

# Ny- og ombygningen på Egmont Højskolen



Der er gang i udbygningen af bl.a. køkken og spisesal på højskolen.

Udefra ser det lidt kaotisk ud, og forstander Ole Lauth har da også tidligere - med et glimt i øjet - udtalt til lokalpressen, at: "Det bliver da ganske sjovt at skulle lave mad til flere hundrede mennesker i et nødkøkken."

Redaktionen har aflagt besøg og fået både forstanderens og en koks ord for, at ingen vil komme til at sulte.

Som tidligere omtalt bygger højskolen ud og om for 25.mio. kr. Skolens succes, i form af en markant stigning i antallet af elever, har medført, at pladsen indendørs er blevet for trang.

Lillesalen kan ikke længere rumme skolens elever, og området omkring spisesalen er nærmest ufremkommelig for kørestolsbrugere. Pladsforholdene i køkkenet, som ganske ofte skal kunne bespise 350 personer, er utilstrækkelige, hvilket også betyder, at køkkenet ikke kan tilbyde elever i kørestol et praktikforløb. Alt i alt nogle fysiske rammer, der ikke harmonerer med højskolens filosofi om et inkluderende miljø, hvor alle kan deltage på lige vilkår.

Derfor var forstander Ole Lauth også en glad mand, da han i efteråret 2016 fik de sidste tilsagn fra diverse fonde, som støtter byggeriet med store summer. Siden er byggetilladelsen også kommet i hus, og byggeriet er nu i fuld gang.

Gårdhaven Solgården vil blive overdækket og inddraget i udvidelsen af spisesalen, så der skabes et centralt omdrejningspunkt på skolen. Et rum der - både via sin arkitektur og funktion - vil styrke det sociale liv og bidrage til en mere inkluderende oplevelse af hverdagen på skolen. Det ekstra areal vil sikre bedre plads til kørestolsbrugere og give mulighed for at en stor buffet kan etableres, så alle kan komme til på en værdig måde.



Lillesalen bliver udvidet med ca. 50 m<sup>2</sup> i hver side, så der er fremover bliver plads til alle elever. Adgangsforholdene til salen vil blive forbedret, og der bliver etableres flere brandudgange.

Der er udarbejdet en grundig plan for, hvordan udvidelsen og optimeringen af køkkenet kan finde sted, på en måde der sikrer, at der kan laves mad til alle i hele byggeperioden.



Udvidelsen er på i alt 130 m<sup>2</sup> og indebærer bl.a. en separation af opvaskeafdelingen.

Den oprindelige ide om at etablere et nødkøkken viste sig at blive alt for dyr. I stedet vil der, når bl.a. opvaskefunktionen er blevet flyttet

blive opsat en støvvæg, der næsten halverer lokalet af. Det vil gøre

det muligt at have et funktionsdygtigt køkken i hele perioden. Dog vil køkkenet være lukket i tre uger. Da det bliver i påskeugen og de to uger inden, hvor alle elever er på rejser rundt i hele verden,



kommer ingen til at mærke noget til det.

Jakob Krogh, der er kok, tager udfordringen med sindsro. Han er ikke i tvivl om, at personalet ved fælles hjælp nok skal få det til at fungere i ombygningsperioden. For som han siger: Det er vi jo indstillet på.”

Han glæder sig selvfølgelig også meget til at få nogle bedre rammer for arbejdet i køkkenet. Udvidelsen giver mere plads i de enkelte enheder i køkkenet. Logistisk vil det lette dagligdagen, og giver mulighed for at højne kvaliteten af maden.

Så elever og personale kan godt begynde at glæde sig til, at endnu mere af maden vil være hjemmelav

Om alt går efter planen kan til- og ombygninger tages i brug til sommer. Ole Lauth tror på, at det vil lykkes og fortæller, at der er tradition for, at indvielser på højskolen finder sted Grundlovsdag – vi får så se, om det også bliver tilfældet i år.

09.02.2017/Tove Bjerre