



Nieuwe projectleider

Heusden-Zolder - Sinds begin maart is Ellen Hendrix projectleider. Zij volgt de projecten in Houthalen-Helchteren en Genk op. "Ik wil de werkers coachen zodat zij zich goed voelen in hun job en in optimale omstandigheden kunnen werken. Ook wil ik hen ondersteunen

in het behalen van hun vooropgestelde doelstellingen", legt Ellen uit. Bovendien vindt ze het belangrijk om op zoek te gaan naar zinvolle uitwisseling tussen de werkers die in dezelfde regio of rond hetzelfde strategische doel werken.



Opening van Trefpunt De Steppe

Sint-Truiden - RIMO Limburg en CAW Sonar huren sinds kort café De Steppe in het centrum van Sint-Truiden. Op de eerste verdieping heeft het CAW zijn intrek genomen. De caféruimte beneden werd omgebouwd tot een ontmoetingsruimte voor mensen in armoede. Het fungeert voortaan als inloophuis waar mensen terecht kunnen voor een kopje koffie, gezelschap en advies. De provincie Limburg stelde subsidies ter beschikking voor de opstartfase.

Zowel het Wooninfopunt van opbouwwerker Magda Remans op maandagnamiddag als de maandelijkse

Keukenbabbel rond koken met een voedselpakket van opbouwwerker Greetje Swerts gaan voortaan door in het Trefpunt. In de loop van het jaar worden er nog andere activiteiten uitgebouwd. Zo denkt men aan een Mama's café: een ontmoetingsmoment voor mama's met kinderen.

Op 27 oktober om 14u wordt Trefpunt De Steppe (Stationsstraat 1) feestelijk geopend. We nodigen iedereen graag uit voor de openingsreceptie en een rondleiding in het gebouw.



17 oktober - Werelddag van Verzet tegen Extreme Armoede

Bilzen - Op 17 oktober voert men wereldwijd actie om extra aandacht te vragen voor de situatie van maatschappelijk kwetsbare groepen en te ijveren voor een wereld zonder armoede. Jaarlijks vindt op die dag ook een fakkeltocht plaats in een Limburgse stad of gemeente. Dit jaar gaat het evenement door in CC De Kimpel, Eikenlaan 25 in Bilzen. Vanaf 17u is iedereen welkom voor een broodje, het inhoudelijk programma en een sketch van Johnny Weustenraed. Om 20u start de fakkeltocht. Voor meer informatie over het programma, het busvervoer... kan je terecht op de website www.17oktoberlimburg.be.



Het Trefpunt Armoede en de Limburgse armoedeverenigingen willen je vooral oproepen om **massaal deel te nemen aan de fakkeltocht**. We mogen deze kans om onze gezamenlijke strijd tegen armoede zichtbaar te maken, niet laten voorbijgaan! Breng gerust

spandoeken of andere blikvangers mee. En vergeet vooral niet **geknoopte witte lakens uit je venster te hangen**, thuis en op het werk. Dit is het symbool van deze werelddag. Je kan ook een geknoopt wit doekje opspelden om je solidariteit te uiten.



RIMO

INFORMATIE VAN HET OPBOUWWERK IN LIMBURG

JUL - AUG - SEP 2011 | Nr.3

BELGIE-BELGIQUE
P.B.
3500 HASSELT 1
12/2853

JAARGANG 14
DRIEMAANDELIJKS

P509242



DORPSRESTAURANTS EN DORPSPUNTEN

Dorpsrestaurants versterken sociale samenhang

Mensen samenbrengen rond een gezonde, lekkere en goedkope maaltijd, ook de meest kwetsbaren, dat is het doel van het dorpsrestaurant. Het is inmiddels een beproefd concept dat al jaren in tal van gemeenten met succes wordt toegepast. Deze zomer werd in Bilzen het eerste dorpspunt geopend: een vrijwilligersinitiatief dat voortvloeit uit het lokale dorpsrestaurant.



Tijdens de Week van de Smaak werden de rollen even omgedraaid. Burgemeester Sauwens en opbouwwerker Karel Bollen bedienden de vrijwilligers.

Laagdrempelig

Opbouwwerker Karel Bollen stond in 2004 aan de wieg van de dorpsrestaurants: "In de Bilzense deelgemeente Schoonbeek was er erg weinig samenhang tussen de dorpskern en de sociale woonwijk. Om de bewoners dichter bij elkaar te brengen, hielden we een bevraging, die aangaf dat er belangstelling was om samen te eten. Zo ontstond het idee om wekelijks een warm middagmaal aan te bieden in een dorpsrestaurant. Een traiteur levert de maaltijden, maar verder zijn het vooral vrijwilligers die het dorpsrestaurant 'runnen'."

Heel wat verenigingen organiseren activiteiten om mensen samen te brengen, toch biedt het dorpsrestaurant een belangrijke meerwaarde. "We bereiken meer en andere inwoners. Samen eten is een heel laagdrempelige activiteit. Voeding is nu eenmaal een basisbehoefte. In het dorpsrestaurant is iedereen welkom, wel hebben we de ambitie om vooral die mensen te bereiken die het risico lopen om sociaal geïsoleerd te geraken vanwege financiële, fysieke of psychische problemen", legt Karel uit. Geleidelijk aan volgden andere Bilzense deelgemeenten het Schoonbeekse

voorbeeld; ze richtten dorpsrestaurants in met vrijwilligersgroepen, vaak ondersteund door verenigingen zoals OKRA en Ziekenzorg. Zowel burgemeester Sauwens (lees het interview op p. 3) als de inwoners bleken vragende partij. "In het voorjaar trok ik in Rijkhoven de straat op om mensen te vragen om mee te helpen in het nieuwe dorpsrestaurant. 'Het wordt tijd dat dat hier ook komt', luidde de reactie", herinnert Karel zich. "Met een studiedag inspireerden we bovendien verschillende gemeenten om zelf een dorpsrestaurant in te richten."

Beter informeren

"Dankzij het ruime bereik kunnen we de dorpsbewoners ook beter informeren. Zo bood de Stad Bilzen onlangs gratis energiescans aan per brief, maar de respons was beperkt. Daarop besloot de Stad om in het dorpsrestaurant een woordje uitleg te komen geven over de energiescan. De aanwezigen konden zich meteen inschrijven. In één klap

verzamelden we 70 aanvragen."

Uit de dorpsrestaurants groeiden initiatieven zoals de @atlas-computerlessen en het dorpspunt dat minister Vandeurzen onlangs opende (lees het interview op p. 2). Karel vertelt hoe dit tot stand kwam: "De vrijwilligers van Hees stelden zich de vraag of het dorpsrestaurant echt de meest kwetsbare bewoners bereikte. Daarom bezochten ze alle alleenstaande 65-plussers. Al snel wilden de vrijwilligers meer voor deze mensen betekenen en praktische problemen oplossen zodat ouderen langer en beter in de vertrouwde omgeving kunnen blijven wonen. Er kwamen een dorpsconciërge en een schakelfiguur: aanspreek- en vertrouwenspersonen die onder meer klusjes opknappen en allerlei praktische vragen beantwoorden over het dienstenaanbod in de omgeving. Sinds juni doet de oude kerk in Hees dienst als dorpspunt. Daar kunnen inwoners terecht voor op maat van het dorp gerichte informatie en activiteiten."



COLOFON

Teksten: Stef Vandebroek, Jef Lingier, Katrien Franssens, Geert Swennen

Coördinatie: Geert Swennen

Eindredactie: Geert Swennen

Foto's: RIMO Limburg

Vormgeving: Kristel Moors

Druk: Drukkerij Aerts

RIMO LIMBURG

Marktplein 9 b 21
3550 Heusden-Zolder
tel. 011/22 21 96 - fax: 011/22 94 31
www.rimo.be - info@rimo.be



Minister Vandeurzen opent dorpspunt in Hees



Minister Vandeurzen: "Uit het dorpsrestaurant kunnen nieuwe ideeën en initiatieven groeien, op vraag en op maat van de mensen zelf."

boodschappen in de ballonnen spraken voor zich: "Een weg ontstaat door hem te gaan", "Wie zijn blik verruimt, komt nieuwe horizonten tegen".

Gezonde voeding

Jo Vandeurzen: "De sterkte van het dorpsrestaurant is dat het van onderuit gegroeid is. Samen eten is iets van alle tijden. Mensen komen samen, het isolement wordt doorbroken en het gemeenschapsgevoel groeit. En eigenlijk wordt er hier, zonder dat men dat weet, gewerkt aan de Vlaamse gezondheidsdoelstelling: meer mensen die evenwichtig eten, een gezond gewicht nastreven en voldoende bewegen. Deze boodschap is moeilijk over te brengen, vooral bij mensen die weinig sociaal contact hebben, maar je ziet dat met een sterk concept vaak meerdere doelstellingen bereikt kunnen worden."

Vrijwilligers

"Het dorpsrestaurant is een sterk concept

omdat van hieruit nieuwe ideeën en initiatieven kunnen groeien, op vraag en op maat van de mensen zelf. Het idee van een dorpspunt en dorpsconciërge is nog nieuw, maar zal aanslaan. Mensen die in hun eigen omgeving een aanspreekpunt hebben voor allerhande informatie en om kleine klusjes op te knappen, dat wordt gewaardeerd."

"Om dit concept te doen slagen, heb je heel wat mensen nodig die hierin taken willen opnemen. In Bilzen zijn er gelukkig genoeg mensen die dit engagement aangaan. In heel Bilzen zijn er nu 70 vrijwilligers actief in de dorpsrestaurants en alle hieraan gekoppelde initiatieven. En het werkt ook voor kleine dorpen zoals Hees. Ook hier gaan, naast het dorpsrestaurant, computerlessen door, is er een dorpspunt met een vrijwillige coördinator en een dorpsconciërge."

KF

Een opening gaat meestal gepaard met een knal. Minister Vandeurzen, burgemeester Sauwens en Marcel Kerff, voorzitter van RIMO Limburg, mochten met mes en vork de feestelijke ballonnen kapot prikken. Enkele verborgen

Dorpsrestaurants als hefboom tegen plattelandsarmoede

Armoede op het platteland is lang een vergeten thema geweest, zowel bij het beleid, in onderzoek als in de praktijk. Carmen Mathijssen, programmacoördinator maatschappelijke projecten bij Cera, onderzocht daarom de belangrijkste pijnpunten voor kansarmen in landelijke regio's.

Terugtrekkende diensten en voorzieningen, mobiliteitsproblemen, woonnoden... blijken de meest relevante knelpunten voor mensen in armoede op het platteland. Dorpsrestaurants vormen een mogelijke hefboom om plattelandsarmoede te bestrijden. Mensen komen samen om gezond en lekker te eten tegen een betaalbare prijs. Een dorpsrestaurant is ook zeer flexibel als aanknopingspunt. Je kan er heel wat diensten aan koppelen: een informatiepunt, computerlessen, kaartnamiddagen...

Participatie

Carmen Mathijssen: "De grote succesfactor

om deze knelpunten aan te pakken is het inzetten van de plattelandsbewoners zelf. Als dorpsbewoners mee nadenken over oplossingen en ook mee kunnen participeren, dan is er een grote kans op slagen."

"Er kleeft geen stigma aan een dorpsrestaurant. Iedereen is welkom. Hierdoor leren alle lagen van de bevolking elkaar kennen door samen een maaltijd te delen. Een dorpsrestaurant is dan ook een veelbelovende context om over de grenzen van armoede heen contacten te leggen. Om het met een metafoer te zeggen: een dorpsrestaurant is als een vruchtbare grond, waar veel zaadjes kunnen uitgroeien tot mooie planten, maar we moeten er goed over nadenken hoe we deze grond bemesten."

Er zijn echter ook enkele bezorgdheden. Carmen: "Blijft het dorpsrestaurant toegankelijk voor de meest kwetsbaren? Afhankelijk van je openingsuren trek je

immers een ander publiek aan. En zijn er randvoorwaarden waardoor ook mensen die het moeilijker hebben, vrijwilliger kunnen worden?"

KF



Carmen Mathijssen: "Een dorpsrestaurant is als een vruchtbare grond, waar veel zaadjes kunnen uitgroeien tot mooie planten, maar we moeten er goed over nadenken hoe we deze grond bemesten."



"Meer dan 300 maaltijden per week, we zijn trots"

Bilzen mag terecht de bakermat van de dorpsrestaurants genoemd worden. In juni opende het zevende restaurant zijn deuren in de deelgemeente Rijkhoven. Wij vroegen aan burgemeester Johan Sauwens hoe hij tegen deze evolutie aankijkt.

Neveneffecten

Johan Sauwens: "We zijn trots op de dorpsrestaurants in onze stad. De samenwerking met RIMO Limburg via Karel Bollen heeft ervoor gezorgd dat we echte pioniers in Vlaanderen zijn. We verdelen op dit ogenblik meer dan driehonderd maaltijden per week. Naast het feit dat mensen samenkomen en samen eten zijn er heel wat positieve neveneffecten: gemeenschapsruimtes worden in de daluren gebruikt, tientallen mensen volgen computerlessen, de maaltijden worden aangeleverd vanuit een sociale werkplaats."

Klachten van de middenstand over oneerlijke concurrentie heeft de

burgemeester nog niet gehad. "Integendeel, na de maaltijd zien we dat mensen soms blijven hangen in het cafetaria of nog een pint gaan drinken in de lokale brasserie."

Model bestendigen

De grootste uitdaging ziet Johan Sauwens vooral liggen in de bestendiging van het model. "De evolutie in Nederland is angstwekkend. Als we zien hoe daar in de sociale en culturele sector gesnoeid wordt, moeten we erg alert zijn en dit hier voorkomen. De dorpsrestaurants moeten betaalbaar en organiseerbaar blijven".

Op de vraag naar de verdere evolutie verwijst de burgemeester vooral naar het spontane initiatief. "We zitten op een keerpunt in onze samenleving als het gaat over het vrijwilligerswerk. Het klassieke verenigingsleven dreigt stilletjesaan te verdwijnen. Mensen willen zich nog wel engageren, maar eerder op korte termijn. Het systeem van feestcheques werkt hier erg goed. Na Brugge en Kortrijk



Johan Sauwens op de opening van het dorpspunt in Hees: "Na de maaltijd in het dorpsrestaurant zien we dat mensen soms blijven hangen in het cafetaria of nog een pint gaan drinken in de lokale brasserie."

geeft Bilzen ieder jaar het meeste feestcheques aan allerlei initiatieven. Ook in de dorpsrestaurants moeten we activiteiten eerder van onderuit laten groeien. Dat geeft de meeste kansen."

SV

"De vrijwilligers verdienen een pluim"



Gerda Jacobs en Etienne Thijs komen voor het sociaal contact en de plezierige sfeer.

Samen aan tafel met Gerda Jacobs en Etienne Thijs in het dorpsrestaurant van Munsterbilzen. Gerda is vrijwilliger en Etienne bezoeker. Terwijl Gerda eerder een stille werker is met een zachte glimlach,

is Etienne eerder een levensgenieter. Het enthousiasme spat van zijn gezicht.

Compagnie

Etienne Thijs: "Het was mijn poetsvrouw die me naar het dorpsrestaurant van Schoonbeek loodste. Daar ga ik twee keer per week eten. Maar in Beverst en Munsterbilzen kom ik ook. Zo hoeft mijn vrouw vier dagen per week geen eten te maken (lacht)."

"Ik doe het voor het sociaal contact", legt Etienne uit. "Ik zit al 21 jaar in een rolstoel en kan moeilijk ergens geraken. Gelukkig heb ik mijn scooter nog. Hier heb ik mijn compagnie en kan ik mijn moppen tappen - dat is mijn specialiteit -, want ik lach graag en de mensen ook. Ik ben een heel sociale mens. Vroeger heb ik altijd les gegeven aan gehandicapten."

"Ik heb een 15-beurtenkaart. De 15de keer eet ik gratis in het dorpsrestaurant",

gaat Etienne verder. "De vrijwilligers verdienen een pluim, want zonder hen stond er geen eten op tafel."

Waardering

Gerda Jacobs: "Toen er een briefje in mijn bus viel met de vraag naar vrijwilligers voor het dorpsrestaurant in Beverst, ben ik daar samen met enkele vriendinnen direct op ingegaan. Ik doe het om contact te hebben. Ik ben niet van Beverst, maar ondertussen ken ik hier al een heleboel mensen."

"We werken met zeven vrijwilligers. Iedereen kent zijn taak. Truus coördineert alles. Elke dinsdag serveren we gemiddeld zo'n 60 maaltijden", vertelt Gerda. "Er is een plezierige sfeer. Als er al eens kinderen komen mee-eten, dan verwen ik hen. De mensen waarderen ons en zijn erg dankbaar. Ik doe het ondertussen al twee jaar."

JL