

Nyhetsbrev Bergen Kystkultursenter



Nr. 1 - 2018

11. januar

Sortering av avfall

Kystkultursenteret ønsker å ta mer miljøansvar. Fra årsskiftet er derfor den ene bosskonteineren for restavfall fjernet, og erstattet med tre andre: En for papir/papp, en for glass, flasker og mindre

metallgjenstander som

hermetikkbokser ol, og en åpen

konteiner for større deler av metall.

Konteinerne tømmes etter behov. Vi

håper alle er flinke og sorterer i rett

beholder. Det sparer miljøet, og

reduserer trolig bossutgiftene.

Konteinerne vil bli bedre merket enn

på bildet.



Forsinket fornying av kai

Arbeidet med å fornye kjørebreen/kaien foran bod 16 og 17 er i gang. Det er gjennomført grunnboringer, og arbeidet er under prosjektering. Planen var at arbeidet skulle være ferdig før våren.

Det tidsskjemaet holdt ikke. Fremdriftsplanen til Etat for bygg og eiendom er nå at selve det fysiske arbeidet med kaien skal starte til høsten. Dette kan skape store utfordringer for brukerne av området, men vi får gjøre det beste ut av det. Premien i andre enden er flott ny kai.

Byrådet og bystyret har som kjent bevilget 25 millioner kroner til hovedopprustningen av havnen og kaiene. Planleggingsarbeidet starter uke 3, og vi har stor tro på rask og strukturert fremdrift. Litt lenger ut i prosessen vil det bli kalt inn til fellesmøte, der brukerne av senteret kan komme med innspill.

Tørrfiskens venner

Fra årsskiftet er Tørrfiskens venner ny leietaker i senteret. De har lenge leid forsamlingslokalet i bod 16 til foredrag og bespisning. Nå har de konkludert med at kystkultursenterets tørrfiskeboder er det naturlige stedet for en slik forening. Vi tror Tørrfiskens venner vil bli et positivt bidrag og vil øke mangfoldet i senteret. Velkommen skal de være!

Liv og røre med fiskesalg

Jan-Arve Birkeland skapte liv og røre langs kaien med salg av sjømat rett fra båt i fjor. Salget har variert, men ofte har det vart lange køer. Kystkultursenteret er et av to steder i Bergen der det selges

fisk rett fra båt! Vi synes dette er en flott og naturlig aktivitet i et kystkultursenter som vil være et levende innslag i nærmiljøet. Men skal tilbudet bestå, må folk droppe frysedisken, og handle ferskvare. Prisene på kaikanten er absolutt konkurransedyktige. Vi håper dere som leser dette er med å spre budskapet til alle som liker fersk fisk, sjømat og levende kaisalg – og handler her. Tidspunktene annonseres på Facebook på «Kystkultursenteret i Bergen».

