



'Woorden dragen veel. Ik huiver van het misverstand.'

Zangeres **GEIKE ARNAERT** spreekt zo weinig omdat ze geen zin heeft in de rechtzettingen na afloop (in Humo).

HET PRAATJE EERDER DAN HET SLAATJE

De nieuwe Antwerpse bestuursploeg zet de rem op de uitbouw van sociale restaurants. Ze vindt het niet nodig in een 'parallel circuit' te investeren, maar doet zo de functie van die sociale restaurants serieus tekort, vindt **MONICA DE CONINCK**. Want het zijn meer dan louter plaatsen waar je iets kan eten.

Sociaal restaurant, sociaal netwerk



MONICA DE CONINCK

Wie? Antwerps gemeenteraadslid SP.A, voormalig voorzitter OCMW.

Wat? Sociale restaurants zijn geen concurrentie voor de lokale horeca, ze dienen een ander doel.

Waarom? Ze ondersteunen de netwerken die vandaag zo razendsnel aan het afbrokkelen zijn.

Enkele accentverschuivingen. Zo wordt het Antwerpse bestuursakkoord tussen de N-VA, CD&V en Open VLD door sommigen omschreven. Geen reden tot paniek. Want ach, er zullen weliswaar wat meer auto's in de stad rijden, maar niemand hoeft zich zorgen te maken. Te voet of met de fiets mag ook nog, zo wordt ons verzekerd.

Ook wat het sociaal beleid betreft, worden er zagezegd geen potten gebroken. Enkele accentverschuivingen. Het nieuwe bestuur zet in op een rechten-en-plichtenverhaal, wellicht met de nadruk op plichten.

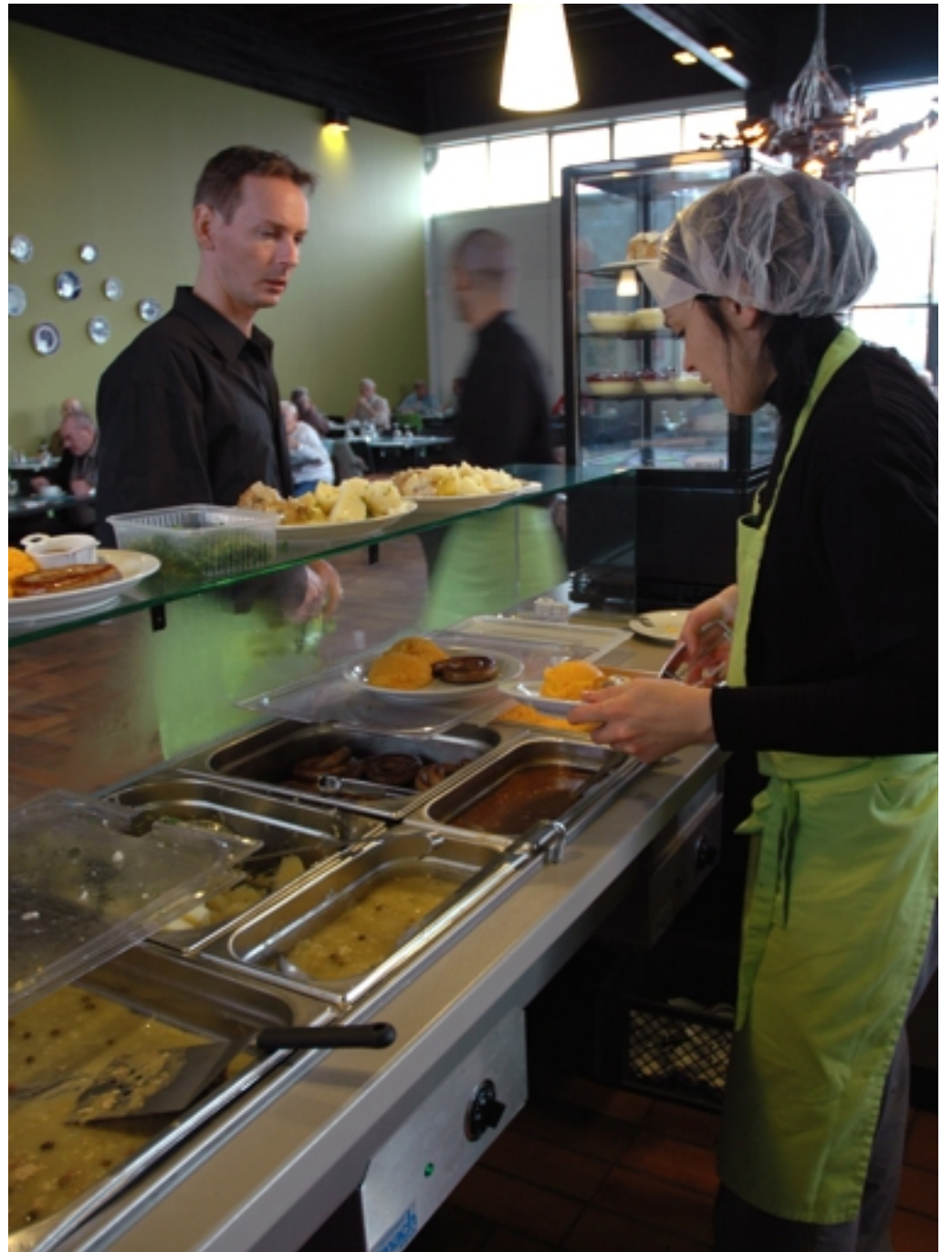
Over de sociale restaurants lezen we dat die niet voort zullen worden uitgebouwd, wegens geen prioriteit voor het OCMW. In plaats van voort in een 'parallel circuit' te investeren, wenst de nieuwe bestuursploeg te werken met cheques die geldig zijn bij zowel sociale restaurants als bij reguliere handelaars en zelfstandigen.

Een parallel circuit, worden de sociale restaurants genoemd. Parallel aan wat? Aan kleine stadskeukens, waar mensen eten in het gezelschap van een potje opgewarmde soep? Ik daag de nieuwe bestuursploeg uit om te achterhalen in welk 'parallel circuit' de mensen terecht kunnen die vandaag een of een paar middagen per week eten in een van de vijf sociale restaurants in Antwerpen.

'Nieuwe' en 'oude' inwoners

Een sociaal restaurant snoept geen klanten af van de broodjeszaak of taverne in de buurt. Het is geen 'goedkoop etablissement' dat de lokale middenstand concurrentie aandoet. Wie naar een sociaal restaurant trekt, gaat namelijk niet in de eerste plaats omdat hij honger heeft. Hij is vooral op zoek naar menselijk contact. Naar een babbel.

Door de sociale restaurants trekken mensen 's middags hun jas aan, gaan naar buiten, ontmoeten mensen uit de buurt die ze misschien nog nooit waren tegengekomen, schuiven mee aan tafel, slaan een praatje, en o ja, ze eten ook nog eens gezond. Het eten wordt er bereid door werkzoekenden in opleiding, die zo worden voorbereid op een reguliere job. Mensen met een allochtone achtergrond vaak, waardoor die sociale restaurants ook een ontmoetingsplek worden tussen 'nieuwe' en 'oude' inwoners van de stad. Sociale restaurants zijn strategisch ingeplant in buurten waar er voordien weinig van die contactpunten waren, om opnieuw een sociaal netwerk in een wijk te breien. Ze hebben niks met concurrentie voor de horeca te maken. Bond Zonder Naam lanceert deze week een



Sociaal restaurant Bakboord op Linkerover. ©rr

Ze vullen niet alleen de maag, het zijn ook plaatsen waar mensen elkaar ontmoeten

campagne om ons bewust te maken van eenzaamheid en het taboe dat errond heerst. Eenzaamheid kan iedereen treffen op elk moment in het leven. Rijk of arm. Door ziekte, ontslag, het wegvallen van een partner. Psychiater Dirk De Wachter ziet er een van de grootste problemen van onze hedendaagse

samenleving in: een steeds verder gaande individualisering. Iedereen is verantwoordelijk voor zijn eigen geluk en succes. Netwerken of contacten die tot enkele generaties geleden prominent waren, schuiven steeds meer naar de achtergrond: de parochie, familie, burens, het praatje met de postbode of de slager. Mensen hebben via de nieuwe media meer contact dan ooit, maar tegelijk zien ze minder mensen in levende lijve.

De Wachter wil niet vervallen in pessimisme. Dat is ook mijn aard niet. Wat we moeten doen, is proberen opnieuw zo'n netwerken te creëren. In alle wijken. Plekken in de buurt waar mensen terecht kunnen als ze het even moeilijk hebben. Die het gevoel geven dat er iemand is.

Dát, beste nieuwe bestuursploeg, is de echte betekenis van een sociaal restaurant. Ze vullen niet alleen de maag, het zijn ook plaatsen waar mensen elkaar ontmoeten, waardoor het eten opnieuw wat beter smaakt. En dat is nu net de prioriteit van elk OCMW.