

DOSSIER 2

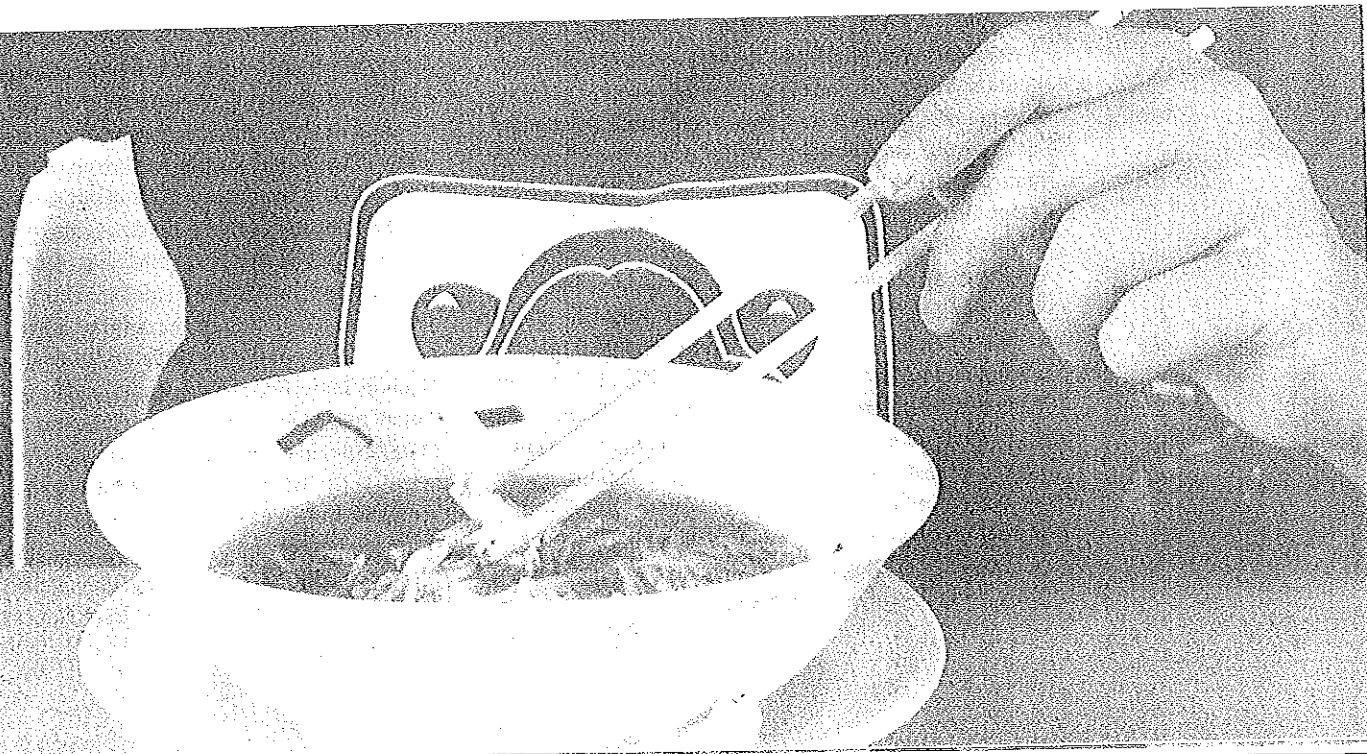
Aan tafel in het dorpsrestaurant

© Voca

Samen smaakt het eten lekkerder. Aan tafel in het dorpsrestaurant hoeft niemand alleen te eten. Vooral oudere mensen vinden de weg naar het dorpsrestaurant waar ze in het gezelschap van anderen een gezonde, lekkere en betaalbare maaltijd voorgeschoteld krijgen. Niet elke dag, maar dat hoeft ook niet noodzakelijk. Zo blijft het iets om naar uit te kijken. Een speciale gelegenheid en een reden om zich wat op te tutten en buiten de deur te komen. Enkel in Schoonbeek kunnen de inwoners tweemaal per week naar het dorpsrestaurant.

De dorpsrestaurants in Limburg genieten een zo grote populariteit dat het zelfs de initiatiefnemers enigszins overdondert. Er bestaan nu al dorpsrestaurants in Schoonbeek, Waltwilder, Mopertingen, Munsterbilzen, Hees, Vlijtingen, Kanne en Alt-Hoeselt en op andere plekken wordt de haalbaarheid van een dorpsrestaurant onderzocht.

In dit dossier blikken Jef Lingier en Peter Meeuwissen terug op het ontstaan van de dorpsrestaurants en geven zij aan hoe belangrijk ze zijn voor de bezoekers en voor het dorp. We geven ook een beeld van wie de bezoekers zijn aan de hand van de resultaten van een bevraging door Rimo Limburg bij de mensen die in het dorpsrestaurant komen eten.



Dorpsrestaurants schieten als paddestoelen uit de grond

De kracht van bewoners en medewerkers zorgt voor sterke resultaten

PETER MEEUWISSEN EN JEF LINGIER

Peter Meeuwissen is teamverantwoordelijke bij Rimo Limburg. Jef Lingier is buurtopbouwwerker in Limburg.

Eten brengt mensen samen. Dat blijkt duidelijk het geval in Bilzen en omgeving, want daar schieten dorpsrestaurants als paddestoelen uit de grond. Wat jaren geleden als een experiment begon in de wijk Schoonbeek, groeit stilaan uit tot een echte keten. Zeven restaurants zijn er al.

"Hoe kunnen we de sociale woonwijk en het dorp op elkaar betrekken?" vroeg opbouwwerker Karel Bollen zich vijf jaar geleden af. Uit een vragenlijst bleek dat er zowel in de wijk als in het dorp interesse was voor gezellig en goedkoop eten. In het dorp waren het vooral oudere mensen die hierin geïnteresseerd waren. Bij hen lag de nadruk op het gezellige. In de sociale woonbuurt stond vooral de betaalbare prijs van de maaltijden centraal. Omdat de naam 'sociaal restaurant' stigmatiserend werkt, werd van meet af aan gesproken over een 'dorpsrestaurant'.

Dorpspamflet betreft de inwoners

De provincie zag graten in het concept van een dorpsrestaurant. Vooral de idee om méér te zijn dan een plaats waar mensen komen eten, maar waar inspraak, samen-zijn, vorming en overleg ook een plaats krijgen, sloeg aan. Dank zij de steun van de provincie (in het kader van empowerment) en door het samenspel met de stad, een aantal vrijwilligers en de lokale afdeling van Ziekenzorg konden we een eigen concept uitwerken. Om de mensen te informeren over het dorpsrestaurant, maar ook sterker te betrekken bij het dorpsleven, werd een 'dorpspamflet' als instrument gebruikt. Dit pamflet wordt huis aan huis bedeed. Ook andere verenigingen kunnen er een beroep op doen om eigen activiteiten aan te kondigen. Bovendien kunnen de bonnetjes voor het dorpsrestaurant ook bij winkels in het dorp aangekocht worden. Op die manier is het project sterk ingebed in het dorp. Het dorpsrestaurant ging effectief van start op 6 december 2004.

Continuïteit staat centraal

We hebben voor de voorbereiding een jaar de tijd genomen. Omwille van de strenge normen rond voedselveiligheid kozen we om het eten te laten bereiden door een traiteur, bij ons is dat traiteur De Zwaan. Het project is in handen van de stad. Zo is de continuïteit verzekerd en is er ook financiële stabiliteit. We zijn begonnen met 34 eters en hebben nu soms pieken van zestig. Voor 4,5 euro krijg je een soep, een aardappelgerecht met vlees en groenten en een dessert. Water is gratis. Frisdranken en koffie kosten één euro. In de beginperiode was het dorpsrestaurant één dag per week open, maar ondertussen is dat gegroeid naar twee dagen.

De burgemeester is ook eens komen eten en die was heel enthousiast. Hij moedigde ons aan om dit ook in andere dorpen te doen. Enkele maanden later zijn we effectief begonnen in twee andere dorpen: eerst in Waltwilder en daarna ook in Munsterbilzen. We botsten wel op een probleem, want in Schoonbeek kunnen we gebruik maken van een zaaltje van de stad, maar in die dorpen heeft de stad geen eigen infrastructuur. Met wat overleg konden we de restaurants organiseren in parochiezaaltjes. Die parochiale accommodaties hadden eigenlijk financiële problemen en wilden subsidies vragen aan de stad. Het stadsbestuur heeft toen de bal teruggespeeld en gezegd: in plaats van subsidies te geven, willen wij op regelmatige basis gebruik maken van jullie zaal en daar huur voor betalen. Beide parochies zijn heel tevreden met die regeling. Door dat succes zijn we ondertussen uitgebreid naar zeven dorpsrestaurants. Naast Schoonbeek zijn er Waltwilder,

Munsterbilzen, Hees, Vlijtingen, Mopertingen en Kanne. De parochies en zaaluitbaters zorgen er zelfs voor dat er geen begrafenissen en koffietafels zijn op de eetdagen.

Dorpsvergadering

Een stevig draagvlak is een absolute voorwaarde om te starten. Daarom zoek ik altijd eerst partners, via sleutelfiguren, verenigingen, handelaars, ... In Hees hebben we een nieuw model uitgetest. Ik heb eerst contacten gelegd met sleutelfiguren. Dan volgden telkens twee voorbereidende vergaderingen met geïnteresseerde verenigingen. Via een dorpspamflet werd iedereen uitgenodigd voor een open dorpsvergadering. In het piepkleine dorp Hees daagden op die vergadering ruim

beeld enkele vrijwilligers van Ziekenzorg. De lokale afdeling van Ziekenzorg is mee in het project gestapt. Zij maken het restaurant bekend bij hun leden, zorgen er voor dat een aantal mensen opgehaald wordt, zetten de zaal klaar, en dergelijke. De vereniging kon bovendien een subsidie verwerven van de Koning Boudewijnstichting in het kader van een projectoproep om hoogbejaarden uit hun isolement te halen. De medewerking aan het dorpsrestaurant heeft de vereniging meer impact gegeven in het dorp. De vrijwilligers merken dat de mensen hun inzet waarderen, dat ze geïnteresseerd zijn in wat de vereniging doet. Maar er zijn nog meer vrijwilligers. Opbouwwerker Karel Bollen heeft het in dat verband graag over het **waarderend activeren van maatschappelijk kwetsbaren**: "Je merkt dat diegenen die als vrijwilliger meewerken vaak ook hulpbehoevende mensen zijn, die door mee te

Karel Bollen: "Het bijzonderste is dat we de kracht van bewoners en medewerkers ruimte geven en waarderen. Vooral daardoor halen we heel sterke resultaten."



vijftig bewoners op. Dat is ondertussen ook het best draaiende dorpsrestaurant. Eén op tien inwoners komt er wekelijks eten. Ook vrijwilligers hebben we daar bij de vleet. We moeten zelfs werken met een beurtrol. De vragen naar nieuwe dorpsrestaurants zijn inmiddels niet meer bij te houden. We willen ons beperken tot de uitbouw van tien restaurants en het blijft van cruciaal belang dat we ook de zwakste bewoners bereiken. Het geheim van dit succes: ik werk niet zozeer planmatig, maar wel met een open geest. Het is belangrijk om nieuwe wegen af te toetsen, op ontwikkelingen in te spelen of zaken creatief te combineren. Maar het bijzonderste is dat we de kracht van bewoners en medewerkers ruimte geven en waarderen. Vooral daardoor halen we heel sterke resultaten.

Vrijwilligers

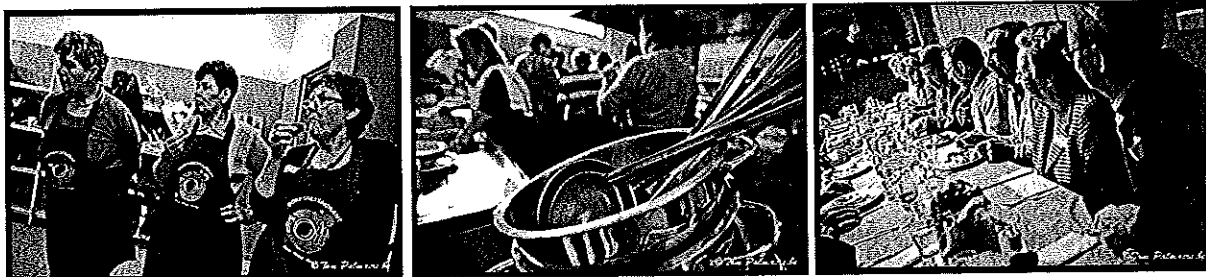
De dorpsrestaurants draaien zowel op vrijwilligers als op betaalde medewerkers. Zo zijn er in Schoonbeek bijvoor-

werken opnieuw iets kunnen betekenen voor de gemeenschap. In één van de dorpsrestaurants werken bijvoorbeeld enkele mensen mee met een psychiatrisch verleden. Zij krijgen hier de mogelijkheid om terug een plaats in te nemen in de maatschappij. Ze zijn heel enthousiast. Eén van hen hebben we onlangs als PWA'er kunnen inschakelen, zodat zij voortaan ook een extra inkomen verwerft. Twee anderen staan op de ziekenkas. We proberen onze vrijwilligers in te zetten op de kwaliteiten die ze hebben. Niet iedereen is geschikt om op te dienen. Maar we hebben ook afwassers nodig en die vrijwilligers doen dat ook graag. En gelukkig slagen we erin om hen te waarderen zodat ze dat willen blijven doen. We hebben altijd al een mengvorm gehad van vrijwilligers (waaronder ook gepensioneerden en mensen die op de ziekenkas staan) en betaalde medewerkers (via gesubsidieerde tewerkstellings- of activeringsmaatregelen zoals PWA, activa en sine).

Je ziet dat de productiviteit van de medewerkers na verloop van tijd stijgt. Ze worden handiger, doen

ervaring op, ze krijgen meer arbeidsritme. Ze worden ook zelfzekerder. Er ontstaat routine en daardoor komt er tijd vrij. En dan moet je zoeken naar nieuwe opdrachten. Eigenlijk moesten we wel uitbreiden naar andere dorpen, want je moet zorgen dat je medewerkers zinvol bezig blijven, dat ze uitdagingen blijven vinden in hun werk. In Kanne starten we met zeventien vrijwilligers. Hun taken zijn heel concreet afgebakend en zijn praktisch. De verenigingen zien dit engagement als een nieuwe impuls voor hun werking. Hun naam en hun nieuwtjes komen ook in het maandelijks dorpspamflet."

Senioren via ICT'. De senioren die in de dorpsrestaurants komen eten, gaven aan dat ze moeilijk mee kunnen met moderne ontwikkelingen zoals computers. Een projectoproep van de Cel Sociale Economie inspireerde ons om samen met PWA Bilzen een project uit te werken. Dit kreeg later nog een verlengstuk met middelen van de Koning Boudewijnstichting." Door de samenwerking met PWA-Bilzen is computerinitiatie voor senioren opgestart die deze vorming op vraag en op maat van haar klanten organiseert.



Empowerment

De vrijwilligers worden ondersteund door drie PWA-ers en tewerkgestelden (2,5) van de erkende buurtendienst waarvan de stad Bilzen promotor is. De stad betaalt de lonen van de medewerkers met de subsidies van de Vlaamse Overheid. De medewerkers staan in voor de organisatie van de keuken, de bonnetjesverkoop, de samenstelling van de menukaart, materiaalaankoop, bediening en opruiming van de zaal. De algemene coördinatie en het dagelijks management is in handen van opbouwwerker Karel Bollen.

"Dankzij de provinciale steun in het kader van empowerment, het samenspel met de stad, een sterke ploeg vrijwilligers en de lokale afdeling van Ziekenzorg hebben we een eigen concept uitgewerkt met traiteur De Zwaan. Door deze specifieke aanpak ervaren zowel de medewerkers als de gebruikers de dorpsrestaurants als een project dat zij zelf vorm hebben geven." Geregelde bevestigingen bij de klanten leveren niet alleen suggesties op om de interne werking te verbeteren, ze inspireren ons ook voor nieuwe initiatieven.

Computerles

Eén van die nieuwe initiatieven is het computerproject @las. "Door de klanten geregeld te bevragen, hebben we niet alleen een sterkere band, maar komen we ook tot nieuwe ideeën die goed aansluiten bij wat de mensen zelf willen. Daaruit is ons computerinitiatieproject @las gegroeid. @las staat voor 'Lokale Activering van

Vijf vrijwilligers geven nu met laptops computerinitiatie aan senioren uit Schoonbeek en weldra ook uit andere dorpskernen in Bilzen. En het loopt storm voor de lessen: liefst 64 deelnemers aan de eerste reeks en opnieuw 63 voor de tweede. In kleine groepjes (maximum zes mensen) worden ze ingewijd in de geheimen van de computer. En dat levert soms verrassende ontdekkingen op. "Ze hebben hier de letters dooreen gegoooid" zei Jeanne, toen ze voor het eerst aan het toetsenbord van de PC zat. Als digibeet verwacht je inderdaad dat de letters netjes alfabetisch gerangschikt zijn. Maar dankzij @las kan Jeanne intussen al een mailtje versturen naar haar kleinkinderen en internetbankieren.

Ruim de helft van de mensen die naar het dorpsrestaurant komen, komen ook naar @las. Daarnaast bereikt @las dus ook nieuwe mensen, wat de draagkracht van het project vergroot. Bovendien krijg je hier, beter nog dan in het dorpsrestaurant, een goede vermenging en interactie tussen dorpskern- en wijkbewoners.

Arm en rijk samen

Karel Bollen: "We bereiken grosso modo twee soorten groepen. De eerste groep wordt gevormd door ouderen die thuis alleen hun potje koken – of helemaal niet koken – en die dit initiatief aangrijpen om samen te komen eten. Daardoor creëert het dorpsrestaurant een stukje samenhang en stimuleert het mensen om op

een 'normale' manier te eten. Ik bedoel daarmee: een volledige warme maaltijd, hetgeen kan betekenen dat ze langer in eigen omgeving kunnen blijven wonen omdat ze zich beter verzorgen. Dat is ook één van de zaken die mensen zeggen: 'het is een reden om ons aan te kleden. We moeten naar buiten komen om te gaan eten. We ontmoeten daar mensen. We hebben daar ons eigen 'compagnieke'.'

Daarnaast zijn er meer kwetsbare mensen. Die kunnen eten aan een bijzonder tarief: zij krijgen twee euro korting. Dat gebeurt in samenspel met het Sint-Vincentiusgenootschap en wordt heel discreet geregeld, zodat haast niemand weet wie die korting krijgt.

Maar er komen ook gegoede mensen eten. Het feit dat mensen het financieel wat beter hebben, betekent daarom niet dat zij geen sociale behoeften hebben. Doordat we een gemengd publiek bereiken, werkt het dorpsrestaurant integrerend."

Moeilijkheden overwinnen

Niet alles loopt zomaar van een leien dakje. Voor je dergelijke mooie resultaten kunt voorleggen moeten heel wat moeilijkheden overwonnen worden. Karel Bollen aan het woord: "Ons eerste idee was om de PWA-medewerkers een opleiding horeca te laten volgen bij de vzw Alternatief. Tijdens de cursus voeding leerden zij dat er strenge normen zijn rond hygiëne en veiligheid. Het idee om zelf te gaan koken lieten we dus varen. Dan ging ik maar aankloppen bij het OCMW. Daar hoorde ik dat hun capaciteit te klein was. Via een thuisverpleger kwam ik in contact met traiteur De Zwaan. Hij kon kwaliteit leveren aan vier euro per maaltijd. Vervolgens moesten we een goed bestelsysteem uitdokteren en betaalbare accommodatie zien te vinden. De eerste vrijwilligers kwam ik op het spoor met de hulp van de pastoor. Hij wist wie de trekkers van de verenigingen zijn. Zo werden de vrijwilligers van Ziekenzorg een sterke partner voor mij. Om toegang te krijgen tot de meest kwetsbaren kon ik een beroep doen op medewerkers van Sint-Vincentius. Dat lukt ons al aardig, maar toch bereiken we nog veel sociaal geïsoleerde mensen niet. De mensen die via Sint-Vincentius komen, betalen maar twee euro. De rest wordt bijgelegd via het armoedefonds.

Succesfactoren

"Een goed draaiend team is ontzettend belangrijk. Een dikke troef was de aanwezigheid van Truus in ons team. Zij had ervaring in de horeca. Medewerkster Nadine is dan weer heel ordelijk en doet nu de hele financiële

Het armoedefonds

Het armoedefonds werd opgericht in 1996 door de armoedestichting als antwoord op het Algemeen Verslag van de Armoede uit 1994. De belangrijkste doelstelling van dit fonds is mensen die in armoede leven, alsook de verenigingen en de instellingen die met hen werken, middelen geven om hun projecten te realiseren. Het is niet de eerste keer dat een projectoproep werd gelanceerd in het kader van het Armoedefonds. Zo werden reeds 54 projecten ondersteund in 2005, 47 in 2006 en 46 in 2007. In 2007 waren dit de SLN leden Wonen en Werken Menen en Werkvormm. Wonen en Werken Mensen werkte instapmodules uit om jongeren van 18 jaar die nog niet klaar waren voor de arbeidsmarkt te begeleiden en arbeidsattitudes bij te brengen. Werkvormm diende om een sociaal restaurant op te richten om kortgeschoolden werkervaring en tewerkstelling aan te bieden.

rompslomp. Fatima is heel flexibel en kan overal worden ingezet. Lucrèce van RIMO Limburg doet de administratie. Ik zit op rozen met zo'n team. Een tweede succesfactor is de medewerking van de verenigingen in de dorpen. Ook zij leveren sterke figuren."



"De onvoorwaardelijke steun van de stad Bilzen is een enorme meerwaarde voor het project. De continuïteit is verzekerd. Ook de loonadministratie wordt keurig gedaan door de personeelsdienst van de stad. De betrokkenheid van de zelfstandigen en de zaaluitbaters levert alleen maar voordeel op, voor alle partijen, want zij hebben er

ook baat bij dat hun zaal wekelijks verhuurd wordt. Natuurlijk sprongen wij recht in een gat in de markt. Er is blijkbaar een grote nood aan gezellig eten samen met dorpsgenoten. Het is een medicijn tegen eenzaamheid. Er is zelfs één van onze klanten die dagelijks reist van restaurant naar restaurant. Tot slot is er de niet te vergeten factor geld. Ook bij de subsidiegevers vielen we met ons gat in de boter."

Subsidies

Structurele ondersteuning is er dankzij het Stadsbestuur dat optreedt als promotor van de buurt- en nabijheidsdienst (Buurteigen). De stad is ook werkgever van de medewerkers in dienst van het project. Als erkende buurt- en nabijheidsdienst krijgt het project subsidies