

■ Cateringselskap støtter Robin Hood-huset: LAGER OG DELER UT GOURMETMAT

Det gode selskap leverer vanligvis catering til bryllup og begravelser. Der er det full stopp. Det får brukerne av Robin Hood Huset nytte godt av.

HANNAH GRACE TAYLOR
hannah.taylor@ba.no

Før korona kom til Norge hadde Robin Hood Huset mellom 100 og 150 besøkende hver dag.

Kafeen er et kjærkomment tilbud for byens økonomisk vanskeligstilte. Her får de gratis mat, sosialt samvær og råd og veiledning ved behov.

Etter at samfunnet stengte ned 12. mars, har smittevernstiltakene ført til at de kun har rundt 20 til 50 besøkende hver dag. Og det er ikke bare stamgjester som kommer innom.

- Vi har hatt mange nye besøkende som vi ikke har sett før. Det er mange som sliter økonomisk nå, som ikke vet når neste middagsmåltid kommer. Vi serverer måltider på dagtid, men vi savner et godt mattilbud på kveldstid og i helger, sier tiltaksleder Malin Kleppe.

Derfor ble Gunnar Anthuns initiativ godt mottatt.

Tapt 4,7 millioner

Både denne og forrige uke kom det nemlig fersk middag til brukerne. Måltidet lages fra bunn, og pakkes inn i porsjoner. Denne uken sto estragonkylling med ferske grønnsaker på menyen.

- Jeg leste i avisen at Robin Hood-Huset hadde fått henvendelser fra folk som trenger næringsrik mat i korona-tiden. Vi har kompetanse, råvarer og kapasitet, og de har stort behov for mat - det er vinn-vinn. Jeg ringte dem for å luften ideen, og



OVERLEVERING: Her får tiltaksleder i kafeen, Malin Kleppe, overlevert dagens levering fra Gunnar Anthun. - Gjestene er kjempefornøyd med maten, sier hun.

FOTO: ARNE RISTESUND

de syntes det var en kjempeidé.

Anthun er daglig leder i catering-selskapet Det Gode Selskap. Siden 2008 har firmaet levert catering til store arrangementer som bryllup og konfirmasjoner. Men så sa det stopp.

Siden mars har de tapt 4,7 millioner kroner i omsetning som følge av avlyste merkedager og arrangement.

- Mange har det vanskelig nå, med det er noen som har det verre enn andre, sier han.

Det kan Kleppe skrive under på. Hver ukedag treffer hun noen av dem som har minst å rutte med.

På kafeen kommer både sosialhjelpsmottakere, tilreisende gatearbeidere, asylsøkere og uføretrygdede.

- Håper tilbudet utvides

- Det er som en vanlig kafe her, men alt er gratis. Vi spør ikke noen om hvordan økonomien deres ser ut, men hjelper hvis

de trenger hjelp til søknader, kopier eller trenger råd.

Nå er hun glad for at brukerne fremover kan få med seg en hjemmelaget middag, og håper at tilbudet kan utvides.

- Tilbudet treffer veldig godt siden de kan ta maten med seg. Da har de et mattilbud også på kvelds- og helgetid.

Skal tilbudet utvides, krever det også velvilje fra publikum. For det er stamkundene og Facebook-vennene til Anthun

som i hovedsak har finansiert middagene til brukerne på Robin Hood Huset.

Forretningsmodellen er enkel: 100 kroner vippes til Det gode selskap, som så produserer måltidet. De ikke noe på tiltaket, men taper heller ikke penger. Nå håper Anthun at både private og bedrifter vil bidra til å sette mat på bordet for de som trenger det.

- Det hadde vært helt fantastisk!



FRA BUNNEN: Fra kjøkkenet på havneterminalen lager Anthun maten fra bunnen av.



SMAKFULLT: Her er det kylling med estragonsaus og ferske grønnsaker på menyen.



HÅPER PÅ STØTTE: Det gode selskap vil gjerne fortsette å dele ut mat, men trenger støtte fra andre.