

NORRBYVÄLLE

KOMPLEMENTODLING I PRAKTIKEN



European Union
European Regional
Development Fund



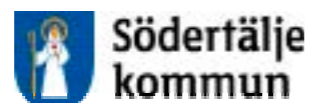
★URBACT
Driving change for
better cities



Sedan hösten 2015 har Södertälje kommun, tillsammans med tio andra europeiska städer, deltagit i EU-projektet AGRI-URBAN. Den 9 april 2018 presenterades en handlingsplan som tagits fram inom projektet. Det övergripande syftet med projektet har varit att öka sysselsättningen inom de gröna näringarna, framför allt genom innovativa kommunala grepp som gör det möjligt med nya initiativ inom lokal odling och måltidsverksamhet

Projektgruppen Södertälje AGRI-URBAN vill tacka alla inblandade på Norrbyvälle för deras samarbete, support och feedback under hela skrivprocessen. Du är en inspiration för oss alla.

Vi vill också tacka våra externa experter Eva Bjurholm och Hans von Essen för deras enorma arbete med att fånga essensen och hjärtat i Norrbyvälle i denna text.



"Om du planerar för ett år, så vete. Om du planerar för ett decennium, plantera träd. Om du planera för ett liv, utbilda människor.""

- Guan Zhong (cirka 645 f Kr)



Verktyg på Norrbyvälle Foto: Fredrik Sederholm

Bakgrund

Odling, integrerad i en verksamhet med en social eller kulturell huvudinriktning, är en nygammal bransch, som i kölvattnet av nutidens stora matindustriella komplex har fått förnyad aktualitet.

I denna rapport presenteras en sådan verksamhet – Norrbyvälle i Järna - vilken har kommit relativt långt i arbetet med att integrera odling med flera helt olika verksamhetsgrenar – socialterapeutiskt boende och daglig verksamhet, lunchmatsal som är öppen för allmänheten och ett kafé med gårdsbutik och produktion, förädling och försäljning

av gårdens egna produkter. Varje gren har sina mycket specifika krav som skapar både utmaningar och möjligheter i det dagliga arbetet och för framtiden.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Från husbehovet till komplementodling	6
2. Kontext	9
3. Stiftelsen Norrbyvälle	10
4. Ekonomiska förutsättningar	13
5. Norrbyvälles verksamhetsidé	15
6. De dagliga verksamheterna	16
7. Odling som daglig verksamhet	18
8. Trädgårdsåret	22
9. Kök & matsal som daglig verksamhet	24
10. Skäve kafé	28
11. Avslutande reflektioner	32
12. Tips från Norrbyvälle	34

1. Från husbehovet till komplementodling

Historien

Maten har sin givna årsrytm som människan sedan urminnes tider varit nödd att förhålla sig till. Tidigt på våren har man det som man lyckats lagra från förra årets skörd plus det första gröna. Medan lagren krymper ihop kommer alltmer nytt till kulmen under sensommar och tidig höst. Sedan försvinner de frostkänsliga grönsakerna, men vissa grönsaker kan man spara för att plocka fram till jul. Därefter får man lov att leva av det man samlat ihop och konserverat tills den nya säsongen börjar. Men att leva av enbart egen odling är ovanligt.

Varje plats på jorden har sina egenheter – och var möjlighet att odla vissa saker i överflöd medan annat kommer att saknas. Att sälja en del överskott och i utbyte få något annat man saknar – utvidgad husbehovsodling – finns det oändligt mycket erfarenhet av och var och en som börjar med en odling till sig själv och år för år utvidgar den kommer förr eller senare osökt att hamna där.

Den som verkligen är beroende av att odla sin mat själv börjar med basvarorna för att bli mätt och hålla hungern borta. Den moderna utvidgade husbehovsodlaren börjar i rakt motsatt ända: Man börjar med det färska gröna som man verkligen har en vinst av att få plocka direkt i landet. Sedan prövar man sig fram och lär av erfarenheten vad som både går att odla och som går åt i köket.

Den moderna husbehovsodlingen har ständig och hård konkurrens av allt som erbjuds i snabbköpet och som är billigt, lättlagat och lätt att äta. Men så småningom växer ett system fram som blir alltmer attraktivt i förhållande till det som går att köpa i affären – och som kan konkurrera med det på en marknad. Nu börjar man sälja något – och nu gäller det att hitta en specialitet och utveckla en kvalitet som man kan ta betalt för. Det ger inte bara pengar i handen – utan också och lika viktigt – självkänsla och ett partnerskap med naturen.

Det där med pengarna har också en betydelse utöver själva ekonomin. Att man får bra betalt för sina produkter är också ett kvitto på att man har lyckats. Det stärker självkänslan och sporrar till att bli ännu bättre.

I början av 1900-talet hade många skolor sin skolträdgård, som var både pedagogisk och viktig för att försörja köket med produkter. Till Järna kom från 1930-talet och framåt, flyktingar från Tyskland och Mellaneuropa, vilka medförde den antroposofiska impulsen, med både pedagogik, socialterapi och en förnyelse av matkulturen. Detta innebar att medan den moderna livsmedelsindustrin i stora delar av landet trängde ut traditionella svenska matkunskaper, togs i Järna-området initiativ till att istället förnya matkulturen och befrukta den med idéer från andra kulturer och från antroposofin.

Nu vänder trenden. Allt fler ställer frågor om matens ursprung och vill förstå. Det innebär att ”odling som är integrerad i en verksamhet med en social eller kulturell huvudinriktning” blir alltmer synligt som en framväxande bransch för företagande. Motiven för att i en social verksamhet både odla, förädla och servera mat från egna odlingar går långt utöver bara mättandet av munnar. Men den moderna versionen av denna bransch är på många sätt annorlunda än den traditionella. Dess livsvillkor är att kunna odla en egen stark kultur internt – och att samtidigt utåt leverera tjänster och produkter på marknadens villkor. Det handlar om att kunna dra nytta av de speciella fördelar som just en fullt integrerad verksamhet kan ge.

Själva integreringen ger unika fördelar som gör att verksamheten kan konkurrera i en tuff marknadsekonomi – antingen genom att producera tjänster med en kvalitet som inte kan uppnås på annat sätt, eller genom att hålla kostnader nere genom att undvika spill eller på annat sätt utnyttja den lilla skalans fördelar – eller genom en kombination.



01: Vår i växthuset, Norrbysvälle. Foto: Fredrik Sederholm



02: Lindbloms Café, Torekällberget. Foto: Fredrik Sederholm



05: Fornhöjdens Fritidsgård bikupa. Foto: Magnus Grimstedt



04: Lina skolkök & trädgård. Foto: Fredrik Sederholm

Typer av komplementodling

En komplementodling (Odlingsintegrerad verksamhet) kan i praktiken vara en skola eller en förskola (se bild 03 & 04) som har en pedagogisk odling där barnens medverkan i odlingen motiverar dem till att äta mer nyttiga grönsaker.

Det kan vara en terapeutisk eller rehabiliterande verksamhet (se bild 1) där omsorgstagarnas umgänge med växter och djur som producerar den mat som man också äter hjälper dem att hitta tillbaka till livet.

Det kan vara ett levande museum (se bild 2) om verkligen vill visa livet förr i tiden genom att faktiskt också odla och på så vis förmedla en djupare upplevelse än som annars hade varit möjligt.

Eller ett äldreboende som genom odlingsverksamhet anknuter till något de boende känner igen och stärks av och på så vis bidrar till bättre hälsa. Det finns också olika grader av integrering. Någon verksamhet kanske nöjer sig med en symbolisk odlingsverksamhet, eller så handlar det om att börja försiktigt för att integrera allt mer genom att stegvis utöka odlingen.

Norrbysvälle är just en sådan modell av en successivt utökad odling och integrering i en ”självförsörjningskedja” för husbehovet i ett socialt omsorgssammanhang – där det övergripande syftet med verksamheten inte enbart är matproduktion, utan även den välgörande verkan som arbetet med odlingen har på de flesta människor och i just detta sammanhang särskilt för de som bor, verkar och arbetar inom socialterapi och läkepedagogik.



NORRBYPÄLLE IN THE STOCKHOLM CONTEXT - 1:200,000 @ A4

2. Kontext

Norrbyvälle i Järna

Sex mil söderut efter motorväg E4 från Stockholm City och ca 1,5 mil från Södertälje ligger Järna samhälle, en mindre tätort med ett vidsträckt omkringliggande jordbruks- och skogslandskap. I ett historiskt perspektiv växte Järna samhälle fram i samband med byggandet av huvudjärnvägen mellan Stockholm och södra Sverige under andra hälften av 1800-talet och början av 1900-talet. Järna är den näst största tätorten i Södertälje kommun med ca 10 000 invånare. Med pendeltåg når man Södertälje centrum på 15 minuter och Stockholm City på ca 55 minuter.

Många söker sig till Järna för ett tryggt boende på "landet" men ändå med närheten till den urbana miljön i Södertälje och Stockholm genom de relativt goda transportförbindelser som finns med hela Stockholmsregionen. Järna har idag en diversifierad arbetsmarknad med ett stort företagsnätverk med inte mindre än 1100 företag, varav merparten är småföretag. Här finns också storföretag och industri som Fläkt Woods, Lantmännen AXA, den senare med huvudkontor på orten.

Samhället Järna

I Järna finns ett centrum med flera butiker och restauranger samt en biblioteksfilial, en vårdcentral och ett apotek. Här ligger också Överjärna kyrka. Järna samhälle hyser 13 förskolor för åldern 1-6 år, varav sex förskolor drivs i enskild regi. Det finns tre kommunala grundskolor samt fyra fristående grundskolor och tre gymnasier, vars pedagogik vilar på antroposofisk värdegrund. Järna Naturbruksgymnasium är inriktad mot ekologiskt jordbrukskunnande och med Waldorfpedagogisk grund.

Antroposofiskt verksamheter

Ett för Sverige och Norden unikt inslag i Järna samhälle är utvecklingen sedan 1930-talet av ett nordiskt centrum för olika verksamheter med antroposofisk värdegrund och människosyn¹. Här bedrivs idag en mångfald av antroposofiskt inriktade verksamheter, huvudsakligen inom vård, skola och omsorg, men även inom handel, tillverkning och jordbruk. Bland dessa märks bland andra, Saltå Kvarn och bageri, som levererar biodynamiskt odlade produkter till hela Sverige. I utkanten av Järna, i Ytterjärna, framträder några unika arkitektoniska landmärken, Kulturhuset och Vidarkliniken, som är skapade av den välkände antroposofiske arkitekten Erik Asmussen.

Utvecklingen började då antroposofier (läkepedagoger) som tog hand om handikappade barn flydde från Nazityskland, slog sig ner i Järna och startade specialskolor. I och med att barnen i skolorna så småningom blir vuxna har ett behov av verksamheter för dessa vuxna uppstått och växer år för år. På olika platser i Sverige finns idag ett drygt 60-tal verksamheter som arbetar med läkepedagogik och socialterapi för barn, ungdomar och vuxna med olika funktionsvariationer. Läkepedagogik är omsorg för barn och ungdomar och socialterapi är för vuxna. De erbjuder ett unikt alternativ till de traditionella kommunala och statliga särskolorna och behandlingshemmen. Pedagogiken bygger på den antroposofiska människokunskapen och forskningsmetoden som grundades av Rudolf Steiner på 1920-talet.

I Järna etablerades redan 1935 Mikaelgårdens Läkepedagogiska Institut. Idag återfinns i Järna med omnejd ett flertal verksamheter med läkepedagogisk och socialterapeutisk inriktning. De drivs oftast i form av stiftelser och anlitas av samhället för biståndsbedömda barn, unga och vuxna med behov av särskilt stöd och service i enlighet med den statliga lagstiftningen. Det är i det sammanhanget stiftelsen Norrbyvälle har vuxit fram.

3. Stiftelsen Norrbyvälle

Platsen

Norrbyvälle är beläget strax söder om tätortssamhället Järna, i bördig jordbruksmark mellan väg 57 och Europaväg E4, någon dryg mil söder om Södertälje. Norrbyvälle har sina verksamheter på Norrbyvälle Gård och Skäve gård samt i Järna samhälle. Man har olika former av LSS-boenden och dagliga verksamheter för ungdomar och vuxna med neuropsykiatriska funktionsnedsättningar autism eller autismliknande tillstånd, vilka är i behov av stöd i sin vardag.

Norrbyvälles olika verksamheter har sakta växt fram, med början 1986 vid Norrbyvälle gård. 1992 fick man en fråga från Skävestiftelsen om man ville utöka sin verksamhet i byggnader och på mark som tillhör Skäve Gård. 1981 köptes Skäve Gård med sin jordbruksverksamhet, ångar och åkrar av en då nybildad stiftelse med idén om att etablera ett biodynamiskt och ekologiskt jordbruk, som skulle kunna försörja närområdet Järna med giftfria jordbruksprodukter. Ett flertal intressenter gick ihop och tecknade sig för andelar i gården - ett slags dåtida "crowd-funding" - vilket minskade räntekostnaderna på banklån för inköpet. Därefter arrenderades mark och byggnader ut till biodynamiska jordbrukare.

Parallellt med detta initiativ uppstod på Norrbyvälle Gård, som ligger i anslutning till Skäve gård, idén om att bygga upp en socialterapeutisk och läkepedagogisk verksamhet med antroposofisk värdegrund för personer med särskilda behov i enlighet med den statliga lagstiftningen om stöd, service och sysselsättning för människor med funktionsnedsättningar. LSS2. Norrbyvälle har utöver de egna fastigheterna på området successivt arrenderat byggnader och trädgårdsmark som behövde tas om hand och som delvis tidigare användes av jordbruket.

Skäve idag

På Skäve finns idag flera oberoende verksamheter och många privatpersoner som samsas i den vackra miljön.

Här finns idag förutom Norrbyvälles boende och dagliga verksamheter och Skäve gårds lantbruk också en Waldorf-förskola, bankverksamhet – Ekobanken, redovisningsbyrå, konstnärateljé och privat stall samt ett flertal privata grannar.

Eftersom Järna har flera vård- och omsorgsinstitutioner med LSS-personer, finns ett starkt behov av utbildning av personal med kunskaper i läkepedagogik och socialterapi. Därför erbjuder Norrbyvälle alla fasta medarbetare att gå 4-årig blockutbildning, som anordnas av närbelägna Järna Kompetens, den s.k. Läs-utbildningen (Läkepedagogik och Socialterapi).



0 20 40 60m

NORRBYVÄLLE & SKÄVEGÅRD - SKALA 1:4000 @ A4



ORTOFOTO – SKALA 1:1500 @ A4

4. Ekonomiska förutsättningar

Skäve gård ägs av Skävestiftelsen som arrenderar ut sina resurser till de olika verksamheterna och företagen på platsen med utgångspunkt i sin ändamålsparagraf. För Norrbyvälle är offentliga LSS-medel huvudintäkten. Medlen baseras på antalet LSS omsorgstagare som är placerade på Norrbyvälle av sina respektive hemkommuner. Placeringarna av omsorgstagare är således av avgörande betydelse för Norrbyvälle. Det betyder t ex att med tre-fyra LSS-placerade omsorgstagare kan en arbetsledare i daglig verksamhet finansieras. Andra företag och organisationer på platsen har andra intäktskällor beroende på vilken inriktning de har. Skävestiftelsen erbjuder plats och arrende till verksamheter som har anknytning till sitt ändamål.

Stiftelsen Norrbyvälle har också via Idun sociala företaget som grundades 2016 periodvis samarbetsavtal om arbetstagare som placeras via Arbetsförmedlingen och/eller Försäkringskassan/Samordningsförbundet. Det kan handla om långtidsarbetslösa, om arbetsmarknadspraktik för personer med behov av rehabilitering efter sjukdom. Den ekonomiska ersättningen för sådana placeringar är betydligt mindre än för LSS-omsorgstagare, varför finansieringen av en arbetsledare behöver åtta-tio ”placeringar” för att ge tillräckligt ekonomiskt underlag.

Under den senaste tio-årsperioden har de offentliga finanserna inom välfärdsektorn reducerats, vilket också kommit att påverka kommunernas externa placeringar av LSS-omsorgstagare. Kommunerna har mer och mer ”tagit hem” LSS-omsorgstagarna av kostnadsskäl. Stiftelsen Norrbyvälle påverkas direkt av sådana offentliga åtstramningar och behöver då och då anpassa sin verksamhet till förändrade ekonomiska förutsättningar. Dock, det internt utvecklade systemet av ömsesidigt samarbete och beroende mellan delarna i verksamheten gör helheten mindre sårbar.

5. Norrbyvälles verksamhetsidé

Drivkraften

Drivkraften bakom stiftelsen Norrbyvälle är verksamhetsledningens gemensamma vilja att skapa bästa möjliga förutsättningar för omsorgstagarna - ur ett ekonomiskt, biodynamiskt, ekologiskt och socialt hållbart perspektiv. Det socialterapeutiska och läkepedagogiska synsättet och arbetsmetoderna/behandlingsmetoderna används i det dagliga arbetet. Kvalitet, hållbarhet och humanism är ledord och omsorgstagarna är centrum för och i verksamheterna. Ledningen och arbetsledarna har mycket nära kontakt med både verksamheter och med omsorgstagare.

Social Gemenskap

Verksamheten är uppbyggd kring idén om att social gemenskap stärker det individuella inom var och en. Varje omsorgstagare skall få möjlighet att i hög grad påverka sin egen situation genom ett individuellt utformat stöd. Det individuella stödet kompletteras därför med tillgången till en aktiv social gemenskap. De dagliga verksamheterna är verktyg för sambandet mellan det individuella och det sociala. Var och en skall utifrån sin förmåga erbjudas ett verkligt meningsfullt och individanpassat arbetsliv i social gemenskap med andra.

Norrbyvälle ”skräddarsyr” så långt det är möjligt en individuell arbetssituation utifrån intresse och förmåga. Omsorgstagarna kan välja om man vill arbeta inomhus i kaféet eller matsalen, eller utomhus, vilket betyder odlingarna, trädgården, utemiljön och parken. Det finns på så sätt sysselsättning som varierar i uppgifter, svårighetsgrad och i tyngd.

Flexibilitet

Stor lyhördhet och flexibilitet eftersträvas så att var och en kan få just sina behov tillfredsställda för bästa möjliga utveckling. Det kan bland annat uttrycka sig i att någon av omsorgstagarna önskar ordna en intern butiksförsäljning av enklare slag till övriga boende eller att någon uttalar en önskan att skriva eller att bli författare. I möjligaste mån försöker arbetsledarna att backa upp de individuella idéerna och initiativen. Det har t ex under en period lett till att ett mindre bibliotek byggdes upp i anslutning till ett ”skrivar/författarinitiativ”; att en liten intern butik skapades, där både personal och omsorgstagare kunde handla mindre varor som initialt införskaffats från andra verksamheter i Järna med omnejd.

En bärande idé är ambitionen till en hög grad av självförsörjning i enlighet med principen om utvidgad husbehovsodling. Odlingarna, lunchmatsalen, kaféet och boendena är centrala beståndsdelar i en ”självförsörjningskedja” med odling, förädling och förbrukning, som också utgör basen i de dagliga verksamheterna. Det nödvändiggör ett väl integrerat samarbete, samverkan och ömsesidigt beroende mellan verksamheterna som sysselsätter omsorgstagarna.



BLOMMOR . FOTO: Mats-Ola Olsson

6. De dagliga verksamheterna

Verksamhetsutbud

Norrbyvälle erbjuder omsorgstagarna daglig verksamhet i form av arbete och sysselsättning i parken och utemiljön, i trädgården med odling i växthus och på friland, i lunchmatsalen och köket med matlagning och förädling, i kaféet med bakning, förädling och servering. Arbetsplatserna ligger i jordbruksmiljön kring Skäve gård, förutom "Kreativa Verkstan" som ligger i Järna centrum. Här arbetar man med cykelreparationer och återvinningsdesign.

Ytterligare ett socialt företag har sin hemvist på Skäve gård - "Idun", som syftar till att via Arbetsförmedlingen och Försäkringskassan erbjuda ett utvecklande och integrerande arbetsliv och lärande. Idun vänder sig framför allt till personer som är i behov av arbetslivsförberedande insatser eller befinner sig i praktik eller lärlingskap och som ska arbeta mer utåtriktat mot omvärlden för att kunna utveckla kompetens mot arbetsmarknaden. I Iduns verksamhet återkommer yrkesinriktningar som även finns i de dagliga verksamheterna, såsom storkök, matsal, förädling, kafé, bakning, service, ekologisk och biodynamisk odling, vaktmästeri, fastighetsskötsel, hantverk.

Hållbarhet och kretslopp

En ledstjärna i Norrbyvälles arbete är hållbarhet och kretslopp. En av de bärande idéerna är att det som verksamheterna lämnar efter sig ska vara i bättre skick än när man påbörjade omvandlingen av Skäve gård för drygt 30 år sedan. De dagliga verksamheternas integrerade samarbete bygger på ett kretslopp av resurser. Den ekologiska/biodynamiska odlingen av grönsaker, kryddor, frukt och bär ger råvaror till måltider och bakverk i serveringarna och i boendena och ger dessutom ett visst överskott till extern försäljning.

För att göra matsalens och kaféets menyer mer hållbara, anpassas utbudet till de olika årstidernas skiftande sortiment. Skäve gård avstår en del gödsel till trädgården och det som blir över av växtrester från odlingarna samt rester från matsalsköket och från kaféet

komposteras och återförs till jorden i trädgården. Trots en ökande andel självhushållning, behöver vissa produkter inhandlas från omvärlden. Så långt det är möjligt är även dessa produkter ekologiska eller biodynamiska. Sedan några år tillbaka har en stor solcellsanläggning lagts på taket på en av huvudbyggnaderna, vilket dessutom ger ett rejält bidrag till elförsörjningen.

Norrbyvälle odlar egna grönsaker, frukt och bär och är enligt köksmästaren självförsörjande på grönsaker med ungefär 50 %. Grönsaker odlas framför allt till restaurangen, men går även åt i kaféet, i boendena och till medarbetare. Direktförsäljningen av grönsaker är ännu liten.



7. Odling som daglig verksamhet

Samarbete och ömsesidigt beroende

Den bärande idén om ökad självhushållning faller väl på sin plats i den geografi som Norrbyvälle på Skåve erbjuder, mitt i ett jordbrukslandskap med tidigare traditioner av trädgårdsodling. Det ger ett mervärde till omsorgstagarnas dagliga liv och sysselsättning i de dagliga verksamheterna. Utifrån det perspektivet har sambandet LSS boende, omsorgstagarnas arbete och sysselsättning, trädgården, köket, lunchmatsalen, kaféet och andra verksamheter etablerats. Den successiva utvecklingen, framför allt genom ”trial and error” metoden, har kommit att utveckla det interna integrerade samarbetet och ömsesidiga beroendet, med viss avsättning till den externa omvärlden.

Ett nära samarbete mellan arbetsledarna har vuxit fram under många samtal om vad som fungerar i köket respektive kaféet att ta hand om. Det avgör vad som odlas och kommer att odlas. Så till exempel är soppa på olika slags grönsaker och rotfrukter ett veckovis återkommande utbud på kaféményn. Kaféet producerar även smörgåsar med basvaror som tomat, sallad och gurka som trädgården levererar, men periodvis är tillgången begränsad på dessa råvaror. Även bär och frukter från trädgården används till de bakverk man gör i kaféet. Detta täta ömsesidiga samarbete betyder att trädgården regelbundet levererar råvaror till ett basutbud i lunchmatsalen och kaféet.

Huvuduppgiften för trädgården och därmed för trädgårdsmästaren har varit och är att betjäna lunchköket, och kaféet med råvaror från trädgårdsodlingen. Som trädgårdsmästaren själv säger: ”det är kocken och kafé-ansvarig som styr odlingarna”, det vill säga vad som ska odlas.

Trädgården

Arbetsledaren tillika trädgårdsmästaren kommer ursprungligen från Nederländerna. Han kallar sig själv för autodidakt, men har tillskansat sig kunskaper genom egna facklitteraturstudier och praktiska erfarenheter från några års trädgårdsarbete på Irland innan han kom till Sverige och Norrbyvälle för sju år sedan. Han har även gjort den 4-åriga Lökepedagogiska/socialterapeutiska utbildningen.

Trädgården har idag en odlingsyta på ungefär 4000 m². Därtill kommer ett 250 m² stort växthus, i vilket ett flertal arbetstagare kan utföra olika sysslor. Ett 80-tal äppelträd finns dels i anslutning till trädgården, men också i det omedelbara närområdet. I regel är 3-4 omsorgstagare knutna till trädgården som arbetskraft under odlingsåret, men under den intensiva vårsådden mellan april-juni och höstskörden under augusti-september är trädgården i behov av ytterligare arbetstagare bland omsorgstagarna. Det är viktigt att arbetet inte ska ske under stress och att det ska vara möjligt att ”ligga på en låg växel”. I vissa fall stänger övriga verksamheter på Norrbyvälle ner helt och hållet, när till exempel äppelskörden ska bärgas eller kryddorna ska skördas.

Planering av odlingarna

Planeringen av trädgården för säsongens arbete baseras på den löpande utvärderingen av föregående säsong och dess resultat. Hur väl räckte de grödor som odlades och skördades för att tillgodose matsalskökets och kaféets behov? Vad kunde man servera? Hur långt in på året kunde de odlade och skördade produkterna förvaras med de till buds stående medlen för att konservera skörden? Saknades det produkter som trädgården skulle kunna leverera, men som ännu inte odlats? Vad efterfrågas ytterligare från matsalsköket respektive kaféet? Många gånger har köket haft önskemål som visat sig omöjliga att tillfredsställa från trädgården eftersom klimat och jordar har sina givna begränsningar. Å andra sidan levererar trädgården gärna grödor som det blir en utmaning för köket att ta hand om i sina menyer. Jämknings växer fram år efter år och skapar så småningom vanor.

I det dagliga arbetet har trädgårdsmästaren, köksmästaren och kafé-ansvarig en tät (och informell) kommunikation om tillgång och efterfrågan och om möjligheter och svårigheter som uppstår i kedjan av självhushållning. Förbrukning och förvaring är en sådan fråga mot bakgrund av den relativt korta odlings- och skördesäsongen i Sverige. Mycket kan odlas och skördas på kort tid, men allt går inte att ta hand om omedelbart. Vilka metoder kan då användas för förvaring? Den hittills mest effektiva lösningen är ett flertal större frysboxar, som under året successivt töms på sitt ”råvaruinnehåll” vartefter måltider i lunchmatsalen och kaféet tillagas. Allt eftersom frysarna töms stängs de i avvaktan på kommande skördar. I detta sammanhang är det framför allt viktigt för köksansvarig och kafé-ansvarig att ha kontroll över innehållet och mängden av trädgårdsprodukter i matsalskökets frysar. Det är i princip det som styr huvudplaneringen.

Eftersom förvaring är en viktig fråga, finns ambitionen att bygga upp en jordkällare som skulle kunna härbärgera till exempel potatis, rotfrukter och äpplen under vinterhalvåret.

Sortimentet av grödor

Givet de förutsättningar som existerar – det vill säga begränsade odlingsytor, arbetskraftsbrist i juli, mellansvenskt klimat, reducerade möjligheter till förvaring och begränsade möjligheter till extern försäljning – så har ett visst utbud av grödor att odla vuxit fram. Det är bland annat olika typer av tåliga böner – vaxböner, bondböner, skärböner, kål – rödkål, vitkål, grönkål, brysselkål, blomkål, broccoli m fl. Vidare odlas purjolök, rödlök, vitlök, gul lök samt olika rotfrukter – rödbetor, morötter – samt gurkor, zucchini och pumpa, sallat och mangold. Dill, persilja och pepparot finns också i odlingen. Tomater odlas i växthuset som hör till trädgården, och växthuset används även för att förlänga säsongen av sallat.

En i den svenska husmanskosten viktig basvara är potatis, men eftersom den tar mycket mark i anspråk när den odlas och när förvaringsutrymmena är begränsade, har trädgården hittills avstått från potatisodling i större omfattning. Den har köpts upp utifrån. Nu avser man dock att utöka potatisodlingen och framför allt försöka sig på äldre potatissorter på prov.

För några år sedan togs ett initiativ till att starta odling av örter som lämpar sig för klimatet här. Örterna har kommit till användning både i matsalsköket och i kaféet. De har kunnat frysas ner, men en del har också använts till ”off-season” arbete för omsorgstagarna med torkning och paketering för avsalu externt. Ört-odlingen har utökats allteftersom efterfrågan, både internt och externt, har ökat.

Ett betydande tillskott i självhushållningen är ett 80-tal äppelträd, vilka trädgården har tillgång till på området. Det innebär olika arbetsuppgifter för skötsel, skörd, förvaring och förädling. Den årliga beskärningen utförs av en inhyrd arborist. Äppelskörden används i huvudsak till rå, fryst och pastöriserad äppelmust, som dels serveras i lunchmatsalen som måltidsdryck, dels säljs i kaféet, men också buteljeras, alternativt paketeras, och säljs externt. Med mottot att ständigt förbättra och att handla långsiktigt

hållbart, till exempel i ett 20-årsperspektiv, har trädgården under föregående år även planterat några plommonträd.

Idéer & framtiden

Medarbetarna i de dagliga verksamheterna kommer också med synpunkter och initiativ om vad som kan och borde odlas. För drygt tre år sedan bestämde man, på initiativ av omsorgstagarna, att börja odla bär. Det har blivit en succé för bland annat kaféet som frikostigt kan försköna och förhöja smaken på sina tårtor och bakverk med färska eller frysta bär. En vidare utveckling av bär-odlingen skulle på sikt kunna innebära en förädling av olika bärsorter till saft och/eller sylt, vilket i sin tur skulle kunna förbättra tillgången till egenhändigt tillverkade produkter för avsalu. Däremot bedömdes ett annat initiativ från omsorgstagarna, att odla majs, som alltför arbetskrävande, varför det övergavs.

För att pryda och försköna den interna miljön på Norrbyvälle, på Skäve lunch, Skäve kafé och i boendena odlas också snittblommor, numera mest för eget bruk. När trädgården prövade att odla blommor för så kallad självplock för externa kunder, gav det för mycket stress i arbetet, varför den delen stängdes ner. Fördelen med att odla örter och bär är att de återkommer som perenner år efter år, något som underlättar säsongsarbetet och ger ett lugnare tempo och ett mervärde både till trädgården, matsalsköket och kaféet.

På trädgårdsmästarens önskelista finns både att skaffa höns och grisar, men djurhållning som komplement till trädgården och den dagliga verksamheten kräver kontinuerlig skötsel, vilket inte kan upprätthållas för närvarande. Hur skötselåtgärderna ska organiseras återstår att lösa. Just innevarande vår har på prov några dvärghöns kläckts fram hos trädgårdsmästaren.

"Odling är egentligen väldigt enkelt. Det som behövs är bara jord, frö, vatten och sol".

– Jalle Assem
– Trädgårdsmästaren, Norrbyvälle

8. Trädgårdsåret

Vinterbruket

Förutom den mer långsiktiga planeringen, är vintern en viktig tid för arbete med skötsel och underhåll. Under vinterhalvåret då trädgården vilar finns mycket annat att arbeta med och underhålla i den dagliga verksamheten. Det handlar bland annat om snöskottning, sandning, trädvård, gödning för hand, att laga och underhålla redskap m m. Växthuset ska städas och göras rent. Allt detta arbete utförs av den ”dagliga verksamheten” under trädgårdsmästarens arbetsledning. På vintern i god tid innan första sådden i växthuset måste odlingen planeras. Dels är det viktigt att hålla reda på att kålväxter och andra grönsaker som är känsliga fått en tillräckligt lång paus innan de odlas samma plats. Vissa växter är mycket känsliga och behöver flera års uppehåll. I januari beställs frön för plantering. Det är trädgårdsmästaren som beställer fröer och bestämmer vad som skall odlas var – men köksmästaren säger ifrån om det blir för mycket av en grönsak som inte går åt. Mangold är t ex lätt att odla – men det har sin gräns i köket. Med bra recept kan man variera en del, men inte hur mycket som helst.

Vårbruket

Vårbruket innebär en hel del stress. Sådden börjar i växthuset redan i februari, men den första arbetstoppen är när plantorna skall skolas om i små krukor och planteras ut. Färskt grönt kommer från i april i växthus och från maj på friland, men sortimentet är begränsat. Det är denna tid som man som mest behöver komplettera med inköpta grönsaker. Sallad kan sättas ut i växthuset redan i mars, när mildgraderna börjar komma. Så fort tjälen går ur marken ska allt hända. Morötter och rödbetor sås tidigt direkt på friland. Det är en viss sorts morötter man har kommit fram till att odla. De kan hållas i jorden tills frosten kommer och skördas vartefter köket efterfrågar dem. Sådden sker med hjälp av precisionsmaskin. Efter utplantering och sådd på friland kommer ogrärensning och gallring. Periodvis under vårbruket behövs mer arbetskraft än de ordinarie 3-4 omsorgstagarna.

Högsommaren

I Sverige är juli en allmän semestermånad. Ironiskt nog är juli den största utmaningen i årsloppet på Norrbyvälle. De flesta medarbetare tar semester i juli och verksamheten stängs till stora delar ner. Detta blir en stor utmaning för trädgården som naturligt ger mest – såväl arbete som skörd – just i juli. Trädgården måste skynda sig att ha klarat av ogrärensning och gallring innan semestrarna börjar. Tills dess ska allt vara planterat och allt ogräs vara rensat, så att växtligheten kan sköta sig själv med minimal tillsyn under arbetsledningens och arbetskraftens frånvaro. Trots allt behöver bevattning och tillsyn göras. Även temperaturen måste regleras under hela sommaren. Till dessa arbetsuppgifter behöver ”jourpersonal” engageras bland övriga medarbetare i Norrbyvälles boenden. Trädgårdsmästaren måste också själv, trots semestertiden, ha viss kontinuerlig översyn. När medarbetare och brukare kommer tillbaka från semestern och verksamheten kommer igång igen är trädgården i full produktion. Nu gäller det att göra så mycket nytta som möjligt av det färska och att komma igång med konservering för vintern.

Höst – skördetid

Skörden är en kontinuerlig arbetsuppgift som i princip pågår från mars till december. Under maj och juni kan växthuset leverera sallat, rädisor, dill, basilika och kålrabi. Bland de perenna växterna finns rabarber och sparris, som har sin skördetid i juni. Skördemånaderna augusti, september och oktober är mycket arbetsbelastade. Örterna ska plockas, sorteras och i vissa fall torkas. Rotfrukterna ska tas upp ur jorden, tvättas och levereras till förvaring. Upptagningen av rotfrukterna sker utifrån tillväxt, det vill säga storlek, och inte systematiskt i de rader de är odlade.

När mycket ska skördas på en och samma gång ordnas skördefest. Det finns en lokal kultur och tradition att försöka göra arbetstopparna till gemensam fest så att arbetsbelastningen blir positiv och rolig!



Winter. Spring. Summer. Autumn. Images: Mats-Ola Olsson

9. Kök & matsal som daglig verksamhet

Lunchmatsalen

Matsalen med köket är en central verksamhet, vilken i likhet med övriga verksamheter utvecklats som en av de ”dagliga verksamheterna” för omsorgstagarna. Arbetssuppgifterna är matlagning, bakning, iordningställande av matsalen samt förädling i köket av de produkter som odlas i trädgården. Här lagas daglig lunch med ekologiska och biodynamiska produkter, varav en del kommer från Norrbyvälles egen trädgård. I matsalen förbereds och serveras ca 35 lunchgäster dagligen, av vilka flertalet kommer från Norrbyvälles egna verksamheter, det vill säga ungefär 20 personer dagligen. Utöver detta kommer regelbundet 10–15 gäster utifrån. Med den normala bemanning som finns är det en gräns för vad matsalen klarar av att förbereda. Vid enstaka tillfällen, vid särskilda förbeställningar, kan köket sträcka sig till att servera upp till 50 portioner. Det kräver dock tillfällig utökning av arbetskraften. För att kunna beräkna en utökad åtgång av serverade portioner, behöver köket i förväg få beställning från externa gäster. Tillagningen av portioner anpassas till antalet beställningar, vilket medverkar till att systematiskt kunna minska matsvinnet.

Lunchgästerna får nöjet att njuta av färska råvaror från trädgården och närområdet samt vistas i Skäves lantliga miljö och känna på Norrbyvälles gästvänliga atmosfär. Frukost och middag äter alla omsorgstagare hemma på sina respektive boenden. Det gäller även lördagar och söndagar.

Planering av matsedeln

Planeringen av matsedeln sker i nära samklang med årstiderna och vad som är möjligt att använda av det som trädgården producerar. Säsongen för färska grönsaker är ju kort och köket på Norrbyvälle är därför mycket årstidsberoende. Kocken, som är ansvarig för såväl matsalen som köket, har behövt utveckla ett ”hållbart system” för maträtter att servera på luncherna som överensstämmer med vad som finns att tillgå i trädgården eller vad som i övrigt under året har kunnat bevaras i

frysboxar och/eller med annan konservering från odlingarna. Därför fryser man för vintersäsongen ner så mycket som möjligt av det som går i stora frysboxar och frysskåp..

Vintermånadernas planering är en svår tid eftersom grödorna tagit slut och inga färska grönsaker levereras från trädgården. Systemet i planeringen av matsedeln utgår ifrån några återkommande rätter med till exempel olika pesto och såser vilket gör att rätterna på matsedeln är desamma i sitt grundutförande. Det betyder således att veckans matsedel anpassas till trädgårdens förutsättningar att leverera färska grödor för den aktuella tiden och/eller vad förvaringen i form av frysboxarna kan leverera i form av frysta produkter. Sallad kan visserligen levereras från växthuset in i december och starta upp igen i februari/mars, men i övrigt måste köket förlita sig på tillräckligt med infrysade grödor. Samt på kompletterande inköp från grossisten Biodynamiska produkter. I frysen på vintern finns pumpa, mangold, grönkål, bönor, persilja, basilika, bondbönor, rabarber för rabarbersaft och vita vinbär, tidigare även purjolök. Lunchmat som blir över fryses in. Av praktiska skäl fryses grönsaker även när de skall användas snart. Metoden är inarbetad både i skördelaget och i köket.

Genom de successiva erfarenheterna och i samarbete med såväl trädgårdsansvarig och omsorgstagare har en receptsamling och en relativt återkommande fast meny för lunchmatsalen arbetats fram under åren. Mottot är att vara en grön matsal, med rätter som matgästerna vill ha och som dessutom är fräscha, nyttiga, smakfulla och estetiskt tilltalande. En svår fråga som alltid finns med är: hur långt ska köket/matsal sträcka sig i bemötande av gästernas önskemål. Man kan sälja vissa rätter men inte alla. Köksansvarig vill göra folk glada och för att tillfredsställa efterfrågan serveras kött, fågel eller fisk en gång i veckan. Det betyder exempelvis att matsalen anpassar sin produktion till gästernas favoriter, till exempel hamburgare, pizza, lasagne och tacos. Dessa rätter är mycket uppskattade av omsorgstagarna.

Förvaring – en utmaning

Konservering och förvaring är en stor utmaning. Vissa grönsaker kan vara svårt att skörda samma dag som de ska användas. Tiden räcker helt enkelt inte till för både skörd och matlagning särskilt om mycket ska förvällas. Därför kan det hända att frysta grönsaker används i köket när skörden av färskt pågår.

Ett grönsakslager, t.ex. en jordkällare, är en efterfrågad investering. Då en sådan saknas uppnår köket bara en självförsörjningsgrad om ca 20–30 %. Övriga ingredienser till matsalsköket måste köpas in från den lokala leverantören Biodynamiska produkter. Med vinterförvaring i en jordkällare skulle kanske 50 % självförsörjning, d v s grovt sagt självförsörjning med grönsaker, bär och frukt samt inköp av spannmåls-, kött-, fisk- och mjölkprodukter och oljor kunna uppnås.

Mat som pedagogiskt redskap

Omsorgstagarna i egenskap av lunchgäster har ofta väldigt lite erfarenheter av vegetarisk mat när de kommer till Norrbyvälles boenden. Inte heller har de erfarenhet av mer avancerade rätter. De är vana vid maträtter som pizza, hamburgare och enklare former av mat. Därför har matsalsköket en ambition att arbeta pedagogiskt med maten, dels i form av ingredienserna i själva arbetet med matlagningen, dels som social träning genom att personal och handledare äter tillsammans med omsorgstagarna. Personalen har då ett reducerat pris på sin lunch. För att tillmötesgå omsorgstagarnas preferenser har matsalsköket enbart successivt introducerat en mer grönsaks- och rotfruktsrik mat.

Inom ramen för de pedagogiska ansatserna får omsorgstagarna till exempel lära sig göra ketchup av färska tomater och att baka bröd. Stor vikt läggs också på den visuella framställningen av matsalsbuffén. I salladerna måste t ex vissa igenkänningsbara grönsaker återkomma och på buffébordet står alltid hummus och vinegrett.

För att det ska vara möjligt att servera en varm buffé med ett flertal möjliga val och kombinationer av portioner, separerar matsalsköket till exempel pasta och tillbehör var för sig. Med en liten arbetsstyrka i såväl kök som matsal kan inte/får inte buffén innehålla ett för stort utbud av rätter och variationer. Det skulle skapa för mycket arbete.

Trädgård och kök i dialog

Genom det kontinuerliga samarbetet och dialogen mellan trädgården och matsalsköket har successivt en slags ram för odlingarna vuxit fram. Erfarenheterna har utkristalliserat vad som är gångbart, funktionellt och rationellt, både på odlingssidan och på köks/matsalssidan. Årstids-beroendet gör att vissa rätter enbart serveras under sommarmånaderna t ex lättare salladsrätter, medan andra rätter återkommer under vinterhalvåret. Ett basutbud omfattar t ex sallader, bönor, rotfrukter, morot och persilja. Tomat och gurka återkommer på sommarhalvåret.

Det har under olika perioder funnits nya idéer om möjliga odlingar i trädgården och dessa har då prövats. Till exempel kom ett förslag om chiliödling. Det blev både mycket chili och stark sådan som var svår att använda. Den gillades inte av matgästerna. Efter diskussioner beslöts att den skulle odlas i mindre utsträckning och dessutom i en mildare sort som passar bättre till buffébordet. En annan idé var att odla rosenkvitten, att t ex göra marmelad av. Det slutade med att numera plockas rosenkvitten enbart för att läggas upp som dekorationer på matborden eftersom den luktar så angenämt. Sparrisodlingen har dock permanentats och fyller sin funktion genom att den är lätt och snabb att använda. Andra exempel på odlingar som varit tveksamma men återupptagits är pepparrot och dill.

Odling av örter startade för några år sedan och har slagit väl ut. Förutom att de är perenna, ger upp till tre skördar och återkommer årligen, så ger de en bra arbetsuppgift i den dagliga verksamheten. De ska plockas, rensas, torkas och blandas i olika blandningar som både kan användas i matsalen samt säljas förpackade i såväl matsal som kafé. Den egenproducerade italienska salladskryddan är ett sådant exempel.

Det praktiska samarbetet


Vissa dagar under året är arbetsdagar i trädgården och i odlingarna. Det har även beskrivits i trädgårdskapitlet. Det kan vara att rensa ogräs, att plocka och att frysa in. På våren kan det handla om att genomföra ”granstänkardagen” – som är ett moment i den biodynamiska odlingen. Då behövs det många personer som går i odlingarna och stänker preparerat vatten med grankvistar. Det kan handla om akuta uttryckningar som exempelvis när det är dags att ”rädda gräslöken”, när den är på väg att gå i blom. Då ropar trädgården på hjälp att ta hand om och frysa ner den eller att se till att den används i färsk form.

I augusti/september återkommer alltid två skördeveckor. Då mobiliserar trädgården samtlig personal och omsorgstagare på Norrbyvälle att hjälpa till att skörda. All annan verksamhet stänger ner. Av den anledningen håller också lunchmatsalen stängt på måndagar under hela september eftersom all personal är i odlingarna och skördar, exempelvis under ”äppeldagen”. Då samlas alla för skörd av äpplen och passar samtidigt på att göra skörden till en fest. Vid sådana tillfällen tar lunchmatsalen fram infrysade rätter och värmer på för att allt ska gå snabbare.

Lunchmatsalens arbetsorganisation

Arbetsledaren i köket är både matsals- och köksansvarig. Hon har nu arbetat på Norrbyvälle i tio år efter att tidigare haft en liknande arbetsledande funktion på Kulturhuset i Järna. Som arbetsledare i en daglig verksamhet måste man se till att arbetet i köket och matsalen sker under ordnade former för att undvika stress i arbetsuppgifterna för omsorgstagarna. Vanligtvis är 3-4 omsorgstagare med i arbetet i lunchmatsal och kök, som ska producera upp till 50 portioner om dagen fem dagar i veckan.

Det är viktigt att se till att omsorgstagarna får olika och varierande arbetsuppgifter så att de stimuleras till egna initiativ. Ansvar för olika recept fördelas efter förmåga, eftersom det är viktigt att alla matberedningsmoment måste kunna genomföras utan alltför mycket hinder. Hygien måste läras ut och även vikten av kompostering, en arbetsuppgift som av flera betraktas som en smula lågstatus. I detta arbetsmoment måste köksansvarig själv ofta föregå med gott exempel och ta hand om komposten. Det gäller även storstädningen som sker efter lunchmatsalens stängning under jul- och nyårshelgerna.



"Vi ska servera bra mat så att folk mår bra och som gör att jorden mår bra"

– Köksmästaren, Norrbyvälle

10. Skäve kafé

Kaféet – det öppna rummet

Skäve kafé ligger i det tidigare sädesmagasinet på Skäve gård, vilket byggdes om och renoverades i slutet av 1990-talet med stöd av Södertälje kommun, Arbetsförmedlingen och dåvarande Arbetsmarknadsinstitutet. Syftet med det dåvarande renoveringsprojektet var att stödja personer som av olika skäl stod långt från arbetsmarknaden, att slussas tillbaka till arbetslivet. Inledningsvis fick kaféet som idé tre månader på sig att bygga upp en verksamhet som kunde visa tecken på att lyckas. Sedan har det fortsatt och Skäve kafé har nu funnits i drygt 16 år. Nyligen har man också skapat en plats för annonsering på Facebook. På grund av det centrala läget i området har Skäve kafé blivit det första öppna "rummet" som besökare utifrån kommer till och har därför fått en funktion som Norrbyvälles reception. Härifrån kan besökare hänvisas vidare till andra enheter och verksamheter. Kaféet fungerar också som en öppen scen eller en öppen representation av övriga verksamheter på Norrbyvälle och har sin givna plats i det fungerande gårdssammanhanget genom att ömsesidiga relationer har byggts upp mellan de olika verksamheterna.

Kaféet som arbetsplats

Kaféet som daglig verksamhet leds av kaféansvarig arbetsledare som har varit verksam på Norrbyvälle och Skäve kafé i drygt åtta år. Arbetsstyrkan i övrigt utgörs av 2-3 omsorgstagare i daglig verksamhet samt periodvis av praktikanter från Arbetsförmedlingen och Försäkringskassan. Kaféet tar även emot tillfälliga praktikanter från exempelvis restaurang-programmet i gymnasieskolan. Praktikanterna behöver introduceras i verksamheten och även handledas under den tid de praktiserar. För att kaféets dagliga verksamhet ska kunna fortgå när nyckelpersoner är frånvarande, finns resurspersoner på Norrbyvälle som kan rycka in som vikarier när det behövs.



"Kaféet fungerar som en öppen scen, eller öppen representation av övriga verksamheter inom Norrbyvälle"

– Kaféföreståndaren: , Norrbyvälle

Yrkesroller

Omsorgstagarna som arbetskraft gör en viktig insats i kaféets drift genom sina ”yrkesroller” som till exempel bagare och tårttillverkare. Det finns en stark ambition att utveckla konditoritraditionen med utgångspunkt i förebilden konditor Jan Hedh som är ett känt namn i branschen. Järna har sedan länge en tradition av att tillverka bakverk med bra naturliga råvaror med kärlek och respekt för bagerihantverket. Utifrån en pedagogisk synvinkel ger de ”officiella” benämningarna – konditor, tårttillverkare, bagare – omsorgstagarna en yrkes stolthet, som också kan manifesteras genom de ”riktiga” yrkeskläder som de bär. Ett viktigt inslag i den sociala träningen är att vara lyhörd för omsorgstagarnas önskemål och förslag, att fånga upp det som kan motivera var och en att ta ytterligare steg i sin utveckling. Kaféet ger omsorgstagarna en utmärkt möjlighet, trots sina funktionsvariationer, att medverka i en social miljö som å ena sidan har en stabil inre miljö men också erbjuder kontakter med utifrån kommande gäster.

På kafémenyn

Kaféet är öppet för allmänheten onsdag-fredag mellan klockan 10.00 – 15.00. Större arbetsuppgifter som brödbakning och tårttillverkning sker på fredagar, medan det löpande arbetet sker under resten av veckan. Det handlar om att ställa fram alla tillbehör till serveringen samt förbereda det som erbjuds kafégästerna att köpa. Så till exempel serverar kaféet en varm soppa torsdag-fredag på kafémenyn, liksom fräscha smörgåsar med olika pålägg. Det går åt ca 20 liter soppa, vilket är ungefär 40 portioner, som bereds några gånger i veckan. På önskelistan står ett större bageriutrymme för att kunna skapa mer bröd, både matbröd och konditoribröd och för att kunna tillfredsställa efterfrågan på de populära tårtorna som görs på kaféet.

Samplanering

Samplanering med trädgård och kök. Tillsammans med de andra dagliga verksamheterna är årsplaneringen och veckoplaneringen på onsdagar ett viktigt instrument i samordningen enheterna emellan. Kaféet följer, liksom lunchmatsalen, trädgårdens och odlingarnas årstider och dess utbud. Verksamhetsåret för samtliga enheter påverkas av trädgårdens och odlingarnas rytm. Även kaféet och dess arbetskraft är engagerade under vårens aktiviteter i trädgården med sådden, liksom i skördetiden på hösten, då man stänger för att kunna delta med sin arbetskraft i aktiviteterna. Både vår och höstaktiviteterna inramas av de gemensamma festerna, i upplevelserna av årsloppet och i det sociala skapandet och övandet.

Kaféet har också en central roll i den årligen återkommande julmarknaden som bland annat säljer förädlade produkter med ursprung på Norrbyvälle. Det kan vara kryddor, örter och örtblandningar, bakat bröd och numera också den uppskattade äppelmusten som kommer från trädgårdens äppellundar. Äpplena tas till vara på olika sätt. Det har skapats ett system för tillvaratagande som innebär att omsorgstagarna är engagerade i allt från skötseln av äppelträden, skörden av äpplena, förädlingen i form av bakverk och äppeldricka eller äppelmust till slutmålet försäljningen och konsumtionen i serveringen. Äpplena ger alltså upphov till flera funktioner. En del fryses in styckvis för att användas till äppelpaj och äppeltårta under året, andra omvandlas till äppeldricka och buteljeras eller mustas och paketeras i flaskor och bag-in-box och säljs i kaféet.

Trädgården levererar också underlaget till påläggen på smörgåsarna som tillverkas och säljs i kaféet. Sådana viktiga ingredienser är salladen, persiljan och gurkan. Själva odlar kaféet groddarna och krassen som inte kräver så mycket utrymme. Till tårtorna levererar trädgården bär av olika slag, vilka under skördesäsongstiden används som färskvara, men styckfryses för vintersäsongen. De frysta bären spelar en viktig roll som dekoration på tårtor och bakelser.

Soppluncherna är ett återkommande tema på kafémenyn. Vilken som är dagens soppa bestäms av vad trädgården har att erbjuda i färska grödor eller vad som finns att tillgå i frysboxarna. Oftast får kaféet nöja sig med det som är överskottet från säsongens grönsaker. Det kan då till exempel bli rödbets-soppa eller grönkålssoppa.

I likhet med lunchmatsalen är kaféet långt ifrån självförsörjande på det som trädgården kan leverera eller det man själv kan baka och tillverka. Mycket behöver köpas utifrån, inte minst mjöl, kaffe och te. Så långt det är möjligt köper kaféet, precis som lunchmatsalen, ekologiska och biodynamiska produkter.

Utvecklingspotential

Ett av önskemålen för den framtida utvecklingen av kaféet är att kunna hålla lördagsöppet för bättre tillgänglighet för helglediga. Det skulle innebära mer arbete men framför allt mer intäkter. Tillsammans med trädgården och lunchmatsalen vill kaféet ha större och bättre förvaringsutrymmen, framför allt en större källare för olika grönsaker, vilket i sin tur skulle kunna öka på graden av självförsörjning. Sist men inte minst, med ett större utrymme för bageriverksamhet skulle fler kunna delta i arbetet med bakning och tårttillverkning och då skulle mer bröd och tårtor kunna säljas till ”marknaden”, också med ökade intäkter som resultat.

Ekonomi

Kaféet har i likhet med trädgården och lunchmatsalen en årsbudget för ”resultatenheten” som ska följas. Var och en av de dagliga verksamheterna svarar för sin egen ekonomi, men det är i slutändan helheten på Norrbyvälle som räknas. En ambition som återkommer i samtliga enheter är att försöka förskjuta relationen mellan intäkter från LSS-omsorgstagarna, den externa inkomsten och den egna självhushållningen genom trädgården och odlingarna. Förutom den del av kostnaderna för arbetsledarna som finansieras med LSS bidragen från den offentliga sektorn, har lunchmatsalen och kaféet intäkterna från lunch- och kafégästerna, de interna och de externa. Trädgården i sin tur har ett internt schablonavtal för intäkter på årsbasis med köket och kaféet samt boendena, vilket på det hela taget, sammanräknat med övriga verksamheter i helheten på Norrbyvälle gör att ekonomin, så långt det är möjligt, går jämnt ut.

11. Avslutande reflektioner

Det finns på Norrbyvälle en målsättning att stärka integreringen mellan verksamheterna och odlingen, öka inslaget av odling och att samtidigt göra odlingen alltmer biodynamiskt och ekologiskt hållbar. Trädgården, kafeet och lunchköket har nyligen ansökt om och fått en Demetercertifiering. Norrbyvälle finns i ett svenskt sammanhang och måste brottas med utmaningar i svensk kultur och lagstiftning. Dit hör inte minst problemet med sommaresemestern i juli som passar mycket dåligt med den naturliga högsäsongen i en trädgård under likaså svenska förhållanden. Andra utmaningar ligger i den socialterapeutiska realiteten där många av brukarna å ena sidan kan vara mycket stresskänsliga och å andra sidan blir mer motiverade av att vara verksamma i sammanhang med reella arbetsuppgifter och utmaningar. Andra verksamheter inom samma bransch i Sverige eller i andra länder kommer att brottas med andra problem. Men vissa saker är ändå gemensamma – var i världen man än befinner sig.

I grunden för Norrbyvälle finns en stark social impuls som genomsyrar verksamheterna och som ger en inre kultur. Den innebär att det finns ett bestämt driv som gör det möjligt att i vissa frågor gå på tvärs mot trender och det som är ”konventionellt” i samhället. Samtidigt lever man med i samhällets utveckling – och det gör att man kan börja dra nytta av att det man gjort länge, d.v.s. att bry sig om att livsmedelsråvarorna kommer ifrån ett hållbart ekologiskt/biodynamiskt odlade i första hand. Norrbyvälle har också lärt sig att ta vara på de möjligheter som uppstår i ett välfärdssamhälle där alla skall ha lika rättigheter oavsett olika funktionsnedsättningar.

De olika verksamhetsgrenarna vet sitt beroende av varandra – och därför är det möjligt att reglera ekonomin emellan enheterna med enkla schabloner som skapar en drivkraft och ett ansvar i varje enhet för att få tydliga siffror i bokföringen, och samtidigt acceptera att vid årets budgetarbete någon schablon kanske måste justeras för att ge någon av

enheterna mer rimliga förutsättningar.

Mat är en viktig och grundläggande realitet i människors vanor och Norrbyvälle som har en välmotiverad och välgrundad kärna av medarbetare, integrerar ständigt nya människor. I vilken mån skall maten spegla Norrbyvälles målsättning och ideal av egenodlat ekologiskt, biodynamiskt och välbalanserad kost – och i vilken mån anpassa sig till de nya som skall integreras – och som kanske har djupt rotade vanor präglade av ”tomma kalorier” av anonyma globalt odlade råvaror med tillsatser, men kanske också med en del nya idéer värda att ta upp? Detta är en fråga som aldrig kan vila. Alla fester och evenemang på Norrbyvälle har en viktig roll här. Informella samtal spelar också en viktig roll. Men det är också troligt att den formaliserade strukturen för fortlöpande förändringsarbete som Norrbyvälle ständigt arbetar med kan vidareutvecklas och på så vis få ännu större betydelse för de nya som ansluter till verksamheterna

Norrbyvälle har en lång historia med kreativt tänkande och det har funnits en struktur med förmåga att ta upp och göra något av innovationer. Kaféets framväxt är ett exempel på detta. Det kom till genom ett initiativ från medarbetare som ledning och styrelsen trodde på och bestämde sig för att stötta.

Utåt lever Norrbyvälle i en marknadsekonomi och anpassar sig till det som marknaden kräver i olika riktningar – från LLS-stöd till kafégäster – men inåt bemödar man sig om att förverkliga en kultur som ser till att kärnvärdena och målsättningarna i verksamheten inte lider skada av den hårda yttre verklighetens påverkan. Det är detta som är resiliens.



The grass is always greener at Norrbyvälle. Image: Mats-Ola Olsson

12. Tips från Norrbyvälle

Att återvinna sammanhanget med primärproduktionen – jordbruk, fiske, jakt, hantverk och trädgård – är mer än en trend. Den anonyma produktionen av råvara till billigaste pris har nått en ekologisk gräns – och ett medvetande om detta har väckts hos en ny generation. Den som vill anknyta till detta genom att i en verksamhet som inte har primärproduktion som huvudinriktning utveckla trädgårdsodling eller jordbruk har en positiv framtid att blicka fram emot. Det vi inte vet är hur lång tid det kommer att ta och vilka negativa mottrender som kommer att påverka oss under tiden.

- Därför är det tillrådligt att ha en bra långsiktig plan, att lägga kraften i början på att utveckla kunskap och en för framtiden hållbar kultur. Samt att hitta några enkla praktiska steg som snabbt ger positiv utväxling och inte innebär risker som är större än verksamheten kan bära.

- Att odla färskt grönt i säsong och stegvis lära sig utvidga säsongen med hjälp av förkultivering och frosttåliga sorter är ett bra första steg som ger både mineraler, vitaminer och tillfredsställelse.

- Börja inte med för mycket på en gång – när en gröda sitter och har blivit en vana i både odling, kafé, boenden och kök blir det relativt lätt att lägga till en till gröda.

- Vi har sett att när vi så mycket som möjligt låter alla medarbetare och kunder vara med på resan mot allt större mångfald i odling, kafé, boenden och kök – så att de praktiska problemen kan hanteras med kommunikation som inbegriper både de som sköter odlingen, de som sköter tillvaratagande, förädling och tillagning och de besökare som kommer till lunchservering, kafé, så blir allt så mycket bättre !

- Tänk på att odling är kultur! Det är så mycket mer än bara produktion av mat!



**Södertälje
kommun**