



Det nye køkken er skærmet godt af, så udover at have fået mere plads til flere medarbejdere, kan man også bedre trække sig tilbage, hvis det er det, man har brug for - og det har nogle af de 18 medarbejdere somme tider.



Ro i køkkenet giver ro i hovedet

Café Toldbodens vigtigste ingrediens er arbejdsglæde. 18 psykisk sårbare medarbejdere langer mad over disken. Et nyt køkken har været en stor hjælp for flere af dem.

PSYKIATRI



Af Andreas Søndergaard
ansn@viborgfolkeblad.dk

VIBORG: For nogle måneder siden var kantinen i det store kontorkompleks Toldboden lukket.

Det førte helt naturligt til, at de mange medarbejdere og erhvervsdrivende i bygningen opsøgte Café Toldboden, når frokosten skulle indtages.

De mange flere kunder førte dog ikke til, at caféen sådan for alvor løftede produktionen. Hvor en cafédrivende normalt ville øjne muligheden for at brødføde flere gæster end sædvanligt, måtte man her trække vejret dybt og minde sig selv om, hvad man er, hvad man kan og hvad man skal.

Café Toldboden serverer godt nok det ene velduftende cafémåltid efter det andet, men man er mere end det. Man er først og fremmest en

arbejdsplads for psykisk sårbare personer, som er på vej ud i verden igen. Søren, Camilla, Linda og alle de andre medarbejdere er personer, som gerne knokler, men som også har nogle bestemte begrænsninger at forholde sig til.

Ryggen til

Tag Camilla Mathiesen som eksempel. Hun har arbejdet i Café Toldboden i to år, og i den første tid stod hun altid med ryggen til kunderne. Hun gemte sig, for hun brød sig ikke om at blive set eller talt til. Kundekontakten var ikke hende. Det blev for meget.

Arbejdsdagen blev endnu lettere, da 180.000 kommunale kroner blev omsat til hvide klinker og rolige kvadratmeter bagersti i caféens køkken. Et nyindrettet køkken har ikke bare givet hende mere plads til at bage brød og kager på - det har også kunnet skærme hende og andre af medarbejderne mod alt for meget støj, mod alt for mange mennesker og mod alt for meget stress. Samtidig åbnede investeringen op

for, at endnu flere kunne få arbejde i det »beskyttede værksted«, som caféen også må siges at være.

Klar til næste skridt

Et andet sted i lokalet - derude hvor kunderne står klar til at indtage dagens frokost - suser Linda Madsen rundt. Hun har været i caféen næsten lige så længe som Camilla, men hun er mere udfarende.

Det er hun blevet, fortæller hun. Så meget, at hun lige om lidt skal vinke farvel til caféen og ud i en arbejdsprøvning.

»Da jeg begyndte her, var selvtilliden ikke ret stor. Jeg troede ikke rigtigt på, at jeg kunne finde ud af noget overhovedet. Lige så stille er jeg blevet bygget op og har fået anerkendelse. Det har gjort, at jeg tør tage næste skridt,« fortæller en glad Linda Madsen i en kort pause fra arbejdet.

Noget at stå op til

Der er en evig balance at tage hensyn til i det sociale køkken. En balance, hvor medarbejderne skal kunne klare sig

og udvikle sig, samtidig med at personalet, som er ansat via Center for Mestring, er nødt til at stille krav til mødestabilitet og professionalisme, så maden og servicen er god nok til, at kunderne har lyst til at komme igen.

Det kræver i første omgang, at medarbejderne selv har lyst til at komme igen, og det har de, fastslår Camilla Mathiesen, som også føler, at hun er vokset med opgaven - særligt siden et nyt køkken gav hende læ for alt det, hun ikke brød sig om i det åbne køkken.

»At arbejde her gør først og fremmest, at jeg har noget at stå op til om morgenen - noget at komme af sted til. Her laver jeg noget, jeg rigtig godt kan lide, og man får anerkendelse af både personalet og af kunderne. Man får bekræftet, at man kan noget, og jeg kan i hvert fald overkomme meget mere nu, end jeg kunne for to år siden,« siger Camilla Mathiesen.

Når det brænder på

Søren Kunak er en af dem,

som senest kom til. Det er knap et halvt års tid siden, da han begyndte at trænge lidt mere tempo, lidt større ansvar, end han havde i de forskellige tilbud hos Center for Mestring.

Café Toldboden var lige ham. Han har tidligere forsøgt sig med en kokkeuddannelse, men det kunne han ikke holde til. Helbredet sagde stop. Her får han den støtte, der er nødvendig, og også han har genfundet troen på, at alt nok skal gå.

Hvis noget er skidt for de 18 medarbejdere, som alle har diagnoser og psykisk sygdom af forskellig art, er det, når de bliver stressede. Derfor er det da også personalet hos Center for Mestring, som skal træde til i køkkenet, når tingene brænder på. Selvom Café Toldboden er træning, så er det også en rigtig café med rigtig mad med rigtige kunder, og det er den balance, som gør så meget godt for medarbejderne.

»Det er vigtigt for os, at vi lige stopper op en gang imel-

lem for at mærke efter, om vi balancerer forretningsdelen og den borgerrettede del godt nok. Det gør vi hver dag, og vi er meget opmærksomme på det,« fortæller Sara Mølgård, som er en af tre ansatte på stedet.

Det var den balancegang, som gjorde, at man ikke bad medarbejderne om at øge produktionen eller om at blive lidt længere, dengang kantinen i den anden ende af bygningen måtte holde lukket. Og det er derfor, at man er så populær, at brugerne på Center for Mestring står i kø for at kunne få en plads i caféen, som har to et halvt år på bagen. Opskriften ligner indtil videre den rigtige.



Linda Madsen har arbejdet i Café Toldboden i halvandet år og har taget store personlige skridt fremad. Foto: Morten Dueholm



Sara Mølgård er ansat af Center for Mestring og er dermed én af de tre, som skal balancere imellem cafédrift og medarbejdernes personlige udvikling.

|| At arbejde her gør først og fremmest, at jeg har noget at stå op til om morgenen - noget at komme af sted til. Her laver jeg noget, jeg rigtig godt kan lide, og man får anerkendelse af både personalet og af kunderne

CAMILLA MATHIESEN.



»Vi kigger på medarbejdernes ressourcer, og ikke på deres diagnoser eller begrænsinger,« siger Birthe Holm fra Café Toldboden.