



ARBING meets AFRICA



PROJEKTKONZEPT

ARBING SCHOOL DINING HALL & KITCHEN

BAU EINES SPEISESAALS INKLUSIVE KÜCHE

Zusammenfassung

Das Nutrition Program stellt eine wichtige Säule des Projekts Arbing School Kamobo dar. Der Speisesaal als zentrales Element wurde 2017 provisorisch aus Wellblech errichtet und platzt angesichts des starken Wachstums bereits aus allen Nähten. 2020 soll nun ein neuer Speisesaal inklusive Küche errichtet werden.

INHALTSVERZEICHNIS

ARHING meets AFRICA	3
Arbing School Kamobo.....	3
Nutrition Program.....	4
Kooperation mit Architektur ohne Grenzen.....	4
Management Summary	5
SDG Bezug.....	5
Ausgangssituation.....	6
Bauvorhaben.....	8
Exemplarische Küche	8
Zeitplan	8

ARHING MEETS AFRICA

VEREIN FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNGSZUSAMMENARBEIT

Der Verein Arbing meets Africa verfolgt das Ziel, Entwicklungszusammenarbeit zur Bekämpfung von Armut und Not in den ODA-Empfängerstaaten Afrikas in den Bereichen Bildung, Gesundheit und Umweltschutz zu fördern. Durch partizipative Erarbeitung und Realisierung neuer Möglichkeiten zur Selbsthilfe sollen die Lebensbedingungen für Menschen in sozial und ökonomisch benachteiligten Gebieten Afrikas auf Basis ihrer kulturellen Wertvorstellungen nachhaltig verbessert werden.

Wir sind der Meinung, dass es kein Patentrezept für erfolgreiche Entwicklungszusammenarbeit gibt. Zugleich sind wir aber der festen Überzeugung, dass drei Aspekte essentiell sind: Anpassen, Einbinden und Einfördern. Es ist nötig, sich an die lokalen Gegebenheiten anzupassen, die Menschen vor Ort in die Arbeit miteinzubinden, und deren Mithilfe auch einzufordern. Wir helfen den Menschen nicht bedingungslos, sondern unterstützen sie dabei, sich selbst zu helfen.

ARHING SCHOOL KAMOBO

Die Arbing School Kamobo ist eine Non-Profit-School und als Community-Projekt aus einer privaten Initiative von Eltern aus Kamobo entstanden. Dieses Sozialprojekt wird seit 2015 von ARHING MEETS AFRICA unterstützt und wächst seither stetig an. Die von der Community bei der Gründung 2014 definierte Vision lautet: "to assist needy children who pay a small fee and get quality education". Die Idee der Gründer war es, das wenige vorhandene Geld zusammenzulegen, um ihren Kindern eine Alternative zum stark überlasteten staatlichen Schulapparat zu bieten. Diese größtenteils unter der



Armutsgrenze lebenden Familien träumten davon, ihren Kindern eine qualitativ hochwertige Ausbildung und somit eine Zukunftsperspektive bieten zu können. Die Vorschule und die Grundschule stellen heute für rund 350 Kinder einen Schulplatz zur Verfügung. Die Grundidee der Community wurde fortgeführt, weshalb die Eltern nach wie vor einen finanziellen Beitrag in Form einer relativ niedrigen Schulgebühr leisten. Das Projekt ist damit am besten Weg, weitestgehend unabhängig von Außenfinanzierungen zu sein. Die Schule wird zudem nach wie vor von den ursprünglichen Gründern geführt. ARHING MEETS AFRICA unterstützt die Menschen in Kamobo dabei, sich selbst zu helfen.

NUTRITION PROGRAM

Viele Familien in Kamobo leben unter der absoluten Armutsgrenze. Die Versorgung mit ausreichend Nahrung ist nicht immer sichergestellt. Aus Kostengründen ernähren sich die Familien sehr einseitig und greifen hier in erster Linie auf Maisbrot zurück. Dieser Umstand führt bei den Kindern nicht nur zu Krankheiten sondern auch zu fehlender Konzentrations- und Aufnahmefähigkeit im Unterricht. Das Nutrition Program der Arbing School Kamobo leistet hier Abhilfe. Die Schulkinder werden täglich mit zwei bis drei warmen Mahlzeiten versorgt. Für die Zubereitung der Mahlzeiten werden neben den Hauptbestandteilen Bohnen, Maismehl und Reis auch viele andere Gemüsesorten wie beispielsweise Zwiebel, Kraut und Tomaten verwendet. Diese kommen entweder von der schuleigenen Landwirtschaft, werden von den Eltern zur Verfügung gestellt oder am lokalen Markt in Kamobo eingekauft.



KOOPERATION MIT ARCHITEKTUR OHNE GRENZEN

Zur Planung dieses und auch der zukünftigen Bauprojekte haben wir eine Kooperation mit dem Verein „Architektur ohne Grenzen“ aus Wien gestartet. Diese Gruppe ehrenamtlicher Architekten, Abwasserspezialisten, Landschaftsplaner und anderer Techniker kann viel Erfahrung in der Durchführung von Bauprojekten in Entwicklungsländern vorweisen. Im Fokus der Kooperation steht nicht die Planung der Projekte von Österreich aus, sondern viel mehr die Unterstützung der kenianischen Architekten und Baumeister und ein damit verbundener Wissensaustausch.



MANAGEMENT SUMMARY

Bauvorhaben	Errichtung eines Speisesaals inklusive Küche, Lagerräumen und einem kleinen Büroraum
Größe	Speisesaal: 275 m ² Küche: 50 m ² restliche Räume: 40 m ²
Verwendung	Schulaulspeisung Schulveranstaltungen, Feierlichkeiten, Auftritte Vorträge, Seminare
Projektlaufzeit	11/2019 – 06/2021
Gesamtbudget	Gebäude: € 50,000 Einrichtung inkl. Möbel und Küche: € 10,000 Gesamt: € 60,000

SDG BEZUG



AUSGANGSSITUATION

Der aktuelle provisorische Speisesaal und die provisorische Küche wurden 2017 aus Wellblech errichtet. Diese Räumlichkeiten haben der Schule vor allem für das Nutrition Program für drei Jahre einen sehr guten Dienst erwiesen. Mittlerweile stößt diese Infrastruktur aber aus mehreren Gründen an ihre Grenzen. In den Mitarbeiter*innengesprächen Anfang 2019 nannten der Großteil der Lehrer*innen neben der Errichtung eines Spielplatzes (bereits in Bau) die Verbesserung des Speisesaals als wichtigsten Verbesserungsvorschlag.



WARUM HAT DIE ERRICHTUNG EINES SPEISESAALS INKLUSIVE KÜCHE EINE HOHE PRIORITÄT?

(1) Schüler*innenzahl: Die Arbing School wächst immer weiter. Die Anzahl der Schüler*innen ist in den letzten 3 Jahren von knapp 200 auf 370 gestiegen und wird in den nächsten Jahren auf über 500 ansteigen. Der aktuelle provisorische Speisesaal mit einer Größe von 50 m² macht eine geordnete Schulausspeisung immer schwieriger.



(2) Sicherheit: Wellblech ist einerseits ein sehr beliebtes Baumaterial, da man mit kleinem Budget sehr schnell und einfach Gebäude errichten kann. Eine Kehrseite sind jedoch die scharfen Kanten, die im Eifer des Gefechts bei den Kindern immer wieder zu Schnittverletzungen führen.

(3) Witterung: Ein weiterer Nachteil des Wellblechs ist die fehlende Abschirmung vor den teilweise extremen Witterungsbedingungen. Da sich Kamobo direkt am Äquator befindet, heizt die Mittagssonne den Speisesaal im Moment während der Trockenzeit extrem auf. In der Regenzeit wiederum bietet die aktuelle Struktur zu wenig Schutz vor Nässe und Kälte.



(4) Sauberkeit: Auf Grund des fehlenden Schutzes vor der Witterung ist es für das Personal sehr schwierig, im Speisesaal für ausreichend Sauberkeit und Hygiene zu sorgen. Der Lehmboden und in diesem Zusammenhang der Staub während der Trockenzeit sowie der Schlamm während der Regenzeit bereiten große Probleme.

(5) Küchengröße: In der aktuellen provisorischen Küche werden täglich fast 1000 Mahlzeiten zubereitet. Wir haben hierfür aktuell in Summe drei Mitarbeiter*innen angestellt. Das Wachstum erfordert eine Erweiterung des Küchenteams. Mit den aktuellen Räumlichkeiten stoßen wir aber auch hier an die Kapazitätsgrenzen.



(6) Hygiene: Unser Küchenpersonal legt großen Wert auf Hygiene und alle Mitarbeiter*innen werden regelmäßig geschult. Die limitierte Infrastruktur in der aktuellen Küche macht die Sicherstellung eines hygienischen Umfelds jedoch zu einer großen Herausforderung, die nicht immer zur vollen Zufriedenheit unserer Mitarbeiter*innen gemeistert werden kann.



(7) Gesundheit: Die Weltgesundheitsorganisation schätzt, dass jährlich 4 Millionen Menschen an den Folgen des Kochens auf offenem Feuer sterben. In der Region von Kamobo zählen Atemwegserkrankungen zu den häufigsten Todesursachen. In unserer aktuellen provisorischen Küche wird ebenfalls mangels Alternativen über offenem Feuer gekocht. Die Rauchentwicklung ist enorm und deshalb besteht für uns hier dringender Handlungsbedarf.

BAUVORHABEN

Auf insgesamt rund 400 m² sollen ein Speisesaal und eine Service-Area entstehen. Die Service-Area besteht aus einer Küche, zwei Lagerräumen und einem kleinen Büro. Der Speisesaal wird auf 275 m² genügend Platz für die aktuell 370 und später 500 Kinder der Arbing School Kamobo bieten. Die Halle wird auch für Schulveranstaltungen wie Aufführungen oder Versammlungen verwendet werden. Außerdem wird die Social Unit auch Erwachsenenbildungsseminare in diesen Räumlichkeiten veranstalten.

Sämtliche Elemente orientieren sich am lokalen Standard – wie bei allen Projekten von Arbing meets Africa wird der sparsamen Verwendung der Spendengelder höchster Wert zugerechnet. Es werden ausschließlich Materialien aus der unmittelbaren Umgebung von Kamobo und unter nachhaltigen Rahmenbedingungen bezogen. Bei den Bauarbeiten werden lokale Arbeitskräfte eingesetzt.

EXEMPLARISCHE KÜCHE



Die Küche wird mit sogenannten „Energy Saving Jiko“-Öfen ausgestattet. Diese Geräte entsprechen in öffentlichen Einrichtungen in Kenia dem lokalen Standard. Hierbei handelt es sich um energiesparende und rauchfreie Öfen. Der ungesunde und gefährliche Rauch wird über einen Kamin direkt abgeleitet. Außerdem sorgt der Mehrkammernaufbau für eine bestmögliche Nutzung der Energie. Die einfache Handhabung dieser Öfen schützt vor Verletzungen und der separate Kochtopf sorgt für ein hygienisches Umfeld.



ZEITPLAN

1. **Grobplanung:** bis Dezember 2019
2. **Detailplanung:** bis Februar 2020
3. **Baubeginn:** April 2020
4. **Abschluss Bauarbeiten:** Ziel Ende 2020