

från konfektyrkiosk till thaiök

Kiosker och gatukök i ytterstaden



Konfektyrkiosk på Vättersvägen i Årsta. Kiosken är försedd med markiser i enlighet med kioskföreskrifterna från 1962.
Foto: Mauro Rongione, SSM

När Stadsmuseet inventerar Stockholms ytterstad behandlas även mer anspråkslösa byggnader såsom kiosker och gatukök. De finns där vi rör oss, vid tunnelbanestationerna, busshållplatserna, torgen, vid kringfartsvägarna och mellan husen. Kiosker och gatukök utgör viktiga pusselbitar för förståelsen av vår stadsmiljö. Här presenteras deras gemensamma historia.

Artikelförfattare: Christina Andersson, Magnus Rönn, Ulrika Sahlsten och Erica Schölin



Karosseri AB Allvin & Östlund tog fram en typkiosk som kallades Stockholmskiosken. Den tillverkades i regelkonstruktion och bekläddes utvändigt med glasfiberarmerad plast. Kiosken var typgodkänd av Stockholms stads gatukontor och Hälsovårdsnämnden i Stockholm. Kiosken på bilden finns i Farsta centrum. Foto: Mauro Rongione, SSM.

O rdet kiosk kommer från turkiskans köşk som betyder utsiktsbyggnad, paviljong. Köşk var ett slags öppet lusthus som var vanligt i Mellanöstern. I Europa introducerades byggnadstypen på 1700-talet som ett orientalistiskt inslag i den engelska parken. Vid sekelskiftet 1900 förekom vattenkiosker i svenska städer och parkmiljöer. I Stockholm kunde man bland annat »dricka brunn« i både Kungsträdgården och Humlegården. Utöver källvatten såldes också läske-

drycker och sötsaker i vattenkioskerna.

Efterhand blev konfektyr, frukt, tobak och tidningar de varor som dominerade kioskernas utbud. Kioskens utveckling i Sverige har även varit starkt förknippad med varmkorven. Den dök upp i Sverige i samband med Stockholmsutställningen 1897 där den såldes av korvmadamer. Via korvgubbar med låda på magen ledde utvecklingen så småningom fram till försäljning av korv i en mer permanent kioskbyggnad på 1950-talet.

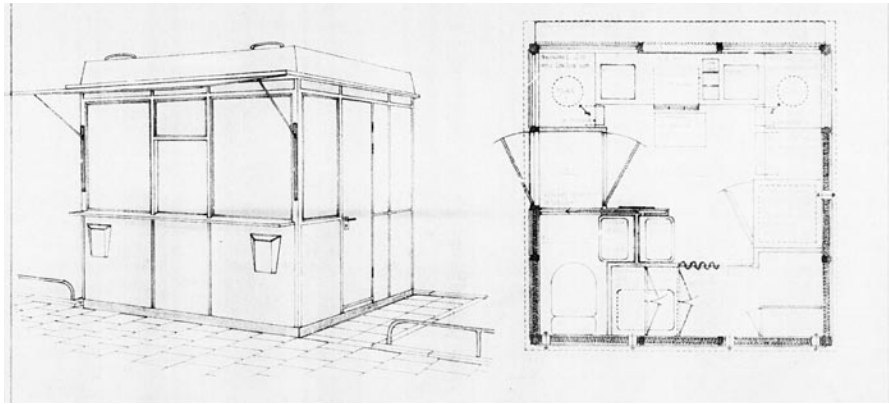
1950-talets kiosker var små och enkla byggnader med försäljningslucka. Utbudet begränsades både av den lilla ytan och av stränga regler för livsmedelsförsäljning. Vad som fick säljas i en korvkiosk varierade i landet. På vissa håll tilläts försäljning av tillbehör såsom potatismos och ketchup. På andra håll fick man bara sälja kokt korv med bröd.

En ny kioskepök

År 1962 kom »Råd och anvisningar angående kioskhandel med livsmedel« från veterinär- och medicinalstyrelserna. För första gången fanns nu entydiga regler för branschen. Anvisningarna innebar nya möjligheter för kiosknäringen, bland annat kunde sortimentet i kioskerna utökas. Exempelvis fick drycker, grönsaker och pommes frites nu säljas och från USA importerades moderna hjälpmedel såsom mikrovågsugnar, fritöser och klämgrillar. Kombikioskerna, som sålde både kallt och varmt, gjorde sitt intåg. Anvisningarna innebar även ett strängare krav på kioskbyggnaden. Tillgång till vatten, avlopp och ventilation blev både ett måste och en nödvändighet när hanteringen av livsmedel ökade.

I samband med den stora omdaning av kiosknäringen lanserades gatuköket under begreppet »det hygieniska gatuköket«, och i takt med att utbudet i kiosken blev större ökade även ytan. Anvisningarna föreskrev ett minimiutrymme om 6 m³ per person i försäljningsavdelningen, exklusive inredning och utrustning. Takhöjden fick inte understiga 2,1 m. För att inte försäljaren skulle besväras av solen föreskrevs utskjutande tak eller markiser.

Sveriges Kioskägares Riksförbund uppskattade 1962 att 75 procent av kioskerna i Sverige inte levde upp till de nya bestämmelserna avseende storlek och hygienanordningar. Kioskägaren ställ-



Alvö-kiosk nr 265:1, den s.k. Stockholmskiosken från Karosseri AB Allvin & Östlund. Kiosktypen levererades bl.a. till Farsta centrum, Högdalen, Rågsved och Blackeberg. Stockholms Stadsbyggnadsnämnds arkiv.

»Vad som fick säljas i en korvkiosk varierade i landet. På vissa håll tilläts försäljning av tillbehör såsom potatismos och ketchup. På andra håll fick man bara sälja kokt korv med bröd.«

des inför valet att bygga till, bygga nytt eller lägga ned verksamheten. Följden blev att många äldre kiosker revs och därmed försvann en hel kioskepok under några få år i början av 1960-talet. Detta uppmärksammades redan av samtiden. 1965 uppmanade Skansen och Nordiska museet i branschtidskriften *Kioskidkaren* kioskägare att sända in uppgifter och bilder av gamla kiosker för att dokumentera det som höll på att försvinna.

Typkiosken

De flesta kiosker och gatukök är mer eller mindre prefabricerade typhus. Typkioskerna tillverkades ofta av karosserifabriker, varav Karosseri AB Allvin & Östlund i Huskvarna förefaller ha varit den marknadsledande leverantören till Stockholm. Andra kioskstillverkare som finns representerade i Stockholm är June-karosserier i Jönköping, AB Svenska Pressbyrå samt KOGI AB i Örebro.

Typkioskerna uppfördes med regelstomme med isoleringsmaterial mellan reglarna och fasader av olika sorters skivmaterial. De hade platta, ofta utskjutande tak. Vissa varianter uppför-

des med källare som innehöll lager och personalutrymmen, andra byggdes med ett större djup för att få plats med dessa utrymmen bakom butiksdelens.

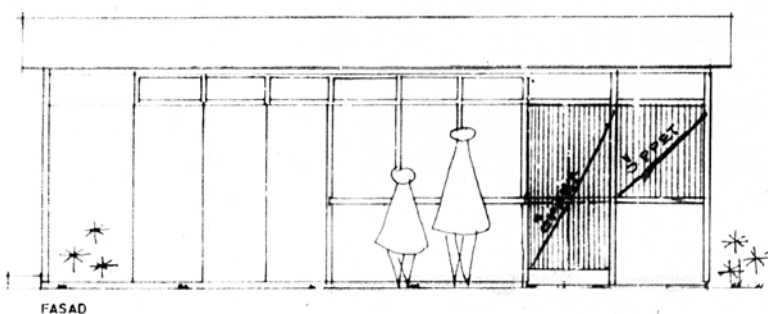
Kiosker i Stockholms ytterstad

I de trettio stadsdelar som fram till sommaren 2007 hade inventerats finns 35 kiosker och 20 gatukök. De flesta av dessa uppfördes i slutet av 1960-talet

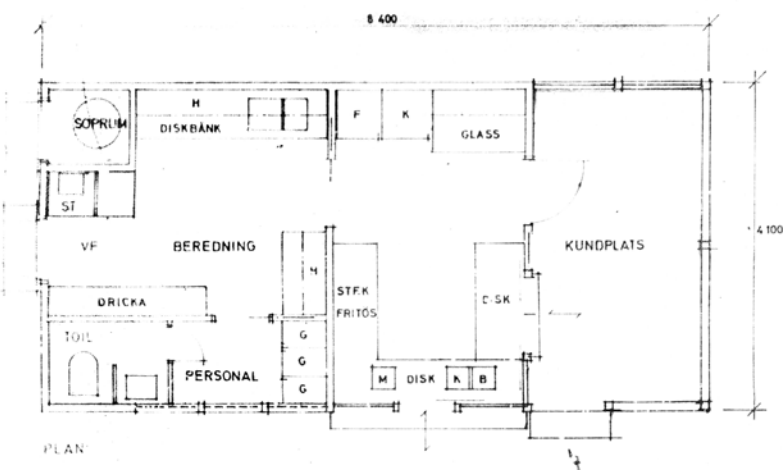
och under 1970-talet. Många av de äldre kioskerna ersattes då med nya större och modernare kiosker eller gatukök, och ofta placerades de nya kioskerna på samma plats där de äldre stått. Idag är många kiosker förändrade och deras ursprungliga utseende kan vara svårt att uppfatta efter åtskilliga om- och tillbyggnader. Ursprungliga släta fasadskivor göms ofta under träpanel och den



Företaget Karosseri AB Allvin & Östlund från Huskvarna levererade många kiosker till Stockholm. Foto: Johan Stigholt, SSM.



FASAD



PLAN

Fakta

År 2004 inledde Stockholms stadsmuseum en inventering av bebyggelsen i Stockholms ytterstad. Alla byggnader uppförda före 1990 dokumenteras i ord och bild. De samlade kunskaperna utgör grund för en bedömning, en klassificering av varje byggnads kulturhistoriska värde. Materialet tillgängliggörs i Bebyggelseregistret, ett digitalt informationssystem. Mer information finns på www.stadsmuseum.stockholm.se och www.bebyggelseregistret.raa.se

Källor:

Eriksson, Leif, *Korv, mos och människor. En bok om svenska korvkiosker*, Stockholm 2004.

KIGA 50 år 1937–1987, Riksförbundet Kiosk & Gatukök, Örebro 1987.

Stockholms stadsbyggnadsnämnds arkiv.

Tidskriften Kioskidkaren, organ för Sveriges kioskidkars riksförbund, 1956–1974.

Vänster: Ritningen från Karosseri AB Allvin & Östlund visar Daniels grill från 1971. Kiosken har både försäljningslucka och nymodigheten inomhusservering. Stockholms stadsbyggnadsnämnds arkiv.

lilla kiosken med lucka har ibland byggts till med en ny serveringsdel.

Trender och förändringar av våra matvanor syns även i gatukökens utbud. Under 1980- och 90-talet omvandlades en del gatukök till pizzerior och i början av 2000-talet har andra förvandlats till snabbmatställen för thailändsk mat. Företeelsen breder ut sig. 2007 kan man i mer än sju stadsdelar köpa thailändsk snabbmat i det lokala gatuköket. Kioskerna och gatuköken är fortfarande efter femtio år viktiga inslag i vår stadsmiljö såväl som i vår vardag. De fungerar som mötesplatser och lokala försäljningsställen för en bit mat, en tidning eller en glass.



Daniels Grill vid Gamla Södertäljevägen i Fruängen är en typkiosk från Karosseri AB Allvin & Östlund. Den är en av få kiosker från början av 1970-talet som står oförändrad sedan byggnadstiden med ursprungliga blå pentagon-fasadplattor. En ny detaljplan är antagen för området som innebär att kiosken ska flyttas och ge plats för ett nytt bostadsområde. Foto: Josefine Bolander, SSM.



Vänster: I Årsta finns exempel på både konfektyrkiosker, tidningskiosker och gatukök. Denna tidningskiosk på Årstavägen är ritad av AB Svenska Pressbyrå. Foto: Mauro Rongione, SSM.

Nedan: Gatuköket på Åmänningevägen i Årsta levererades av typkiosktillverkaren June-karosserier. Förändringar av gatukökens sortiment har satt sina spår i byggnadernas utformning. Med potatismoset kom krav på disk- och sköljmöjligheter. Med korv som stektes kom ventilationen och med pomes frites kom reningsaggregaten. Foto: Johan Stigholt, SSM.





Ovan vänster: Bäckvägens Grill & Kiosk drivs sedan januari 2006 av Adnan Chamoun från Syrien. Hans stamkunder berättar att det funnits en kiosk på platsen ända sedan 1950-talet. Foto: Mauro Rongione, SSM.

lad och stekt korv med bröd, senap och ketchup samt gurka, potatismos, hamburgare, juice m.m. Foto: Mauro Rongione, SSM.

Ovan höger: Gatuköket på Bäckvägen i Hägerstensåsen uppfördes på 1960-talet och har sedermera byggts ut. Det är ursprungligen en Alfvé-kiosk, enligt ritningen för försäljning av kokt, grill-

Nedan: Årstakiosken ritades av Rune Näsman Arkitektbyrå och hade ursprungligen fasader av "Colorflex", ett skivmaterial av asbestcement. Foto: Johan Stigholt, SSM.



Höger: JJ´s Thai-To-Go på Främlingsvägen i Midsommarkransen är ett exempel på en konfektyrkiosk från 1960-talet som byggts om till gatukök på 1990-talet. I början av 2000-talet ändrades sortimentet från korv och hamburgare till thailändsk mat. Här serveras thaimat för avhämtning sju dagar i veckan. Under sommarhalvåret finns även möjlighet att äta på restaurangens uteservering. Foto: Josefine Bolander, SSM.

Nedan: Denna röda stuga med vita knutar, som idag erbjuder thailändsk take away-mat, var från början en konfektyrkiosk från typkiosktillverkaren Karosseri AB Allvin & Östlund. I slutet av 1990-talet serverades här indisk mat. Foto: Josefine Bolander, SSM.

