

PRACA KONKURSOWA

„Urban_In. Miasto dla każdego – Młodzi profesjonaliści”

Praca składana jest:	
W odpowiedzi na wyzwanie w obszarze	Miasto odporne na kryzysy
Nazwa wyzwania	Pomoc osobom w kryzysie bezdomności od kuchni
Miasto	Rybnik
Nazwa projektu/rozwiązania	Klub Integracyjnej Kuchni Społecznej
Okres wdrożenia projektu	20.06.2022 – 14.10.2022
Autorka rozwiązania	Natalia Skorupska
1. Powiązanie rozwiązania z problemem	
<p>Projekt jest skierowany do dwóch grup: osób w kryzysie bezdomności i osób zagrożonych bezdomnością. Stanowi odpowiedź na brak infrastruktury przeznaczonej dla osób w kryzysie bezdomności i zagrożonych bezdomnością, które mogłyby samodzielnie sobie przyrządzić gorący posiłek, jak również go spakować i zabrać ze sobą. W Rybniku nie mamy jadłodajni, baru mlecznego, w którym można za przysłowiową złotówkę zakupić gorącą zupę. Należy podkreślić, że osoby bezdomne są osobami migrującymi i nie posiadają stałego dostępu do kuchni, gdzie mogą ugotować obiad lub przechowywać produkty spożywcze. Również osoby zagrożone bezdomnością, które w lokalach mieszkalnych mają odcięte prąd i gaz, pozbawione są możliwości przygotowania ciepłego posiłku. Obie te grupy społeczne cierpią z powodu braku w pełni wyposażonej kuchni, w której mogą przygotować gorący posiłek, jak również otrzymać wsparcie w zakresie optymalnego wykorzystania posiadanych produktów spożywczych.</p> <p>Osoby bezdomne są stygmatyzowane w przestrzeni publicznej, a naszym zadaniem będzie również zmienić pogląd wśród społeczności lokalnej na tę grupę społeczną. Chcemy włączyć mieszkańców naszego miasta w pomoc. Ta z kolei będzie się przekładała na małe sukcesy wyeliminowania osób bezdomnych z przestrzeni publicznej do schronisk dla osób bezdomnych lub mieszkań chronionych (usamodzielniających), które będą krokiem w usamodzielnieniu się i prawidłowym funkcjonowaniu tej grupy społecznej, zgodnie z przyjętymi normami społecznymi.</p> <p>Nie chcemy wyręczać osób bezdomnych, dając im gotowy produkt w formie darmowych gorących posiłków, lecz naszym celem jest zmotywowanie tych osób do działań, które mają zmienić ich nabyte nawyki i przyzwyczajenia w zdobywaniu żywności i warunków ich spożywania. Istotne jest, że te osoby kiedyś miały dom, a w nim kuchnię, wokół której toczyło się centrum życia rodziny. Przygotowywano tam posiłki, było ciepło i pachniało potrawami. Ten aspekt jest niezwykle istotny i będzie miał duże znaczenie w procesie usamodzielniania i aktywizowania osób korzystających z rozwiązania.</p>	

2. Opis i założenia projektowanego rozwiązania/prototypu

Rozwiązanie zakłada zintegrowanie społeczności lokalnej i instytucji pomocowych wokół wsparcia osób w potrzebie.

Projekt obejmuje: stworzenie klubu-kuchni, jego zaopatrzenie w produkty żywnościowe (pozyskane od darczyńców i sponsorów), uzyskanie wsparcia lokalnych restauratorów, wolontariuszy oraz współpracę z organizacjami pozarządowymi, jak również z instytucjami pomocowymi.

Osoby bezdomne zostaną włączone do prac związanych z drobnym remontem pomieszczenia, co przyczyni się do ich aktywizacji społecznej i da im poczucie, że są potrzebni i pomocni. Chcemy, aby osoby przychodzące do klubu-kuchni uczestniczyły w utworzeniu warzywniaka w donicach, za który będą odpowiedzialni. Zaangażowanie w tworzenie kuchni, dbania o tę przestrzeń oraz o warzywniak mają na celu przypomnieć osobom bezdomnym, że można ponownie zacząć prawidłowo funkcjonować.

Celem długofalowym będzie wdrożenie osób wykluczonych (bezdomych i zagrożonych bezdomnością) do prawidłowego funkcjonowania.

Planujemy, że w ciągu roku z klubu-kuchni skorzysta ok. 100 osób.

Osoby korzystające z kuchni będą miały dostęp do infrastruktury kuchennej i sprzętu AGD, gdzie przypomną sobie lub nauczą się samodzielnego przygotowania posiłku. Kuchnia będzie wyposażona w naczynia i garnki, jak również w opakowania próżniowe, słoiki i inne pojemniki, które będą umożliwiały osobom bezdomnym ugotowanie dania i spakowania go na wynos. W kuchni na co dzień będą emitowane filmiki kulinarne dla osób, które nie będą miały koncepcji, co mogą sobie przygotować z dostępnych produktów, które otrzymają z PCK lub będą dostępne w danym dniu na kuchni. Kuchnia nie tylko będzie pełniła rolę pomieszczenia, w którym należy przyrządzić posiłek i wyjść, ale będzie również miejscem spotkań osób, które będą wspierały osoby w kryzysie. Kuchnię będą odwiedzali :

- pracownicy socjalni udzielający wsparcia instytucjonalnego
- pielęgniarka lub ratownik medyczny
- psycholog
- wolontariusze

Do pełnienia dyżurów w ogólnodostępnej kuchni chcemy zatrudnić kadre, która zna specyfikę pracy z tą grupą społeczną. Osoby te potrafią sobie poradzić z sytuacjami kryzysowymi, znają zasady udzielania pierwszej pomocy, ale również będą potrafiły utrzymać dyscyplinę i porządek w kuchni zgodnie z regulaminem, który zostanie stworzony na potrzeby funkcjonowania kuchni.

3. Uzasadnienie innowacyjności rozwiązania (co jest nowatorskiego w pomyśle? Czy rozwiązanie jest unikatowe w skali Polski?)

Innowacyjnością w skali Polski jest stworzenie ogólnodostępnej kuchni dla osób w kryzysie bezdomności i zagrożonych bezdomnością. W Polsce jest wiele organizacji zajmujących się pomocą osobom bezdomnym. W wielu miastach, takich jak Gliwice, Chorzów, Bytom prowadzą one jadłodajnie, w których wydawane są posiłki osobom w kryzysie bezdomności .

Nie znaleźliśmy w Polsce przykładu funkcjonowania proponowanego przez nas rozwiązania – kuchni społecznej dla osób bezdomnych, w której z biernych odbiorców pomocy stają się aktywnymi obywatelami, podejmującymi próby rozwiązania problemu, a w dalszej perspektywie – zmiany swojej sytuacji życiowej.

Kuchnia będzie wyremontowana (malowanie) z pomocą osób bezdomnych, sprzęt AGD i doposażenie kuchni zostaną zakupione ze środków programu Urban_In. Zakładamy, iż w pierwszej kolejności dodatkowe doposażenie kuchni (drobne zakupy, typu zastawa stołowa itp.) nastąpi dzięki zbiórce zorganizowanej we współpracy z Urzędem Miasta Rybnika i Ośrodkiem Pomocy Społecznej.

Unikatowe będzie zaangażowanie lokalnych restauratorów do przekazania niesprzedanych dań do kuchni, które wspomogą osoby bezdomne, jak również włączymy w pomaganie lokalne sklepiki, Auchan czy Makro Selgros, aby przekazywały produkty żywnościowe, które mają krótki termin przydatności, a zostaną przetworzone w danie - w myśl zasady zero waste.

Dodatkowo, chcemy zaangażować osoby bezdomne do tworzenia akcji pomocowych na rzecz osób w potrzebie, np: przygotowanie potraw i wydawanie jej w przestrzeni publicznej (np. gorącej zupy, która dotychczas była przygotowywana przez stowarzyszenia prowadzące schroniska dla osób bezdomnych).

Kolejnym punktem działań kuchni mają być odwiedzający ją goście, tacy jak dietetyk i kucharz zawodowy (wolontariusze), którzy podzielą się swoją wiedzą i umiejętnościami w pracy z produktem.

Kuchnię będą odwiedzali również pielęgniarka/ratownik medyczny oraz psycholog, a także pracownicy Ośrodka Pomocy Społecznej, w tym Zespołu ds. Bezdomności (pracownicy jednostek miejskich, w ramach godzin pracy). Pracownik socjalny będzie w stanie rozpoznać potrzeby wsparcia osoby bezdomnej i pokierować ją do odpowiedniej placówki wsparcia.

Planuje się, w miarę możliwości, wystawienie lodówki – jadłodzielni w przestrzeni ogólnodostępnej, gdzie wolontariusze i darczyńcy będą mogli pozostawić nadmiar jedzenia. Osoby potrzebujące będą mogły skorzystać z dostępnych w niej produktów również w godzinach, kiedy kuchnia będzie nieczynna.

4. Harmonogram realizacji projektu – 20.06.2022 – 14.10.2022

L.p.	Nazwa zadania	Data
1.	dostosowanie – wyremontowanie pomieszczenia kuchennego (wskazanego przez Miasto Rybnik) z pomocą osób bezdomnych	01.07.2022 – 21.07.2022
2.	Zakup sprzętu AGD, mebli i doposażenia kuchni ze środków projektu, zbiórka dodatkowego wyposażenia - od darczyńców – mieszkańców Rybnika	01.07.2022 – 07.08.2022
3.	opracowanie regulaminu dla korzystających z kuchni	1.08.2022 – 31.08.2022

4.	nawiązanie i realizacja współpracy z lokalnymi restauratorami oraz właścicielami sklepików i hurtowni spożywczych działającymi na terenie Rybnika	20.06.2022 – 14.10.2022
5.	nawiązanie i realizacja współpracy z wolontariuszami, określenie zakresu i zasad współpracy	15.07.2022-14.10.2022
6.	stworzenie harmonogramu systematycznych dyżurów pracownika socjalnego w ramach wsparcia	1.08.2022-07.08.2022
7.	nawiązanie i realizacja współpracy z NGO-sami, schroniskami dla osób bezdomnych	15.07.2022-14.10.2022
8.	promocja rozwiązania w środowisku osób bezdomnych, z zaangażowaniem pracownika socjalnego Zespołu ds. Bezdomności – streetworkera	20.06.2022-14.10.2022
9.	uruchomienie fb i relacji z tworzenia kuchni	20.06.2022-14.10.2022
10.	zatrudnienie pracowników pełniących dyżury w kuchni	1.07.2022-14.10.2022
11.	testowanie prototypu rozwiązania – działanie kuchni, wspólne gotowanie, uprawa warzyw i ziół, warsztaty kulinarne, spotkania z dietetykami, szefami kuchni, pracownikami socjalnymi	8.08.2022– 14.10.2022

5. Potencjał wdrożeniowy rozwiązania - pomysł na testowanie innowacji (prototyp, test prototypu innowacji) -realność/możliwość wdrożenia rozwiązania

Prototypem innowacji będzie klub - kuchnia społeczna, działająca w przestrzeni miejskiej Rybnika, w lokalizacji wskazanej przez Miasto. Na etapie składania projektu ma to być – ul. Zebrzydowska 30A. Wg informacji przekazanych nam przez Miasto Rybnik lokal posiada wszystkie media - prąd, woda, kanalizacja, ogrzewanie. Jego wielkość jest odpowiednia – ponad 73 m2. Lokal zawiera łazienkę. Miejsce jest częściowo wyposażone – znajdują się w nim stół oraz krzesła; aneks kuchenny posiada zlew, kuchnię czteropalmową wraz z piekarnikiem oraz szafki kuchenne.

Testowane będzie działanie kuchni, sposób korzystania z niej przez osoby bezdomne i zagrożone bezdomnością. Stworzone zostaną dokumenty:

- regulamin korzystania z kuchni
- regulamin pozostawiania produktów w lodówce – jadłodzielni.
- grafik gości np. pracownik socjalny, prawnik, pielęgniarka, ratownik medyczny
- grafik dyżurów opiekunów
- zgody na wykorzystanie wizerunku (RODO)
- deklaracja uczestnika korzystającego z kuchni

Kuchnia będzie działać 2 do 3 razy w tygodniu w godzinach od ok. 16 - ok. 19 w zależności od rozeznania potrzeb w łącznej ilości 100 godzin w okresie wdrażania projektu. Jest to

optymalna pora na przyciągnięcie osób bezdomnych, które w ciągu dnia zajęte są żebractwem, zbieractwem itp.

Wszystkie produkty spożywcze pozyskiwane będą od darczyńców, organizacji pomocowych, lokalnych przedsiębiorców.

6. Budżet projektu

Budżet na prace wdrożeniowe:

L.p.	Pozycja	Jednostka miary	Ilość	Koszt łączny - PLN
1	- lodówka - witryna chłodnicza - zmywarka - kuchenka indukcyjna podwójna - kuchenka mikrofalowa - czajnik elektryczny - termos - blender - toster - opiekacz - mikser - waga - zgrzewarka próżniowa + worki - stoły składane - krzesła składane - alkomat	Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt.	1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 4 12 1	10.000
2	- regał magazynowy - szafa przelotowa - stół roboczy - śmietniki na segregację śmieci	Szt. Szt. Szt. Kpl.	2 1 1 1	3.000
3	- deski do krojenia, - garnki - naczynia - dzbanki - sztućce - przybory: monoblok, chochła, cedzakowa łyżka itp. - kubki - otwieracze do konserw - tarka - sitka - kubki z miarkami	Szt. Kpl. Kpl. Szt. Kpl. Kpl. Kpl. Kpl. Szt. Szt. Szt. Szt.	5 3 1 2 3 1 1 2 2 2 2 3	3.000

	- miski - pokrywy na pieczywo - pojemniki na sztucze - pojemniki do przech. żywności - worki na żywność strunowe	Szt. Szt. Szt. Kpl. Szt.	3 4 2 1 20	
	- wiadro z mopem - miotła - zmiotek z szufelką - miska plastikowa duża - wiadro - worki na śmieci - rękawice ochronne - ręczniki papierowe - gąbki, ścierki - płyn do naczyń - mydło w płynie - płyny do mycia -detergenty do zmywarki - rękawiczki jednorazowe	Kpl. Szt. Kpl. Szt. Kpl. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Szt. Karton	1 1 1 1 1 10 6 10 10 1 10 10 10 10 10 1	3.000
	- Donice ogrodowe, ziemia, nasiona warzyw, zioła i kwiaty jadalne	Kpl.	6	1.000
	Wynagrodzenie opiekunów kuchni (2 osoby) – opiekunem nie będzie Laureat konkursu	Godz.	100	5.000
RAZEM				25.000,00 PLN

Propozycja wykorzystania budżetu dodatkowego ze środków Miasta Rybnika na działania rozwojowe :

Kuchnia zostanie w całości wyposażona ze środków konkursu, zatem nie będzie potrzeby zakupów sprzętowych. Z uwagi na główne założenie projektu – współpracę społeczności lokalnej – mieszkańców, organizacji pozarządowych oraz przedsiębiorców (sponsorów, restauratorów) w zakresie zaopatrywania kuchni społecznej w produkty żywnościowe proponujemy, aby dodatkowe środki finansowe w wysokości 25 tysięcy złotych zostały przeznaczone na wynagrodzenie opiekunów kuchni, którzy wraz z osobami zagrożonymi bezdomnością będą przygotowywać posiłki. Stała obecność profesjonalistów - osób z doświadczeniem w pracy socjalnej z bezdomnymi jest niezbędną do zachowania bezpieczeństwa i osiągnięcia przyjętych założeń – usamodzielniania osób bezdomnych. Wolontariusze (osoby mogą się zmieniać) stanowić powinni kadrę wspierającą (mogą być odpowiedzialni za organizowanie żywności, jej odbieranie, opiekę nad całodobowo działającą lodówką, prowadzenie warsztatów kulinarno-dietetycznych, wsparcie techniczne - drobne

naprawy itp.). Zakładamy również, że osoby korzystające z kuchni angażowane będą do jej sprzątkania po przygotowaniu posiłków.

7. Różnorodność i inkluzywność rozwiązania (w jaki sposób odpowiada na potrzeby różnych grup społecznych, w tym osób z niepełnosprawnością)

Rozwiązanie odpowiada na potrzeby wykluczonych społecznie osób bezdomnych i zagrożonych bezdomnością. Będą one mogły w godnych warunkach i przyjaznej atmosferze przygotować ciepły posiłek. Obiekt oferowany przez Miasto dostosowany jest dla osób z niepełnosprawnościami – zarówno wejście, poszczególne pomieszczenia, przejścia, jak i łazienka. W przestrzeni publicznej Rybnika znajdują się osoby bezdomne na wózkach inwalidzkich i/lub bez kończyn dolnych, stąd dostosowanie rozwiązania do nich jest niezwykle istotne.

Rozwiązanie odpowiada również na potrzebę pomagania wielokrotnie wyrażaną przez mieszkańców Rybnika – zakłada angażowanie wolontariuszy i organizacji społecznych.

Wreszcie – rozwiązanie odpowiada na problem marnotrawstwa żywności. Lokalni restauratorzy, właściciele hurtowni i mniejszych sklepików oraz menadżerowie sklepów wielkopowierzchniowych będą przekazywać do kuchni społecznej niesprzedane nadwyżki jedzenia, produkty z kończącym się terminem przydatności do spożycia.

Tym samym rozwiązanie, którego bezpośrednim beneficjentem są osoby w kryzysie bezdomności, odpowiada na potrzeby o wiele szerszej grupy społecznej.

8. Doświadczenie wnioskodawcy

Jako osoba składająca pracę w konkursie „Urban_In. Miasto dla każdego – Młodzi profesjonaliści”, w odpowiedzi na wyzwanie w obszarze „Miasto odporne na kryzysy”, jestem przygotowana na wdrożenie prototypu rozwiązania w wyznaczonej przez Miasto Rybnik lokalizacji. Posiadam wiedzę i umiejętności do pracy z osobami bezdomnymi i zagrożonymi bezdomnością. Od 8 lat pracuję w schronisku dla osób bezdomnych – „Dom Nadziei” w Rybniku. Poznałam system funkcjonowania osób bezdomnych oraz zdobyłam umiejętność systematyki pracy w tej sferze.