

Horecaconcept Resto VanHarte heeft hart voor samenleving

Eettafel als ontmoetingsplek



Fred Beekers in actie bij Resto VanHarte Amsterdam.

Resto VanHarte haalt mensen uit hun sociale isolement en brengt hen op een laagdrempelige en gastvrije manier samen. Het initiatief werpt zijn vruchten af: VanHarte won de 100% LEF in Hospitality Award en dit jaar opent het vijftiengste restaurant zijn deuren. "We zijn allemaal gebaat bij een maatschappij waar niemand buiten de boot valt."

Tekst: Dorien Dijkhuis

De horeca wordt wel eens liefkozend 'de huiskamer van de samenleving' genoemd. Vanwege het gezellige karakter en de ontmoetingsplek die de horeca is. Bij zo'n term zou je verwachten dat je er alle burgers tegenkomt die deel uitmaken van de samenleving. Maar dat blijkt niet zo te zijn. Er is een groot aantal mensen dat nog nooit een voet gezet heeft in die gezellige woonkamer, omdat ze door omstandigheden geen aansluiting vinden met de maatschappij. In Nederland verkeren anderhalf miljoen mensen in een sociaal isolement. Vooral in de steden. Sinds 2005 ontvangt Resto VanHarte die mensen met open armen. In dat jaar

opende directeur en initiatiefnemer Fred Beekers namelijk het eerste VanHarte-restaurant in Den Haag. Dit jaar viert hij de komst van het vijftiengste restaurant.

Moeras

Fred Beekers is een man van honderd ambachten. Althans, zo lijkt het als hij vertelt over de dingen die hij in zijn leven allemaal deed. Hij werkte bij McDonald's, maar hij is ook één van de grondleggers van Artsen Zonder Grenzen Nederland en hij werkte jarenlang voor Unicef. Hij was werkzaam in rampgebieden die werden geteisterd door oorlogen, aardbevingen, armoede en hon-

gersnood. Vergeleken met zoveel ellende leek Nederland op sociaal gebied een Walhalla. Maar dat viel vies tegen toen hij eenmaal terug was. Tot zijn verbazing zag hij dat de verschillende culturen waaruit de Nederlandse maatschappij bestond allemaal langs elkaar heen leefden. Wat hem ook verbaasde was dat er zoveel mensen buiten de maatschappij vielen: ouderen die geen contact meer hebben met hun kinderen; mensen die nooit bezoek krijgen, behalve van de thuiszorg; allochtonen die de straat niet op durven omdat ze de Nederlandse taal niet machtig zijn. Het zijn stuk voor stuk mensen die steeds verder wegzinken in het moeras van hun sociale

isolement. Hij was geschokt. 'Hoe krijg ik die mensen daaruit?', was de vraag die voortdurend door zijn hoofd spookte. En zo ontstond het idee: de eettafel als ontmoetingsplek in de wijk. Een restaurant dus om de leefbaarheid in de steden te vergroten.

Warme plek

Hij trok met zijn idee de wijk in. De wijk-agent, de bibliotheek, de imam, de dominee, de groenteboer op de hoek, iedereen legde hij zijn plan voor en iedereen was enthousiast. Er was duidelijk behoefte aan een warme plek in de kille wijk. Na het schrijven van een businessplan, ging hij op zoek naar fondsen, sponsors en bewaamde mensen en zo kwam van het één het ander. Inmiddels is Resto van Harte een landelijke organisatie met (bijna) 25 vestigingen. Fred Beekers: "We zijn géén voedselbankrestaurant. Onze gasten zijn niet zielig en niet arm. Die negatieve connotatie willen we niet. Gasten eten bij ons net als in de rest van de Nederlandse horeca aan mooi gedekte tafels. Je voelt je er welkom en je eet er lekker en gezond. Voor vijf euro serveren we er een driegangenmaaltijd van verse ingrediënten. Minima betalen de helft." Kwaliteit staat bij Resto VanHarte hoog in het vaandel. De chefs en de restomanagers zijn de enigen die worden betaald. Zij zijn professionals die leiding geven aan een grote groep vrijwilligers, stagiaires en HALT-jongeren. Om te investeren in de kwaliteit van medewerkers én omdat de wereld niet dik bezaaid is met mensen die zowel kennis hebben van welzijn als van de horeca, gaat komend jaar de Resto VanHarte Leerschool van start.

Eten, ontmoeten, activeren

Beekers: "Ons doel is dus niet alleen om mensen een heerlijke maaltijd voor te schotelen die voor iedereen betaalbaar is, maar ook om mensen een sociaal netwerk te bieden. Ons motto is: 'eten, ontmoeten, activeren'. We bieden een netwerk aan waar mensen iets aan hebben. De wijkagent, de imam, de dominee, een delegatie van de Turkse of Marokkaanse belangenvereniging, iemand van de wijkbibliotheek, iedereen die een bepaalde rol in de wijk vervult, schuift aan. Maar ook mensen uit de lokale politiek zoals wethouders en burgemeesters ontvangen vaak een uitnodiging om te komen eten. Zo komen mensen met elkaar in contact, weten ze wie wie is en waar ze moeten zijn als ze worstelen met bepaalde vragen. Allochtonen en autochtonen ontmoeten elkaar en overwinnen hun vooroordelen jegens elkaar." Onder andere die positieve benadering leverde Resto VanHarte afgelopen december



Fred Beekers: "Ons motto is: 'eten, ontmoeten, activeren'."

de '100% LEF in Hospitality Award' van 2009 op. Deze Award is in het leven geroepen om innovatie, durf en onderscheidend vermogen in gastvrijheid aan te moedigen. De jury roemde Resto VanHarte vanwege de voortrekkersrol die Fred Beekers met zijn initiatief vervult: "Hij is iemand die met LEF de weg van de passie volgt; die kiest voor een levensinvulling op basis van een maatschappelijke boodschap, gebouwd op een financieel gezond fundament." Fred Beekers was natuurlijk dolblij met de award.

Gratis cursussen

Steeds meer bedrijven haken bij Resto VanHarte aan. Dat is maar goed ook, want zonder sponsors komt Resto VanHarte niet rond. De Rabobank is een grote sponsor. Maar bedrijven sponsoren niet alleen met geld. Ze leveren bijvoorbeeld ook koks of bedienend personeel. Verder leveren bedrijven kennis. Zo geeft Delta Lloyd voorafgaand aan een Resto VanHarte-avond een cursus "Hoe haal ik meer uit mijn geld?" Iedereen die daar behoefte aan heeft, kan daar gratis aan deelnemen. KPN stelde niet alleen een gratis 0800-nummer beschikbaar voor de reserveringen, maar geeft bij een aantal VanHarte-restaurants komend jaar ook een gratis cursus internetten. Sodexo neemt de keuring van de keukens en de sociale hygiëne-training van het personeel voor zijn rekening. C&A traint de hoofddirectie waaronder Fred Beekers. Zo wordt hij gecoacht in het opzetten van een landelijke organisatie. Achmea traint en coacht de restomanagers. Het concept werpt zijn vruchten af, zegt Beekers. "Er ontstaan vriendschappen in de wijk.

Mensen brengen samen de feestdagen door of gaan gezamenlijk op vakantie. Een 92-jarige man ontmoette er zijn nieuwe vriendin. Ieder jaar houden we in alle vestigingen gasttevredenheidsonderzoeken om erachter te komen of mensen vrienden gemaakt hebben, cursussen gevolgd, werk gevonden en of ze zich meer zijn gaan thuis voelen in de wijk. Dat blijkt voor veel mensen het geval." Juist vanwege die positieve effecten zijn er nog genoeg plannen voor de toekomst. Beekers: "Wij willen hét nieuwe Nederlandse goede doel worden op het gebied van leefbaarheid en sociale cohesie." En de rest van de Nederlandse horeca? Zou het niet mooi zijn als die het concept van Resto VanHarte zou omarmen en ondersteunen? Beekers: "Ja natuurlijk zou dat mooi zijn. We zijn met zijn allen de huiskamer van de samenleving. Ik denk dat we elkaar aanvullen. De mensen die bij Resto VanHarte komen eten zijn doorgaans nog nooit in een restaurant geweest. De drempel is veel te hoog. Resto VanHarte is een laagdrempelige kennismaking met de horeca. Ik sluit niet uit dat mensen vervolgens ook eens in een andere eetgelegenheid binnenstappen. Het zou leuk zijn als restaurateurs en chefs enthousiast worden van dit initiatief. Misschien willen zij hun kennis met ons delen. Of misschien willen ze een keertje op een speciale avond komen koken. Ideeën voor samenwerkingsverbanden zijn meer dan welkom! We zijn allemaal gebaat bij een samenleving waarin iedereen zich goed voelt en waarin er geen mensen buiten de boot vallen."

Voor meer informatie: www.restovanharte.nl
> **HorecaEntree** <