

JRE draagt maatschappelijk steentje bij Culibus geeft vol gas



Sinds november 2009 rijdt de Culibus door het land. De bus, waaruit lekkere en gezonde maaltijden gratis aan jongeren worden verstrekt, is een initiatief van de vereniging Les Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) Nederland. Patrick van Zuiden, voorzitter van JRE Nederland en initiatiefnemer van de Culibus, legt uit waarom de bus voor alle partijen een aanwinst is.

Tekst: Dorien Dijkhuis

Van de lokale Rotary-club tot Ronald McDonald en van het Leger des Heils tot de Leverstichting: horecaondernemers worden platgegooid met verzoeken om te sponsoren, vrijwilligerswerk te doen of ruimtes en materialen ter beschikking te stellen voor goede doelen. Het gaat vaak om prachtige organisaties met al even fraaie doelstellingen, maar het verband met de horeca is soms ver te zoeken. Daarom wilde JRE met haar leden een bijdrage leveren die wel bij de bedrijfstak horeca past. "We zijn nu eenmaal goede restaurateurs", legt Van Zuiden uit. "Dan kunnen we maar beter ge-

bruik maken van onze eigen specialiteit en de liefde voor ons vak. Daarom richten we ons met de Culibus op kinderen uit achterstandswijken en andere mensen die we anders niet bereiken, die we toch kennis willen laten maken met het culinaire erfgoed. Dat past beter bij ons dan een actie van de Rotary of een liefdadigheidsgala."

Piet Patat

Het doel van de Culibus is vooral om kinderen die niet iedere dag met gezond eten in aanraking komen de kans te geven een keer te proeven van het werk van een professio-

nele brigade. "Maar we doen ook projecten met ouderen en gehandicapten." Om de kinderen in de achterstandswijken te kunnen bereiken, werkt de Culibus samen met de Johan Cruyff Foundation. Die organisatie is vooral bekend van de sportvelden die ze aanleggen in de 'prachtwijken', maar ze doet ook veel voor bijvoorbeeld de gehandicaptensport. "We koken regelmatig bij de opening van een veldje. En dat is eigenlijk een heel sterke formule. Normaal gesproken staat Piet Patat of Henk Poffertje er met z'n kraam, maar het is juist de bedoeling om kinderen in beweging te krijgen en gezond

te houden. Daar passen wij eigenlijk veel beter bij met lekkere en gezonde voeding. En we zijn inventief genoeg om dingen te maken die de kinderen heerlijk vinden zoals de gezonde hamburger met lekker mager rundvlees, een knapperig, gezond broodje en zelfgemaakte ketchup. Zo kunnen we laten zien dat gezond eten heel erg lekker kan zijn. En bovendien: wij komen gratis langs. Dan kan de Johan Cruyff Foundation het geld gebruiken waar dat het hardst nodig is. We vullen elkaar perfect aan."

Wisselwerking

Een belangrijke bijzaak, aldus de restaurateur, is dat de kinderen spelenderwijs ook iets leren over eten en gezondheid. "Het allerbelangrijkste is dat de kinderen genieten, maar het is mooi meegenomen als wij en passant ook iets kunnen uitleggen over ons vak en onze producten. Het is natuurlijk heel erg dat sommige kinderen denken dat spinazie in een blikje groeit en dat melk uit de fabriek komt. Daarom is het belangrijk dat er wat meer kennis komt over ons eten en natuurlijk een beetje aandacht voor het koksvak. Daarom werken we ook samen met ROC Mondriaan. Het zou mooi zijn als de jongeren die we nu lekker eten geven zo enthousiast worden, dat ze straks zelf in de keuken willen staan."

Van Zuiden ziet daarnaast een wisselwerking. Niet alleen de jongeren krijgen een kijkje in een heel andere wereld, ook de restaurateurs leren een hoop van hun werk in de wijken. "We bewegen ons in een wereld van glitter en glamour, van luxe en genieten. Dan is het goed om ook af en toe met de neus op de feiten gedrukt te worden en te zien dat zulke zaken niet voor iedereen weggelegd zijn. Ons werk met de Culibus plaatst zaken weer even in perspectief. En dat ervaar ik zelf als heel gezond."

Uitstraling

Het systeem van de Culibus is heel eenvoudig. Ieder JRE-lid is verplicht om per jaar 35 uur arbeid beschikbaar te stellen aan de stichting. Daarnaast moeten de restaurants tien 'Vrienden van de Culibus' aanbrengen die elk tweehonderdvijftig euro bijdragen en voor drie jaar vriend zijn. "Dat zorgt voor een gezonde basis", legt Van Zuiden uit. "En naast de inkomsten uit de Vrienden van de Culibus, verdienen we ook geld door de bus te verhuren aan bedrijven. De winst vloeit uiteraard terug in de stichting. Voor de bedrijven snijdt het mes aan twee kanten: ze krijgen topservice en geweldig eten tijdens



Patrick van Zuiden, voorzitter van JRE Nederland.

hun evenement en ze dragen bij aan het goede doel. Dat zorgt voor een dubbel positieve uitstraling ten opzichte van de zakenrelaties, collega's en medewerkers."

Van Zuiden erkent dat ook de JRE-leden wel varen bij de positieve uitstraling van de Culibus. "In de horeca krijgen we de maatschappij over de vloer. Dan willen we ook graag een steentje aan die maatschappij bijdragen en deze manier past ons goed. Daarnaast is het natuurlijk ook niet meer van deze tijd om je als ondernemer niet een beetje breder in te spannen dan alleen voor je eigen gewin. Het verrijkt ons als ondernemers en als mensen en we kunnen onszelf er op een heel positieve manier mee onder de aandacht brengen. De Culibus past gewoon bij JRE." En dat de Culibus werkt, bewijst zich voor van Zuiden iedere keer weer. "Ik ben laatst met tien leerlingen van het ROC Mondri-

aan naar een verzorgingshuis geweest waar ouden van dagen met psychische problemen opgevangen worden. Daar hebben we een geweldige dag gehad. In het begin zijn de leerlingen onwennig, het is toch wat anders dan een 'gewone' dag in de keuken. Maar aan het einde van de dag is iedereen heel erg enthousiast. Het is een voorrecht om een steentje bij te kunnen dragen aan de maatschappij. En laat ons dat maar doen op de manier waar wij goed in zijn: mensen verwennen en verzorgen. De maatschappelijke inzet die we met de Culibus kunnen leveren past dus perfect bij JRE."

Meer informatie over de Culibus, vriend worden of de Culibus inhuren voor een eigen evenement? Kijk op www.jreculibus.nl.

> **HorecaEntree** <