

OPSCHRIFT

Vergadering van 18 juni 2013

Nummer: 2013_MC_00372

Onderwerp

Sociale restaurants - Sven Taeldeman

Raadslid(-leden):

Sven Taeldeman - sp.a

OMSCHRIJVING VAN DE VRAAG

Toelichting

In De Morgen van 14 mei jongleden lees ik dat het OCMW Antwerpen haar vijf sociale restaurants ertoe wil aanzetten te focussen op hun “oorspronkelijke doelgroep”: de kansarmen. Het Antwerpse OCMW zou haar cliënten hiertoe pro-actiever doorverwijzen. Ook zou het sociaal tarief voor kinderen worden verlaagd tot één euro, om meer arme kinderen in de restaurants te krijgen. Tot slot zou het OCMW Antwerpen volgens De Standaard van diezelfde dag plannen hebben om aan een eventueel groeiende vraag tegemoet te komen door een systeem van cheques, waarmee OCMW-clieñten terecht kunnen in “reguliere” horeca-gelegenheden.

Vraag

1. Hoe staat de schepen tegenover het Antwerpse idee om de prijzen voor kansarme kinderen te verlagen tot 1 euro?
 2. Hoe staat de schepen tegenover de visie, die sociale restaurants exclusief wil voorbehouden voor kansarmen?
 3. Wat is de visie van de schepen op de verdere ontwikkeling van de sociale restaurants in Gent?
-

ANTWOORD

26 juni 2013 10:55

U begrijpt dat ik vooral zal focussen op de situatie in Gent, en de maatregelen die we willen nemen om de Gentse sociale restaurants beter te ondersteunen.

Maar eerst wil ik ingaan op uw tweede vraag, over “exclusieve” sociale restaurants.

Ik wil onderlijnen dat we in Gent sociale restaurants willen die in de ware zin van het woord

“sociaal” zijn.

Restaurants dus, die fungeren als ontmoetingsplekken, en die meer zijn dan enkel plaatsen waar kansarmen een gezonde maaltijd kunnen nemen.

Restaurants die niet “exclusief” voor kansarmen zijn, maar veeleer “inclusief” inzetten op sociale mix. Op sociaal ontmoeten. Op het ontcrachten van een onterecht stigma.

Neen, zoals het OCMW Gent er is voor iedereen, vinden we dat ook de sociale restaurants er moeten zijn voor iedereen. Dat ze qua bezetting een goede sociale mix moeten realiseren.

En dat er dus een goed evenwicht moet zijn tussen “gewoon” en “sociaal” tarief.

Dat is niet alleen een economische kwestie. Laten we immers niet vergeten dat maaltijden aan sociaal tarief niet kostendekkend zijn, wat ook voor grote spelers als Ateljee geen economische evidentie is, zij het wel een principiële.

Dat is ook een sociale bekommernis, want waarom zouden de wat vermogender wijkbewoners niet dezelfde ruimte delen als de kansarme doelgroep, die voor alle duidelijkheid een prioritaire doelgroep blijft?

Voor ons is een sociaal restaurant een gelegenheid waar arm en rijk samen eten. Een gelegenheid waar niet meteen duidelijk is wie aan “gewoon”, en wie aan “sociaal” tarief eet.

En vooral ook gelegenheden die economisch levensvatbaar zijn, en dus ook vanuit dat oogpunt nood hebben aan sociale mix.

Daarmee zeg ik niet dat de Antwerpse beleidslijnen, waarnaar u in uw vraag verwijst “asociaal” zouden zijn, of de Antwerpse sociale restaurantsector zouden ondermijnen. Daarvoor is de Gentse situatie onvoldoende te vergelijken met de Gentse.

Ik zeg alleen hoe wij het begrip “sociaal restaurant” invullen. Want daar bestaat veel verwarring over. Laat me toe hier kort enkele krijtlijnen te trekken.

Voor ons is een sociaal restaurant een initiatief, gegroeid uit een buurtgerichte dynamiek en/of de lokale diensteneconomie, dat sociale tewerkstelling koppelt aan samen eten en ontmoeten. Aan sociaal tarief voor wie geen of weinig middelen heeft, en aan gewoon tarief voor wie dat kan betalen. Sociale mix moet daarbij vooropstaan.

Sociale restaurants zijn dus initiatieven waar armen aan sociaal tarief kunnen eten, maar niet alle initiatieven met sociaal tarief zijn ook sociale restaurants.

Zo zijn er in Gent 8 restaurants die we als “sociaal restaurant” bestempelen: de drie restaurants van sociale werkplaats “Ateljee” (Ledeberg, Mariakerke en Gent-Centrum), Wijkresto & co in Nieuw Gent, ’t Oud Postje in Muide-Meulestede, Toreke in de Rabotwijk, De Centrale in Sluizeken-Tolhuis-Ham, en De Vaart in Gentbrugge.

Die laatste verhuist overigens naar de Welzijnsknoop, al bekijken we nog of en in welke mate we in Gentbrugge een antenne van het nieuwe sociaal restaurant kunnen behouden.

Daarnaast zijn er niet minder dan 9 OCMW-Dienstencentra (hun antennes in de buitenwijken niet meegeteld) waar vooral senioren uit de buurt aan sociaal tarief kunnen eten.

En zijn er negen andere initiatieven die specifiek bedoeld zijn om bijvoorbeeld daklozen aan een gezonde, evenwichtige maaltijd te helpen, of anderszins aan een doelgroep gekoppeld zijn.

In totaal detecteren we dus 26 locaties waar mensen vanuit één of ander insteek aan sociaal tarief

kunnen eten. Maar het zou natuurlijk onterecht zijn al die initiatieven zomaar als sociale restaurants te bestempelen.

Dat gezegd zijnde wil ik, ingaand op uw derde vraag, heel kort het project “buurtankers” toelichten, omdat dit een goed beeld geeft van hoe we in de toekomst met sociale restaurants willen omgaan.

Dat project dienden we recent in bij de Sociale Innovatiefabriek, die enkele maanden geleden door Vlaams minister Lieten werd gelanceerd.

Bedoeling is de bestaande restaurants beter op elkaar af te stemmen, en hun economische en sociale weerbaarheid te versterken.

Eenzijds door te streven naar meer sociale mix (zonder de kansarmengroep te verdringen, wel integendeel).

Anderzijds door te kijken hoe de diverse initiatieven beter kunnen samenwerken om efficiëntiewinst te boeken.

En om zich eenduidiger te profileren: niet als “restaurants voor armen”, maar wel als “ontmoetingsplaatsen in de wijk”, waar je gezond kan eten, maar ook een ruimte kan huren voor wijkgebonden socio-culturele activiteiten.

Op die manier willen we van sociale restaurants “buurtankers” maken. Plaatsen, waar het socio-culturele buurtleven een stevige ankerplaats vindt, en waar alle buurtbewoners, rijk of arm, welkom zijn.

We hebben daarbij het model “Toreke” in gedachten, een initiatief, gerelateerd aan het wijkvernieuwingproject “Bruggen naar Rabot”, dat vanuit Werk getrokken werd vanuit een sociaal-economisch perspectief.

Fantastisch is dat Toreke, met een capaciteit van ca. 85 mensen, dagelijks niet alleen 30 % mensen met sociaal tarief aantrekt, maar ook een 10-tal magistraten uit het nabijgelegen gerechtshof. Van sociale integratie gesproken.

Toreke is echter meer dan een sociaal restaurant. Het is een heus eetcafé, waar wijkbewoners en wijkgebruikers elkaar ontmoeten. En waar mensen met een zekere afstand tot de arbeidsmarkt tewerkstelling en opleiding vinden.

Een voorbeeld, zo denken we, van een geslaagde integratie van buurt en sociale economie, dat navolging verdient. Aan die uitrol werken we de komende maanden verder, afhankelijk van de middelen die we hiervoor te pakken kunnen krijgen.

Tot slot wil ik nog even ingaan op de Antwerpse plannen om kinderen in sociale restaurants aan 1 euro te laten eten.

Het lijkt me dat we er best alles aan doen om kinderen een warme maaltijd te laten nemen op school. Waar rijk en arm samen in de klas zitten. Waar klasgenoten, zeker op jonge leeftijd, geen onderscheid maken tussen rijk en arm.

En waar sowieso sociaal toegankelijke én gezonde maaltijden worden aangeboden aan gemiddeld 3 à 3,5 €.

Ook in Gent willen we er evenwel over waken dat er zeker op woensdagen voldoende aanbod is om arme gezinnen met kinderen een degelijke maaltijd te bezorgen.

Sommige initiatieven doen dat al. Zoals Wijkresto en co, waar een gezin per kind 1 € betaalt.

Dit is dus zeker een aandachtspunt. Alleen moeten we opletten met veralgemeningen, die leuke slagzinnen opleveren.

Stunttarieven voor kinderen? Ja. Maar het lijkt me aangewezen eerst goed na te denken over hoe en waar we die stunttarieven willen realiseren. Wat hun meerwaarde is voor kinderen en gezinnen zelf. En of die meerwaarde de meerkost voor de sociale eetgelegenheden rechtvaardigt.

We moeten hier mijns inziens bedachtzaam mee omgaan, en ten alle prijze vermijden dat hierrond nieuwe symbolenkwesties worden gecreëerd.
