

# Verkenning wijkrestaurants Amsterdam Stadsdeel Centrum



Foto: Vincent van den Hoogen, Resto van Harte

In opdracht van de Socialistische Partij (SP)  
Amsterdam Stadsdeel Centrum  
Uitgevoerd door Mariët Jaarsma  
September 2013





# Verkenning wijkrestaurants in Amsterdam Stadsdeel Centrum

## Stipo, september 2013

Uitgevoerd door: Mariët Jaarsma

### Inhoudsopgave

1. Aanpak / Doel
2. Begrip 'wijkrestaurant'
3. Aanpak
4. Welke personen maken gebruik van een wijkrestaurant (doelgroepen)?
5. Onderzoeksvraag 1: hoeveel wijkrestaurants zijn er momenteel in Amsterdam Stadsdeel Centrum?
6. Onderzoeksvraag 2: wat is de huidige behoefte aan diensten van wijkrestaurants en is de openstellingsfrequentie voldoende?
7. Onderzoeksvraag 3: welke trends en ontwikkelingen zijn er waar te nemen?
8. Onderzoeksvraag 4: wat zijn de (grootste) kansen voor uitbreiding?
9. Onderzoeksvraag 5: wat is de bijdrage aan sociale activering en vermindering van de vereenzaming?
10. Onderzoeksvraag 6: wat is de relatie met ouderenverzorgingscentra en de behoefte aan diensten van wijkrestaurants?
11. Aanbevelingen
12. Bijlage
13. Bronnen



## 1. Aanleiding / Doel

De Socialistische Partij (SP) heeft aan Stipo de vraag voorgelegd om te bekijken hoeveel wijkrestaurants er op dit moment in Amsterdam in het Stadsdeel Centrum zijn. Daarnaast is gevraagd om te beoordelen of het aantal momenten waarop wijkrestaurants geopend zijn (frequentie) voldoende is, en/of dat er aan de buurtbewoners meer mogelijkheden moeten worden geboden om op meer locaties en vaker een eenvoudige maaltijd tegen kostprijs te kunnen gebruiken.

Het eerste verslag van het onderzoek is op 6 augustus 2013 voorgelegd aan de opdrachtgever. Naar aanleiding van deze bespreking zijn de volgende bijkomende aandachtspunten geformuleerd:

- nader ingaan op de vraagzijde;
- beschrijving effecten van eenzaamheid;
- aanbevelingen voor de SP.

In dit definitieve verslag is op deze punten nader ingegaan. Voorts is er, in aanvulling op het onderzoek gesproken met vertegenwoordigers van Resto van Harte en [www.thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl).

## 2. Begrip 'wijkrestaurant'

Wijkrestaurants zijn er in vele soorten en maten. Het begrip 'wijkrestaurant' is dan ook een verzamelbegrip. Er bestaan wijkrestaurants als verlengstuk van een zorginstelling, wijkrestaurants in buurtcentra en sociale restaurants, waar mensen werken met een zekere 'afstand tot de arbeidsmarkt' (Bouwstenen voor sociaal, 2010). Wijkrestaurants maken het mogelijk, dat met name ouderen en mensen met een beperking langer zelfstandig kunnen blijven wonen en 'verbondenheid' ervaren; ook leveren ze een bijdrage aan de sociale cohesie (KCWZ, 2013).

Er bestaan bij wijkrestaurants verschillende formules: in sommige wijkrestaurants kun je een dagschotel bestellen of á la carte eten, terwijl je bij andere een maaltijd kunt afhalen en/of thuis laten bezorgen.

Wijkrestaurants hebben een aantal dingen met elkaar gemeen:

- ze willen lekker en gevarieerd eten bieden voor een betaalbare prijs (meestal tussen 4 en 8 euro; Van Hoorn, 2011);
- ze stellen het intermenselijk contact centraal: maaltijd als ontmoetingsfunctie (KCWZ, 2013);
- ze proberen gasten het gevoel te geven samen te zijn, maar zodanig dat men toch ook vrij is om te komen, wanneer men dat zelf wil (Attema & Van de Wetering, 2011);
- ze kunnen ruimte bieden aan sociale werkgelegenheid (KCWZ, 2013);
- ze hebben een signalerende functie: als gasten problemen hebben, probeert men hen te helpen;
- ze mogen best een zekere sfeer van luxe en genieten uitstralen (Attema & Van de Wetering, 2011).



### 3. Aanpak

Stipo heeft dit onderzoek als volgt uitgevoerd: in de eerste plaats is er literatuuronderzoek verricht naar het fenomeen 'wijkrestaurants'. Vervolgens is de 'schouwmethode' toegepast: middels enkele (telefonische) interviews is de vraag naar en het aanbod van diensten van wijkrestaurants in kaart gebracht.

Daarbij is/zijn gepeild:

1. het bestaande aanbod van wijkrestaurants (locatie, frequentie/openingstijden, maaltijdaanbod, organisatie);
2. de huidige behoefte en de verwachte trends in de vraagontwikkeling, zoals ervaringsdeskundigen dit zien;
3. de grootste kansen, die ervaringsdeskundigen zien voor uitbreiding (als daar behoefte aan is) en wie welke rol daarin zou moeten spelen en onder welke randvoorwaarden (do's en don't's);
4. de relatie met verzorgingshuizen, die in toenemende mate (zullen) worden gesloten en de invloed daarvan op de sociale activering en de vereenzaming.

Voor deze 'schouw' is er persoonlijk en/of telefonisch contact geweest met de volgende organisaties:

- Ouderenontmoetingscentra:
  - o SOOJ Han Vis (voorzitter)  
AnneMarie Oostenbrink (penningmeester)  
Karla Coltof (secretaris)
  - o SOOP Aaltje Scheffer (voorzitter)
  - o De Tweede Uitleg Bert van Houten (secretaris/penningmeester)
- Buurthuizen:
  - o Boomspijker Joke Westerhof (projectcoördinator IJsterk)
  - o De Witte Boei idem
  - o Claverhuis idem
- Verzorgingstehuis:
  - o De Rietvinck Gesproken met: Babs Hooier (locatie manager)

Op de onderstaande kaart is de locatie van de ondervraagde organisaties weergegeven. Niet al deze organisaties serveren een maaltijd.

Kaart 1. Ondervraagde organisaties (Amsterdam, Stadsdeel Centrum)



Bron: Stipo

Afgezien van deze personen is voorts gesproken met 'opinion leaders': Resto Van Harte (Somicha Bouzitoun; Relaties Overheden en Vermogensfondsen) en [www.thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl) (Marieke Hart; Mede-oprichter).

In de gesprekken zijn de volgende zaken aan bod geweest:

- hoeveel wijkrestaurants zijn er momenteel in Stadsdeel Centrum?
- wat is de huidige behoefte aan diensten van wijkrestaurants en is de openstellingsfrequentie voldoende?
- welke trends en ontwikkelingen zijn er waar te nemen?
- wat zijn de (grootste) kansen voor uitbreiding?
- in hoeverre dragen wijkrestaurants bij aan 'sociale activering' en het verminderen van de vereenzaming?
- is sluiting van ouderenverzorgingscentra (of transformatie daarvan in zelfstandige ouderenwoningen met zorgaanbod) van invloed op de behoefte aan diensten van wijkrestaurants?

## 4. Welke personen maken gebruik van een wijkrestaurant (doelgroepen)?

In wijkrestaurants komen met name ouderen en mensen met een beperking eten (KCWZ, 2013). Wijkrestaurants maken het mogelijk dat deze groepen langer zelfstandig kunnen blijven wonen, omdat dit soort eetgelegenheden een bijdrage leveren aan het voorkomen van sociale uitsluiting en isolement (Attema & Van de Wetering, 2011). Uit de gevoerde gesprekken komt naar voren, dat in ouderenontmoetings- en verzorgingscentra (vanzelfsprekend) voornamelijk ouderen komen eten: doorgaans betreft het personen vanaf 55 jaar; vanaf 75 jaar krijgt men zelfs subsidie op de maaltijd. De meesten van hen zijn alleenstaand. In 'De Tweede Uitleg' worden 'stellen' geweerd, terwijl bij buurtcentrum 'De Witte Boei' maaltijden worden verzorgd voor alle buurtbewoners, die daar behoefte aan hebben. Ook hier blijkt echter, dat vooral ouderen en mensen met een kleine beurs hierop af komen. Voorts worden er gezamenlijke kook- en eetavonden georganiseerd voor mensen met een beperking.

Kort samengevat zijn belangrijkste gebruikersgroepen van wijkrestaurants:

- ouderen vanaf 55 jaar;
- alleenstaanden;
- mensen met een beperking;
- mensen met een kleine beurs.

Het Stadsdeel Centrum huisvest relatief weinig 'minima' in vergelijking tot andere stadsdelen in Amsterdam. Ondanks het feit dat het aantal gezinnen in Stadsdeel Centrum met een minimale beurs in 2010 en 2011 is afgenomen, gaat het toch nog steeds om 10,6 % van de huishoudens, ofwel 5.870 personen.

Tabel 1. Minima in Amsterdam naar stadsdeel: totaal aantal personen en percentage huishoudens; 2010-2011

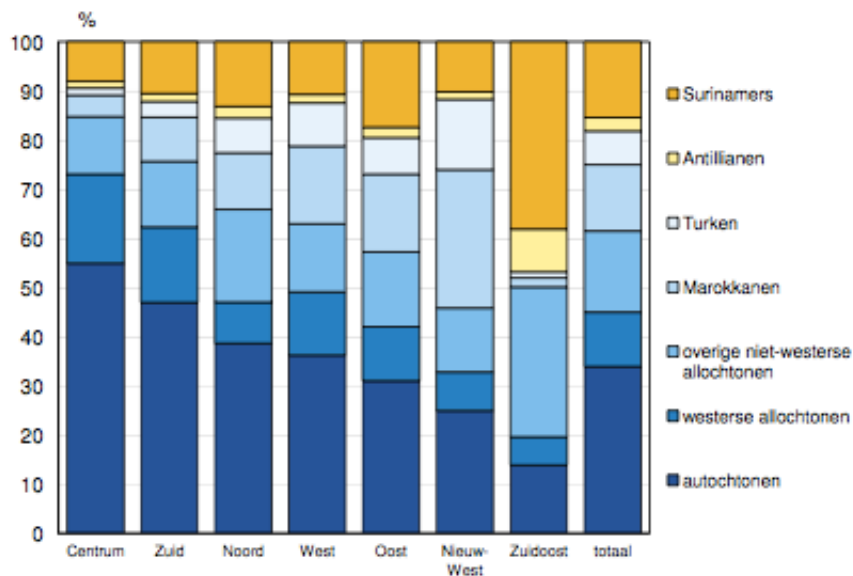
	2010 Absoluut	%	% Huishoudens	2011 Absoluut	%	% Huishoudens	2011 Totaal
<b>Centrum</b>	5.959	8,3	10,8	5.870	8,1	10,6	55.173
<b>Westpoort</b>	45	0,1	14,6	49	0,1	15,7	312
<b>West</b>	14.483	20,2	18,1	14.368	19,9	17,8	80.708
<b>Nieuw-west</b>	11.352	15,9	17,2	11.762	16,3	17,7	66.544
<b>Zuid</b>	10.458	14,6	12,8	10.380	14,4	12,6	82.708
<b>Oost</b>	11.578	16,2	18,2	11.524	15,9	17,9	64.523
<b>Noord</b>	8.312	11,6	19,8	8.643	12,0	20,5	42.194
<b>Zuidoost</b>	9.377	13,1	22,4	9.665	13,4	22,8	42.388
<b>Totaal</b>	71.564	100	16,6	72.261	100	16,6	434.550

Bron: Gemeente Amsterdam Bureau Onderzoek en Statistiek, 2011

De samenstelling van de groep 'minima' verschilt per stadsdeel (zie figuur 1.). Zo is een meerderheid van 55% van de minima in Stadsdeel Centrum van autochtone afkomst. De overige 45% heeft een niet-Nederlandse nationaliteit, waarbij circa 20% tot de westerse en circa 25% tot de niet-westerse allochtonen kunnen worden gerekend.



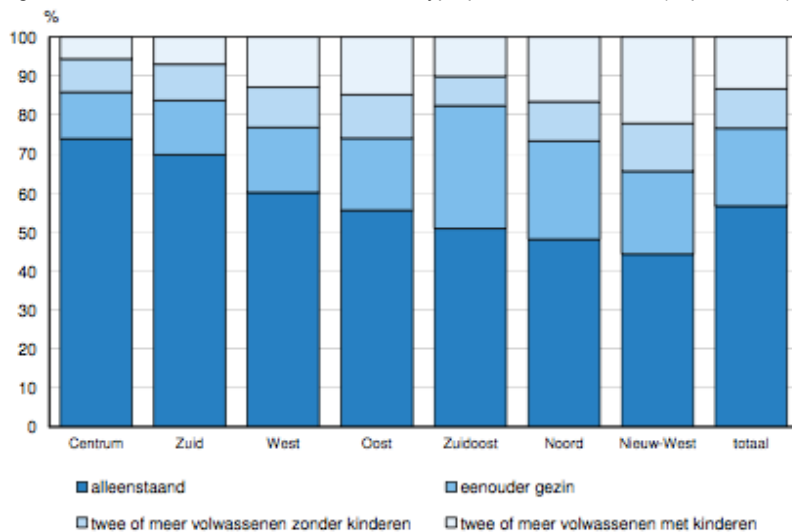
Figuur 1. Minima-huishoudens per stadsdeel naar land/gebied van herkomst, 2011 (in procenten)



Bron: Gemeente Amsterdam Bureau Onderzoek en Statistiek, 2011

Ook het type huishouden van de minima verschil per stadsdeel. Minima in het Stadsdeel Centrum zijn relatief vaak alleenstaand (ongeveer 73%), terwijl dit in de andere stadsdelen in mindere mate het geval is.

Figuur 2. Minimahuishoudens naar huishoudtype per stadsdeel, 2011 (in procenten)



Bron: Gemeente Amsterdam Bureau Onderzoek en Statistiek, Amsterdamse Armoedemonitor 2011



Tabel 2. Bevolkingsprognose Amsterdam Stadsdeel Centrum (absoluut en als percentage t.o.v. de totale bevolking in Amsterdam Stadsdeel Centrum)

leeftijd	2013		2015		2020		2025	
	Absoluut	%	Absoluut	%	Absoluut	%	Absoluut	%
< 55	64.116	74,9	64.857	73,9	61.287	70,7	58.702	68,5
55-59	5.718	6,7	6.011	6,9	6.340	7,3	6.031	7,0
60-64	5.630	6,6	5.585	6,4	5.796	6,7	6.092	7,1
65-69	4.477	5,2	4.961	5,7	4.941	5,7	5.171	6,0
70-74	2.477	2,9	2.811	3,2	4.032	4,7	4.048	4,7
75-79	1.426	1,7	1.592	1,8	2.164	2,5	3.094	3,6
80-84	888	1,0	921	1,1	1.158	1,3	1.552	1,8
85 >	886	1,0	876	1,0	914	1,1	1.125	1,3
<b>Totaal &gt; 55</b>	<b>21.502</b>	<b>25,1</b>	<b>22.757</b>	<b>26,1</b>	<b>25.345</b>	<b>29,3</b>	<b>27.113</b>	<b>31,5</b>
<b>Totaal Amsterdam Stadsdeel Centrum</b>	<b>85.618</b>	<b>100</b>	<b>87.614</b>	<b>100</b>	<b>86.632</b>	<b>100</b>	<b>85.815</b>	<b>100</b>

Bron: Gemeente Amsterdam, Bureau Onderzoek en Statistiek, 2012 (Voor gehele tabel zie bijlage 1.)

Uit tabel 2. blijkt, dat het aantal 55-plussers in Amsterdam Stadsdeel Centrum in de komende 12 jaar fors zal toenemen; de toename bedraagt ruim 26%.



## 5. Onderzoeksvraag 1: hoeveel wijkrestaurants zijn er momenteel in Amsterdam Stadsdeel Centrum?

Op kaart 2. zijn alle door de informanten genoemde 'wijkrestaurants' in Amsterdam Stadsdeel Centrum weergegeven. Naast de ondervraagde wijkrestaurants staan er dus ook een aantal andere organisaties op de kaart.

Kaart 2. 'Wijkrestaurants' Amsterdam Stadsdeel Centrum



Bron: Stipo

Van al deze 'wijkrestaurants' zijn de volgende kenmerken onderzocht:

- door wie wordt de maaltijd bereid?
- welke doelgroep(en) kom(t)/(en) er op het wijkrestaurant af?
- hoeveel (eet-)plekken zijn er?
- wanneer (op welke dag en op welk tijdstip) verzorgen de wijkrestaurants een maaltijd?
- wat voor soort maaltijd(en) word(t)/(en) aangeboden?



- hoofdgerecht;
  - tweegangenmenu;
  - driegangenmenu;
  - afhaalmaaltijd;
  - bezorgmaaltijd;
  - zelf koken en eten;
  - lunch.
- wat is de prijs voor de maaltijden?
  - wordt er een verse of vries-verse maaltijd geserveerd?



Tabel 3. 'Wijkrestaurants' Amsterdam Stadsdeel Centrum

Wijkrestaurant	Door?	Voor?	Aantal plekken	Wanneer?	Soort	Prijs	Vers/ Vries- vers
<b>De Witte Boei</b>	Groep van de Amsterdamse vrienden-diensten	Iedereen is welkom	38	1 keer per maand op maandag	- Hoofdgerecht - Tweegangenmenu - Driegangenmenu	Driegangenmenu: € 5,00	Vers
	Buurtbewoners (vrijwilligers)	Iedereen is welkom	38	1 keer per maand op maandag	- Hoofdgerecht - Tweegangenmenu - Driegangenmenu	Driegangenmenu: - volwassene: €5,00 - kind: €2,00	Vers
	Kook-en eetgroep i.s.m. Mentrum	Klanten Mentrum Buurtbewoners	1 shift	1 keer per week op dinsdag	Samen koken en eten	Maaltijd €3,50	Vers
<b>De Boomspijker</b>	'Psychiatrie-cafe' Buurtbewoners	Iedereen is welkom	1 shift	1 keer in de maand: laatste vrijdag	Hoofdgerecht	Hoofdgerecht €3,00	Vers
	'Film en maaltijd' Buurtbewoners (vrijwilligers)	Iedereen is welkom	60	1 keer in de maand: 2e vrijdag van de maand	Er wordt gekookt door vrijwilligers (maaltijd uit het land waar de film vandaan komt)	Maaltijd en film €12.50	Vers
	Buurtbewoners vrijwilligers	Iedereen is welkom	1 shift	1 keer in de twee weken	Lunch	Lunch tussen €1,50 en €4,00	Vers
<b>Het Claverhuis</b>	Lunch Cordaan en Huis van de Buurt	- Klanten Cordaan - Buurtbewoners	1 shift	3 keer per week	Lunch	Lunch €1.50	Vers
	Eettafel 't Proefkonijn: Leerlingen van het Altra college onder toezicht	Iedereen is welkom	1 shift	1 keer per week op donderdag	Driegangenmenu	Driegangenmenu €4.00	Vers
	Kook-en eetgroep i.s.m. Mentrum	- Klanten Mentrum - Buurtbewoners	1 shift	1 keer per week op woensdag	Samen koken en eten	Maaltijd €3,50	Vers
<b>De Keyzer</b>	Groep van de Amsterdamse vrienden-diensten	Iedereen is welkom	24	1 keer per maand op maandag	- Hoofdgerecht - Tweegangenmenu - Driegangenmenu	Driegangenmenu: €5,00	Vers
<b>De Tweede Uitleg</b>	Buurtbewoners vrijwilligers	Vanaf 55 jaar (liever geen stellen)	34	Elke week op donderdag	- Hoofdgerecht - Tweegangenmenu - Driegangenmenu	Driegangenmenu: €3,50	Vers



Wijkrestaurant	Door?	Voor?	Aantal plekken	Wanneer?	Soort	Prijs	Vers/ Vries- vers
<b>Cordaan (Maaltijd- service)</b>	Medewerkers van Cordaan	- Vanaf 75 jaar - AWBZ of WMO indicatie - mensen die zijn aangewezen op de maaltijdservice	Meerdere shifts	Elke dag	Bezorgmaaltijd	- Verse maaltijd €5,09 - €9,95 - Vries-vers- maaltijd €5,29 - €7,99	Keuze uit: - 4 Vers - >120 Vries-vers
<b>De Rietvinck</b>	Medewerkers van De Rietvinck	Iedereen is welkom (meesten va 55 jaar)	Meerdere shifts	Elke dag	- Hoofdgerecht - Tweegangenmenu - Driegangenmenu	Voor- en nagerecht €1,10. Hoofdgerecht: €7,15 Tweegangen- menu: €8,25 Driegangen- menu: €9,35	Vries-vers
<b>Flesseman (Centrum van ouderen)</b>	Medewerkers van Flesseman	- Cliënten, - Familie van clients - 55-plussers uit buurt	Meerdere shifts	Elke dag	- A la carte - Dagmenu - Maaltijdvoorziening aan huis voor buurtbewoners	Tussen €4,00 en €10,00	Vries-vers
<b>Sint Jacobs (Woonzorg- centrum en Groeps- praktijk)</b>	Medewerkers van Sint Jacobs	- Cliënten, - Familie van clients - 55-plussers uit buurt	Meerdere shifts	Elke dag	- Hoofdgerecht - Tweegangenmenu - Driegangenmenu	Voor- of nagerecht €1, 10 Hoofdgerecht €7,15 Tweegangen menu €8,25 Driegangen- menu €9,35	Vries-vers (en Vers)
<b>Dr. Sarphatihuis</b>	Medewerkers van Dr. Sarphatihuis	- Cliënten, - Familie van clients - 55-plussers uit buurt	Meer- dere shifts	Elke dag	- A la carte - Dagmenu - Maaltijdvoorziening aan huis voor buurtbewoners	Tussen €4,00 en €10,00	Vries-vers (en Vers)

Bron: Stipo

## 6. Onderzoeksvraag 2: wat is de huidige behoefte aan diensten van wijkrestaurants en is de openstellingsfrequentie voldoende?

De werkelijke behoefte aan diensten van wijkrestaurants kan het beste in beeld worden gebracht door onderzoek aan de vraagzijde middels een significante steekproef onder de (potentiele) gasten van wijkrestaurants. Dat is in het kader van dit beknopte onderzoek niet gedaan. In plaats daarvan is gesproken met vertegenwoordigers van partijen aan de aanbodzijde, hetgeen er toe heeft geleid dat de inschatting van de feitelijke behoefte meer kwalitatief en minder kwantitatief is geworden.

Met betrekking tot deze 'benadering' dient te worden opgemerkt, dat de vertegenwoordigers van de partijen hebben aangegeven de vragen naar eer en geweten te hebben beantwoord. Regelmatig (maandelijks) worden de bezoekers van de wijkrestaurants ondervraagd over de *kwaliteit* van de diensten en naar aanleiding hiervan worden de diensten zo mogelijk aangepast.

In dit onderzoek is daarnaast het rapport 'Cliëntenbelang Amsterdam' geraadpleegd. Daarin zijn de resultaten weergegeven van een onderzoek naar wijkrestaurants in Amsterdamse verzorgingshuizen en wijkcentra, waarbij de gebruikers van deze restaurants centraal stonden en de input hebben geleverd.

Uit de gesprekken komt naar voren, dat de behoefte zeer waarschijnlijk groter is dan het huidige aanbod.

Bij 'De Tweede Uitleg' wordt een keer per week op donderdagavond een maaltijd geserveerd. Men heeft hier plek voor 34 personen en deze plaatsen zijn nagenoeg altijd allemaal bezet. Het komt dan ook regelmatig voor, dat men gegadigden moet afwijzen. Van de 34 plaatsen worden er meestal circa 30 bezet door een vaste club van mensen die wekelijks langs komen en van te voren intekenen. De meeste eters komen uit de buurt; een enkele keer zijn er ook personen van buiten de buurt. Buurtbewoners hebben voorrang op mensen die buiten de buurt wonen. Hieruit kan impliciet worden afgeleid, dat de gedachtegang is, dat iedere buurt c.q. wijk bij voorkeur zelf dient te voorzien in een aanbod van diensten van wijkrestaurants. Dat is ook logisch gezien de 'gemiddelde' actieradius c.q. mobiliteit van de klandizie van wijkrestaurants.

Bij 'De Tweede Uitleg' ziet men wel mogelijkheden om op meer dagen in de week een maaltijd te serveren. Men zou bijvoorbeeld eens per maand op zondag een (extra) maaltijd willen aanbieden. Het ontbreekt de organisatie echter aan vrijwilligers voor deze extra openstelling: deze zijn niet alleen moeilijk te vinden, maar het is ook lastig hen blijvend te enthousiasmeren. Daarnaast is het, ondanks de goed uitgeruste keuken, niet mogelijk om het koken en eten plaats te laten vinden in combinatie met andere activiteiten, omdat de accommodatie zich daarvoor niet leent ("Klaverjassen tot 18.00 uur gaat niet samen met het serveren van een maaltijd rond diezelfde tijd of net iets later").

Ook Joke Westerhof (IJsterk) is van mening, dat de behoefte aan diensten van wijkrestaurants groter is dan het huidige aanbod. Op de dagen dat in 'De Witte Boei' maaltijden worden geserveerd, blijkt dat meer mensen mee zouden willen eten dan waarvoor plaats is.

Bij 'De Rietvinck' is het beeld hetzelfde: het is er bijna altijd vol met 'eters'. Hier eten zowel mensen uit het verzorgingstehuis zelf, als mensen van buiten deze instelling. De minimumleeftijd is 55 jaar. Bij De Rietvinck komen de meeste 'externe' mensen uit de directe omgeving. Daarnaast organiseert men iedere maand 'Café Rose', waar naast directe buurtbewoners ook mensen uit andere buurten op af komen. Deze niet-buurtbewoners maken aan het einde van deze Café Rose-dagen regelmatig gebruik van de mogelijkheid om in De Rietvinck mee te dineren.



Bert van Houten ('De Tweede Uitleg') geeft aan het idee te hebben, dat de vraag naar de diensten van wijkrestaurants afhangt van de sociale status van de wijkbewoners ("In De Jordaan blijkt meer behoefte te zijn aan wijkrestaurants dan in de wijk van De Tweede Uitleg").

Opmerkelijk in deze peiling is de mening van de vertegenwoordigers van de ouderenontmoetingscentra SOOJ en SOOP, die juist *geen* grotere en toenemende vraag naar maaltijden buitenshuis signaleren. Kanttekening, die hierbij gemaakt moet worden, is dat beide organisaties nadrukkelijk aangeven ook nooit de intentie te hebben gehad om maaltijden aan te bieden. Zij richten zich meer op andere activiteiten. Het is interessant om hun mening hierover weer te geven.

SOOJ is 10 jaar geleden bij de oprichting gestart met het organiseren van een 'eettafel'. Zij hadden 10 plaatsen beschikbaar en ondervonden, dat steeds dezelfde 10 mensen aan tafel zaten. Deze eters waren ook niet bereid om mee te helpen met de bijkomende werkzaamheden, zoals het dekken en afruimen van de tafel, en namen een passieve houding aan. Dit heeft er uiteindelijk toe geleid, dat de maaltijdvoorzieningsactiviteit is beëindigd.

In de afgelopen jaren heeft men meerdere malen geprobeerd het serveren van maaltijden weer op te starten, maar telkens weer dook het bovenstaande probleem weer op. Daarnaast geeft men aan, dat het ook erg lastig is om aan (voldoende) enthousiaste vrijwilligers te kunnen komen.

SOOJ vindt, dat de 'corebusiness' niet ligt in het verstrekken van maaltijden en dat men zich beter kan focussen op de activiteiten overdag. In de middag worden overigens wel soep, tosti's en gehaktballen geserveerd. Sterker nog: recent is de hele keuken van SOOJ vernieuwd, waardoor het in principe heel goed mogelijk is om maaltijden te bereiden. Men sluit daarom ook niet uit, dat er in de toekomst opnieuw een poging in deze richting zal worden ondernomen. Dan moet echter wel duidelijk zijn, dat de bezoekers er ook echt behoefte aan hebben en op dit moment heeft men daar grote twijfels bij. Men is bovendien van mening, dat er elders in Stadsdeel Centrum voldoende 'wijkrestaurants' aanwezig zijn.

Evenals bij SOOJ heeft men bij SOOP het idee, dat er op dit moment voldoende wordt ingespeeld op de vraag naar de diensten van wijkrestaurants. Ook SOOP heeft nooit de intentie gehad om maaltijden te verstrekken. Dit in tegenstelling tot 'De Tweede Uitleg', die juist vanuit de gedachte van een gezamenlijke eettafel is ontstaan. Bij SOOP geeft men aan ook geen maaltijden te *kunnen* serveren, omdat de keuken niet geschikt is voor maaltijdbereiding voor grotere groepen personen. Op zich staat men niet negatief tegenover het verstrekken van gezamenlijke maaltijden, maar dan zou eerst de keuken moeten worden aangepast. Er wordt momenteel onder andere gedacht aan het eens per maand serveren van 'eenpansgerechten'. Het zal echter altijd het karakter blijven houden van 'iets extra's' bovenop hetgeen nu reeds wordt aangeboden; ook wat betreft de frequentie zal het een bij-activiteit blijven, die maar één keer per maand zal plaatsvinden.

De geïnterviewde personen van de ouderenverzorgingscentra en de buurthuizen denken wel, dat - vanwege het sluiten van een aantal verzorgingstehuizen - de vraag naar maaltijdvoorzieningen waarschijnlijk groter zal worden. Wanneer dat gebeurt, zijn zij bereid daar op in te spelen. Zij zien echter ook nadrukkelijk belemmeringen, zoals het moeilijk kunnen vinden van vrijwilligers (aanwas) en in een aantal gevallen de huidige accommodatie, die zich niet of niet goed leent voor maaltijdbereiding voor grotere groepen mensen. Bert van Houten ('De Tweede Uitleg') denkt, dat met name de buurten waarin verzorgingstehuizen staan die op termijn zullen worden gesloten, te maken zullen krijgen met een toenemende behoefte aan diensten van wijkrestaurants (zie ook hoofdstuk 6.).

## 7. Onderzoeksvraag 3: welke trends en ontwikkelingen zijn er waar te nemen?

De geraadpleegde gesprekspartners zien met betrekking tot de diensten van wijkrestaurants de volgende ontwikkelingen in de nabije toekomst.

### - Meer dan voldoende bezoekers

Wijkrestaurants doen over het algemeen goede zaken. De meeste ondervraagde zitten bijna altijd vol en het komt zelfs voor, dat men op de wachtlijst wordt geplaatst of wegens drukte wordt afgewezen.

### - Toenemende vraag

De vraag naar de diensten van wijkrestaurants blijkt groter te zijn dan het huidige aanbod. Het aantal 55-plussers in Amsterdam/Stadsdeel Centrum zal in de komende 12 jaar met ongeveer een kwart toenemen. Daarnaast zullen de sluiting van een aantal verzorgingstehuizen en de bezuinigingen op de AWBZ eveneens leiden tot een grotere behoefte aan diensten van wijkrestaurants.

### - Terugkomende klanten

De bezoekers van wijkrestaurants komen graag (periodiek) terug. Dit blijkt uit het aantal inschrijvingen voorafgaand aan de maaltijd. Men schrijft zich soms ver van te voren in, in bepaalde gevallen zelfs weken van te voren en voor meerdere (achtereenvolgende) maaltijden. Wijkrestaurants geven aan, dat hierdoor hechte groepen bezoekers ontstaan, die wekelijks/maandelijks terugkeren. De animo blijkt dus groot te zijn. Doordat vele reeds ingevoerde eters (gezamenlijk) van te voren inschrijven voor volgende maaltijden, zijn er relatief weinig toetredingsmogelijkheden voor nieuwelingen.

### - Het wordt steeds moeilijker om aan vrijwilligers te komen

- o vrijwilligers willen niet allemaal meer onbetaald werken, maar zijn 'in' voor een vergoeding;
- o vrijwilligers willen vaker 'flexibel' blijven en zich niet voor lange(re) tijd vastleggen;
- o vrijwilligers willen liever in de middag, dan in de avond werken;
- o vrijwilligers worden steeds kieskeuriger met wie ze wel en met wie ze niet willen samenwerken.

NB: wijkrestaurants hebben in het algemeen geen netwerk naar kookstudio's en reguliere restaurants. In het mobiliseren van de maatschappelijke betrokkenheid van regulier horecapersoneel (koks, bediening e.d.) liggen wellicht kansen voor het aantrekken van vrijwilligers.

### - Warme maaltijd in de middag

Mede doordat er in de middag meer vrijwilligers bereid zijn mee te helpen dan in de avond, wordt er in steeds meer wijkrestaurants een warme maaltijd in de middag aangeboden. Uit onderzoek van Attema en Van de Wetering (2011) is echter gebleken dat veel bezoekers van wijkrestaurants liever in de avond warm eten, omdat zij dit gezelliger vinden. De bezoekers geven daarnaast aan, dat zij dit ook prettiger vinden, omdat zij dan overdag meer vrijheid hebben. Voorts heeft men 's middags vaak nog geen trek in warm eten (Cliëntenbelang Amsterdam, 2010).

### - Vraag naar 'vers'

Een aantal van de ondervraagde organisaties constateert, dat er steeds meer vraag is naar verse maaltijden: men neemt in steeds mindere mate genoegen met een opgewarmde 'vries-vers' maaltijd. Maaltijden voor bewoners en gasten in verzorgingstehuizen worden nogal eens centraal bereid en vervolgens in het



verzorgingstehuis opgewarmd. In 'De Rietvinck' bijvoorbeeld wordt op dit moment nog een 'vries-vers' maaltijd geserveerd, maar wil men in september (geleidelijk) overstappen naar een verse maaltijd.

- Verhoging prijs (opgewarmde) maaltijd

Om de drempel voor wijkrestaurants zo laag mogelijk te houden, dient de prijs voor een maaltijd laag te zijn. Men is anders niet bereid of in staat om buitenshuis te eten. Bert van Houten ('De Tweede Uitleg') geeft aan, dat door de bezuinigingen op de AOW veel ouderen zelfs één euro voor een kop koffie te duur vinden. Bij 'De Tweede Uitleg' kost een kop koffie dan ook maar 50 eurocent.

- Verminderde mobiliteit van ouderen

Veel ouderen worden, naarmate ze ouder worden, steeds immobielier (Cliëntenbelang Amsterdam, 2010). Op den duur wordt de afstand voor velen te groot en haakt men af. Daarnaast is de uitleen van hulpmiddelen per 1 januari 2013 uit de AWBZ verdwenen en ondergebracht in de Zorgverzekeringswet en de Wet Maatschappelijke Ondersteuning. Eenvoudige loophulpmiddelen als rollator, looprek, kruk en wandelstok worden niet meer vergoed (Thuiszorg de Lage Landen, 2013).

- Diversiteit bezoekers en sociale status

Uit het onderzoek Cliëntenbelang Amsterdam (2010) blijkt, dat de meeste bezoekers van wijkrestaurants van westerse afkomst zijn en dat er in cultureel opzicht weinig sprake is van pluriformiteit. De vraag naar de diensten van wijkrestaurants hangt daarnaast af van de sociale status van de bezoekers (in 'De Jordaan' blijkt hieraan meer behoefte te zijn).

- Sfeer, verzorging en personeel

Uit het onderzoek van Cliëntenbelang Amsterdam (2010) blijkt dat de geïnterviewde wijkrestaurant- bezoekers, sfeer en verzorging erg belangrijk vinden. Een goede verzorging komt tot uiting in de aankleding van het restaurant (tafelkleden, servetten, inrichting en meubilair) en de wijze waarop het eten wordt opgediend (aantrekkelijk, garnering). De verzorging blijkt van invloed op de sfeer. Factoren die de sfeer verder bepalen zijn de vriendelijkheid van het personeel en de onderlinge gezelligheid.

- Wijkrestaurant speciaal voor wijkbewoners

De vraag naar de diensten van wijkrestaurants blijkt sterk wijk-gebonden te zijn. Bij 'De Tweede Uitleg' krijgen buurtbewoners voorrang boven personen van buiten de wijk. Iedere wijk dient dus eigenlijk te voorzien in zijn eigen aanbod aan diensten van wijkrestaurants.

- Specifieke doelgroepen

Wijkrestaurants richten zich steeds meer op specifieke doelgroepen, zoals mensen met een beperking of ouderen.

- Flexibiliteit aanmelden voor maaltijd

Naast 'vaste klanten' van wijkrestaurants, zijn er ook in toenemende mate mensen, die zich niet ver van tevoren willen vastleggen om buitenshuis in een wijkrestaurant te gaan eten. Men komt liever spontaan. Op dit moment moet men zich bij onder meer 'De Witte Boei', 'De Tweede Uitleg' en 'De Rietvinck' een aantal dagen tot een week van te voren aanmelden voor een maaltijd. Mensen, die zich liever niet ruim van te voren willen inschrijven, blijken in de praktijk nogal eens 'achter het net te vissen', omdat veel plaatsen (ver) van te voren al vergeven zijn.





- Bezuinigingen AWBZ

Bij nieuwe AWBZ-aanvragen voor de zorgzwaartepakketten 1 en 2 geldt vanaf 1 januari 2013 niet langer een intramurale indicatie, maar een indicatie voor zorg thuis. Dit heeft tot gevolg dat deze mensen langer thuis ('op zichzelf') blijven wonen en zelf voor hun warme maaltijd moeten zorgen. Men verwacht dat hierdoor de vraag naar de diensten van wijkrestaurants zal toenemen.

- Professionaliseren maaltijdbereiding

Wijkrestaurants zouden zich moeten houden aan hygiënevoorschriften. 'Resto van Harte' laat om die reden de maaltijden die men serveert bewust twee keer per jaar controleren door de Voedsel en Waren Autoriteit. "Wij vinden het belangrijk dat de kwaliteit van het eten en drinken goed is. Onze medewerkers worden daarom getraind om de maaltijden op een hygiënische manier te bereiden" aldus Somicha Bouzitoun van 'Resto van Harte'. Zij stelt dat er in de afgelopen jaren veel wijkrestaurants zijn bijgekomen, maar betwijfelt of deze allemaal even consciëntieus bezig zijn met de hygiëne rond de bereiding van maaltijden.

## 8. Onderzoeksvraag 4: wat zijn de (grootste) kansen voor uitbreiding?

Bij de reeds bestaande wijkrestaurants, die in het kader van dit onderzoek zijn benaderd, is geïnventariseerd welke kansen zij zien voor uitbreiding van hun *eigen* wijkrestaurant. Deze meer gedetailleerde inventarisatie wordt voorafgegaan door een uiteenzetting, die ingaat op de groeikansen van het fenomeen 'maaltijdverstrekking met een sociale component in Amsterdam / Stadsdeel Centrum' *in het algemeen*.

### **8.1 Kansen voor uitbreiding van het totale aanbod aan maaltijdverstrekkingen met een sociale component**

#### - Aanhaken bij bestaande organisaties en bedrijven

Wijkrestaurants moeten kijken naar wat er al in de wijk gebeurt en proberen daarbij 'aan te haken'. In dit verband kan gedacht worden aan initiatieven van bijvoorbeeld scholen, buurtcentra, restaurants, kookclubs en organisaties op het gebied van vrijetijdsbesteding. Marieke Hart van [www.thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl) is van mening, dat er 'verbindingen' moeten worden gelegd. Dit kan de positie van wijkrestaurants versterken. Door in contact te treden met andere organisaties kunnen ideeën en kennis worden uitgewisseld en is het voorts mogelijk nieuwe vrijwilligers te werven, omdat andere groepen bekend raken met het fenomeen 'wijkrestaurants'.

#### - Partners zoeken

Wijkrestaurants kunnen op zoek gaan naar partners, hetgeen verrassende combinaties kan opleveren. Geldstromen, die er toch al zijn, kunnen op deze manier effectiever worden gebruikt. Een combinatie van bijvoorbeeld een school en een wijkrestaurant kan interessant zijn: de wijkrestaurants kunnen een verbinding maken met (brede) scholen voor de maaltijdvoorziening op school, zoals het aanbieden van een ontbijt en/of een lunch op school. Kinderen zijn dan dagelijks verzekerd van tenminste één gezonde maaltijd. Praktijkscholen in de buurt kunnen daarnaast stage- en werkplekken voor leerlingen realiseren. Nog weer een andere mogelijkheid is om samen te werken met zorgaanbieders (Attema & Wetering, 2011).

Daarnaast kunnen plaatselijke organisaties, zoals bijvoorbeeld de Vrijwilligerscentrale en 'service'-clubs, zoals de Rotary, de Juniorkamer en de Soroptimisten (internationale serviceorganisatie van vakvrouwen), benaderd worden. Deze organisaties zouden bijvoorbeeld avonden in een wijkrestaurant kunnen organiseren. Voor de organisaties levert dit een goede pr op en zorgt het ook voor teambuilding. Bedrijven blijken verder ook sneller bereid te zijn financieel bij te dragen, als men weet waarover het gaat en maaltijdverstrekking is wat dit betreft uiteraard zeer inzichtelijk (Attema & Wetering, 2011). Naast de gangbare subsidies van de gemeente (die momenteel onder druk staan), zouden wijkrestaurants dus ook kunnen proberen andere geldbronnen aan te boren.

#### - Particuliere investeerders

Sommige gasten van wijkrestaurants maken gebruik van de diensten van een wijkrestaurant en blijken toch ruim bij kas te zitten. Er kan in dit verband worden overwogen om een 'Vrienden van het wijkrestaurant'-achtige organisatie in het leven te roepen, waar dergelijke personen geld aan kunnen doneren, waardoor meer financiële (investerings-)ruimte voor het wijkrestaurant ontstaat (KCWZ, 2013).

#### - Benaderen (kleine) restaurants

Kleine restaurants in Amsterdam/Stadsdeel Centrum zouden in theorie 'goedkope' maaltijden kunnen aanbieden aan buurtbewoners op dagen en/of tijdstippen waarop normaal gesproken weinig 'reguliere' klanten aanwezig zijn. Alle voorzieningen, zoals een keuken en zitgelegenheid zijn tenslotte aanwezig. Er zou hierbij bijvoorbeeld in



shifts kunnen worden gewerkt: van 17.00 uur tot 19.00 uur worden maaltijden aan buurtbewoners geserveerd en na 19.00 uur is het restaurant open voor het commerciële publiek. Subsidies kunnen restauranteigenaren aanmoedigen. Opgepast moet worden, dat dit niet leidt tot oneerlijke concurrentie tussen bedrijven onderling. Punt van aandacht is uiteraard ook het risico van een zekere mate van onbegrip van het commerciële publiek voor de prijsstelling na 19.00 uur.

- Inzetten van een (professionele) kok

Eens per maand kan aan een professionele kok (van een regulier restaurant) gevraagd worden om in een wijkrestaurant te komen koken in het kader van vrijwilligerswerk.

- Kookstudio's, cateringbedrijven en hotels

Er kunnen samenwerkingsverbanden worden aangegaan met kookstudio's, cateringbedrijven en hotels. Er kan bijvoorbeeld gevraagd worden aan kookclubs of zij wellicht extra eten willen klaarmaken, dat in wijkrestaurants kan worden uitgeserveerd. Ook overgebleven maaltijden van cateringbedrijven en hotels kunnen hier geserveerd worden.

- [www.thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl)

[www.thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl) is een virtueel kookplein, waar (amateur-)koks en eters samenkomen. Men kan zijn of haar eigengemaakte maaltijd delen met mensen uit de buurt, die de maaltijd bij je komen ophalen tegen een schappelijke vergoeding.

- Samen koken

Wijkrestaurants zouden zich kunnen richten op een 'side event', zoals 'samen koken'. Het organiseren van (kinder-)kookcursussen, kookgroepen, kookwedstrijden, kookdemonstraties van amateurkoks uit de buurt, slow-foodkoken en koksdiners kunnen een 'boost' geven aan het fenomeen 'wijkrestaurants'. Er kunnen 'eettafels' worden georganiseerd, die gericht zijn op een bepaalde doelgroep, bijvoorbeeld een Marokkaanse of een Ghanese avond, waarbij eten wordt bereid door een Marokkaanse of Ghanese amateur-kok uit de buurt, eventueel gecombineerd met muziek en dans. Ook kan er gedacht worden aan het organiseren van een Chinees-Indisch buffet. Weer ander publiek trek je met een wijnproeverij, een high tea of het optreden van een bekende gast-kok, die dit in het kader van vrijwilligerswerk of Maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) voor zijn/haar rekening neemt. Reeds bestaande initiatieven op dit terrein, zoals wijnkringen en kookclubs, kunnen hiervoor uiteraard ook benaderd worden voor een vorm van maatschappelijke dienstverlening.

- Op zoek naar een betere locatie

Wanneer ruimtegebrek het probleem is voor maaltijdverstrekking aan grotere groepen mensen, kan er gekeken worden naar een andere locatie. Daarbij kan bijvoorbeeld worden gedacht aan een structureel leegstaand kantoorpand, waar niet zelden een nog prima uitgeruste keuken en een restaurantruimte aanwezig zijn. Ook kan gedacht worden aan panden, die alleen overdag gebruikt worden en in de avond leeg staan, zoals bijvoorbeeld scholen. Kanttekening hierbij is, dat er altijd een partij verantwoordelijk blijft voor het pand: brandveiligheid en schade zijn zonder goede afspraken moeilijk te verhalen, wanneer een pand gedeeld wordt door meerdere partijen.

Daarnaast benadrukt Marieke Hart van [www.thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl), dat een locatie slechts een middel is. [Thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl) organiseert bijvoorbeeld tapas tours langs verschillende locaties. Ook kan er gedacht worden aan het op bezoek gaan bij de mensen thuis om bijvoorbeeld een appeltaart workshop te volgen. Iets organiseren in de buitenlucht, bijvoorbeeld in een park of op een plein, kan daarnaast ook uitkomst bieden.



- Onderscheid maken naar inkomensgroepen

Somicha Bouzitoun van Resto van Harte geeft als tip, dat wijkrestaurants onderscheid zouden moeten maken naar inkomensgroepen. Minima betalen bij Resto van Harte bijvoorbeeld 3 euro voor een maaltijd en mensen met een 'normale' beurs 5 euro. Daarnaast geeft Resto van Harte wel eens bonnen uit aan mensen die zijn aangewezen op de voedselbank om een maaltijd te komen gebruiken.

- Inzetten scholieren en studenten

Scholieren en studenten zouden als vrijwilliger in wijkrestaurants kunnen worden ingezet. Een organisatie als de 'Academie van de Stad', zou hiervoor bijvoorbeeld kunnen worden ingeschakeld. Studenten die zich bij deze organisatie hebben aangesloten, leveren een bijdrage aan de buurt en krijgen in ruil hiervoor studiepunten, huurkorting o.i.d. Daarnaast kan het inzetten van leerlingen van Praktijkscholen uit de buurt (stageplaatsen) een bijdrage leveren aan het verminderen van het teruglopen van het enthousiasme voor vrijwilligerswerk (Attema & Van de Wetering, 2011). Een van de belangrijkste groepen vrijwilligers bij Resto van Harte zijn leerlingen van nabijgelegen ROC's.

- Inzetten werkzoekenden

Voor mensen die werkervaring op willen doen, kan vrijwilligerswerk in een wijkrestaurant, bijdragen aan het opdoen van ervaring. Er kan in dit verband bijvoorbeeld gedacht worden aan (oudere) personen uit de buurt met een bijstandsuitkering die, als ze dit type vrijwilligerswerk verrichten, worden vrijgesteld van hun sollicitatieplicht.

Resto van Harte heeft een leertraject opgesteld, waarbij werklozen worden aangestuurd door een professionele kok, die als leermeester fungeert. Tijdens dit traject doen werklozen werkervaring op, hetgeen een 'opstap' kan zijn voor een 'reguliere' betaalde baan.

- Professionaliseren

In tegenstelling tot de 'kleinere wijkrestaurants' heeft Resto van Harte als erkend leerbedrijf absoluut geen tekort aan vrijwilligers, eerder een overschot. (Langdurig) werklozen die bezig zijn met een herintegratietraject vormen een belangrijke groep binnen het vrijwilligersbestand van Resto van Harte. Somicha Bouzitoun geeft aan dat het hierbij wel nodig is om te professionaliseren: "Je moet helder voor ogen hebben welke groep je een kans wil geven". Resto van Harte werkt in dit verband bijvoorbeeld ook met asielzoekers. Zij doen werkervaring op en integreren tegelijkertijd. Nadat men vervolgens in aanmerking komt voor een visum, is de overstap naar een reguliere betaalde baan eenvoudiger.

Probleem bij veel kleinere wijkrestaurants is, dat men niet beschikt over de expertise om een leer-werkplek te worden. Resto van Harte wordt daarom wel eens gevraagd om deze rol bij kleinere wijkrestaurants te vervullen.

- Melange van / diversiteit aan vrijwilligers

Somicha Bouzitoun van Resto van Harte geeft aan, dat het belangrijk is om verschillende 'soorten' vrijwilligers met elkaar te laten werken, omdat zij elkaar kunnen inspireren. De grootste groepen vrijwilligers bij Resto van Harte zijn: werklozen, ex-gedetineerden, asielzoekers, leerlingen/scholieren van ROC's en verder komen er regelmatig mensen uit het bedrijfsleven als vrijwilliger meehelpen in het kader van een met hun werkgever afgesproken MVO-verplichting.



- Inzetten van bezoekers van wijkrestaurant voor ondersteunende klusjes

Bezoekers van wijkrestaurants kunnen zelf ook in deze bedrijven worden ingezet voor ondersteunende klusjes. Bij Resto van Harte worden klanten bijvoorbeeld wel eens gevraagd om servetten te vouwen of te zorgen voor een gezellige aankleding van het wijkrestaurant in het kader van 'dagbesteding'.

- Toevoegen educatieve component

'Eten' hoeft niet op zichzelf te staan. Er kan bijvoorbeeld ook een educatieve component aan worden toegevoegd. Bij Resto van Harte vindt men het belangrijk om naast het serveren van een maaltijd ook voorlichting over het eten te geven. Regelmatig worden daarom personen van de GGD uitgenodigd, waarmee bezoekers in gesprek kunnen gaan. Soms wordt de maaltijdverstrekking ook gecombineerd met andere activiteiten, zoals yoga, waarbij 'gezondheid' voorop staat.

Een speciale doelgroep bij Resto van Harte zijn de kinderen. Deze worden bijvoorbeeld in achterstandswijken via de school benaderd, waardoor ook de ouders/verzorgers in contact komen met Resto van Harte. De kinderen krijgen bijvoorbeeld middels quizen voorlichting over gezond eten, waardoor hun 'voedselbewustzijn' toeneemt.

## **8.2 Kansen en belemmeringen voor uitbreiding van bestaande wijkrestaurants**

Er is behoefte aan uitbreiding van bestaande wijkrestaurants, omdat de vraag naar hun diensten groter blijkt te zijn dan het huidige aanbod. Uit de gesprekken komt naar voren, dat verschillende partijen hierop wel zouden willen inspelen, maar in de praktijk geconfronteerd worden met de nodige beperkingen en obstakels.

- Behoeft aan meer vrijwilligers

Van de ondervraagde organisaties geven bijna alle aan, dat het erg moeilijk is om aan voldoende vrijwilligers te komen. Vrijwilligers willen zich tegenwoordig vaak niet voor langere tijd vastleggen en 'continuïteit' is juist heel belangrijk voor een succesvol wijkrestaurant: klanten willen er op kunnen rekenen, dat een maaltijdafpraak een vaststaand feit is en dat kwaliteit en beleving gegarandeerd zijn. Volgens één van de geraadpleegde deskundigen zijn vrijwilligers momenteel gemiddeld nog maar 3 tot 4 keer per jaar bereid om mee te helpen. Dit geeft aan, dat men in het algemeen over een grote 'poule' van vrijwilligers moet beschikken. Daarnaast willen steeds meer 'vrijwilligers' bij voorkeur een (kleine) vergoeding ontvangen voor het werk wat zij doen. Resto van Harte vormt hierop een uitzondering: als erkend leer-werkbedrijf bieden zij werk aan onder meer werklozen, ex-gedetineerden en asielzoekers.

- Transformatie van kamers in verzorgingstehuizen tot zelfstandige appartementen

Vanwege alle bezuinigingen in de zorg denken verzorgingstehuizen eraan om kamers om te bouwen tot luxe(re) appartementen voor zelfstandig wonende ouderen. Deze ouderen staan dan niet onder toezicht van het verzorgingstehuis en zijn zelf verantwoordelijk voor hun warme maaltijd. Een wijkrestaurant in de buurt kan een voorziening zijn, die daarin voorziet en bijdraagt aan de versterking van de onderlinge band tussen bewoners.

- Warme maaltijd in de middag

In plaats van een warme maaltijd in de avond (diner), zou er ook een warme maaltijd rond lunchtijd geserveerd kunnen worden. In de middag zijn meer vrijwilligers bereid om mee te helpen dan in de avond. Uit onderzoek van Attema en Van de Wetering (2011) is echter gebleken, dat veel bezoekers van wijkrestaurants liever in de avond warm eten, omdat zij dit gezelliger vinden. Andere 'minpunten' zijn: het inleveren van een stukje vrijheid overdag en 's middags nog geen trek in warm eten hebben (Cliëntenbelang Amsterdam, 2010).



- Uitbreiding van de ruimte

De beperkte keukenruimte wordt vaak genoemd als oorzaak om niet uit te kunnen breiden ('De Tweede Uitleg'). Verder is opgemerkt, dat het combineren van meer activiteiten naast elkaar, nogal eens op praktische bezwaren stuit. Voor uitbreiding is overigens niet alleen voldoende fysieke ruimte nodig, maar ook investeringsbudget.

- Geschikte keuken

Bij sommige van de ondervraagde organisaties is de keukeninrichting niet geschikt om voor (grotere) groepen mensen te koken. Ook in die gevallen zijn investeringen noodzakelijk.

- Moestuinen als groen- en groentevoorziening

De oogst van moestuinen kan worden gebruikt om verse groente bij de maaltijden in wijkrestaurants te verstrekken. Dit gebeurt nu al bijvoorbeeld met een deel van de oogst van de moestuinen in Schiebroek-Zuid. Bijkomende effecten hiervan zijn, dat bewoners zelf worden 'uitgedaagd' de moestuinen aan te leggen en te beheren. Daarnaast blijkt de wijk er landschappelijker uit te zien (horecatrends.com, 2013).

- Stimuleren buurteconomie: inkopen in de eigen buurt

Om de buurteconomie te stimuleren, is het verstandig dat wijkrestaurants hun inkopen doen bij de winkels in de buurt in plaats van bij de (horeca)groothandel. Resto van Harte doet dit bijvoorbeeld.

- Verdienmodel

De inkomsten van wijkrestaurants bestaan voornamelijk uit verkoopopbrengsten van de maaltijden en eventuele subsidies, die daarop van gemeentewege worden verstrekt. In de praktijk betekent dit vaak, dat de organisaties een net sluitend verdienmodel hebben, waarbij financiële ruimte voor vernieuwingen en uitbreidingen ontbreekt.

- Professionalisering

Voor het professionaliseren van wijkrestaurants krijgt men in de praktijk meestal de handen niet op elkaar, omdat de voorziening laagdrempelig moet blijven. Dit geldt zowel voor het aantrekken van klandizie, als voor het werven van vrijwilligers. "Het moet gewoon lekker lopen", is het motto en dat moet volgens velen vooral ook zo blijven. Uit het onderzoek van Attema & Van de Wetering (2011) blijkt echter, dat een succesvol wijkrestaurant gebaat is bij een uitgekende marktstrategie met een zakelijke aanpak. Men moet bereid zijn risico's te lopen en zich niet te afhankelijk laten maken van subsidies. Attema & Van de Wetering stellen zich op het standpunt, dat subsidies 'lui' maken en er niet aan bijdragen, dat er nieuwe klanten worden geworven om de continuïteit te waarborgen.



## 9. Onderzoeksvraag 5: wat is de bijdrage aan sociale activering en vermindering van de vereenzaming?

'Negen op de tien Nederlanders geven de voorkeur aan een gezamenlijke maaltijd. Toch eten ruim 1,5 miljoen Nederlanders vrijwel dagelijks ongewenst alleen' (Attema & Van de Wetering, 2011). Van de geïnterviewde personen geven allen aan, dat zij van mening zijn dat wijkrestaurants in Amsterdam/Stadsdeel Centrum ook wel degelijk een bijdrage leveren aan sociale activering.

Door het achterwege blijven van een enquête onder de mensen in dit gebied, die daadwerkelijk te maken hebben met gevoelens van eenzaamheid, is dit in het kader van dit onderzoek niet geverifieerd. Uit het onderzoek 'Cliëntenbelang Amsterdam' komt echter naar voren, dat ruim 42% van de bezoekers van wijkrestaurants gezelligheid en sociaal contact de belangrijkste motieven vind om in een wijkrestaurant te eten (Cliëntenbelang Amsterdam, 2010).

Uit andere onderzoeken blijkt, dat 'eenzaamheid' een grote impact heeft op het welbevinden van mensen. Eenzaamheid doet de hoeveelheid lichaamsbeweging verminderen, waardoor de gezondheid kan afnemen (Hawkey et al., 2003). Eenzaamheid kan tevens het risico op ziektes, zoals Alzheimer en hartziekten, verhogen (Wilson et al., 2007). Daarnaast komt uit onderzoek van Penninx e.a. (1997) naar voren, dat personen die eenzaam zijn een hoger risico lopen om eerder overlijden. De conclusie lijkt dan ook gerechtvaardigd, dat 'vereenzaming' de kans doet toenemen op het nodig hebben van zorg.

Wijkrestaurants zien het als een belangrijke taak om *vereenzaming* tegen te gaan. De eetgelegenheden proberen een bijdrage te leveren in de strijd tegen sociale uitsluiting en isolement. Het kweken van *saamhorigheid*, ongeacht verschillen in woonplek, leeftijd, gezondheid, cultuur, religie en achtergronden, is hun doel, alsmede het bevorderen van de *sociale cohesie* (Attema & Van de Wetering, 2011). De grootste uitdaging is dan ook om verschillende groepen zich thuis te laten voelen in wijkrestaurants. Daarbij is *continuïteit* van belang: men moet er vanuit kunnen gaan dat het wijkrestaurant op de reguliere (afgesproken) dagen open is. Voor bepaalde mensen is de *drempel* om naar een wijkrestaurant te gaan best hoog: sommige ouderen zijn bijvoorbeeld nog nooit in een restaurant geweest en zien er daarom tegenop. Het kan drempelverlagend werken, als iemand zich de eerste keer dat hij/zij een wijkrestaurant bezoekt, mag laten vergezellen.

## 10. Onderzoeksvraag 6: wat is de relatie met ouderenverzorgingscentra en de behoefte aan diensten van wijkrestaurants?

Uit de gevoerde gesprekken komt naar voren, dat bezuinigingen op de AWBZ, i.c. beperking van de instroom van mensen in zorginstellingen, zal leiden tot een toenemende behoefte aan de diensten van wijkrestaurants. Men is van mening, dat deze effecten op dit moment nog niet volledig zichtbaar zijn, omdat de bezuinigingen op naar verwachting pas over ongeveer 2 jaar in volle omvang zullen zijn doorgevoerd.

De bezuinigingen op de AWBZ zullen tot gevolg hebben, dat er in de toekomst meer ouderen thuis zullen blijven wonen die voorheen in een zorginstelling werden ondergebracht. Als eerste van de aangekondigde bezuinigingen binnen de AWBZ zijn de zorgzwaartepakketten 1 en 2 aan de beurt. Voor nieuwe aanvragen geldt vanaf 1 januari 2013 niet langer een intramurale indicatie, maar een indicatie voor thuiszorg. Deze mensen blijven dus langer in hun eigen huis wonen.

Voor bestaande cliënten in zorginstellingen blijft de situatie ongewijzigd en ook voor personen, die al voor 1 januari 2013 op de wachtlijst stonden, blijft de toegang tot een verzorgingstehuis (op termijn) onveranderd.

De mensen, die hiervoor inmiddels (vooralsnog) niet meer in aanmerking komen, worden zelf verantwoordelijk voor hun dagelijkse warme maaltijd. Voor velen van hen is het nuttigen van de warme (avond)maaltijd een sociale activiteit en heeft het een ontmoetingsfunctie. Ouderen blijven op deze manier 'onder de mensen'. Babs Hooier van 'De Rietvinck' is van mening, dat de behoefte aan wijkrestaurants om deze reden groter zal worden: 'Niet direct, omdat de effecten van de bezuinigen op de AWBZ op dit moment nog niet in volle omvang zichtbaar zijn. De mensen, die voor 1 januari 2013 al op de wachtlijst stonden, kunnen nog steeds in een verzorgingstehuis worden ondergebracht; de wachttijd hiervoor is 1 tot 2 jaar, afhankelijk van het verloop. Na deze periode zal pas in volle omvang blijken, wat voor effecten deze maatregel zal hebben.'

Een volgende stap wordt gezet, wanneer ook zorgzwaartepakket 3 en cliënten van 21 jaar en jonger een indicatie voor thuiszorg krijgen in plaats van opname in een zorginstelling. De behoefte aan de diensten van wijkrestaurants zal dan nogmaals vergroot worden.

Bert van Houten van 'De Tweede Uitleg' denkt, dat de behoefte aan wijkrestaurants met name zal toenemen in buurten waar nu nog verzorgingstehuizen operationeel zijn. Hun dienstverlening wordt ingekrompen en daarmee zal met name ook de behoefte aan 'warme maaltijd'-verstrekking toenemen. Babs Hooier van 'De Rietvinck' voegt hieraan toe, dat de leegstand in verzorgingstehuizen zal toenemen en dat er wellicht zelfs tehuizen zullen worden gesloten. Bij 'De Rietvinck' zullen de leegstaande kamers naar alle waarschijnlijkheid worden omgezet in grotere en luxere zelfstandige ouderenwoningen. De bewoners daarvan vallen dan niet langer onder het toezicht van 'De Rietvinck' en zullen zelf moeten zorgdragen voor hun warme maaltijd. Een wijkrestaurant in de buurt kan dan een passende oplossing zijn, omdat ouderen op die manier dan toch de mogelijkheid blijven houden om - weliswaar buitenshuis – gezamenlijk te eten. Op die manier wordt isolement voorkomen en blijven bewoners een beetje op elkaar letten.



## 11. Aanbevelingen

Op basis van dit beknopte onderzoek is een aantal conclusies getrokken, die in de richting van de opdrachtgever zijn verwoord in aanbevelingen.

### **Lobbyen voor meer vrijwilligers**

Geconcludeerd kan worden dat er meer behoefte aan wijkrestaurants ontstaat, maar dat vooral het vinden van voldoende vrijwilligers voor wijkrestaurants erg moeilijk is. Hierdoor is het vaak niet mogelijk om meerdere dagen per week geopend te zijn en maaltijden te serveren. Enkele suggesties, die in dit verband gedaan worden, zijn:

- Vrijwilligers zijn steeds minder bereid om structureel ingezet te worden. Men wil best enkele keren per jaar 'de handen uit de mouwen steken', maar iedere week is voor velen te onvrij. Door het bestand aan vrijwilligers substantieel te vergroten, wordt het mogelijk om minder frequent te hoeven meedraaien. De sociale wijkteams worden ingezet bij het werven van vrijwilligers. De reeds aanwezige vrijwilligers worden gevraagd het eigen netwerk aan te spreken en bekenden voor dit vrijwilligerswerk te enthousiasmeren.
- Werkzoekenden stimuleren zich als vrijwilliger in te zetten in het kader van het bevorderen van werkervaring. Vergelijk ook de aanpak van Van Harte (zie volgende paragraaf).
- Zorg voor een blijk van waardering.
- Een 'spaarsysteem' als beloning introduceren: voor iedere keer, dat iemand vrijwilligerswerk doet, krijgt deze persoon een punt, een kruisje of een stempeltje. Een 'x'-aantal daarvan geeft recht op een gratis maaltijd in het eigen vrijwilligersrestaurant. Naast het stimulerende beloningsaspect, houden de vrijwilligers elkaar op deze manier 'scherp', omdat zij elkaars maaltijden proeven en elkaar bereidingstips kunnen geven.
- Een gezellig gratis drankje na afloop van de 'dienst' vergroot de saamhorigheid onder de vrijwilligers.
- Vrijwilligers werven uit een verbrede doelgroep. Door een wijkrestaurant aantrekkelijk te maken voor een bredere doelgroep, kunnen er nieuwe vrijwilligers worden geworven. Mensen in een verzorgingstehuis zullen zelf niet snel als vrijwilliger aan de slag gaan. Jongere vitale eetgasten kunnen zich wel geroepen voelen om mee te werken. Het is wel zaak om de sfeer en de menukeuze (pizza's, taco's e.d.) aan te passen voor deze bredere doelgroep. (*Van de onderzochte wijkrestaurants in Amsterdam/Stadsdeel Centrum serveren de meeste uitsluitend aan ouderen boven de 55 jaar. Wijkrestaurants voor bredere doelgroepen zijn momenteel ondervertegenwoordigd. In buurthuizen zijn jongeren welkom, maar ook daar komen vooral ouderen op af.*)
- Nieuwe netwerken aanboren. Netwerken van kookstudio's in de binnenstad, restaurants en partijen als thuisafgehaald.nl aanspreken om zich eens in de zoveel tijd in te zetten voor de wijkrestaurants. Er is een grote hoeveelheid creativiteit in koken, bij uitstek in de binnenstad.
- Samenwerking zoeken met de stadsdorpen in oprichting.

### **Sturen op professionaliseren**

Voor het professionaliseren van wijkrestaurants krijgt men in de praktijk meestal de handen niet op elkaar, omdat de voorziening bovenal laagdrempelig moet blijven. Dit geldt zowel voor het aantrekken van bezoekers als voor het meewerken van vrijwilligers. 'Het moet gewoon lekker lopen' is vaak het motto en dat moet ook zo blijven.

Uit het onderzoek van Attema & Van de Wetering (2011) blijkt echter, dat een succesvol wijkrestaurant gebaat is bij een uitgekiende marktstrategie, waarbij een zakelijke aanpak wordt gehanteerd. Kanttekening hierbij is natuurlijk wel dat niet elke oudere hetzelfde is. Naast steeds meer welgestelde ouderen, zijn er ook grote groepen bejaarden en minder valide uitkeringsgerechtigden, die moeten zien rond te komen van een beperkt inkomen. Er



bestaan dus meerdere doelgroepen met uiteenlopende bestedingspatronen. Anders gezegd: de marktstrategie dient afgestemd te worden op de (koopkracht van de) lokale doelgroep.

Professionalisering blijkt ook het antwoord te zijn op het tekort aan voldoende personeel. 'Resto van Harte' is een professionele partij bij de maaltijdverstrekking en heeft zich ontwikkeld tot een erkend leer-werk-bedrijf, waar uiteenlopende groepen (werklozen, asielzoekers) emplooi vinden. Probleem bij veel kleinere wijkrestaurants is, dat men de expertise om een leer-werkplek te worden meestal niet in huis heeft. Resto van Harte wordt daarom wel eens gevraagd om deze rol te vervullen bij de 'kleinere wijkrestaurants'.

### **Veranderen van locatie**

Uit het onderzoek is naar voren gekomen, dat de ontmoetingscentra zich lang niet altijd lenen voor (uitbreiding van de) maaltijdvoorziening. Bedacht moet echter worden dat 'locatie' een middel is er geen voorwaarde. De rol die een wijkrestaurant vervult is namelijk veel belangrijker dan de exacte plaats, waar dat restaurant gevestigd is. Door het beschikbaar stellen van alternatieve locaties (leegstaande panden, schoolgebouwen, bedrijfskantines e.d.) kunnen belemmeringen op het gebied van de maaltijdverstrekking worden opgeheven. Ook kan er gedacht worden aan koken en eten bij mensen thuis: workshops (bijvoorbeeld appeltaart bakken), een tapas-tour langs verschillende woningen e.d. Het stadsdeel zou kunnen helpen bij het vinden van geschikte locaties voor wijkrestaurants. Bijvoorbeeld in de buurt van de Nieuwe Zijde. (Gezien het afstandscriterium is dit een logische plek).

### **Financiering**

De inkomsten van wijkrestaurants zijn voornamelijk verkoopopbrengsten van maaltijden en subsidies. Doorgaans hebben deze organisaties geen (sluitend) verdienmodel. De subsidies dekken meestal net de kosten, maar bieden geen ruimte voor vernieuwingen of uitbreidingen. Er zijn enkele, beperkte mogelijkheden om het verdienmodel te verbeteren:

- Schaalvergroting. Hierbij kan zowel gedacht worden aan grotere locaties, als aan meerdere shifts op één avond, een centrale plaats voor maaltijdbereiding met distributie via lokale wijkrestaurants, e.d.
- Aan kookclubs vragen om een avond in een wijkrestaurant te koken.
- 'Verdiene aan de drankrekening'. De maaltijden worden tegen een zo laag mogelijke prijs aangeboden; hier wordt in principe dan ook niets op verdiend. Door mensen bijvoorbeeld € 0,50 (extra) voor een glas drinken te laten betalen, kan er een 'potje' worden opgebouwd, van waaruit op kleine schaal geïnvesteerd kan worden.
- Oprichten van charitatieve clubs, bijvoorbeeld onder de noemer 'Vrienden van het wijkrestaurant'.

### **Kwaliteitsnormen maaltijden verbeteren**

- Gevarieerd aanbod van (bijvoorbeeld seizoengebonden) maaltijden.
- Gezonde ingrediënten, bijvoorbeeld in verbinding met urban farming / stadsoogst partners.
- Wijkrestaurants moeten zich houden aan de hygiënevoorschriften bij maaltijdbereiding. Maaltijden zouden in dit verband bijvoorbeeld periodiek door de Voedsel en Waren Autoriteit kunnen worden gecontroleerd.



### ***Oprichten platform om netwerk wijkrestaurants uit te breiden***

De achterliggende gedachte bij deze aanbeveling is om wijkrestaurants in contact te brengen met andere organisaties, zodat er 'kruisbestuiving' tot stand komt. Door bijeenkomsten of netwerkvondten te organiseren waarbij diverse partijen worden uitgenodigd, zoals bijvoorbeeld wijkrestaurants, (gewone) restaurants, cafés, scholen, vrijwilligersorganisaties en bedrijven die zich maatschappelijk willen inzetten, kunnen ideeën en kennis worden uitgewisseld. Dit kan mogelijk leiden tot verdergaande samenwerkingsverbanden. Marieke Hart van [www.thuisafgehaald.nl](http://www.thuisafgehaald.nl) geeft aan, dat het verstandig is om in een vroeg stadium naar dergelijke dwarsverbanden te zoeken om 'los' te komen. Zo zou gestimuleerd kunnen worden dat bezoekers van wijkrestaurants onderling een eetclub opzetten. Wellicht kan een kookcursus daar een aanzet zijn. Ook aanhaken op reeds bestaande initiatieven kan goed werken. Het stadsdeel zou hierin een initiërende rol kunnen spelen.

## 12. Bijlage

Succesvolle elementen in de aanpak van sociaal café / wijkrestaurant 'Sonnevanck' in Wijk aan Zee:  
(onder leiding van Bert Kisjes)

- altijd open: 365 dagen per jaar, vanaf 8.00 uur 's morgens tot na middernacht;
- lage prijzen;
- geen consumptieplicht: gasten bepalen zelf of en wanneer ze iets willen drinken of eten;
- ruimte voor activiteiten, spontaniteit;
- gastvrijheid: iedereen is welkom, pluriformiteit, diversiteit, aandacht voor nieuwkomers;
- de gastheer zet de toon voor het omgaan met elkaar;
- de gastheer is bezig met het verbinden van mensen (i.t.t. scheiden), is actief en betrokken, doet mee;
- belangrijke rol voor de vaste gasten (wanen zich mede-eigenaar);
- gast is actief, geen passieve consument;
- faciliteren van activiteiten door voorzieningen: piano, spelletjes, boeken;
- het lokaal is een oefening in tolerantie: accepteren van 'moeilijke' mensen, etc.;
- géén mechanische achtergrondmuziek: vooral samen muziek maken werkt als bindmiddel!;
- waken voor dominantie van groepen;
- waken voor cliëkvorming;
- klant is niet koning;
- open naar buiten: dynamiek in de relatie tussen hotelgasten en eigen gemeenschap;
- als uitbater zelf actief;
- weinig regels: veel kan, het lokaal is van de gasten;
- voorzieningen-armoede in inrichting: soberheid, wel stamtafel;
- lokaal ondernemerschap: richten op de omgeving, het dorp, daarop inspelen;
- samenwerking zoeken met collega's in de buurt of met zorginstellingen e.d. in de buurt;
- basishouding van uitbater: vertrouwen, geen wantrouwen.

Bron: Giesen, 2013



## 13. Bronnen

Amsta (2013) *'De Keyzer'*

[http://www.amsta.nl/nl/1630-Detail.html?zi\\_id=35](http://www.amsta.nl/nl/1630-Detail.html?zi_id=35)

Amsta (2013) *'Flesseman'*

[http://www.amsta.nl/nl/1630-Detail.html?zi\\_id=10](http://www.amsta.nl/nl/1630-Detail.html?zi_id=10)

Amsta (2013) *'Dr. Sarphatihuis'*

[http://www.amsta.nl/nl/1630-Detail.html?zi\\_id=8](http://www.amsta.nl/nl/1630-Detail.html?zi_id=8)

Attema & Van de Wetering (2011) *'Succesvol ondernemen in wijkrestaurants'*, Amsterdam

Bouwstenen voor sociaal (2010) *'Do's en don'ts van wijkrestaurants'*

<http://www.bouwstenenvoorsociaal.nl/?q=do's%20en%20don'ts%20wijkrestaurants>

Cliëntenbelang Amsterdam (2010) *'Cliënten raadpleging maaltijdvoorziening – wijkrestaurants in Amsterdamse verzorgingstehuizen en wijkrestaurants'*

Gemeente Amsterdam, Bureau Onderzoek en Statistiek (2011) *'Amsterdamse Armoedemonitor 2011'*

[http://www.os.amsterdam.nl/pdf/2012\\_armoedemonitor\\_2011](http://www.os.amsterdam.nl/pdf/2012_armoedemonitor_2011)

Gemeente Amsterdam, Bureau Onderzoek en Statistiek (2012) *'Bevolkingsprognose stadsdelen 2012: A Centrum'*

<http://www.os.amsterdam.nl/themas/prognoses/70412/>

Giesen, C. *'Sonnevanck Thuis in een openbaar lokaal'* (Schriftelijk interview, juni 2013)

Hoorn, A. van (2011) *'Sociale participatie' in wijkrestaurants*

<http://samsamsterdam.org/blog/sociale-participatie-in-wijkrestaurants/>

Horecatrends.com (2013) *'Hotspot Hutspot'*

<http://www.horecatrends.com/nl/eco/hotspot-hutspot>

IJsterk (2013) *'De Boomspijker'*

<http://www.welzijn.ijsterk.nl/index.php?lc=37&st=rd>

IJsterk (2013) *'De Witte Boei'*

<http://www.welzijn.ijsterk.nl/index.php?lc=61&st=rd>

IJsterk (2013) *'Het Claverhuis'*

<http://www.welzijn.ijsterk.nl/index.php?lc=49&st=rd>

KCWZ (Kenniscentrum Wonen-Zorg), Aedes – ActiZ, (2013) *'Hulpmiddel voor succesvol ondernemen in wijkrestaurants'*

[http://www.kcwz.nl/dossiers/buurtprojecten/hulpmiddel\\_voor\\_succesvol\\_ondernemen\\_in\\_wijkrestaurants](http://www.kcwz.nl/dossiers/ buurtprojecten/hulpmiddel_voor_succesvol_ondernemen_in_wijkrestaurants)



KCWZ (Kenniscentrum Wonen-Zorg), Aedes – ActiZ, (2013) *'Ingrediënten voor succesvolle sociale restaurants'*  
[http://www.kcwz.nl/dossiers/buurtprojecten/verslag\\_expertmeeting\\_sociale\\_restaurants](http://www.kcwz.nl/dossiers/buurtprojecten/verslag_expertmeeting_sociale_restaurants)

LPB – Platform voor wijkgericht werken (2013) *'Expert Sessie - wijkondernemerschap en krachtige bewonersproducties – Wijkondernemerschap en krachtige bewonersproducties'*  
<http://lpb.nl/agenda/expert-sessie-wijkondernemerschap-en-krachtige-bewonersproducties/view/2013-02-14?CalendarStart=2013-02-14>

Osiragroep (2013) *'Osira woonzorgcentrum Sint Jacob'*  
[http://www.osiragroep.nl/sint\\_jacob\\_1366.html](http://www.osiragroep.nl/sint_jacob_1366.html)

Thuiszorg de Lage Landen (2013) *'Zorgzwaartepakket 1 en 2 vanaf 1 januari zorg thuis'*  
<http://www.thuiszorgdelagelanden.nl/nieuws15/146-zorgzwaartepakket-1-en-2-vanaf-1-januari-krijgen-indicatie-voor-zorg-thuis.html>

Wijkonderneming – Platform voor zelfstandige buurthuizen (2011) *'Bewonersbeheer in centrum Amsterdam'*  
<http://www.wijkonderneming.nl/?q=bewonersbeheer%20in%20centrum%20amsterdam>