



ANSVARLIG MADKULTUR I KFF'S HUSE OG HALLER

Københavns Madhus
Bastbygningen
www.kbhmadhus.dk
e : kontakt@kbhmadhus.dk

Ingerslevsgade 44
1705 København V
t : +45 4090 9109
f : +45 6912 1770



december 2016

Indhold

1. Indledning og baggrund	3
1.1 København er en madmetropol	3
1.2 Socialøkonomisk drift	4
1.2.1 Socialt ansvar i udbud	4
1.3 Madtilbuddene i kultur- og fritidslivet i dag.....	5
2. Analyse af madudsalget i KFF's idrætsanlæg og kulturhuse	6
2.1 Størrelse, kvalitet og driftsform varierer	6
2.1.1 Tilbuddenes stil og kvalitet	7
2.1.2 Tilbuddenes driftsform	7
2.2 Større fokus på udvikling af aftaler.....	7
2.2.1 Forsøgsordninger skaber udvikling.....	8
2.2.2 Erhvervslejekontrakter	8
2.3 Opgradering af ældre faciliteter	8
2.4 Prioritering af køkken- og spiseområder i nybygninger.....	9
2.5 Klubbernes eget salg af mad eller bortforpagtning.....	9
2.6 Regelsæt for drift.....	9
3. ANBEFALINGER – formål og konkrete tiltag	10
3.1 Formål.....	10
3.2 Konkrete tiltag.....	11
3.2.1 Udviklingsstrategi for ansvarlig madkultur i KFF's huse og haller.....	11
3.2.2 Pilotprojekter i 2-3 kulturområder.....	11
3.3 Rådgivningsindsats målrettet hele kulturområdet	12
3.3.1 Bistand til forpagtningsaftaler og udvikling af nye former for driftssamarbejde med nye typer leverandører	12
3.3.2 Løbende konkret rådgivning til madudsalgsstederne	12
3.3.3 Udvikling af et særligt madspor til større stævner og kulturelle begivenheder	12
3.3.4 Rådgivning ved nybygninger og større ombygninger	13
3.3.5 De klubdrevne caféer og de helt små steder.....	13
4 Eksempel på økonomisk ramme for opgradering af anlæg	14

1. INDLEDNING OG BAGGRUND

Dette notat er udarbejdet efter aftale med Kultur- og Fritidsforvaltning, KFF i Københavns Kommune. Baggrunden er Kultur- og Fritidsudvalget på udvalgsrådet den 19. maj 2016 besluttede, at Kultur- og Fritidsforvaltningen skulle undersøge, hvilke af forvaltningens caféer, der kan overgå til socialøkonomisk drift, og om der vil være økonomiske konsekvenser forbundet hermed. KFF har samtidig ønsket at få en status på, hvordan cafédriften i huse og haller i det hele taget ser ud og en opsamling på lokale initiativer og udfordringer i de forskellige kulturområder.

Københavns Madhus har i et samarbejde med KFF i november 2016 foretaget en screening af de mange og mangeartede madordninger og tilbud. Vedlagte bilag 1 & 2 giver et overblik over faciliteter, driftsmodeller og aktivitetsformer. Overblikket er skabt på baggrund af KFF's oplysninger om de forskellige lokaliteter, ved at Københavns Madhus har besøgt stederne og talt med kulturområdelederne¹ og enkelte steder cafémedarbejdere og på baggrund af Københavns Madhus' årelange arbejde med området. Der er tale om en screening, som giver et grundlag til at vurdere potentialet for socialøkonomisk cafédrift i KFF's enheder, men det anbefales, at der foretages en mere detaljeret analyse på det, det prioriteres at arbejde videre med.

Notatet indeholder en foreløbig analyse/status over muligheder og udfordringer samt Københavns Madhus' anbefalinger til hvordan, der kan blive sat fokus på socialøkonomi og samtidig skabt en fremtidig københavnerprofil for Kultur- og Fritidsforvaltningens madtilbud.

1.1 København er en madmetropol

Københavns banebrydende gastronomiske udvikling, der kan ses i erhvervs- og turismeudviklingen, bakkes op af både borgere og kommunen. Restaurantlivet er blomstret ligesom udviklingen af gastronomisk iværksætteri. Madiværksættere og nye lokale produktioner af råvarer, foodtrucks og lokalt forankrede brands og koncepter er en del af hverdagen i København. Fra madmarkeder, iværksætterhuset FOODSPACE til socialøkonomiske virksomheder. Og udviklingen fortsætter. Københavnerens bevidsthed om mad og måltidskvalitet er i den grad blevet styrket.

Parallelt med denne udvikling er der også sket en stille madrevolution i Københavns offentlige køkkener med børnemad i daginstitutionerne, EAT på skolerne, køkkenløft af maden på plejehjem, sociale institutioner og i byens medarbejderkantiner. Og med 90 % økologiske varer.

På Kultur- og Fritidsområdet er der brug for en øget opmærksomhed på socialt ansvarlig drift og madkvalitet, hvis der skal etableres et madudsalg på idrætsanlæg og kulturhuse, som kan matche Københavns profil som madby, hvor man lægger vægt på socialt ansvar.

¹ Samtaler med lederne på Kultur Østerbro indgår ikke i undersøgelsen.

I idrætshallerne og kulturhusene, hvor helt almindelige københavnere har deres gang, er kommunens måltider og madprofil synlig. Politikernes visioner for maden kan her komme borgerne konkret, fysisk og sanseligt i møde. Og maden kan få et ansvarligt udtryk til glæde for alle københavnere på tværs af generationer. Derfor er det også anbefalelsesværdigt at skærpe indsatsen, for at KFF's caféer drives med fokus på socialt ansvar og høj kvalitet. Dette kan fx gøres ved socialøkonomisk drift eller forpagtningsaftaler med sociale klausuler.

1.2 Socialøkonomisk drift

Der er flere muligheder for at arbejde med socialt ansvar i driften af caféerne. En af mulighederne er socialøkonomisk drift.

Der findes ikke en entydig definition for socialøkonomisk drift eller socialøkonomiske virksomheder i Danmark. I Erhvervsstyrelsens vejledning om socialøkonomiske virksomheder er definitionen følgende: "En socialøkonomisk virksomhed er defineret som en privat virksomhed, der driver erhverv med det formål - gennem sit virke - at fremme særlige social og samfundsgavnige formål. Der er ikke tale om en særlig virksomhedsform, men en form for "mærkat", som virksomheder kan anvende."

Socialøkonomiske virksomheder adskiller sig ikke som sådan fra andre virksomheder udover, at de mere synligt lægger vægt på at integrere særlige samfundshensyn i deres virke.

Det betyder også, at socialøkonomisk drift ikke er mere udgiftstungt end andre driftsformer, hvilket cafédriften i kulturhuset på Rentemestervej er et eksempel på. Her driver den socialøkonomiske virksomhed Café Glad caféen efter at have fået opgaven via en helt almindelig udbudsrunde.

Udfordringerne for socialøkonomiske virksomheder adskiller sig ikke fra andre aktører, når det gælder om at etablere en økonomisk bæredygtig cafédrift. Dvs. forretningspotentialer skal være tilstede. At efterspørge socialøkonomisk drift vil dermed ikke løse udfordringerne med at få de mindre udsalgssteder bortforpagtet.

1.2.1 Socialt ansvar i udbud

Der er flere muligheder for at skrive socialt ansvar ind i kommende udbud. Dette skal gøres efter gældende retningslinjer og i samarbejde med KK's jurister.

Man kan i sit udbud stille krav om sociale hensyn, som fx at xx % af de ansatte skal være udsatte borgere, skal man overholde de udbudsretlige og forvaltningsmæssige principper.

Det er også muligt at reservere udbud til organisationer med socialøkonomiske virke inden for nogle specifikke områder, fx sundhed, social- eller kulturområder. Dog er denne form kun mulig i en tre-årig forsøgsordning, hvor virksomheden ikke må deltage i et genudbud. Det kunne evt. være interessant for iværksættere med en god forretningsidé og et ønske om at afprøve en socialøkonomisk drift.

De nuværende forpagtningsaftaler er ikke udformet ud fra et ønske om at fremme socialøkonomisk drift. Derfor står aktører, der er stærke på barometre som socialt ansvar, ikke bedre i forhold til udbud end andre aktører.

1.3 Madtilbuddene i kultur- og fritidslivet i dag

Foreningslivet i København er stærkt. Tusindvis af københavnere dyrker hver dag sport i de kommunale idrætstilbud i anlæg og haller, ligesom de og deres foreninger kommer i kulturhusene og biblioteker til musikarrangementer, foredrag, for at dyrke deres hobby sammen med andre eller for socialt samvær.

Mad, måltider og værtskab skaber et naturligt hjerterum med tryghed, samvær, fællesskab, hygge, omsorg og gæstfrihed, når det fungerer. En god café kan skabe grobund for mere og bedre samvær for de borgere, der benytter Københavns Kommunes mangfoldige idræts- og kulturtilbud. De steder, hvor det er lykkedes at skabe disse rammer, er man slet ikke i tvivl, og caféen har her en socialt samlende kraft og er en integreret del af hele huset/anlægget til stor glæde for de borgere, der kommer der. Når det fungerer, bliver der i idrætslivet skabt en naturlig kobling mellem bevægelse, sundhed, økologi og velsmag. Og i kulturhusene kan iværksætterånd og socialt ansvar gå hånd i hånd med kreativ og kunstnerisk udfoldelse. Det giver rigtig god mening.

Københavns Madhus ser et stort potentiale for udvikling, så endnu flere af KFF's huse og haller kan få gang i ansvarlige forretninger, der spiller sammen med formålet med anlægget. Der er dog nogle udfordringer, man ikke kommer uden om at forholde sig til, hvis man ønsker succesfulde madløsninger, der både skal være en god forretning og kunne løfte et socialt ansvar.



Caféen på biblioteket på Rentemestervej, drevet af den socialøkonomiske virksomhed Glad Mad.

2. ANALYSE AF MADUDSALGET I KFF'S IDRÆTSANLÆG OG KULTURHUSE

Københavns Madhus har foretaget et mindre feltstudie og besøgt 21 idrætsanlæg, 9 svømmehaller og 19 kulturhuse som baggrund for denne analyse. Vi har desuden holdt møder med lederne for otte kulturområder:

- Amager Kultur: Bjarne Fey
- DIT:KBH: Jacob Kwederis og Sara Bech
- Fritid KBH: Eva Kartholm og Niels Marcussen
- Kultur og Fritid Nord: Jan Lindboe og Anders Petersson
- Kultur og Idræt – Christianshavn og Vestamager: Jan Henriksen
- Kultur N: Christina Midjord og Besar Rakipi
- Kultur Syd: Lene Karsbæk
- Københavns Hovedbibliotek: Pia Schack Pedersen

I nedenstående vil vi give et billede af, hvordan det står til i dag, og hvad vi ser af muligheder og udfordringer for en positiv udvikling til gavn for kommende socialøkonomiske virksomheder eller andre private aktører, der tager socialt ansvar, og for københavnernes.

På vores rundtur og i analysen har vi haft blik for, hvad der kan understøtte Kultur- og Fritidsudvalgets ønske om social ansvarlig cafédrift. Vi har stillet skarpt på mulighederne for, at nye tiltag kan understøtte en social dagsorden og få de gode initiativer og lokale drivkræfter, der allerede er i de forskellige kulturområder til at blomstre. Og vi har fokus på, at den enkelte hals/kulturhus' særkende skal tilgodeses i forhold til brugernes behov og hallens/husets særlige kvaliteter og formål.

I bilag 1 og 2 har vi i samlet vores iagttagelser.

2.1 Størrelse, kvalitet og driftsform varierer

De eksisterende reelle madtilbud bydelene i mellem og på tværs af byen er meget forskellige. Det vedrører både tilbuddets kvalitet og driftsform.

Den mest markante forskel er mellem kulturhuse/biblioteker og idrætsanlæg. Caféerne i de fleste kulturhuse fungerer, men har flere steder potentiale for at få løftet den kulinariske kvalitet, tage socialt ansvar, blive medskabende og få større kreativ ånd tilført huset. Caféerne/cafeteriaerne i idrætsanlæggene er de fleste steder mere udfordrede. Både hvad angår madens kvalitet, driftsmodeller og faciliteter.

Kun svømmehallerne er temmelig ens med et lille udvalg af økologiske snackbarer, juicebrikker og kaffeautomater. Her er salget drevet af KFF.

Det kunne være en målsætning at arbejde på at skabe en rød tråd i madtilbuddene, så sund, økologisk mad med en social profil er et gennemgående karaktertræk, og hvor byens sundhedspolitik og økologimål er synlige.

2.1.1 Tilbuddenes stil og kvalitet

Kvaliteten på maden er meget forskellig. Der bliver solgt:

- Pømmes frites, cowboytoast, pølser, slik og begrænset mængder økologi i diverse caféer drevet af klubber eller forpagtet gennem klubber i idrætsanlæg fx i Bavnehøjhallen og i Sundbyøster Idrætsanlæg
- Mainstream cafémad med mange færdigproducerede produkter og potentiale for øget fokus på råvare- og spisekvalitet som fx Kvarterhuset og Grøndal Multicenter
- Gode hjemmelavede retter med høj økologiprocent som fx VerdensKulturCenteret og Prismen.

2.1.2 Tilbuddenes driftsform

Driften af madudsalgsstederne har flere forskellige driftsformer:

- Københavns Kommune driver selv kiosk/madudsalget som fx svømmehallerne og Svanemøllehallen
- Lokale sportsklubber og foreninger driver anlæggene og forpagter selv ud eller driver selv madudsalget som fx AJAX i Bavnehøjhallen og Brønshøj Boldklub i Tingbjerg Idrætsanlæg
- Caféen eller restauranten bliver forpagtet ud til private virksomheder som fx Valby Hallen og Vanløse Kulturhus
- Caféen eller restauranten bliver forpagtet ud til socialøkonomisk virksomhed som fx Biblioteket på Rentemestervej
- Caféen bliver drevet af iværksætter eller socialøkonomisk virksomhed på forsøgsordning som fx VerdensKulturCenteret
- Caféen eller restauranten har forpagter på erhvervslejekontrakt som fx Islandsbrygge Kulturhus og Kvarterhuset.

2.2 Større fokus på udvikling af aftaler

De steder, der har et økonomisk potentiale til at blive bortforpagtet, er bortforpagtet.

Forpagtningsaftalerne ligner hinanden caféerne i mellem uden særligt hensyn til stedets særkende og muligheder. At man gennem tiden har skrevet flere krav om sundhed, økologi og madkvalitet ind i aftalerne har påvirket udviklingen nogle steder, men ikke alle. Samtidig har kravene ikke altid sammenhæng med driftsforholdene, hvilket gør det mindre attraktivt for potentielle aktører at byde ind på en opgave.

De fleste forpagtningsaftaler lægger desuden ikke op til, at aktørerne bliver en aktiv del af husets andre tilbud og generelle liv. Derfor ender man ofte med aktører, hvis eneste fokus er cafédrift, og som ikke er en aktiv medspiller i husets andre aktiviteter. Samtidig er det typisk den samme kreds af forpagtere, der byder ind, når et nyt udbud sendes ud.

Man kan med fordel arbejde videre med at opdyrke et netværk og udtænke modeller for velfungerende samarbejder mellem forpagter og KFF, så der bliver plads til kreativ udfoldelse og nytænkning. Her kunne man invitere nogle af Københavns mange iværksættere og socialøkonomiske virksomheder til samarbejde, så Københavns borgere kan få gavn af de gastronomiske ildsjæle i KFF's tilbud.

Der bør altså gøres en indsats for at finde ud af, hvordan man kan få leverandører til at spille med og ikke i mod? Og hvordan KFF kan skabe rammer for et bedre miljø for aktørerne at spille ind i.

2.2.1 Forsøgsordninger skaber udvikling

I flere kulturområder i KFF har der gennem de sidste år været et par eksempler på succesfulde forsøgsordninger, der har givet langt større synergi mellem huset og den private aktør.

Det gælder fx Prismen, hvor man ansatte en ung iværksætter til at drive caféen i en forsøgsperiode med den gulerod, at såfremt han skabte et forretningsgrundlag kunne han fremadrettet forpagte caféen. I dag er caféen i Prismen en sund forretning, hvor iværksætteren selv er med til at understøtte og opbygge idrætslivet i hallen. Han har endvidere en funktion i den daglige drift af hallen, som knytter ham stærkere til stedet.

I VerdensKulturCenteret har man ligeledes forsøgt sig med en alternativ ordning. Her har man givet den socialøkonomiske virksomhed Send Flere Krydderier en to-årig forsøgsperiode til at drive café og samtidig være en integreret del af kulturhuset. Det har krævet ihærdighed og vilje til at lykkes fra begge parter at få samarbejdet op at stå, men det ser ud til at blive en succes.

Begge projekter har løftet hallens/husets profil og gjort caféen attraktiv for brugerne. Virksomhederne har samarbejdet med KFF om udviklingen af forretningsmodellen og har dermed skabt et fælles engagement.

I vores møde med de forskellige kulturområder har vi mødt stor interesse og ønske om kreativitet i forhold til at nyskabe madtilbuddene. Både når det gælder gastronomi, madkultur, bæredygtighed og økologi, iværksætteri, socialøkonomi, samskabelse og fællesskab. Vi mødes med formulerede ønsker om langt større samarbejde, erfarings- og vidensdeling på tværs af kulturområderne og med et ønske om at styrke, udvikle og kvalificere arbejdet.

2.2.2 Erhvervslejekontrakter

I KFF er der fire spisesteder, der er bortforpagtet som erhvervslejekontrakter. Erhvervslejemål er svære at opsige, og ved samarbejdsproblemer eller nye målsætninger som fx socialt ansvar kan det derfor være svært at komme videre. Hvis man ønsker, at madområdet løbende skal udvikles, er disse typer aftaler en væsentlig hindring.

2.3 Opgradering af ældre faciliteter

En del af de ældre faciliteter er i mange år ikke blevet renoveret hverken i køkkener eller spiselokaler. Det bør være større fokus på faciliteternes betydning, hvis man ønsker at etablere socialt ansvarlige caféer, som samtidig kan tilbyde måltider af god kvalitet. Dette skal ses i forhold til både brugernes stigende krav og forpagternes mulighed for forretning.

Vil man gøre det attraktivt for en social økonomisk virksomhed eller anden privat forpagter, der tager socialt ansvar, at drive et madudsalg i idrætsanlæggene, bør man prioritere

renoveringer og nybygninger af professionelle køkkener af en vis størrelse. Spiseområderne skal være attraktive og store nok til daglig brug af caféen og andre arrangementer, og man bør udnytte evt. udendørsarealer.

2.4 Prioritering af køkken- og spiseområder i nybygninger

I flere nybygninger har der ikke været fokus på køkken- og spiseområder. Bellahøj Svømmestadion er et eksempel herpå, idet køkkenet er bygget for småt og med en friture i centrum beregnet til produktion af fastfood, hvilket udfordrer mulighederne for et frisklavet udbud af mad. Samme udfordringer gør sig gældende i Prøvehallen og Korsgadehallen.

I Prismen var udgangspunktet egentlig det samme, men her har man udviklet spiseområdet, sat vægge op og inddraget kontorplads til spiseområde. Samtidig har man investeret i et velfungerende udendørs spiseområde. Det giver andre muligheder for at opbygge en velfungerende cafédrift.

2.5 Klubbernes eget salg af mad eller bortforpagtning

De lokale boldklubber, der lejer og selv driver eller bortforpagter madudsalget på diverse anlæg, har en vigtig funktion i foreningslivet og i hallerne. Både socialt og økonomisk. De frivillige varetager foruden madudsalget i forbindelse med kampe mv. en vigtig social funktion og er med til at skabe trykthed også i de ubemandede haller. Madudvalget er typisk pølse og andet fastfood af færdigproduceret kvalitet.

2.6 Regelsæt for drift

Baggrunden, for at man bortforpagter caféerne, er, at kommunen ikke må drive konkurrenceforvridende virksomhed ved at sælge mad til borgerne. Men hvornår udgør caféerne og spisestederne en u hensigtsmæssig konkurrence med det omkringliggende næringsliv? Hvornår og hvorfor er det i orden, at kommunen selv driver disse steder? Det står ikke klart, hvordan regelsættet vedrørende drift af kommunale caféer i kommunalfuldmagten skal tolkes. Og der er stor forskel på praksis landet over. Derfor er det også meget forskelligt, hvordan det bliver forvaltet.

Det bør undersøges hvilke rammer og retningslinjer, der kan iværksættes mht. til driftsformen af caféerne. Det gælder tolkningen af kommunalfuldmagtens betydning, andres praksis, kommunalt drevne caféer, klubbernes madudsalg eller samarbejdsinitiativer, der kan virke som rugekasser for iværksættere.

3. ANBEFALINGER – FORMÅL OG KONKRETE TILTAG

Først og fremmest ser Københavns Madhus et stort potentiale, for at en ansvarlig madkultur udvikles og gøres til en styrke i de kommunale idrætsanlæg og kulturhuse. anbefalingerne tager udgangspunkt i, at kultur i fritiden også er madkultur.

Vores intension med anbefalingerne er, at madtilbuddene skal gøres til en del af kommunens ambitiøse mål om at være en førende Madby. Uanset om det handler om social ansvarlighed, sundhed, livsglæde, kulinarisk kvalitet, maddannelse, bæredygtighed og økologi, fællesskab, jobskabelse eller iværksætteri.

Vi ser maden som brobygger mellem borgergrupper og aldersgrupper, mellem iværksættere og foreningsliv, mellem socialøkonomisk drift og jobskabelse, mellem gastronomi og hverdagsmad. Mellem forvaltningsområder. Mellem traditioner og fornyelse. Men vi ser mulighederne på baggrund af, at potentialet i dag er uudnyttet, og at der er en række forhindringer og udfordringer, der skal tages hånd om.

Nedenstående anbefalinger handler om, hvordan dette potentiale kan realiseres.

Vi vil dog i den sammenhæng anbefale, at der udarbejdes et mere præcist budget, der bygger på en grundigere analyse af de eksisterende forhold, end hvad der har været muligt i forbindelse med denne undersøgelse.

3.1 Formål

Københavns Madhus anbefaler en madindsats, der tager udgangspunkt i at realisere nedenstående formål. Vi vil anbefale, at udvalget og forvaltningen starter med at drøfte disse formål.

Indsatsen har til formål at:

- Bruge de offentlige rammer til at være rugekasse for madentreprenører med socialt ansvar og socialøkonomiske virksomheder.
- Skabe kreativt samarbejde mellem offentlige og private aktører med krav om høj standart og social ansvarlighed.
- Skabe en større grad af social integration mellem byens borgere uanset alder, social status eller etnicitet.
- Sikre, at de kommunale spisesteder indfrier Københavns høje madstandarter, når det gælder madkvalitet, sundhed, økologi og lokale varer, og på den måde bliver et forbilledligt udstillingsvindue for kommunen.
- Skabe grobund for mere liv, sammenhæng og nærvær ved at bruge maden som naturligt hjerterum i kulturhuse og i hallerne.

- Skabe større sundhed og højere madkvalitet i tilbuddene ved at satse på madkulturelle løsninger, der passer til stedernes egenart. Alle har ret til et ordentlig måltid mad – også når man dyrker idræt, er til et stævne eller deltager i et kulturarrangement.
- Udfolde udviklingen i respekt for den kultur og de mennesker, der bruger husene, men gøre det på en måde, hvor der skabes ny og forbedret madkultur.
- Tænke i bydele, men samarbejde på tværs mellem både kultur- og idrætsliv og mellem de andre forvaltningsområder.
- Skabe sammenhæng mellem den mad, der bliver solgt, og anlæggenes formål.

3.2 Konkrete tiltag

Hvis ovenstående formål skal blive til virkelighed, kræver det en fokuseret og innovativ indsats gennem en årrække, og at der iværksættes et initiativ, der både kan facilitere og styre processen.

En indsats kræver samarbejde på tværs i KFF: både mellem idræt og kultur og mellem de administrative kulturområder (i bydele eller områder).

Samtidig er det vores anbefaling, at projektet realiseres i et samarbejde mellem de kommunale enheder og private aktører: Foreninger, iværksættere, socialøkonomiske virksomheder og/eller klassiske forpagtere.

3.2.1 Udviklingsstrategi for ansvarlig madkultur i KFF's huse og haller

Københavns Madhus anbefaler, at der i løbet af 2017 udarbejdes en udviklings- og handlingsstrategi i samarbejde med relevante aktører. Strategiarbejdet gennemføres i en dialogproces, hvor forvaltningen inviterer chefer, brugere, foreninger, klubber, iværksættere, forpagtere, kulturområder og eksperter med om bordet.

Formålet er at afklare, hvordan overstående formål realiseres: af hvem, hvordan, hvornår og med hvilke ressourcer.

3.2.2 Pilotprojekter i 2-3 kulturområder

For at udnytte momentum i de kulturområder, der lige nu er oplagte til at iværksætte konkrete pilotprojekter, bør man sætte gang i en forandringsproces, så man kan høste konkrete erfaringer. Københavns Madhus anbefaler, at der udvælges 2-3 kulturområder, hvor der igangsættes helhedsorienterede initiativer, der har formålene for øje. Idéen er, at et kulturområde igangsætter fællesløsninger mellem flere faciliteter i kulturområdet og måske på tværs af kulturområder.

Pilotprojekterne skal bruges som fyrtårne, så KFF's indsatser bliver synlige og som inspiration for kommende indsatser. Hvis pilotprojekterne skal have en blivende værdi, bør der være opmærksomhed på behov for ressourcer til såvel analyse som faciliteter.

Initiativerne vil i udgangspunktet være enkeltstående, men der vil naturligvis være synergi imellem dem. Hvert projekt kan fx indeholde følgende elementer:

- En grundig kortlægning og analyse med brugergruppe/kundepotentiale, driftsøkonomi, bygnings- og køkkenstatus, samt opbygning af netværk i det omkringliggende miljø.
- Lokale workshops/idéudviklingsmøder i de udvalgte kulturområder, hvor alle interessenter bliver inddraget. Her udvikles det konkrete projekt og den enkelte handlingsplan for nye kreative caféløsninger.
- En rådgivningspulje til rådgivning om iværksætteri med socialt ansvar, kulinarisk profil, indretning m.m.
- Anlægsmidler – evt. som en fælles pulje til de to-tre udvalgte projekter. Der kan ansøges mht. til anlæg og investering i udstyr og inventar (gives til de bedste ansøgninger ud fra fastlagte kriterier)
- Bistand til arbejdet med evt. udbud, kontrakt og kontraktopfølgning.

3.3 Rådgivningsindsats målrettet hele kulturområdet

For at understøtte de eksisterende madordninger og bistå med udviklingsarbejdet på tværs af KFF, anbefaler Københavns Madhus, at man afsætter midler til rådgivning både af driftsenhederne, kulturområderne og af forvaltningen centralt.

3.3.1 Bistand til forpagtningsaftaler og udvikling af nye former for driftssamarbejde med nye typer leverandører

Konkret rådgivningsbistand ved udbud, kontrakter og/eller forpagtningsaftaler, der både rummer bæredygtighed, kvalitet, lokale råvarer og sociale målsætninger i samarbejde med KFF's jurister.

Kortlægning af muligheder og begrænsninger for driften af caféer og madløsninger inden for lovens rammer. Herunder afholdelse af et temamøde med udbudskyndige både i kommunen og eksperter udefra om hvilke muligheder, der er inden for kommunalfuldmagtens rammer. Fokus er både på forpagtningsaftaler og cafédrift i kommunalt regi. Og både når det gælder socialøkonomisk drift og klassiske private aktører.

3.3.2 Løbende konkret rådgivning til madudsalgsstederne

Rådgivningen designes til det enkelte sted, om det er bortforpagtet eller drevet af KFF. Det kan fx være konceptudvikling, økologirådgivning, kvalitetsopfølgning, faglig inspiration, kursustilbud, rådgivning om varer og produkter, mersalg og markedsføring, bistand til netværksdannelse med madentreprenører mv.

3.3.3 Udvikling af et særligt madspor til større stævner og kulturelle begivenheder

Hvilke krav kan der stilles? Hvilke arrangementer og arrangører vil det give mening at indgå i dialog med? Hvordan kan disse indgå i en fælles kommunal madstrategi? Hvilken support skal der til? Hvilken rådgivning? Der afsættes en mindre pulje til igangsættelse af dette arbejde. Ovenstående indgår også i arbejdet med at udarbejde en samlet udviklings- og handlingsstrategi.

3.3.4 Rådgivning ved nybygninger og større ombygninger

Sikre, at køkken- og spisefaciliteter er en del af planlægningen og projekteringen. Procedurer, der sikrer, køkken- og spiseområder ikke bliver nedprioriteret, når man etablerer nye haller og huse. Hvis de er for små til en rentabel køkkendrift, skal der skabes en naturlig sammenhæng med et nabokøkken.

Der afsættes ressourcer til faglig sparring om køkken- og caféindretningen, der tager udgangspunkt i cafékoncept, madudbud og med henblik på at støtte op om kommunens mål på området og sikre, at nybyggede madudsalgssteder kommer godt fra start både i koncept og faciliteter.

3.3.5 De klubdrevne caféer og de helt små steder

Der iværksættes en særskilt indsats over for de klubdrevne/klubforpagtede madløsninger. De har brug for at blive inspireret, og der er mulighed for at løfte kvaliteten af madudvalget. Arbejdet skal ses som en del af en hjælp til klubbernes arbejde og er en udvidelse af det eksisterende samarbejde, KFF har med klubberne.

Lige som med de små klubdrevne caféer er der udfordringer med en række af de mindre kommunale steder fx Ryparken Idrætsanlæg. Her vil det være oplagt at udforske muligheder for en delvis ansættelse, så cafédriften kan suppleres med timer til driftsopgaver i hallen.

Til både de klubdrevne steder og andre mindre steder anbefaler vi, at nogle af disse tænkes ind i et kommende jumpfood-projekt. Jumpfood er et velfungerende koncept til idrætsanlæg, som gør det til en sport at lave god, sund mad i idrætslivet. Projektet bliver finansieret af Nordea-Fonden, og i øjeblikket ansøges om en videreførelse af projektet til flere anlæg. Se bilag 3 for yderligere beskrivelse.



Eksempel på Jumpfood-café i Albertslund.



Klassisk eksempel på en udsalgsdisk, hvor caféen er drevet af en boldklub. Her caféen i Sundbyøster Idrætsanlæg.

4 EKSEMPEL PÅ ØKONOMISK RAMME FOR OPGRADERING AF ANLÆG

Hvor mange ressourcer til anlægsudgifter, der skal afsættes i de forskellige kulturområder i forbindelse med en indsats for en social ansvarlig drift med løft af madkvaliteten, afhænger af ambitionsniveauet. Nedenfor har vi beskrevet, hvad der skal til og angivet en økonomisk ramme for anlægsudgifterne i et pilotprojekt i Fritid KBH.

Pilotprojekt i Fritid KBH og på tværs

I Fritid KBH er potentialet for forandring på madområdet stort og forretningspotentialet tilsvarende stort. Caféen i Grøndal MultiCenter er i dag bortforpagtet, og det er ikke muligt at købe mad i hverken Bellahøj Hallerne eller på svømmestadionet. I bilag 1 er de forskellige anlæg beskrevet i deres nuværende tilstand.

Københavns Madhus opfordrer til at igangsætte et pilotprojekt med en fælles indsats og løsning på madudsalget for Fritid KBH. Samtidig vil det være oplagt i et pilotprojekt at afprøve muligheden for at levere mad på tværs af kulturområder, så man kan skabe en løsning, hvor mad produceret i Grøndal MultiCenter kan leveres og sælges i Ryparken Idrætsanlæg.

Grøndal MultiCenter har i forvejen gode erfaringer med flere ansættelser af social karakter til vedligehold af omgivelser, haller og anlæg, og det ligger derfor ligeledes også at tænke denne mulighed med i køkkenet og madudsalgene og igangsætte et projekt med socialøkonomisk fokus.

Indsats for Fritid KBH

I Grøndal MultiCenter er et produktionskøkken, der med en opgradering ville kunne producere mad til salg i Bellahøj hallerne, på svømmestadion og i Ryparken. Der kunne endvidere med fordel udvikles en model til salg af kaffe/is og sandwich til friluftsbadet.

Man kunne med andre ord facilitere en udviklingsproces og dialogmøde mellem Fritid KBH, brugere, madiværksættere, socialøkonomiske virksomheder og foreninger om muligt samarbejde, behov, ønsker og drømme for madudsalg i Fritid KBH, både hvad angår Grøndal MultiCenter og på Bellahøj.

Både cafémiljøet på Bellahøj, i Grøndal Multicenter og i Ryparken kræver en investering til opgradering af køkken, spisemiljøerne og udsalgsdisk, hvis det skal være attraktivt for en socialøkonomisk virksomhed at drive. Derefter kan en ny kontrakt/forpagtningsaftale/forsøgsordning udarbejdes og igangsættes.

Københavns Madhus vurderer, at man vil skulle afsætte **mellem 1,5 og 2,5 mio. kr.** til anlægsinvestering i KBH Fritid alt efter ambitionsniveau. Dertil kommer anlægsudgifter og Ryparken konsulentbistand. Jo bedre faciliteter man stiller til rådighed for en forpagter, jo større bliver forretningspotentialet, og jo bedre er muligheden for succes.

Projektbudget	Indhold	Lille model	Større model
Anlægsudgifter Grøndal MultiCenter	Opgradering af køkken, udsalgsdisk og spiseområde	Kr. 850.000	Kr. 1.600.000
Anlægsudgifter Bellahøj haller og svømmestadion	Opgradering af udsalgsdisk og spiseområde	Kr. 550.000	Kr. 800.000
Madudsalgsvogne til Bellahøj Friluftsbad	Investering i mad- og kaffevogne	Kr. 100.000	Kr. 100.000
Anlægsudgifter i alt		Kr. 1.500.000	Kr. 2.500.000
Anlægsudgifter Ryparken	Opgradering af udsalgsdisk og spiseområde	Kr. 300.000	Kr. 600.000
Anlægsudgifter inkl. Ryparken		Kr.1.800.000	Kr. 3.100.000

BILAG 1 – KFF'S IDRÆTSANLÆG, SVØMMEHALLER OG KULTURHUSE

AMAGER KULTUR

Amager har en særlig lokal ånd med en del lokale iværksættere. Samtidig har området også en del udfordringer bl.a. med integration og unge bøller - særligt i Prismen, hvor det lige nu er meget slemt og utrygt at færdes i hallen både for personale og daglige brugere.

Amager Kultur har et ønske om større samlingskraft og liv omkring de kulturelle aktiviteter og ønsker at undersøge mulighederne, for at iværksætteri og socialt ansvar kan være med til at løfte madområdet.

Idrætsanlæg

Kløvermarkens Idrætsanlæg

Caféen på Kløvermarkens idrætsanlæg er helt ekstraordinært forpagtet af en lokal privat aktør. Herved sikres liv og sammenhængskraft i forbindelse med Kløvermarkens boldbaner i sommerhalvåret. Amager Kultur anser denne løsning for den bedste, og potentialet for madudsalget bliver, efter Københavns Madhus vurdering, også udnyttet bedst muligt.

Sundby Boldklub

Mindre udsalgssted, som fodboldklubben har bortforpagtet. Der sælges klassisk halmad: Pølser, pommes frites, sodavand mm. Lokalet er slidt, men de har netop fået midler til at udvide og renovere såvel lokaler, badefaciliteter som køkken. Potentialet bliver udnyttet, som det er nu, men man kunne evt. tilbyde en rådgivningsindsats i forhold til at højne kvaliteten på madudsalget.

Sundbyøster Idrætsanlæg

Lille udsalgssted, der er lejet ud til håndboldklubben med krav om at holde åbent i forbindelse med kampe, stævner og arrangementer. Caféen fungerer ok og løfter en social funktion i forhold til både unge og ældre, dog med et ringe madudvalg i form af pølser, slik, sodavand og pommes frites. På sigt kunne caféen tænkes ind i en større sammenhæng med henblik på at løfte den kulinariske del, men Københavns Madhus anbefaler, at man bevarer fokus på det lokale tilhørsforhold klubmedarbejderne har skabt i området.

Potentialet er umiddelbart ikke særligt stort, men hvis man kunne tænke stedet med i en større indsats på tværs af Kultur Amager, kunne det give mening.

Sundby Idrætspark

Idrætsparken har i dag intet madudsalg. Tidligere har der været et mindre udsalgssted og lokalet, hvor der var spiseområde, er i dag en karateklub. Amager Kultur har kontakt til en lokal madiværksætter (medstarter af Cofoco), som evt. gerne vil leje produktionskøkkenet i Amager Kultur og derfra starte en virksomhed med foodtrucks og andet til idrætsanlæg og stævner på Amager. Københavns Madhus ser det som et glimrende tiltag, som vil kunne være med til at skabe større samling i anlægget. Potentialet med stort besøgstal, mange kampe og stævner er i hvert fald til stede for at få en virksomhed op at stå. Ikke mindst, hvis det tænkes med ind som en del af en større satsning i Kultur Amager.

Prismen

Caféen i Prismen er forpagtet af en ung iværksætter, der i første omgang var ansat af KFF i en forsøgsordning med udgangspunkt i at skabe et forretningsgrundlag til sin egen virksomhed og efterfølgende forpagtning. Hans forpagtningsaftale indeholder forpligtelser over for Hallen i forhold til at håndtere forskelligt. Dvs. ud over driften af caféen, har han også andre opgaver i hallen.

Denne løsning skaber et større tilhørsforhold til stedet og KFF og giver brugere af caféen såvel som hallen samme opmærksomhed og service.

Svømmehaller

Frankrigsgade Svømmehal og Sundby Svømmebad

Svømmehallerne har kun mindre udvalg af kioskvareer i forbindelse med billetsalget.

Københavns Madhus anbefaler at dette udvalg vedligeholdes og opdateres løbende.

Svømmehallerne har ikke faciliteter/køkkener, til at man vil kunne have et madudsalg på disse steder.

Kulturhuse

Kvarterhuset

Kulturhuset med bibliotek har en café centralt placeret ved indgangen til biblioteket. Caféens udvalg er et klassisk cafékøkken. De laver mad til diverse barnedåb mv. og lejer lokaler af kulturhuset.

Amager Kultur ønsker et højere engagement fra forpagters side, så caféen bliver en integreret del af huset med egne kulturarrangementer mv. Caféen bliver i dag lejet på en erhvervslejekontrakt, hvilket spænder ben for at få en ny og mere kreativ om samspillende leverandør på banen.

Amager Kulturpunkt/ Amager Bio/ Amager Børnekulturhus / Loftet

Kulturstederne på Øresundsvej 6 har intet madudsalg. Amager Kulturpunkt har et produktionskøkken, der i dag kun bliver brugt i forbindelse med madlavning til kunstnere. Køkkenet vil evt. kunne bruges til at lave mad til idrætsanlæg på Amager. Se beskrivelse under Sundby Idrætspark.

Indsats for Amager Kultur

Amager Kultur har i længere tid arbejdet med at udvikle madområdet på deres forskellige lokaliteter. På kort sigt bør man finde ud af, hvordan man kan støtte op om en cafédrift i Kvarterhuset, der er integreret i huset, og som spiller sammen med det kulturelle liv i nærområdet. Er der mulighed for at finde en ny driftsform, så forpagter/iværksætter/socialøkonomisk virksomhed bliver en integreret del af huset?

Der bør støttes op om de tanker og idéer om samarbejde med lokal iværksætter, der er i gang vedrørende potentiale på bl.a. idrætsanlægget på Englandsvej. Og det skal undersøges, om ovenstående samarbejde kan få en social profil, der kan understøtte den politiske dagsorden på dette område.

Endvidere bør man understøtte og iværksætte initiativer, der kan få udsalgsstederne drevet af boldklubberne til at ændre profil samt dreje menuen i en mere lødig retning. Dette kan bl.a. være via JUMPFOOD. Samtidig kan man arbejde på at skabe en rød tråd gennem Amager Kulturs madudsalgssteder: Lødig, økologisk mad af høj kulinarisk kvalitet

DIT: KBH

Dette kulturområde går på tværs af København. Det er udelukkende kulturhuse med det fælles formål, at *Do It Together*. Dvs. her – endnu mere end andre steder – er der fokus på samskabelse, social integration og ønsket om at være del af et større hele. Alle igangsættere af aktiviteter og arrangementer skal altså have et ønske om at være en del af det fælles kulturliv, hvilket gør caféernes formål i dette område særlige.

Kulturhuse

Beboerhuset

Der er ingen café i Beboerhuset, men Café Mandela, omtalt nedenfor, ligger på pladsen foran Beboerhuset.

Huset i Magstræde

Kulturhuset har flere udsalgssteder. Bastard Café bor i stueetagen og serverer drikkevarer og et mindre snackudvalg til sine gæster, der spiller brætspil. Bastard Café drives af "bastarderne", men er i høj grad en del af Huset.

Musikcaféen på 1. sal er et spillested drevet af KFF med barsalg i forbindelse med koncerter. KFF driver også Analog Bar, der ligeledes har åbent i forbindelse med arrangementer.

På 2. sal ligger der en restaurant/cafélokaler (SpiseHuset). Disse lokaler har været lejet af forskellige drivere igennem tiden, men står i øjeblikket tomme. DIT:KBH taler med forskellige, der kan drive et spisested i lokalerne. De ønsker lejere, der vil være en del af huset, sælge økologisk mad til rimelige priser og gerne med en social profil. Det har tidligere været succesfuldt drevet af Rub og Stub i samarbejde med Dansk Flygtningehjælp.

Kulturhuset Indre by

Den lille café har tidligere været forpagtet ud uden succes. Derfor drives den nu af KFF og har et lille udvalg af ostemadder, hjemmelavet kage og drikkevarer. Som gæst mærker man caféen tilknytning til huset.

For at skabe mere liv via cafeen, vil DIT: KBH gerne finde ny løsning på driften af cafeen, det kunne være et samarbejde med lokale iværksættere mm.

Verdenscaféen Mandela

Caféen har gennem de sidste otte år været forpagtet af en privat aktør og drives som en klassisk café uden sammenhæng med kulturhuset. Forpagtningsaftalen skal snart i genudbud, og DIT:KBH har et ønske om et større engagement fra forpagters side og dermed en større sammenhængskraft med kulturhusets andre aktiviteter i området.

VerdensKulturCentret

Caféen bliver drevet af den socialøkonomiske virksomhed Send flere krydderier. Projektet er påbegyndt som et vuggeprojekt, hvor virksomheden på forsøgsbasis lejer lokalerne i en to-årig periode. DIT:KBH ønsker, at caféen er med til at skabe samhørighed i huset, og at der samtidig er grundlag for en virksomhed, der kan løbe rundt. Caféen kører i dag godt i samarbejde med resten af huset. Samarbejdet har dog krævet stor opmærksomhed gennem opstartsperioden gennem det sidste halve år.

Indsats for DIT:KBH

Inden længe skal en ny forsøgsordning igangsættes i SpiseHuset, ligesom en ny forsøgsordning/forpagtningsaftale på Onkel Dannys Plads/ Café Mandela skal igangsættes på grund kontraktudløb. Man bør opsamle erfaringer i forbindelse med udvikling af forsøgsordninger og dialog og bruge DIT:KBH som sparringspartner til løsningsforslag og på dialogmøder, så deres gode erfaringer kan udbredes til de andre områder

Der skal endvidere findes et nyt koncept i forhold til maden i Kulturhuset Indre By. Hvordan kan maden være med til at skabe mere liv i og uden for kulturhuset? Man kunne opdyrke netværket af de små forretningsdrivende i området og evt. i samarbejde med dem skabe liv på pladsen med foodtrucks, evt. madmarked på pladsen foran, og folkekøkken drevet af skiftende aktører.

FRITID KBH

I FRITID KBH er potentialet for forandring på madområdet virkelig stort. Der er udelukkende tale om anlæg med svømning og sport, og kun caféen i Grøndal MultiCenter serverer mad i dag.

Københavns Madhus opfordrer til at igangsætte en fælles indsats og løsning på madudsalget, fordi anlæggene både fysisk og emnemæssigt ligger tæt op af hinanden.

Da Grøndal MultiCenter i forvejen har gode erfaringer med flere ansættelser af social karakter til vedligehold af omgivelser, haller og anlæg, ligger det ligefor også at tænke denne mulighed med i køkkenet.

Idrætsanlæg

Bellahøj Hallerne

Gammelt kiosksalg, der i dag ikke er i drift. Tanken var, at kunderne skal bruge caféen på Bellahøj Svømmestadion. Fritid KBH undersøger, om håndboldklubben Freja evt. kunne have lyst til at drive et mindre udsalg for at skabe mere liv i hallen.

Grøndal MultiCenter

MultiCenteret har en forpagtet café med klassisk cafémad i midten af centeret med plads til ca. 120. Samarbejdet fungerer ikke optimalt, og Fritid KBH ønsker en forpagter, der har lyst til at være en del af hele huset og ramme alle målgrupper. Fritid KBH ønsker, at stedet skal drives af nogle med en social profil. Med et samlet kundegrundlag på ca. 1.000.000 brugere om året er potentialet for caféen stort.

Svømmehaller

Bellahøj Svømmestadion og friluftsbad

Caféen på svømmestadionet er stor med plads til ca. 140. Der er et meget lille produktionskøkken og intet madudsalg i dag. Der findes udelukkende snackautomater. Caféen har tidligere været forpagtet ud uden stor succes, og KBH Fritid ønsker igen, at der skal være madudsalg både på stadion og i friluftsbadet.

Indsats for Fritid KBH

I forbindelse med, at forpagtningsaftalen i Grøndal MultiCenter ophører, anbefaler Københavns Madhus, at man tænker mere helhedsorienteret i forhold til at inddrage Bellahøj Hallerne og Bellahøj Svømmestadion og friluftsbad i en madløsning. Det vil også være oplagt at servicere campingpladsens gæster. I Grøndal MultiCenter er et produktionskøkken, der ville kunne producere mad til salg på Bellahøj. Der kunne endvidere med fordel udvikles en model til salg af kaffe/is og sandwich til friluftsbadet.

Man bør med andre ord facilitere en udviklingsproces og dialogmøde mellem Fritid KBH, brugere, madiværksættere og foreninger om muligt samarbejde, behov, ønsker og drømme for madudsalg i Fritid KBH, både hvad angår Grøndal MultiCenter og på Bellahøj. Samtidig bør man undersøge muligheder for inddragelse af sociale projekter eller profiler.

Både cafémiljøet på Bellahøj og i Grøndal Multicenter kræver en investering til opgradering af køkken, spisemiljøerne og udsalgsdisk. Derefter kan en ny kontrakt/forpagtningsaftale/forsøgsordning udarbejdes og igangsættes.

KULTUR OG FRITID NORD

Spændvidden på spisestederne i dette kulturområde er meget stor. Det er både her, vi finder det succesfulde samarbejde mellem kulturhus/bibliotek og socialøkonomisk virksomhed og klubcaféen i Emdrupparkens Idrætsanlæg, der mest minder om en brun bodega.

Kultur og Fritid Nord ønsker i høj grad at højne mulighederne for socialt liv og samtidig at kunne tilbyde bedre mad.

Idrætsanlæg

Emdrupparkens Idrætsanlæg

Cafélokalet er lejet af KFUM, der har forpagtet caféen ud til privat aktør. Menuen er dagens ret, slik og stegt flæsk og lign. Københavns Kommunes værdier på madområdet bliver ikke afspejlet i madudvalget. Man kunne som led i en større plan for mad- og måltidsløsninger arbejde videre med, hvordan denne type af caféer kan blive løftet.

Hyltebjerghallen/ Vanløse Hallerne

Cafeteria, der er forpagtet ud til privat aktør, der også varetager mindre servicefunktioner i huset. Forpagteren skaber ved sin tilstedeværelse og sit engagement samlingskraft i hallen. I cafeteriaet kan man fx købe hjemmelavet toast, dagens ret og drikkevarer. Forpagteren laver også mad ud af huset, hvorfor det kan lade sig gøre.

Tingbjerg Idrætsanlæg

Større café, der er forpagtet ud til Brønshøj Boldklub. Lille produktionskøkken med tilhørende udsalgssted. Man kan købe pølser, pommes frites, slik og sodavand, og cafeen har åbent i forbindelse med kampe og stævner. Endvidere salg af pølser til kampe på stadion. Københavns Kommunes værdier på madområdet bliver ikke afspejlet i madudvalget. Man kunne som led i en større plan for mad- og måltidsløsninger arbejde videre med, hvordan denne type af caféer kan blive løftet.

Vanløse Stadion

Der er i øjeblikket et udviklingsprojekt i gang, som gerne skulle gøre, at der vil blive lidt madsalg på stadion i forbindelse med kampe.

Svømmehaller

Emdrup Svømmebad

Svømmehallen har kun mindre udvalg af kioskvarer i forbindelse med billetsalget. Københavns Madhus anbefaler at dette udvalg vedligeholdes og opdateres løbende. Svømmehallerne har ikke faciliteter/køkkener, til at man vil kunne have et madudsalg på disse steder.

Kulturhuse

Biblioteket/Kulturhus

Flot café og udendørsservering om sommeren. Forpagtet af den socialøkonomiske virksomhed Glad Mad og fungerer som en integreret del af huset. De serverer brunch, dagens ret og sandwich. Desuden laver de mad til arrangementer og folkekøkken mm. Godt tæt samarbejde mellem Glad Mad og Kultur og Fritid Nord.

Kulturhuset Bispebjerg NV

Caféen i kulturhuset drives af Café Vigør, som er et beskæftigelsesprojekt under socialpsykiatrien i KK. Der serveres cafémad med økologisk profil: Dagens ret, suppe, kage mm. Caféen skabte god stemning og tiltrak mange kunder i et ellers fjerntliggende hjørne og socialt belastet område. Kultur og Fritid Nord har ikke noget med caféen at gøre.

Kulturhuset Pilegården

Nyrenoveret mindre café med central beliggenhed i huset. Forpagtet af privat aktør, der også har selskaber ud af huset. Caféen sælger sandwich, ostemadder, smørrebrød og drikkevarer. Endvidere holder de åbent i forbindelse med arrangementer.

Lygten

Musikpillested og stand up. Ingen madudsalg.

Sokkelundlille Børnekulturhus

Intet madudsalg og intet køkken.

Tingbjerg Kulturhus

Under opbygning. Tanken er, at en socialøkonomisk virksomhed eller lignende med indvandrebaggrund skal drive caféen. Københavns Madhus har ikke besøgt dette sted, da vi ikke som udgangspunkt havde kendskab til den. Kultur og Fritid Nord udtrykte en bekymring for, at køkkenfaciliteter og spiseområde muligvis var tænkt for småt. Og der skal med al sandsynlighed laves en vurdering, hvad der skal ske med driften af caféen. Det ville være oplagt at bringe lokale initiativer i spil fx projekter for kvinder med anden etnisk baggrund end dansk.

Vanløse Kulturhus

Kulturhuscafé, der bliver forpagtet af privat aktør, og som har lidt madsalg til arrangementer. Caféen bruges også til koncerter. Caféen ligger på 2. sal, hvorfor den kan være svær at finde, hvis man ikke er der i forvejen. Caféen har været drevet af flere forskellige af flere omgange, men ingen har haft succes.

Indsats i Kultur og Fritid Nord

Kultur og Fritid Nord ønsker at bevare det gode samarbejde med klubberne, men ønsker samtidig, at cafeteriaerne i højere grad lever op til Københavns Kommunes målsætning på madområdet. Københavns Madhus foreslår derfor, at man opfordrer klubberne til at implementere JUMPFOD eller opfordrer dem til selv til at give caféen et løft kulinarisk og visuelt.

Man bør endvidere undersøge mulighederne i forhold til en kommende aftale/udbud/forsøgsordning med en social profil i forhold til det nye/kommende kulturhus i Tingbjerg.

KULTUR OG IDRÆT – CHRISTIANSHAVN OG VESTAMAGER

På dette område er der kun et reelt madsalg i kulturhuset foruden en enkelt automatløsning. Kultur og Idræt – Christianshavn og Vestamager har dog også projektledelsen af Kulturhavn, hvor madløsningerne godt kunne trænge til et løft.

Kulturhuse

Islands Brygge Kulturhus

En stor professionel café med stort attraktivt udeområde ved havnefronten. Caféen fungerer som kulturhusets hjerte. Caféen er ejet af privat aktør med erhvervslejekontrakt. Klassisk cafémenu med brunch og sommergrill. Caféens indretning og beliggenhed giver den et af byens bedste forretningspotentialer.

Her er en af de få aftaler, hvor der er rigtig god dialog og samarbejde med den private aktør og kulturhusets medarbejdere. Der er et godt samarbejde om at bakke op om aktiviteter, der er i huset og skaffe nye arrangementer til området.

Der er dog udfordringer med at leve op til bl.a. de 75 % økologi, men denne aftale blev indgået, før kravene i kontrakterne blev skrevet ind.

Idrætsanlæg

Hal C

En mindre nybygget hal med et lille anretter køkken. Man har forsøgt sig med automatsalg af forskelligt mad med forskellige leverandører, men uden større succes. Derfor har Kultur og Idræt – Christianshavn og Vestamager nu besluttet, at de selv vil drive at sælge et mindre udvalg af snacks og drikkevarer i automaterne. Da der er meget liv til forskellige kulturelle arrangementer indendørs og ikke mindst udendørs om sommeren ved kajen, ønskes på sigt løsninger med aktører, der kan skabe liv.

Indsats i Kultur og Idræt – Christianshavn og Vestamager

Da Kulturhuset Islandsbrygge er en af de aftaler, der er velfungerende, er der ikke behov for en stor indsats i dette kulturområde. Det ser ikke ud til, at man kan finde en reel løsning på madsalg i Hal C til hverdag, men man kunne evt. samarbejde med ny aktør på Amager Kultur eller andre bydele om madsalg til arrangementer.

KULTUR N

Dette område spænder fra den meget store professionelt drevne café til mindre steder, som drives af frivillige eller småprojekter. Der er her ikke de store ønsker om at skabe forandring eller sætte flere initiativer i gang. Men Kultur N vil meget gerne arbejde sammen om at få sociale aspekter skrevet ind i den nye forpagtningsaftale i Nørrebrohallen og finde en ny og spændende leverandør. Én der kan løfte opgaven professionelt og samtidig være med til at skabe værdi til husets brugere og gæster og videreføre den fine tradition med de store folkekøkkenarrangementer.

Idrætsanlæg

Nørrebrohallen

Stor flot café med plads til op til 600 spisende gæster og attraktivt udendørsområde. Caféen er forpagtet ud til privat aktør, og forpagtningsaftalen udløber med udgangen af året, og det haster dermed med at få et nyt i gang. Menuen er i dag en klassisk cafémenu med brunch, sandwich og salater. Hver tirsdag er der folkekøkken med op til 600 spisende.

Køkkenet og indretningen af caféen er tænkt så stort, at det er attraktivt for en ekstern leverandør at drive forretning.

Biblioteket flyttes inden længe ind i hallen, hvorved forretningspotentialt forøges yderligere.

Korsgadehallen

Hallen er kun åben for andre end skoler og institutioner fra kl. 15. Caféen holder ikke åbent, men den socialøkonomiske virksomhed Etniske Rødstrømper lejer og bruger køkkenet til catering og holder folkekøkken hver torsdag. Kultur N holder folkekøkken om tirsdagen. Her bliver maden produceret på Kapelvej 44. Pga. stedets sociale udfordringer, de mange caféer i området og de korte åbningstider er potentialet for en forretning ikke særligt stort. Efter samtale med Kultur N mener Københavns Madhus derfor heller ikke, at det giver mening at lave nye tiltag her på kort sigt.

Svømmehaller

Hillerødgade-hallen

Svømmehallen har kun mindre udvalg af kioskvarer i forbindelse med billetsalget. Københavns Madhus anbefaler at dette udvalg vedligeholdes og opdateres løbende. Svømmehallerne har ikke faciliteter/køkkener, til at man vil kunne have et madudsalg på disse steder.

Kulturhuse

Støberiet

Kulturhuset har lokaler til café på 3. sal, men køkkenet er i dag inddraget til kontorbrug. Der er en kaffeautomat til husets brugere. Forretningspotentialt i Støberiet er ganske småt pga. beliggenheden på 3. sal samt mængden af lokale caféer. Potentialt kunne vokse, hvis der blev igangsat daglige aktiviteter, og man ville prioritere at bygge et køkken og istandsætte lokalerne.

Kulturhuset Valhalsgade/Osramhuset

Her er hverken café eller udsalgssted og har et lille tekøkken. Det er meningen, at Nørrebrohallen skal kunne levere småting dertil. Med mindre man valgte at inddrage et helt lokale til spiseområde, er der ikke oplagt potentialt for at gøre yderligere i Osramhuset.

Indsats i Kultur N

Kultur N har en hastesag vedrørende forpagtningen af caféen i Nørrebrohallen. For at sikre at udviklingen på Nørrebro går i den retning, politikerne ønsker, foreslår Københavns Madhus, at man hurtigst muligt ser på en kommende forpagtningsaftale med Københavns Kommunes jurister, og i udbuddet via sociale klausuler stiller krav om fx elevpladser, en vis procentdel i arbejdsafklaring og praktikforløb, mulighed for flexjob eller arbejde med flygtninge inden for

de juridiske rammer. Man kunne med fordel afholde dialogmøder eller som minimum tage kontakt til udvalgte socialøkonomiske virksomheder inden udbuddet, så man gør en aktiv indsats for at få fat på de rigtige profiler på trods af den korte tidsfrist. Kultur N har selv et ønske om at få en forpagter med en social profil. Dog ønsker de, at få udbuddet sendt ud inden Jul 2016, så processen ikke bliver yderligere forsinket.

I Nørrebrohallen bør man observere, om forpagtningssaftalen skaber de ønskede resultater og kvalitetsløft samt giver det liv i hallen, der er potentiale til. Caféen skal være en integreret del af Nørrebrohallen og aktiviteterne i den og ikke bare en café på almindelige kommercielle vilkår, som i dag. Derfor bør man have løbende dialog og lave status ved kontraktudløb.

På sigt kunne der være et potentiale i Korsgadehallen, men det kræver, at der kommer mere liv i hallen, at det sociale arbejde bliver prioriteret, og at der findes gode lokale iværksættere, som ser det som en evt. socialøkonomisk forretningsmulighed.

KULTUR SYD

Kulturområdet har meget forskellige anlæg. Størst er Valby Idrætspark, som er et af nordens største idrætsanlæg. I parken ligger både haller og klubhuse, som ikke har synderligt meget med hinanden at gøre. Caféen i Valbyhallen, samt Gammel afdeling er bortforpagtet gennem KFF, forpagtningen i de to klubhuse hos hhv. Frem og Fremad Valby er bortforpagtet af klubberne.

Caféen i Valby Hallen kunne blive et naturligt omdrejningspunkt for området og gennem maden skabe et dynamisk og socialt ansvarligt miljø. Det kan blive et sted, hvor man tager sig af hinanden og finder nye løsninger og udviklingsmuligheder gennem partnerskaber og sociale initiativer. Man kan lave folkekøkkener, klubaftener, spiseklubber, madværksteder og tænke caféen med i diverse arrangementer og aktiviteter i hallen, svømmehallen og boldbanerne (og måske endda også ift. et samarbejde med Bauhaus). Cirkuspladsen og idrætsparken er et oplagt sted til udvikling af foodtrucks og lokale madboder.

Vandkulturhuset er en af de mest besøgte svømmehaller i Københavns Kommune, men brugerne finder ikke naturligt over i Valby Hallen, hvor caféen i dag er gemt godt væk og i øvrigt ikke har åbent i hele svømmehallens åbningstid. Faciliteterne i Valby Hallen går også mere i retning af den traditionelle idrætshalsmenu, og tiltaler ikke nødvendigvis svømmeren eller børnefamilien.

Club Danmark Hallen genåbner i foråret 2017 og skal også bortforpagte deres café. Et samarbejde med dem kunne derfor også være en mulighed? En mulighed kunne være den klassiske forpagtningssaftale, eller også kunne det være åbne op for et forsøg, hvor flere parter går sammen med lokale iværksættere gerne med sociale aspekter?

Hvis ovenstående skal blive til noget, vil det dog kræve en kommunal prioritering og større investering i ombygning af caféen med et større produktionskøkken, kølefaciliteter, ovne mm. og et mere tidssvarende og indbydende udtryk i spisefaciliteterne. Kultur Syd har desuden en større vision om at skabe mere samling på Cirkuspladsen foran Vandkulturhuset ved at flytte indgangen, så man går ind (fra Cirkuspladsen) over for Vandkulturhuset og lave udendørs café på arealerne, der vender mod Vandkulturhuset. Desuden er der dialog med den nye nabo

Bauhaus om samarbejde om frokostordning og bistro, så caféen i Valby Hallen får et større forretningspotentiale.

Idrætsanlæg

Bavnehøj Idrætsanlæg

Madudsalget er forpagtet ud til Ajax håndboldklub og bliver drevet af frivillige. Evt. overskud fra cafeteriaet går til klubben. Menuen står på klassisk halmad: Pølser, pommefrites og forårsruller, og maden lever hverken op til økologimålsætning eller madkvalitet. Potentialet for forretning er der, og det ville være oplagt at gøre en indsats for, at madkvaliteten bliver løftet. Forpagtningsaftalen er opsigelse med seks måneders varsel. Forretningspotentialet er stort med hallens mange brugere både indenfor og udenfor (Vestia har ca. 900 medlemmer og Ajax 800). Dertil kommer friluftsbadet, som er meget besøgt i sommerperioden. Det ville være fint at kunne tilbyde disse brugere et sundt, velsmagende og mere tidssvarende udvalg samt hyggeligere rammer.

Prøvehallen

Caféløkalet, hvor der er plads til ca. 60 gæster, og som har et lille produktionskøkken og bardisk, er lejet ud til Teater V, der bruger det til billet- og barsalg i forbindelse med forestillinger og som kontor.

Københavns Madhus vurderer, at der umiddelbart ikke er et stort potentiale for yderligere tiltag. Spinderiet med et utal af caféer er nabo til hallen.

Valby Hallen

Caféen/Restauranten med plads til ca. 100 er forpagtet af privat aktør. Menuen står på sandwich, pølser, dagens ret, burger og med en del selskaber i og ud af huset. Kultur Syd har store visioner på området og maden, som skal tage udspring i Valby Hallen.

Valby Idrætspark

Mindre café i Gammel Hal med plads til ca. 30 spisende og et mindre udendørsområde. Caféen har åbent i fodboldsæsonen, og sortimentet er burgere, pølser, snacks og fadøl. Caféen bliver lejet af privat aktør på en erhvervslejekontrakt. Samme private aktør som Valby Hallen. Kultur Syd har haft dialog med BUF om andre muligheder for benyttelse af lokalerne og udendørsfaciliteterne, fx til værksteder for børn.

Der findes flere haller/klubhuse og udsalgssteder på det meget store område, Valby Idrætspark dækker over bl.a.

- Club Danmark Hallen, der er under opbygning, som fire klubber skal drive sammen, og hvor de formentlig vil forpagte madudsalget bort til privat aktør
- Bevægelsehuset, drevet af Fremad Valby, hvor madudsalget er forpagtet ud til privat aktør
- Fodboldklubben Frem, der har et klubhus med en forpagter, der varetager madudsalget.

Svømmehaller

Bavnehøj friluftsbad

Friluftsbadet ligger i forbindelse med Bavnehøj hallerne og brugerne benytter cafeteriaet i hallen. Badet har ikke eget madudsalg.

Kultur Syd har ønske om, at brugerne tilbydes mere lødigt sortiment i sommerhalvåret, hvor der er mange badegæster.

Valby vandkulturhus

Svømmehallen har kun mindre udvalg af kioskvarer i forbindelse med billetsalget. Gæster, der ønsker mad, henvises til Valby Hallen. Her er et stort uudnyttet potentiale. Brugerne finder ikke naturligt over i Valby Hallen, hvor caféen i dag er gemt godt væk og i øvrigt ikke har åbent i hele svømmehallens åbningstid. Faciliteterne i Valby Hallen går også mere i retning af den traditionelle idrætshalsmenu, og taltaler ikke nødvendigvis svømmeren eller børnefamilien. Hvis man i stedet tænkte i større integration mellem Valby Hallen og Vandkulturhuset, ville man skabe et dejligt miljø på stedet, som kunne indbyde til ophold efter endt træning eller svømmetur, i stedet for at sende bruger på Mac Donald, som er den næste store nabo.

Vesterbro Svømmehal og Motionscenter

Svømmehallen har kun mindre udvalg af kioskvarer i forbindelse med billetsalget. Københavns Madhus anbefaler at dette udvalg vedligeholdes og opdateres løbende. Svømmehallerne har ikke faciliteter/køkkener, til at man vil kunne have et madudsalg på disse steder.

Kulturhuse

Kultur Vesterbro

Cafélokale på tredje sal med et nedlagt køkken. Intet madudsalg, som det er i dag. Stedet vil kræve en større renovering både i køkken og lokale, hvis det skal bruges til madlavning og spisning.

Valby Kulturhus

Café, der er forpagtet ud til privat aktør. Lille produktionskøkken. Klassisk café med brunch, sandwich og andet klassisk cafémad. Forpagtningen fungerer fint.

Indsats i Kultur Syd

Når kontrakten i Valby Hallen udløber i 2017, skal et nyt udbud udarbejdes, hvor forpagteren skal være indstillet på en fælles indsats. Det kan også være, det er en anden form for kontrakt eller en forsøgsordning med iværksættere/socialøkonomisk virksomhed, der går ind i samarbejdet om en evt. kommende ombygning, som med al sandsynlighed ikke vil være igangsat inden opstart. Kultur Syd har allerede påbegyndt dialog med Bauhaus, som der bør følges op på, så man finder en midlertidig løsning på madlevering, ind til Valby Hallens café kan være i stand til at levere.

Kultur Syd ønsker at bevare det gode samarbejde med AJAX i Bavnehøjhallen, men ønsker samtidig, at cafeteriaet i højere grad lever op til Københavns Kommunes målsætning på madområdet, som også er nedskrevet i forpagtningsaftalen. Københavns Madhus foreslår derfor, at man opfordrer AJAX til at implementere JUMPFOD eller selv formår at give caféen det ønskede løft kulinarisk og visuelt. Hvis dette ikke bliver opfyldt, bør der ses på evt. ny leverandør på forpagtningsaftalen.

Ønsker man at gå videre med den store vision, skal køkken, café og indgang bygges om i Valby Hallen, så man får bedre rum og miljø til at skabe liv i caféen og udfolde det væld af muligheder for samlingskraft beskrevet ovenfor.

KULTUR ØSTERBRO

Kultur Østerbro adskiller sig fra de andre kulturområder ved at have flere steder med lidt salg, som de selv står for driften af og har desuden flere steder, der har haft salg, men nu er lukket.

Der er desuden en ny forpagtning på vej i Østerbrohuset, som ikke har været drevet af ekstern leverandør i mange år.

Idrætsanlæg

Idrætshuset - Østerbro Stadion

Her er der intet madudsalg. I nabobygningen ligger Stafetten, som er et erhvervslejemål, der drives som klassisk sportscafé/restaurant og serverer burgere, øl og stegt flæsk med persillesovs.

Remisen

Idrætshal, der bliver brugt til loppemarked og idræt mm. Der er et anretterkøkken og et lille madudsalgssted, der kun har åbent ved særlige lejligheder og med varieret udvalg efter behov. Remisen ligger lidt gemt væk fra Trianglen, hvor der er fyldt med cafétilbud. Vi vurderer ikke, at der er potentiale for en yderligere indsats.

Ryparkens Idrætsanlæg

Idrætsanlæg, der bærer præg af at være ubemandet. Der er et lukket cafeteria med tilhørende køkken. Cafeteriaet har tidligere været forpagtet bort, men det har ikke været muligt at finde ny forpagter. Brugere har udtrykt ønske om, at det igen bliver muligt at købe mad på stedet.

Svanemøllehallen

Café drevet af KFF med plads til ca. 30 spisende. Der er et mindre anretterkøkken. De sælger sandwich og suppe, slushice, snacks, kage og drikkevarer. Københavns Madhus vurderer, at der ikke er forretningspotentiale til at bortforpagte caféen. Der har tidligere været ønske om at finde løsninger på dagens ret leveret udefra.

Østerbrohuset

Nyrenoveret hal med nyrenoveret café med plads til ca. 40 spisende. Køkkenet er et ældre men fungerende produktionskøkken. Der er et udbud i gang i øjeblikket, hvor en privat aktør har budt ind.

Svømmehaller

Øbro-Hallen

Svømmehallen har kun mindre udvalg af kioskvareer i forbindelse med billetsalget. Københavns Madhus anbefaler at dette udvalg vedligeholdes og opdateres løbende. Svømmehallerne har ikke faciliteter/køkkener, til at man vil kunne have et madudsalg på disse steder.

Kulturhuse

Krudttønden

Spillested med forhal med en café. Der er kun åbent i forbindelse med arrangementer.

Indsats i Kultur Østerbro

I Ryparken kunne man undersøge mulighederne for at igangsætte et mindre forsøgsprojekt med det formål at finde en lokal iværksætter/aktør, der kunne servere mad og skabe liv i hallen. Caféen kunne evt. få til opgave også at varetage mindre servicefunktioner i huset og på den måde supplere indtægten. Ryparken er et af de steder, der ikke umiddelbart har potentiale for at få en reel forretning til at løbe rundt, men hvor der ønskes liv og samlingssted for borgerne.

Man bør endvidere følge op på aftalen i Østerbrohuset og finde ud af, om den kører som ønsket efter kontraktindgåelse. Denne er indgået lige før og under denne analyse og er lavet ud fra den tidligere model af forpagtningsaftaler.

BILAG 3 – JUMPFOD

Sundere mad i idrætshallerne er en vinder – jumpfood konceptet

Udfordringerne med såvel kulturen som strukturen omkring cafeerne er ikke kun et Københavnerfænomen. Og på den baggrund gik madhuset i 2012 sammen med en række aktører om det fælles projekt SMIL – sundere mad i idrætshallerne. Et partnerskabsprojekt mellem en række centrale aktører på området; Fødevarestyrelsen, Københavns Madhus, Halinspektørernes forening, Kræftens bekæmpelse og en række kommuner, herunder Københavns kommune. Projektet havde til formål i tæt samarbejde med 29 udvalgte faciliteter at udarbejde et koncept, der kan vække appetit og bane vejen for sundere mad. Projektet resulterede i jumpfood1 – et velfungerende koncept for både forpagtere, kommunalt drevne cafeer og brugere, som 'gør det til en sport at lave og tilbyde god mad i idrætslivet'. Projektet blev finansieret af Nordea-fonden.



Jumpfood indretning

Jumpfood er en slags fastfoodens Pippi Langstrømpe, der skubber til en gammel verden af hotdogs, cowboytoast og slush-ice. Mad skal være lige så sjovt, sundt og udfordrende at spise, som det er at dyrke fodbold, badminton eller svømning.

Jumpfood er ikke bare en række madopskrifter, men derimod et koncept, der kan tilpasses de lokale forhold og vilkår. Jumpfood hviler på en antagelse om, at sund mad betaler sig, både for

den, der nyder maden og for forretningen, der serverer den. Efterspørgsel er noget man selv skaber – og jumpfood er et middel hertil. Jumpfood udfordrer den generelle opfattelse af mad og identitet i idrætslivet og medtænker indretning og markedsføring. Konceptet er afprøvet og dokumenteret, og viser at det kan lade sig gøre at tjene penge på sund mad.

I konceptudviklingen og opstarten af jumpfood, lykkedes det desværre ikke at få en cafe fra København med i projektet – selvom der var en plads og det ville have givet rigtig god mening.

Se mere om jumpfood på konceptets hjemmeside www.jumpfood.dk.