

SPISEORDNING

Thuisafgehaald.nl

Hvorfor lave mad alene til sig selv?

Marieke Hart og Jan Thij Bakker begyndte med en hjemmeside for hjemmekokke. Det viste sig at blive en uhørt succes.

Af Sophie Derkzen

Klokken er lidt over seks. Gadelygterne tænder langs med Durgerdammerdijk. På nr. 165 åbner Marianne van Ruitenbeek iført forklæde fordøren og efter en hurtig velkomst spæner hun tilbage til sit komfur. Ud fra køkkenet, med udsigt over de allerede halvmørke græsmarker, rejser sig de herligste dufte. Og aftenens menu: sprødstegte dorades med muslinger kapers-smør-citron-sovs. Nå ja, også i ovnen venter en kartoffeltortilla. Kan afhentes for 9,50 euro pro person, "men det er altså også min rene indkøbspris", siger Van Ruitenbeek. "Jeg laver ikke mad for at tjene penge." På anretterbordet står stabler med alubakker klar, den første har allerede været her for at sin portion. "En dame, som bor fem huse længere herfra. Fantastisk hyggeligt, hun kommer næsten hver uge. Tidligere kendte jeg hende kun fra at hilse, nu kender jeg hende rigtigt." Van Ruitenbeek er en af de næsten 4700 hjemmekokke, som vi kan finde på hjemmesiden thuisafgehaald.nl (=afhentet hjemme). Her har der mellemtiden registreret sig 32000 "afhentere". Konceptet er meget simpelt; hjemmekokken lægger sin menu online med en kort beskrivelse af de aktuelt tilgængelige portioner og prisen. Desuden kan man hvis man også vil angive det antal Tupperware bakker og det sidste afhentningstidspunkt. Den sultne afhenter på sin side ser på en onlineside tilbuddene i hendes kvarter. Med tryk på afhentknappen tilmelder hun sig hos hjemmekokken, der på den måde får at vide, hvor mange afhentere kun må regne med. Derefter bliver hele transaktionen igen live. Afhenteren ringer ved spisetiden på kokkens dør og betaler kontant for de leverede varer. At mennesker, der før aldrig nogensinde snakkede med hinanden, alligevel kommer indenfor hos hinanden, er selvfølgelig en pur bonus for nabolaget

Naboskabskohesion

Omtrent halv syv løber den helt nye fodboldtrainer hos Durgerdammer Draken, det lokale fodboldteam, ind i Marianne van Ruitenbeeks køkken. Han er lige flyttet ind i landsbyen, kommer fra byen. Thuisafgehaald har absolut øget hans interesse i Durgerdam, forklarer nærmest højtidelig. Takket være nabokonen Mariannes kokekunst har han allerede givet hånd til mange landsbyboere. Når alle afhenterne er taget hjem, sukker Marianne van Ruitenbeek: hun få selv en stor tilfredsstillelse ud af det. I årevis arbejdede hun som manager i erhvervslivet og ved en reorganisering blev hun indstillet som overflødig. "Denne sommer læste jeg om Thuisafgehaald i avisen, jeg meldte mig med det samme. Når man er arbejdsløs, savner man jo kontakten med mennesker." I mellemtiden ser hun hele ugen frem til onsdag, hendes faste madlavningsdag. "Du få så mange positive reaktioner. Jeg tror at jeg tidligere i alle mine år kun én gang har fået et lille skulderklap fra min direktør."

Ved et uheld

Thuisafgehaald.nl er blevet udtænkt af Marieke Hart og Jan Thij Bakker. Faktisk per uheld, fortæller de. Selv havde de to travle heltidsarbejdende med små børn meget lidt til at lave mad og fra nabokøns køkken kom konstant de lækreste dufte over hegnet. "Vi syntes at vi simpelthen bare kunne spørge", siger Hart. Nabokonen fandt det straks sjovt og kom samme weekend med en græskarsup-

pe. Venner var så entusiastiske over denne fortælling at de spurgte: kan det også lade sig gøre i Den Haag? På den måde opstod ideen om en onlineplatform. Det som hjalp var, at Bakkers kompetencer som internetmanager og Hart giver som socialvidenskabsmand undervisning om urbant borgerskab. En match mellem naboer kan man i dette århundrede nu engang bedst regulere online. "På deres frie aftener byggede de videre på sagen og siden marts 2012 er de online. Og med succes. Der findes allerede spin-offs i bl.a. Belgien, Østrig og Tyskland. Det eksploderer lige nu ifølge Hart. "Vi har totalt ikke kunnet forudse det."

Sammenskudsdinnerparty

Vort businessmodel er stadig en udfordring, siger Hart. "Vi er sociale forretningsfolk, vor gevinst er at vi tilfører værdi til samfundet. Men i mellemtiden tjener vi vel rimelig mange penge." De er i gang med at eksperimentere med annoncering og sponsering og får støtte af den almennyttige stiftelse DOEN. Derudover bliver de understøttet af syv kommuner for deres nye projekt "Afhentet hjemmefra i kvarteret". Med det forener hjemmekokkene kræfter med f.eks. at lave fælles måltider i en social institution, hvor man har bortsparet kokken idet de organiserer en sammenskudsdinnerparty for ensomme ældre. "Kommuner kæmper med en enorme besparelser og forsøger at føre en dialog med indbyggere omkring deres eget ansvar. Vi passer præcist ind i dette mønster," siger Hart.

Der findes flere samfundsmæssige trends hvor Thuisafgehaald kommer ind i billedet. "Flere og flere mennesker spørger sig selv, hvor deres mad kommer fra. Dertil kommer et kæmpe ubehag over al den madspild. Jeg tror også, at mange søger efter en tidssvarende måde om på lokalt niveau at skabe et fællesskab, der alligevel er vidunderlig frit for tvang". Men først og fremmest er der den anden trend, som dukkede op efter udbrud af den økonomiske krise: *collaborative consumption*, delingens økonomi. Hvorfor købe en boremaskine, når du kan låne den hos naboen? Og hvorfor lave mad for dig selv, når du også kan gøre en anden glad?

Det første år Thuisafgehaald.nl gør Hart optimistisk over landets tilstand, så meget er sikkert. Platformen regulerer sig selv. Kommercielle cateringfolk snappes med det samme gennem en anden bruger. Og denne kollektive følelse af usikkerhed, som altid dukker op i hver undersøgelse, hvad betyder den? Åbner de ængstelige borgere døren for hinanden? "Tilsyneladende har vi mere tillid til hinanden end vi troede", siger Hart.

Også kvindelig hjemmekok Willy Kalf, lidt over de 60, fra Zeeheldenkwartier i Den Haag, har i sit køkken ikke de mange ord derom. "Er der nogen der har ondt i sindet, går aldrig hen og bestiller et måltid. Han venter hellere på dig om natten i en mørk gyde." Og så griner hun: "Og ellers har jeg her et helt batteri med Sabatier-knive." Hun føler sig netop yderst tryk, nu er der i hvert fald igen noget social kontrol. "I julen var jeg på en kort rejse til Marokko. Straks fik jeg en mail fra en af mine afhentere. De så ikke nogen måltider dukke op, de var bange, at der måske var noget galt."