

Karme, kokke og kram i køkkenet

Erfaringer fra ombygning af
værkstedskøkkenet på Jels Volsted



Indhold

Introduktion	3
Om skolen og projektet	4
Projektets mål og virkemidler	5
Oversigt over nyindretningen	6
De syv hovedgreb	7
Ombygningens betydning for læring og trivsel	16
Opsamling	18
Datagrundlag	19

Karme, kokke og kram i køkkenet

*- Erfaringer fra ombygning af
værkstedskøkkenet på Jels Volsted*

© Carlberg 2023

Udarbejdet af Carlberg ApS v. Emma Nielsen,
Michael Anderson og Nicolai Carlberg i
samarbejde med Troldkærskolen og med
støtte fra Den A.P. Møllerske Støttefond.

Introduktion

I de naturskønne omgivelser ved Jels Sø i Sønderjylland ligger Jels Voldsted – en socialøkonomisk café under Troldkærskolen, som udover frokostbesøg og plads til selskaber også tilbyder unge et særligt tilrettelagt undervisningsforløb (STU) i caféen eller køkkenet.

Jels Voldsted blev bygget i 1920, hvilket betyder, at de fysiske rammer ikke er designet til at være et læringsrum for elever med særlige behov.

I 2021 fik Troldkærskolen støtte fra Den A.P. Møllerske Støttefond til en ombygning af skolens køkkenværksted. Dette har ført til en lærerig og partcipatorisk proces, hvor skolens medarbejdere og elever har været med til at undersøge og udvikle de nye fysiske rammer med fokus på, hvordan indretningen af rummene bedst muligt understøtter elevernes trivsel og den socialpædagogiske indsats.

Denne evaluering præsenterer de væsentligste erfaringer fra ombygningen og kommer med eksempler på konkrete designløsninger.

Indledningsvist præsenteres skolen og ombygningsprocessen. Herefter følger en beskrivelse af syv designløsninger og deres sociale effekter efterfulgt af en opsummering af ombygningens betydning for elevernes læring og trivsel. Afslutningsvist præsenteres evalueringens datagrundlag.



A. Den socialøkonomiske café Jels Volsted
B. Udsigten fra caféen over Jels Sø

Om skolen og projektet

Om Jels Volsted, Troldkærskolen og skolens elever

Troldkærskolen er et uddannelses-, arbejds-, bo- og læringstilbud, der tilbyder en praktisk orienteret uddannelse og ressourceløb for unge med særlige behov i alderen 17-30 år.

Eleverne på Troldkærskolen har en bred vifte af forskellige boglige, sociale, fysiske, psykiske og kognitive udfordringer, som betyder, at de har behov for et særligt tilrettelagt uddannelsesforløb (STU), men også at mange af dem er særligt sensorisk sensitive og har særlige behov i forhold til den fysiske kontekst, de indgår i.

Cafeen og køkkenet på Jels Volsted er ét af Troldkærskolens værksteder. Som elev på værkstedet har man sin daglige gang på Voldstedet enten som en del af køkkenteamet eller som tjener i caféen.

Udviklings- og evalueringsprocessen

Ombygningprojektet blev igangsat i 2021 og er foregået i tre faser:

Fase 1: Troldkærskolen forestår selv basisombygning af køkkenrummet.

Fase 2: Carlberg kobles til projektet og står for inddragelse af elever og medarbejdere i en proces, som belyser barrierer og behov i forhold til køkkenet som en arbejds- og læringszone.

Fase 3: Med dette input forestår Troldkærskolen dernæst ombygning af opvaskerummet og tilpasning af indretningen i køkkenrummet.

Efter ibrugtagningen har Carlberg indsamlet data i form af kortlægninger, observationer og interviews m.m. for at belyse både de umiddelbare forandringer for brugerne og de afledte pædagogiske effekter. Bemærk at eftersom de første data blev indsamlet efter basisombygningen af køkkenrummet, var det i dette tilfælde ikke muligt at udarbejde en egentlig baseline for ombygningprojektet. En vurdering af de opnåede effekter af det samlede projekt, kan derfor ikke kvantificeres, men beror i stedet på vurderinger fra elever og lærere og understøttes af de data vi har indsamlet før og efter ombygningen af opvaskerummet.

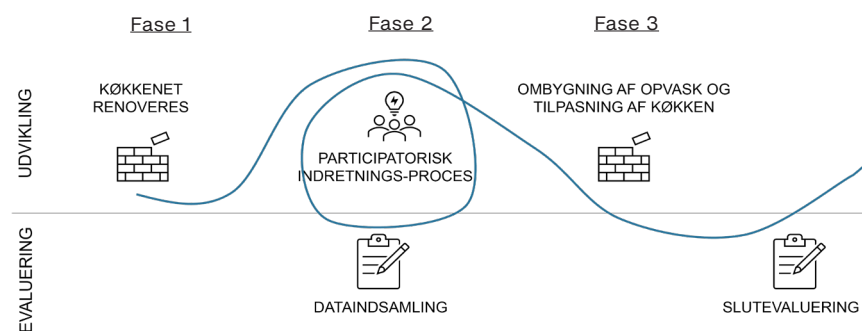
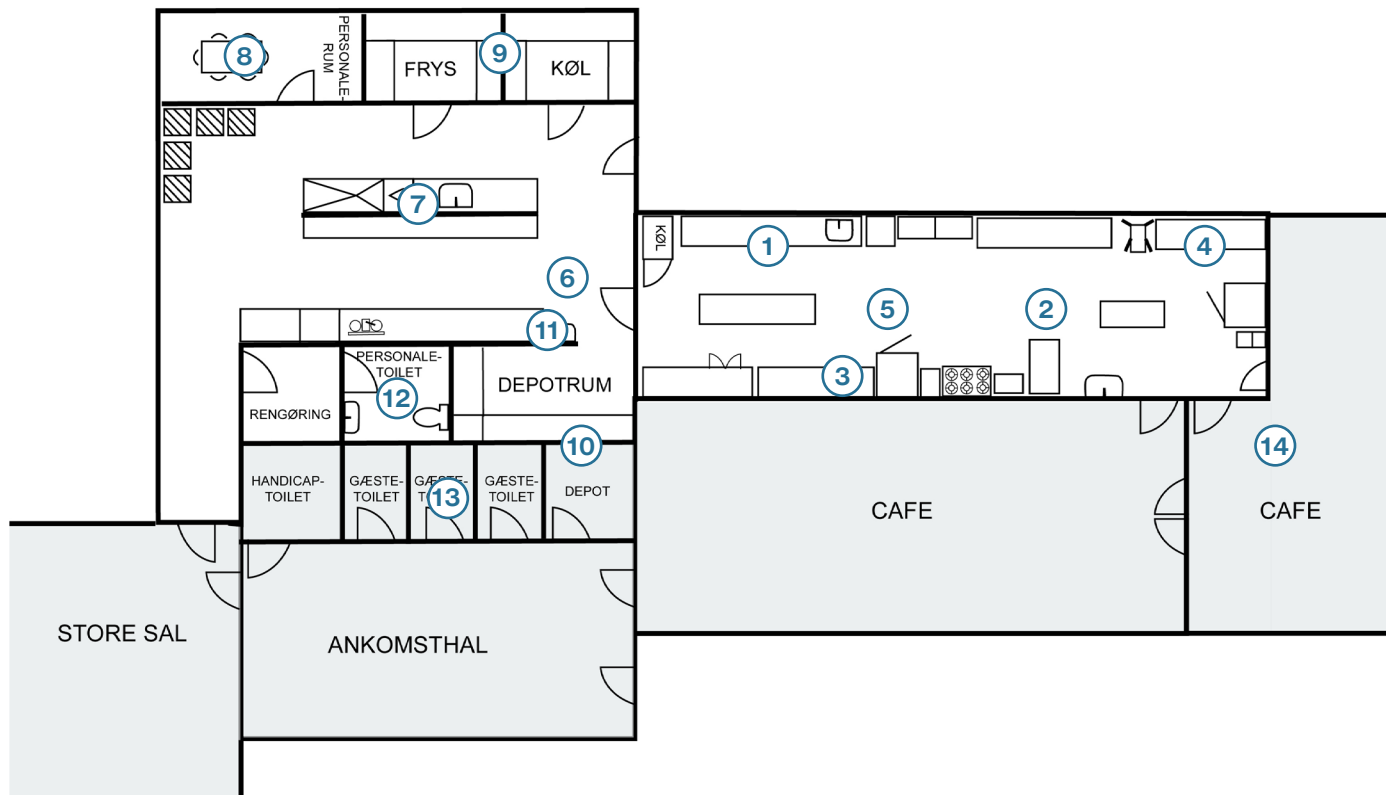


Diagram over udviklings- og evalueringsprocessen

Projektets mål og virkemidler

AMBITION	FOKUS	LØSNINGER
<p>Ombygningen af værkstedskøkkenet skal understøtte skolens løbende arbejde med at:</p> <ul style="list-style-type: none">• Skabe et bedre arbejdsmiljø for unge og undervisere/pædagoger.• Kvalificere undervisningen.• Gøre afklaring af de unges arbejdsevne og match til job mere præcis og retvisende.• Øge de unges faglige udbytte af undervisningen.• Øge de unges arbejdsevne.• Styrke de unges sociale og personlige kompetencer.• Øge de unges trivsel fysisk og mentalt.	<p>Det kan ifølge lærere og elever ske ved at fokusere på:</p> <ul style="list-style-type: none">• At forstyrrelser reduceres.• At visuel og auditiv støj reduceres.• At skabe et bedre overblik og struktur i køkkenet.• At gøre arbejdsopgaver, arbejdsgange og arbejdsprocesser langt mere tydelige og forståelige.• At optimere betingelser for en-til-en undervisning.	<p>Konkret er der arbejdet med følgende 7 primære designløsninger:</p> <ul style="list-style-type: none">• Udvikling af visuelle guides og huskeredskaber, der skaber overblik og struktur ved hver arbejdsstation.• Et bedre indeklima med regulerbart lys og akustikpaneler, som giver ro og reducerer forstyrrelser.• Intuitive ruter og flows i køkkenet, som minimerer trafik og skaber overblik og ro i læringssituationen.• En opdateret bar med indbygget køleskab, som ligeledes minimerer trafikken gennem køkkenet.• En ny opvask på ny placering med intuitive arbejdsgange, som har gjort det til en overskuelig og skærmet arbejdsstation.• Et nyt tilbagetræknings- og personalerum, som giver muligheder for instruktion, fælles frokostspisning og mulighed for at trække sig tilbage uden at forlade undervisningssituationen.• Opdelte arbejdsstationer med kun én primærfunktion, som giver eleverne overblik og lærerne gode muligheder for individuel sidemandsoplæring.

Oversigt over nyindretningen

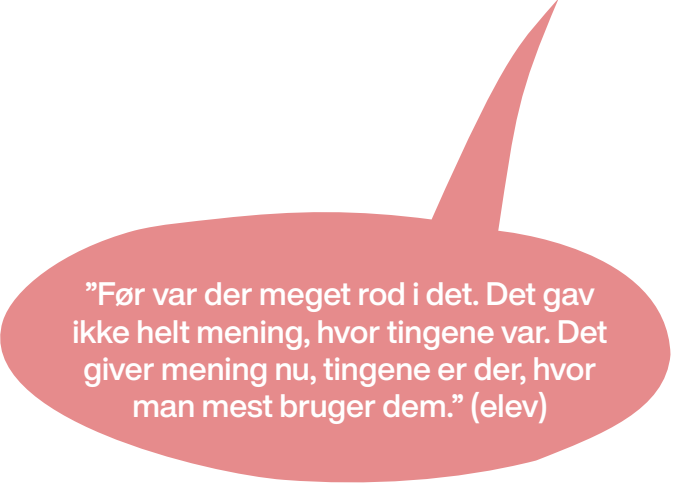


- ① Opdelte arbejdsstationer m. nyt inventar
- ② Forbedrede ruter og flows
- ③ Visuelle guides
- ④ Hæve/sænkebord
- ⑤ Regulerbart lys i både køkken og opvaskeområde
- ⑥ Ny ensartet gulv- og vægbeklædning i både køkken og opvaskeområde
- ⑦ Nybygget opvaskeområde
- ⑧ Nybygget personale rum
- ⑨ Nye køle- og fryserum
- ⑩ Nye depoter
- ⑪ Nye skumrengøringsystemer
- ⑫ Nyt personaletoilet
- ⑬ Nye gæstetoiletter
- ⑭ Opdateret bar m. indbygget køleskab

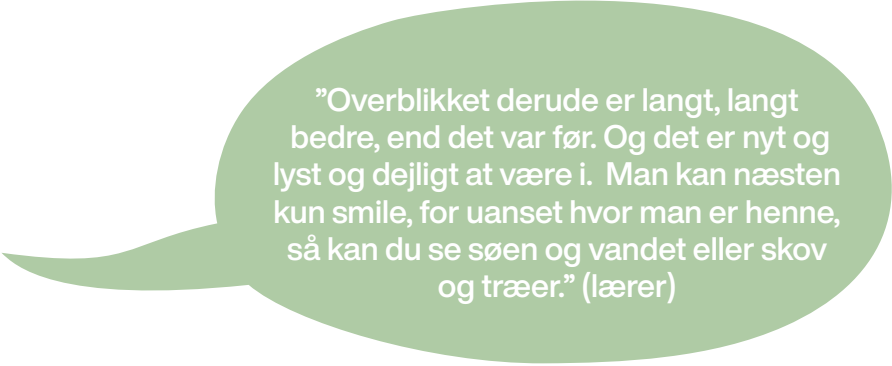
De syv hovedgreb

I det følgende præsenteres ombygningen af værkstedskøkkenet gennem en beskrivelse af de 7 hovedgreb og deres betydning for trivsel og læring.

1. Opdelte arbejdsstationer
2. Visuelle guides og huskeredskaber
3. Intuitive ruter og flows i køkkenet
4. En opdateret bar m. indbygget køleskab
5. En ny opvask
6. Et bedre indeklima – regulerbart lys og akustikpaneler
7. Et nyt personale rum



”Før var der meget rod i det. Det gav ikke helt mening, hvor tingene var. Det giver mening nu, tingene er der, hvor man mest bruger dem.” (elev)



”Overblikket derude er langt, langt bedre, end det var før. Og det er nyt og lyst og dejligt at være i. Man kan næsten kun smile, for uanset hvor man er henne, så kan du se søen og vandet eller skov og træer.” (lærer)

1. OPDELTE ARBEJDSSTATIONER

Udfordring

Inden ombygningen foregik alt arbejdet omkring et centralt bord i midten af rummet, som køkkenets store ovn og kogeø stod i forlængelse af. En stor del af eleverne er kognitivt udfordret og mister let koncentrationen. Den kompakte indretning med mange opgaver oveni hinanden betød, at eleverne ofte glemte eller blev forstyrret i det, de var i gang med. Det var generelt svært for både medarbejdere og elever at have et godt overblik over køkkenet og arbejdsopgaver, og svært for medarbejderne at se, hvor eleverne var, og om de havde brug for hjælp.

Løsning

- Opdelte arbejdsstationer.
- Placering af redskaber, ingredienser, service m.m. i forlængelse af den arbejdsstation, de skal bruges ved.

Resultat

Arbejdsstationerne gør det muligt at opdele arbejdsopgaver og roller i køkkenet. En lærer fortæller: *”Den overordnede adskillelse gør det nemmere i dagligdagen. Det er nemmere at forholde sig til, hvor man hører til, og det er så klart defineret, så når man gør sin station rent efter sig, så ved man lige præcis, hvor det er.”*

Eleverne fortæller, at de oplever køkkenet som mere overskueligt, og alle underviserne fortæller, at eleverne i dag har nemmere ved at arbejde selvstændigt, fordi de ikke hele tiden bliver forstyrret. De opdelte arbejdsstationer gør det desuden nemmere for lærerne at stå ved siden af eleverne og undervise dem i køkkenet samtidig med, at de kan fornemme resten af rummet, de andre elever og om en elev har brug for hjælp.



A og B. Kortlægning af arbejdsstationer i køkkenet før og efter ombygningen.



A og B. I det gamle køkken stod alle og arbejdede omkring det samme centrale arbejdsbord. "Det var overhovedet ikke godt, det var helt kaos," fortæller en elev.

C. Med de nye opdelte arbejdsstationer er det blevet meget nemmere for eleverne at overskue, hvor de skal være og overskue de opgaver, lærerne giver dem.

D. Den nye arbejdsstation i bageafdelingen er indrettet med et hævesænkebord, hvilket gør den særligt ergonomisk god, da den kan tilpasses elevernes højde. Denne arbejdsstation kan også benyttes af elever, der sidder i en kørestol.

2. VISUELLE GUIDES OG HUSKEREDSKABER

Udfordring

Mange af skolens elever har et stort behov for tydelige og intuitive systemer, når de skal lære. Er der ikke et tydeligt system, mister de let koncentrationen og går i stå, hvilket var tilfældet med det gamle køkken. Flere af eleverne kan ligeledes blive udfordret, hvis de redskaber, de skal bruge, ikke er dér, hvor de normalt er, hvilket kan ske, hvis køkkenet har haft opvaskere udefra til at hjælpe til.

Løsning

- Farvekodning af de forskellige arbejdsstationer, så eks. bordkant, skraldespande, knive og skærebrædder har arbejdsstationens farve.
- Piktogrammer til at vise funktioner, placering og arbejdsstationer i køkkenet.

Resultat

Som én af prøvehandlingerne i indretningsprocessen testede skolen forskellige måder at lave visuelle guides i køkkenet bl.a. at give hver arbejdsstation en farve. De visuelle guides fungerer som huskeredskaber, der hjælper til bl.a. at gøre oprydningen mere intuitiv. *"De grønne skærebrædder finder næsten hjem, hvor de skal være, selv, efter de har været i opvasken,"* forklarer én af lærerne, der også oplever, at nye elever og elever i praktik hurtigere falder til og forstår køkkenet og dets arbejdsgange. Det bekræfter en elev, der fortæller: *"Det er bedre med farverne. Det hjælper opvaskerne, så de ikke spørger helt så meget mere. Og også for elever, som ikke er så vant til at være i køkkenet, er det lidt hurtigere at finde tingenes plads."* For elever, der ikke kan læse, er piktogrammerne en hjælpende hånd i hverdagen, hvor de ikke i samme omfang har brug for at spørge lærerne om hjælp.



A og B. Som en del af de visuelle guides har arbejdsområderne fået en farve og et piktogram. Det har været en balancegang ift. at udvikle et pædagogisk huskeredskab, der hjælper eleverne i hverdagen samtidig med, at køkkenet stadig skal fremstå professionelt. For mange piktogrammer og farver kan ligeledes skabe forvirring snarere end hjælpe.

3. INTUITIVE RUTER OG FLOW I KØKKENET

Udfordring

Inden ombygningen var køkkenet udfordret af megen gennemgangstrafik, der skabte forstyrrelser. Blandt andet fordi tjenerne skulle ud i et køleskab i baggangen for at hente drikkevarer og fordi mange af de redskaber, eleverne skulle bruge, ikke var i nærheden af det sted, de stod. Fordi gangarealerne var meget smalle, skabte dette ikke kun forstyrrelser for den person, der skulle hente tingene, men også for dem, vedkommende skulle forbi.

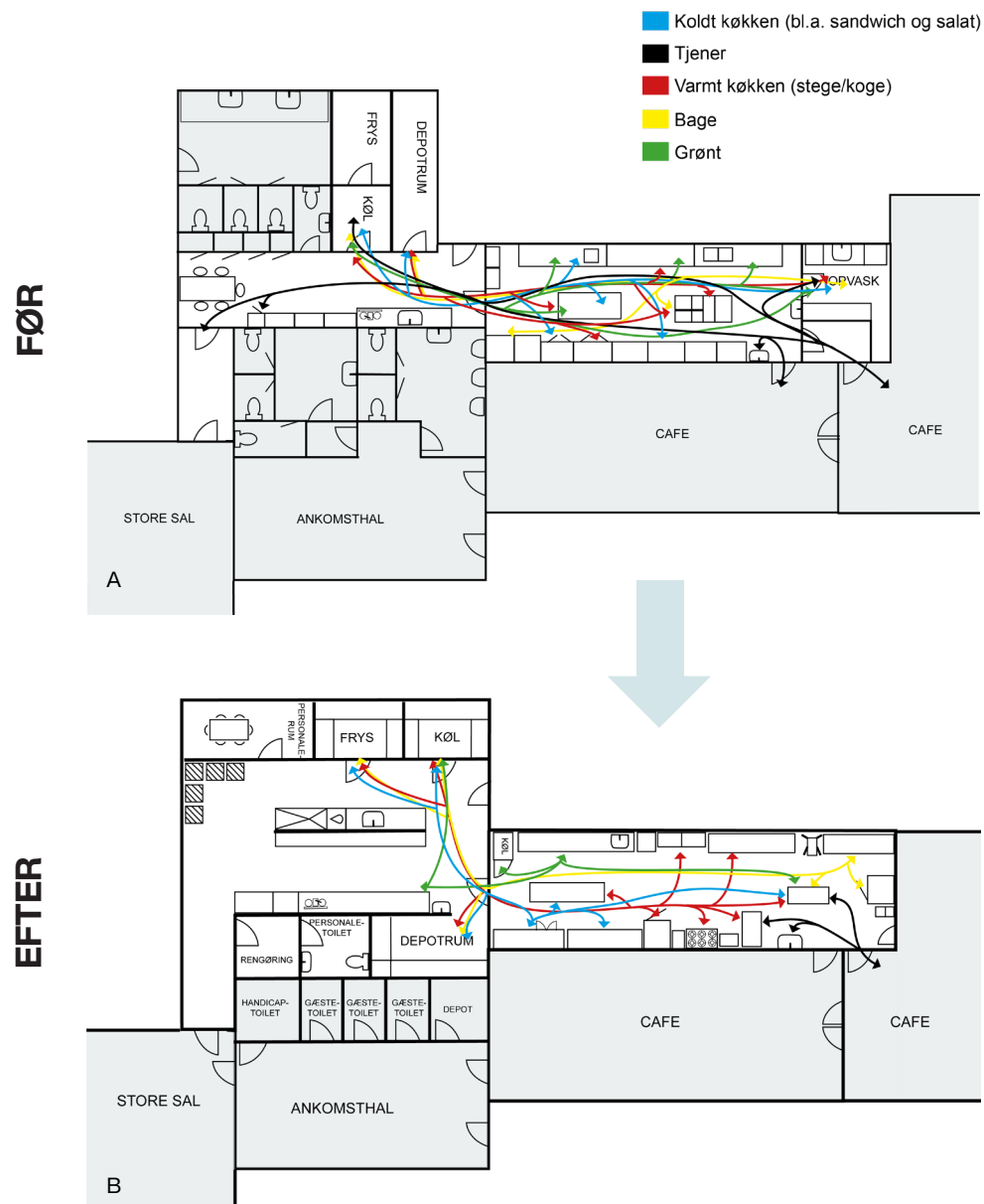
Løsning

- Simplificering af ruter ved strategisk placering af møbler, redskaber og ingredienser i nærheden af, hvor de skal bruges.
- Placering af arbejdsstationer langs væggen, så der skabes mere plads i midten af rummet.
- Tydeligt anretterbord, hvor tjenerne kan hente mad og nyt afrydningsbord, så tjenernes gang i køkkenet minimeres.

Resultat

”Altså de konflikter, der opstod førhen... Jeg synes ikke, at vi i samme omfang går i vejen for hinanden længere, som vi gjorde før. De flaskehalse, der var før, dem oplever vi ikke længere.” (Lærer)

Ved at kortlægge og forstå trafikken i køkkenet har det været muligt at simplificere ruterne og gøre dem mere intuitive, så eleverne ikke på samme måde skal igennem hinandens arbejdsområder. *”Det er blevet meget bedre. Det er bare lige at glide igennem,”* fortæller en elev. Både elever og medarbejdere oplever, at der er mere ro i køkkenet og at det er blevet nemmere for eleverne at koncentrere sig om det arbejde, de er i gang med.



A og B. Kortlægning af flows i køkkenet før og efter ombygningen.

4. EN OPDATERET BAR M. INDBYGGET KØLESKAB

Udfordring

Inden ombygningen skulle tjenerne gennem køkkenet for at hente drikkevarer i det store kølerum eller i et køleskab der stod i baggangen på den anden side af køkkenet. De mange ting, man kunne blive forstyrret af på ruten betød, at eleverne ofte glemte, hvad de var i gang med og endte med at gå flere gange frem og tilbage, hvilket medførte flere forstyrrelser og frustrationer.

Løsning

- Ny bar i caféen med indbyggede køleskabe til drikkevarer.
- Baren er designet, så den er lukket i den ene side og derved skærmer eleverne, der står i baren.

Resultat

”Det har helt klart haft en gavnende effekt, virkelig. Når der er en, der skal have mælk til kaffen, så skal de bare lige åbne lågen under baren og tage den ud. Altså før skulle de gå ned i den anden ende og ind i køleren for at hente det, og så havde de måske glemte, at det var mælken, de gik efter. Det forekommer ikke længere, fordi man har det lige ved hænderne, og det er fantastisk.” (lærer)

En vigtig læring fra ombygningen af køkkenet har været, hvordan små greb har kunnet gøre en stor forskel for eleverne og deres mulighed for at arbejde professionelt og selvstændigt i køkkenværkstedet. Et sådant greb er de nye køleskabe i caféens bar, der betyder, at tjenernes arbejdsgang ikke længere går gennem køkkenet, når de betjener kunder i caféen. *”Jeg er glad for, at det er kommet. Det kører bare nu,”* fortæller en elev.



A og B. Den nye bar med indbyggede køleskuffe- og skabe.

5. EN NY OPVASK

Udfordring

Opvasken var først placeret i et meget lille kompakt rum, dernæst midlertidigt i en baggang. Begge steder beskrev eleverne, som det sted, de mindst kunne lide at være, fordi der var meget damp, et dårligt underlag, larm fra opvaskemaskinen, et meget skarpt lys og meget lidt dagslys.

Løsning

- Der er blevet bygget en ny opvask med højt til loftet.
- Opvasken er indrettet, så det beskidte service kommer ind i den ene side, og det rene ud på den anden side.
- Opvaskemaskinen er placeret bag en halvvæg, så man kan stå skærmet og stadig fornemme resten af rummet og køkkenet.

Resultat

"Det er en kæmpe gave for os," fortæller en elev om det nye opvaskeområde, mens en anden forklarer: *"at have højt til loftet, det gør virkelig meget. Jeg kan faktisk lide at være derude. Det er så åbent og lyst."* Opvasken er gået fra at være det rum, eleverne mindst kunne lide at være i, til et sted, man søger ud for at få en pause og slappe af. En elev fremhæver, at åbenheden også betyder, at man ikke føler sig alene i opvasken, fordi man stadig kan fornemme køkkenet, hvor de andre arbejder.

Indretningen af opvasken har desuden minimeret risikoen for, at eleverne kommer til at begå fejl: *"før var der risiko for at blande det beskidte med rent, men det har vi minimeret ved at køre det envejs. Det er noget af det, der gør det til et pædagogisk køkken."* (lærer).



A. Fra det nye opvaskeområde kan man se ud på søen og skoven omkring Jels Volsted.



B. Et nyt rengøringsystem i både køkken og opvask og nyt, ensartet gulv i begge rum har gjort rengøringen nemmere. Nu er rengøringen ikke længere en sur tjans.

6. INDEKLIMA – NYT LYS OG BEDRE AKUSTIK

Udfordring

Mange af skolens elever er særligt sensorisk sensitive over for eks. lyd, lys, temperatur m.m. I inddragelsen af eleverne fremhævede en elev bl.a., hvordan hun ikke brød sig om at være i opvaskeområdet, fordi det var meget mørkt og indrettet med lamper, der havde forskellig lysstyrke og farvetone. Det gamle køkkens tætpakkede indretning med mange store møbler midt i rummet gjorde desuden, at rummet føltes mørkt og kompakt.

Løsning

- Loftbeklædning med gode akustiske egenskaber.
- Døgnrytmelys i både køkken og opvask, der kan reguleres og tilpasses, så lyset inde afspejler lyset udenfor
- Ens lyskilder i alle rum.
- Ovenlysvinduer i opvaskeområdet for at sikre et godt, naturligt dagslys

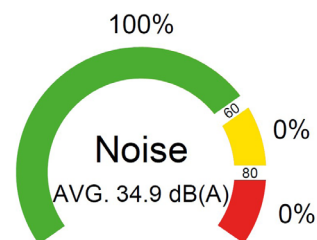
Resultat

Både elever og medarbejdere fremhæver det gode indeklima i de nye rammer. "Lyden er blevet meget bedre, man kan høre noget nu" fortæller en elev, der er hørehæmmet, og tilføjer: "Det er mere åbent, og der er mere lys på os allesammen, så vi ikke bliver så trætte og påvirkede af det." Eleven, der var generet af lyset i den gamle opvask, fortæller ligeledes, at det ikke længere er et problem. Hun nævner også, at man nærmest ikke kan høre opvaskemaskinen, når man er på den anden side af skillevæggen eller i køkkenet, noget de var meget udfordret af i det gamle køkken. Indeklimamålinger i både køkken og opvask bekræfter, at forhold som lyd, temperatur og CO₂-niveauet i de nye rammer er gode.

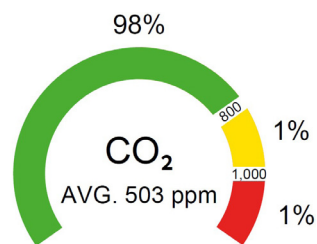


A

B



August 2023



August 2023

A. Både køkkenet og opvaskeområdet har fået nye akustiklofter og døgnrytme-belysning. Selv armaturerne i emhætterne er koblet op på dette system, så der sikres et ensartet lys i rummene.

B. Indeklimamålinger viser, at lyd- og CO₂-niveauet er godt i de to rum.

7. ET NYT TILBAGETRÆKNINGS- OG PERSONALERUM

Udfordring

I det gamle køkken var der ikke et separat personale rum. Til frokost skulle elever og medarbejdere derfor spise i caféen, hvilket gjorde, at nogle elever havde svært ved at føle, at de kunne holde pause, hvis der var andre gæster i caféen. Havde en elev brug for at trække sig eller brug for en fortrolig samtale, var der ikke et sted at gå hen, hvor man kunne lukke døren og være sikker på at kunne tale uforstyrret.

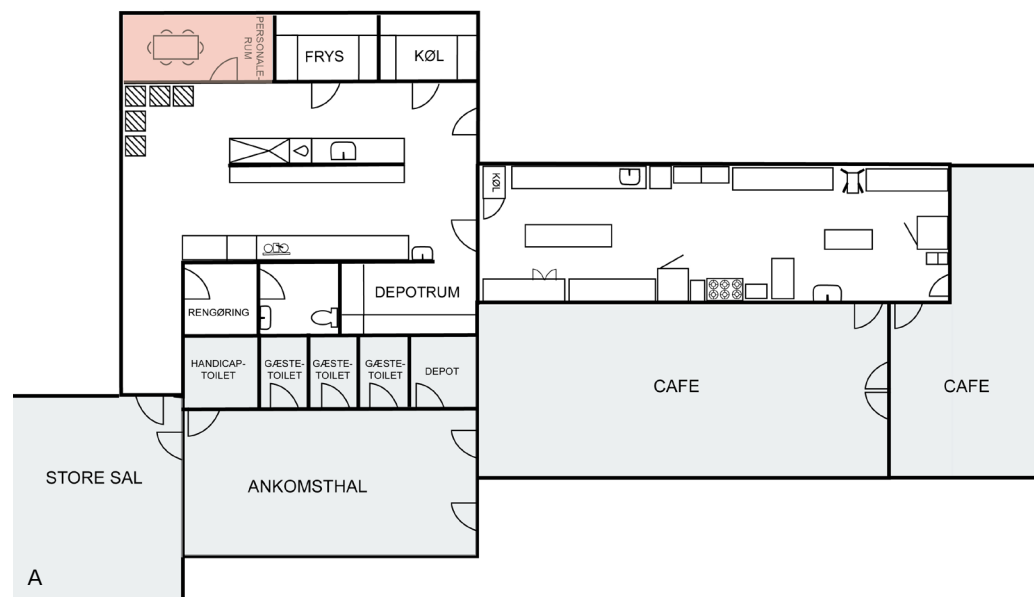
Løsning

- I forlængelse af det nye opvaskeområde er der bygget et nyt personale rum med plads til et bord, hvor der kan sidde seks personer.
- I både døren og væggen, der vender ud mod opvaskeområdet, er der installeret vinduer.

Resultat

”Vi havde en pige, som havde angst og som havde et par gange, hvor hun sagde: ”jeg er nødt til at gå ind og sætte mig.” Og der var det jo guld værd at have det der rum, for hvor søren skulle vi ellers sætte hende hen? Altså, så havde det været i et hjørne nede i den store sal, og det er jo ikke optimalt.” (lærer)

Med det nye personale rum har skolen både fået et sted til fortrolige samtaler, et sted, eleverne kan søge hen og tage en pause, samt et socialt frokost rum. Glasset i døren ind til personale rummet betyder, at man stadig kan fornemme resten af køkkenet, så man ikke føler sig helt afskåret, når man går derind, ligesom man kan orientere sig om, hvad der foregår i rummet, så man ikke kommer til at forstyrre en fortrolig samtale.



A og B. Det nye personale rum er placeret i hjørnet i opvaskeområdet. Vinduerne i væggen og døren bidrager – ud over muligheden for at fornemme resten af køkkenet – til at få lys ind i rummet og får det til at fremstå større.

Ombygningens betydning for læring og trivsel

”At vi har fået de systemer, vi har derude, har givet mere ro generelt i køkkenet. At man ved, at det her er den afdeling, og der skal det der være. Nu giver det helt sig selv.” (lærer)

Undervisningen på et STU-værksted tager afsæt i den enkelte elevs behov og dagsform, hvorfor der er et stort behov for fleksibilitet i undervisningen og undervisningsrummet. Der er i undervisningen ikke deciderede krav til, hvad eleverne skal lære eller prøver, som man kan bruge til at måle elevernes faglige udvikling. Derfor bygger vurderingen af den effekt, byggeriet har haft på elevernes faglige udbytte, på de muligheder, som ombygningen har skabt for den socialpædagogiske indsats og undervisning samt lærernes vurdering af elevernes udbytte.

Et mere pædagogisk køkken

Overordnet mener underviserne, at ombygningen af køkkenet har skabt et mere overskueligt undervisningsmiljø med mere intuitive arbejdsgange. Lærerne fortæller, hvordan det er blevet et langt mere pædagogisk køkken. De opdelte arbejdsstationer og visuelle guides har skabt velafgrænsede arbejdspladser med forskellige kvaliteter og grader af afskærmning, som giver lærerne bedre mulighed for at tilrettelægge en undervisning med afsæt i elevernes individuelle behov og arbejdstempo og sikre en god opstart og progression for den enkelte.

”Der er plads til langsomlighed med den rumlige disponering, der er lavet. Det er noget af det, nogle af vores elever har rigtig meget brug for. Enkelthed, langsommelighed og overblik. Det er det her med at kunne arbejde i den nærmeste udviklingszone.” (lærer)

”Mange af eleverne har deres yndlingsafdeling. Men vi er nødt til som undervisere at tage højde for deres humør, men samtidig også se på, hvor vi kan udfordre dem lidt og lade dem udvikle sig.” (lærer)

Åbenheden og de opdelte arbejdsstationer har også skabt bedre betingelser for en-til-en undervisning og givet også lærerne bedre muligheder for at hjælpe eleverne:

”Det, som er så rart ved det nye køkken, er, at der er plads. Plads til at jeg kan se hele køkkenet og alle lige meget uanset, hvor jeg står. Jeg kan nemmere få øje på eleverne og se, om de skal hjælpes videre, nogle gange før de selv opdager det, og de skal ikke hele tiden prøve at finde mig, men kan blive ved deres afdeling.” (lærer)

Det forbedrede overblik og de forbedrede muligheder for at arbejde sammen med eleverne, samt dét at køkkenets fysiske rammer ikke på samme måde forstyrrer og stresser eleverne, har givet lærerne bedre betingelser for at klarlægge den enkelte elevs behov og skånebehov. Dette har desuden bidraget til at lave en mere præcis og retvisende afklaring af elevens arbejdsevne, koncentration og udholdenhed.

Stadig et professionelt køkken

Selvom ombygningen og de forskellige rumlige interventioner har gjort køkkenet mere pædagogisk og egnet til undervisning, fremstår det stadig professionelt og adskiller sig ikke markant fra andre industrikøkkener, hvilket er vigtigt i forhold til at sikre, at eleverne får prøvet kræfter med at være i et professionelt køkken og opnår en arbejdsidentitet som en del af deres ophold på Troldkærskolen.

Ombygningens effekt på elevernes trivsel og motivation

”I det gamle køkken var det overhovedet ikke godt, det var helt kaos. Siden vi har lavet om, så synes jeg, at det er blevet bedre og bedre.”
(elev)

”Det er meget nemmere at koncentrere sig, og så er der heller ikke så mange forstyrrelser som i det gamle køkken. Der er færre der går ind i én nu.” (elev)

Flere af eleverne fortæller, at køkkenet er gået fra at være et kaotisk sted med for mange sansestimuli til et langt mere roligt miljø. Både fordi, der er skabt bedre systemer og struktur i køkkenet og fordi der er mere plads omkring de enkelte stationer. Det nye døgnrytmelys, forbedrede akustik og mulighed for at se ud på de naturskønne omgivelser omkring Jels Volsted bidrager positivt til dette, og lærerne oplever, at eleverne bliver mindre trætte efter en dag i køkkenet:

”Jeg synes ikke, at eleverne sådan bliver påvirket og brugt på samme måde, som de gjorde tidligere, hvor der var alle de der forstyrrelser.”
(lærer)

Ved at fjerne mange af de udfordringer, som eksisterede i det gamle køkken, er det blevet nemmere for eleverne at arbejde selvstændigt i køkkenet, hvilket smitter positivt af på deres motivation. Det kan lærerne blandt andet se i mængden af den mad, eks. bagværk og brød, det nu er muligt for en elev at producere. Ligeledes har de ikke i samme omfang behov for at fortælle eleverne, at det er tid til at tage opvasken – det sker bare af sig selv.

Med det nye personalerum og opvasken tilbyder køkkenet desuden en retrætemulighed, som eleverne kan trække sig hen i, hvis de bliver trætte og har brug for en pause, uden at de bliver afskåret fra alle andre.

Forandringsfortælling: Sofies historie

Sofie er 21 år og er i gang med sit 3. år som STU-elev. Hun har en autisme-diagnose og bliver ofte overvældet, hvis der er mange mennesker og sanseindtryk omkring hende. Sofie har været elev på Jels Volsted både før og efter ombygningen, så hun kender værkstedet godt, og er godt inde i køkkenets systemer og rutiner.

Sofies yndlingssted i køkkenet er bageafdelingen. Hun elsker at bage og har erfaring med det fra den efterskole, hun gik på, inden hun startede på Troldkærskolen.

I det gamle køkken skulle Sofie stå sammen med de andre ved det centrale bord og dele den samme ovn. Det kunne godt være uoverskueligt, når de andre forstyrrede og det tog lang tid at finde alle ingredienser og redskaber frem, fordi de ikke var lige ved siden af. Så Sofie er især glad for, at ombygningen har adskilt alting mere, så der er bedre plads, og at der er kommet mere styr på tingene, så de ting, hun skal bruge er tæt på. Det betyder, at hun kan producere meget mere, end hun kunne tidligere. På en normal arbejdsdag fra 8-12 kan hun både nå at bage boller, lagkagebunde, hindbærsmutter og kokostoppe, fordi hun kan stå uforstyrret og arbejde og ikke skal dele ovn med det varme køkken.

Når der sker mange ting i køkkenet, kan Sofie stadig godt blive lidt stresset, men det hjælper, at hun står med ryggen til de andre oven i bageafdelingen. Nogle gange kigger hun ud ad vinduet på skoven udenfor og tager en mental pause, andre gange tager hun en pause i opvaskeområdet eller i det nye personalerum.

Selvom Sofie står for sig selv i bageafdelingen, føler hun sig ikke isoleret, for åbenheden i køkkenet betyder, at man stadig kan holde øje med hinanden, og hun synes, at det faktisk er blevet nemmere at komme i kontakt med de andre i køkkenet.

Opsamling

”Det gamle køkken var overhovedet ikke godt, det var helt kaos. Det er blevet bedre og bedre for os.” (Elev)

Med input fra både elever og lærere har ombygningen og nyindretningen af både køkkenrummet og opvaskeområdet samlet set skabt et langt mere velorganiseret værkstedskøkken.

Arbejdsgangene i køkkenet er blevet mere logiske og effektive, de enkelte arbejdspladser er nu delt op og blevet overskuelige, og uro og forstyrrelser er minimeret markant. Dertil kommer forbedret akustik, bedre belysning, farvekoder, udsigt og tilbagetrækningsrum. Tilsammen har tiltagene bidraget til et mere roligt miljø med færre sansestimuli.

Ombygningen har også medført en række afledte pædagogiske effekter:

Lærerne oplever, at det er blevet nemmere at imødekomme elevernes individuelle behov, og dermed også lettere at afklare elevernes arbejds-evner i forhold til den fremtid, der venter dem. Eleverne oplever, at det er blevet nemmere at arbejde selvstændigt. Dermed understøtter det nye køkken positivt Troldkærskolens grundlæggende pædagogiske tilgang om hjælp til selvhjælp.

I en kortlægning af steder, som eleverne synes fungerer godt og steder, der er udfordrende/forstyrrende (figur A. og B.), fremgår det tydeligt, at eleverne oplever, at arbejdsmiljøet i køkkenet er blevet væsentligt forbedret. At der stadig er enkelte røde pletter, peger på, at den lærende proces ikke er afsluttet.

Køkkenets medarbejdere og elever vil blive ved med at få nye erfaringer og indsigter alt efter, hvilke elever, der er i køkkenet. Men med denne inddragende ombygningsproces, har skolen fået et værktøj til at blive ved med at udvikle måder, hvorpå de fysiske rammer kan understøtte det pædagogiske arbejde i hverdagen.



Figur A og B: Eleverne har kortlagt deres arbejdsmiljø i køkkenet af to omgange, først efter basisombygningen og dernæst efter tilpasningen af køkkenet og ombygningen af opvaskeområdet. Rødt markerer steder, der er udfordrende eller forstyrrende. Grønt de steder, der fungerer fint.

Datagrundlag

For at kunne belyse de ofte komplekse og indirekte sammenhænge mellem det fysiske miljø og den sociale praksis er evalueringens parametre belyst ved hjælp af flere indikatorer og forskellige typer data, herunder:

- Kvalitative interviews med værkstedets tre medarbejdere ad to omgange. Først efter basisombygning af køkkenet og igen efter ombygning af opvask.
- Kvalitative interviews med tre af værkstedets elever efter ombygningen af opvaskeområdet. Evalueringspersonalet havde derudover løbende samtaler med eleverne om køkkenet og ombygningen. Pointer fra disse samtaler indgår også i evalueringgrundlaget.
- Spørgeskema til skolens elever efter ombygning af køkkenet og efter ombygning af opvask. I alt besvarede 5 elever spørgeskemaet efter ombygningen af køkkenet og 4 efter ombygningen af opvaskeområdet. Spørgeskemaerne har grundet det yderst begrænsede antal respondenter ikke kvantitativ udsagnskraft, men blev brugt til at understøtte de kvalitative interviews med eleverne.
- Deltagerobservation i køkkenet af en dags varighed efter ombygningen af køkkenet og igen efter ombygningen af opvaskeområdet.
- Opsamling på prøvehandling i løbet af efterår og vinter 2021.
- IC-meter målinger af støj, CO₂, temperatur og luftfugtighed efter basisombygningen af køkkenet og igen efter ombygningen af opvasken. Desværre mislykkedes lyd-målingerne foretaget efter ombygningens fase 1.

- Kortlægning af flows før, under og efter ombygningen.
- Tre workshops med elever og medarbejdere i forlængelse af basisombygningen af køkkenrummet.

Det skal bemærkes, at de oprindelige målsætninger for byggeriet indbefatter to kvantitative mål om reduktion af henholdsvis støj og forstyrrelser med halvtreds procent. Denne formulering fremgår blandt andet af ansøgningsmateriale fremsendt til Den A.P. Møllerske Støttefond og er således en del af bevillingsgrundlaget.

En række tidsmæssige forskydninger i de indledende faser medførte, at evalueringsarbejdet først blev igangsat umiddelbart efter den første basisombygning af selve køkkenrummet.

Dermed var det ikke længere muligt at udarbejde en egentlig baseline, som kunne danne grundlag for en kvantitativ måling af den procentvise reduktion af støj og forstyrrelser fra før til efter byggeriet.

Reduktionen af de to parametre er derfor i stedet belyst gennem kortlægninger og opfølgende interviews med elever og lærere.

Denne ændring i det faktiske evalueringsarbejde blev fejlagtigt ikke forelagt projektets styregruppe og ej heller indføjet som en ændring i beskrivelsen af evalueringdesignet.

