**Efterår 2016 erfaringsrapport**

* Nye tiltag:
  + Tina og Anne har haft problemer med temperaturen i køkkenet. Indtil der findes en midlertidig løsning hos PKS er der opstillet en lille mobil radiator.
  + Tina og Anne har skaffet en isterningfryser til ølkælderen, således den daglige drift i køkkenet ikke generes af isterninger-in-the-making
  + Tina og Anne ønsker en ny fryser ved kolde trappe, finansiering skal ske gennem PKS.
* Problemer opstået i perioden
  + I løbet af efteråret er opvaskemaskinen KEN gået i stykker flere gange og reparatører har haft problemer med at udbedre fejlen, der menes at være en revne i varmelegemet. Reparationsfolk svejsede i varmelegemet efter nytår og forhåbentlig det viser sig at være en langsigtet løsning.
  + Tina og Annes pc har været i stykker siden nytår. Det er problematisk med den lange bureaukratiske proces hos PKS, der forsinker indkøbet. EDB-medarbejder hos PKS er kontaktet, men tingene går langsomt – for langsomt !
  + Udsugningen ved KEN er i stykker, hvilket betyder der arbejdes under meget fugtige forhold ved opvaskemaskinen. Problemet er opstået for flere måneder siden, men først nu har repperne fået en mand ud at kigge på det.
* Erfaringer gjort i perioden
  + Samarbejdet med PKS er surt slid, fordi der hele tiden skal rykkes hos de kontaktede medarbejdere for at det ønskede arbejde udføres.
  + Tina og Anne havde ferie henover julen, hvormed varebestilling og madindkøb til GAHK blev varetaget af en alumne. Det fungerede fint og er en fin løsning for en så relativ rolig periode i GAHKs køkken.
  + I hele perioden har der været problemer med at folk ikke spiser rugbrød nok, men salater og pålæg i større mængder. Det har betydning for budgettet. Et af målene for perioden var dermed at ændre folks kostvaner. Det er dog blevet nedprioriteret grundet flere relative akutte problemer. Der skal dog i de kommende perioder fortsat arbejdes med problemet, således madstandarden kan forblive den samme.
  + I efteråret blev der afholdt intro til køkkenet, således både nye og gamle alumner bliver husket på, hvordan man omgås i køkkenet. Det er en god ide, så der kan ændres på gamle vaner og nye alumner får et forhold til den arbejdsplads, køkkenet nu engang er. Det forventes, der afholdes et nyt intro-møde i løbet af foråret.