

HÅNDBOG

TIL FÆLLESKØKKENER I FRITIDSLIVET

NORDEA
FONDEN

LOKALE^{og}
ANLÆGS
FONDEN

TITEL
HÅNDBOG – Til fælleskøkkener i fritidslivet

UDGIVER
Lokale og Anlægsfonden
Kanonbådsvej 4A
1437 København K
Tlf.: 3283 0330
fonden@loa-fonden.dk
www.loa-fonden.dk

MED STØTTE FRA
Nordea-fonden
Heerings Gaard
Overgaden neden Vandet 11
1414 København K
Tlf.: 4060 3040
kontakt@nordeafonden.dk

FORFATTER
Eline Lange Hansen, Haver til Maver

LAYOUT
Maria Daa

FOTO
Ulf Elbrønd - forside, side 7, 20
Rune Johansen - side 4, 11, 23

UDGAVE
1. Udgave, København, november 2018

INDHOLD

BAGGRUND	4
FORMÅL	5
VIDEN OM FÆLLES MAD OG MAD SOM FRITIDS AKTIVITET	5
UDFORDRINGERNE	7
Organisering	8
Skolekøkkener	8
Kommerciel forpagtning	8
Forsamlingshuse	8
Design	9
Lovkrav	10
Driftsøkonomi	10
LØSNINGERNE	11
Organisering	12
Køkkener under bagatelgrænsen.....	12
Køkkener med produktion over bagatelgrænsen.....	12
Driftsøkonomi	15
Design	16
Indendørs køkken	16
Udekøkken.....	18
Køkken eksempler	18
A- FLEXkøkkenet	18
B- Udekøkkenet	18
C- Det Maritime udekøkken	18
D- Hack et skolekøkken	18
C- Hack et forsamlingshus	19
FØDEVAREMYNDIGHEDERNES KRAV	20
KILDER	23

A photograph of two men in a kitchen, both wearing glasses and aprons, peeling potatoes. The man on the left is wearing a dark apron, and the man on the right is wearing a white apron. They are standing at a counter with various kitchen items, including a large white bucket, a black tray filled with potato peels, and a white colander filled with peeled potatoes. The entire image has a green color overlay.

BAGGRUND

Fællesspisning og det at mødes om mad har altid været et centralt element i mange foreninger og fællesskaber.

I de seneste år er det vokset som en nøgleaktivitet mange steder til at hverve, samle og skabe opbakning mv. i et foreningsliv, hvor folks frivillighed bliver mere og mere ad hoc orienteret.

Lokale og Anlægsfonden og Nordea-fonden oplever, at den organiserede fællesspisning er noget, der for alvor vokser og fylder mere og mere. Det breder sig fra mest at foregå i forsamlingshusene til også at være centralt i mange idrætsfaciliteter, spejderhytter og kulturhuse.

Men de fleste steder har man enten et lille the-køkken eller et professionelt produktionskøkken, som kun må benyttes af de professionelle, der forpagter køkkenet. I byggeprogrammer mv. eksisterer der ikke køkkener, der kan noget mere eller kan deles. Der mangler faciliteter, hvor der kan laves mad til fællesspisninger, folkekøkkener, og hvor man kan "gå til madlavning".

Nye koncepter for fælleskøkkener i fritidslivet

Der er stigende fokus på, at fællesspisningen kan udvides til også at rumme fælles madlavning, hvor frivillige og andre deltagere laver maden sammen. Fælleskøkkener er køkkener, som deles af flere aktører. Fx et køkken i et aktivitetshus som deles mellem flere forskellige foreninger, beboere og kommunale aktører.

Det foregår både udendørs i mere og mere avancerede udekøkkener, som er startet i spejder- og sheltertradition, men også i kulturhuse, forsamlingshuse, skolekøkkener mv.

FORMÅL

Dette katalog henvender sig til personer, der ønsker at etablere eller udbygge køkkener til brug i fritidslivet, fx foreninger, almene boligselskaber, kommuner osv. samt til bygherrer og rådgivere som basis for implementering i eksempelvis en idrætshal, forsamlings- eller kulturhus.

Lokale og anlægsfonden og Nordea-fonden præsenterer en række anbefalinger til, hvordan man kan organisere og indrette forskellige typer af fælleskøkkener. Desuden forklares det, hvilke lov-mæssige krav der er til forskellige typer af køkkenet og arrangementer, og hvad man skal gøre, helt lavpraktisk, for at leve op til fødevaremyndighedernes krav.

VIDEN OM FÆLLES MAD OG MAD SOM FRITIDSAKTIVITET

Fællesspisning og fælles madlavning bliver brugt i forskellige initiativer med fokus på at bekæmpe ensomhed og fremme sundhed.

Ensomhed

Ifølge Folkebevægelsen mod Ensomheds undersøgelse "Ensomhed i befolkningen" fra 2015 føler flere end 210.000 danskere over 16 år (svarende til 4,6 procent af befolkningen) sig ofte eller altid ensomme. Et af folkebevægelsens initiativer til at bekæmpe denne ensomhed er en kampagne, hvor der landet over organiseres fællesspisninger i uge 17. Det at spise er nemlig noget, vi alle gør.

Projektleder Marie Asserhøj fortæller, at mangel på gode faciliteter til fællesspisninger for flere er én af flere begrænsende faktorer for, at sådanne fællesspisninger afholdes oftere.

Madkulturen har undersøgt danskernes madvaner og udgivet dem i rapporten "Madindex 2017". Tallene bekræfter Folkebevægelsens undersøgelser. Rapporten viser, at hver fjerde dansker spiser aftensmad alene. Nogle opfatter det at spise alene som positivt, men 50 procent opfatter det også som ensomt. Et interessant perspektiv fra undersøgelsen:

"Ser vi nærmere på, hvem der oplever at savne selskab ved måltidet, når de spiser alene, viser det sig, at bor man i udkanten af Jylland – det vil sige i Nordjylland, Vestjylland eller Syd- og Sønderjylland – er der større sandsynlighed for, at man savner selskab under et solomåltid. Forklaringen på dette resultat er ikke entydigt i nærværende undersøgelse, da andre baggrundsfaktorer som f.eks. alder, uddannelse, køn eller husstandsindkomst ikke påvirker, om man føler sig ensom under et solomåltid. Man kan forestille sig, at forklaringen derfor knytter sig til forandringer i lokalsamfundene, såsom affolkning og nedlæggelse af lokale tilbud eller en forskel i udbuddet af fællesskabsarrangementer i de givne områder. Det kan være relevant at undersøge nærmere, hvis man ønsker at arbejde med at bekæmpe ensomhed ved måltidet" (Madkulturen, Madindex 2017).

Rapporten viser dog også, at ikke alle, der spiser alene, ønsker at spise i fællesskab med andre. Undersøgelsen viser "at dem der vurderer deres egne madvaner til ikke at være sunde i langt højere grad end resten af befolkningen foretrækker at spise alene". 11 procent af danskerne finder det direkte stressende at spise sammen med andre mennesker. Samtidigt mener 32 procent af danskerne, at selskabet til måltidet er vigtigere end selve maden.

Mad spiller altså en stærk rolle i sociale relationer, og den kan være både fremmende og begrænsende faktor for fællesskabet. Måltider kan være inkluderende såvel som ekskluderende. I Danmark er der ikke lavet videnskabelige analyser af relationsdannelse og effekter af fællesspisning og fælles madlavning, men det er et populært redskab til at skabe et fælles tredje.

I projektet "BoGro", hvor der er etableret fælles haver og lavet fælles madlavning i almennyttige boligområder i Helsingør, har Center For Boligsocial Udvikling lavet en analyse af den sociale netværksdannelse omkring projektet. Analysen viser, at ved mindre, kontinuerlige aktiviteter, hvor man f.eks. laver havearbejde, skabes der nye relationer. Ved store fællesspisninger skabes der færre nye relationer – der skabes stadig nye relationer, men man er mest tilbøjelig til at sætte sig til bords ved nogen, man kender. Derfor er det at lave maden, f.eks. i en mindre frivillig gruppe, meget vigtig, hvis den fælles mad skal have stort potentiale til at skabe nye, sociale relationer.

Sundhed og fælles madlavning

Mange af de danske sundhedsfremmende initiativer med fokus på mad og sundhed har fokus på, at børn og unge skal lære at lave mad. Hjemmelavet mad er som oftest sundere end industrielt fremstillet mad. Fra madkundskabsundervisning til diverse oplysningskampagner og madlavningskurser er fokus, at børn og unge skal lære at lave sund, velsmagende mad – helst med mange grøntsager.

I Boris Andersens Ph.d. forsvar "Madlavningslyst" undersøges det, hvad der motiverer unge til at lave mad. Den overordnede konklusion er, "at det er muligheden for at kunne lave mad sammen og/eller til andre, der motiverer de unges madlavningslyst. Hvis de kun skal lave mad til sig selv, skal det være nemt og hurtigt, mens de gerne bruger tid, anstrenger sig og prøver nyt, hvis det også kommer andre til gode".

Selve madlavningen er måske mere fællesskabsskabende end selve måltidet. Derfor vil vi gerne understøtte muligheden for at lave flere fællesskøkkener med plads og mulighed for fælles madlavning og gode måltider.



UDFORDRINGERNE

ORGANISERING

SKOLEKØKKENER

Mange fritidsaktiviteter, hvor der bliver lavet mad, afholdes i skolekøkkener. Skolekøkkener har flere fordele:

- Der er mange af dem over hele landet.
- De er typisk inddelt i flere enheder, så man kan lave mad i grupper.
- De stilles for det meste gratis til rådighed for foreninger. Nogle kommuner er dog begyndt at tage opkrævning for lån af køkkener.

Ulemperne ved skolekøkkenerne kan til gengæld være:

- De er ikke tilgængelige i skolens åbningstid, hvilket er en ærgerlig begrænsning, især for personer der står uden for arbejdsmarkedet.
- Der er forskellige løsninger ift., hvordan man får adgang til køkkenet. Nogle steder kan man få en elektronisk nøgle, som er kodet til at give en adgang på de rigtige tidspunkter. Andre steder kan man kun blive låst ind af en medarbejder med nøgle, hvilket gør at køkkenet ikke er tilgængeligt i weekender og ferier.
- For at komme til at låne et skolekøkken skal man typisk henvende sig via kommunen. Det opleves af flere som en tidskrævende og langsommelig proces.
- Køkkenerne bliver lejet ud ofte, så man skal være i god tid med at booke et køkken.
- Der er sjældent mulighed for impulsive aktiviteter.
- I skolekøkkenet mangler der tit udstyr til madlavningen- eller også kan man ikke finde det. Denne udfordring uddybes under design, men det handler også om, at det kan svært at dele. Køkkenredskaber er værdifulde, og nogle skoler låser det mest værdifulde udstyr inde for at minimere risiko for tyveri.
- Flere oplever, at køkkenets redskaber ikke bliver behandlet ordentligt – kokkeknive kommer i opvaskemaskinen, redskaber bliver ikke ordentligt rengjort mv.

KOMMERCIEL FORPAGTNING

Mange kulturhuse og idrætscentre har kommerciel forpagtning af et produktionskøkken. Dermed er alle opgaver og styring med køkkenfaciliteter udliciterede. Til gengæld er det en udfordring for flere af disse køkkener at skabe et økonomisk bæredygtigt koncept. At låne sit køkken ud til f.eks. en forening, der gerne vil lave mad til en fællesspisning, har flere udfordringer:

- det er en ekstra opgave – dermed udgift
- det kan konflikte med køkkenets egenkontrolprogram
- det kan fjerne en aftens potentielle omsætning
- det er imod almindelig køkkenpraksis
- De fleste kokke ønsker ikke at få "civilister" ind i deres køkken

FORSAMLINGSHUSE

Traditionelt er der et forsamlingshus i hvert sogn, hvor der typisk er et mindre produktionskøkken eller et the-køkken. Køkkenerne bliver brugt som anretter køkkener eller til madlavning ved begiven-

heder for lokalsamfundet (f.eks. juletræsfest eller fællesspisning) og lejet ud til diverse fester, hvor "husets madmor" laver maden, eller gæsterne selv sørger for at få lavet mad, enten privat eller via catering.

Forsamlingshuse er typisk drevet af en frivillig forening med begrænsede ressourcer, og husets drift finansieres af indtægter fra udlejning.

Køkkenet er typisk aflukket, småt og afskåret fra resten af lokalerne. Gemt af vejen kan man sige.

DESIGN

I de køkkener, hvor der afholdes fritidsaktiviteter med mad, er der en række udfordringer relateret til designet og indretningen af køkkenet. Alle steder har ikke alle udfordringer, men mange af de samme udfordringer ses gentaget i forskellige typer af køkkenet.

1. Udstyr

Med mindre man er i sit eget, kendte køkken er det ofte en udfordring, at man ikke kan finde tingene i køkkenet. De fleste skolekøkkener er indrettet som husholdnings køkkener, med slidstærke skabslåger og lukkede vægskabe. Det betyder, at man ofte skal rundt og kigge i en lang række skabe og låger, før man kan finde de redskaber, man skal bruge. Ligeledes er det nemt at blive lidt lemfældig under oprydningen.

Flere organisationer fortæller, at det er en kilde til frustration, at man ikke kan finde tingene. Det er ødelæggende for den gode stemning, man ellers prøver at skabe, når man laver mad sammen.

2. Ergonomi

Skolekøkkener er indrettede til børn. Dvs. bordene er lave. Når voksne går i køkkenet, står de i dårlige arbejdsstillinger og kan fx få ondt i ryggen af arbejdet.

3. Sikkerhed

Selv professionelle køkkener kan være indrettet med klinkegulve, der kan blive meget glatte, og dårligt placerede køkkenmaskiner, som øger sandsynlighed for ulykker. Personer, der ikke har sin vante gang i køkkenet, vil måske være i endnu større risiko for ulykker.

Der skal også være god plads i køkkenet. Nogle køkkener er små, og folk kommer til at træde hinanden over tæerne – støde ind i hinanden med varm mad i hænderne, når mange laver mad sammen.

4. Spiseplads

Nogle køkkener mangler et decideret spiseområde. Skolekøkkener kan være indrettet til, at man spiser i grupper – i andre køkkener har de slet ikke et tilhørende spiseområde.

5. Undervisning

Flere fritidsaktiviteter med mad er bygget op som undervisningsforløb. Derfor er det at foretrække, at man kan samle gruppen af deltager og undervise, gerne demonstrere forskellige køkkenteknikker og lave tavleundervisning.

6. Rengøring

Oplevelser med beskidte køkkener og redskaber opleves flere forskellige steder. Det kan skyldes manglende grundighed og utilstrækkelig organisering, men køkkenet kan også være indrettet uhenigtsmæssigt. Snævre hjørner, små mellemrum mellem elementer, køkkenskuffer under arbejdsborde mv. gør det svære at holde køkkenet rent.

7. Synlighed

Når fritidsaktiviteter med mad foregår i skolekøkkener eller andre lukkede køkkener, kan det være svært for deltagerne at finde lokalerne, men aktiviteten er heller ikke særlig synlig for lokalområdet. Det er de færreste, der ved en tilfældighed opdager, der foregår noget, og dermed få nysgerrigheden pirret af duften af mad og lyden af mennesker.

LOVKRAV

1. Hvad sker der i praksis?

Fællesspisning og madlavning bliver brugt til at stille sult og sociale behov i mange sammenhænge. Men for at holde det ukompliceret, holder de fleste foreninger sig under bagatelgrænsen. Fødevarermyndighedernes regler kan, med rette, være en begrænsning for det potentiale, der ligger i fælles madlavning og fællesspisning i foreninger, skoler og andre fællesskaber. Det kræver organisering, system, regler, og at nogen tager ansvaret på sig.

Det kan virke skræmmende og uoverskueligt at lave noget, som kræver involvering af fødevarermyndighederne. Dette kan hænge sammen med, at fødevarerlovgivningen ikke objektivt har klare retningslinjer for, hvornår man skal gøre hvad.

Til gengæld er der mange aktiviteter, der er under bagatelgrænsen, og dermed ikke kræver involvering fra fødevarermyndighederne.

2. Bagatelgrænsen

I henhold til fødevarerlovgivningen kan man dele madlavning op i to kategorier: Professionel fødevarerproduktion og privat madlavning. Mellem de to er en gråzone, hvor madlavning går under fødevarerstyrelsens bagatelgrænse.

Dette værende bl.a. madlavning på sportsforenings sommerlejr, fællesspisning internt i en forening eller bofællesskab, eller et enkeltstående arrangement som kagesalg til fastelavn.

“Det afgørende er: Hvor ofte, hvor meget og hvor organiseret foregår det? Madlavning og spisearrangementer under bagatelgrænsen foregår få gange og kort tid ad gangen eller er ikke organiseret som en egentlig fødevareraktivitet” (Fødevarerstyrelsen).

3. Ansvar ved madlavning

På trods af at mange fritidsaktiviteter med mad vil blive kategoriseret under bagatelgrænsen, har de, der laver maden, altid – uanset hvad, ansvaret for, at det der bliver serveret er sikkert at spise. De retningslinjer, som fødevarermyndighederne udsteder for fødevarerhygiejne og-håndtering bør altså overholdes uanset hvad – også i private hjem.

Derfor kan man med fordel systematisere håndteringen af fødevarer, selvom man ikke er forpligtet til det i henhold til fødevarerlovgivningen.

DRIFTSØKONOMI

Der er før blevet etableret fælleskøkkener, som er godt indrettede. Men flere steder har, ifølge Madkulturen, svært ved at få driften til at hænge sammen. Man har skaffet penge til selve etableringen, men har ikke midler til den ønskede drift. Man har undervurderet, hvor meget arbejde der ligger i at koordinere, vedligeholde og rengøre køkkenerne, eller også har man ikke lavet en driftsplan, inden man har etableret køkkenet.

A photograph of two elderly women in a kitchen, overlaid with a semi-transparent green filter. The woman on the left is wearing a black and white striped long-sleeved shirt and glasses, looking towards the other woman. The woman on the right is wearing a purple long-sleeved shirt and glasses, focused on peeling a potato. They are standing at a stainless steel kitchen counter. In the foreground, there are two large white plastic bowls filled with peeled potatoes. A wooden cutting board with a knife and potato peels is also visible. In the background, there is a sink with a chrome faucet, a water bottle, and a white plastic egg carton. The overall scene suggests a communal cooking activity.

LØSNINGERNE

ORGANISERING

Fødevarerlovgevingen forhindrer ikke, at man deler et køkken, eller at man har flere forskellige typer produktion i et køkken, som f.eks. produktion til både salg og undervisning.

Kodeordet er adskillelse og systematik.

Man skal organisere sit køkken, så den mad, man producerer, aldrig kommer til at udgøre en sundhedsrisiko. Fødevarestyrelsens regler kan forekomme stringente og omfattende, og Danmark har også nogle af verdens strengeste krav til af håndtering af fødevarer.

Er køkkenets produktion altid under bagatelgrænsen, behøves man ikke involvere fødevaremyndighederne i, hvordan man organiserer sit køkken og håndterer sine fødevarer. Udfordringer med rengøring og oprydning er dog et problem i mange køkkener, så man kan vælge at lade sig inspirere af professionelle køkkener for at imødekomme disse udfordringer.

Uanset hvilket omfang madlavning har, er der dog ALTID et ansvar for, at den mad man serverer er sikker at spise. Selvom madlavning til f.eks. en uges fodbold lejrskole formelt set kategoriseres under bagatelgrænsen, kan man for en sikkerheds skyld systematisere, hvordan man håndterer sine fødevarer.

KØKKENER UNDER BAGATELGRÆNSEN

Uanset hvilken type køkken man har, er det en gennemgående anbefaling, at der er en, der er ansvarlig for køkkenet. En enkelt person eller en gruppe, alt efter hvad der passer til kulturen for det pågældende sted. En der kan:

- holde øje med køkkens tilstand
- koordinere hvem der bruger køkkenet hvornår (evt. via online platform)
- vejlede brugere i stort og småt (f.eks. hvordan opvaskemaskinen virker)
- tager sig af vedligeholdelse af køkkenet

For et simpelt shelter-køkken er det ikke så stor en opgave, for køkkenet i et forsamlingshus kan det være en større opgave.

Nogle steder vil den rette løsning ikke være at bygge et nyt køkken, men derimod at organisere driften af køkkenet og eventuelt renovere eller udskifte inventar i et eksisterende køkken i et forsamlingshus, sportscenter eller lignende.

KØKKENER MED PRODUKTION OVER BAGATELGRÆNSEN

Kommer produktionen i køkkenet over bagatelgrænsen, skal køkkenet være et autoriseret køkken. Hvis der f.eks. sælges mad til fællesspisning en gang om ugen. Hvis en forening laver fællesspisning kun for medlemmer en gang om ugen, hører det dog stadig under bagatelgrænsen.

I langt de fleste køkkener er der én virksomhed med eget CVR-nummer, som er den eneste aktør, der producerer mad i køkkenet og alene har ansvaret for fødevarerhygiejnen.

Flere forskellige virksomheder kan godt dele et køkken. Fx. er Kitchen Collective organiseret som vist i figur 1:

ANSVARSHAVENDE UDEN PRODUKTION



Aktører med individuelle egenkontrolprogrammer og CVR-numre

Figur 1

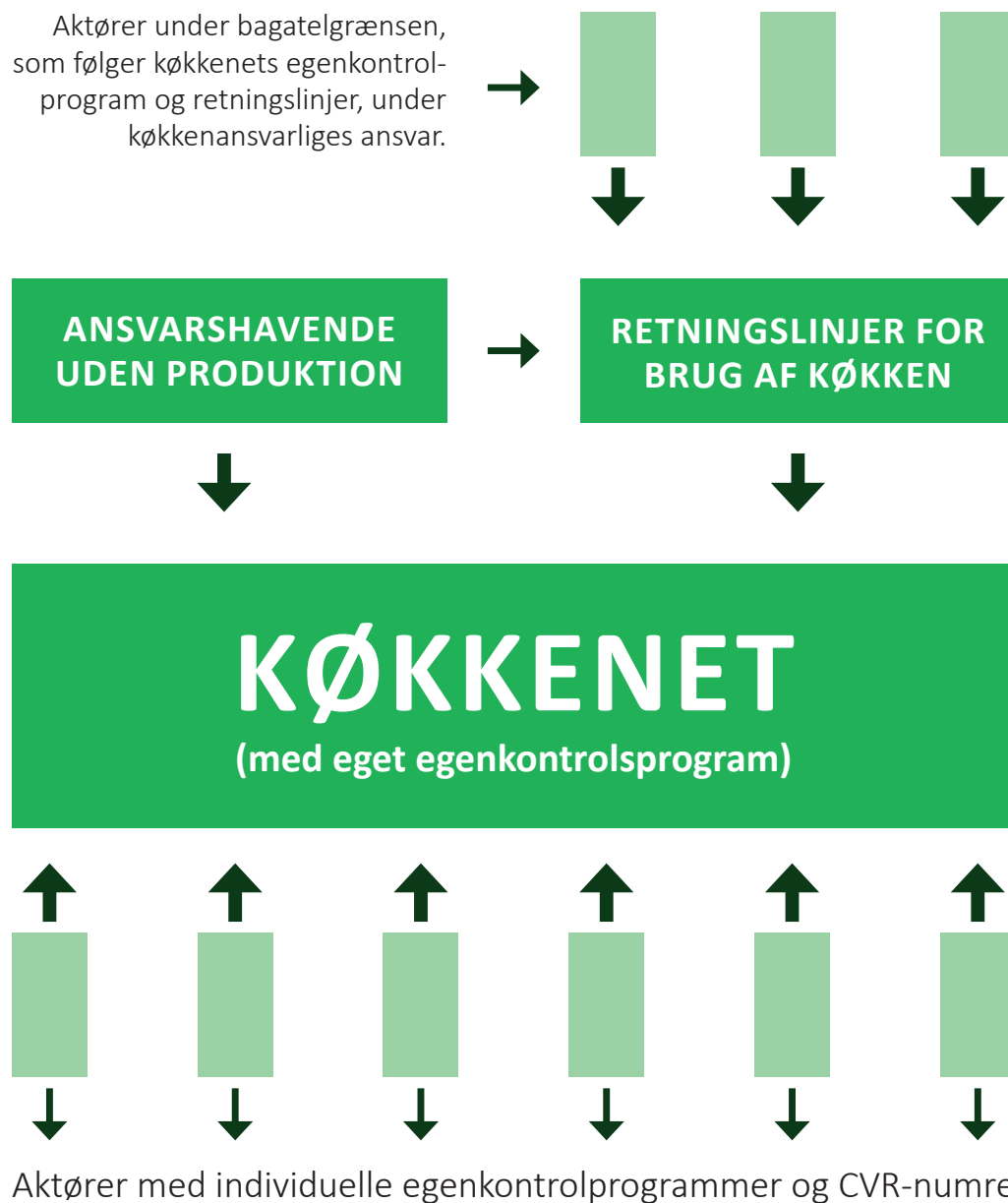
Her lejer individuelle aktører sig ind i Kitchen Collectives køkken. Aktørerne er typisk små, nystartede fødevarer virksomheder. De har deres egne egenkontrolprogrammer, som kun vedrører deres egen produktion, typisk som restaurationsvirksomhed med branchekoden DD.56.10.99 (Serveringsvirksomhed – Restauranter mv.)

Køkkenet har sit eget egenkontrolprogram under Kitchen Collectives CVR nr., men Kitchen Collective har ikke selv fødevarerproduktion. Køkkenet er registreret under branchekoden EE.46.17.00 (kontorvirksomhed eller agenturvirksomhed – uden lager)

Kitchen Collective vejleder omkring brugen af køkkenet, stiller de nødvendige krav til aktørerne der lejer sig ind i køkkenet. Bl.a. skal aktørerne følge køkkenets rengøringsprocedurer og retningslinjer for opdeling af kølerummet. Det inkorporerer aktørerne i deres egne egenkontrolprogrammer. En af reglerne er f.eks. at "lejerne" vasker køkkenet helt ned mellem hver produktion, også selvom at der kan være tre produktioner på en dag. Tingene holdes adskilt og pinligt rene. Til gengæld tager Kitchen Collective sig af de ting, der ikke skal gøres hver dag, som f.eks. at rense emhætter en gang om ugen.

Skal man lave et delekøkken, som rummer *både* autoriseret produktion af foreninger/virksomheder med individuelle CVR nr. og egenkontrolprogrammer (hvilket de skal have, hvis deres produktion kommer over bagatelgrænsen), og aktiviteter der er under bagatelgrænsen, så kunne man organisere sit køkken som vist i figur 2.

(nedenstående organisering kan anvendes i et almindeligt produktionskøkken, som om-registreres eller i et specialindrettet køkken)



Figur 2

Her er der ligeledes en ansvarshavende for køkkenet, som ikke selv har en fødevareproduktion, men som er ansvarlig for køkkenet. Det er denne persons ansvar, at køkkenet lever op til sit eget egenkontrolprogram, og hvor der kan drives professionel fødevareproduktion.

Det er køkkenansvarliges opgave at sørge for, at aktørerne uden individuelt egenkontrolprogram lever op til køkkenets retningslinjer. Disse aktører kunne f.eks. være undervisningshold, madklubber eller foreninger, der skal lave enkeltstående aktiviteter med mad.

Denne person kan komme til at spille en vigtig social rolle. Personen er vært for køkkenet og lokalerne. Kitchen Collective fortæller, at de har dårlig erfaring med at "skælde ud og sende sure mails", når folk ikke har levet op til reglerne, eller tingene forsvinder fra køkkenet. I stedet fokuserer de på at hjælpe og støtte aktørerne og skabe et stærkt fællesskab mellem brugerne af køkkenerne og tager snakken ansigt-til-ansigt, hvis der er nogen, der ikke lever op til køkkenets regler. Andre virksomheder, der udlejer køkkener, f.eks. Københavns Madhus, har altid en husvært til stede under udlejning. Denne person sikrer både, at køkkenets regler bliver overholdt, hjælper med praktiske opgaver (f.eks. kaffebrygning og opvask), og at gæsterne bliver mødt på imødekommende vis.

Kitchen Collective påpeger desuden, at det er vigtigt at anerkende, at denne koordinatorfunktion er tidskrævende og kræver faglighed inden for fødevarehygiejne, men ikke nødvendigvis mere end et tre-dages hygiejnekursus.

Man kunne forestille sig, at denne person kunne varetage aktiviteter i køkkenet som f.eks. undervisning i køkkenet eller andre drifts- eller ledelsesopgaver i f.eks. et kulturhus.

DRIFTSØKONOMI

Som beskrevet ovenfor er det vores anbefaling, at der ansættes en person, der er ansvarlig for køkkenet. Det kræver, at der etableres en indtægt omkring køkkenet. Ifølge Madkulturen er der efterspørgsel på køkkener, der kan lejes. Især køkkener der både kan bruges som produktionskøkkener og undervisningskøkkener.

De fleste foreninger har ikke råd til at betale leje for køkkenfaciliteter. Til gengæld kan man udleje et godt køkken til virksomheder og kommuner.

I driften af et køkken skal man tage forbehold for følgende udgifter:

Udgifter:

- Løn til koordinator
- Løn til rengøringspersonale
- driftsudgifter (vand, varme, strøm)
- vedligeholdelse af lokaler
- slid og tab af udstyr

Indtægter:

- Udlejning/partnerskab med kommune. Fx sundhedsinitiativer hvor der undervises i madlavning, teambuilding, aktiveringsprojekter, AMU-kurser eller lignende.
- Udlejning til virksomheder til fx teambuilding og kurser.
- Husleje fra socialøkonomiske virksomheder som fx laver fællesspisning en gang om ugen.

DESIGN

De velfungerende køkkener rundt omkring er meget forskellige og bygget med forskellige formål. Er det et undervisningskøkken, er det, ifølge Carrie Harritsø projektleder for Madlejr, ofte bestræbt, at det ligner et husholdningskøkken, så opgaverne kan relateres til hjemmet dvs., at der ikke er industriovne, blæsekølere og industriopvaskemaskine.

Event-køkkener og fx børnenes madhus er til gengæld indrettet som industrikøkkener. Rasmus Gøtsche fra Børnenes Madhus fortæller, at det bidrager positivt til børnenes oplevelse at være "ude og prøve noget nyt".

I nyere, velfungerende undervisningskøkkener er fleksibilitet i fokus. Alt er på hjul. Arbejdsborde skal kunne laves om til spiseborde, og man skal kunne rykke rundt på opstillingen alt efter, om man vil have små eller store arbejdsstationer, samarbejde eller arbejde individuelt. Dog er der en fast station til bagning (af hensyn til glutenallergikere) og en station til rengøring af jordholdige grøntsager.

INDENDØRS KØKKEN

1. Udstyr

Det skal være nemt at se, hvor tingene er. Fx:

- ingen lukkede skuffer og skabe, ALT udstyr samles på åbne reoler eller lignende i den ene ende af rummet.
- billeder og antal på udstyr på alle skabe og pladser
- "værktøjsvæg til udstyr"
- drop husholdningskøkken indretningen – indret som produktionskøkkener

2. Ergonomi

- indret køkkenerne med hæve-sænke køkkenborde

3. Sikkerhed

- skridsikre gulve
- plads til mange mennesker
- farvekodet opdeling i køkken (for fødevarerikkerhed) (rød=kød og fisk, grønt=grøntsager og frugt, Gult =baging, Hvidt = færdigttilberedt, Blå = håndvask/fødevarer forbudt)

4. Spiseplads

- lav et godt spiseområde med langborde, god lyd og udsigt til køkkenet

5. Undervisning

- lav et mobilt demokøkken
- eller et spiseområde og køkken der smelter sammen, så man kan sidde ved bordet og se demo i køkkenet.
- sørg for en tavle – evt. smart board.
- kogeøer og faciliteter til aktiviteter, man skal samarbejde om midt i lokalet, kan være en fordel. Vær OBS på, at man skal kigge på hinanden.

6. Rengøring

- let vaskbare overflader
- ingen sprækker og smalle steder
- en god udsugning er vigtig for køkkenet, og for at de holdes rent. Udsugning kan være en stor udgift i byggeprojektet, hvis der ikke er udsugning i lokalet i forvejen.

7. Synlighed

- let adgang til køkken
- synlighed og dufte skal være tilgængelige for gæster
- synlighed udefra – glasfacader eller åbne køkkener.

8. Lyd, lys og luft

- Køkkenet belagt med klinker og med aktiviteter, der skramler, har ofte hård lyd. Det er vigtigt at dæmpe lyden, hvis det skal være rart at opholde sig i rummet
- Mange køkkener har lysstofrør og hårdt lys. Et godt lys i køkkenet betyder meget for velbehaget i køkkenet.

Eksempler på godt indrettede køkkener. Campus Carlsbergs køkken, Bornholms Madkulturhus Gaarden og Børnenes Madhus



Her er et eksempel fra Børnenes Madhus, hvor arbejdsborde er lavet til langbord.



Farvekodet opdeling i køkken (for fødevarerikkerhed) (rød=kød og fisk, grønt=grøntsager og frugt, Gult =bagning, Hvidt = færdigtilberedt, Blå = håndvask/ fødevarer forbudt)



Ingen lukkede skuffer og skabe, ALT udstyr samles på åbne reoler eller lignende i den ene ende af rummet med billeder af udstyret

UDEKØKKEN

Det udendørs køkken er væsentligt mere simpelt end det indendørs køkken. Anbefalingerne til det udendørs køkken er:

- Der skal være læ for vind, regn og kulde
- Der skal være adgang til toiletforhold
- Der skal være rindende vand
- Det skal være robust og slidstærkt – bestemt ikke fint
- Det skal være tyverisikret
- Eventuelt et skur med udstyr man kan dele

KØKKEN EKSEMPLER

A - FLEKKØKKENET

- godkendt af fødevarermyndigheder
- fokus på fleksibilitet
- alt på hjul
- bygget til samarbejde og synlighed
- god plads til fællesspisning
- industrielt design

B - UDEKØKKENET

- shelter
- læ for vind og regn
- rygeovn
- bål med grill-riste
- evt. pizzaovn
- vand
- toilet
- urtehave
- daginstitutioner, spejdere, turister

C - DET MARITIME UDEKØKKEN

- læ for vind- alfa omega
- vand
- varme
- skur
- skabe med udstyr
- toilet
- sammenhæng med dyrkning i haver
- tilknytning til lystsejlkлуб, kajakklub eller maritim nyttehave

D - HACK ET SKOLEKØKKEN

- intuitiv udstyrs opbevaring- alt på en væg
- hæve-sænke-borde
- lys
- fleksible borde
- overførbart til hjemmet

C - HACK ET FORSAMLINGSKØKKEN

- åbne køkkenet op
- mere plads
- fleksible arbejdsborde så der både kan være fælles madlavning, undervisning og almindelig produktion eller anretning.
- forening = minus godkendelse af fødevaremyndighed- men gør det til en mulighed



FØDEVAREMYNDIG- HEDERNES KRAV

Fødevarestyrelsen
Kontrolrapport

Virksomhed: Supermarkedet Fiktiv

Adresse: Jernbørgade 11
Postnr./By: 6100 Haderslev
CVR-nr.: 87654321

Denne kontrol, dato: 02-01-2008

Kontrolløret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1

Tidligere kontrol	
Dato: 17-10-2007	😊
Dato: 24-06-2007	😊
Dato: 11-12-2006	😊

Enhver virksomhed, der er registreret som fødevarer virksomhed, skal have et egenkontrolprogram. Et egenkontrolprogram er et system til løbende at sikre, at ens varer er i orden, at fødevarer lovgivningen bliver overholdt, og folk ikke bliver syge (kilde: Fødevarestyrelsen).

Der er ikke entydige løsninger, der gælder for alle køkkener. Den der er ansvarlig for køkkenet, skal være fagligt kompetent til at vurdere, hvordan man håndterer de forskellige processer i køkkenet, og hvilken grad af registrering der er nødvendig for denne virksomhed. Man kan opnå den nødvendige faglige viden ved at tage et "hygiejnebevis", hvilket f.eks. kan tages som et online kursus til 300 kr.

Når fødevarer myndighederne kommer på kontrolbesøg tjekker de, om man overholder sit egenkontrolprogram og vurderer, om man har taget de nødvendige forholdsregler og handlinger for at sikre, at ens varer er i orden, så fødevarer lovgivningen bliver overholdt, og folk ikke bliver syge. Vurderingen er i første omgang baseret på øjemål og dialog. Hvis man er usikker på, om man gør det rigtigt, kan man få telefonisk eller skriftlig rådgivning hos fødevarer styrelsen eller hyre konsulent-hjælp.

Man laver selv sit egenkontrolprogram- eller får en rådgivnings virksomhed til det – ud fra retningslinjer på fødevarer styrelsens hjemmeside. Man starter med at analysere, hvilke risikopunkter der er i ens fødevarer produktion, hvorefter man laver et kritisk kontrolpunkter (CCP) eller en beskrivelse af gode arbejdsgange (GAG) til hvert risikopunkt. (Kilde: Fødevarer styrelsen).

Risikoanalyse til egenkontrol

Når man skal lave sit egenkontrolprogram kigger man på, hvilke aktiviteter man har i sit køkken, hvilke risici der følger med dem, og derefter beskriver og systematiserer man, hvilke forholdsregler man skal tage:



Flowdiagram for egenkontrol

På fødevarestyrelsens hjemmeside er der et analyseredskab, hvor man kan indtaste, hvilke aktiviteter man har i sin virksomhed, og hvorefter man får en liste over risikopunkter og kontrolredskaber (se bilag 3).

Bilag 1-2 består af et egenkontrolprogram, udviklet til FLEX køkkenet.



KILDER

Som baggrundsmateriale til dette katalog, er der foretaget en række kvalitative interviews, sparringsmøder og køkkenbesøg. anbefalingerne i dette katalog er baseret på erfaringer og problemstillinger indsamlet fra organisationer og personer, der arbejder med madlavning og fællesskaber, samt Eline Lange Hansens erfaringer fra eget arbejdsliv og uddannelse som Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed. Ydermere henvises der til Fødevarestyrelsens hjemmeside og lovtekster, samt MADINDEX 2017.

Der er indsamlet viden fra følgende organisationer og lokationer:

Maritime Nyttehaver
Fars køkkenskole
FOF Gentofte
4H fælleshaver
4H madskoler
Mit kokkeri
Haver Til Maver
BoGro
Havnekøkkener
KFUM
FoodJam
MadLejr
Kitchen Collective
Folkets Madhus
Børnenes Madhus
Københavns Madhus
Kollektiver
Roskilde Festival
Nordea-fonden
Madkulturen
Folkebevægelsen Mod Ensomhed

LOKALE^{OG}
ANLÆGS
FONDEN

Kanonbådsvej 4 A,
1437 København K

Tlf.: 3283 0330
fonden@loa-fonden.dk
www.loa-fonden.dk