



innowacjespoleczne.org.pl

Otwarta kuchnia miejska



miejsce, gdzie osoby bezdomne poznają się
z mieszkańcami przy wspólnym gotowaniu



1. Do kogo jest skierowana innowacja?

- do osób doświadczających bezdomności, które przebywają w schroniskach
- do osób doświadczających bezdomności, znajdujących się poza wsparciem instytucjonalnym, przebywających na ulicy i w miejscach niemieszkalnych
- do osób, które nie zmagają się z problemem bezdomności, ale doświadczają innych form wykluczenia, np. znajdują się w trudnej sytuacji finansowej, są samotne, starsze
- do osób zarządzających miejscami aktywności lokalnej (MAL)
- do organizacji zajmujących się problemami osób w kryzysie bezdomności

2. Na jaki problem społeczny odpowiada?

Innowacja odpowiada na problem niedożywienia wśród osób bezdomnych oraz ich społecznej izolacji w przestrzeni miejskiej. Osoby doświadczające bezdomności, przebywające w przestrzeni publicznej są szczególnie narażone na dyskryminację i przemoc, co obniża ich poczucie bezpieczeństwa oraz zmniejsza szansę na nawiązywanie satysfakcjonujących relacji z osobami z innych grup społecznych.

Głównymi problemami dotyczącym wszystkie osoby w kryzysie bezdomności są depresja, poczucie bezkierunkowości, uciążliwe zmęczenie i znużenie wynikające z długiego pobytu w schronisku lub życia na ulicy, na łasce czynników zewnętrznych, takich jak pogoda, działania służb porządkowych czy ludzka dobroczynność.

Osoby bezdomne wymagają równie intensywnego wsparcia co osoby starsze i przewlekle chore, przy czym część osób, do których kierowany jest projekt znajduje się we wszystkich tych grupach. Udzielanie im wsparcia stanowi realizację usługi użyteczności publicznej, leżącej w ogólnym interesie społecznym.



fot. Adam Chabiera

3. Opis innowacji

Skąd pomysł?

Anna Niedziałkowska wpadła na pomysł **Otwartej kuchni miejskiej** po spotkaniu z grupą bezdomnych mężczyzn, którzy opowiedzieli jej historię o odebraniu im palnika gazowego przez strażników miejskich. Skarżyli się na brak możliwości samodzielnego przygotowania sobie ciepłego posiłku, co zainspirowało ją do próby rozwiązania tego problemu. Pierwszym pomysłem Ani było stworzenie ogólnodostępnej przestrzeni, w której osoby bezdomne oraz inni mieszkańcy mogliby gotować i jednocześnie poznać się nawzajem. Testowanie innowacji odbyło się w formie cotygodniowych spotkań poświęconych gotowaniu, organizowanych w jednym z warszawskich domów sąsiedzkich.¹ Okazało się, że taka formuła niesie ze sobą szereg korzyści dla odbiorców i – choć miała stanowić jedynie etap – ostatecznie przerodziła się w docelową innowację.

¹ Domy sąsiedzkie to finansowane lub współfinansowane ze środków m.st. Warszawy miejsca (lokale), których cała przestrzeń oddana jest wyłącznie na aktywność lokalną mieszkańców, a głównym celem działania jest wspieranie działań lokalnych i integracja sąsiedzka.

Istota innowacji

Pomysł opiera się na organizacji miejsca – istniejącego już w przestrzeni publicznej pomieszczenia z kuchnią, służącego do regularnych spotkań poświęconych gotowaniu, dedykowanych osobom z doświadczeniem bezdomności.

Celem jest stworzenie stałej grupy składającej się z osób bezdomnych oraz w inny sposób wykluczonych społecznie (np. starszych i samotnych), które podczas regularnych spotkań w swobodnych, nieformalnych warunkach mogą się wzajemnie wspierać i inspirować do kolejnych działań. Dobrze jest, gdy uczestnicy mają zapewniony również bezpłatny dostęp do artykułów żywnościowych, tak aby „próg wejścia” do grupy nie był uzależniony od ich zasobów materialnych.

Spotkania odbywają się w nieformalnej atmosferze, a obecność na nich nie jest nigdy obowiązkowa. Oprócz gotowania w ramach spotkań można realizować również inne aktywności, w zależności od potrzeb zgłoszonych przez członków grupy.

Efektom realizacji tej inicjatywy w miejscu otwartym również na innych mieszkańców, takim jak np. wspomniany już dom sąsiedzki, jest zintegrowanie tych osób z lokalną społecznością oraz – w dłuższej perspektywie – zmiana ich społecznego wizerunku.

Innowacja krok po kroku

■ Zorganizowanie zespołu, który stworzy bezpieczną przestrzeń dla odbiorców innowacji

Na początku trzeba zorganizować zespół, który będzie w stanie prowadzić grupę, przede wszystkim na pierwszym etapie rozwijania innowacji. Takie osoby (a przynajmniej niektórzy członkowie zespołu) powinny mieć już doświadczenie w pracy z osobami w kryzysie bezdomności.

Innowatorka, Ania Niedziałkowska skorzystała z pomocy animatora oraz pracowniczki socjalnej. Animator odpowiadał za wspieranie grupy na poziomie organizacyjnym i pomoc w rozwiązywaniu ewentualnych konfliktów, zaś pracownik socjalny za merytoryczne wsparcie oraz udzielanie porad dotyczących np. możliwości otrzymania miejsca w schronisku czy podjęcia leczenia uzależnienia alkoholowego. Niezbędny jest również koordynator, który weźmie na siebie organizację przedsięwzięcia, nadzór nad rozwojem grupy i decyzyjność. Zespół nie musi być trzyosobowy, choć taki model dobrze sprawdził się na etapie testowania innowacji.



fot. Marek Kaleta

■ **Znalezienie odpowiedniego miejsca do realizacji innowacji**

Innowacja **Otwarta kuchnia miejska** opiera się na stworzeniu bezpiecznej przestrzeni, gdzie osoby bezdomne mogą nie tylko odpocząć, porozmawiać i zjeść ciepły posiłek, lecz również otrzymać wsparcie od specjalistów. Przestrzeń, w jakiej odbywać się będą spotkania jest więc bardzo istotnym aspektem innowacji. Musi to być oczywiście miejsce z aneksem kuchennym oraz przestrzenią jadalną. Równie ważne jednak jest to, by było to miejsce otwarte dla każdego mieszkańca. Osoby w kryzysie bezdomności mogą mieć opory przed wejściem do przestrzeni, która wyda im się zbyt ekskluzywna i przeznaczona dla określonej grupy. Podczas testowania innowacji skorzystano z przestrzeni MAL-u (Miejsce Aktywności Lokalnej) na Pradze Południej w Warszawie. Jest to idealny przykład miejsca, gdzie kładzie się duży nacisk na otwartość i integrację społeczności lokalnej.

■ Rekrutacja odbiorców innowacji

To najtrudniejszy etap rozwoju innowacji, gdyż wiele osób doświadczających bezdomności nie jest przyzwyczajonych do podejmowania tego typu długofalowych aktywności. Dodatkowo jest to grupa bardzo zróżnicowana i często pojawia się brak tolerancji w jej obrębie – np. mieszkańcy schronisk mogą mieć niskie mniemanie o osobach bezdomnych mieszkających na ulicach.

Rekrutacja powinna być przemyślana i otwarta na niepowodzenia w początkowej fazie. Warto być przygotowanym na to, że grupa będzie się kształtować, zmieniać i stopniowo rozrastać. W związku z tym zaleca się cierpliwą i niespieszną promocję spotkań – nie należy kierować oferty do zbyt wielu środowisk równocześnie, aby liczebność grupy nie przerosła możliwości organizacyjnych koordynatorów. W rekrutacji warto skorzystać z działających już sieci komunikacji – nawiązać współpracę z istniejącymi organizacjami zajmującymi się problemami osób doświadczających bezdomności, schroniskami, streetworkerami i innymi instytucjami, które mogą pomóc w promowaniu spotkań. Równocześnie warto zachęcać do udziału w projekcie osoby (w szczególności seniorów) na co dzień odwiedzające miejsce, w którym będą odbywać się spotkania „Otwartej kuchni miejskiej”.

■ Pierwsze spotkanie z grupą

Pierwsze spotkanie jest bardzo ważne – wtedy tworzy się nastrój, zasady i formę spotkań. Zachęcamy do przeprowadzenia spotkania w takiej kolejności:

1. Poczęstunek (na pierwszym spotkaniu warto zapewnić poczęstunek bez konieczności gotowania)
2. Zapoznanie się nowych członków grupy
3. Przedstawienie założeń innowacji
4. Opowiedzenie o zasadach działania miejsca spotkań
5. Wspólne wypracowanie regulaminu spotkań
6. Zaplanowanie kolejnego spotkania

Prawidłowe przeprowadzenie pierwszego spotkania jest dużym wyzwaniem – celem jest utrzymanie równowagi między merytoryczną rozmową i luźną atmosferą oraz przestrzenią dla uczestników do dzielenia się swoimi opiniami i doświadczeniami.

■ **Spotkania cykliczne**

Kolejne spotkania mogą przybierać prostą formę: wspólne gotowanie, posiłek i planowanie kolejnego spotkania. Osoby doświadczające bezdomności często mają dostęp do różnych produktów spożywczych. Warto więc zachęcać uczestników do przyniesienia czegoś od siebie, by każdy miał jakiś wkład w przebieg spotkania. Dobrze jest też proponować im podejmowanie innych aktywności, zadając pytania o ich potrzeby. W ramach spotkań można zorganizować np. warsztaty kulinarne, konsultacje prawne lub warsztaty antydyskryminacyjne.

miejsce + ludzie = **Otwarta kuchnia miejska**





fot. Marek Kaleta

Ogólnie jest taki fajny, rodzinny rejwach. Jest to kuchnia taka, wiesz, typowa. Wszyscy się spotykają w tej kuchni, jest stół, jest miejsce do roboty kuchennej, no i ludzie, którzy są najważniejsi w tej kuchni.

Uczestnik spotkań

W ogóle sobie nie wyobrażamy soboty bez spotkania kuchni. Dla mnie to stało się regułą – jest sobota, musi być spotkanie. Co to za sobota bez kuchni?

Uczestnik spotkań

Ile to kosztuje?

Przy założeniu, że innowacja realizowana jest w istniejącej już przestrzeni udostępnia-nej nieodpłatnie, innowację zrealizować można bardzo niskim kosztem. Na składniki do obiadów nie trzeba wydawać dużo, gdyż wiele można uzyskać z innych źródeł, np. współpracując z bankami żywności. Warto jednak przeznaczyć pewien budżet na zakup produktów żywnościowych, ponieważ wówczas można realizować konkretne projekty kulinarne uczestników. Główny koszt projektu stanowią wynagrodzenia dla osób koordynujących, które podczas testowania wynosiły 50 zł brutto za godzinę pracy. Przy założeniu, że przy projekcie zatrudnione będą dwie osoby, realizujące trzygodzinne spotkania raz w tygodniu za podaną stawkę, wiąże się on z kosztem 1200 brutto miesięcznie.

Dodatkowo można obniżyć koszty projektu korzystając z różnych możliwości nieod-płatnego pozyskiwania żywności.

4. Co się nie udało?

Podczas testowania innowacji ograniczeniem w zachowaniu regularności przychodze-nia na spotkania dla części uczestników był ich problem z utrzymaniem abstynencji. Uzależnienie od alkoholu stanowiło główną przyczynę rezygnacji części osób z uczest-nictwa w projekcie. Zdarzyła się również sytuacja, w której innowatorzy byli zmuszeni wyprosić uczestnika z zajęć ze względu na jego nietrzeźwość. Jest to przeszkoda, na którą często natrafia się podczas pracy z osobami bezdomnymi, ponieważ znaczna ich część zmagają się z problemem alkoholowym. W przypadku opisywanej innowacji oznacza to, że należy liczyć się ze zmianami w składzie osobowym grupy.



Kadry z filmu o Otwartej kuchni miejskiej

5. Kto za tym stoi?



fot. Wojtek Radwański
(wojtekradwanski.com)

Anna Niedziałkowska – studentka etnologii i antropologii kulturowej, inicjatorka projektu **Otwarta kuchnia miejska** realizowanego w ramach inkubatora innowacji społecznych Fundacji Stocznia, tworzonego wspólnie z osobami w kryzysie bezdomności. Ratownicza żywności i jedna z koordynatorek ruchu Foodsharing Warszawa, w ramach którego grupa kilkudziesięciu wolontariuszy codziennie odbiera jedzenie ze sklepów i restauracji, nie dopuszczając do jego zmarnowania. Edukatorka społeczna w Pogotowiu Interwencji Społecznej, gdzie łączy idee solidarności żywieniowej i niemarnowania żywności z pracą z osobami w kryzysie.

6. Kontakty

www.innowacjespoleczne.org.pl/otwarta-kuchnia-miejska

<https://www.facebook.com/OtwartaKuchniaMiejska/>

Anna Niedziałkowska

mail: niedzialkowska.an@gmail.com

tel.: +48 507 845 565

Adam Chabiera

mail: achabiera@stocznia.org.pl

tel.: 22 100 55 98

Tekst: Adam Chabiera

Redakcja: Ewa Rościszewska

Projekt i skład: Kotburey, www.kotburey.pl

Maj 2019

