, vi kör ju ut till skolor och företag med bullar och kakor, och de har ju sommarlov eller semester.
- E: Ja.



Text: Rebecca Sundgren  
Foto: SIA Media

## Brukar ni dekorera i fönsterna?

- F: Ja vi fönsterdekorerar hela tiden, från alla perioder till högtider. Vi har ju stora fönster så vi utnyttjar det mycket.
- D: Jag skulle vilja göra så mycket men vi är inte så många, så vi hinner inte. Vi har ju mycket folk hela tiden.
- E: Vi har ju vår egen speciella skyltning så ja, det har vi.



## Hur tror ni det ser ut om 10 år?

- F: Att vi är på samma nivå, och hoppas generationen går vidare och att vi har våra kära kunder här hos oss så som idag
- D: Man har så många planer för Drottninghög, men det har jag hört i 12 år nu. I vilket fall tror jag att det alltid behövs en knutpunkt som denna, ett kondis för den sociala biten.
- E: Att vi fortsätter med det vi gör, bakar våra kakor som kunderna gillar så som idag.

Man kan ju säga att det verkar som om dessa tre helt olika konditorier har hittat sin egen nisch och stil. Det är ju också som till exempel på Drottninghög's Bageri en viktig knutpunkt, där den sociala biten är väldigt viktig. Som Manuela berättade att när konditoriet öppnade fanns där en liten kille som var väldigt blyg och som Manuela brukade stötta och pusha lite.

- Nu är han i 18-års åldern, och han kom in en dag med ett litet paket, han hade köpt en liten kopp till mig. - Den ska du ha, sa han. Den hade han valt själv och packat in, jag blev alldeles varm och glad, vilken 18-åring gör det idag, säger Manuela.

Det är såna historier som gör att man förknippar konditorier med trivsel, vänlighet och hjärta - kanske ett vaniljhjärta?



Manuela och Rebecca

# Raus stenkärtsfabrik

## Konst i världsklass

Bara några stenkast från Kompetenscenter Norrehed ligger Raus Stenkärtsfabrik som en liten oas. De flesta har nog hört namnet och antar att det har med keramik att göra. Detta stämmer i och för sig, men när vi besökte dem fick vi reda på att det är så mycket mer. Anders Nakajima berättade om verksamheten och visade oss runt.

År 2003 tog familjen Nakajima över Raus stenkärtsfabrik, och den driver man tillsammans med de tidigare ägarna och tre drejare. Då öppnades också Yoshio Nakajima Art Center. År 2011 öppnade Yoshio Nakajima även ett museum och konsthall där både internationella utställningar och hans egen konst kan beskådas.

Keramiktillverkningen sköts av dels de tidigare ägarna Lasse Andersson och Eva Isaksson, samt världsmästaren i drejning Bente Brosbøl Hansen och Nordiske mästaren Bjarne Puggard från Royal Copenhagen.

Raus stenkärtsfabrik startade 1911, och här bränns på samma sätt sedan starten. Det är nordens äldsta kolugn, och besökare kommer från hela världen. Rauskeramik är populärt som samlarobjekt.



Anders Nakajima

<http://www.rausstenkarlsfabrik.se/>



Yoshio Nakajima, en man full av upptåg som sprudlar av energi, humor och kreativitet. Han har också sin ateljé på stenkärtsfabriken.



[www.yoshionakajima.net](http://www.yoshionakajima.net)



**Hur kom det sig då att familjen Nakajima tog över?** Anders berättar:

- Farsan (Yoshio) liftade till Europa -64 och kom till slut till Sverige, där han gick på konstskolan Valand i Göteborg i 6 år. Jag föddes -66 och vi flyttade runt mycket i Sverige. Vi kom till Helsingborg och Ramlösa -97. Vårt hus var för litet för vår verksamhet så vi sökte i 5 år efter ett passande objekt.

En dag såg jag en annons i HD att Raus stenkärtsfabrik var till försäljning. Så efter ett par veckors förhandlingar med Lars och Eva, dåvarande ägarna, blev det så att vi bytte hus! Vi fick renovera en del också.

Alla trodde att fabriken stängde, men framåt sommaren kom det många besökare, och många tyckte att vi skulle fortsätta med verksamheten. Men vi är ju inga keramiker, sa vi! Så vi funderade lite om det var fler som kunde hjälpas åt med driften. De tidigare ägarna hade ju kunnandet om eldning, gods och tekniken, och tillsammans med dem, Bente och Bjarne har vi lyckats driva detta i 11-12 år nu.

### Vem är Yoshio Nakajima då?

Yoshio liftade från Japan till Europa -64, och via Antwerpen kom han till Rotterdam där han gick på konsthögskola innan han hamnade på konstskolan Valand i Göteborg. Han målar med blandteknik, med olja, sand och akryl, och hans konst är förknippad med natur, miljö och jorden. Han är känd performanceartist, och på 60-talet uppträdde han med Yoko Ono och John Cage. Han har också gjort mönster till IKEA i 30 år





## Keramiken då? Hur går det till?

- Till att börja med är allting handdrejat, säger Anders, vi använder inga formar. Allt som är fabriksgjort är gjort i Thailand och Kina idag, men det här är hantverk! Här har vi de bästa drejarna i Norden, kanske i hela världen som hjälper till.

## Hur går själva processen till?

- Vi bränner bara en gång om året, det är en stor process, en stor ugn. Vi börjar fem på morgonen med att elda stenkol, vi pratar om 8 ton på 3 dagar. Det är handplockad stenkol som vi köper in från Västerås, det får inte röka för mycket. Temperaturen ska gå upp till 1300 grader och då slänger vi in saltet. Det är viktigt att saltet sprids runt omkring, inget blir likadant och de som står i mitten blir bruna. Det är det som är fantastiskt med att man fortfarande bränner med kol.



Inuti den stora ugnen

Det verkar som att Raus är Nordens eller världens äldsta kolugn som fortfarande är igång. Vi kör som sagt bara en bränning varje år, men när det inte går att använda ugnen längre ska vi försöka ha en mindre ugn och försöka få Raus att leva vidare på något sätt.

## Hur känns det att förvalta det här arvet?

Det var inte lätt i början men tack vare alla keramikere och förra ägaren har det fungerat. Man får ingen semester, den bästa årstiden är när alla är lediga men då får man jobba.

<https://sv-se.facebook.com/Raus.konsthall/>



## Hur tror du att verksamheten kommer se ut i framtiden?

Jag är en person som vill se framåt. Problemet är att vi kanske inte kan använda den stora ugnen längre fram men det får vi lösa. Raus är jätteviktigt för det lokala samhället och turisterna. Vi byggde den här konsthallen som olika konstnärer kommer hit och gör performance i varje år. Vi är ensamma på detta jämfört med andra liknande fabriker, vi försöker ha vår egen, lite unika prägel och vi ska inte massproducera. Vi satsar lite internationellt och kanske med lite nya färger. Vi har ju samarbetet med Royal Copenhagen som vi kanske kan utveckla mer. Det ska vara ett konstcentrum för alla, och vi ska försöka hitta på nya idéer, det är alltid intressant för mig. Och så hoppas jag kunna ta lite semester, haha.

Du kan lyssna på artikeln här.



Anders Nakajima som visat oss runt är själv konstnär och har ett hjärta som klappar både för tradition och nytänkande. Raus stenkärlsfabrik och fina konsthall är en liten pärla med världsrenommé som verkligen är värt ett besök

## Visste du att...



Text: Kristina Bergström  
Illustration: Nicole Hildingsson

- Världen över har 15 olika språk samma ord för "silver" och "pengar".
- Silver dödar bakterier genom att påverka dess membran, något bakterier inte kan skydda sig mot. Därför används ofta silverjoner där man behöver döda bakterier; exempelvis i kylskåp eller anti-lukt produkter.
- Att sägas vara född med silversked i mun kan ha att göra mer med att det ansågs vara nyttigt att mata med silversked än att det skulle vara extra fint.
- Silveroxid brukar användas för att framkalla regn.
- Silver leder elektricitet bäst av alla ämnen, detta har gjort att hur mycket elektricitet ett ämne leder jämförs alltid mot silver.
- Zink, koppar och blygruvor brukar ofta ge silver som en biprodukt.
- Världens största silverproducenter är Ryssland, Mexiko, USA, Australien och Kanada. En tradition av silversmycken finns också i andra länder som exempelvis Slovakien.
- Silver leder värme mycket väl, det gör att ämnet ofta används inom industrin.
- I forna Egypten ansågs silver vara mer värdefullt än guld.
- Silver går att forma mycket exakt; det är till och med möjligt att tillverka bitar så tunna som 0,0006m.
- Silver kan dras ut mycket långt; från bara 31,1g silver kan man göra en 48km lång silversträng.

## Integration

Årets aktivitetsdag gick av stapeln den 25 november på Helsingborgs Arena. Målet med aktivitetsdagen var att skapa möten och förutsättningar för ett aktivt liv. Dagen var öppen för alla men riktade sig speciellt till nyanlända helsingborgare.

45 olika organisationer och föreningar var på plats för att berätta för besökarna om sina aktiviteter och visa på hur man kan engagera sig inom föreningslivet i Helsingborg.

Det var en stor bredd på utställarna; intresseorganisationer, invandrar-, kultur-, patient- och idrottsföreningar var representerade.



I B-hallen kunde besökarna förutom att prova på idrotter såsom tennis, cricket och basket också gå en hinderbana för att testa hur det känns att vara synskadad. Vi på enhet Integration tycker att dagen blev oerhört lyckad, med många glada miner bland de runt 1100 besökarna. Förutom besökarna så var även SVT Helsingborg där och sände senare ett inslag från Aktivitetsdagen.

Måndagen den 23 november höll enhet integration ett seminarium kring stadsdelsmammor. Poul Witting, som tog idén från Danmark, Malin Grahn-Marksell som startade de första stadsdelsmammorna på Planteringen och Kerstin Stöckl som startade stadsdelsmammor på Drottninghög hade bjudit in till denna dag.



Ca 50 personer kom och trotsade det första snöovädret som dagen innan hade dragit in över Skåne. Deltagarna fick lyssna på Malin och Kerstin som berättade om stadsdelsmammor från start till nu.

Därefter erbjöds tre olika workshops med rubrikerna: "Framtidsvision om stadsdelsmammor", "Att bygga nätverk i stadsdelarna" och "Att engagera andra till att bli stadsdelsmamma".

Efter förmiddagens program bjöds deltagarna på en arabisk inspirerad lunch bestående av piroger, manaish, taboule, hummus, oliver och tomater. På bilden ser ni nöjda deltagare som intar lunchen!

# INFORMATION PÅ KOMPETENSCENTER NORREHED

## Brandinfo

På Kompetenscenter Norrehed finns utrymningsplaner uppsatta på olika ställen.

### Vid brand:

Stäng alla fönster och dörrar samt bege dig så snabbt som möjligt till den gemensamma uppsamlingsplatsen: Asfaltsplanen framför Hunddagis.

## Café Carizma

Tel: 105640 Öppet 9.00-15.00

Alla deltagare i caféet har funktionshinder, vilket gör att det kan ta lite tid i kassan och att bullar och mackor kan se lite olika ut.

Lämna gärna jämna pengar och inte stora sedlar.

## Norrehed Kök & Matsalar

Tel: 042-107188

Öppet 8.00-15.00

ons 8-14.15, tors 8-14.30

Vi serverar frukost, lunch och eftermiddagskaffe.

Dagens lunch inkl salladsbuffé 60 kr kontant och med kort

Enbart 25:-  
salladsbuffé

Pajer eller  
crêpes:

utan sallad 25:-  
med sallad 35:-

Norrehedsbladet

utges av SIA Media