

Världens Kök, mat & integration

Ordförande	Katja Güth Laitila
Sekretare	Bodil Andersson
Kassör	Birgitta Johansson Norberg
Matgruppen	Marianne Sardén Brundell Kristina Wallgren
Kockar	Samar Almallak Ayman Namla Elias Assefa Mercy Osawara Esmira Dedic
Marknadsföring	Natalia Fonderat



Samar står för det libanesiska/palestinska köket

Internationell buffé

Våra kockar är experter på sina länders kök. Samar och Ayman är våra specialister på det palestinska/libanesiska köket som utmärker sig genom den nästan heliga föreningen av olivolja, citron och vitlök och är känd för sin rikliga smårättsbuffé meze.

Våra afrikanska kockar kommer från Nigeria och Etiopien som har olika mattraditioner. Det östafrikanska Etiopien har influenser från den arabiska/asiatiska världen medan det västafrikanska Nigeria vetter mot Atlanten och är inspirerad av sjömän som akara, räkbollarna vittnar om. Elias etiopiska grytor är redan idag legendariska.

Världens Kök har haft några cateringuppdrag, från rådslag Råneå samt landsbygdsforum till en konferens med Svenska kyrkan.

Våra kunder har alltid varit väldigt nöjda och lyriska över en matupplevelse som de inte trodde fanns i dessa nordliga trakter.



Mercy har alltid en smile för våra kunder



Text & foto: Katja Güth Laitila, Logotype: Maria Paulsson, Världens Kök, mat & integration, Org-Nr: 802476-4691



Knafa, en orientalisk drömkaka



Våra kockar Ayman, Elias, Samar och Mercy med fotografen Fredrik för en artikel i "Vårt Luleå".



Moa ganaf är piroger som är fyllda med antingen köttfärs, ost, spenat eller za'atar.



Helen från Nigeria på Världens Köks uppskattade matarrangemang den 6 mars 2014.

Världens Kök, mat & integration ett arbetsintegrerande socialt företag

Världens Kök - vilka är vi?

Världens Kök, mat & integration är ett arbetsintegrerande socialt företag som drivs av den ideella föreningen med samma namn. Föreningen bildades den 14/1-14 av en grupp eldsjälar. Vi har för närvarande över 50 medlemmar som bidrar till att vi kan utveckla verksamheten.

Vår vision är att kunna erbjuda jobb och praktikplatser för människor med och utan personnummer. Viktigt är att de brinner för matlagning och vill integrera sig i arbetslivet.

För närvarande är vi fem kockar som lagar mat från Mellanöstern, Afrika och Bosnien.

Vi hade gärna velat kunna sälja matlådor redan, men det är fortfarande mycket jobb kvar med alla papper, tillstånd och inte minst ett godkänt kök.

För tillfället jobbar vi med en projektansökan för att kunna anställa personal.

Världens Kök - exempel på mat

Fried rice (ris, kyckling, bönor, nötkött) Nigeria
 Ris bukhari (kyckling, grönsaker) Palestina
 Ye'atikit (grönsaksryta) Etiopien
 Tabouleh (tomater, persilja, bulgur) Libanon
 Akara (friterade bön- och räkbollar) Nigeria
 Ket wot (köttgryta med stark sås) Etiopien
 Falafel (kikärtsbollar med hummus) Palestina



Mohammed och Ayman bjuder på awama

Ett sätt att förändra världen

Arbetsintegrerande sociala företag som Världens Kök är ingen ny företeelse. Länder som Skottland och Italien har en mycket längre tradition än Sverige.

Sociala entreprenörer jobbar med pionjärsanda och kreativitet för att lösa sociala problem och samtidigt sälja en produkt som efterfrågas.

Världens Kök, mat & integration är ett arbetsintegrerande socialt företag som har som mål att integrera människor som har svårigheter att få ett arbete.

Vi skapar delaktighet genom medbestämmande och vi återinvesterar våra vinster i den egna verksamheten.

Än så länge jobbar vi ideellt inom Världens Kök! Vi vill dock på sikt anställa personal och erbjuda praktikplatser i samarbete med Migrationsverket och Arbetsförmedlingen.

Vi tror på alla människors lika värde!