Ulebelt

De impact van lokale voedselinitiatieven

Een onderzoek naar de effecten, organisatie en gewenste doorontwikkeling van buurtrestaurants

www.ulebelt.nl

Inhoud

Inleiding 3
Context 3
Buurtrestaurants 3
Opzet onderzoek 3
Deelnemers onderzoek 3
Uitgevoerd door 4
Leeswijzer 4

De effecten 6
Voor de deelnemers 6
Voor de samenleving 6
Voor consumptie van lokaal geproduceerd eten 7
Voor de lange termijn 7

De varianten 8
Gezond en betaalbaar 8
Consumptie van lokaal geproduceerd voedsel 8
Voedseloverschotten 8
Buffet of sitdown diner 8
Vlees of vegetarisch 9
Nevenactiviteiten 9

De organisatie 10
Initiatiefnemers 10
Vrijwilligers 10
Kosten voor de deelnemers 10
Kosten van het initiatief 11
Financiering 11

De kansen 12
Stabiliteit 12
Meer deelnemers 12
Diversiteit 12
Meer lokaal geproduceerd voedsel 12
Goed voedsel als basisvoorziening 13

Aanbevelingen 14
Handelingspespectief voor de gemeente 14

Links 15
Colofon 15

Inleiding

Context

Gezond en duurzaam eten. Het is een behoorlijke uitdaging in ons huidige voedselsysteem, waarin gezond voedsel vaak duurder is dan ongezond voedsel en voedsel vanaf de hele wereld wordt ingevlogen om onze supermarkten, en dus onze buiken, te vullen.
Ook het aanbod van ongezond voedsel is enorm toegenomen. Het straatbeeld bestaat steeds meer uit fastfoodrestaurants en steeds minder uit verswinkels waar gezond voedsel te verkrijgen is.

De impact daarvan is goed te zien. In 2021 had de helft van de volwassen Nederlanders overgewicht, waarvan 14% ernstig overgewicht (obesitas). Naast dat dit het welzijn van deze mensen belemmert, heeft dit een impact op ons allemaal, omdat dit het zorgsysteem en de kosten daarvan verder onder druk zet. Volgens onderzoek van Partnerschap Overgewicht Nederland blijkt dat de ziekte obesitas de samenleving jaarlijks € 8 miljard kost, ruim € 11.000,- per persoon. Tegelijkertijd wordt in de hele voedselketen 30% verspild, met alle kosten van dien.

Voor mensen met een kleine beurs lijkt de uitdaging om gezond en duurzaam te eten groter, omdat zij simpelweg niet in staat zijn om de (duurdere) gezonde producten te betalen. Aangezien in Nederland 14% van alle inwoners rondkomen van een laag inkomen (bron: CBS, *Samenvatting - Armoede en sociale uitsluiting 2021 /CBS*), heeft dit een behoorlijke impact. Ook zien we dat steeds meer mensen alleen leven, niet kunnen koken of het te veel moeite vinden om dat voor zichzelf te doen. De verleiding voor een ongezonde kant en klare maaltijd is dan groot.

De impact hiervan wordt door steeds meer mensen gezien. Vrijwilligers door heel Nederland, in allerlei wijken, stropen de mouwen op en komen in actie. Zij zetten lokale voedselinitiatieven op om het voor hun stads-, dorp- of wijkgenoten makkelijker te maken om gezond en duurzaam te eten. Bestuurders willen deze initiatieven ondersteunen en maken hierover afspraken, bijvoorbeeld als onderdeel van de City Deal Gezonde en Duurzame Voedselomgeving vastgesteld, en/of het Gezond en Actief Leven Akkoord (GALA).

Buurtrestaurants

In dit rapport focussen we ons op buurtrestaurants, waar bewoners vaak tegen kostprijs aan kunnen schuiven voor een warme, zelf gekookte en vaak gezonde maaltijd. Deze initiatieven kenmerken zich door de laagdrempeligheid, doordat ze vaak in de wijk worden georganiseerd en doordat de maaltijden tegen kostprijs worden aangeboden. In deze buurtrestaurants worden sociale contacten gesmeed en worden mensen als mens gezien en gewaardeerd. Buurtrestaurants hebben dus de potentie om gezondheidsachterstanden terug te dringen, ontmoetingen te faciliteren en de sociale basis te versterken. Bovendien kunnen buurtrestaurants als vliegwiel ingezet worden om het consumeren van lokaal voedsel te bevorderen. In dit rapport laten we zien hoe buurtrestaurants georganiseerd zijn, welke impact zij hebben en hoe zij bij kunnen dragen aan een gezonde en duurzame voedselomgeving.

Opzet onderzoek

In ons onderzoek zijn telefonische semigestructureerde interviews gehouden met diverse buurtrestaurants in Nederland, in dorpen, middelgrote en grote steden. In die gesprekken zijn de volgende hoofdvragen aan bod gekomen:
Hoe ziet de organisatie van jouw buurtrestaurant eruit? Hoe worden de maaltijden bekostigd? Welke effecten zien jullie bij de deelnemers, vrijwilligers en samenleving in het algemeen? Hoe zou lokaal voedsel een plek kunnen krijgen in jullie initiatief? Wat hebben jullie nodig om door te kunnen ontwikkelen, als je dat zou willen? Wat kan de gemeente hierin betekenen? Op al deze onderdelen zijn verdiepende vragen gesteld, om een goed beeld te krijgen. Daarnaast zijn we aangeschoven bij maaltijden in buurtrestaurants, organiseren we vanuit Stichting de Ulebelt zelf ook een tweewekelijks buurtrestaurant en hebben we ons verdiept in verschillende onderzoeken over dit onderwerp, zoals Weven aan Voedsel (Haagse Voedselraad, 2023) en de Meerwaarde van groene buurtinitiatieven (M. Derkzen, 2023). Input is ook verkregen van een groot initiatief uit Londen, de Granville Community Kitchen.

Deelnemers onderzoek

De initiatieven op de volgende pagina zijn gesproken per telefoon of tijdens het aanschuiven bij een maaltijd bij het buurtrestaurant. Hierbij willen wij onze contactpersonen hartelijk danken voor hun tijd en hun inspirerende inbreng.

Naam buurtrestaurant	Locatie van contactpersoon	Andere locaties
De Ulebelt	Deventer	
Meester Geertshuis	Deventer	
Bij de Halte	Deventer	Drie maaltijdinitiatieven op dezelfde locatie
Vriendendiensten	Deventer	
Verbindingscentrum De Fontein	Deventer	
Wijk- en speeltuinvereniging de IJssel	Deventer	
Voetbalvereniging Helios	Deventer	
Huis van de Wijk	Deventer	
Speeltuin de Driehoek	Deventer	
Titus Brandsmahuis	Deventer	
Soepcafé	Olst	Diepenveen, Raalte
Marktmaal	Amsterdam	
Participatie Keuken	Den Haag	
Vriendendiensten	Deventer	
Van Tuin tot Bord	Nijmegen	
Buurtbuik	Amsterdam	Den Haag, Leiden, Rotterdam, Utrecht, Weesp
Resto van Harte	Utrecht en Amsterdam	Alkmaar, Landsmeer, Lelystad, Amsterdam Noordwijkerhout Leiden, Den Haag, Utrecht, Capelle aan den IJssel, Rotterdam, Middelburg, Dordrecht, Tilburg, Den Bosch, Maastricht, Roermond, Venlo, Ede, Enschede
Thuis in Zuid (Stichting de Ontmoeting)	Ede	
Mensa Mensa	Rotterdam-Zuid	Oorspronkelijk de Volkskantine in Almere
Voedselcoöperaties	Walcheren	Bevelanden
Volkskeuken	Den Haag	
Granville Community Kitchen	Londen, VK	

Uitgevoerd door

Deze opdracht is uitgevoerd in opdracht van de City Deal Gezonde en Duurzame Voedselomgeving door Estella Franssen (e.franssen@ulebelt.nl) en Deborah Aarnink (d.aarnink@ulebelt.nl).

Zij zijn projectmanagers bij het expertisecentrum voor duurzaamheid de Ulebelt. De Ulebelt inspireert en faciliteert als maatschappelijke organisatie inwoners en organisaties in hun eigen bijdrage aan een duurzame leefomgeving en integrale en inclusieve samenleving. Op het gebied van voedsel is de Ulebelt aangesloten bij de landelijke City Deal Gezonde en Duurzame leefomgeving, bij de landelijke Transitiecoalitie Voedsel, heeft zij meegewerkt aan het onderzoek van de Schaal van Kampen voor voedselgemeenschappen en heeft zij het initiatief genomen voor de ontwikkeling van lokale voedselgemeenschappen, de zogenaamde Voedselcoöperaties. Daarvan zijn er sinds de start in 2017 inmiddels meer dan 30 gerealiseerd, van 4 tot meer dan 100 huishoudens, die rechtstreeks eten inkopen bij lokale boeren.
Iedereen is van harte welkom in de groene oase van 7 hectare in Deventer, voor ontmoeting, ontspanning en inspiratie, en om te genieten van de producten, activiteiten en horeca.

Leeswijzer

In dit rapport leest u in het eerste hoofdstuk over de impact van buurtrestaurants. In het tweede hoofdstuk wordt ingegaan op de varianten van buurtrestaurants. Vervolgens wordt de organisatie van deze voedselinitiatieven beschreven, waaronder de rol van vrijwilligers en de financiering van dergelijke initiatieven. We sluiten af met een blik vooruit: hoe kunnen lokale voedselinitiatieven hun impact verder vergroten en wat zijn hierin onze aanbevelingen?

De effecten

In dit hoofdstuk worden de effecten van buurtrestaurants op de deelnemers, de samenleving, de consumptie van lokaal geproduceerd eten en de lange termijn nader toegelicht.

Voor de deelnemers

Initiatiefnemers van buurtrestaurants starten vaak vanuit twee hoofddoelen: sociale verbindingen versterken in de wijk en de gezondheid van mensen helpen te verbeteren. Door de maaltijden tegen kostprijs aan te bieden, bereiken ze hiervoor ook de mensen met een smalle beurs.

Initiatiefnemers zien deze doelen snel bereikt worden. Bij de buurtrestaurants van de Participatie Keuken in Den Haag komt het voor dat mensen in hun eentje naar een zogeheten aanschuiftafel komen. Zij ontmoeten daar iemand waarmee het klikt en het duo besluit vervolgens naar een ander buurtrestaurant van de Participatie Keuken in Den Haag te gaan. Daar ontmoeten ze weer nieuwe mensen en zo breidt hun netwerk langzaam uit. Soms zetten deze nieuwe netwerken nieuwe initiatieven op, zoals een wandelgroep. Dit versterkt zowel de mentale gezondheid van mensen als de fysieke gezondheid. Resto van Harte Utrecht geeft in aanvulling daarop aan dat deelnemers elkaar helpen met klussen en sommigen zelfs bij elkaar op ziekenhuisbezoek gaan. Alle andere buurtrestaurants vertellen enthousiast over soortgelijke verhalen. Dit is waarom ze ooit begonnen zijn.

Naarmate de initiatieven zich ontwikkelen, merken de initiatiefnemers dat de voordelen nog verder reiken. De structuur die een maaltijd op een vast tijdstip de deelnemers biedt, werkt als ankerpunt voor de invulling van de rest van hun dag. En door de vertrouwensband die wordt opgebouwd, lijken deelnemers sneller te durven praten over de problemen die zij ervaren. Verschillende initiatiefnemers geven aan dat zij deelnemers doorverwezen hebben naar passende hulpverlening of dagbesteding met een verdere ontwikkeling van deze mensen als gevolg. In de Londense Granville Community Kitchen is een netwerk van ondersteuning aanwezig bij de maaltijden, met budgetcoaches, kappers, huiswerkbegeleiders en juridische adviezen.

De effecten nemen verder toe als deelnemers besluiten ook vrijwilliger te worden bij het initiatief. Deze mensen bloeien op bij het gegeven dat zij hiermee van betekenis kunnen zijn en een bijdrage kunnen leveren. Hun arbeidsvaardigheden nemen toe doordat zij bijvoorbeeld leren koken, snijden, organiseren en/of bedienen. Bij Van Tuin Tot Bord zijn vrijwilligers in de horeca gaan werken. En bij Resto van Harte Utrecht heeft een PR-vrijwilliger al snel een baan aangeboden gekregen door iemand van het netwerk van Resto van Harte. Belangrijk om daarbij te vermelden is

Figuur 1: Overzicht van de genoemde effecten van buurtrestaurants voor deelnemers

dat de initiatieven hier niet op sturen. Zij willen een open karakter behouden en deelnemers niet het gevoel geven dat er iets van ze verwacht wordt. Maar als deze ontwikkeling dan toch plaatsvindt, is dat wel iets waar de initiatieven trots op zijn.

Voor de samenleving

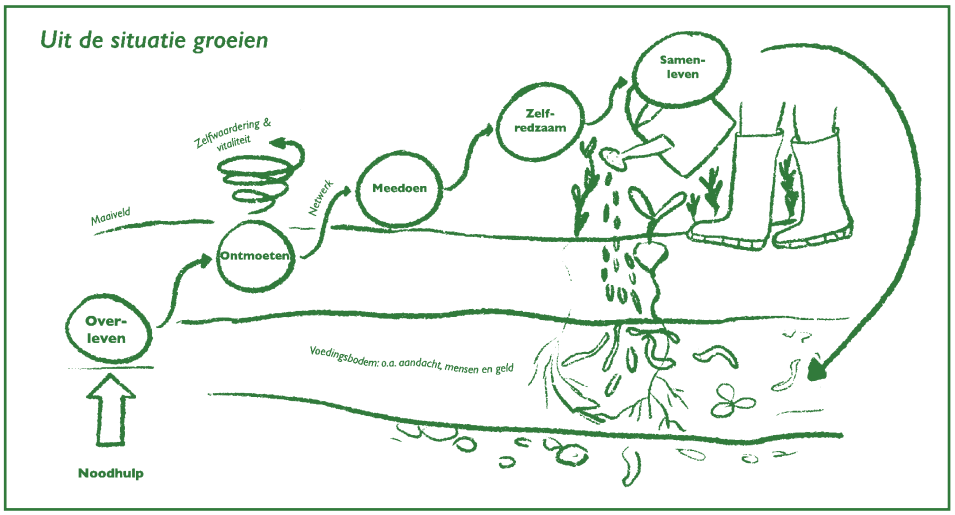
Buurtrestaurants versterken de saamhorigheid in de wijk. Mensen leren elkaar kennen bij de buurtrestaurants, maar houden daarbuiten ook contact. In onze geïndividualiseerde samenleving, geeft dit wezenlijke impact. Daarbij proberen buurtrestaurants een zo divers mogelijke doelgroep aan te trekken. Er komen studenten, gepensioneerden, mensen zonder baan en daklozen, maar ook mensen met een baan en mensen die graag de Nederlandse taal willen leren. Bij sommige buurtrestaurants schuiven gemiddeld 6 mensen aan, bij andere meer dan 100. Dit resulteert in een grote verrijking van perspectieven van mensen. Daarnaast wordt regelmatig gekookt met voedseloverschotten van supermarkten, restaurants en bedrijfskantines. Buurtbuik kookt hier (bijna) volledig mee en biedt deze maaltijden vervolgens gratis. Landelijk redden zij jaarlijks 77.000 kg voedsel.

Voor consumptie van lokaal geproduceerd eten

De consumptie van lokale producten in buurtrestaurants levert verschillende knelpunten op voor vrijwilligersorganisaties met beperkt budget. De knelpunten zijn op het gebied van beschikbaarheid, logistiek, verwerking en prijs: niet alle buurtrestaurants zijn bereid om te werken met een beperking op aanbod, van seizoensgroentes uit het Nederlandse klimaat. Ook deelnemers zijn zich niet meer bewust van een seizoensaanbod. De producten moeten worden besteld en opgehaald worden bij moestuinen, kassen en/of boeren in de omgeving. De verwerking van groentes rechtstreeks van een tuinderij vergt meer werk dan voorgesneden en gewassen producten uit de supermarkt. Omdat niet iedereen hiervoor de tijd en/of kennis heeft, kiezen chefs van buurtrestaurants ervoor om (al dan niet kant en klaar) eten bij de supermarkt te halen.
Een buurtrestaurant kan wel de consumptie van lokaal geproduceerd voedsel stimuleren en promoten, wanneer er vanuit andere waardes ruimte gemaakt wordt om deze knelpunten te slechten. Die waardes zouden zijn op het gebied van investeringen in de lokale economie, biodiversiteit, smaak, versheid en gezondheid, transport, en sociale cohesie.

Voor de lange termijn

In het rapport Weven aan Voedsel (2023) beschrijft Liane Lankreijer een oplossing voor voedselarmoede voor de lange termijn aan de hand van figuur 2. Hierin laat ze zien dat noodhulp een eerste stap is om ervoor te zorgen dat mensen overleven, en



Figuur 2: uit de situatie groeien (Lankreijer 2023)

dat op de lange termijn de impact van een buurttafel eraan kan bijdragen dat mensen weer volwaardig kunnen meedoen in de samenleving. Als het verstrekken van maaltijden gepaard gaat met ontmoeting, krijgen mensen de kans om boven het maaiveld uit te stijgen. In het geval van de buurtrestaurants vindt deze ontmoeting rond de maaltijd en aan tafel plaats. Dit wordt vaak gezien als een laagdrempelige manier om in contact te komen. Initiatiefnemers zien dat nieuwe deelnemers in het begin soms nauwelijks praten, maar door regelmatig dezelfde gezichten te zien, bouwen ze uiteindelijk toch contacten op. Een deel van deze deelnemers besluit uiteindelijk om ook actief te worden. Ze worden vrijwilliger en helpen bij het koken, uitserveren, de organisatie van het buurtrestaurant of in de moestuin. Liane Lankreijer (2023) stelt dat door mee te doen een positieve spiraal ontstaat waarin de vitaliteit en eigenwaarde van mensen groeit.
Om uiteindelijk uit te kunnen komen in structurele zelfredzaamheid en samenleving, is een wijkaanpak nodig. Het gaat om het opbouwen van een gemeenschap, waarin voedsel bijvoorbeeld centraal kan staan. Iedereen moet immers eten. In Den Haag werkt de Participatie Keuken hieraan door alle buurtrestaurants met elkaar te verbinden. Ze zijn geen concurrenten van elkaar, maar dienen allemaal hetzelfde doel. Hiermee wordt een sterke fundering gelegd, waarop de gemeenschap verder opgebouwd kan worden.

De varianten

In dit hoofdstuk wordt toegelicht welke varianten wij hebben gevonden binnen buurtrestaurants. Dit wordt gedaan aan de hand van een aantal typerende kenmerken.

Gezond en betaalbaar

De onderzochte buurtrestaurants hebben als overeenkomst, dat zij de maaltijden tegen een aantrekkelijke prijs aan willen bieden. Dit is meestal lager dan € 10,- en betreft alleen de kostprijs van de ingrediënten. Er is geen winstmodel.

Daarnaast streven alle buurtrestaurants ernaar om een gezonde en dus voedzame maaltijd te verstrekken. Dit lijkt meestal goed te lukken, maar soms worden initiatieven daarin belemmerd. Buurtbuik wordt bijvoorbeeld regelmatig geconfronteerd met het feit dat supermarkten sterk suikerhoudende producten aanbieden. Buurtbuik geeft deze producten wel door aan de deelnemers, omdat zij als primair doel hebben om voedselverspilling tegen te gaan. Via gesprekken met de betreffende supermarkten, proberen ze de verspilling hiervan naar beneden te krijgen.

Consumptie van lokaal geproduceerd voedsel

Een aantal buurtrestaurants lukt het om met lokale producten te koken. Een mooi voorbeeld daarvan is Van Tuin Tot Bord in Nijmegen. Bij dit initiatief heeft elk buurtrestaurant een eigen moestuin. Vrijwilligers werken in de moestuin, in het buurtrestaurant of bij allebei. De (betaalde) koks bepalen het menu op basis van de oogst uit de moestuin in die week. In Amsterdam heeft Resto van Harte een goede samenwerking opgezet met voedseltuin IJplein in Amsterdam-Noord. Het succes van deze samenwerking ligt in nabijheid van de moestuin (100 meter), waardoor de logistiek eenvoudig is en hiervoor geen extra vrijwilligers nodig zijn. Ook de Participatie Keuken heeft verschillende moestuinen in de wijk en is bezig om meer moestuinen te realiseren op braakliggende terreinen. Stichting de Ulebelt werkt vanaf de start van haar buurtrestaurant met het voedsel van eigen moestuin of van lokale boeren. De voedselcoöperaties uit Zeeland zijn met wekelijkse aanschuiftafels begonnen op basis van het lokale aanbod.

Buurtrestaurants zonder link met moestuin of boer in de buurt, ervaren knelpunten om met lokaal voedsel te koken. Resto van Harte in Utrecht heeft kort samengewerkt met de Stadstuin Food for Good, maar het blijkt ingewikkeld om dit structureel in te bedden. Dit omdat elke week vrijwilligers met auto's beschikbaar moeten zijn voor logistiek. Bovendien is lokaal voedsel vaak duurder. Koken met lokaal voedsel vindt daarom vooralsnog vaak incidenteel plaats: het moet toevallig zo uitkomen. Ook vergt de verwerking van deze producten meer tijd – wassen, schillen en snijden. Deze buurtrestaurants kopen hun eten daarom vaak in bij lokale supermarkten, waaronder toko's en Turkse supermarkten.

Voedseloverschotten

Een andere variatie is of er gekookt wordt met overschotten van restaurants, supermarkten en bedrijfskantines. Enerzijds kunnen hiermee de kosten flink worden gedrukt. BuurtBuik en de Granville Community Kitchen kunnen hun maaltijden hierdoor bijvoorbeeld gratis aanbieden. Ook een aantal Soepcafé-initiatieven functioneert op deze basis. Anderzijds vraagt ook dit extra inzet van vrijwilligers om het overgebleven voedsel te verzamelen bij verschillende locaties, en het vergt improvisatievermogen van de koks. In aanvulling op lokaal voedsel en voedseloverschotten, krijgen buurtrestaurants ingrediënten geleverd van horecagroothandels, cateringbedrijven en/of supermarkten. Soms tegen consumentenprijs, andere keren tegen kostprijs en soms gratis.

Buffet of sitdown diner

In meeste buurtrestaurants zitten deelnemers aan (gedekte) tafels en wordt het eten uitgeserveerd door de vrijwilligers. Mensa Mensa (oorspronkelijk de Volkskantine) doet dit anders. Zij hebben een restaurant dat 5 dagen per week meerdere uren per dag geopend is. Het restaurant ziet er niet uit als een sociale voorziening, maar zoveel mogelijk als een regulier restaurant. Mensen kunnen binnenkomen en een bord kiezen van € 3,- € 5,- of € 8,- (de prijs

wordt bepaald door de grootte van de porties). Bij het buffet kunnen zij uit verschillende gezonde maaltijden kiezen om vervolgens alleen te eten, of samen met anderen aan lange tafels.

Vlees of vegetarisch

Maaltijden in buurtrestaurants zijn soms vegetarisch en soms met vlees. Initiatieven die enkel vegetarisch koken, merken dat het moeilijk is om bepaalde doelgroepen over de drempel te krijgen. Dit is bijvoorbeeld het geval van Van Tuin Tot Bord. Anderzijds merken zij dat zij met dit concept makkelijk óók niet-kwetsbare mensen aan tafel krijgen, vanwege het hippe karakter van vegetarisch eten. Daardoor hebben ze een meer diverse groep deelnemers. Resto van Harte in Amsterdam herkent dit beeld. Toen zij "Meatless Mondays" introduceerden, werd daarover veel geklaagd door deelnemers. Dit concept is inmiddels verdwenen. Ze koken nog wel vegetarisch, maar benoemen dit niet meer. Als deelnemers achteraf horen dat het eten vegetarisch was, zijn ze vaak positief verrast.

Nevenactiviteiten

Veel buurtrestaurants zijn afhankelijk van subsidies en/of donaties. Vanwege het vaak incidentele karakter hiervan, is de continuïteit van het initiatief vaak een punt van zorg. Bovendien resulteert dit in een grote mate van afhankelijkheid van vrijwilligers. Initiatieven doen daarom hun best om zelfvoorzienend te worden door bijvoorbeeld ook cateringklussen te doen. De Participatie Keuken in Den Haag gaat nog een stap verder en wil volledig onafhankelijk zijn van subsidies van de gemeente. Zij houden de kosten zo laag mogelijk door partnerschappen aan te gaan en verrichten als sociaal ondernemer ook andere activiteiten die de veerkracht van mensen verstevigt, zoals het organiseren van cursussen en het bijdragen aan maatschappelijke evenementen.

De organisatie

In dit hoofdstuk wordt de organisatie van buurtrestaurants toegelicht. Inzet van vrijwilligers en het rondkrijgen van de begroting zijn hierin belangrijke pijlers.

Initiatiefnemers

De initiatiefnemers van buurtrestaurants zijn vaak actieve bewoners die graag wat willen betekenen voor de wijk. Zij gaan zelfstandig op zoek naar een plek om een buurtrestaurant op te zetten. Soms zijn deze mensen onderdeel van een vrijwilligersorganisatie zoals een kerk of een voetbalclub. Via het netwerk van deze organisatie kunnen zij een buurtrestaurant beginnen. In verschillende steden, zoals Den Haag, zien we ook dat bedrijven, horeca en zorginstellingen buurtrestaurants openen. Zij hebben de mensen, de ruimte en de keuken en kunnen de maaltijden daardoor voor een lage prijs aanbieden. Horeca heeft het motief voor maatschappelijk verantwoord ondernemen, en kan via de buurtrestaurants tegelijkertijd ook haar personeel trainen. Zorginstellingen hebben als bijkomend voordeel dat zij hierdoor ook toekomstige bewoners over de vloer krijgen. Bovendien is het goed voor de bewoners dat ook mensen uit de wijk aanschuiven bij het eten.

Vrijwilligers

Initiatiefnemers doen dit niet alleen. Zij verzamelen al snel een groep vrijwilligers voor de organisatie en de uitvoering van de buurtrestaurants. Een deel van deze vrijwilligers houdt zich bezig met coördinerende taken zoals het menu en de recepten, werven en roosteren van vrijwilligers, fondsenwerving en de PR van het buurtrestaurant. Het andere deel betreft ondersteunende vrijwilligers bij de uitvoering. Zij helpen met het koken of met het uitserveren. Initiatiefnemers geven aan dat hun vrijwilligers vooral veel tijd kwijt zijn aan het aanschrijven van fondsen en de verantwoording over de besteding van de middelen. Subsidies en donaties zijn vaak incidenteel, dus elk jaar moeten nieuwe verzoeken voor financiële middelen worden opgesteld.

Kosten voor de deelnemers

In het algemeen streven buurtrestaurants ernaar om de kosten voor de deelnemers zo laag mogelijk te houden. Dit is meestal onder de € 10,-. In de praktijk betekent dit vaak dat hiermee in ieder geval de inkoopprijs van de ingrediënten betaald kan worden. In het geval van BuurtBuik, Granville en allerlei soepcafé-initiatieven is het eten gratis, omdat deze maaltijden met overgebleven voedsel gemaakt wordt of doordat de focus ligt op een specifieke doelgroep zoals dak- en thuislozen en vluchtelingen. Sommige buurtrestaurants, zoals Markt Maal Amsterdam en de aanschuiftafel van de Ulebelt, werkt met een getrapt betalingssysteem op basis van een solidariteitsprincipe. Als je meer kunt betalen, mag je meer betalen zodat anderen goedkoper uit zijn voor de maaltijd. De mensen die meer betalen worden vaak aangeduid als “vrienden” van het initiatief. In veel steden kunnen mensen onder een bepaald inkomensniveau met een stadspas korting krijgen voor de maaltijden. In steden zonder dergelijke stadspassen, zoals Nijmegen, kunnen mensen ook korting krijgen als ze hierom vragen. Dit gebeurt steeds meer, maar mensen ervaren wel een drempel om dit aan te geven. In sommige initiatieven worden kwetsbare groepen ondersteund door een professional en is de gratis maaltijd een middel om de doelgroep te trekken en te binden.

Kosten van het initiatief

De ingrediënten van de maaltijden zijn een belangrijke kostenpost. Veel initiatieven kopen hun ingrediënten bij lokale supermarkten. Andere initiatieven hebben afspraken met lokale moestuinen en betalen hiervoor de kostprijs. Weer andere initiatieven verbouwen hun eigen ingrediënten of krijgen de ingrediënten gratis omdat zij koken met voedseloverschotten. Naast de kosten voor de ingrediënten, hebben buurtrestaurants ook kosten voor non-food zoals schoonmaakmiddelen en linnengoed. Ook is een investering nodig in meubels, bestek, servies, keukengerei en pannen. Daarnaast moet de huur voor de keuken en de zaal betaald worden, evenals energielasten en eventueel andere facilitaire kosten. Vooralsnog hebben we geen buurtrestaurant getroffen, naast het Londense initiatief, dat volledig op vrijwilligers draait. De mensen die verantwoordelijk zijn voor de coördinatie, logistiek en de PR worden hier vaak voor betaald, vanuit sociale budgetten of cateringactiviteiten. In sommige buurtrestaurants wordt ook de kok betaald.

Financiering

De manier waarop het buurtrestaurant de begroting rond krijgt, varieert. Een deel van de kosten kan betaald worden door de bijdrage van de deelnemers, maar geen enkel buurtrestaurant uit dit onderzoek kan daarmee alle kosten betalen. Veel buurtrestaurants krijgen een subsidie van de gemeente. Een uitdaging hiervan is dat deze subsidies vaak incidenteel van aard zijn, met veel onzekerheid over de continuïteit van het buurtrestaurant als gevolg. Mensa Mensa merkt hierover op dat subsidiepotjes vaak verkokerd zijn, terwijl de impact van buurtrestaurants vaak heel breed is. Buurtrestaurants zijn daardoor "van iedereen, en van niemand", met het gevolg dat ze tussen wal en schip kunnen vallen bij het toekennen van subsidies.

Buurtrestaurants krijgen vaak ook donaties vanuit bedrijven en goede doelen, maar ook deze zijn vaak incidenteel. Door extra activiteiten, zoals verkoop van producten, het aanbieden van workshops en rondleidingen voor bedrijven proberen initiatieven hun broek op te houden. Buurtrestaurants die georganiseerd worden door bedrijven, horeca en zorginstellingen lijken deze problemen minder te ervaren, omdat zij onderdeel zijn van een grotere organisatie en de hardware al aanwezig is. De Granville Community Kitchen draait volledig op vrijwilligers, en ontvangt financiering voor hun vaste kosten vanuit de vakbeweging, die in het Verenigd Koninkrijk groter is dan in Nederland.

De kansen

In dit hoofdstuk worden de kansen verkend om de impact van buurtrestaurants te vergroten.

Stabiliteit

Thuis in Zuid in Ede is al 8 jaar in de wijk aanwezig. Dit is volgens hen een belangrijke verklaring voor het succes van dit buurtrestaurant. In deze tijd hebben ze de wijk goed leren kennen en een vertrouwensband kunnen opbouwen met bewoners. Ze zijn ooit begonnen met 10 deelnemers, maar inmiddels zijn er structureel tussen de 35 en 50 deelnemers. En rond kerst schuiven zelfs 120 mensen aan! Resto van Harte uit Utrecht geeft iets soortgelijks aan. Zij ervaren druk van financiers om telkens te vernieuwen, maar zij vinden dat het buurtrestaurant-concept al sterk is zoals het is. In de eenvoud ligt juist de kracht.

Dat het creëren van stabiliteit al een uitdaging is, valt te zien in de verschillende buurtrestaurants die de afgelopen jaren de deuren heeft moeten sluiten vanwege het wegvallen van subsidies en/of donaties of doordat de huur van het pand of de keuken ineens omhoog gaat. Het verdriet en de frustratie die hiermee gepaard gaat is voor Ben Lachhab ook de reden geweest om in Den Haag de Participatie Keuken op te zetten en volledig zelfvoorzienend te worden. Ook andere buurtrestaurants geven aan hier wel eens stress over te ervaren. In Deventer maakte een succesvol buurtinitiatief voor wekelijkse maaltijden gebruik van de keuken van een buurthuis. Na verbouwing van dat buurthuis was de keuken geprofessionaliseerd, inclusief HACCP-eisen, waar het initiatief met de buurtvrijwilligers niet aan kon voldoen. Daarmee is dat initiatief noodgedwongen gestopt, met grote afbreuk van de sociale cohesie tot gevolg.

Meer deelnemers

Initiatiefnemers en vrijwilligers van buurtrestaurants willen impact maken. Vaak zoveel mogelijk. Veel buurtrestaurants willen het aantal deelnemers uitbreiden, of het aantal dagen dat ze een gezamenlijke maaltijd bieden. Ze dromen van lange tafels vol mensen uit de wijk die een gezonde maaltijd eten en het gezellig hebben met elkaar. Ook willen veel buurtrestaurants graag uitbreiden naar andere wijken. Enerzijds om die bewoners uit die wijken dit ook te kunnen bieden. Anderzijds om de huidige deelnemers een gevarieerd aanbod te kunnen geven. Buurtrestaurants achten het hiervoor nuttig om meer samen te gaan werken met andere buurtrestaurants, bijvoorbeeld om een website met reserveringstool te ontwikkelen voor het hele dorp of de stad.

Diversiteit

Veel initiatieven geven aan de diversiteit aan deelnemers te willen uitbreiden. Sommige initiatieven zien graag meer mensen met een migratie achtergrond aanschuiven, onder andere omdat een aanschuiftafel een mooie plek kan zijn om de Nederlandse taal te leren. Andere initiatieven willen ook graag meer niet-kwetsbare mensen aan tafel hebben, zodat het concept meer genormaliseerd wordt. Van Tuin Tot Bord in Nijmegen organiseert steeds vaker activiteiten voor kinderen. Hier is veel interesse voor vanuit basisscholen, omdat zij worstelen met het relatief hoge percentage kinderen dat overgewicht heeft en zij tegelijkertijd zien dat kinderen weinig kennis hebben over gezond eten. In de moestuinen van Van Tuin Tot Bord kunnen deze kinderen hier spelenderwijs over leren. Ook Resto van Harte zet hier op in met haar concept KinderResto.

Meer lokaal geproduceerd voedsel

Initiatiefnemers benoemen vaak dat ze graag meer met lokaal geproduceerd voedsel willen koken. In Amsterdam is de BuurtBuik bezig met het opzetten van samenwerkingen met bestaande gemeenschappelijke tuinen. Deelnemers van hun buurtrestaurant willen zij via deze gemeenschappelijke tuinen bijleren over zelfvoorzienend leven. Ook de Participatie Keuken in Den Haag beziet of er meer

moestuinen in de wijk kunnen komen. Knelpunten in de samenwerking met lokale moestuinen zijn vaak hogere prijzen, ingewikkelde logistiek en complexere verwerking van het eten. Hierdoor kan de beschikbaarheid van vrijwilligers en de begroting onder druk komen te staan; aspecten die sowieso al knelpunten vormen in de organisatie van een buurtrestaurant. Cruciaal voor het succes van deze samenwerking is dat moestuinen dichtbij de buurtrestaurants gesitueerd zijn. Dit verlicht zowel het logistieke proces als de inzet van vrijwilligers en de vervoerkosten. De ontmoetingen die ontstaat rondom zichtbare moestuinen in de wijk, kunnen bovendien zorgen voor een nieuw potentieel van vrijwilligers. Zo wordt het verwerken van lokaal geproduceerd voedsel niet een uitdaging, maar een kans om het concept van buurtrestaurants te versterken. Ze kunnen zich ontwikkelen tot voedselverbindingsplekken, die een aantoonbare meerwaarde hebben op het gebied van gezondheid, sociale cohesie, armoedebestrijding, vermindering van eenzaamheid, maar ook een bijdrage leveren aan klimaatadaptatie en biodiversiteit in de stad. Hiervoor verwijzen wij graag naar het onderzoek van de Haagse Voedselraad, in opdracht van de provincie Zuid-Holland. (Zie links, pagina 15)

Goed voedsel als basisvoorziening

Mensa Mensa uit Rotterdam (oorspronkelijk de Volkskantine in Almere en onderdeel van Public Food) pleit ervoor om van goed voedsel als basisbehoefte, een basisvoorziening te maken. Zie links, pagina 15. Zij bejubelen

de initiatieven en sociaal ondernemers die goed voedsel toegankelijk proberen te maken, maar zien ook dat er een grotere kracht nodig is om gezond en duurzaam voedsel echt voor iedereen toegankelijk te maken. Dit is te belangrijk om aan de voedselindustrie over te laten, stellen zij. Een gezonde en duurzame voedselvoorziening zou dus een publieke taak moeten zijn. In deze nieuwe publieke voedselsector moet het algemeen belang van eters en aarde voorop staan. De Rijksoverheid heeft een belangrijke rol om dit te realiseren.

Aanbevelingen

Handelingspespectief voor de gemeente

Hoewel alle buurtinitiatieven bij elkaar lang niet iedereen bereiken die er baat bij zou hebben, en zéker niet elke dag, is hun impact op de mensen die wel bereikt worden, van onschatbare waarde. Wat kunnen gemeentes doen om deze waarde uit te nutten? En hoe kan de gemeente deze initiatieven gebruiken als vliegwiel om het gezamenlijk eten van gezond en lokaal voedsel te stimuleren?

Breng bestaande buurtrestaurants in jouw stad/dorp in beeld en ontsluit dit overzicht publiekelijk. Investeer in een platform waarop wijkbewoners makkelijk de buurtrestaurants en hun aanbod kunnen vinden

Onderzoek wat elk buurtrestaurant nodig heeft om te overleven en te groeien. Heb daarin aandacht voor de manier waarop de buurtrestaurants en andere initiatieven in de wijk elkaar kunnen versterken. Ga uit van een wijkaanpak om op de lange termijn zelfredzaamheid te versterken, zoals beschreven in figuur 2. Promoot het ontwikkelen van nieuwe buurtrestaurants, bij bestaande organisaties in je stad, zoals sportverenigingen en zorgcentra

Geloof in de kracht van buurtrestaurants en de impact ervan, voor meervoudige waardecreatie in de stad, met kostenbesparingen op lange termijn. Stel structurele financiële middelen beschikbaar. Geloof in de kracht van de eenvoud van het concept. Overweeg het aantal voorwaarden tot een minimum te beperken.

Geef voedselproductie ruimte in de stad door in de wijk drempels te verlagen voor standslandbouw initiatieven zoals kassenbouw en volkstuinen. Breng in beeld op welke plekken voedseloverschotten ontstaan. Zorg voor sterke verbindingen tussen stadslandbouw, partijen met voedseloverschotten en buurtrestaurants om een stevig fundament te vormen voor een gezonde en duurzame voedselomgeving.

Probeer deelname, en/of vrijwilligerswerk zoveel mogelijk te stimuleren door hierover passende informatie te verstrekken. Door aan te schuiven bij een buurtrestaurant kan je als wijkbewoner, ambtenaar of wethouder een goed beeld krijgen van wat er in de wijk speelt.

links:

https://agendastad.nl/citydeal/gezonde-en-duurzame-voedselomgeving
https://ons-eten.nl/rapportarmoedevoedsel
https://publicfood.org/voedsel-als-basisvoorziening
https://www.partnerschapovergewicht.nl

Fotocredits:

Haagse Voedselraad, Bert de Graaf, voedselcoöperatie de Bevelanden

Stichting de Ulebelt
Maatmansweg 3
7425 NC Deventer
Tel. 0570 65 34 37
www.ulebelt.nl
info@ulebelt.nl

©2023 Stichting de Ulebelt,
centrum voor natuur- en milieueducatie & kinderboerderij

inderboerderij Milieu-educatie Thematuinen Vrienden Klima

uinen Boerderijwinkel Cursussen & workshops Schooltuinen

wijs Buitenlessen Kinderboerderij Dagbesteding Vrijwilligers

oeding- en gezondheidsprojecten Terras Duurzame projecte

Schooltuinen Natuurlijk spelen Evenementen Dagbesteding

www.ulebelt.nl