



Folkekøkken Rødovre

– Et Folkekøkken for Alle

udvikling og forankring af Folkekøkken Rødovre, april - december 2018

Indhold

1. Indledning	s. 3
2. Evaluering	s.4
3. Organisatorisk set-up	s. 9
4. INSPs vurdering og anbefalinger	s. 10
5. Scenarier for fremtidens Folkekøkken Rødovre	s. 12
6. Afslutning	s. 16
7. Bilag	s. 17

1. Indledning

Kommunalbestyrelsen i Rødovre har besluttet og afsat midler til at udvikle og etablere et folkekøkken i Rødovre 2018. I den forbindelse har Social- og Sundhedsforvaltningen fået opgaven at udvikle og løbe projektet i gang. I udviklingen og forankringen af et folkekøkken i Rødovre har Forvaltningen indgået et samarbejde med INSP. INSP har erfaring i at bruge mad og måltid som et metodisk greb i at skabe fællesskabende aktiviteter på tværs af forskellige grupper i samfundet. INSP etablerede sit køkken i 2011 og har siden 2012 afholdt ugentlige fællesspisninger for borgere i Roskilde med mellem 60-100 spisende gæster. I samarbejdet mellem Social- og Sundhedsforvaltningen har INSP fungeret som afsender på projektet i forbindelse med mobiliseringen af frivillige og interesserede borgere og har involveret dem i planlægning, afvikling og udvikling af testforløb med pop-up folkekøkkener i perioden fra april til december 2018.

INSP vil på baggrund af resultater fra hele processen i udviklingen af et folkekøkken og egne erfaringer med at arbejde med folkekøkken og borgerengagement komme med sine anbefalinger og scenarier til den videre udvikling og forankring af aktiviteten tilpasset de frivilliges og borgernes/ gæsternes behov og engagement.



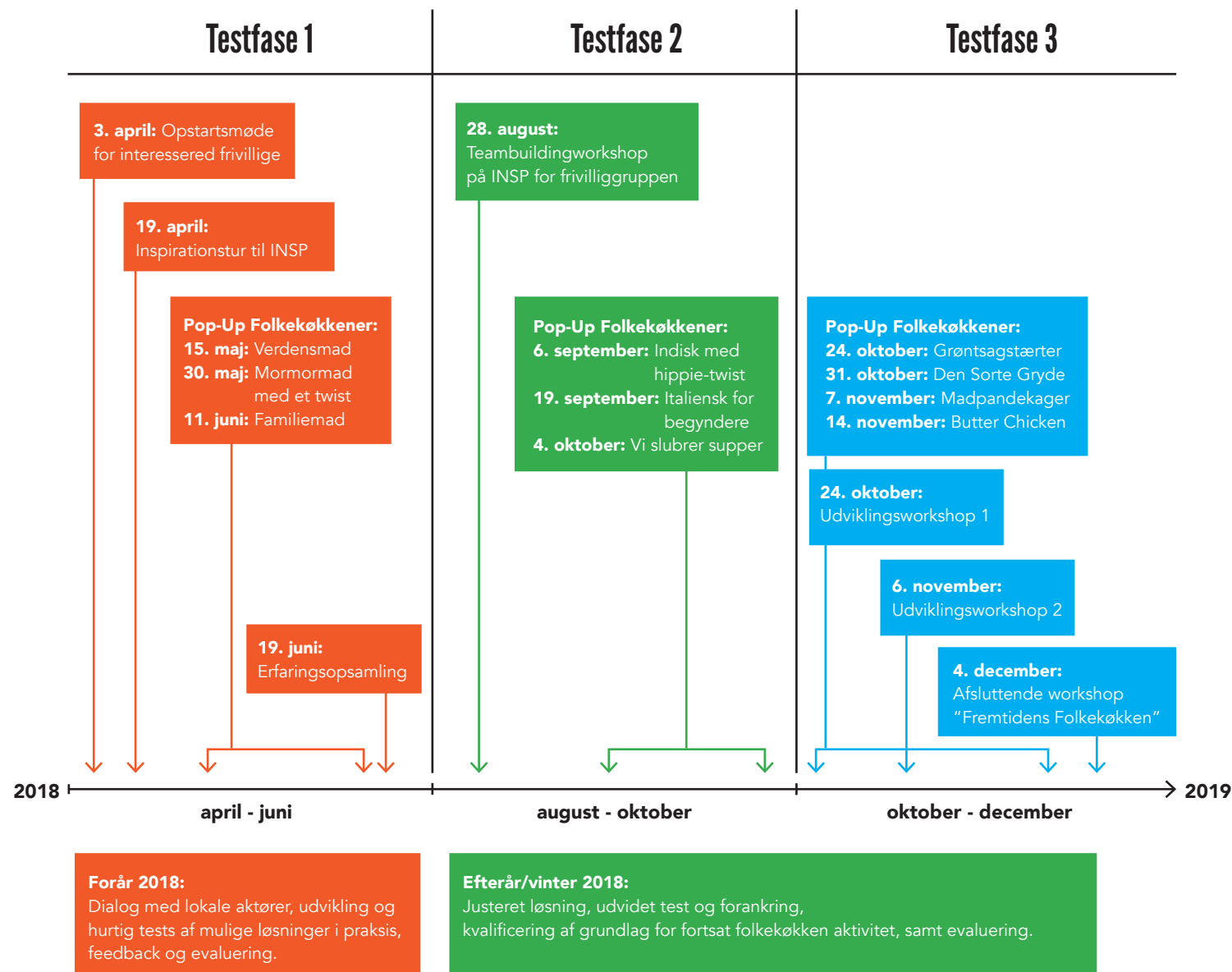
INSP er en socialøkonomisk virksomhed i Roskilde, der drives af Foreningen INSP og er stiftet på borgerinitiativ i 2010. Virksomhedens formål er at fremme aktiv deltagelse i samfundslivet og at dele viden om aktivt medborgerskab med andre lokalsamfund, offentlige og private organisationer. INSP driver mødested i hjertet af Roskilde som et lokalt samlingspunkt med ca. 1200 besøg om ugen. Aktiviteter opstår og drives i et mix af aktivt medskabende brugere, frivillige, medarbejdere og med samarbejdspartnere fra kommune, erhvervsliv, uddannelser og andet forenings- og kulturliv.

2. Evaluering

Overordnet beskrivelse

Processen, i udviklingen af Folkekøkken Rødovre, har haft to formål: 'Tests af forskellige modeller på et folkekøkken i Rødovre som pop-up folkekøkkener' og 'mobilisering og udvikling af frivilligruppen'. Processen har været opdelt i tre testfaser understøttet af aktiviteter målrettet mobilisering og udvikling af de frivillige, planlægning og afvikling af pop-up folkekøkkener og løbende evalueringer fra gæster og de frivillige.

Som grafikken viser har der i alt været afholdt 10 pop-up folkekøkkener fordelt på de tre testfaser. Ved at afvikle pop-up folkekøkkener, har man afprøvet folkekøkkenmodeller tilpasset borgere i Rødovre af mulige locations til et fremtidigt Folkekøkken Rødovre. Ved at understøtte processen med aktiviteter og workshops målrettet frivilligruppen er der blevet mobiliseret og udviklet en stærk gruppe på ca. 15 til 20 motiverede frivillige, som med støtte fra INSP har fået styrket ejerskabsfølelsen over folkekøkkenet i løbet af processen i 2018.



Aktiviteter og resultater

I dette afsnit vil der gives et mere detaljeret overblik over aktiviteterne og resultaterne fra de forskellige testfaser med fokus på interessen for et folkekøkken i Rødovre, målgrupper, frivilliggruppen m.m. Resultaterne er på baggrund af evalueringsskemaer, der har været udleveret af INSP til hvert pop-up folkekøkken til gæster og feedback fra de frivillige.

Testfase 1

Formål

- At mobilisere, udvikle og støtte frivillige til afvikling af de første pop-up folkekøkkenaktiviteter
- At afprøve forskellige modeller for et folkekøkken i Rødovre med fokus på udsatte grupper i Rødovre
- At afsøge interessen for et Folkekøkken i Rødovre blandt borgere og andre interessenter

Aktiviteter

- Indledende møder og workshops med interesserede frivillige, hvor de medvirkede i udviklingen af tre forskellige folkekøkkenmodeller med bl.a. madtemaer, målgrupper og priser
- Inspirationstur til INSP, hvor interesserede frivillige fra Rødovre spiste med til INSPs Folkekøkken
- Oprettelse af Facebookgruppen, Aktive Frivillige i Folkekøkken Rødovre, til intern kommunikation

- Afvikling af tre pop-up folkekøkkener
- Promovering af pop-up folkekøkkenerne gennem Facebookbegivenheder og Rødovre Lokalnyt
- Afsluttende evaluering med frivilliggruppen

INSPs rolle

- En bærende rolle i at starte projekt op og i udvikling, planlægning, afvikling og evaluering af pop-up folkekøkkener

Opsamling på resultater

Som man kan se på antal gæster til de tre pop-up folkekøkkener, har der allerede i testfase 1 været stor opbakning for opstart og udvikling af et folkekøkken i Rødovre. Gæsterne har hovedsageligt vurderet prisen på mad og drikke til at være 'god' eller 'meget god' i forhold til deres økonomi. Der har været en god aldersspredning blandt gæsterne fra 16-70 år. De kommer primært for hyggens skyld og for at støtte et godt initiativ. Efter testfase 1 er det lykkedes at mobilisere en stor gruppe af interesserede frivillige, der er klar til at arbejde videre med udviklingen af et folkekøkken i testfase 2, som fremkommer af antallet af medlemmer i Facebookgruppen, Aktive Frivillige Folkekøkken Rødovre.

Testfase 1: Pop-Up Folkekøkkenmodel

Sted: Rødovre Gymnasium

Køkkenleder: INSPs køkkenleder

Tema: Verdensmad

Målgrupper:
Etniske minoriteter
Alkohol: Alkohol-fri
Økologi: Nej
Pris: Mad 50 kr.
drikkevarer 25 kr.
(børn halv pris)

Tema: Mormormad med et twist

Målgrupper:
Unge og ældre
Alkohol: Ja
Økologi: Nej
Pris: Mad 50 kr.
drikkevarer 25 kr.
(børn halv pris)

Tema: Familiemad

Målgrupper:
Børnefamilier
Alkohol: Ja
Økologi: Ja
Pris: Mad 50 kr.
drikkevarer 25 kr.
(børn halv pris)

15. maj 2018

30. maj 2018

11. juni 2018

Resultater

Antal gæster

Pop-Up 1: 69 gæster
Pop-Up 2: 125 gæster
Pop-Up 3: 150 gæster
I alt: 344 gæster

Gæsters opbakning

- Størstedelen synes, at folkekøkkenet har levet op til deres forventninger
- Størstedelen vil komme tilbage til folkekøkkenet
- Størstedelen vil anbefale folkekøkkenet til andre

Målgrupper

- Aldersgrupperne: 16-49 år og 50-70 år
- Borgere vurderer at prisen på mad og drikke er passende i forhold til deres økonomi
- Børnefamilier, voksne/ældre og pensionister
- Størstedelen kommer for hyggens skyld og for at støtte et godt initiativ

Frivilliggruppen

- 50 frivillige som medlemmer på frivilliggruppens Facebookside
- Deltagere til afsluttende evaluering
- En gruppe af motiverede frivillige, der vil fortsætte i testfase 2

Testfase 2

Formål

- At udvikle Folkekøkkenet baseret på de frivilliges erfaringer og ønsker med begrænset støtte fra INSP
- At styrke fællesskabet i frivilligruppen
- Justere model for folkekøkken på baggrund af erfaringer fra testfase 1
- Videregive ansvaret for indkøb og afvikling til en anden køkkenleder

Aktiviteter

- Indledende teambuilding workshop for de frivillige på INSP i Roskilde med oplæring i, hvordan man arbejder i et industrikøkken
- Opstart-kit udviklet af INSP til frivilligruppen indeholdende en vejledning til de frivillige, en vejledning til ny forpagter og køkkenleder og tyve grundopskrifter egnet til Folkekøkken
- Promovering af pop-up folkekøkkener gennem Facebookbegivenheder

INSPs rolle

- Sparring med ny køkkenleder
- Dokumentation og opsamling på gæsters evalueringer efter hvert pop-up folkekøkken

Opsamling

Da testfase 2 blev afholdt i Rødovre Rådhus' Kantine, hvor der kun er plads til 70 mennesker, blev de frivillige nødt til høfligt at afvise gæster i døren. Derfor har der været en nedgang i antal gæster i testfase 2. Dog er der stadig opbakning og positiv feedback fra de gæster, som deltog, og målgruppen har været meget lig dem, som deltog i testfase 1. I testfase 2 blev man opmærksom på, at der er stor forskel på at være traditionel køkkenleder og køkkenleder for frivillige, og at der er behov for vejledning til nye køkkenledere. Frivilligruppen er blevet kogt ind til en motiveret gruppe af 15 til 20 frivillige, som er meget engageret og selvkørende. De begynder i denne fase at have egne holdninger til, hvordan deres folkekøkken skal fungere i fremtiden.

Testfase 2: Pop-Up Folkekøkkenmodel

Sted: Kantine på Rødovre Rådhus

Køkkenleder: Kok fra Rådhuset

Tema: Indisk med hippie-twist

Målgrupper: Alle i Rødovre

Pris: Mad 50 kr.

drikkevarer 25 kr.

(børn halv pris)

Økologi: Nej

Vegetarisk alternativ: Ja

Alkohol: Ja

Hyppighed: Hver anden uge

Tema: Italiensk for begyndere

Målgrupper: Alle i Rødovre

Pris: Mad 50 kr.

drikkevarer 25 kr.

(børn halv pris)

Økologi: Nej

Vegetarisk alternativ: Ja

Alkohol: Ja

Hyppighed: Hver anden uge

Tema: Vi slubrer supper

Målgrupper: Alle i Rødovre

Pris: Mad 50 kr.

drikkevarer 25 kr.

(børn halv pris)

Økologi: Nej

Vegetarisk alternativ: Ja

Alkohol: Ja

Hyppighed: Hver anden uge

6. september 2018

19. september 2018

4. oktober 2018

Resultater

Antal gæster

Pop-Up 4: 70 gæster

Pop-Up 5: 70 gæster

Pop-Up 6: 30 gæster

I alt: 170 gæster

Målgrupper

- Aldersgrupperne: 16-49 år og 50-70 år
- Borgere vurderer at prisen på mad og drikke er passende i forhold til deres økonomi
- Børnefamilier, voksne/ældre og pensionister
- Størstedelen kommer for hyggens skyld og for at støtte et godt initiativ

Gæsters opbakning

- Størstedelen synes, at folkekøkkenet har levet op til deres forventninger
- Størstedelen vil komme tilbage til folkekøkkenet
- Størstedelen vil anbefale folkekøkkenet til andre

Frivilligruppen

- En motiveret gruppe af 15 til 20 frivillige, som deltog i planlægning og afvikling af pop-up folkekøkkener

Ny Køkkenleder

- Behov for vejledning i at arbejde med frivillige i et køkken, og hvad et folkekøkken handler om
- Behov for løbende sparring med INSPs køkkenleder under planlægning og afvikling af testfase 2

Testfase 3

Formål

- At give de frivillige fuldt ejerskab over deres Folkekøkken med meget begrænset støtte fra INSP under planlægningen og afvikling af pop-up folkekøkkenerne
- At afprøve model for folkekøkken med én uges mellemrum i samme ugedag
- At skifte til ny location med ny lokal køkkenleder

Aktiviteter

- Fire ugentlige pop-up folkekøkkener planlagt og afviklet af frivilligruppen
- To mindre erfaringsopsamlende workshops og udviklingsworkshops med repræsentanter fra frivilligruppen og Rødovre Kommune
- Promovering af folkekøkkenet gennem facebookbegivenheder
- En afsluttende workshop med hele frivilligruppen

INSPs rolle

- Sparring med ny køkkenleder
- Dokumentation og opsamling på gæsters evalueringer efter hvert pop-up folkekøkken
- Afsender og afvikler af workshops

Opsamling

Ud fra antallet af gæster i testfase 3 kan man stadig se en opbakning til folkekøkkenet i Rødovre. Testfase 3 sluttede af med et brag af en afslutning med 123 gæster. De frivillige oplevede, at det er krævende at lave mad til så mange mennesker, og gæster efterspurgte bedre organisering under madudlevering. Som i testfase 1 og i testfase 2 har gæsterne vurderet prisen på mad og drikke til at være 'god' eller 'meget god' i forhold til deres økonomi. Som tidligere erfaret var der i overleveringen til en ny køkkenleder i testfase 3 behov for vejledning i at arbejde med frivillige i et køkken i forbindelse med et folkekøkken. I testfase 3 har det stort set været den samme gruppe af frivillige, som i testfase 2. De er meget engagerede, men begynder at have brug for nogle mere faste rammer og rutiner. Aldersgruppen er ca. plus 50, og mange af dem deltager mest pga. det sociale i frivilligruppen og dét at medvirke til at skabe en god oplevelse for andre.

Testfase 3: Pop-Up Folkekøkkenmodel

Sted: Rødovrehallen

Køkkenleder: Kok fra World Cup Hallen

Tema: Grøntsagstærter Målgrupper: Alle i Rødovre Pris: Mad 50 kr. drikkevarer 25 kr. (børn halv pris) Økologi: Nej Vegetarisk alternativ: Ja Alkohol: Ja Hyppighed: Hver uge på samme hverdag	Tema: Den Sorte Gryde Målgrupper: Alle i Rødovre Pris: Mad 50 kr. drikkevarer 25 kr. (børn halv pris) Økologi: Nej Vegetarisk alternativ: Ja Alkohol: Ja Hyppighed: Hver uge på samme hverdag	Tema: Madpandekager Målgrupper: Alle i Rødovre Pris: Mad 50 kr. drikkevarer 25 kr. (børn halv pris) Økologi: Nej Vegetarisk alternativ: Ja Alkohol: Ja Hyppighed: Hver uge på samme hverdag	Tema: Butter Chicken Målgrupper: Alle i Rødovre Pris: Mad 50 kr. drikkevarer 25 kr. (børn halv pris) Økologi: Nej Vegetarisk alternativ: Ja Alkohol: Ja Hyppighed: Hver uge på samme hverdag
24. oktober 2018	31. oktober 2018	7. november 2018	14. november 2018

Resultater

Antal gæster

Pop-Up 7: 29 gæster
Pop-Up 8: 54 gæster
Pop-Up 9: 56 gæster
Pop-Up 10: 123 gæster
I alt: 262 gæster

Gæsters opbakning

- Størstedelen synes, at folkekøkkenet har levet op til deres forventninger
- Størstedelen vil komme tilbage til folkekøkkenet
- Størstedelen vil anbefale folkekøkkenet til andre

Målgrupper

- Aldersgrupperne: 16-49 år og 50-70 år
- Borgere vurderer at prisen på mad og drikke er passende i forhold til deres økonomi
- Børnefamilier, voksne/ældre og pensionister
- Størstedelen kommer for hyggens skyld og for at støtte et godt initiativ

Frivilligruppen

- En motiveret gruppe af 15 til 20 frivillige, som deltog i planlægning og afvikling af pop-up folkekøkkener

- Frivilligruppen har behov for flere frivillige, hvis de skal kunne have ugentlige folkekøkkener
- Frivilligruppen begynder at have behov for mere struktur, rammer og rutiner
- Frivilligruppen har fordelt ansvarsområder imellem sig til planlægning og afvikling af folkekøkkener i 2019

Ny Køkkenleder

- Behov for vejledning i at arbejde med frivillige i et køkken, og hvad et folkekøkken handler om

Samlet opsamling af de tre testfaser

På baggrund af de tre testfaser kan der konkluderes, at der er et meget stort og engageret publikum blandt en bred skare af borgere i Rødovre og en meget motiveret frivilliggruppe. Samlet set har de tre testfaser givet et indblik i de nuværende mest tydelige målgrupper blandt gæsterne, og hvad der er vigtigt at være opmærksom på i videreudviklingen af folkekøkkenet.

Målgrupper

På nuværende tidspunkt er de primære målgrupper børnefamilier og borgerer i aldersgruppen 16-49 år og 50-70 år. Størstedelen af gæsterne synes, at priserne er 'gode' eller 'meget gode' i forhold til deres økonomi. De nuværende målgrupper har samlet set haft en meget positiv oplevelse af folkekøkkenet. De kommer primært for at træffe nye mennesker, for hyggens skyld og for at bakke op om et godt initiativ. Der er altså en interesse i fællesskabet og positiv opbakning til et folkekøkken i Rødovre.

Udsatte målgrupper og økonomi

For at skabe et folkekøkken for alle, har der været et særligt fokus på at inddrage udsatte borgere fra botilbud og andre aktører på området. Udsatte borgere har deltaget som gæster til pop-up folkekøkkenerne, men der har ikke vist sig en konsekvent stigning af målgruppen blandt gæsterne. I processen er man er

blevet opmærksom på, at det kræver mere fokus og en særlig indsats i forhold til økonomiske og sociale omstændigheder for at gøre Folkekøkken Rødovre mere tilgængeligt for socialt udsatte borgere i fremtiden.

Gæsters ønsker til udviklingen af et Folkekøkken

Samlet set viser der sig nogle spor i, hvad gæster ønsker til udviklingen af et Folkekøkken i Rødovre. Sporene kan kategoriseres i fire forskellige temaer. Herunder: 'organisering og rutiner', 'den fællesskabende oplevelse', 'hensyn til børnefamilier' og 'mere promovning af Folkekøkkenet'. Under 'organisering og rutiner' har gæster især ønsket et fast sted og bedre organisering med eksempelvis flere madudleveringskøer. Under 'den fællesskabende oplevelse' har gæster påpeget, at de ønsker opfordring til, at gæster blander sig med hinanden. Gæster har ønsket at Folkekøkkenet kan blive mere børnevenligt ved, at børnefamilier får fortrinsret i køerne og et legehjørne til børn. Gæster har afslutningsvis især anbefalet mere promovning af Folkekøkkenet.

1) Organisering og rutiner

- Fast sted
- Mulighed for køkultur (flere madudleveringsposter)
- Hurtigere servering

2) Den fællesskabende oplevelse

- At gæster opfordres til at blande sig mere

3) Hensyn til børnefamilier

- Børnefamilier får fortrinsret i køerne
- Dessert til børn
- Legehjørne

4) Mere promovning af Folkekøkkenet

- Mere reklame på Facebook

Frivilliggruppen

Som beskrevet tidligere er der på nuværende tidspunkt en motiveret gruppe på ca. 15 til 20 frivillige, der er klar til at arbejde videre med et folkekøkken i Rødovre. Alderen mellem de frivillige er plus 50 år. Der har blandt de frivillige været efterspørgsel på mere struktur i organiseringen af frivilliggruppen ved at opgaver og ansvar bliver bedre fordelt. Sammen med INSP har repræsentanter fra frivilliggruppen defineret områder, hvor der er behov for ansvar til to mindre workshops i efteråret 2018. Dette blev fulgt op med en større og afsluttende workshop i december efter afvikling af alle pop-up folkekøkkenerne med hele frivilliggruppen. Her blev der fordelt ansvarsområder blandt de frivillige med fokus på at organisere Folkekøkken Rødovre og at få rutiner omkring menu-sammensætning, promovning og kommunikation på plads til afvikling af folkekøkkener i 2019. Generelt er der et stort behov i frivilliggruppen for

struktur, rammer og rutiner, så man som frivillig også "bare" kan komme og lave mad én gang om måneden, hvis det er dét, man som frivillig er interesseret i.

3. Organisatorisk set-up

For at etablere et Folkekøkken kræver det nogle faste rammer, personer og elementer.

1) Stiftelse af Forening

- Juridisk enhed, der gør det muligt at søge økonomiske midler.

2) Industrikøkken og lokaler

- Et industrikøkken, som er godkendt til professionel produktion med salg af fødevarer til kunder. Køkkenet skal være godkendt til skriftligt egenkontrolprogram, der passer til foreningens produktion. Egenkontrolprogrammet indeholder også "de gode arbejdsgange", som er en mundtlig overlevering af køkkenlederen om bl.a. hygiejneregler til de frivillige.
- At man overholder brandmyndighedsregler under afvikling af folkekøkkenet.

3) Køkkenleder

- En betalt køkkenleder, der arbejder 8 til 10 timer pr. folkekøkken, og som er vant til at arbejde i et industrikøkken. Køkkenlederen er garant for, at hygiejnereglerne overholdes og skal have styr på kravene til et industrikøkken.
- Op til folkekøkkenet har køkkenlederen ansvar for indkøb af råvarer.
- Under afvikling af folkekøkkenet har køkkenlederen det overordnede overblik over dagens menu og opgaver.

- Efter folkekøkkenet kan køkkenlederen evt. have ansvaret for optælling af pengeskassen og aflevere penge til banken.
- Køkkenlederen har ansvaret for vejledning af frivillige i forbindelse med arbejdsgangene i et industrikøkken.
- Det er vigtigt at vejlede køkkenlederen i, hvordan man arbejder med frivillige i et køkken med fokus på fællesskab og den gode oplevelse ved et folkekøkken.

4) Frivilligruppen

- En god, solid og motiveret frivilligruppe er alt afgørende for et folkekøkken.
- Frivilligruppen organiserer sig i forskellige ansvarsområder
 - Stiftelse af forening
 - Dialog med ny forpagter og køkkenleder
 - Overblik over de frivillige og Folkekøkken Rødovre
 - Herunder: Kommunikation og promovering af Folkekøkken Rødovre og rekruttering af nye frivillige
 - Menu-sammensætning i samarbejde med Køkkenleder
 - Kontaktperson, hvis borgere gerne vil bidrage med en aktivitet eller event under et folkekøkken. Eksempelvis koncert, udstilling, foredrag m.m.

5) Partnerskab med Rødovre Kommune og andre aktører i Rødovre

- At Folkekøkken Rødovre indgår i samarbejder med Rødovre Kommune, andre foreninger, institutioner m.m. med formål at inkludere alle borgere i Rødovre i aktiviteter omkring folkekøkkener.

6) Anbefaling til typer af professionel understøttelse

- Professionel oplæring af køkkenleder i det pædagogiske arbejde i at arbejde med frivillige i et køkken og med folkekøkkener.
- Professionel sparring og vejledning til frivilligruppen i udviklingen af folkekøkkenet, foreningsarbejde og socialøkonomiske virksomheder.



4. INSPs vurdering og anbefalinger

Ud fra udviklingen af Folkekøkken Rødovre, kan INSP validere, at der er en meget stor og positiv opbakning til etableringen af et folkekøkken i Rødovre. Der er en motiveret gruppe af engagerede frivillige, som er parate til at arbejde videre med folkekøkkenet i 2019 og en masse gæster, som hovedsageligt kun har givet god feedback og støtter op om initiativet. Det har været tydeligt at se ud fra de frivilliges engagement og gæsters opbakning, at der allerede er fantastiske traditioner for et stærkt foreningsliv, samarbejde og fællesskab i Rødovre. Dette betyder, ud fra INSPs egne erfaringer i at arbejde med folkekøkken og borgerengagement, at Rødovre har et meget stærkt og unikt grundlag for at kunne etablere et vellykket og mangfoldigt folkekøkken i fremtiden. INSP vil dermed understrege betydningen af, at man skal tage sig godt af denne stærke gejst for et Folkekøkken Rødovre, som er blevet bygget op i 2018.

Folkekøkken Rødovre har været besøgt af en bred skare af borgere i Rødovre. Borgere fra særlige botilbud og andre specialiserede tilbud anser et folkekøkken i Rødovre som relevant og positivt. Dog er der sociale og økonomiske omstændigheder omkring et folkekøkken, der kan være udfordrende for udsatte borgere, hvilket INSP vurderer som opmærksomhedspunkter i udviklingen af et folkekøkken for alle i Rødovre.

INSP anbefaler derfor, at udviklingen af folkekøkkenet tager udgangspunkt i den motiverede frivilligruppe, som er blevet mobiliseret. Næste skridt handler om at understøtte frivilligruppen i de områder, hvor de frivillige ser behov og potentialer i videreudviklingen og forankringen af et folkekøkken. Ud fra INSPs egne erfaringer i at arbejde med borgerengagement og fællesskabende aktiviteter, er det vigtigt, at de frivillige får plads og rum til at kunne udvikle aktiviteten ud fra egen motivation og egne ideer. På den måde kan der opstå helt unikke, meningsfulde og inkluderende fællesskaber, foreninger og virksomheder, der er drevet af lyst, fællesskab og borgerengagement. Ved at have fokus på at understøtte frivilligruppens engagement, vil der skabes rutiner og overskud til også at kunne inkludere socialt udsatte borgere i aktiviteter omkring Folkekøkken Rødovre.

Derfor vil vi på INSP anbefale, at Rødovre Kommune støtter frivilligruppen i at få rammerne og rutinerne omkring folkekøkkenaktiviteterne på plads, men ellers lade det være op til de frivillige, i hvilken retning folkekøkkenet skal udvikle sig. Da der har været så stor en opbakning fra resten af Rødovre, ser INSP et stort potentiale for at kunne udvikle et folkekøkken, der har værdi for alle borgergrupper i Rødovre gennem fokus på folkekøkkenet som en fællesskabsfremmende, frivillighedsskabende og mangfoldighedsfremmende aktivitet – uanset i hvilken retning folkekøkkenet udvikler sig. Men for at komme derhen kræver det, at frivilligruppen skaber struktur, rammer og rutiner for sig selv, og at der er et fokus på at styrke gruppen med flere frivillige og dermed få overskud til at afprøve forskellige ideer til udviklingen og udvidelsen af folkekøkkenet.



Anbefalinger

INSP har opdelt sine anbefalinger i tre kategorier. Herunder "frivilliggruppen som inkluderende fællesskab og værtskab", "folkekøkken som aktivitet for alle" og "Rødovre Kommunes rolle som motiverende støtte".

1) Frivilliggruppen som inkluderende fællesskab og værtskab med fokus på rekrutterende og udviklende aktiviteter

- At have fokus på motivation, trivsel og fællesskab i frivilliggruppen
- At have fokus på struktur, rammer og rutiner
- At de frivillige får fuldt ejerskab over Folkekøkken Rødovres udvikling
- At de frivillige får stiftet en forening
- At de frivillige får en aftale på plads med en forpagter for folkekøkkener i 2019
- At foreningen får tilkoblet en betalt køkkenleder 8 – 10 timer pr. folkekøkken, som kan tage sig af indkøb madlavning og evt. optælling af pengekasse
- At der er fokus på at afholde rekrutterings- og udviklingsaktiviteter for frivillige og interesserede borgere i Rødovre med formål konstant at holde frivilliggruppen åben for nye frivillige. Gerne fra andre aldersgrupper, kulturer m.m.

2) Folkekøkken Rødovre som aktivitet for alle

- At Folkekøkken Rødovre stiftes som forening, der har fokus på at være:
- Frivillighedsskabende ved at involvere borgere i Rødovre, som normalt ikke deltager i det eksisterende foreningsliv
- Mangfoldighedsfremmende ved have fokus på, at Folkekøkken Rødovre er relevant for alle borgergrupper i Rødovre
- At have fokus på at inkludere socialt udsatte borgere gennem aktiviteter og tilbud, som gør Folkekøkken Rødovre tilgængeligt for økonomisk og socialt udfordrede borgere

3) Rødovre Kommunes rolle som motiverende støtte til Frivilliggruppen

- At Kommunen bakker udviklingen og forankringen af Folkekøkken Rødovre op ud fra frivilliggruppens ønsker og behov
- At Kommunen lader frivilliggruppen tage styringen over folkekøkkens aktiviteter
- At Kommunen understøtter Folkekøkken Rødovre økonomisk ved løn til en professionel køkkenleder og evt. leje af lokaler
- At Kommunen støtter ved betaling af professionel understøttelse alt efter behov. Herunder især vejledning og oplæring af ny køkkenleder
- At Kommunen understøtter med hjælp til at kunne få samarbejdsaftaler i hus med forpagter og køkkenledere



5. Scenarier for fremtidens Folkekøkken Rødovre

INSP har udarbejdet scenarier for fremtidig udvikling af folkekøkkenet i Rødovre som et folkekøkken for alle på baggrund af inputs fra frivilliggruppen og INSPs egne erfaringer i at drive en socialøkonomisk virksomhed. Her har INSP vurderet Folkekøkken Rødovre til at kunne blive fællesskabsfremmende, frivillighedsskabende og mangfoldighedsfremmende, både som en frivilligdrevet forening i 2019 og som større socialøkonomisk virksomhed i fremtiden.

Scenarie 2019: En forening, som driver et folkekøkken

Et solidt organiseret folkekøkken med mindst en gruppe af 20 frivillige og en betalt køkkenleder, der afholder folkekøkkener én gang hver anden uge med ambition om at afholde ugentlige folkekøkkener, når frivilliggruppen er gearret hertil. Folkekøkkenerne bliver afholdt et fast sted for alle borgere i Rødovre og omegn. Aktiviteter og initiativer omkring folkekøkkenet kan ned- og opjusteres alt efter overskud i frivilliggruppen og udviklingen af folkekøkkenet.

Frivilliggruppen har organiseret sig i forskellige ansvarsområder med henblik på at skabe mere struktur og dermed bedre mulighed for udvikling af et Folkekøkken Rødovre i fremtiden. Ansvarsområderne er fordelt i enighed blandt de frivillige med fokus på, at der også er plads til "kun" at have lyst til at deltage i madlavningen under afvikling af folkekøkkener. Kommunen støtter opstarten af Folkekøkken Rødovre med kontakt til forpagter og kommende køkkenleder, men giver ellers frivilliggruppen plads til udvikling af et 'Folkekøkken Rødovre for alle' i fremtiden.

1) Organisering

- En gruppe af to til tre frivillige, som har ansvar for at stifte forening.
- En gruppe af to til tre frivillige, som har ansvar for dialog med ny forpagter og køkkenleder.

2) Menu og mad

- En gruppe af to til tre frivillige, som har ansvar for at sammensætte menuer ud fra Folkekøkken Rødovres madprofil i samarbejde med køkkenleder.

3) Overblik, promovering og kommunikation

- En gruppe af to til tre frivillige, som har ansvar for at promovere folkekøkkener gennem oprettelse og deling af facebookbegivenheder, at administrere offentlig facebookside og at kommunikere med andre nyhedsplatforme i Rødovre. Gruppen har derudover ansvar for at rekruttere nye frivillige og have det overordnede praktiske overblik over Folkekøkken Rødovre.

4) Events- og hygge

- En kontaktperson i frivilliggruppen, som borgere i Rødovre kan tage kontakt til, hvis de er interesserede i at bidrage med et kulturelt arrangement eller andre initiativer i forbindelse med Folkekøkken Rødovre.



Aktiviteter og samarbejder

Som forening har Folkekøkken Rødovre mulighed for at igangsætte forskellige typer aktiviteter og samarbejder, som skaber mere frivillighed og fremmer fællesskab og mangfoldighed i Rødovre på forskellig vis. Dette kan være medvirkende til at udvikle Folkekøkken Rødovres potentiale som en socialøkonomisk virksomhed i fremtiden. Aktiviteterne inkluderer og har fokus på et bredt udsnit af borgere i Rødovre. Dermed skabes der møder på tværs af forskellige borgergrupper med folkekøkkenet, madlavning og fællesspisning som samlende aktivitet.

1) Aktiviteter i samarbejde med forskellige børne- og unge institutioner i Rødovre

- Samarbejder med folkeskoler med formål at "opdrage" folkeskoleelever i frivillighed. Folkeskoleelever kan evt. medvirke i madlavning.
- Samarbejder med Rødovre Gymnasium med formål at "opdrage" gymnasieelever i frivillighed. Gymnasieelever kan evt. medvirke i madlavning, spille koncerter, teateropvisninger m.m.
- Samarbejder med headspace, Ungepsykiatrien og Ungecenter med formål at inkludere sårbare unge og udvikle kompetencer mod styrket selvværd. De unge kan evt. medvirke i madlavning, arrangere egne aktiviteter i forbindelse med Folkekøkken eller medvirke i kursusforløb omkring madlavning.

2) Aktiviteter i samarbejde med institutioner og netværk omkring ældre

- Samarbejder med Seniorrådet, plejehjem, beskyttede boliger og besøgsvenner med formål at gøre Folkekøkken Rødovre tilgængeligt for ensomme ældre borgere.
- Samarbejder med fokus på at motivere ældre til at komme frem til folkekøkkenerne og deltage i fællesspisning sammen med andre aldersgrupper.

3) Aktiviteter og tilbud i samarbejde med Udsatterådet samt frivillige foreninger på flygtninge- og indvandrerområdet

- Samarbejder med frivillige foreninger på flygtninge- og indvandrerområdet med formål at inkludere flygtninge til afvikling af folkekøkkener mod god integration. Flygtninge kan evt. deltage i madlavning.
- Inkludere etniske minoriteter i Rødovre med fokus på at Folkekøkken Rødovre repræsenterer alle kulturer i Rødovre. Der kan evt. laves tema-folkekøkken, hvor etniske minoriteter inviteres ind til at lave mad fra deres kulturer.



Fra forening til socialøkonomisk virksomhed – hvad skal der til?

En socialøkonomisk virksomhed er en virksomhed, der efter betaling af lønninger, leje af lokaler og andre udgifter, bruger sit overskud på sit salg af services og produkter på sociale formål. Måden, virksomheden drives på, har en social vinkel. F.eks. ved at ansætte socialt udsatte borgere til afvikling af daglige frokoster til betalende cafégæster. En socialøkonomisk virksomhed skal kunne drives uden komunal støtte, men kan have kommunen som samarbejdspartner.

Det er som nævnt tidligere vigtigt at have organisationen, rutinerne og rammerne på plads for at udvikle en velfungerende socialøkonomisk virksomhed. For at komme fra at være en forening, som driver et folkekøkken, til at blive en socialøkonomisk virksomhed, anbefaler INSP, at der er nogle områder, som er nødvendige at have på plads for at sikre en god udvikling.

1) Et godt forankret Folkekøkken

- Et velbesøgt folkekøkken med en god økonomi
- Gode rammer og rutiner for folkekøkkenet så alle har mulighed for at deltage. Eksempelvis udsatte borgere, som er udfordret af mange mennesker, støj og pladsmangel til et folkekøkken

2) Overskud og motivation i frivilligruppen

- En stor frivilligruppe, hvor det er muligt at kunne engagere sig alt efter behov
- Tydelige ansvarsområder, der skaber overskud til at rekruttere flere frivillige

3) Leje af et fast sted med et professionelt industrikøkken

- Lokaler som skal kunne rumme mange forskellige mennesker og aktiviteter

4) En ansat og lønnet køkkenleder

- En køkkenleder, som har ansvar for alt arbejde omkring madlavning i køkkenet

5) En ansat og lønnet projektleder

- En deltidsansat eller fuldtidsansat projektleder alt afhængigt af Folkekøkken Rødovres økonomi, der har overblik over drift, omsætning, aktiviteter, samarbejder og projekter omkring Folkekøkken Rødovre.

6) Samarbejder med Rødovre Kommune

- Støtte og opbakning fra Rødovre Kommune gennem samarbejdende projekter på kontrakt. Eksempelvis projekter med fokus på socialt udsatte børnefamilier

7) Samarbejder med andre interessenter i Rødovre

- God kontakt til lokale foreninger, organisationer, institutioner, netværk, erhvervsliv m.m. med formål at skabe

aktivitet og få borgere i Rødovre til at deltage og være frivillig i Folkekøkken Rødovre på forskellig vis

8) Folkekøkken Rødovre som en del af en socialøkonomisk virksomhed med services og produkter ud over folkekøkkener

- Folkekøkken Rødovre indgår sammen med andre interessenter i Rødovre i en socialøkonomisk virksomhed, der efter betaling af lønninger til køkkenleder, projektleder og andre ansatte bruger overskudet til at ansætte socialt udsatte borgere og unge til afvikling af aktiviteter omkring madlavning, servering og kulturelle arrangementer.
- Andre interessenter kunne være lokale mad- og drikkeleverandører, spillesteder, foreninger, musikskoler, uddannelsesinstitutioner, organisationer m.m.



Scenarie Fremtid: Folkekøkken Rødovre som socialøkonomisk virksomhed

Som et godt forankret folkekøkken har Folkekøkken Rødovre potentiale til at udvikle sig som en selvstående socialøkonomisk virksomhed i samarbejde med andre interessenter i Rødovre og uden støtte fra Rødovre Kommune. Med madlavning og fællesspisning som hovedaktivitet har Folkekøkken Rødovre mulighed for at afvikle madlavningsaktiviteter med fokus på selvudvikling for borgere fra botilbud og specialiserede tilbud i forbindelse med folkekøkkener.

Folkekøkken Rødovre er blevet en del af en socialøkonomisk virksomhed, der sammen med andre interessenter i Rødovre drives af foreningen Folkekøkken Rødovre. Virksomheden holder til i nogle lokaler i hjertet af Rødovre og fungerer som et mødested, der er åbent for alle. Lokalerne består af et velfungerende industrikøkken, en café og andre lokaler, der kan bruges frit af Rødovres borgere. Virksomhedens omsætning består af afvikling af aktiviteter omkring madlavning og fællesspisning, kulturelle arrangementer og andre sociale samarbejder. Efter betaling af lønninger til projektleder, køkkenleder og andre ansatte, leje af lokaler og andre udgifter bruger Folkekøkken Rødovre overskudet til at ansætte socialt udsatte borgere, der på den måde får udviklet selvværd og kompetencer målrettet øgede chancer på jobmarkedet og bedre trivsel i hverdagen. Folkekøkkenet afvikles af en gruppe af 40 - 60 aktive frivillige i aldersgruppen 15 - 80 år, som en fast del af virksomhedens fællesskabende aktiviteter. Projektlederen ansættes i første omgang på deltid med henblik på en fuldtidsansættelse og har overblik over virksomhedens drift, økonomi, udvikling og samarbejder. Køkkenlederen ansættes med ansvar for drift og overblik over afvikling af folkekøkkener, og andre aktiviteter omkring madlavning. Køkkenlederen har pædagogiske kompetencer og interesser i menneskers selvudvikling gennem køkkenarbejde i fællesskab med andre. Projektlederen har overblik over, at den socialøkonomiske virksomhed udvikles med nye samarbejder og inkludere nye målgrupper. Dette sker i et tæt samarbejde med frivillige og andre borgere, der har lyst til at igangsætte et kulturelt eller socialt initiativ i forbindelse med Folkekøkken Rødovre.



6. Afslutning

Folkekøkken Rødovre består på nuværende tidspunkt af en meget motiveret frivilliggruppe, der har stor opbakning fra borgere i Rødovre til den videre udvikling og forankring af folkekøkkener i Rødovre. Dette engagement fra frivilliges og borgeres side af, vil INSP endnu engang rose som et meget stærkt og unikt grundlag for at kunne skabe et mangfoldigt og vellykket Folkekøkken, der på længere sigt løfter borgere på forskellig vis gennem inkluderende aktiviteter og tilbud omkring folkekøkkener og fællesspisning. INSP vil derfor også understrege, at udviklingen af Folkekøkken Rødovres succes afhænger af den mobiliserede frivilligruppens motivation for at planlægge og afvikle folkekøkkener for resten af Rødovre. Dermed også sagt, at det er vigtigt at have fokus på, at frivilligruppen hele tiden udvides med nye frivillige gennem rekruttering og aktiviteter. Afslutningsvis vil INSP derfor anbefale, at næste skridt i forankringen af et folkekøkken i Rødovre er at understøtte frivilligruppen i at få rammer, organisering og rutiner på plads, som på længere sigt kan skabe overskud i frivilligruppen til, i eget tempo, at kunne udvide folkekøkkenet med samarbejder og aktiviteter ud fra egne ideer og interesser.



Testfase 1: Statistik

Antal gæster, aldersgrupper og køn

Pop-up	Ca. antal spisende	Antal evalueringer	Mænd	Kvinder	0-15 år	16-49 år	50-69 år	70 år	Alder ikke oplyst
1: Verdensmad	69	55	28	27	1	15	20	9	10
2: Mormormad med et twist	125	57	16	41	2	30	20	5	0
3: Familiemad	150	66	27	39	7	42	15	2	0
I alt	344	178 (52%)	85	107	10	87	55	16	10

Rimelig pris på mad og drikkevarer i forhold til gæsters økonomi

Kategori	Ikke god	Mindre god	Hverken- eller	God	Meget god
I alt	2%	6%	19%	43%	30%

Opbakning blandt gæsterne

Levede Folkekøkkenet op til dine forventninger?	Ja	Nej
1: Verdensmad	88,5%	11,5%
2: Mormormad med et twist	100%	0%
3: Familiemad	100%	0%

Vil du komme tilbage til Folkekøkkenet?	Ja	Nej
1: Verdensmad	93%	7%
2: Mormormad med et twist	100%	0%
3: Familiemad	100%	0%

Vil du anbefale Folkekøkkenet til andre?	Ja	Nej
1: Verdensmad	100%	0%
2: Mormormad med et twist	100%	0%
3: Familiemad	100%	0%

Hvorfor gæster kommer til Folkekøkken Rødovre

Pop-up	Set opslag	Vil gerne støtte den god idé	Træffe nye mennesker, få selskab	Vegetarisk mad	Nysgerrig, fået anbefalet, inviteret af andre
1: Verdensmad	11	17	13	2	1
2: Mormormad med et twist	12	3	11	7	16
3: Familiemad	7	8	14	2	9
I alt	30	28	38	11	26

Testfase 1: Udtalelser fra gæster

Maden

Pop-Up Folkekøkken 1

- Over min forventning
- Ikke vil med risretten men det øvrige er skønt
- Ris lidt svedne, kød helt fin
- Brødet var lidt tørt
- Risene havde ikke en god smag
- Risene lidt svedne og brødet smagte og lugtede lidt harsk
- Meget krydret, skal revideres, mere chilidressing næste gang
- Der var et 'dumt' krydderi i
- Vegetarret smagfuld, tilpas krydret, spændende udseende, høj kvalitet
- Ris svedne, brød harsk, men det får en chance
- Dejlig mad ikke for krydret
- Helt fantastisk mad – stor ros
- Dejlig mad dog ikke så lækker som i Roskilde
- Var ikke vild med krydderierne, savner lidt smør til brødet
- Fint tilberedt, men ikke min livret, portionen var stor
- Spiste vegetarisk: god mad og god smag. Flot arbejde når det var første gang.

Pop-Up Folkekøkken 2

- Over min forventning – super initiativ
- God mad, men for lidt af den
- Lidt sparsomt med kylling – gerne 2 stykker kylling
- Efterlyser smør til brødet
- Lidt mere børnevenlig mad – mindre krydret

- Hvorfor mælk i brødet?
- Super lækker med forskelligt tilbehør
- Portion for lille – voksen bliver ikke mæt
- Drikkevarer uden alkohol var lidt kedelige
- Dejlig mad ikke for krydret
- Helt fantastisk mad – stor ros
- Maden var bedre forrige gang
- Som veganer - brød uden kærnemælk
- På anden årstid fint at spise kl. 17.30
- Det går for langsom med udlevering af mad
- Ikke mad nok til at blive mæt
- Lav vegansk mad som kødædere også kan spise

Pop-Up Folkekøkken 3

- Over min forventning – super initiativ
- Lækker mad – dejligt med alt det grønne
- Virkelig god lasagne
- Lidt mere børnevenlig mad – færre grøntsager
- Super veltilberedt mad og hurtig betjening
- Dejligt med vegetarisk med
- Dejlig mad ikke for krydret
- Helt fantastisk mad – stor ros
- Der har været noget for alle
- Maden kunne have smagt af lidt mere
- Lasagnen kunne være noget varmere
- Maden har bare været suveræn
- Som bonus er alle folk glade og det smitter

Økonomi

Pop-Up Folkekøkken 1

- Hvad er prisen sat efter?
- Prisen alt for høj, nærmere det halve

Pop-Up Folkekøkken 2

- Pris for høj og portion for lille
- God - til kvaliteten af mad
- Måske lidt dyrt med kr. 25 for et lille glas rødvin

Pop-Up Folkekøkken 3

- Pris for høj til kontanthjælp og studerende
- Drikkevarer for dyre

Gode råd

Pop-Up Folkekøkken 1

- Doggy bag til evt. overskyd. md
- Hvis man kunne købe et glas vin til maden
- Gerne flere retter at vælge imellem (1)
- Til børn - uden så meget krydderi
- Kaffen kunne godt være bedre (stærkere)
- Giv den gas på det kulinariske
- Oplys menu inden næste gang
- Liste med ingredienser for at se hvilke krydderier der er i
- Sjovt med anderledes mad men må ikke blive for 'udenlandsk'
- Fortsæt - al begyndelse er svær.
- At der også bliver vegansk mad
- Ser gerne flere og forskellige mennesker
- Suppe + mexikansk, thai og indisk mad

- Toilet i kælder besværlig for handicappet
- Bedre PR – bedre skiltning
- Stor skilt FOLKEKØKKEN udenfor bygningen
- Affaldssortering: Mad for sig, plast for sig
- Mange krydderier som kan skille vandene.
- Noget sødt til kaffen
- En regningsblok

Pop-Up Folkekøkken 2

- Til børn 2- 6 år - uden krydderi
- Oplys menu inden næste gang
- At der også bliver vegansk mad
- Ser gerne flere og forskellige mennesker
- Mange krydderier som kan skille vandene.

Pop-Up Folkekøkken 3

- Pop-up i ramadanen – muslimer kommer ikke
- Opret facebook event med menuen
- Opfordrer folk til at blande sig og møde nye / fællesskabet
- Oplys menu inden næste gang
- Håber der også bliver vegansk mad
- Ser gerne flere og forskellige mennesker
- Måske 1 kø til børnefamilier
- Det går for langsom med udlevering af mad
- Bofællesskab: buffet eller bordfad
- Håber I annoncerer bredt

Testfase 2: Statistik

Antal gæster, aldersgrupper og køn

Pop-up	Ca. antal spisende	Antal evalueringer	Mænd	Kvinder	0-15 år	16-49 år	50-69 år	70 år	Alder ikke oplyst
1: Indisk med hippie-twist	+70	42	10	31	6	16	14	3	3
2: Italiensk for begyndere	+70	42	13	29	2	21	15	2	2
3: Vi slubrer supper	30	19	7	12	4	5	8	2	0
I alt	170	103	30	72	12	42	37	7	5

Rimelig pris på mad og drikkevarer i forhold til gæsters økonomi

Kategori	Ikke god	Mindre god	Hverken- eller	God	Meget god
I alt	0%	1%	4%	38,6%	56,4%

Opbakning blandt gæsterne

Levede Folkekøkkenet op til dine forventninger?	Ja	Nej
1: Verdensmad	78,6%	21,4%
2: Mormormad med et twist	95,2%	4,8%
3: Familiemad	73,7%	26,3%

Vil du komme tilbage til Folkekøkkenet?	Ja	Nej
1: Verdensmad	95,2%	4,8%
2: Mormormad med et twist	100%	0%
3: Familiemad	100%	0%

Vil du anbefale Folkekøkkenet til andre?	Ja	Nej
1: Verdensmad	97,6%	2,4%
2: Mormormad med et twist	100%	0%
3: Familiemad	100%	0%

Hvorfor gæster kommer til Folkekøkken Rødovre

Pop-up	Set opslag	Vil gerne støtte den god idé	Træffe nye mennesker, få selskab	Vegetarisk mad	Nysgerrig, fået anbefalet, inviteret af andre
1: Verdensmad	0	7	24	2	3
2: Mormormad med et twist	5	7	9	7	5
3: Familiemad	1	4	5	0	7
I alt	6	18	38	9	15

Testfase 2: Udtalelser fra gæster

Maden

Pop-Up Folkekøkken 4

- Lidt frisk grønt kunne have været rart
- Rigtig god mad og dejligt at smage noget anderledes
- Stor smagsforskel på de tre retter, giver en god oplevelse. Smagte alt i alt helt fantastisk.
- Meget lækkert og godt krydret. Naanbrødet var fantastisk
- Tre retter der pirrede smagsløgene på hver deres måder – positivt!
- Dejlig mad, men suppen havde en for kraftig smag af noget krydderi samt eftersmag, og det samme gælder Daal med linser.
- Ville være rart hvis brød og dressing var vegansk.
- Fin smag og rigelig mad
- Lækker mad – rart at prøve noget nyt
- Kunne godt have tænkt mig, at der var samme portioner til alle.
- Dejligt varieret og stærkt på den gode måde, altså ikke alt for stærkt
- I plejer at lave rigtig god mad, men lige to af de her retter var jeg ikke så vild med. De var lidt beske. Retten med kikærter var god og brød var rigtig lækkert.
- Ja, pris og kvaliteten af maden var meget lækker
- Dejlig krydret mad. Selv ungerne spiste godt.
- Fin, hjemmelavet pasta var ikke kogt nok. Børnene kunne ikke lide pasta og saucen. Kødbollerne var gode.
- Der var forskel på frikadellerne, men de smagte godt både dem med hvidløg og dem med (...). Tak for god mad.
- Ja, dejlig mad
- Ja, bortset fra at jeg savnede brød
- Ja, det var fint med undtagelse af vegetarrikadellerne (lidt for store bønner). Rødvin fin selvom den burde være italiensk
- Utrolig hyggeligt at se så mange børn deltage! Dejlig mad.
- Ja! Det smagte dejligt – lavet mad med kærlighed.
- Ja, det var godt og hyggeligt og nemt. Der manglede brødet.
- Ja! Pastaen var fantastisk – lig gerne opskrifter på Facebook.
- Nem og hyggelig aftensmåltid med familien. Vil gerne vise og lære mine børn om konceptet folkekøkken/fællesspisning på tværs af generationer m.m.
- Maden smagte herligt. Meget venlige.
- Havde ingen forventninger. Men smagte ikke af så meget, børnevenlig.
- Ja, bortset fra at jeg savnede brød
- Vi blev lovet italiensk spaghetti og hvor var brødet?
- Ja, ok, men tidligere besøg (på Rødovre Gym) var lidt bedre: lidt mere avanceret mad, mere forskelligt tilbehør

Pop-Up Folkekøkken 5

- Desværre nej, denne gang. Dårlig pasta – men lækker pesto.

- herunder brød.
- Der var forskel på kødbollerne. De første var der hvidløg i, men i den anden var der ikke, men de smagte godt.
- Ok, men dårligere end de tidligere gange. Der manglede brød, selvom der i pop-up opslaget var reklameret med italiensk brød.
- Ja, det har været skønt. Dejlig varieret.

Pop-Up Folkekøkken 6

- Blev overrasket over de mange forskellige slags supper – smagte dejligt!
- Det er hyggeligt og maden er god
- Alt levede op til forventningerne og mere til. Minestrone suppen kunne være lidt mere tynd.
- Jeg forventede ikke så mange forskellige supper – hvilket var virkelig lækkert. Dertil var der en lækker detalje, at der var så mange slags toppings.

Økonomi

Pop-Up Folkekøkken 4

- Prisen burde være lavere, hvis man skulle have de fattige med.

Pop-Up Folkekøkken 5

- At prisen bliver sat ned. F.eks. 30 – 40 kr.

Pop-Up Folkekøkken 6

- Et godt måltid til en flad 50'er kan man

ikke klage over!

- Vinen er måske en anelse for dyr

Gode råd

Pop-Up Folkekøkken 4

- Lidt bedre plads. Større lokale med mindre støj.
- Starte tidligere fx mad klokken 17:30 (rart for familier)
- En god idé at sælge biletter på forhånd så ingen går forgæves
- Der måtte gerne være flere til at servere, hvis jeg skal komme med et råd.
- Hvis muligt – et lille børnehjørne, så børnene leger på kryds og tværs af deltagerne som ikke kender hinanden.
- Sørge for at holde det ofte. Gerne 1 gang om måneden.
- Større lokale med mindre støj.
- Ren vegansk mad ville tiltrække flere unge.
- At man selv tager maden, da det var alt for store portioner til de første og mindre til de andre.
- Lokalet på Rådhuset er lidt kedeligt ift. nogle andre lokaler og akustikken er heller ikke den bedste.
- Dessert til børnene

Pop-Up Folkekøkken 5

- Tænke mere på sundhed, fuldkornspasta og noget grønt.
- Gerne mere salat
- Mere plads og måske udenfor mens vejret er godt.

- Større borde
- Folkekøkkenet er perfekt som det er
- Flere pladser, men det ved I jo
- Bedre plads
- Evt. afholde det et andet sted med plads til flere folk
- Større faciliteter – flere siddepladser. Mere reklame!!! (for konceptet)
- Sørge for at holde Folkekøkken jævnlige.
- Jeg synes faciliteterne på Rødovre Gymnasium var mere børnevenlige. Det ville være fint, hvis man opfordrede til, at de mindre børn må få mad først/ gå foran i køen.
- Bare fortsæt den gode stil!
- Evt. lægge opskrifter på nettet.
- 1: Man kunne sælge biletter i forvejen, så der ikke er nogen, der går forgæves. 2: Man kan sætte fadene på bordene, så man undgår den lange kø. 3: Lidt frivillig underholdning og sange. 4: Gerne med dessert – 60 kr i alt er ok.
- Rådet er at sætte prisen ned
- Fokus og fortælling om sund oplevelse
- Burde afholdes et større sted, det lader til, at der er potentiale til langt flere besøgende.
- At der er plads til flere. Vi havde flere venner, der ikke blev lukket ind skønt de var her 17:33 – da var det allerede udsolgt.

Pop-Up Folkekøkken 6

- Dessert
- En indledende præsentation af personalet og menuen
- Læg ekstra meget vægt på det sociale. Måske ved at opfordre folk til at blande sig endnu mere med hinanden. Evt. præsentere menuen.
- Dessert
- Mere plads og dessert
- Dessert

Testfase 3: Statistik

Antal gæster, aldersgrupper og køn

Pop-up	Ca. antal spisende	Antal evalueringer	Mænd	Kvinder	0-15 år	16-49 år	50-69 år	+70 år	Alder ikke oplyst
1: Grøntsagstærter	29	25	11	14	3	4	14	4	0
2: Den Sorte Gryde	54	33	14	19	1	10	18	4	0
3: Madpandekager	56	36	16	20	1	16	14	1	0
4: Butter Chicken	123	43	11	32	4	18	16	4	1
I alt	262	137	52	85	9	48	62	13	1

Rimelig pris på mad og drikkevarer i forhold til gæsters økonomi

Kategori	Ikke god	Mindre god	Hverken- eller	God	Meget god
I alt	1,5%	0,7%	12,4%	46%	39,4%

Ophakninng blandt gæsterne

Levede Folkekøkkenet op til dine forventninger?	Ja	Nej
1: Grøntsagstærter	80%	204%
2: Den Sorte Gryde	51,1%	21,2%
3: Madpandekager	94,4%	5,6%
4: Butter Chicken	83,7%	16,3%

Vil du komme tilbage til Folkekøkkenet?	Ja	Nej
1: Grøntsagstærter	92%	8%
2: Den Sorte Gryde	94%	6%
3: Madpandekager	97,2%	2,8%
4: Butter Chicken	93%	7%

Vil du anbefale Folkekøkkenet til andre?	Ja	Nej
1: Grøntsagstærter	92%	8%
2: Den Sorte Gryde	94%	6%
3: Madpandekager	100%	0%
4: Butter Chicken	91%	9%

Hvorfor gæster kommer til Folkekøkken Rødovre

Pop-up	Set opslag	Vil gerne støtte den god idé	Træffe nye mennesker, få selskab	Vegetarisk mad	Nysgerrig, fået anbefalet, inviteret af andre
1: Grøntsagstærter	5	3	6	0	4
2: Den Sorte Gryde	1	5	6	0	15
3: Madpandekager	0	2	6	0	6
4: Butter Chicken	2	5	19	0	8
I alt	8	15	37	0	32

Testfase 3: Udtalelser fra gæster

Maden

Pop-Up Folkekøkken 7

- Ja, delikat men bunden i tærterne var ikke bagt nok
- Tærtebunde næsten rå/ubagte – ellers fint.
- Ja – maden var smagfuld og menneskene var/er venlige/nærværende og bordpynten Wau
- Det er første gang, så det er noget jeg vil prøve for at se, om det er noget, jeg vil benytte mig af fremover. Ideen synes jeg er rigtig god, da der sidder mange enlige rundt omkring og spiser alene.
- Ja, der er gangske fint hverdagsmad – og godt med noget grønt.
- Ja, det var fin mad – flot pyntede borde og venlige "personaler". Det har været en god oplevelse.
- Ja, det smagte dejligt. Manglede dog et mere børnevenligt alternativ til tærten.
-

Pop-Up Folkekøkken 8

- Et fantastisk koncept og muligheden for at kunne invitere familien (døtre og børnebørn) på dejlig mad til at betale med mine økonomiske forhold.
- Dejlig "hjemmelavet" mad lavet med kærlighed
- Super lækker mad især salaten var god.
- Lækker mad, godt krydret – fin mængde.
- Det smagte virkelig godt og var krydret tilpas.

- Det har været varieret og generelt noget lækkert mad.

Pop-Up Folkekøkken 9

- Rart med god vegetarmad i Rødovre – det var umuligt at få for nogle år siden.
- Ja, maden smagte fortrinligt.
- God mad, venlig betjening.
- Fedt, der er vegetarmad!
- Jeg forventede egentlig ikke andet end et måltid mad.
- Det er anden gang jeg er her, og det er rigtig godt.
- Maden smagte godt med afveksling med kød/uden kød og en stærk salsa – lækkert!
- Super lækker mad – sjovt at prøve vegetarmad.
- Dejlig mad med god smag (Kunne måske godt have brugt lidt mere chilli)

Pop-Up Folkekøkken 10

- Mindre krydderier
- Større portioner, dansk mad, mindre fællessang
- Dejligt at få maden serveret i godt selskab
- Super lækker mad, som man ikke selv lige laver
- For små portioner ift. pris. Tzatziki uden smag – i det hele taget en lille smule svægt i smagen – mangler slat og peber på bordene.
- Maden smagte godt, men portionerne

- var meget små
- God varieret mad
- Ja, børnevenligt og samtidig ikke noget man får hver dag
- Ja, i det store hele. Mulighed for grøntsager, kød alt efter ønske. Smagte lækkert. Børnene spiste.

Økonomi

Pop-Up Folkekøkken 7

- Ingen kommentar

Pop-Up Folkekøkken 8

- Fornuftig pris

Pop-Up Folkekøkken 9

- Mad – rimelig pris, drikke (vand) som forventet, øl og sodavand rimelige priser

Pop-Up Folkekøkken 10

- Ifølge min økonomi helt ok, men min nabo med to børn har ikke råd
- Hvorfor koster sodavand meget mere end indkøbsprisen?

Gode råd

Pop-Up Folkekøkken 7

- Det er min første gang så stor ros her fra
- Reklamér lidt mere, der var ikke ret mange mennesker. Lidt mere hygge, måske lys på bordene, baggrundsmusik.
- Synd der ikke var flere deltagere. Der

skal reklameres mere.

- Mere reklame.
- Et tæppe ved stolene – evt. kopiere den måde mad fordeles til bordene i Absalon Kirken.
- Evt. at man kunne hente i egen beholdere og så spise hjemme.
- Fast lokation
- Det ville være dejligt, hvis det blev permanent ordning

Pop-Up Folkekøkken 8

- Det er min første gang så stor ros her fra
- Reklamér lidt mere, der var ikke ret mange mennesker. Lidt mere hygge, måske lys på bordene, baggrundsmusik.
- Synd der ikke var flere deltagere. Der skal reklameres mere.
- Mere reklame.
- Et tæppe ved stolene – evt. kopiere den måde mad fordeles til bordene i Absalon Kirken.
- Evt. at man kunne hente i egen beholdere og så spise hjemme.
- Fast lokation
- Det ville være dejligt, hvis det blev permanent ordning

Pop-Up Folkekøkken 9

- Kan ikke komme på noget. Det er super godt!
- Folk var meget spredte, hvilket ikke giver den tæthed/samvær man oplever andre steder.
- Blive ved med det gode initiativ.

- Tydeligere forklaring af konceptet.
- At det er det samme sted hver gang
- Et fast lokale. Høje stole til børnene.
- Else skal præsentere menuen med rap. Evt. lotteri på indgangsbilletten.
- Dessert – håber det fortsætter
- Jeg havde forventet mere fællesskab.
- Opfordre folk til at sidde sammen.
- Skilte, så det er lettere at finde stedet.
- Det er hyggeligt. Fint afslappet miljø. Høflige og rare firvillige. TAK!
- Fortsæt den gode stil!
- At det er forskellige ugedageDet var frisk, hjemmelavet, dejlig blandet salat. God stor portion.
- Syntes at I gør det rigtig godt!
- Reklamer noget mere. Få bredt datoer ud!
- Ønsker et fast sted hver gang.

Pop-Up Folkekøkken 10

- Flere madudleveringsposter så køen ikke bliver så lang
- Bedre system til at få mad – efter tur
- Det er dejligt, at det børnevenlige element er tænkt ind, og det er spændende at besøge forskellige steder i Rødovre
- Hyggeligt lys på bordene
- Måske kunne man opdele madudlevering lidt bedre, når der er så mange
- Bedre mulighed for køkultur
- At finde et fast sted (med bedre akustisk). Salg af biletter på forhånd, så man ikke skal stå i kø, og køkkenet kan

skalere maden til antallet – og folk ikke bliver afvist

- For meget larm. Der var ikke styr på, hvem der skulle op først evt. sætte børnefamilier i den ene ende
- Tag bord for bord ift. mad – mindre fællessang
- Bord for bord mht. madhentning
- Det fungerede virkelig godt i Rødovrehallen – næstbedst Rødovre Gymnasium
- Sælg biletter inden, så folk ikke går forgæves
- Børnefamilier først, svært for børnene at vente så længe fra klokken 18:30
- Det ville være fint, hvis dem med børn kunne få mad først. De har ikke tålmodighed til at stå i kø. Det vil være bedre for forældre og os andre.
- Meget larm/dårlig akustik. Måske Folkekøkken for voksne og børnefamilier delt op. Alt mad udleveres efter numre/eller bordnumre
- Råbe op, så man ikke står på nakken af hinanden.
- Mulighed for at sætte flere madstande op, når det ses at fremmødet er stort, så folk ikke står så længe i kø
- Bedre kø-kultur ved afhentning af mad. Gerne nr. Måske bedre tilmeldingsmuligheder ved betaling ugen op til
- Bedre organisering ved maduddelingen
- Måske lidt bedre organiseret ift. uddeling af mad. Måske sælge biletter på forhånd.

- At man kunne købe biletter på forhånd, så man ikke risikerer, at der er udsolgt
- Bedre organisering – mange ventede længe på maden
- Rep. Fra Udsatterådet:
 - Dumt sted: støj, plads, trængsel
 - For dyrt for udsatte
 - For meget larm og sidder for tæt
 - Fællessang for svær
 - For meget kø generelt

Folkekøkken

Vejledning til Frivillige

Planlægning op til Folkekøkken:

- Frivilliggruppen planlægger forud sammen med køkkenlederen menuerne nogle uger frem.
- Husk, der altid skal være en vegetarret som alternativ til kødretten.
- Frivillige melder sig til på Facebook, om de kan deltage på dagen, og i hvilket tidsrum.

Madlavning til Folkekøkken:

- Frivilliggruppen møder ind fra kl. 14:00 – 20:00, så der er 8-10 frivillige fordelt i hele tidsrummet.
- Frivilliggruppen arbejder som udgangspunkt sammen i grupper – alle skal have en opgave. Arbejd gerne sammen med nye "kollegaer" næste gang.
- Frivilliggruppen står for borddækning: servietter, glas, vandkander + evt. pynt.
- **Det er meget vigtigt at rammerne for Folkekøkkenet overholdes. F.eks. at billetsalget åbner præcis klokken 17.30!**
- To frivillige står for kassen med salg af madbilletter og øl/vin/vand.
- Husk: Det er "først til mølle-princippet"

Under Folkekøkkenet:

- **Kl. 18:00:** En Frivillig ringer med klokken og præsenterer hele menuen og siger højt: "lavet af ugens frivillige folkekøkkenkokke", og klapper 😊 Velbekomme!
- Frivillige styrer serveringerne, så der er mad nok til alle. Frigiver evt. resten af maden, når alle inkl. frivillige/køkkenleder har fået. Så er der ikke én, der skal stå og holde vagt. Frivilliggruppen spiser sammen med gæsterne.
- Det er en god idé at overveje to stationer (som ved Rødovredagen), så ventetiden ikke bliver for lang ved mange gæster.
- Det er en god idé at overveje, at gæster henter mad bordvis, så alle ved bordet kan spise samtidig. Eller børnefamilier først?
- Hold den gode tone og det gode humør i køkkenet og på Facebook og husk at informere hinanden ved nyheder og ændringer. HUSK også at informere dem, der **ikke** er på Facebook :)

Facebookkommunikation:

- En frivillig udvælges til at være ansvarlig for at oprette og opdatere Facebookbegivenheder for de forskellige Folkekøkkener:
 - Facebook**begivenheder** oprettes i "Aktive Frivillige i Rødovre"s Facebookgruppe, når datoer er fastlagt for en længere periode.
 - Den ansvarlige sørger for, at menuer, som køkkenlederen deler med "Aktive Frivillige i Rødovre"s Facebookgruppe, lægges ind i de rette **begivenheder** op til hvert Folkekøkken.
 - Facebook**begivenheder** er klar til at deles til resten af Rødovre.
 - Brug evt. billeder fra tidligere Folkekøkkener som "**cover-billede**" til begivenhederne.

Folkekøkkenet er for ALLE båret af et frivilligt engagement.

Fokus er FÆLLESSKAB, hvor mad og måltider bruges til at samle.



Folkekøkken

Vejledning til Køkkenlederen

Rolle op til Folkekøkkenet Køkkenlederen:

- Står for bestilling og indkøb af råvarer til X-personer.
- Annoncerer menu til de frivillige i Facebook-gruppen "Aktive frivillige i Folkekøkken Rødovre" nogle dage før og spørger "ses vi?" 😊
- Inddrager de frivillige, så de har medbestemmelse og tager ejerskab på menuer og afvikling.
- Menuen skal helst være afprøvet inden Folkekøkkenet. Køkkenlederen skal kende opskriften, som også godt kan komme fra de frivillige.
- Som udgangspunkt have opskrifterne printet og medbragt i flere eksemplarer.
- **Vigtigt! At menuen stemmer overens med det som bliver annonceret til gæsterne**
- **Vigtigt! Der skal altid være et vegetarisk alternativ, hvis der er kød på menuen, som helst skal minde om retten med kød.**

Rolle under afvikling af Folkekøkkenet Køkkenlederen:

- Har det overordnede overblik over dagens menu og opgaver.
- Er garant for at hygiejnereglerne overholdes – har også forklæder og handsker til alle.
- Har som udgangspunkt opskrift(er) med eller giver vejledning på udførelse af opgaven
- Spørger ind til, hvem der har lyst til at stå for hvad.
- Sørger for at tidsplanen overholdes.
- Maden skal være klar til servering kl. 18:00.
- Husk, at der er fokus på "Stop madspild".
- Køkkenlederen vejleder i slutrengøring og nedlukning af køkken

Folkekøkkenet er for ALLE båret af et frivilligt engagement.

Fokus er FÆLLESSKAB, hvor mad og måltider bruges til at samle.

