

” Genom föräldrakooperativ som driftsform förstärks gemenskapen mellan barn och föräldrar, personal och föräldrar, i vår närmiljö. ”



Tre av styrelsens åtta medlemmar. Från vänster: Therese Östansjö, vice ordförande, Angelica Grip, ordförande, Petra Fors, kassör.

**Företag:** Föräldrakooperativ  
Killevippens förskola  
**Ägare:** Föräldrakooperativ  
**Grundades:** 1992  
**Ort:** Hå  
**Verksamhet:** Förskola  
**Kontakt:** 0278-331 53  
info@killevippen.se, killevippen.se



Familjär känsla, trygghet, närhet till djur & natur hos

## Killevippens förskola

**P**å ett besök i Hå, närmare bestämt Killevippens förskola, träffade jag Angelica, Petra och Therese. De är föräldrar till några av barnen som går på förskolan, men också medlemmar i styrelsen. Killevippens förskola drivs som en ekonomisk förening och är ett föräldrakooperativ. Det innebär att föräldrarna, genom en vald styrelse, fungerar som arbetsgivare till förskolans anställda.

Med stort engagemang och glädje berättar tjejerna om verksamheten.

- Vi har en otroligt fin gemenskap här, alla känner alla och det är verkligen familjärt. Många tror att det bara är "barn från byn" som kan gå i förskolan här, men alla är välkomna att söka hit.

- Petra är ett bra exempel, flickor Angelica in, hon har två barn i förskoleåldern och bor i Hertsjö.

- Jag skjutsar gärna mina barn hit, även om det blir en "omväg" säger Petra, som själv jobbar i Bollnäs.

Vi har även en till familj från Hertsjö som har sina barn här, berättar Petra.

### Verksamheten

Killevippens förskola startade sin verksamhet i början på 90-talet. Det var en av föräldrarna som kom med idén om att starta ett föräldrakooperativ.

- Då var det inte många som trodde att det skulle fungera. Men nu står vi här, snart 30 år senare, säger Angelica stolt. Genast börjar tjejerna fundera på vilket roligt jubileum de har att fira nästa år, 30 år! planer börjar redan smidas.

Någon som funnits med ända sedan starten är Marita Nordkvist som är rektor och var nyutexaminerad då föräldrakooperativet bildades och förskolan startade 1992.

I dagsläget har vi 25 barn, berättar Therese, och tre till kommer att börja efter årsskiftet, det är fantastiskt roligt. Vi har två grupper, 1-3-åringar samt 4-6-åringar. Verksamheten utformas i samråd mellan föräldrar och personal enligt läroplanen, säger Angelica. Vi har en bred och blandad bakgrund, vi har till exempel tillgång till både elektriker, snickare och rörmokare. Vi kompletterar varandra bra och känns som ett starkt team som gladeligen lägger den extra tid som krävs med att driva ett föräldrakooperativ.

Alla tre är överens om att det bästa med Killevippens är den familjära känslan, tryggheten, närheten till djur och natur samt inblicken i verksamheten.

### Lokaler & lantlig miljö

De hyr lokalen, som är Hå gamla skola. Stora luftiga lokaler, där bland annat ett av rummen nyss målats om, fått nytt innertak, och till kockens stora glädje har köket nyligen fått ett rejält ansiktslyft med ny planlösning med praktisk förvaring och rostfria detaljer. På övervåningen finns personalutrymmen och plats för möten. Vi tycker att det är viktigt att våra barn får växa upp i en hemlik miljö tillsammans med sina kamrater och nära naturen. Vi vill verka för en levande landsbygd och ge våra barn framtidstro! Här finns naturen och djuren runt knuten.

### Personal

Vi har en fantastisk personal, i dagsläget är vi sju personer anställda, det är pedagoger, en kock och rektor. Föräldrarna jobbar några få timmar i månaden, med bland annat städ samt när personalen har planeringsdagar. Det är jättepoppis bland barnen



berättar Angelica, speciellt när papporna är där.

Vi har ingen stor omsättning på personal, vilket är ett gott tecken känner vi. En förskola man trivs på helt enkelt. Vi får in en del spontanansökningar också och det är ju roligt.

### Mat & råvaror

Naturnära och kretsloppstänkande är starka inslag i verksamheten och maten är i stor utsträckning kravodlad och lokalt producerad. Vi har bland annat byggt egna odlingslådor av pallkragar och haft besök av Therese Westlén, som driver Therese Trädgårdsmat. Barnen är intresserade och lyssnar och lär sig mer om odling.

- Vi har haft skördefest och vi lämnar in två liter bär eller frukt per barn som sedan blir sylt och äppelmos, berättar Angelica. Vi är bortskämda med eget bakat bröd och hemmagjord granola.

Vår kock har precis infört "veckans kock" bland 5-åringarna. Då får man vara med i köket under en dag och vara med och laga all mat från grunden, och sedan presentera den för sina kompisar. Ett mycket uppskattat inslag, som barnen längtar efter.

Vi från Näringslivs- och utvecklingskontoret tackar Angelica, Petra och Therese för en trevlig intervju, och önskar lycka till i framtiden.