

Café Møltrup i Vildbjerg

– Mad med Mening (og god samvittighed)

Café Møltrup åbnede dørene første gang 15. juni 2016.

Det tidligere "Madhuset" i Vildbjerg havde forinden gennemgået en make-over både mht. rammer og formål. Fra at være et konventionelt kvalitets-madsted med 90 % takeaway-salg, er det i dag en socialøkonomisk café, hvor der fortsat er et stort takeaway-salg, men nu suppleret med cafégæster der hygger sig i de grupperede opfriskede genbrugsmøbler, mens de nyder værker af lokale kunstnere på væggene.

Ditte Haubjerg (35 år), der igennem fire år var med-ejer af Madhuset, er i dag leder af Café Møltrup, og hun trives i den nye ramme og det anderledes job. Hun er uddannet kok og social- og sundhedsassistent og er dermed udrustet til job med både mad og mennesker.

I modsætning til tidligere er der i dag normalt *fire* mennesker på arbejde i caféen samtidigt. "Det skal man lige vænne sig til!", siger Ditte.

Årsagen er, at den nye medarbejderstab for langt den største dels vedkommende består af flex-jobbere, frivillige, borgere i afklaring, praktikanter og lignende.

Derfor skal det i arbejdsplanen nøjes afstemmes, hvor mange timer den enkelte kan arbejde (for nogles vedkommende er det blot to timer om ugen), og hvilke skånehensyn, ressourcer og begrænsninger den enkelte har, etc.



Flere af de ansatte i caféen er eller har været beboere på Møltrup, hvilket er en overvejende årsag til, at Møltrup involverer sig i café-virksomhed. Det er afgørende for alle mennesker at have *nogen* og *noget* at stå op til! Både når man bor på Møltrup, og når man er flyttet derfra. Det giver sig selv, at der er meget lavere risiko for tilbagefald til hjemløshed, hvis man både har en arbejdsmæssig forpligtelse og identitet og et socialt netværk, når man flytter i egen bolig.

Så ud over at skabe arbejdspladser for mennesker, der ellers ikke får chancen på arbejdsmarkedet, så er formålet også at etablere positive og opbyggelige kontakter til civilsamfundet uden for Møltrup.

Ditte fortæller om sit team af medarbejdere: "Jeg oplever dem udtrykke en stor glæde og taknemlighed over at have et job og være en del af 'verdens bedste team' her. Mange har været langt undervejs i systemet og lidt nederlag og blevet et 'brændt barn', fordi livet ikke har flasket sig som de havde drømt om, og fordi systemet kan være en hård kværn, hvis man oplever sig reduceret til en sag. Her i caféen registrerer

de med det samme den omsorg og forståelse, der er fra alle kollegerne, fordi man er i samme båd. Alle er lige værdige og integrerede, og netop det er forudsætningen for, at tilliden imellem os kan vokse frem. Ikke alle bryder sig om at ekspedere og stå ved kassen, men så er det godt, at der er nogen til at producere maden ude bagved. Ellers kunne det jo ikke fungere.”

Det har været en udfordrende og spændende proces at etablere erfaring med kombinationen af ressourcer i medarbejderstaben. Typisk vil det være en kombination af nogle med kognitive/psykiske udfordringer sammen med nogle med fysiske/somatiske udfordringer, således at man kan dække hinandens svage side af og udnytte potentialet i den enkelte. Fx kan en yngre kvinde, der udfordres af ordblindhed, talblindhed, problemer med overgange i processer, etc., være en perfekt makker for en moden pædagog, der fysisk har rigtig mange begrænsninger. Den yngre har lyst og vilje til at få det til at lykkes, en stærk fysik og hukommelse, og hun udvikler selv systemer til at

Ole Rasmussen (59 år) – i midten af billedet - bor på Møltrup og er fleksjob-ansat på Café Møltrup. Han søgte i sin tid til Møltrup pga. alkoholproblemer, og de seneste mange måneder har han været igennem et længere afklaringsforløb, der i august førte til en fleksjob-tilkendelse.



Under et tidligere ophold

på Møltrup tog Ole social- og sundhedshjælperuddannelsen og havde herefter ordinært job på plejehjem i fem år, men ryggen sagde stop og ville ikke mere. Ole har været med omkring caféen siden starten i juni, og han nyder i den grad at have noget at stå op til. Han kender alle kollegerne og mange af kunderne i byen, så han trives i kontakten og det at være det imødekommende og kendte ansigt i caféen.

”At være ansat i en socialøkonomisk virksomhed, der oven i købet hører under Møltrup, det vidner om tillid til mig som person, og det giver indhold og mening!” fastslår Ole. ”Jeg har ikke oplevet rigtig arbejdsglæde de seneste mange år, men det gør jeg i dag! Jeg er glad hver eneste dag, jeg skal på arbejde. Man giver gerne et nap med. Vi hjælper hinanden, og så er kunderne glade. Er det ikke sådan, det skal være? Stemningen heroppe er rigtig god, og så findes der bare ikke bedre chef end Ditte. Sådan er det bare!”



Dagen før dagen



Reklamerne gøres klar på caféens vinduer



Den 15. jun 2016 blev det røde bånd klippet til Café Møltrup

understøtte sin selvstændighed. Den modne pædagogs bevægeapparat kan til gengæld ikke holde til mere end et par timers arbejde pr. dag, men i den tid kan hun sagtens nå at tanke den yngre op med anerkendelse og opmærksomhed, guide igennem en opskrift og måle af, være der til at sætte processen i gang og hjælpe med at udvikle de systemer, der skal støtte den yngre kvinde, når pædagogen er gået hjem for i dag.

Ditte ser sit job i dag som væsentligt anderledes end tidligere, hvor det overvejende handlede om produktion af kvalitetsmad fra bunden. I dag er det derudover også at matche kollegerne optimalt i fht. skånehensyn, personlighed og ressourcer. Processerne skal i højere grad guides, og de ansatte skal ind imellem have tilført et boost i fht. selvtillid, respekt og oplevelse af værdi.

Den madfaglige fane skal holdes højt, og det kan ind imellem involvere konstruktiv kritik. "Det kan være en udfordring!" siger Ditte med et skævt smil. "Men det opvejes bl.a. af oplevelser, hvor også medarbejderes *pårvørende* udtrykker anerkendelse og taknemlighed, fordi de har registreret en stor og positiv ændring i trivsel hos den ansatte."

Caféen har åbent fra onsdag til lørdag. I løbet af de første tre måneder har der været en omsætning på kr. 300.000,-. Aktuelt har caféen 2½ ordinært ansatte, fem flex-jobbere, fem frivillige og tre i praktik/afklaring. Alt i alt er der seks beboere/tidligere beboere fra Møltrup.

"De, der kommer fra Møltrup står stærkt!" fastslår Ditte. "De har et fællesskab, hvor de har oplevet at være til nytte, være en del af noget og have værdi. Det er langt fra alle andre, der har en lignende oplevelse, når de har været igennem en afklaring i systemet!"

Mad med Mening er et projekt i Møltrup-regi. Formålet er dels at skabe arbejdspladser for mennesker, der ellers ikke får chancen på arbejdsmarkedet, og dels at etablere positive og opbyggelige kontakter til civilsamfundet uden for Møltrup. Dette er afgørende, når man flytter fra Møltrup til egen bolig.



Staben byder velkommen til åbning. Ebbe Larsen yderst til venstre.



På åbningsdagen var der kaffe og kage til alle



Dittes daglige dont med "smørekanden" for at få de daglige tandhjul i caféen til at køre rundt og gribe ind i hinanden, suppleres af produktion af lækre cheesecakes, udvikling af kæmpe hotdogs, burgere, salater og meget andet. Derudover udvikler hun på nye produkter, hvoraf levering af skolemad til den lokale folkeskole er seneste tiltag: "Jeg nyder muligheden for produktudvikling og frihed og plads til leg! Der er jo 1.000 muligheder....!"

Det, der kendetegner vores mad er, at det er hjemmelavet kvalitet, mad med mening og god samvittighed. Det er lavet via overskuelige arbejdsgange, og produkterne kendetegner Møltrup."

- Kirsten Ørskov

Regeringens definition på socialøkonomiske virksomhed:

'En privat virksomhed, der driver erhverv med det formål – gennem sit virke og indtjening – at fremme særlige sociale og samfundsgavnige formål'.

Kilde: socialvirksomhed.dk