

NOTAT OM FÆLLESKØKKEN I BROHUSET

Dette notat er udarbejdet på baggrund af dialog med brugerne herunder Forenings- frivilligheds- og netværkskonsulenter, Ishøj Uddannelse og job, Hjemmeplejen, Træning og Rehabilitering, Handicap og Psykiatri, Borgerservice, Dagtilbudsområdet samt Sundhed og Analyse.

Derudover har vi søgt rådgivning hos Lokale og Anlægsfonden som har stor erfaring med etablering af køkkener i fritidslivet.

Fælleskøkkenet har stort potentiale for at blive den platform i Brohuset, hvor visionen om at skabe grobund for øget sundhed, trivsel og livskvalitet for Ishøjs borgere, kan have sit udspring.

Vi ønsker at etablere et køkken som kan bruges til mange forskellige aktiviteter og arrangementer, både for eksisterende brugere der flytter ind i Brohuset, men også nye initiativer og fællesskaber på tværs.

For at køkkenet bliver tilgængeligt for alle skal det etableres med funktioner, der minder om et moderne skolekøkken. Der er således ikke tale om et industri- eller produktionskøkken, da dette også stiller nogle helt andre krav til indretning, hygiejne og drift. Der vil derfor ikke være nogen fast drift, eller salg fra køkkenet.

Brugere og booking

Køkkenet skal kunne bookes af alle husets faste brugere (kommunale funktioner, foreninger, netværk mfl.), til aktiviteter i tråd med visionen for Brohuset. Bookingen skal indgå i et tilgængeligt bookingsystem, hvor man som oprettet bruger kan se hvornår det er ledigt, og herud fra kan booke sig ind. Det foreslås, at køkkenet oprettes i Kultur og Fritids Lokalebookingsystem, som også skal bruges til at administrere lokalerne i forenings- og netværksområdet.

Køkkenet kan ikke bookes til kommercielle aktiviteter, til personalearrangementer, eller åbne arrangementer som er offentligt tilgængeligt og minder om café-drift.

Eksempler på aktiviteter i fælleskøkkenet

Fælleskøkkenet i Brohuset have mange forskellige brugere. Det kan bruges af de kommunale funktioner, som laver botræning, undervisning i sunde madvaner osv. Derudover kan det bruges af sociale foreninger og netværk, som gerne vil mødes i større grupper og lave spise-cafeer og fællesspisning.

Her er nogle eksempler:

Madskole i sommerferien arrangeret af den national ungdomsorganisation "4H madlavning", som tidligere er blevet afviklet et skolekøkkenet på Strandgårdsskolen.

"Børnebørnenes madværksted" arrangeret af Hjerteforeningens frivillignet. Det er et madkursus på fire eftermiddage for børn og deres bedsteforældre. Hjerteforeningen bruger i dag både 45B og skolekøkkenerne.

Foreninger og netværk på det sociale område kan bruge køkkenet, når de gerne vil lave og spise mad i fællesskab. Det kan fx være Lænnen, Amput-caféen, Samtale på dansk, demensnetværket Rum for alle m.fl. Det er en gruppe af frivillige, som står for fællesspisningen. Team Frivillighed hjælper med koordineringsmøder og annoncering.

Flere af de eksisterende foreninger og netværk som flytter ind, har allerede aktiviteter på programmet som kan skabe liv i køkkenet, som fx Madlavning for mænd, en aktivitet for seniorværkstedets medlemmer eller Gospelforeningens "Sang og mad".

Kulturium Salonen i køkkenet. Salonen er et kulturelt fællesskab og en biblioteksklub. Nyudviklede arrangementer som fx Kultur for alle sanser, hvor der laves mad som kobler sig til en bestemt bog som er på programmet i biblioteksklubben.

Fællesspisning for husets brugere, med tilmelding. Kan der etableres et samarbejde mellem kommunale enheder med borgere tilknyttet og nogle af de frivillige, som i fællesskab laver mad til fællesspisningen.

Indretning og udstyr

Køkkenets nuværende størrelse vurderes brugbar til de ønskede formål, og kan rumme ca. 15. personer.

For at køkkenet kan rumme flere brugergrupper og imødekomme de behov, som hver brugergruppe har, er det vigtigt, at køkkenet har en høj grad af fleksibilitet. I forhold til indretningen betyder det, at det gennem mobile møbler og udstyr let skal kunne indrettes på mange måder. Dette kan blandt andet sikres gennem arbejdsborde (af stål) på hjul, som giver mulighed for undervisning/madlavning i store fælles grupper, men også for at lave små stationer for borgere, som har brug for lidt mere afskærmning. Bordene skal kunne hæves/sænkes, da det muliggør undervisning/madlavning for både børn, voksne og kørestolsbrugere.

Den brede brugergruppe vil stille krav til indretningen som skal være let aflæselig og overskuelig, så fælleskøkkenet er let at begå sig i. Dette vil være en fordel for alle, at det både er nemt at lave mad i køkkenet og rydde op efter sig selv. Dette kan sikres gennem åbne hylder med en tydelig markering af, hvor hvad skal stå, fremfor lukkede skabe. Desuden er det vigtigt, at der er god plads til opbevaring.

Det vil være en fordel at bevare nogle af de industrimaskiner, som i forvejen står i køkkenet, og som er velfungerende. Det indebærer blandt andet en industriopvaskemaskine, så brugerne hurtigt kan vaske deres service op og dermed også være der til at sætte det på plads efter endt aktivitet. Derudover er den nuværende industrioovn samt stegeplade en gevinst for større grupper, som skal tilberede store mængder mad¹. Alle maskinerne vurderes lette at tilgå, og der vil blive udarbejdet udførlige instrukser til dem.

Dog vil det også være nødvendigt at tilføje nogle 'almindelige' ovne samt mobile kogeblus. Disse skal kunne simulere et privat køkken i forbindelse med fx botræning, og derudover kan de bruges i forbindelse med mindre undervisningshold.

Det anbefales ligeledes at etablere et kølerum frem for køleskabe. Kølerummet er en fordel, da det er lettere at holde rent og overskueligt fremfor flere enkeltstående køleskabe. Et sådan kølerum kan indrettes med hylder og dertilhørende kasser med tydelig markering af, hvilke funktioner, der ejer indholdet i hvilken kasse, og dermed hvem der har ansvaret for kassens indhold.

Udover fleksibiliteten i køkkenets indretning, så er både lys og akustik vigtige elementer i et køkken – særligt når der er tale om undervisningssituationer og store forsamlinger.

Den nuværende kantinedisk fjernes og der etableres en væg med delvis transparens i form af glasparti eller lign, samt en dobbeltdør med glas. Dette vil åbne køkkenet mere op og bidrage til livet i bygningen når aktiviteterne bliver synlige og desuden vil det være med til at skabe en større tryghed i huset, da det bliver muligt at se, om og hvor der er mennesker. Det vil dog også være nødvendigt at etablere en fleksibel afskærmning, som kan trækkes for i forbindelse med aktiviteter, hvor dette er nødvendigt.

¹ Se Bilag A for liste over brugbart inventar

Det er afgørende at området foran køkkenet inkluderes i planerne for fælleskøkkenet, da det er nødvendigt med et fælles opholds- og spiseområde, hvor brugerne har mulighed spise deres mad. Ved større grupper eller arrangementer kan man booke et lokale til at spise i. Området skal desuden tænkes ind i huset som helhed og fungere som et fællesområde for hele huset.

Overordnet vil køkkenet fremstå overskueligt og let tilgængeligt, men bør med enkelte elementer, ud over lyd og lys, indrettes så det også er indbydende og rart at opholde sig i. Generelt for køkken- og spiseområdet er det vigtigt, at der er en æstetisk sammenhæng med resten af huset

Gårdhave og køkkenhave

Den flisebelagte gård mellem fælleskøkkenets spise/opholdsområde og den store sal i Brohuset tænkes ind som en naturlig forlængelse af fælleskøkkenet og opholdsområdet, så området bindes sammen og opleves som en helhed, og som kan bruges rekreativt i pauserne mellem aktiviteter.

Arealet udenfor køkkenet mod parkeringspladsen er på nuværende tidspunkt beregnet til affaldsgård, men set fra køkkenets perspektiv om åbenhed og lys er dette ikke hensigtsmæssigt. Samtidig ville området være ideelt til en lille køkkenhave, som kunne inddrages i undervisningen i køkkenet².

Anretterkøkken

Uafhængigt af fælleskøkkenet, men samtidig i umiddelbar nærhed etableres et anretterkøkken. Anretterkøkkenet er primært tiltænkt Forenings- og Netværksområdet, men modsat Fælleskøkkenet, kræver brugen af dette køkken ingen booking, og vil i princippet være tilgængeligt for alle husets brugere.

Her skal der kunne brygges kaffe, anrettes kage og laves små anretninger. Årsagen til at tænke de to køkkener adskilt er, at den konstante brug af et anretterkøkken vil have konsekvenser og virke forstyrrende for de aktiviteter, som finder sted i fælleskøkkenet.

Der planlægges et fælles 'serviceområde', som fysisk ligger placeret mellem de to køkkener, så der kan deles kølefunktioner, industriopvaskemaskiner, køkkenudstyr, service, rengøringsartikler mv.

Organisering & drift

For at understøtte og facilitere aktiviteterne i fælleskøkkenet, og ligeledes være ansvarlig for at drifts, vedligehold- og indkøbsopgaver videregives til rette person et andet sted i organisationen, er det nødvendigt med en 'køkkenansvarlig'. Der er ikke tale om en driftsperson, men snarere en social værtsfunktion og inddragende kulturskaber, som kan understøtte og faciliterer de mange muligheder der er i fælleskøkkenet, men som kan være svært for de enkelte funktioner at finde ressourcer til.

Dette svarer til den Brobygger funktion, som er beskrevet i det selvstændige Brobygger notat. I denne beskrivelse indgår også anbefalinger om at udvikle fælles spilleregler for brug af fællesområderne i Brohuset, herunder også køkkenfunktionerne.

Overordnet administration og teknisk service varetages af samme funktion som for resten af huset.

Økonomi

Finansieringen af renoveringen af den eksisterende kantine til det nye fælleskøkken, anretterkøkken og opholdsområde indgår i projektets samlede økonomi i etape 1. Dette inkluderer ikke finansiering af løst inventar.

Grundtanken for økonomien ifbm. køkkenerne og brobyggeren er, at de kommunale enheder som har aktier i funktionerne, alle afsætter midler på deres budgetter til en fælles finansiering.

² Kræver alternativ placering af affaldsgård

BILAG A - Udstyr/Inventar

Overordnet er der brug for:

- 1 industriovn (eksisterende)
- 2 alm. køkkenovne (til mindre mængder, botræning mv.)
- 2 kogeblus, samt x antal mobile bordblus
- 1 industri stegeplade (eksisterende)
- 2 store vaske med tilhørende bordplads
- 1-2 industriopvaskemaskiner (placeres i fællesområde – tæt på service og udluftning)
- OBS på god køleskabsplads, med ned opdeling. Undersøg om det eksisterende kølerum kan flyttes til fællesområdet, og indrettes med hylde og kasse med låg og lås

Ovenstående er baseret på LOAs anbefalinger.

Det nuværende køkkenudstyr bevares så vidt muligt.

Andys vurdering af det nuværende køkkenudstyr:

Ovn 1.: Elektrolux airOsteam. Gammel men fin stand og bestemt anvendelig. Salgspris brugt vil jeg vurdere til mellem 8000 og 10.000 kr.

Ovn 2: Kan ikke huske mærke, af ældre dato, men også med damp, værdien lidt lavere end den første. Kortere levetid.

Opvaskemaskinen: Kan bruges, men kræver service og en kærlig hånd. Levetid forventeligt kort.

Kogebord/Komfur: Af ældre dato, bestemt anvendeligt, dog ikke særlig miljøvenligt, lang opstartstid. Salg kunne nok indbringe 3-4000 kr.

Kølerum: Fuldt brugbart, kræver jævnlig rengøring i ventilationsdel, grundet bakterievækst hvis undlades.

Inventar: Borde og møbler er bestemt brugbare, i selve køkkendelen er det ca. halvdelen der er direkte anvendeligt. Desk og salgsområde er intet værd.

Bilag B – REFENCEBILLEDER





