



# Kulturer mødes, og mad opstår i Madmobilen

I MadMobilen er det kvinder fra Tingbjerg, der laver mad fra fjerne himmelstrøg, som sælges til catering, events og fællesspisning i Københavns gader.

Af kommunikationskonsulent i Foreningen Nydansker, Helle Thorbøl Møller

MadMobilen er en lille vogn på hjul, der kan parkeres på forskellige gader rundt omkring i byen, hvor man kan stå og spise sammen med sin nabo. Men det er også navnet på et køkken og cateringkoncept, der har udviklet sig til en socialøkonomisk virksomhed drevet af frivillige og lokale kvinder med minoritetsbaggrund fra boligområdet Tingbjerg.

*Her er det vigtigt, at det ikke bare er et frivilligt projekt, men en virksomhed, fordi halvdelen af anerkendelsen kommer fra de virkelige kunder.*



Samtidig med at MadMobilen serverer lækker mad til sine kunder, skaber virksomheden opkvalificerende forløb og meningsfulde jobs til kvinderne.

## En mangfoldighed af kompetencer i køkkenet

“Vi kan opkvalificere og understøtte integrationen af nogle af de mange kvinder i Tingbjerg, som har en masse kompetencer – eksempelvis i forhold til madlavning – men som ikke selv er opmærksomme på dem. Mange af dem har en begrænset kontakt til arbejdsmarkedet og til samfundet uden for Tingbjerg,” fortæller Jeppe Garnak, der er frivillig drivkraft bag Madmobilen.

MadMobilen har etableret et samarbejde med den lokale boligsociale indsats om at lave et kursusforløb. Her bliver kvinderne opkvalificeret af en kok, får hygiejnebevis og bliver dygtigere til at lave mad - også i portioner, der ikke bare er til deres egen familie, men til flere hundrede mennesker. Herefter er flere blevet ansat i MadMobilen, hvor de bliver lønnet med afsæt i de indtægter, madsalget genererer. For nogle har det været springbrættet til ordinært arbejde på andre



arbejdspladser.

”De er jo sindssygt stolte, når de har været ude og sælge eller levere mad. Glade for at der er nogen, der ser, at de kan det her. Og at folk gerne vil betale for det, de har lavet. Her er det vigtigt, at det ikke bare er et frivilligt projekt, men en virksomhed, fordi halvdelen af anerkendelsen kommer fra de virkelige kunder. Det giver ejerskab og motivation,” forklarer Jeppe Garnak.

### **Mad skaber forståelse og lokal sammenhængskraft**

En positiv effekt har også været, at initiativet har bidraget til at styrke den lokale sammenhængskraft.

”Rigtig mange kender ikke deres lokale medborgere, ofte knapt deres nabo, og det mener vi, at MadMobilen kan være med til at ændre. Der er ikke noget bedre at mødes om end mad, og med et mobilt koncept kan fællesspisningerne komme bredt ud og give et nyt billede af, hvilke kvaliteter området rummer,” siger Jeppe Garnak.

Læs mere om virksomheden:

[Madmobilen](#)



SIDST OPDATERET 25/09 2015