

# Voor het eten

Bij Resto Van Harte is het goed, gezellig en goedkoop eten. Je komt weer eens onder de mensen. Andere mensen dan die enkeling die je kent. Ouderen en jongeren leren hier nieuwe landgenoten kennen. En wanneer het toetje op is, biedt directeur Fred Beekers zijn gasten wijze lessen aan. In een *pilot* in de Resto Van Harte in Amsterdam-Noord onderzocht de Delta Lloyd Groep Foundation op welke wijze mensen zich financieel beter kunnen redden. Welke kennis en vaardigheden heb je daarbij nodig? De proef leerde dat drie groepen behoefte hebben aan hulp bij het beheren van het huishoudboekje. Moeilijke situaties ontstaan vooral bij ouderen boven de 55 jaar, jongeren van 16 tot 25 jaar en alleenstaande moeders met kinderen. Dit jaar gaat het project van start: tien weken lang, om de week. Voor het eten.

✦ TEKST JAN BOM ✦ FOTOGRAFIE CHRIS DE BODE

“Dan loop je door de oude wijken en dan valt je de eenzaamheid op.”

◀ **Naam** Suzanne de Witte (1968)  
**Wie ben je?** “Moeder van twee kinderen en vrijwilligster bij Van Harte. Ik heb hier een keer meegeeten en ik ben gebleven. Ik heb gezegd: als jullie af en toe Surinaams willen eten, dan kook ik voor jullie. Mijn man en kinderen eten dan niet thuis, maar hier. Gezellig toch, hier heb je sociaal contact.”  
**Over financiële zelfredzaamheid** “Mijn man is zelfstandige, dus wij leven in een situatie van luxe. Maar je weet nooit wat er kan gebeuren, door de crisis. Daarom heb ik aan de cursus meegedaan, om te horen waar je dan heen moet, naar welke instanties. Dan weet ik de weg te vinden. Ik kan het ook doorgeven, omdat ik het heb geleerd. Als er bij Resto Van Harte mensen met vragen zijn.”  
**Favoriete eten** “Soto-soep, een Surinaams-Indisch gerecht.”

**Naam** Fred Beekers (1950)  
**Wie ben je?** “Ik ben sociaal ondernemer. Ik ben een van de grondleggers van Artsen zonder Grenzen en heb jarenlang in de grootste onheilsplekken van deze wereld gewerkt. Dan kom je terug in Nederland, loop je door de oude wijken en dan valt je de eenzaamheid op. Dat voel je gewoon. Hoe levens vastlopen. Die van oudere Nederlanders, maar ook van mensen uit andere landen die hier zijn komen wonen. Mensen worden uitgesloten in plaats van ingesloten. Uit dat idee is Resto Van Harte ontstaan, met een eerste *pilot*-vestiging in 2005 in Den Haag. Twee keer per week bieden we 's avonds goed en goedkoop eten aan. Zelfs gratis, voor wie het niet betalen kan. We vieren alle feestdagen van alle culturen door een passende maaltijd te kiezen. Tijdens de Ramadan eten we pas als de zon onder is. Met Kerstmis vieren we samen de kerstmaaltijd, tijdens het Offerfeest eten we Marokkaans of Turks, en in de week waarin Suriname de onafhankelijkheid viert, eten we een Surinaamse maaltijd. We nodigen ook sprekers uit, die komen vertellen. Van de burgemeester tot aan de wijkagent. Een cursus financiële zelfredzaamheid van Delta Lloyd Groep Foundation hoort daar ook bij. We brengen onze gasten graag in contact met specialisten die alles weten over het beheren van geld, zeker wanneer je er niet al te veel van hebt. Een Resto Van Harte is dus iets heel anders dan een voedselbank.”  
**Over financiële zelfredzaamheid** “Als het over Resto Van Harte zelf gaat: daar moet geld bij. We krijgen gelukkig financiële ondersteuning van grote nationale concerns als de Rabobank en KPN, die in ons werk een mogelijkheid in zien om een nationale ondersteuning om te zetten in lokaal vrijwilligerswerk. Maar ook C&A, Achmea en Aedes-sponsors. Cateraar Sodexo checkt onze keukens op hygiëne en helpt met de organisatie van voedsel en afval. Er zijn nu zeventien Van Harte's, maar we groeien snel door naar 25. Er is zestigduizend euro per jaar nodig. Daarom zijn we bezig een goed doel te worden, zodat we geld kunnen inzamelen. Ik ben uitgenodigd door joodse organisaties om te onderzoeken of we ook in Israël met een Van Harte kunnen bijdragen aan de vrede tussen Israëliërs, Palestijnen, Druzen, Arabieren en christenen.”  
**Favoriete eten** “Ik hou erg van couscous en dan een vlapflip na.”

“Bij mijn zus is het geld na twee dagen al op en eet ze de rest van de maand brood of witte macaroni.”

**Naam** Nicole van Dijk (1971)

**Wie ben je?** “Ik ben hoofdkok bij Resto Van Harte, twee avonden in de week. Ik kwam hier al in het buurthuis als vrijwilligster, toen Van Harte begon. Sommige gasten vragen of we vier keer per week open gaan.”

**Over financiële zelfredzaamheid** “Ik heb aan die cursus meegedaan om te weten wat er allemaal kan gebeuren als het mis gaat. En voor mijn zuster. Zij zit in een penibele situatie, als alleenstaande moeder met drie kinderen. Zij vraagt me wel: hoe doe jij het nou allemaal? Bij haar is het geld na twee dagen al op en eet ze de rest van de maand brood of witte macaroni. Ik ben na de cursus bij haar gaan zitten en samen hebben we een schema opgezet. Vaste uitgaven, vaste inkomsten. Een potje voor onvoorziene uitgaven. Je moet gewoon geld in huis hebben voor een taxi wanneer er 's nachts een noodgeval is. Een buffer. En dat is tot op zekere hoogte gelukt.”

**Favoriete eten** “Mijn man is Marokkaans. Ik hou het meeste van couscous met kip, rozijnen en kikkererwten. Hij van couscous met zes groenten.”



“De situatie van een AOW’er is heel anders dan die van iemand die er alleen voor staat met kinderen.”

**Naam** Gré Jimmink (1935)

**Wie ben je?** “Ik ben AOW’er, alleenstaand. Ik ben al dertig jaar weduwe en de jongste is alweer tien jaar de deur uit. Ik ben nooit thuis blijven zitten. Altijd van alles gedaan. En nog leid ik een kaartclub. Ik blijf de laatste tijd ook veel thuis. Omdat ik dat leuk vind. Het is hier goed eten, maar het duurt me te lang. Dan ga ik zitten schuiven op mijn stoel.”

**Over financiële zelfredzaamheid**

“Ik had die cursus voor mezelf niet nodig. Ik heb gewoon uitgeprobeerd of dat wat was. Ik ken zelf al heel veel adresjes waar je heen kunt. Ik heb in de cursus wel gezegd dat de situatie van een AOW’er heel anders is dan van iemand die er alleen voor staat met kinderen. Die kun je beter apart bij elkaar zetten.”

**Favoriete eten** “Hollandse pot: lof met ham- en kaasrolletjes.”

