

## Het sociaal restaurant in de Brusselse Bijstandswijk

Een basisschakel in de strijd tegen de armoede.

Begin 1985 werd door de buurtwinkel in de Bijstandswijk een kookgroep alleenstaande mannen opgericht. Gelet op de precare levensomstandigheden van deze bevolkingsgroep hadden de initiatiefnemers een drietal doelstellingen voor ogen: het aanleren van huishoudelijke vaardigheden, het verstrekken van gezonde maaltijden en het bevorderen van groepsvorming.

Dit project kaderde in de programmatie van het Regionaal Instituut voor de Samenlevingsopbouw (RISO)-Brussel en werd als zodanig door de Vlaamse Gemeenschap voor 4 jaar betoelaagd (1985-1988). In deze periode fungeerde het ook als pilootproject in het kader van het tweede Europese armoedeprogramma. Onder deze bijkomende impuls groeide de kookgroep uit tot het sociaal restaurant van de Bijstandswijk. Driemaal per week koken de gebruikers zelf een 25-tal maaltijden. Het sociaal restaurant bereikt momenteel 70 personen uit de Bijstandswijk.



Hieronder willen we kort ingaan op de wezenlijke kenmerken van dit sociaal restaurant. Met name zal aangetoond worden dat dit initiatief in de feiten fungeert als een in de Beleidsnota Armoede-

bestrijding van Gemeenschapsminister J. Lenssens naar voorgeschoven basisschakel in de strijd tegen de armoede.

### Kenmerken.

In het sociaal restaurant staan de zelfwerkzaamheid en de participatie van de gebruikers centraal. Daarmee onderscheidt dit initiatief zich van om het even welk restaurant met sociale doeleinden (waar men aan verminderde prijs maaltijden kan verkrijgen) en van initiatieven met uitgesproken caritatieve inslag (waar met name aan armen gratis maaltijden verstrekt worden). Het sociaal restaurant is een werkplaats. Alleenstaande mannen koken er niet alleen voor zichzelf maar ook voor derden die op maaltijden inschrijven. Zelfwerkzaamheid en participatie van gebruikers gaat van samenstelling van de menu's over inkopen, voorbereiding van maaltijden en kookgebeuren zelf, tot opruimen en afwassen. In dit restaurant wordt de kansarme dus niet enkel aangesproken als konsument maar ook als producent van de maaltijden.

Het sociaal restaurant is een ontmoetingsplaats waarin naast het koken uiteenlopende activiteiten plaatsvinden. Het vormt een concreet kader om sociale contacten en groepsvorming te bevorderen. De groep beschouwt het restaurant als iets van zichzelf, zij draagt er tot zekere hoogte verantwoordelijkheid voor.

Het kookgebeuren geeft aanleiding tot allerlei andere ontspannings- en vormings-

aktiviteiten. Het biedt ook kans tot overleg en afspraken in verband met individuele en kollektieve problemen. In dit opzicht vormt het restaurant een draaischijf tussen de sociale dienst van de buurtwinkel en het project rond de sanering van de gemeubelde kamers in de wijk.

Het sociaal restaurant biedt aan de gebruiker een aantal concrete perspectieven: gezonde maaltijden tegen een betaalbare prijs; een zinvolle dagstructurering via het engagement in de kookgroep en andere activiteiten; het doorbreken van het isolement; nieuwe maatschappelijke waardering doordat men zich kan inzetten voor anderen. Vooral hieruit blijkt de sociale meerwaarde van het initiatief. Zelfwerkzaamheid en participatie nemen een centrale plaats in in het sociaal restaurant. Ideeën rond zelfbeheer zijn voor deze kansarme doelgroep evenwel te hoog gegrepen. Inzake recrutering en konfliktbeheersing kan de groep niet op zichzelf teruggeworpen worden. Dat is ook het geval voor het financieel beheer op langere termijn.

### Een basisschakel in de strijd tegen de armoede.

De beleidsnota Armoedebestrijding van de Vlaamse Gemeenschap stelt terecht dat, "ongeacht alle inspanningen om de toegankelijkheid van de bestaande publieke voorzieningen te verbeteren, er een groep van achtergestelden blijkt die geen aansluiting vindt op het netwerk van welzijnsvoorzieningen." Niettemin wordt in deze nota gewezen op aanzetten van initiatieven "die erin slagen een contactpunt te vormen tussen het samenlevingsnet en de achtergestelden". Daar wordt de bedenking aan toegevoegd dat bewuste initiatieven in precare omstandigheden werken. Het één en het ander is waar in het geval van het sociaal restaurant in de Brusselse Bijstandswijk. Het sociaal restaurant is een basisschakel zoals in de beleidsnota omschreven: men werkt er rechtstreeks met de doelgroep.

Het initiatief is kleinschalig, gemakkelijk toegankelijk en met een lage drempel. De

deelnemers krijgen individuele en groepsbegeleiding. Immers, het sociaal restaurant fungeert als ontmoetingsruimte en het is tegelijk een opstap voor individuele hulpverlening (via het individueel maatschappelijk werk van de Buurtwinkel) en voor vorming en structurele werking (o.a. rond de gemeubelde - kamers - problematiek). Tenslotte wordt op een intense manier toegewerkt naar samenwerkingverbanden met andere voorzieningen in het hulpverleningsnetwerk.



### Financiering dringend gewenst.

Het sociaal restaurant kan niet zonder professionele begeleiding. Voor het dekken van personeels- en werkingskosten zijn externe financieringsbronnen dringend noodzakelijk. Wanneer er in de onmiddellijke toekomst geen uitzicht komt op aangepaste werkingsmiddelen, dan drijft dit experiment te verdwijnen, alle ervaringen en vernieuwende inzichten inclusief.

(ast)