



# Armoede begint in de maag

SAMENVATTING RÉSUMÉ SUMMARY ZUSAMMENFASSUNG

## NL – Armoede begint in de maag.

Armoede voel je het meest in je maag, zeker wanneer de goesting in lekker eten groter is dan je portemonnee. Ateljee, een vzw actief in de lokale economie, geeft ook arme mensen de kans om van een lekkere maaltijd te genieten aan een lage prijs. Als coördinator van drie sociale restaurants in en om Gent danst Frank De Graeve op de slappe koord tussen rendabiliteit en sociale prijssetting. Met succes overigens.

## EN – Poverty begins in your tummy.

Poverty really affects your tummy, especially when you feel like a delicious meal that you can't afford. Ateljee, a non-profit organisation in the local economy, gives poor people a chance to have a great meal at an affordable price. As coordinator of three social restaurants in and around Ghent, Frank De Graeve is on the borderline between profitability and social pricing. And he's very successful.

Voor voormalige restauranthouder én kok Frank De Graeve (59) bestaan er haast geen keukengeheimen meer. Na een succesvolle carrière in de horeca maakte hij in 2001 de overstap naar de Gentse vzw Ateljee, als coördinator van de sociale restaurants.

Nochtans zat Frank De Graeve als tiener eerder in de puree dan aan de puree. "Ik ben de jongste uit een gezin met 9 kinderen uit een klein dorp in de Denderstreek. Al mijn broers volgden Latijn-Griekse humaniora. Ikzelf moest dus in hun voetsporen treden, ook al had ik daar absoluut geen zin in. Ik haakte af na drie jaar en stapte over naar de kokschool in Koksijde. Ik deed wat stages in restaurants en hotels, werkte even in de keuken van het ministerie van Financiën en gaf twee jaar les in de hotelschool in Wemmel. Ik wist toen met zekerheid dat ik mijn eigen zaak wou beginnen – ik ben een echte doe-het-zelver – en dat gebeurde

## FR – La pauvreté commence dans l'estomac.

C'est dans l'estomac que l'on ressent le plus la pauvreté, surtout lorsque l'envie de bien manger est plus grande que le portefeuille. Ateljee, une asbl active dans l'économie locale, permet aux plus démunis de profiter d'un délicieux repas à prix démocratique. En tant que coordonnateur de trois restaurants sociaux à Gand et dans les environs, Frank De Graeve navigue à tout moment à vue entre rentabilité et prix sociaux. Et avec succès d'ailleurs.

## DE – Armut beginnt im Magen.

Armut spürt man am stärksten im Magen, wenn der Appetit auf gutes Essen größer ist als das Portemonnaie. Ateljee, eine gemeinnützige Gesellschaft, die in der lokalen Wirtschaft aktiv ist, bietet auch armen Menschen die Chance, zu einem niedrigen Preis eine leckere Mahlzeit zu genießen. Als Koordinator von drei Sozialrestaurants in und um Gent balanciert Frank De Graeve auf dem schmalen Grat zwischen Rentabilität und sozialen Preisen. Übrigens mit Erfolg.

ook. Samen met mijn vrouw openden we in 1981 het restaurant Marjolein in Geraardsbergen. Zowat de slechtste plek op aarde om een restaurant te openen, gezien de hoge werkloosheidsgraad in de streek."

Toch was het restaurant meteen een schot in de roos. "We waren maar vier dagen per week open. Toch werkten we zo hard dat we maar een paar uur per nacht sliepen. M'n vrouw en ik deden alles zelf, we hadden geen personeel in dienst. Zij hield zich met de financiële kant bezig, ik met de culinaire. We bouwden een trouw cliënteel op van eerder begoede mensen, die van Brussel en Gent naar Marjolein afzakten. De reden van het succes? Ongetwijfeld de goede prijs-kwaliteitverhouding. Het was een heel mooie tijd, maar van bij het begin had ik me voorgenomen om te stoppen op m'n vijftigste, want fysiek eiste de job z'n tol, en met drie kinderen erbij die aandacht

vragen was het soms echt gekkenwerk. Ik hield woord. Ik voelde dat de scherpste ervan af ging, en ook de ziekte van mijn vrouw, die lijdt aan het chronisch vermoeidheidssyndroom, speelde een rol. Daarom hebben we het restaurant verkocht in 2001 en zijn we naar de stad komen wonen”.

Geraardsbergen inruilen voor Gent is één ding, maar overstappen van een eigen zaak met relatief rijke klanten naar een sociaal restaurant is een ander paar mouwen. “Ik vind het ook hier een heel boeiende omgeving. De context is natuurlijk helemaal anders”.

Het sociaal restaurant – simpelweg het Restaurant geheten – ligt aan de Vlaamsekaai, aan de rand van het stadscentrum. Op de bovenverdieping situeert zich het bescheiden kantoor van Frank De Graeve, met als enige decoratie een kalender van 11.11.11. en foto’s van z’n gezin. “In deze buurt, de Machariuswijk genoemd, en zeker ook aan de overkant van de Schelde in Ledeberg leeft een kansarme bevolking”. Wat afgelegen dus, maar toch strategisch gelegen. Behalve de 3 sociale restaurants overkoepelt Ateljee ook 7 Kringwinkels, waar je voor een appel en een ei tweedehandskleren en -meubels kan kopen, een fietsenherstelplaats en de fietsenverhuurdienst voor bedrijven trans-fair, het biologisch tuinbouwbedrijfje Het Landhuis, een textielsorteercentrum en een hergebruikcentrum, waar oude elektrische apparaten worden hersteld om ze nadien in de Kringwinkels te verkopen en ten slotte openbare computerruimtes, de zogenaamde Digidots. Met meer dan 400 werknemers is Ateljee de grootste sociale werkplaats van Vlaanderen.

#### **Decoratie**

“Onze restaurants hebben een dubbele functie. Enerzijds bieden ze een job aan een vijftigtal mensen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt. Anderzijds bieden ze de mogelijkheid om heel goedkoop een gezonde maaltijd te nuttigen. De werknemers van de sociale restaurants zijn mensen die ressorteren onder het statuut van Wep+, zeg maar langdurig werklozen die de VDAB ons stuurt, onder dat van de arbeidszorg, onder het artikel 60 van het OCMW of onder dat van zogenaamde sociale werkplaatsen (laaggeschoolde langdurig werklozen) of arbeidszorgers. Het gaat steeds meer om allochtonen, veel Turken, maar ook Iraniërs, Afghanen, Koerden, Tsjetsjenen, Ghanezen.... Artikel 60-medewerkers blijven gemiddeld één jaar bij ons, en

worden in hun parcours intens begeleid, zowel op professioneel gebied, op gebied van taalverwerving, als op sociaal vlak. Soms gebeurt het dat een werknemer een crimineel verleden heeft. Ik stel in dat geval weinig vragen. Iedereen heeft recht op een nieuw begin. Als er problemen zijn, zal ik wel ingrijpen”.

Sinds de komst van Frank De Graeve waait een frisse wind door Het Restaurant. “Het eerste wat ik heb aangepakt is de decoratie. Ik heb het restaurant volledig laten herschilderen, omdat ik wou vermijden dat het schrale interieur de stigmatisering van onze klanten in de hand zou werken. Dit restaurant mag er niet uitzien als een sociaal restaurant waar mensen zich bevestigd zien in hun marginaliteit, maar moet integendeel de allures hebben van een knusse ontmoetingsplaats”, vertelt De Graeve. En die aanpak werkt. Het lokaal mag dan al vrij basic zijn, de donkergroene kleur van de muren zorgt voor een intieme sfeer.

“Onze werknemers doorlopen een hele cyclus. Ze beginnen als het ware in de coulissen met het schillen van de aardappelen of met de was en de strijk van de werkkledij. Daarna sorteren en versnijden ze groenten. In een volgende fase helpen ze in de meeneemkeuken, bij voorbeeld met het vacuüm verpakken. Van de 350 maaltijden die onze keuken elke dag klaarmaakt zijn er immers 100 meeneemmaaltijden en 250 maaltijden die in de restaurants worden gegeten. Ten slotte komen de gevorderden in de restaurants terecht, bij de bediening. Sommige werknemers die aanvankelijk weinig mondig zijn, zie je echt openbloeien eenmaal ze in contact komen met het publiek”.

En dat publiek bestaat dus grotendeels uit kansarmen uit de leeftijdscategorie van 40 tot 60 jaar, hoewel iedereen welkom is. “We hanteren verschillende tarieven, afhankelijk van het inkomen van de klant. Ongeveer een kwart van de klanten betalen de volle pot, namelijk 7 euro, voor een maaltijd bestaande uit soep en een hoofdgerecht. Wie tussen 850 en 1.050 euro netto per maand verdient, betaalt 4 euro. Wie minder dan 850 euro verdient betaalt het minimumtarief van 2,5 euro, kinderen onder de twaalf jaar slechts 1 euro. Voor sommige mensen is zelfs dat bedrag te hoog. Ik vrees dan ook dat we de allerarmsten niet bereiken. Toch gaan we soepel om met die bedragen. Wie bij voorbeeld 2.000 euro verdient maar die een schuldbemiddelingsprogramma volgt, krijgt ook het laagste tarief. Opvallend is dat onze klanten bijna allemaal Belgen zijn. Om

de een of andere reden bereiken we de allochtonen niet. Waarom is me niet helemaal duidelijk”.

“De mensen vinden meestal hun weg naar hier via de mond-tot-mondreclame. Vele klanten worden bekenden voor me. Sommigen verdwijnen even onverwacht als ze gekomen zijn. Jarenlang kwam hier een man over de vloer die het niet breed had. Nadat hij een tijdje niet meer was opgedaagd, kreeg ik een bedankingsbriefje van hem. We waren het zonnetje in zijn leven, maar nu had hij een ander zonnetje gevonden... een nieuwe vriendin”.

“Van de 100 meeneemmaaltijden gaan er een deel naar het wijkrestaurant Nieuw Gent nabij het Universitair Ziekenhuis. We leveren ook aan het opvangtehuis voor daklozen van het Centrum Algemeen Welzijnswerk Artevelde en aan het opvangtehuis voor asielzoekers SOI. In de winter komen straathoekwerkers gratis soep halen bij ons voor hun doelpubliek”.

“Het is altijd een heel moeilijk evenwicht waar ik naar op zoek moet. Enerzijds mag het restaurant niet te verlieslatend zijn. Bedoeling is dat we break even draaien, personeelskosten niet meegerekend. Het niet-gesubsidieerde deel van de personeelskosten en allerlei uitbatingskosten worden eigenlijk betaald met de opbrengsten van de Kringloopwinkels. Daarom ben ik blij dat het aandeel van de klanten die het hoogste tarief betalen is toegenomen tot 25 procent. Maar ze mogen ook niet de helft van onze klanten uitmaken, want anders wordt de drempel te hoog voor de meest behoeftigen”.

## Hygiëne

Is het wel mogelijk om lekker eten te maken met de beperkte middelen die voorhanden zijn? “Absoluut”, zegt De Graeve stellig. “Onze koks zijn allemaal beroepsmensen, juist omdat we die kwaliteit hoog willen houden, maar ook omdat ze de medewerkers moeten begeleiden, en dat kost veel energie. We maken er een punt van om al het vlees en de vis vers aan te kopen. Heel wat van onze groenten komen uit het biologisch tuinbouwbedrijfje Het Landhuis, dat is een ander sociaal tewerkstellingsproject van Ateljee. Maar voorts moeten we elke euro in twee snijden. Wanneer een kok bij voorbeeld luxeproducten wil kopen die weinig meerwaarde bieden voor onze dagschotels, bij voorbeeld pijnboompitten, vanillestokken of saffraandraadjes, dan moet ik op de rem gaan staan. Vanillesuiker zal volstaan, om

maar een voorbeeld te geven. Ook een goede restverwerking is belangrijk. Blijft er bloemkool over, dan belandt die de dag nadien in de bloemkoolsoep; vlees kan dan weer gebruikt worden in een gehaktbereiding”.

En als alles zo goedkoop mogelijk moet, wordt dan soms een loopje genomen met de hygiëne? Frank De Graeve ontkent met klem. “Net als elk gewoon restaurant worden we regelmatig gecontroleerd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV, red.). De inspecteurs fluisteren ons in het oor dat we beter scoren dan vele privé-restaurants. Op het tweewekelijks werknemersoverleg zetten we telkens een ander aandachtspunt in de kijker, gaande van handen wassen, de juiste temperatuur van frituurvet, het verbod om juwelen te dragen en zo voort. Ik heb trouwens een onafhankelijk auditbureau in de arm genomen die de hygiëne in ons productieproces onder de loep moet nemen. Ik zou graag hebben dat dat resulteert in een smiley, zeg maar een keurmerk van het FAVV, als teken dat we goed bezig zijn”.

Ateljee deinst er ook niet voor terug om heilige huisjes te slopen. Met de hulp van het CAW Artevelde opende het dit jaar een nieuw sociaal restaurant, Parnassus, op een originele locatie, in de voormalige – nu gedesacraliseerde – Parnassuskerk aan de Oude Houtlei in hartje Gent. “Het leuke aan de locatie is dat er ook culturele evenementen plaatsvinden als klassieke en jazzconcerten, tentoonstellingen, zelfs modeshows. Op die manier komt het kansarme publiek dat bij ons komt eten ook in aanraking met cultuur en gaat een nieuwe wereld voor hen open”. Food for thought, met andere woorden.

Ateljee broedt nog op andere plannen. “Over vijf jaar wil ik een nieuw sociaal restaurant openen op de voormalige site van de UCO-fabriek in Sint-Amandsberg. Er ligt hier altijd wel een of ander project op het vuur”, besluit De Graeve. Op de dag van mijn bezoek ligt er alvast konijn met pruimen en kroketten op het vuur. En aangezien er ook elke dag een vegetarische schotel is, behoort ook gevulde paprika met curryrijst, noten en rozijnen tot de mogelijkheden. In het Restaurant heerst grote bedrijvigheid. Elke dag opnieuw wordt hier geschiedenis geschreven, die van de culinaire democratie.

*«Ik stel in dat geval weinig vragen. Iedereen heeft recht op een nieuw begin.»*

**Frank De Graeve**  
**Het Restaurant**  
**Vlaamsekaai 10 – 9000 Gent**  
**T. 09 269 25 51**  
**www.ateljee.info**  
**info@ateljeevzw.be**