

HALLINGELILLE: OPLÆG TIL EN NY RUNDE FÆLLESSPISNING

Situationen

Vi har lavet en spørgeskemaundersøgelse omkring de forskellige årsager, der får Hallinger til at melde sig ud af fællesspisningen. Det er vi kede af, da fællesspisningen udgør et naturligt forum at mødes med hinanden, hvorfra også andre fælles initiativer kan opstå.

Derfor eksperimenterer vi gennem afprøvning af forskellige modeller med at revitalisere fællesspisningen, uden at gå for meget ind i problemerne, men ved at fokusere på mulige løsninger: Hvad for en fællesspisning kan vi skabe, der imødekommer mange behov?

Fællesspisning - almindelige svagheder og udfordringer

1) Madens karakter

(opfattes af nogle som ensformig/utilfredsstillende/utilstrækkelig/for dårlig kvalitet/mangelfuld hygiejne/ikke børnevenlig, vegetarvenlig osv.)

2) Uoverensstemmelse mellem omkostningerne ved at lave mad og antal gange, man spiser med. I nogle modeller betaler man for muligheden for at spise med og ikke for de faktiske gange, man spiser.

3) Usikkerhed omkring, hvor mange der spiser med og hvor mange, der skal laves mad til. Kombineret med en modvilje (hos nogle, selvom det er et fåtal) mod elektroniske systemer og skemaer, der gør, at vi ikke har digitaliseret fællesspisningen.

4) Der kan være for larmende og 'kantineagtigt' ved fællesspisningen, hvilket ikke virker befordrende for den gode, sociale kontakt mellem Hallinger.

Nogle mulige løsningsmodeller

1) Omkring madens karakter

- en ekstern oplægsholder for fornyet energi og inspiration omkring madlavningen.
- lade børnefamilierne bidrage med gode råd til andre om, hvad børnene helst spiser + indhente børnenes egne forslag, der opsættes på tavlen.
- indhente andre fællesskabers erfaringer i forhold til at lave god mad til mange (dette arbejde er i gang, både i LØS og bofællesskab.dk)
- samle de gode opskrifter, der 'virker' i Hallingelille og kan genbruges på månedlig basis.

En hyggelig fællesspisning

- De indkøbte serveringsskåle bruges til bordservering, så vi undgår lange rækker.
- Spiserne hjælper kokkene med at sætte på bordene, hvis der er behov.
- Der opfordres til at lave mad i blandede hold, hvor man laver mad med en anden halling og ikke nødvendigvis med sin bofælle.

Principper for en ny måde at organisere fællesspisning på

A - Man betaler for de gange, man reelt spiser med. Man er selv ansvarlig for at krydse sig af, for de gange man spiser med - på et skema, der er opsat i fælleshuset.

B - Betalinger for deltagelse i fællesspisningen afregnes efter skemaet af en administrator eller af en administratorgruppe. Der opkræves over PBS kvartalsvist.

C - Prisen er sat til 30 kr. for en voksen og 20 kr. for et barn under 15 år.

D- Betalingerne går ind på fællesspisningskontoen, hvorfra de reelle omkostninger ved indkøb refunderes. Madholdet indskriver ét beløb ud for den respektive dag på skemaet (hvis flere har købt ind, afregner de internt, så kun én person skal have refunderet udlæg). Nogle gange vil der være brugt lidt mere, andre gange mindre. Det udligner sig formodentlig over tid og vi har allerede en opsøret 'formue' på kontoen. Opfordringen er ca. at anvende de penge, der udregnes ift. antal tilmeldte. Men man får ikke skældud, hvis man går over.

E - En indkøbsgruppe sørger for, at der er olie, krydderier mm. til rådighed. Madholdene kan skrive ting på listen, der mangler. Der vil blive købt ind løbende.

F - Fællesspisningsdage fortsætter som nu med søndag, onsdage og fredage.

ONSDAGE: X står for at sammensætte hold, så vi fortsætter med middage for mindre grupper i private hjem, for at 'komme hinanden mere ved'. Betaling for disse middage og refusion af udgifter foregår på samme måde, i skemaet.

FREDAGE: Fortsætter som hidtil med middag 18.30 og dessert/hygge bagefter. Det er madholdet, der står for aftenens tema (musik, spil, rundbold, film mm.)

SØNDAGE: Almindelige fællesspisningsdage, som vi kender dem.

Idet man kun betaler for de dage man spiser - og får alle sine udgifter refunderet - forventes en styrket motivation for at lave mad, også gerne ud over hvad man 'skal'. Det står derfor enhver åbent for at melde en alternativ dag ud, hvor man gerne vil arrangere fællesspisning. Alternative dage skal gerne meldes ud en uge før.

G - På skemaet kan man skrive sig på, indenfor en uge, hvilke dage man gerne vil lave mad. Man er som udgangspunkt 4 på et madhold og alle fællesspisere skal skrive sig på mindst 2 gange i perioden. Hvis man ikke forventer at spise ret meget med, kan man nøjes med én gang. Madholdene skriver menuen på skemaet, når de kender den.

Skema for fællesspisningen

Der er et skema på tavlen i fælleshuset. Det viser omfanget af vores fællesspisning, hvor tit vi spiser, hvem der laver mad, hvad menuen er, hvor mange der er med.

Det vil være en stående opfordring til at komme forbi fælleshuset og skrive sig på madskemaet. Måske møder man en nabo, man ikke har talt med længe.

Som spiser skriver man sig på mindst 2 dage inden en fællesspisning.
Hvis man efter fristen ønsker at spise med alligevel, kontaktes madholdet direkte.
Kan man spise med, krydser man sig på efterfølgende.
Madholdet kan evt. gå listen efter, ved endt fællesspisning.

Som hovedregel laves der mad til de tilmeldte plus omkring 10% mere.
Så er det nemmere at skabe plads til sene fællesspisere og gæster.

Rester fra maden: Fordeles til dem, der den dag gerne vil have noget mad med hjem.

Der er selvjustits og der udvises tillid.

Evaluering af fællesspisningsordningen

- Det har fungeret, at hallinger selv skriver sig på som kokke, efter personligt skøn af, hvor meget man kan og vil bidrage til fællesspisningen, i forhold til, hvor meget man bruger den. I starten af en periode skal folk nødes lidt til at skrive sig på, den opgave har Annette haft 😊.
- Økonomien er tilfredsstillende, nogle bruger lidt mere end budgetteret og andre bruger lidt mindre. Det er dejligt, at økonomien ikke er så snæver, men at madholdene kan flutte sig lidt, uden at det går ud over fællesspisningsøkonomien. Det har ikke altid fungeret efter hensigten, at kun én fra hvert madhold skriver beløb og person på sedlen, men i det store hele er det okay.
- Ikke alle spisere får skrevet sig på listen i fælleshuset, men sender mails/sms til madholdet. Det skal man selv være ansvarlig for, da det er listen, der udregnes efter. Det er dog madholdet, der i sidste ende skal sørge for at afkrydse alle efter en spisning, hvis folk ikke – som ønsket – har gjort det selv.

REAKTIONER:

- God ordning, som vi skal fortsætte med.
- Dejligt med fleksibilitet, at man kan være med på højt eller lavt blus.
- Fint, at man kun betaler for de måltider, man er med til og får de penge tilbage, man har lagt ud. Virker retfærdigt, selvom det måske giver lidt mere administration.
- Vores mad til fællesspisningen er vores. Altså alle dem, der har spist og dermed betalt for maden. Det skal madholdene lige vænne sig til; altså at det ikke bare er madholdet, der tager maden med hjem, men at der skal deles med alle spisende, til f.eks. frokost næste dag. Det er en god service.
- Dejligt, hvis tilmeldingen var online. Men det er en svær diskussion i Hallingelille!
- Fint, at man både lidt tilfældigt kan møde andre end de sædvanlige naboer og også lave mad i et hold med personer, man selv har 'valgt'. Ordningen åbner for begge muligheder.

MADEN:

- Der er alt for mange specielle madhensyn. Det gør det mindre attraktivt at lave mad.
- Børnene får tit det bedste mad! De betaler mindst, men får f.eks. kylling eller lignende, mens de voksne spiser vegetarisk og bønner/linser osv. Som i alle de andre ordninger. 😊