

Succesverhaal in Ten Patershove



Directeur Jurgend Delborge, de jobcoaches, de medewerkers en een paar genodigden vieren één jaar Bar Biezoender. © ACK

Bar Biezoender werd een jaar geleden opgericht en is intussen niet alleen uitgegroeid tot een vaste waarde in Diksmuide, maar vooral ook tot een voorbeeld van inclusie. “De medewerkers genieten van hun werk, maar ook de klanten zijn intussen aan hen gehecht geraakt.”

Bar Biezoender is een project vanuit de dienst Begeleid Werken van Duin en Polder, die een samenwerkingsverband aanging met het lokaal dienstencentrum en WVA-Metgezel, het vrijwilligerspunt van Diksmuide. “Vanuit de dienst Begeleid Werken waren we op zoek naar werk voor mensen met een afstand tot de reguliere arbeidsmarkt, door een beperking of met het vermoeden van een beperking, waar deze mensen een waardevolle bijdrage kunnen leveren in een win-winsituatie voor zowel werkgever als werknemer”, vertelt Cindy Pauwels, coördinator jobbureau Duin en Polder. “We zochten een werkplek waar deze mensen kunnen groeien en die vonden we in Ten Patershove, waar we Bar Biezoender konden oprichten.”

Laten groeien

De jobcoaches zijn altijd aanwezig en staan klaar om bij te springen waar nodig, raad te geven en mee te helpen. Vorig jaar startte Bar Biezoender met twee begeleiders-jobcoaches en vier medewerkers, nu zijn er al vier jobcoaches en 14 medewerkers. “De naam Bar Biezoender is te verklaren als *bie* of *zoender* ondersteuning, individueel en op maat van de medewerkers, de medewerker laten groeien. Dat doen we zowel fysiek als mentaal, door hen meer zelfvertrouwen te

geven en hen een doel te bieden. Heel wat van onze medewerkers hebben naast Bar Biezoender nog een andere plek waar ze begeleid gaan werken”, gaat Cindy verder.

“We wisten dat er plaats was in Ten Patershove, dus gingen we samen aan tafel zitten met Charlotte Vallaeyts van het lokaal dienstencentrum en Tom Durie van CC Kruispunt. Al snel konden we aan de slag om Bar Biezoender te organiseren. Een groot pluspunt was dat er hier een degelijke keuken bij de zaal is. Daar kunnen we gebruik van maken voor bijvoorbeeld het snijden van de groenten en het koken van de soep.”

Dag extra open

Intussen zijn we een jaar verder en kunnen we zeggen dat Bar Biezoender *biezoender* goed geslaagd is. “Iedere woensdag kan men van 10 tot 17 uur hier terecht voor een *biezoender* middagmaal: twee soorten verse soep en lekkere boerenstutjes met diverse soorten beleg. Het brood is vers gebakken en alles wordt in huis bereid. De keuken, bediening, afwas, administratie, logistiek, het onderhoud,... Alles gebeurt door onze begeleide werknemers.”

“Bar Biezoender is wekelijks open op woensdag, wat betekent dat ons medewerkers twee dagen moeten werken: dinsdag worden onder andere de groenten voor de soep gesneden en wat logistiek werk gedaan. Binnenkort gaat Bar Biezoender ook op vrijdag open”, aldus Cindy.

Hecht team

“We willen mensen hier laten groeien in een normale werksfeer, het is en blijft een horecazaak die we uitbaten. De interactie met de mensen die iets komen eten of drinken, is vaak prachtig om te zien. Onze medewerkers kijken er telkens weer naar uit om met de klanten een praatje te maken, maar anderzijds zijn ook de klanten intussen gehecht aan onze mensen. Er is tussen klanten en cliënten vaak een vriendschap gegroeid, een wederzijds respect en vertrouwen.”

“Dat zien we trouwens ook onder de medewerkers: door samen te werken is er ook onderling een groep ontstaan, zoals op ieder andere werkplek. Ze vormen een team dat al eens samen iets gaat drinken, dat met elkaar begaan is en elkaar helpt indien nodig. Ze kijken iedere keer weer uit naar hun werkdag in Bar Biezoender, ze genieten van het werk en van de waardering die ze daarvoor krijgen. Het is echt prachtig om te zien hoeveel ze gegroeid zijn in dit jaar, hoe ze al eens aan andere activiteiten durven deelnemen en hoe gemakkelijk ze intussen durven babbelen met mensen.”

Win-winsituatie

Ook Charlotte Vallaeyts van lokaal dienstencentrum Ten Patershove is tevreden met de invulling van hun cafetaria. “Dit is een heel waardevolle samenwerking. Er komt nu meer volk over de vloer en ook wij kunnen genieten van het lekkere eten.” Tom Durie van CC Kruispunt besluit: “Ik ben blij dat we elkaar gevonden hebben, want dit is oprecht een win-winsituatie voor alle partijen.”