



Het dorprestaurant heruitgevonden als een initiatief op het snijpunt van welzijn, ouderenzorg, plattelandsontwikkeling, buurtwerking en vooral sociale economie. Dat gebeurt over de hele provincie Limburg. De lage drempel, de lage kost, de sociale activering, het versterkte verenigingsleven... maken er een win-winverhaal van.

Sociaal lokaal beleid Limburg met dorprestaurants



Elke eerste woensdag komen in het gehucht Grote Heide in Neerpelt (Noord-Limburg) honderd mensen uit de buurt samen om voor amper vijf euro een volledige warme maaltijd te eten. De maaltijden – soep, hoofdgerecht en dessert – zijn aangeleverd door een traiteur. Vijftwintig vrijwilligers zorgen voor een vlotte bediening. Het blijkt een groot succes: elke keer vooraf uitverkocht. Een glunderende OCMW-voorzitter Inge Verheyen: "Het is een onverwacht succes dat we zoveel mensen uit de buurt samen krijgen aan tafel. We zijn nu bezig om ook op andere plaatsen in onze gemeente zoiets te plannen. Mensen die niet veel

buiten de deur komen, krijgen hier misschien de smaak weer te pakken. Omdat ze oude bekenden ontmoeten of nieuwe contacten leggen".

De deelnemers zijn al even enthousiast. "Je komt aan tafel terecht met mensen die je wel van gezicht kent. Nu heb je de gelegenheid eens rustig een praatje te slaan. Zo blijf je ook op de hoogte van wat er leeft in het dorp", aldus de 64-jarige Thea Deuners. De 77-jarige Henri Janssen schuift samen met zijn vrouw de benen onder tafel. "Voor een gepensioneerde is het een interessant uitstapje, het brengt afwisseling, we komen eens de deur uit en het is ook niet duur." 1

→ Tegen trend van schaalvergroting in

der liep. Stilletjes aan groeide het idee bij

de burgemeester om dit niet alleen in het 'sociaal laboratorium' van Schoonbeek te organiseren, maar om hetzelfde proberen waar te maken in andere deelgemeenten. Met dezelfde mensen zijn ze dan naar een paar andere deelgemeenten getrokken om daar ook een dorprestaurant op te starten.

Omdat er toch wat vallen en opstaan mee gepaard ging, werd dan een werkmethode ontwikkeld om ook elders aan de slag te gaan. Door een beroep te doen op steunmaatregelen werd het vervolgens een intergemeentelijk project waarbij er ook in Hoeseit en Riemst dorprestaurants werden uitgebouwd.

VERKLARING VOOR HET SUCCES

Waarom is het succes te danken?

- Ten eerste is er de verdienste van het toepassen van nieuwe denkvormen en methodieken binnen het maatschappelijk opbouwwerk. Door te vertrekken van wat de mensen bezig houdt, kan men op een duurzame manier nieuwe, innoverende initiatieven opstarten. De Limburgse organisatie Rimo² staat ervoor bekend dat ze durft experimenteren. Dat houdt ook het risico in dat zaken mislukken maar het biedt vooral de kans dat er iets vernissend ontstaat. Zich niet beperken tot het projectmatig werken, maar creëren, om verder te gaan dan de gekende oplossingen, te zoeken naar de uitdaging, grensverleggend te zijn. Bovendien geeft men op die manier een gezicht en een stem aan een groeiende groep van maatschappelijk kwetsbare mensen.

- Ten tweede is er de eenvoud van het product. Het oogt immers niet spectaculair om eens per week of per maand een eetdag te organiseren in

BILZEN ALS PIONIER

In Limburg schieten de dorprestaurants als paddenstoelen uit de grond. In 2004 deed de provincie Limburg een oproep naar projecten in het kader van het kanalenbeleid. Bij de verschillende voorstellen was er een buitenbeentje. Het ging namelijk om het idee om een dorprestaurant op te starten in Schoonbeek, een deelgemeente van Bilzen (Zuid-Limburg). Schoonbeek is een sterk groeiend gebied met een sociale woonbuurt en een dorpskern waar tussen weinig of geen interferentie was. Op dat moment geloofden niet zo veel mensen in dat project. Het leek immers tegen de tijdsgeest in te gaan. Terwijl men overal praat over schaalvergroting, wilde men juist een

nieuwe voorziening op lokaal dorpsniveau lanceren. Mensen vereenzamen, zoeken minder sociaal contact, leven steeds meer in kerngezinnen, zonder veel ontmoeting met buren en naaste omgeving, participeren nog amper aan lokale initiatieven enzovoort. Ook worden ouderen moeilijker bereikt door informatie- en preventiecampagnes. In dit project, waar weliswaar iedereen welkom is, vormde vooral de oudere generatie de belangrijkste doelgroep. Terwijl vereenzaming en verzuiming nieuwe modewoorden worden, wilde men een project opzetten waar samenhang en gemeenschapsversterking centraal staan.

De buurtwerking had twee grote doelstellingen: het leven in de woonbuurt verbeteren door er de mensen een perspectief te bieden én samenhang tussen het dorp en de sociale woonwijk te creëren. Na een winterse bevraging werd beslist om te starten met een dorprestaurant. Eigenlijk was het oorspronkelijk een tijdelijke voorziening om de groenwachters van de wijk ook in de winter op een zinvolle manier in te zetten. Dat sloeg zo goed aan dat het in de lente en de zomer ver-



een dorp. Maar als men daar verder over nadenkt en er verder aan bouwt, creëert men daarmee essentiële meerwaarden. Mensen zijn er niet om alleen te zijn. Het zijn sociale wezens. Maar omstandigheden en de tijd maken vaak dat mensen alleen door het leven moeten. Het kan dan van enorm belang zijn om op die momenten – ook al is het maar eens per week of per maand – terug te kunnen vallen op iets als een dorprestaurant. Mensen moeten er naar kunnen uitkijken.

Ten derde zijn het de mensen die de werking dag in dag uit waarmaken. Er zijn de betaalde krachten maar vooral de talrijke vrijwillige medewerkers die een pluim verdienen voor het waarmaken van de dorprestaurants. Want de eigenlijke waarde van het project zit in het interpersoonlijke dat zich afspeelt doorheen de talrijke ontmoetingen en gesprekken. Maaltijden zijn altijd de motor geweest om te onderhandelen, te socialiseren. Daarom is het dorprestaurant méér dan eten alleen. Voor de meeste mensen is het een uniek middel om samen te komen. En als men dat ervaart, dan is het omdat men met hart en ziel zorgt voor de mensen die naar het dorprestaurant komen. Dorprestaurants brengen mensen samen, stimuleren onderlinge hulp, versterken de dorpsgemeenschap, activeren mensen, laten senioren toe om langewijn hun eigen omgeving te wonen, creëren sociale tewerkstelling en zinvol vrijwilligerswerk, herwaarderen parochiezaaltjes en zijn een springplank voor nieuwe dorpsvoorzieningen.

De organisatie van een dorprestaurant houdt bewust een sociale activering in van verschillende doelgroepen. Een dorprestaurant wil zo laagdrempelig mogelijk zijn en aldus zoveel mogelijk mensen uit hun isolement halen. Daarom

is het belangrijk dat een dorprestaurant echt per dorp wordt georganiseerd, zeer lokaal, zeer dicht bij de mensen.

Natuurlijk zijn er medewerkers nodig. Zij richten de zaal in, dienen het eten op, ruimen af, wassen af... Hiervoor worden vrijwilligers gezocht, vaak uit lokale verenigingen, maar ook mensen die in een isolement zitten en verlangen naar sociaal contact. Door maatschappelijk kwetsbaren zinvol in te schakelen als vrijwilliger, wordt hun sociaal leven geactiveerd. Via lokale sociale economie kunnen laaggeschoolden en langdurig werklozen ingeschakeld worden.

Anderzijds lokt het dorprestaurant heel wat klanten. De klanten zijn voornamelijk (alleenstaande) senioren en maatschappelijk kwetsbaren. Naast het genieten van een goedkope en gezonde maaltijd, komen zij in contact met andere mensen die in de buurt wonen. Op die manier kunnen ze een lokaal netwerk opbouwen, waardoor vereenzaming geen kans krijgt.

LOKALE SOCIALE EN REGULIERE ECONOMIE

Op het moment dat het concept er stond, heeft men vanuit het project van Bilzen bij de provincie Limburg met succes aangeklopt met de vraag om het te ondersteunen vanuit het perspectief van de plattelandsontwikkeling. Want naast het welzijn is het ook een zaak van plattelandsontwikkeling en – mentale – dorpsherwaardering. Het dorprestaurant is een initiatief op het snijpunt van welzijn, ouderenzorg, plattelandsontwikkeling, buurtwerking en vooral sociale economie. Heel wat dorprestaurants gebruiken immers de maaltijdorganisatie om kansarmen, laaggeschoolden en langdurig werklozen tijdelijk via sociale tewerkstelling arbeidservaring te laten opdoen. Ze zorgen voor de aankleding van de zaal, schikken en dekken van de tafels, het opdienen, en de opruim en afwas achteraf. Op die manier is dit een initiatief in de lokale diensteneconomie. Een aantal

dorprestaurants doen voor de bereiding van de maaltijden een beroep op samenwerking met een reguliere ondernemer. De levering van de maaltijden gebeurt dan door een traiteur die via deze dorpsactiviteiten steeds meer werk krijgt. Deze traiteur wordt gekozen door de promotor, in de stad Bilzen bijvoorbeeld op basis van prijs/kwaliteit. De traiteur biedt zijn maaltijden aan een 'normale prijs' aan en heeft hierop uiteraard ook een winstmarge. Het succes is zo groot dat een bepaalde traiteur het werk nog moeilijk gedaan krijgt en lokale collega's moet inschakelen. Op deze manier is er een samenwerking tussen de reguliere en de sociale economie.

Het dorprestaurant heeft een belangrijke sociale functie en richt zich tot iedereen. Het is net niet de bedoeling om zich 'apart' te richten naar aparte doelgroepen, doch om de drempel zo laag te houden dat iedereen de stap kan zetten. De diversiteit in het dorp moet ook aanwezig zijn in het dorprestaurant. Voor sommigen is echter extra stimulans nodig. Niet iedereen zal spontaan de stap zetten. Het blijft zoeken naar manieren die de mensen het meest vertrouwen geven om toch te komen. In het opzet van de dorprestaurants in Bilzen, Hoeseit en Riemst merkt men dat volgende zaken belangrijk zijn: mond-tot-mondreclame, verenigingen betrekken, vrijwilligers inschakelen: zij promoten het restaurant op een indirecte manier. Verwijzing via een sociale dienst van gemeente of OCMW hebben ook impact. Het blijft echter moeilijk om de meest kwetsbare personen te bereiken. Eens de mensen komen, is het ook belangrijk om mensen persoonlijk te verwelkomen, hen voor te stellen aan anderen en mee aan een tafel uit te nodigen. Belangrijk is dat ze zich aanvaard voelen.

UITDAGINGEN

De uitdaging voor de verschillende dorprestaurants die zich nu ontwikkelen is zich niet alleen te blijven richten de



Gemeenschapsversterking

maaltijden op zich, maar dat het gezelschap en de sociale samenhang, en alle daaruit voortvloeiende initiatieven van buurtwerking, belangrijke elementen worden. Men zou van de gelegenheid gebruik moeten maken om de mensen

te informeren, om preventieve acties op te zetten, om vorming aan te bieden, om activiteiten uit te bouwen – weliswaar zonder in concurrentie te gaan met het bestaande verenigingsleven. Op die manier krijgt het sociale experiment dat de dorprestaurants reeds zijn, nog meer kleur. Het past trouwens ook in de missie van het opbouwwerk om mensen – en zeker de maatschappelijk kwetsbaren – te versterken, te ‘empoweren’ zoals men dat tegenwoordig in sociale termen uitdrukt. Sommige dorprestaurants zorgen nu al voor de versterking van het verenigingsleven. De vrijwilligers die iedere week opnieuw klaarstaan om te helpen in het restaurant zijn meestal leden van een vereniging in het dorp. Op die manier hebben de verenigingen een bijkomende activiteit en kunnen ze via deze weg hun bestaan promoten. De bijkomende activiteiten die voor of na het dorprestaurant georganiseerd worden, kennen een groot succes. Deze activiteiten worden vaak opgestart op vraag van de bezoekers. Zo zijn er gezondheidswandelingen, petanquewedstrijden, een bonte namiddag.

In Riemst organiseert men aansluitend op de maaltijden computerlessen via het project @att.AS. De bewoners kunnen, ongeacht hun leeftijd, dankzij @att.AS op een aangename wijze kennismaken met de computer. Er zijn drie niveaus: beginners, doorzetters en gevorderden. Er is in Riemst ook ruimte om informatiemomenten te organiseren in verband met voorzieningen (thuishulp, dagopvang, rushuis...), premies en preventie. In de toekomst wordt er op vraag van de klanten een informatiestand uitgebouwd met kranten, tijdschriften en infobrochures. De seniorenconsulente is aanwezig voor de bejaarden met specifieke vragen.

Bij iedere activiteit is er ruimte voor een babbeltje.

Op nog ruimere schaal zou men moeten durven initiatieven nemen om bijvoorbeeld ook de personen met een handicap uit voorzieningen in de buurt uit te nodigen, om eens een meer multiculturele invalshoek te benaderen, en bijvoorbeeld samen met allochtonen te eten en de gerechten uit hun cultuur aan te bieden.

Onderzussen zijn er op diverse plaatsen in Limburg dorprestaurants ontstaan en het fenomeen groeit nog steeds: Bilzen, Riemst, Hoeseit, Tongeren, Giringelom, Waltwilder, Mopertingen, Nieuwerkerken, Kortessen, Heers, Vijltingen, Kanne, Meeuwen, Maasmechelen, Neerpelt, Hasselt Banneuxwijk enzovoort. Een aantal dorprestaurants krijgt subsidies van de provincie, van het plaatselijke OCMW of de gemeente, van het Armoedefonds van de Koning Boudewijnstichting, van ZORO (dorpsnetwerken voor ZORG in een Rurale Omgeving) en het Europees Landbouwfonds voor

Plattelandsonwikkeling. Een aantal slaagt erin om met de bijdragen van de deelnemers en heel wat vrijwilligers zelfbedruipend te werken. Het zou aan te bevelen zijn, mocht uiteraard op een of andere manier een eenvormig wettelijk subsidiekader in het leven geroepen worden zodat niet alle dorprestaurants afzonderlijk op zoek moeten gaan naar bronnen van inkomsten. De website www.dorprestaurant.be die vanuit Bilzen ontstond en in maart 2009 een studiedag organiseerde, is daartoe zeker al een eerste voorzichtige stap.³

Nieuwe invalshoeken dienen zich aan.⁴ In Bree werkten het OCMW en de schoolengemeenschap Sint-Augustinus recent

samen in het project ‘dorprestaurant en school’. De leerlingen houden afwisselend een restaurant open in het cultureel centrum van Grutrode en in ‘t Heem in Meeuwen. Senioren uit de gemeente kunnen elke laatste donderdag van oktober, november (2009) en januari, februari en maart (2010) voor een lekkere maaltijd terecht in het dorprestaurant. Het OCMW levert de infrastructuur in Meeuwen en in Grutrode. De schoolengemeenschap Sint-Augustinus staat met verschillende klassen in voor de uitwerking van het restaurantproject. In eerste instantie blijft het aantal senioren beperkt en een middagmaal kost 6 euro. De leerlingen ontvangen de gasten, zetten de tafels, maken de zaal klaar en bereiden de maaltijden. Ze werken met een budget en kopen zelf alle eetwaren aan. Het eerste dorprestaurant zal een 60-tal mensen ontvangen. Na een eerste evaluatie kan dat aantal opgedreven worden tot 100 personen.

Gerard Gielen

NOTEN

- 1 Het Belang van Limburg, 9 oktober 2009.
- 2 Rimo, Regionaal Instituut voor maatschappelijk opbouwwerk (www.rimo.be).
- 3 Meer info over het fenomeen dorprestaurants in Limburg: www.dorprestaurant.be
- 4 Bron: Het Belang van Limburg, 3 oktober 2009.

WEBSITE

www.dorprestaurants.be