

Restaurant Virketrang



En workshopbaseret
beboerrestaurant for Tingbjergs
beboere med fokus på samvær,
samarbejde og læring.



Tingbjerg Changing Diabetes (TCD) er en langsigtet strategisk indsats, der handler om at skabe trivsel, fremme det gode, sunde liv og forebygge type 2 diabetes blandt Tingbjergs beboere.

Introduktion

Restaurant Virketrang er en workshopbaseret beboerrestaurant for Tingbjergs beboere med fokus på samvær, samarbejde og læring omkring råvarer, madlavning, måltider og værtsskab.

Restaurant Virketrang ligger i Fælleshaven i Tingbjerg, hvor den blev etableret i februar 2020. Her laver Tingbjergs beboere gourmetmad sammen med en professionel kok fra Hotel- og Restaurantskolen og serverer maden til restaurantens gæster for en billig pris. Restaurant Virketrang har i 2020 haft åbent en gang om ugen.

Restaurant Virketrang er blevet evalueret i perioden februar til november 2020. I denne periode er der afholdt 17 arrangementer med spisende gæster, hvor i alt 437 gæster har spist i restauranten. Derudover er der afholdt et måltidskassearrangement med 82 deltagere under COVID-19 nedlukningen.

Organisering

Restaurant Virketrang er udviklet indenfor partnerskabet Tingbjerg Changing Diabetes og gennemføres af Hotel- og Restaurantskolen (HRS), Den Boligsociale Helhedsplan i Tingbjerg (Helhedsplanen) og Steno Diabetes Center Copenhagen (SDCC) i samarbejde med Tingbjergs beboere. Beboerne står for idegenerering, madlavning og servering. Fælleshavens koordinationsgruppe står for konceptudvikling, rekruttering, praktisk hjælp og ad hoc-opgaver. En professionel kok fra HRS står for planlægning af menu, råvareindkøb, læringslementer og afvikling af selve restaurantaftenen. Derudover inddrages skolepraktikelever og kokkeelever fra HRS for at understøtte de kokkefaglige opgaver og facilitere restaurantens workshops.

Setting

Restaurant Virketrang foregår i Tingbjergs Fælleshave, som er et grønt areal mellem boligblokkene. Fælleshaven består af en gammel nedlagt børnehaven og et stort udeareal med beboerhaver, drivhus og bålplads. Til hverdag fungerer Fælleshaven som et lokalt samlingssted for byens borgere, og rummer sociale aktiviteter og arrangementer, værksteder, hønsehold, dyrkning i haven og meget mere.



Restaurant Virketrangs specifikke formål



At skabe et lokalt samlingspunkt med plads til nye fællesskaber, hvor Tingbjergs beboere mødes på tværs af køn, etnicitet og alder.



At tilgodese beboernes ønsker, interesser og udtrykte læringsbehov om madfællesskaber og kompetenceopbygning.



At inspirere beboere til at påbegynde uddannelse og iværksætterier inden for restaurationsfagene.



At åbne Tingbjerg for omverdenen og sætte fokus på beboernes og områdets ressourcer og dermed aflive myter om Tingbjerg.

Projektindhold

Ideen bag Restaurant Virketrang er opstået fra en mangeårig interesse blandt Tingbjergs beboere for at skabe læring, bygge fællesskaber og stifte iværksætteri via mad og madlavning. Restaurantens formål er derfor at udvikle og afprøve nye måder at tænke social gastronomi. Det er ambitionen at skabe plads til alle, uanset evner og ressourcer, i et trygt socialt rum, hvor der er mulighed for at udfordre og arbejde med madkompetencer på alle niveauer.

Restaurant Virketrang bygger videre på gode erfaringer fra en række madkurser, som blev udviklet og gennemført af HRS, SDCC og Helhedsplanen i 2019. Formålet med kurserne var at øge deltagernes sundhed, trivsel og madkompetence, samt at styrke relationerne mellem forældre og børn og mellem beboere.

I forlængelse af madkurserne opstod nye muligheder for at bruge Fælleshavens fysiske rum. Samtidig spirede ønsket om at udvikle et bredere koncept i form af et fælles spisehus, og der var interesse for kompetenceudvikling inden for køkken og restaurant. Således opstod de første workshops i Restaurant Virketrang i februar 2020.

Konceptet

Restaurant Virketrang har åbent hver onsdag fra kl. 15:30, hvor workshopdeltagerne møder ind, laver mad og gør restauranten klar. Kl. 18 ankommer gæster som betaler 40 kr. pr. voksen og 20 kr. pr. barn for at spise i restauranten. Workshopdeltagerne spiser med gratis.

Restauranten fungerer som et læringsrum, et socialt samlingspunkt og et spisested. En del af konceptet er at læring, muligheder, behov og interesser, der opstår undervejs, er med til at forme restauranten i forhold til menu, temaer og læringsfokus.

Selve menuen udarbejdes af Fælleshavens kok med udgangspunkt i årstidens råvarer og med læring for øje. Ideen er, at deltagerne skal udfordres gastronomisk, men på et niveau hvor alle kan være med. Kokken uddelegerer opgaver, underviser og guider deltagerne i de forskellige workshops. Hver uge har haft et særligt kulinarisk tema – f.eks. baseret på en råvare eller med udgangspunkt i bestemt land.

I det meste af 2020 har restauranten på forskellige måder været påvirket af Covid-19 restriktioner. Overordnet set har der været tre forskellige faser:



Restaurant Virketrang tidslinje

Februar - marts

Maj - juni

August - september

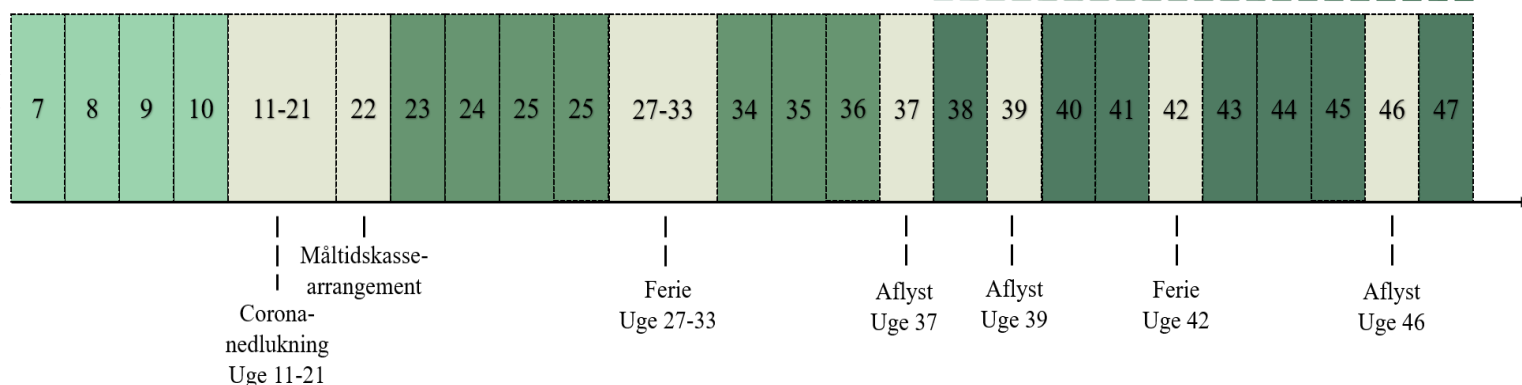
Oktober - november

Indendørs, madworkshops
& fællesspisning

Udendørs, bål, pizzaovn
& fællesspisning (coronatilpasset)

Udendørs & indendørs,
små madworkshops & restaurant (coronatilpasset)

U
G
E
R





Faserne indebar forskellige metoder og arbejdsgange i restaurantens aktiviteter, hvor der blev eksperimenteret med forskellige måder at lave mad sammen, forskellige måder at spise sammen og forskellige måder at yde service og værtskab.

Fase 1 - Madworkshops & fællesspisning

I første fase fungerede Restaurant Virketrang som et folkekøkken med madlavningsworkshops og efterfølgende fællesspisning ved opdækkede langborde med maden serveret i anretningsskåle. Det foregik for det meste indenfor på grund af koldt vejr.

Fase 2 - Bål, pizza & coronatilpasset spising

Da restauranten fik lov til at åbne igen i juni måned, muliggjorde lunt vejr og lyse sommeraftener, at både madlavning og den corona-tilpassede fællesspisning kunne flyttes udenfor.

Fase 3 - Små workshops & coronatilpasset restaurant

I slutningen af september, da madlavning og spising atter rykkede indenfor på grund af det kolde efterårsvejr, var det nødvendigt at omorganisere igen i henhold til gældende corona-restriktioner. Deltagerantallet blev reduceret fra 50 til 20, og restaurantens gæster skulle spise ved flere små borde i stedet for langborde. Derudover blev maden portionsanrettet og serveret ved bordene. Det gav anledning til at styrke restaurantkonceptet, og der blev serveret 4-retters anrettet gourmetmad.

Digitale løsninger under corona-nedlukningen: "Måltidskassearrangementet"

Da restauranten var lukket fra uge 11 til 21 arbejdede restaurantens partnerskab på forskellige digitale løsninger og alternativer til det oprindelige restaurantkoncept. Der blev eksperimenteret med korte madlavningsvideoer med inspiration til fx rugbrødsbagning, som blev udgivet på Fælleshavens Facebookside, og der blev arrangeret et måltidskassearrangementet med titlen 'Restaurant Virketrang – hjemme hos jer'. Målet var at få Tingbjergs beboere til at spise sammen hver for sig i en tid, hvor man ikke kunne mødes fysisk.

Måltidskassearrangementet

Arrangementet blev gennemført af Hotel- og Restaurantskolen, Den Boligsociale Helhedsplan i Tingbjerg, Steno Diabetes Center Copenhagen, Højskole Uden Mure, Tingbjerg Kulturhus, Tingbjergkollegiet, Svanholm Gods og Lidl.



Evaluering

SDCC har evalueret Restaurant Virketrang i perioden februar til november 2020. Evalueringen undersøgte aktiviteter og brug af restauranten, organisering og økonomi samt deltagernes udbytte. Evalueringen blev gennemført participatorisk og er formidlet i et internt procesnotat, som danner grundlag for videreudvikling og forankring af restauranten, som fortsætter i 2021.

Deltagere

Restaurant Virketrang er populær blandt Tingbjergs beboere. Hvert arrangement har tiltrukket nye deltagere og mange borgere har deltaget gentagne gange. I perioden februar til november 2020 viste evalueringen at:

- 437 registrerede besøgende.
- 148 unikke deltagere registrerede (29 mænd, 54 kvinder, 65 børn), heraf:
 - To-tredjedele som betalende gæster.
 - 19 borgere, der deltog i mere end fem arrangementer.
 - 9 borgere, der deltog i mere end halvdelen af arrangementerne.
- 37 professionelle aktører og deres pårørende registrerede som besøgende.
- 18 fritidsjobbere tilknyttet som deltagere.
- 82 deltog i måltidskassearrangementet.

Evalueringen viste også, at gruppen af unge i alderen 16-20 år slet ikke har deltaget i Restaurant Virketrang. Derfor vil restauranten fremadrettet udvikle selvstændige forløb for denne unge målgruppe.

Online deltagelse

Under corona-nedlukningen blev Fælleshavens Facebookside oprettet, hvor Restaurant Virketrangs kok blandt andet delte små madlavningsvideoer. Denne online sociale arena har bidraget med en ekstra rækkevidde i forhold til deltagelse ved at skabe online aktivitet både blandt deltagere i den fysiske restaurant og blandt personer, som ikke har deltaget i restauranten direkte.

- 255 følgere på Facebook (November 2020).
- Restaurantens opslag har nået mellem 100 og 700 personprofiler.
- Restaurantens Facebook-videoer har haft mellem 1000-2000 visninger.

Økonomi

Restaurantens regnskab er evalueret med henblik på at vurdere potentialet for restaurantens forankring, bæredygtighed og rentabilitet. Restauranten finansieres gennem TCD og Helhedsplanen administrerer restaurantens økonomi.

Evalueringen kan ikke give et præcist bud på, hvad det koster at drive restauranten, fordi HRS har bidraget med mange af råvarerne. Derfor er der behov for at værdisætte disse bidrag for at opnå et reelt billede af restaurantens udgifter og bæredygtighed.

Evalueringen viser dog, at med fokus på brug af sæsonvarer og med kreativ planlægning af menuer, er det muligt at holde restaurantens udgifter på et niveau, der kan betales af relativt få betalende gæster.

Deltagernes udbytte

Kompetenceopbygning

Restaurant Virketrang fungerer som et læringssted og et socialt samlingspunkt med potentiale til at fremme deltagernes maddannelse. Evalueringen viser at:

- Madglæde og mad-mod (lysten til at prøve ny mad) er blevet styrket blandt voksne og børn, der deltager i restauranten; særligt blandt dem der deltager i workshops.
- Både voksne og børn har tilegnet sig praktiske madlavningskompetencer.
- Workshopdeltagelse i restauranten har styrket deltagernes samarbejdskompetencer.
- Flere deltagere har fået interesse for og tillært sig servicefaglige kompetencer i relation til restaurantfaget; fx servering, værtskab og ansvar.
- Involvering af kokkeelever fra HRS har styrket fagligheden og deltagernes kompetenceudvikling og har tydeliggjort hotel- og restaurantfaget som en uddannelsesmulighed.

”Det er skøn mad, og der er også noget sundt i det [...]. Så det er jo også smagsløgene. At prøve noget andet, end hvad man er vant til” (interview med workshopdeltager).

Fællesskab og trivsel

Restauranten er en social arena, der har skabt nye bekendtskaber blandt deltagerne, og der er skabt mange møder på tværs af alder, køn og etnisk baggrund. Der er meget, der tyder på, at fællesskabet i særlig grad er styrket over tid blandt en kernegruppe, og at fællesskabet er en betydelig motivationsfaktor for mange af deltagerne, uanset ansvar og deltagelsesform. Evalueringen viser at:

- Der er opbygget arbejdsfællesskab blandt deltagerne.
- Tillid er styrket over tid, både mellem deltagere og mellem deltagere og de lokale aktører, der bidrager i Restaurant Virketrang.
- Børn, der har deltaget mange gange, har opbygget ejerskab og ansvar i forhold til restauranten og Fælleshaven og er i stigende grad blevet opsøgende over for arbejdsopgaver i restauranten.
- Det sociale fællesskab opleves som mangfoldigt og inkluderende blandt deltagerne.
- Deltagerne har oplevet både at lære nye mennesker at kende og at styrke etablerede relationer.



Dataformer

De forskellige former for data, der blev indsamlet til evalueringen af Restaurant Virketrang

- Deltagerregistrering
- Registrering af indtægter og udgifter
- Feltnoter
- Interviews
- Spørgeskema
- Videolog og billeder
- Facebookopslag

"Hvis der ikke havde været det gode sociale... jo så havde man måske bare købt det (maden) og taget det med. Det er et samspil mellem maden og det sociale." (interview med gæst i restauranten).

Deltagelsesformer

Restauranten rummer forskellige typer af deltagelse. Overordnet set kan disse inddeles i tre former for frivillig deltagelse:

- Individuel deltagelse: sjældne gæster og faste deltagere der ikke ønsker at deltage aktivt, men blot at spise med som gæst.
- Samarbejdende deltagelse: deltagere der bidrager aktivt.
- Ledende deltagelse: deltagere der bidrager aktivt, tager ansvar og ønsker udvikling.

De tre deltagelsesformer er flydende og fleksible, og deltagerne kan skifte herimellem. Evalueringen viser, at fleksibiliteten i høj grad skabes via løbende dialog med deltagere i hverdagsmødet, kontinuerlig opmærksomhed på deltagernes (forskellige) ønsker og interesser og en villighed til at handle agilt og i øjeblikket. Evalueringen peger på, at den fleksible tilgang til deltagelse har skabt mangfoldighed i gruppen af deltagere og har haft betydning for den kompetenceopbygning, som finder sted i restauranten idet der tages udgangspunkt i deltagernes evner og ønsker både fagligt og socialt.

Inddragelse og ligeværdighed som motivation for deltagelse

Deltagerne motiveres i Restaurant Virketrang af maden, læringen og det sociale fællesskab. Evalueringen peger på, at også de fysiske og sociale rammer, som er skabt ud fra et princip om at der skal være plads til alle, spiller en stor rolle for deltagernes motivation til at være med og bidrage. Evalueringen viser at:

- Deltagere oplever en tolerance og rummelighed, der karakteriserer de mennesker, der er i Fælleshaven, hvilket de mener, skaber plads til mange forskellige mennesker i restauranten.
- Deltagere oplever at blive hørt og taget alvorligt.
- Deltagere finder inddragelse motiverende, særligt når inddragelsesprocesser opstår i det daglige møde fremfor gennem foruddefinerede processer.

"Her er en tolerance, som ikke er andre steder. Folk er meget tolerante og forstående. Især [en medarbejder] han er rigtig dygtig, fordi han er ikke sådan én der bare presser noget ned over hovedet på én. Han er ligesom én selv. Og det vokser man sgu også lidt af. Og i det hele taget, man føler man er lige. Man føler ikke, at man er mindre værd. Og man bliver taget med i det, der er. Det synes jeg har stor betydning. Der er et fedt fællesskab. Og folk der virkelig gerne vil det, de laver. Det synes jeg bare er vildt fedt." (interview med workshopdeltager).



Læring

- **Fleksibel deltagelse.** Restaurant Virketrang giver mulighed for forskellige former for deltagelse (individuel, samarbejdende og ledende), hvilket motiverer flere til at være med og bidrager til mere mangfoldighed. Den fleksible og flydende tilgang til deltagelse har et fastholdende og kompetenceopbyggende potentiale; dels fordi beboerne kan indgå med egne ressourcer, dels fordi de får mulighed for at blive udfordret på deres evner og interesser og begynder at lære fra sig indbyrdes.
- **Læring og opbygning af kompetencer.** Restaurantens workshopdel har en stor betydning for læring og opbygning af kompetencer hos deltagerne. De faste deltagere opbygger madkompetencer i form af praktiske evner, madglæde og viden om mad, og de får indblik i restaurantfaget, når de anretter, serverer og indgår i driften af restauranten.
- **Fælleshavens mulighedsrum.** Corona-nedlukningen gjorde det nødvendigt at være kreativ i brugen af fælleshavens fysiske rum – indendørs, udendørs, bål, pizzaovn, opdækning som folkekøkken, gourmetrestaurant. Det har vist, at der er mange potentialer, og at den fleksible benyttelse af de fysiske rum skaber energi, motiverer forskellige grupper og fremmer deltagelse.
- **Potentialer i online mobilisering af lokalsamfundet.** Corona-nedlukningen gav anledning til at tænke i digitale løsninger. Måltidskassearrangementet tiltrak mange deltagere, og Facebook, som fælles lokal platform, viste sig at være værdifuld. Der ligger fortsat uudnyttede potentialer for at nå ud til flere folk i lokalområdet, at skabe engagement og rekruttere til restauranten, og at igangsætte flere helt eller delvist digitale aktiviteter sammen med andre lokale aktører.

- **Rummelighed og tryghed.** Restaurant Virketrang har skabt et rum, hvor deltagerne oplever at være inddraget, og hvor der er plads til, at de kan tage initiativ og ansvar i trygge rammer. Disse initiativer og fælles ansvar er med til at skabe en kollektiv bevidsthed, en følelse af ligeværd og positive fællesskaber.
- **Fællesskab.** Restauranten fungerer i høj grad som arena for både nye og eksisterende sociale fællesskaber og for møder på tværs af alder, køn og etnisk baggrund. Restauranten har skabt et fællesskab med en styrket kollektiv bevidsthed om at være sammen som lokale borgere om restauranten. Fællesskabet er derfor ikke kun vigtigt for den enkeltes trivsel, men afgørende for opretholdelsen af restauranten og fastholdelse af deltagerne.

Næste skridt

Restaurant Virketrang fortsætter sin udvikling i 2021 med fokus på:

- At fastholde den fleksible og eksperimentelle tilgang - herunder restaurantens mulighedsrum med forskellige aktiviteter og med rum til fleksibel deltagelse.
- At styrke beboernes ejerskab og drift af restauranten - herunder intensivere på kompetenceopbygning blandt gruppen af beboere, der kommer særligt ofte og bidrager mest til restaurantens virke.
- At nå ud til flere beboere – herunder målrettet at rekruttere den unge målgruppe og etablere en Restaurant Virketrang for unge.





Supersetting-tilgangen

Supersetting-tilgangen er en indsatsstrategi til at udvikle og gennemføre bæredygtige sociale og sundhedsfremmende aktiviteter, som er tilpasset hverdagslivet og de muligheder og udfordringer som findes lokalt.

Tilgangen er principbaseret og fordrer, at aktører og borgergrupper handler koordineret, integreret og samskabende i forskellige arenaer for at mobilisere lokalsamfundets ressourcer.

Fem principper fungerer som de overordnede retningslinjer for udvikling og implementering af alle interventionskomponenter:

- Integration
- Deltagelse
- Empowerment
- Kontekst
- Viden

Kontakt:

Læs mere om Restaurant Virketrang og dens åbningstider på Tingbjerg Fælleshaves Facebookside:



www.facebook.com/FaelleshavenTingbjerg

Læs mere om Tingbjerg Changing Diabetes på:



www.tingbjergchangingdiabetes.dk



**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**

