



FRONTHUSET 's



UGEGRUPPE-PJECE

-hjælp til en værtshusuge



OM UGEGRUPPEORGANISERINGEN I FRONTHUSET

Driften af Fronthusets værtshus og spisehus er baseret på en afgørende ting: Ugegruppeorganiseringen. Det betyder tilbud til alle eksisterende fagkritiske grupper samt husets øvrige brugergrupper om at komme og passe værtshuset i en uge for så samtidig at fortælle om det, gruppen arbejder med.

At være værtshusugegruppe betyder tit en udfordring til den enkelte gruppe derved, at den står i en formidlingssituation, der sprænger de rammer, som normalt ligger for fagkritisk arbejde på fagene og uddannelsesstederne. Det er her nødvendigt at tænke på, at formidling helst skal række udover ens eget fag og ud til kammerater fra andre fag og udenfor uddannelsesstederne, som kan have andre forudsætninger end en selv.

At det er et værtshus og miljøet heromkring, der danner rammen, gør det oplagt at anvende fantasi, kreativitet og agit-prop i formidlingen af det gruppen beskæftiger sig med - eller et hvilket som helst andet tema, som gruppen synes det kunne være relevant at drage frem i den offentlighed, som fronthusmiljøet udgør. I selve forberedelsen af en uge i Fronthuset bør gruppen overveje, hvordan selve værtshuset kan indpasses i de arrangementer, som den vil køre. Der er selvfølgelig arrangementer, der bedst egner sig til 4-sal eller andre lokaler i huset, men vi i værtshusgruppen mener, at selve værtshuset i langt højere grad end hidtil kan danne rammen om ugegruppens arrangementer, dels for at komme ud over et traditionelt værtshus, som udelukkende konsumtions- og rekreativt sted, dels for at provokere de ikke i forvejen "motiverede" til at forholde sig til gruppens arbejde. Gruppen kan opleve det glædelige at få respons på sit arbejde, der kan komme en dialog eller diskussion igang med folk fra andre fag eller bredere udefra kommende grupper, hvad der kan danne grundlag for oprettelse af nye grupper til videre - tværfagligt - arbejde. Under alle omstændigheder vil disse diskussioner sætte perspektiv på gruppens videre arbejde.

Et andet aspekt ved som gruppe at arbejde i Fronthuset i en uge er den praktiske arbejdssituation, som gruppen står i. Det er en oplevelse internt i gruppen at stå sammen om at få et menageri som et spiseværtshus til at køre. Man lærer hinanden

at kende på en helt anden måde end de sædvanligvis ret teoretiske sammenhænge man mødes i. F.eks. kan i den praktiske arbejdsituation gamle kønsroller, som på det teoretiske plan forlængst er afsvoret, dukke op og fremprovokere en diskussion, som på lang sigt nok vil styrke gruppen.

Såvel i forberedelsen af arrangementerne som i den daglige praktiske arbejdsgang, får ugegruppen hjælp af Fronthusets faste værtshusgruppe og arrangementsgruppe. Disse indkalder til et månedsmøde med de grupper, der har tegnet sig for den kommende måned, dels for at introducere nye folk til Fronthuset og dets muligheder, dels for at stykke et månedsprogram sammen. Nogle dage før gruppens uge begynder holdes der et møde mellem gruppen og en kontaktperson fra den faste værtshusgruppe, hvor vi bl.a. snakker madplan og introducerer til de praktiske funktioner. Kontaktpersonen og huset tre faste økonomaer fra værtshusgruppen står også parat med hjælp og vejledning i selve ugen.

Som nævnt kan en værtshusuge fungere som en slags introduktion til gruppens arbejdsområde for en række folk, men omvendt kan ugen også blive en nærmere introduktion til Fronthuset for gruppen selv. Det er nok så væsentligt, for det vil sige en introduktion til, hvilke muligheder Fronthuset rummer for de enkelte grupper til at arbejde på en anden måde, at kommunikere på en anden måde og måske med andre folk end dem, bundetheden til det enkelte uddannelsessted giver mulighed for.

Hvad enten gruppen i forlængelse af sin uge vælger at bevare tilknytningen til stedet via arbejdet i en styringsgruppe eller ej, vil disse husets muligheder blive medtænkt i dens arbejde fremover.

OM VORES MADPOLITIK

Måske er det nødvendigt at præcisere formålet med køkkenet, - nemlig, at de, der holder møde og på anden måde arbejder hernede, skal kunne få noget at spise, og at frontfolk i det hele taget kan spise fornuftig mad til fornuftige priser.

Hvad er så fornuftig mad?

Vi vil gerne lave almindelig sund hverdagsmad, så sund, som økonomien tillader. Det er f.eks. et dilemma, om vi skal have biodynamiske grøntsager og om vi skal have svinekød. Konkret betyder det:

formiddag: i hvert fald en fikse-, en kød- og en vegetarmad + frugt og salat, når der er tid til det. Der skal ikke være for mange forskellige madder, men de skal variere fra dag til dag.
aften: en kødret med salat og en vegetarret med salat. Vi tilstræber så lidt svinekød som muligt, men det er svært at være konsekvent.

Det er ugegrupperne, der laver madplanen støttet af økonomaerne, der forhindrer alt for mange gentagelser og tager hensyn til ovn- og komfurkapaciteten.

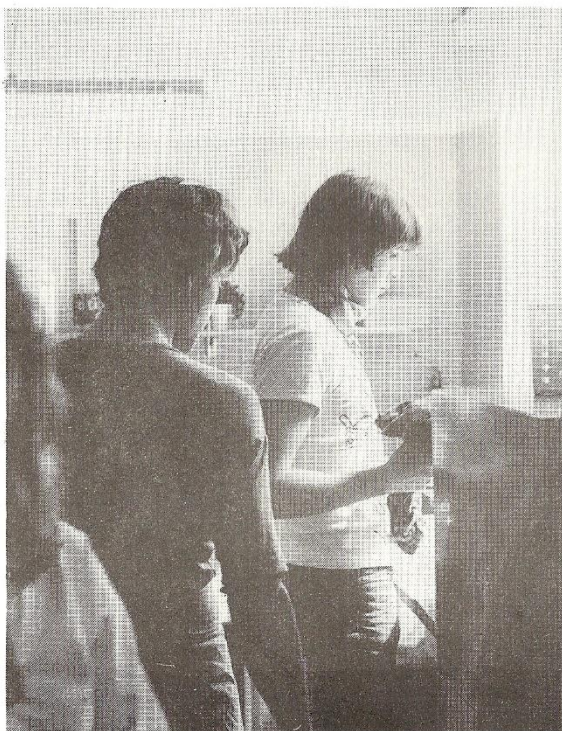
Det er svært at lave varieret mad til små priser, så vi har måttet høre dem af og til. For tiden er det:

madder:	2kr.
salat :	2- 3kr.
kødret:	14kr. (15, hvis råvarerne er specielt dyre)
vegetarret:	12kr. (10, hvis råvarerne er specielt billige)

REGLER OM ØL OG SPIRITUS OG MAD I FRONTHUSET.

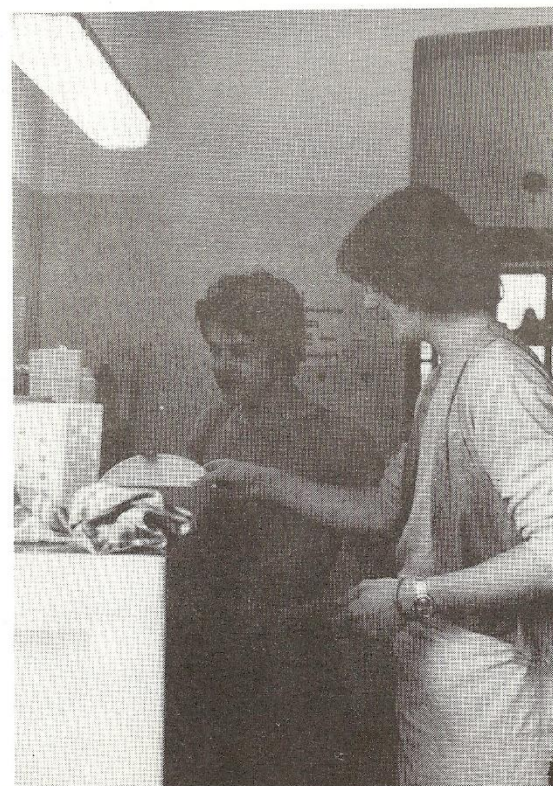
Diskussionerne i værtshusgruppen og på plena for ugegrupperne har på basis af hidtidige erfaringer ført til, at der er blevet formuleret følgende klare, og efterhånden konsekvent overholdte regler.

1. Alt øl og al spiritus der drikkes i Mejlgade 53 skal købes i værshuset til værtshuspriser. Maden kan heller ikke medbringes.
2. Der kan ikke sælges noget ud af huset til andre priser end værtshuspriser. Der kan f.eks. ikke lånes en kasse øl.
3. Ugegruppen betaler som alle andre, der arbejder i Fronthuset, værtshuspriser for alt, den har et privilegium, den spiser gratis.



4. Ved solidaritetsarrangementer, hvor der er tale om helt konkretiserede og støtteværdige solidaritetsprojekter, kan den arrangerende forening få en såkaldt solidaritetskroner på øllerne. Dvs. den kan få udbetalt en krone for hver øl, der bliver solgt.

Det er meningen, at disse regler forsat skal administreres så byråkratisk som overhovedet muligt. Begrundelserne er korte og klare: Fronthuset, Mejlgade 53, er baseret på omsætningen i værtshuset, og det må være i alles interesse at opretholde husets økonomiske grundlag.



VÆRTSHUSGRUPPEN

Styringsgruppen for Fronthusets værtshus skal sørge for en mere langsigtet drift af dette. Medlemmer af gruppen er dels de lønarbejdere, der er tilknyttet værtshus og køkken (ialt 3 personer) og dels forskellige fagkritiske folk fra uddannelsesstederne.

Gruppen holder møde hver onsdag aften, hvor de problemer, der er dukket op siden sidste møde, bliver diskuteret. En af de vigtigste funktioner for gruppen er, at finde grupper, som vil påtage sig en uge i værtshus og køkken. Det er endvidere gruppens opgave at informere disse ugegrupper om arbejdsgangen i værtshus og køkken - ugegruppens betingelser i det hele taget: at arbejdet er ulønnet, at der hver dag skal laves frokost og aftensmad til mellem 20-80 mennesker hver dag, at der hver dag skal ryddes op og gøres rent i værtshus og køkken, og endelig at der hver aften skal gøres regnskab op for dagen. Dette kan selvfølgelig synes næsten uoverkommeligt, men vi har stort set kun gode erfaringer med grupper på mellem 7-12 personer, hvorimod større grupper (20 og derover) tit har medført stor forvirring og koks både i ugegruppen internt og i forhold til resten af huset.

Det er ligeledes vigtigt for værtshusgruppen at få at vide, hvordan ugegrupperne vurderer værtshusugen, hvordan det fungerer praktisk og socialt, for at kunne få perspektiver for og kritik af organiseringen af arbejdet. Det er også værtshusgruppens opgave at hjælpe med til at ugegruppens arrangementer kan køre uden de store praktiske problemer.

Værtshusgruppen har derudover til opgave løbende at diskutere og overveje aspekter omkring den pris- og madpolitik, der er vedtaget for værtshuset, for at kunne give eventuelle bud videre til diskussion i de øvrige styringsgrupper. Hvilken betydning har f.eks. prisstigning på øl for folk der kommer i værtshuset, fremfor f.eks. priserne på vand (går det også ud over miljøet for børnene.) Det er endvidere vigtigt, at vi som gruppe får diskuteret de problemer, der er af mere generel karakter for huset. Hvor mange lønarbejdere er der brug for? (er der brug for flere/færre til varetagelse af funktionerne i huset) - og der er selvfølgelig mange andre problemer. Det er ligeledes gruppens opgave at være med til at diskutere, hvilket miljø vi gerne vil have frem i huset - og det vil igen bl. a. sige

hvilke folk vil vi have til at bruge huset (husets målgruppe).

Børn i fronthuset: I øjeblikket har vi planer om at indrette et hjørne i værtshuset til børnene (så har du gammelt legetøj, så bare kom med det), og desuden er der jo børnerummet til venstre for porten i mellemhuset som venter på at blive indrettet.



ERFARINGER FRA UGEGRUPPER.Sundheds- og Sikkerhedsgruppen fra Fronten på Den Sociale Højskole.

Da vi mødte mandag morgen var værtshuset tomt. Vi sad fast i fernissen på gulvet i værtshuset. Da det var påskedag snakkede vi frem og tilbage om vi skulle gå hjem igen, lave mad eller holde værtshus på 4.sal. Vores spændte forventninger gjorde, at vi slæbte øllerne op på 4.sal og bestemte at vi også ville lave aftensmad.

I løbet af eftermiddagen solgte vi 2 kopper kaffe til to fra fagtryk og drak selv ti hver. Den første aften lavede vi pizza. Folk væltede pludselig ind og pizzaerne blev ædt i løbet af ti minutter og resten måtte vi lave frokost til. I løbet af aftenen kom der en del og drak øl. Vi sad og snakkede og hyggede os. Klokken tolv kom det store øjeblik hvor vi skulle gøre kassen op for første gang - stemmer den? - ja!

Nå,- næste dag var det en rigtig dag i det rigtige værtshus. Vi fik bajerne bag disken, fyret op under kaffemaskinerne og kunne så begynde at forberede frokosten.

De første dage var vi selvfølgelig lidt spændte på hvor lang tid det tager at lave mad til 50-100 mennesker. Hvornår skal man begynde? hvor mange på hver opgave osv. Idet hele taget kan det godt virke lidt overvældende med de store portioner - hvor man ikke rigtig kan fornemme om der er mad til 50 eller 5000. Men vi kom hurtigt ind i rytmen, og med hjælp fra Hanne og Mie lykkedes det at få retterne færdig nogenlunde til tiden. Når opvasken var af vejen efter frokost var der tid til en times hvil med løs og fast snak. Herefter gik vi over til planlægning af aftensmaden. Hvem skraller kartofler? Hvem river gulerødder (og fingrene)? Hvem kender noget til vegetarretten osv.. Ved sekstiden er værtshuset så småt fyldt op - og vi besvarer en del spørgsmål angående menuen og iagttager spændt reaktionen på svaret. Nu er det store boom igang. Bradepanderne står på rad og række og en lang kø gør en lidt nervøs for om der nu er nok salat, kartofler osv.

Vi havde organiseret vores arbejde på den måde, at en vagt gik fra 10-18 og den næste fra 18-01. Dagholdet kunne altså så snart maden var på bordet trække sig tilbage og lade natholdet overtage resten.

Vi havde planlagt to arrangementer. Emnet for det første var fagkritik på mellemuddannelserne. Vi var meget uvidende om hvordan fagkritikken trivedes/mistrivedes på de andre mellemuddannelsessteder. Dog havde vi nok en anelse om, at det af mange grunde stod sløjt til - og at vi selv på DSH havde en del erfaringer, som andre måske kunne have glæde af. Altså havde vi tænkt på et eventuelt videre samarbejde. Et sådant bl.a. omkring skolen var ergo/fysioterapeuterne interesserede i. De ville kontakte DSH-gruppen, når de selv havde fået ønkket om, på hvilken måde de kunne bruge os.

Sygeplejerskerne mente, at de havde nok i deres nystartede samarbejde med medicinerfronten, Fritidspædagogerne og de studerende på lærerseminariet, mente at det ville være vanskeligt at etablere fagkritisk organisering. Førstnævnte sted mest pga. en ret skrap mødepligt - og på sidstnævnte sted var arbejdet koncentreret i rådsregi, hvor det aktuelle emne var adgangs begrænsning.



Selve mødet fik et rimeligt og godt forløb. Vi må dog kritisere os selv på bemandingsområdet. De folk der var til stede var temmelig udkørte, fordi de havde arbejdet i værtshuset hele dagen. Til næste gang ved vi, at de som tager sig af arrangementet om aftenen må have fri om dagen.

Dette problem gentog sig aftenen efter, hvor andet arrangement løb af stabelen med arbejdsmiljø som emne bl.a. på baggrund af et speciale nogle fra gruppen har lavet.

Her mødte to, ja kun to personer op. På det aktuelle tidspunkt var vi ikke kede af det pga. træthed (det var de samme folk, der stod for det, som den foregående aften), men vi kan jo spekulere over, hvorfor der ikke kom flere. Ihvertfald var forbedringerne til de to arrangementer meget forskellige.



Ceres og Frichs grupperne fra Fronten på Historie

Til trods for at vi havde vilde intentioner om for alvor at vise at nu var det altså Ceres og Frichs gruppen der var i værtshuset, fik vi det ikke gjort.

Vi fik kun med nød og næppe vores pjece færdig, og uddelingen af den foregik temmelig tilfældigt (bl.a. fandt vi 50 eksemplarer da vi gjorde rent på 4. sal lørdag).

Udsmykningen og videreformidling af vores arbejde, plancher og lign. var mildest talt sparsomlig.

Der er selvfølgelig ugegrupper, der har fået overstående ting til at fungere, men der er også mange, der har været lige så dovne som os, så vi mener, der skal slås et slag for, at de kommende ugegrupper indregner de tid/ressourcer det tar at sætte sit præg på værtshuset den uge men er der - og det skal vel at mærke være i forberedelsesfasen. Vi gjorde den fejl at tro, at vi havde tid og lyst til at få lavet disse ting den første dag af vores uge, det samme gjorde sig gældende for vores specielle Ceres/Frichs-arrangement, der skulle have været en "tværfaglig erfaringsudveksling" om projektarbejdet "muligheder og begrænsninger", men når man først er startet på ugen har man nok at gøre med de praktiske ting og det sociale samvær.

Der var dog også andre grunde til at vores arrangement blev en gedigen fiasko, først og fremmest var vi generelt for sløve til at "reklamere" ordentligt for det, og de folk vi endeligt henvendte os til, var de samme som vi altid ser .

Hvis vi skal sikre os, at der møder nogen op til vores arrangementer, må vi være offensive - meget offensive - i forhold til at få meddelelser om arrangementet spredt alle tænkelige steder. Vores manglende udfarenhed skal dog også ses på baggrund af en generel desillusion: "Vi har prøvet det her så tit, der kommer sgu aldrig noget ud af det".

Hvis man laver et arrangement, skal det ikke bare være fordi vi føler det som en "forpligtigelse", at skulle lave noget "seriøst" når man har værtshusuge. Hellere lade være med at lave arrangementer end lave det halvt. (dette skal selvfølgelig ikke forstås sådan, at vi mener, vi ikke skal lave arrangementer, tværtimod. Det skal heller ikke forstås sådan, at vi mener, vi kun skal

lave arrangementer når det er så og så"professionelt"udført).

Kollektiv ansvarlighed.

Inden vi startede vores uge, havde vi lavet en arbejdsdeling/turnusordning. I praksis fungerede det dog sådan, at vi var der næsten allesammen hele tiden. Dette skulle i sig selv være meget godt. forde det ikke fungerede sådan, at vi så også allesammen følte os ansvarlige. Tværtimod var den gangse indstilling, nåh, det er der nok nogle af de andre, der klarer. Vi må erkende, at kollektiv ansvarlighed ikke har noget at gøre med at vi i fællesskab får lavet nogle ordninger, så lortet kan fungere. Vi-densmonopol er i modsætning til kollektiv ansvarlighed, men det er en fejltagelse at tro, at kollektiv ansvarlighed udelukker arbejdsdeling.

Vi mener det er nødvendigt, især til de store druk-tam-tamer, at man på forhånd udpeger nogle stykker, der har det fulde ansvar (SKAL IKKE FORSTÅS BOGSTAVELIGT) for barsalg, rekvirering, optælling og lukning af baren (uden sure miner fra de andre, der lige har det så hyggeligt) når de mener tiden er inde, eller tingene udarter sig i en uheldi retning.

Køkken/Madlavning.

Madlavningsprocessen må gennemgås hver dag inden man starter, så man ved hvem der laver hvad, og så det ikke bliver sådan, at nogle føler sig overflødige, eller føler sig "sat til" af dem der har lidt mere check på det, e.eks. at snitte gulerødder til en ret man ikke engang ved hvad hedder.

Rengøring.

Mener vi ikke der kan være mange ben i (det komme selvfølgelig an på hvor en skidt-tolerancetærskel går) - men vi mener, det kunne være godt, hvis ugegrupperne engang imellem når tid og ressourcer byder sig, kunne udvide afskidningsområderne udover de nuværende.

OM UGEGRUPPERNES ARRANGEMENTER I FRONTHUSET.

Ugegruppernes arrangementer er måske noget af det allervigtigste af det der foregår i Fronthuset.

Vi har nogle forslag til formidlingsformer:

diskussionsmøder, lyd-dias serier, film/video, teater/revy/situationsspil, musik, plancheudstilling, plakater, tegneserier.

Ting der ikke har været prøvet ret meget er følgende:

causerier som oplæg til decentral diskussion ved bordene i værtshuset, mindre grupper eller enkeltpersoner der spiller musik i værtshuset.

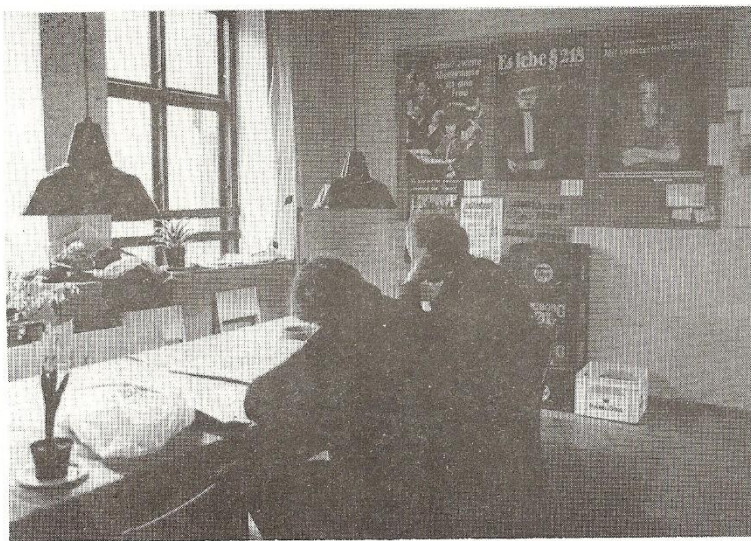


Arrangementerne skal som nævnt planlægges i god tid. Både under planlægningen og under udførelsen kan fronthuset arrangements-gruppe i mindre grad også værtshusgruppen stå bi med råd og dåd. De planlagte arrangementer skal også annonceres.

Der skal udsendes et månedsprogram. I slutningen af hver måned mødes repræsentanter for den næste måneds ugegrupper samt værtshusgruppen og arrangementsgruppen. De medbringer deres program i maskinskrevet stand. Til lay-out på programmet er den sidste tirsdag i hver måned afsat. Hver gruppe sender en, - aftaler indbyrdes hvordan programmet skal trykkes og distribueres. Arrangementsgruppen distribuerer bredt i forhold til Fronthusets brugergrupper.

Hver ugegruppe sørger selv for at annoncere deres arrangementer i dagspressen og Århus Folkeblad, og sørger selv for distributionene af deres programmer.

Som rådighedsbeløb til brug i forbindelse med arrangementer eller trykning af plakater/løbesedler får gruppen 500kr.



PRAKTISKE OPLYSNINGER ANGÅENDE PASNING AF KØKKEN OG VÆRTSHUS

Dagens gang i værtshus og køkken:

Formiddag: Mødetidspunkt kl. 10.00

Gulvet fejes, stolene sættes ned, askebægre og duge på. WC'erne checkes, - egentlig rengøring af WC'erne er nødvendig ca. hver anden dag, pisseranden hver dag. Kaffe- og frokostproduktionen går igang.

Frokost: Hvad og hvor meget der laves aftales med økonomaen. Sælges fra kl.12 - 14 (evt rester i løbet af dagen).

I dagens løb: Fra kl. 14 til omkring 17 er der som regel ro i værtshuset. Ugegruppen kan derfor fra 14 -15 slappe af over en kop kaffe, og snakke om aftenens maden og fordelingen af arbejdet. Produktion af aftenens mad går igang kl. ca. 15.00/15.30.

Aftenensmad: Madsalget kører fra 18.00- 20.00.

Der er som regel meget pres på netop i det tidsrum. Når køen er stor skal man hele tiden checke, at der er bakker, tallerkner, mælk osv. nok stillet frem. Cirka halvvejs i salget af aftenens mad plejer det at være nødvendigt at hente rullebordet med brugt service ud til opvask, så der bliver plads på rullebordet og rent service til resten af flokken. Samtidig med madsalget er det nødvendigt at have en til to i køkkenet og en i baren. Det er smart at have gang i kaffeproduktionene da der er brug for en del kaffe umiddelbart efter maden.

Aften: Efter salg af mad og opvask samt vask af køkkengulv - husk også at smide affaldsposerne ned i containeren hvis de er fyldte - kommer der en dejlig fredelig periode der varer til omkring 21.30 - 22.00 tiden. Fra omkring 22.00 hvor møderne i huset er ved at være færdige kommer der en del folk til bajere. Normalt lukkes baren kl. 24.00 (torsd. fred. og lørdag kl. 02), hvorefter der tælles op.

Pengekasser: Fra dagens start udleveres to kasser, en til øl og en til mad. Disse kasser kører særskilt, således at mad, frugt, og mælk går på madkassen, mens øl, sprut, cigaretter, kaffe, chips m.m. går på ølkassen. Kasserne er

ved udleveringen gjort klar, så der i ølkassen er 700 kr, og i madkassen 200 kr. i byttepenge. I ølkassen ligger en rekvisitionseddel, hvor startbeholdningen i baren er ført på. Alt hvad der i dagens løb hentes op fra lageret føres nøje på sedlen under: rekvireret, - tillige i den blå rekvisitionsbog som ligger i baren.

Optælling: Det er klogt at gøre folk opmærksom på lukning af værtshuset i god tid, så salget af den sidste bajer er helt overstået inden I begynder at tælle op. Til optælling bruger I den rekvisitionsliste, der ligger i ølkassen. Ved at tælle slutbeholdningen af samtlige varer op og sammenholde det med hvad startbeholdningen er, samt hvad der er blevet rekvireret i dagens løb, finder I ud af hvor meget der er solgt ialt. Alle checks stemples og lægges i plasticposen sammen med alle sedler, der bringes til Discontobankens bankboks. Discontobanken ligger midt på Strøget skråt overfor Telefonsmøgen.

Lukning: Når alt er talt op, stilles de to madkasser samt Frontcafeens kasse ned i pengeskabet i øllageret. Sprut, cigaretter samt kassen med nøgler stilles ud i køkkenet, hvor vinduerne lukkes, opvaskemaskinen tømmes og slukkes, døren låses. Herefter checkes på alle etager om lyset er slukket og dørene låst. Så låses døren nede for enden af bagtrappen, og derefter fra værtshus til bagtrappe. Døren til værtshus smækkes. Derefter lukkes pørten forsvarligt indefra og I går ud gennem forhuset hvor døren også smækkes.

Den/de der går i banken husker at bringe nøglen tilbage næste dag.

Lokalebestilling: De fleste telefonopkald drejer sig nok om bestilling af lokaler. I baren findes et stort ringbind med oversigten over lokaler hvori bestillinger skrives ned.

Telefonomstilling: Hvis et telefon-opkald vil tage med Fagtryk, Soko eller andre der sidder rundt om i husets kontorer, så stiller man om til det pågældende lokalnr. (se opslag) ved at trykke på den lille sorte knap på telefonen og afvente at pågældende kontor svarer. Først

da lægger man røret på. Hvis man ikke får forbindelse trykker man tilbage til opkaldet igen via den sorte knap.

Fotokopiering: Frontcafeens kasse er placeret i baren og udenfor cafeens åbningstider foregår fotokopiering via baren. I kassen ligger dels tællernøglen, dels to sammenhæftede nøgler hvoraf den ene er til cafeens gør, den anden til fotokopimaskinen. Når folk er færdige med at kopiere bringes nøglerne tilbage i kassen, hvorefter man afregner via den liste, der er i kassen.

