

KAPITEL 6

En genvej til Boeuf Bourguignon

Af Janne Vejlesby

Jeg brænder for at løse konflikter, og når det lykkes at finde en mindelig løsning med tilfredse parter, giver det mig en helt særlig tilfredsheds- og lykkefølelse.

Det giver mig også en helt særlig lykkefølelse, når jeg er samlet med min familie og kære venner om en velsmagende Boeuf Bourguignon.

Min opskrift nedenfor er en 'genvej' til den klassiske Boeuf Bourguignon – en "hurtig version", ligesom jeg oplever, at mediation er en "genvej" til løsning af konflikter. Ikke altid en "hurtig version" – derimod en "genvej" til at få konflikten løst med sin helt særlige ret og oplevelse for den enkelte.

Blandt de sager, som jeg har været involveret i som mediator, udmærker sig sagen om "de forsvundne 10.000 kr.". Sagen indeholdte – ligesom en Boeuf Bourguignon – mange forskellige ingredienser, som komplementerede hinanden, krævede gefühl undervejs i processen og som resulterede i, at parterne ved fælles indsats fandt en genvej til en løsning, som alle var tilfredse med – nu hvor sket var sket.

Sagen drejede sig om en kvindelig psykolog, der grundet hendes tilstand som handicappet havde behov for hjælp i døgndrift. Psykologen havde ansat et team bestående af fem private hjælpere, som hjalp hende i samtlige aspekter af hverdagens gøremål lige fra personlig hygiejne, indkøb, i jobbet som psykolog og i hendes private bankforretninger. Derfor var sagen ikke ligetil, da der en dag manglede 10.000 kr. fra hendes bankkonto. Hvad kunne der være sket? Var det banken, der havde begået en fejl, var hendes konto blevet hacket – eller var det en af hendes fem private hjælpere, der havde misbrugt hendes tillid?

Efter de indledende undersøgelser stod det klart, at der ikke var begået fejl fra bankens side, og kontoen var ikke blevet hacket. Pengene var blevet hævet fra en hæveautomat med brug af kode, og kortet var i kvindens pung. Kvinden stod i et særligt dilemma: politianmeldelse eller søge en alternativ løsning til opklaring?

Kvinden ønskede ikke at inddrage politiet som det første, da hun havde helt særlige og personlige relationer til sine fem private hjælpere, som hun også var meget afhængige af i hverdagen. Omvendt var det helt afgørende for kvinden at kunne have 100% tillid til samtlige fem hjælpere.

Jeg blev valgt af kvinden som mediator i sagen. Det var en speciel sag – også i forhold til rollen som mediator – idet der ikke var tale om en fælles udpegning af mig som mediator blandt de implicerede parter, og alligevel fungerede jeg som mediator i sagen. Min opgave var at søge at finde en mindelig løsning og proces i sagen mellem kvinden og de fem private hjælpere. Det var jo ikke udelukket, at en af de fem hjælpere som led i deres arbejde havde været udsat for en forbrydelse – at koden ganske enkelt var blevet afluret, og kortet efter hævnningen af de 10.000 kr. var blevet lagt tilbage hos den pågældende hjælper, der havde haft kortet som led i arbejdet som hjælper for kvinden.

Det var vigtigt for mig at finde en proces og fremgangsmåde, hvorpå jeg sikrede mig på den ene side at søge at få afdækket mulige årsager til, at de 10.000 kr. var blevet hævet uretmæssigt, og på den anden side at søge at hindre, at der blev skabt konflikt og mistillid dels i relationen mellem kvinden og hver af de fem hjælpere og dels indbyrdes blandt de fem private hjælpere, som alle havde et tæt forhold – grundet de særlige og betroede arbejdsopgaver for kvinden.

Til individuelle samtaler på mit kontor med hver enkelt af de fem hjælpere, og uden den forurettede kvinde deltog, fokuserede jeg på samtlige parterers behov og interesser i ikke at lade episoden ødelægge tilliden og de tætte arbejdsrelationer, parterne havde oparbejdet gennem tiden. Samtidig fokuserede jeg på at inddrage hver af de fem hjælpere i at finde en fælles løsning og opklaring omkring det passerede. Det var en svær balanceakt, da det på ingen måde måtte få karakter af en afhøring, men derimod skulle fokusere på en inddragelse af den enkelte og deres input og forslag til håndtering af sagen. Jeg valgte en inddragende og tillidsbaseret tilgang til samtlige af de fem hjælpere. Jeg havde nogle gode samtaler, og alle fem hjælpere oplevede jeg som tillidsvækkende og samvittighedsfulde.

Ingen af hjælperne kunne bidrage til afklaring af forløbet, og hvorledes pengene kunne være hævet fra bankkontoen. Jeg spurgte ind til mulige løsningsforslag fra hjælperne, som alle var enige om, at såfremt der ikke blev fundet en mindelig løsning og opklaring, måtte alternativet være en politianmeldelse. Situationen var meget specielt. Efter de individuelle samtaler havde jeg ikke den fjerneste ide om, at det kunne være en af hjælperne, som havde hævet pengene. De var alle meget troværdige og gav udtryk for, at de også var frustrerede og kede af situationen. Efter møderne, og da jeg havde sat det sidste punktum i udkastet til politianmeldelsen, fik jeg et telefonopkald fra en af hjælperne. Hun fortalte, at hun efter nærmere eftertanke "vist nok" var kommet til at forveksle sit eget kort med kvindens, da hun skulle hæve penge. Sagen blev afsluttet på diskret vis med en tilbagebetaling af de 10.000 kr. og hendes egen opsigelse med fratræden med øjeblikkelig virkning. Den gode relation mellem de fire øvrige hjælpere og kvinden blev intakt, og de kunne fortsætte deres gode tætte samarbejde. Vi undgik en konflikt med politiets indblanding, hvor udfaldet og konsekvenserne af en politisag var svær at forudse. Ville alle de fem private hjælpere mon opsigte deres stilling, blot politiet blev inddraget? Da sagen kom frem, var første tanke en politianmeldelse. Gennem drøftelser med den forurettede kvinde omkring hendes behov og interesser viste der sig en "genvej" til løsning af den opståede hele situation. Tilsvarende er min ret en genvej til Boeuf Bourguignon.

Boeuf Bourguignon

Til 4 personer:

- 500-600 g oksebøfkød
- 1 tsk. sort peber
- 1 tsk. stødt timian

Rødvinsauce:

- 1 chalotteløg
- 1 lille gulerod

- 1 spsk. smør
- 1 spsk. tomatpuré
- 3 dl vand + 1 terning oksebouillon
- 2 dl rødvin
- 3 kviste persille
- 1 tsk. salt

Tilbehør:

- 1 dl marinerede hvidløgsfed
- 12 friske champignoner
- 8 skiver bacon

Selleri-kartoffelmos:

- 8 kartofler (ca. 800 g)
- ¼ knoldselleri
- 2 tsk. salt
- 1 dl piskefløde

Tilberedning:

Skær kødet i strimler, og drys med peber og timian. Lad det trække og temperere.

Rødvinsauce: Hak løget og guleroden fint, og svits det i smør i en lille gryde. Tilsæt tomatpuré, vand, bouillonterning, vin og persille. Lad det koge sagte i 10 min. Smag til med salt, og fjern så persillen.

Lad hvidløgsfeddene dryppe af. Skær champignonerne i skiver, og steg dem hurtigt over stærk varme i lidt smør. Tag dem op, før de begynder at afgive væde. Steg baconen hurtigt, og læg den på en tallerken med køkkenrulle.

Selleri-kartoffelmos: Skræl og kog både selleri og kartofler, til de er møre, ca. 25 min. Hæld vandet fra, og mos det hele med en elpisker direkte i gryden. Tilsæt herefter fløde, og smag til med salt.

Lige før servering: Varm en stor stegegryde eller en wok godt op. Brun kødet så hurtigt som muligt, og hæld rødvinsaucen over. Anret den på et fad, drys hvidløgsfed og champignoner over, og slut af med den sprøde bacon og friskhakket persille. Servér mosen til, og nyd retten med et dejligt glas rødvin – gerne en kraftig vin fra Bourgogne. Bon appétit.

Om forfatteren

Janne Vejlesby har mange års erfaring som erhvervsadvokat og mediator. Janne er betroet rådgiver inden for store byggeprojekter – også de mere "skæve" projekter.

Janne kommer fra Danmarks største advokatkontor, Kammeradvokaten/Advokatfirmaet Poul Schmith.

Janne arbejder blandt andet med projektudvikling, køb og salg af fast ejendom, opførelse af etapebyggeri, feriecentre, blandede byggerier mellem offentlig og private bygherre, organisering af særlige bofællesskabet og etablering og organisering af vindmølleparker. Janne har tillige mange års erfaring med bestyrelsesarbejde.

Janne har i en årrække arbejdet med byggesager i Grønland med særlige udfordringer omkring samarbejdsformer, klima og logistik.

Janne arbejder til daglig med forhandling og indgåelse af komplekse kontakter, projektledelse og contract management.

Janne har stor erfaring med konflikthåndtering og har i en række sager været udpeget som mediator i blandt andet byggesager og erhvervstvister. Janne har desuden gennem sit frivillige arbejde i 9 år i Københavns Retshjælp været udpeget som mediator i privatretlige tvister. Janne blev i 2004 uddannet som certificeret mediatoradvokat og har suppleret med en overbygning inden for construction.

I flere år har Janne herudover undervist på Københavns Universitet i faget "Fast Ejendom" samt på Advokatuddannelsen. Janne holder endvidere foredrag og underviser på en række kurser for både private virksomheder og offentlige myndigheder.

Janne brænder for i alle typer af tvister at finde de optimale løsninger for alle involverede parter.