



Resto VanHarte, het pionieren voorbij

Liesbeth Kessler en Dirk de Hoog

De VanHarte restaurants proberen mensen uit een wijk bij elkaar te brengen via een gemeenschappelijk diner. De Resto's zijn in buurthuizen georganiseerde maaltijden waar iedereen welkom is voor een driegangenmenu van 7 euro. Vaste bezoekers met weinig geld betalen 4 euro. Inmiddels zijn er al 34 vestigingen. Is samen eten een opstapje naar re-integratie in de samenleving?

Marjan is een vrouw van 66 jaar met psychische problemen. Ze woont in haar eentje op een etagewoning in Rotterdam. Door ingrijpen van het Riagg is ze al langere tijd aan de medicatie, maar de medicijnen maken suf. Door haar geschiedenis heeft ze nauwelijks kennissen en haar familie woont ver buiten de stad.

Ze heeft geen puf om voor zichzelf te koken. Daarom gaat ze 's avonds meestal uit eten. Gelukkig is er in Rotterdam een redelijk groot aanbod van voorzieningen waar mensen met een vlekje goedkoop kunnen eten. Haar favoriet is echter het VanHarte Resto in de Schommelstraat waar ze op maandag- en vrijdagavond terecht kan. We gaan op een vrijdagavond met haar mee. Gelukkig is het vanaf haar huis maar een klein stukje fietsen naar het Buurtcentrum Mozaïek waar VanHarte gastvrij onderdak heeft.

Marjan wordt als vaste gast hartelijk welkom geheten door de vrijwilligers en Restomanager Jeroen van Vliet. Zij heeft een pasje waardoor ze maar vier euro hoeft te betalen voor het driegangenmenu.

Eten en dan weg

In de mooie, heldere, vrij nieuwe ruimte met bar staan tien tafels met ieder zo'n

tien mensen er om heen. Eén tafel is gereserveerd voor de vrijwilligers van het restaurant die te herkennen zijn aan een donkerrood VanHarte schort. Vanavond is een beetje bijzonder. Het is namelijk 'integratie in de wijk dag' en daarom zijn voor iedere tafel twee scholieren van het nabij gelegen ROC uitgenodigd. Zij moeten aan de hand van stellingen tussen de gerechten door, de discussie leiden.

Eerst krijgen we een heerlijke tonijnsalade. Dan start de discussie van de avond, het gaat over integratie. De discussieleidster vraagt of het beheersen van de Nederlandse taal voorwaarde is voor integratie. Marjan vindt van wel. 'Bij mij in het portiek woont een Marokkaans gezin, maar we zeggen alleen gedag op de trap. Verder niks.' Dan komt de jachtschotel op basis van kip met puree. Daarna moet elke tafel verslag doen van de discussie. Als de gemoederen een beetje hoog op lijken te lopen, grijpt manager Jeroen in. 'Jongens, we gaan het wel gezellig houden!' Tenslotte komt het toetje van speculaassoufflé. Als dat op is, loopt iedereen gelijk weg. Niks koffie aan de bar met nog een praatje. 'Zo gaat het altijd', vertelt Marjan. 'Mensen komen hier om te eten en dan zijn ze weg.'

Toch komt ze liever bij VanHarte dan bij de andere dagtafels. 'Hier zit ik tenminste niet alleen maar tussen de andere gekken. Ik ken een paar mensen die hier regelmatig komen en daar maak ik dan een praatje mee. Maar verder dan dat gaat het contact niet.' Ze vindt het ook prettig dat het restaurant relatief klein is. 'Bij Humanitas zitten we soms wel met honderdvijftig mensen. Die drukte vind ik niet fijn.'

Als we weg gaan, geeft Jeroen Marjan nog een hand. 'Gaat het al weer beter?' vraagt hij. Een paar weken geleden heeft Marjan bij een val met haar fiets een pols gebroken en een tijdje in een verzorgingshuis gelegen. 'Ja, gelukkig wel. En leuk dat jullie een kaartje hebben gestuurd', antwoordt ze. Jeroen legt uit dat ze de vaste klanten een beetje in het oog houden. 'Als we een iemand twee weken niet zien, bellen we meestal even of er iets aan de hand is.' Een vrijwilligster steekt haar hoofd nog even om de keukendeur om Marjan uit te zwaaien.

Ambities

VanHarte is vooral bekend bij buurtgenoten die er eten of lokale welzijns werkers die met het initiatief te maken hebben. Buiten die kring is VanHarte nog goeddeels onbekend. Daar wil de huidige directeur Rob Kars, opvolger van de bevlogen oprichter Fred Beekers, iets aan doen. VanHarte moet een echt begrip worden. Bekender en ondernemender, dat is de missie van Kars

Waar Beekers de gepassioneerde visionair was, is Kars meer een zakelijk bestuurder die VanHarte wil omvormen tot een ondernemender organisatie. Tot voor kort werd er nog veel gepionierd, maar onder leiding van Kars wil de Raad van Toezicht met voorzitter Ella Vogelaar, de voormalig minister van Wonen, Werken en Integratie, een pas op de plaats maken. De centrale aansturing uit het verleden maakt plaats voor zelfstandig opererende Resto's die zelf zaken doen in hun eigen buurt. Het afnemen van producten bij lokale ondernemers is daarin belangrijk en de plaatselijke Resto's worden gestimuleerd meer creativiteit aan de dag te leggen en relaties aan te gaan met eigen gemeente en organisaties in de omgeving. VanHarte Resto's moeten een dynamische club zijn die hun eigen voortbestaan en groei mogelijk maken.

Sinds de oprichting in 2004 is VanHarte zijn er tientallen vestigingen geopend, vooral in oude wijken in de grote steden. De restaurants hebben zich uitgebreid vanuit de Randstad naar alle uithoeken van het land. Toch blijkt uit het jaarverslag dat Resto's van VanHarte zich concentreren in de grotere steden. Kars: 'De meeste eenzaamheid zit in de steden. Op het platteland is er een sterkere sociale cohesie.'

Kars heeft grote ambities. Waar alle Resto's bij elkaar nu ruim honderd duizend mensen bedienen wil Kars binnen twee jaar doorgroeien naar 1 miljoen. Die opgave wordt er niet eenvoudiger op nu gemeenten snijden in welzijnsbudgetten. De gemeenten dragen momenteel nog 25% bij aan exploitatiekosten om het eten betaalbaar te houden, maar dat zal allengs minder worden.

Uit het jaarverslag blijkt dat VanHarte erin slaagt om meer met minder te doen. In 2012 was de omzet bijna 2,4 miljoen euro, terwijl hij in 2013 is geslonken naar 2,1 miljoen. Het aantal ontmoetingen nam echter met 2% toe en zat in 2013 op een aantal van 122.500.

Kars zoekt de groei niet in een grotere exploitatie en de daarbij komende kosten. Hij wil VanHarte laten groeien door nieuwe samenwerkingsverbanden op te zetten en met andere bestaande organisaties uitbreiding te realiseren. Hiervoor heeft Kars allerlei ideeën, uiteenlopend van samenwerking met supermarktketen SPAR en de Rabobank in kleine plattelandsgemeenten tot een avondje VanHarte als bedrijfsuitje voor grote bedrijven in ruil voor een leuke donatie.

Kars wil ook uitbreiden door het aanboren van potentie in de wijken en de inzet

van meer vrijwilligers. Daardoor moeten het aantal activiteiten groeien. 'De wijk is onze visvijver.'

Maar vist VanHarte daarmee niet in een vijver die langzaam overbevist dreigt te raken? Door bezuinigingen in de zorg, komt er steeds meer op de schouders van mantelzorgers neer en de tijd die over blijft om naast werken en zorgen, vrijwillig aan de slag te gaan, wordt eerder minder dan meer. Kars licht toe dat de vrijwilligers van VanHarte er vaak zelf ook belang bij hebben om te helpen met serveren, koken en afwassen. 'Voor veel van onze vrijwilligers is VanHarte een opstap naar het vinden van een betaalde baan,' aldus Kars. Want ook het vrijwilligerscorps dat de Resto's draaiende houdt, bestaat voor een deel uit mensen die om uiteenlopende redenen niet boven aan de lijst van werkgevers staan. Onder de vrijwilligers zijn mensen te vinden die bijvoorbeeld een psychiatrische aandoening hebben (gehad) of wel eens in botsing zijn gekomen met de wet. Wat hun achtergrond is, doet er voor VanHarte niet toe. Zodra ze bij VanHarte aan de slag zijn, gaat het om de blik vooruit, om de toekomst. En zo snijdt het mes aan twee kanten. De Resto's bieden gezelligheid en kansen aan bezoekers en vrijwilligers, terwijl dezelfde vrijwilligers en bezoekers de brede basis zijn onder de hele organisatie.

Een vrijwilligster ('Nee, noem maar niet mijn naam') van 45 jaar is nu anderhalf jaar werkloos. Haar baan op de bloemenveiling hield op te bestaan en iets nieuws heeft zich nog niet aangediend. Sinds een goed jaar werkt ze in de keuken van een van de Resto's. Eenzaam is ze zeker niet, maar het helpt wel om de sleur te doorbreken. Er is een plek waar op haar gerekend wordt en haar inzet gewaardeerd. Maar bovenal hoopt ze dat haar werk hier kan helpen om een betaalde baan in de horeca te vinden.

Toko

Kars wil ook een nieuw label ontwikkelen om de verbinding te leggen tussen jong en oud: 'Toko VanHarte'. In de Toko worden Resto-avonden gehouden op bijvoorbeeld horeca-opleidingen. Door dit te koppelen aan thuiszorgorganisaties kunnen maaltijden worden bezorgd bij ouderen en kan de VanHarte-bezorger het brengen van een kant en klare maaltijd opleuken met een praatje met de afnemer. In Amersfoort, Rotterdam en Arnhem zijn er al concrete afspraken voor dergelijke samenwerking en, belangrijker nog, toezeggingen over fondsen. De bundeling moet teweeg brengen dat de gezondheid van burgers, met name jongeren, wordt

bevorderd, leefstijl en bewegen verbeteren en dat de participatie van buurtbewoners wordt gestimuleerd. En van vooral dat laatste zouden politici en beleidsmakers toch rode oortjes moeten krijgen.

Conclusie. Wat wij gezien hebben bij VanHarte ziet er aangenaam vriendelijk en menselijk uit. Maar het lijkt toch erg eetclubs met vaste gasten te zijn. Daar is niets mis mee. Maar als je sociaal nogal alleen en niet te stevig in het leven staat, lijkt het ons niet zo makkelijk daar zomaar binnen te lopen en aansluiting te vinden. Misschien wel als een nieuweling bij VanHarte eerst een poosje met een buddy komt om te wennen. De Resto's VanHartes proberen in ieder geval een gevarieerdere bezoekerskring te krijgen door speciale avonden te houden, zoals bijvoorbeeld een jongerenavond in Amsterdam-Noord.

www.restovanharte.nl

Dit artikel is in uitgebreidere versie eerder verschenen in het **Tijdschrift** voor **Participatie** en **Herstel** van **mensen** met **psychische beperkingen**. Maart 2015