

DE OUDE KEUKEN - CASTRICUM

Fluitend naar het werk

Drie borden dragen of de perfecte espresso maken. De leerling-medewerkers van De Oude Keuken leren alle kneepjes van het vak. Gasten noemen het eten 'een feest'. Rita Loholter bezoekt deze hippe sociale onderneming en verheugt zich al op het terras in de zomer.

tekst en foto's Rita Loholter | yn@ypsilon.org

Op twintig minuten lopen vanaf station Castricum, in een monumentaal pand op het mooie terrein van GGZ-instelling Dijk en Duin (Parnassia) ligt De Oude Keuken. Oprichter en directeur Brigitte van Campen weet uit eigen ervaring hoe groot psychisch lijden kan zijn. Ze heeft dit met haar zus meegemaakt en ook zelf ondervonden.

Ze vertelt hoe het begon: 'Verderop stond een boerderij leeg. Samen met toenmalig

partner Roads (zorgaanbieder en maatschappelijk ondernemer) en gesteund door een aantal fondsen openden we in 2009 Het Oude Theehuis.

Ons uitgangspunt was dat de werknemers mensen met een psychiatrische achtergrond en mensen met een licht verstandelijke beperking zouden zijn. Gelijkaardig, men leert van elkaars kwetsbaarheden.'

Het bleek al snel succesvol, de mooie omgeving, het Hans-en-Grietje-gevoel en de hippe uitstraling trokken veel gasten. Wat als Het Oude Theehuis, met koffie, taart en soep begon, is uitgegroeid tot dit Grand Café-Restaurant met allure. Die allure zie je ook bij de werknemers, zij zijn trots op De Oude Keuken.

De betere kant

Sjoerd en Max zijn in alle opzichten ervaren leerling-medewerkers. 'Ik werk sinds september 2012, tweeënhalve dag per week in het restaurant en de catering', vertelt Sjoerd.

Met de diagnose schizofrenie en meerdere verslavingen kwam hij 2008 in de dubbele-diagnose-kliniek bij Dijk en Duin in behandeling. Door het wederzijdse vertrouwen tussen hem en zijn persoonlijke begeleider ging het sindsdien de betere kant op. Sjoerd werkt graag met

Die allure zie je ook bij de werknemers, zij zijn trots

mensen en vindt gastvrijheid belangrijk. Hij is een steun voor andere collega's, let erop dat ook zij het naar hun zin hebben. Hij wil graag aan zijn ouders en vrienden laten zien dat het goed gaat. 'Ik doe nuttig werk, hoeft niet te piekeren. Ze zijn ontzettend trots op mij.'

Sjoerd voelt zich bij De Oude Keuken betrokken, we zijn oprecht geïnteresseerd in elkaar. 'Die positieve stemming neem je mee. Ik ga fluitend naar mijn werk en fluitend weer naar huis.'

Van Campen: 'Elke ochtend, voordat we beginnen, praten we vijf minuten met elkaar, we nemen de dag door en bespreken hoe het gaat. Samen met professionals en vrijwilligers begeleiden we de leerling-werknemers en laten hen zo veel mogelijk groeien.' Bij sociale ondernemingen gaat het om maatschappelijke winst, maar er moet ook geld binnen komen. 'De financiering is op orde, tachtig procent komt uit de omzet. De Oude Keuken fungeert



Brigitte van Campen en haar medewerkers

voor leerlingen van het speciaal onderwijs die een horecaopleiding volgen, als doorstroom. Ze redden het in de reguliere horeca net niet en krijgen bij ons wat bagage en handvatten om verder te kunnen.'

Weer of geen weer

Max fietst naar zijn werk. 'Als ik een leuke band heb, kom ik lopend. Ik werk hier al zes jaar maar leer nog steeds bij. Vorige week nog in de workshop gastvrouw/heerschap.'

Van Campen: 'We hebben de workshop samen met de leerling-medewerkers en de stagiaires georganiseerd. Het was een leuke grote groep, ook mensen van bedrijven om ons heen waren er. We oefenden met drie borden dragen, wijn inschenken, jas aannemen en uitserveren. Het horecawerk leerde Max in militaire dienst. Hij heeft er goede herinneringen aan: 'Ik was hofmeester, een soort ober voor de officieren.'

Max weet veel van koffie. 'Binnenkort krijgen we een barista training, een opleiding tot koffiemeester. We leren er de fijne kneepjes, van de perfecte espresso tot de nette laagjes van de latte macchiato.' Van psychosegevoeligheid heeft Max allang geen last meer. 'Heel sluimerend op de achtergrond. Structuur is voor mij belangrijk, op vaste dagen werken.' Van Campen is blij met Max: 'Je bent er altijd, weer of geen weer.'

Schotse hooglanderburger

Gasten komen graag, ze vinden het lekker en gezellig en geven goede recensies, 'het is een feest om hier te eten'. De biologische Schotse hooglanderburger is favoriet. De Oude Keuken wil groeien, nog meer plekken creëren voor leerlingen, mogelijk ook in de detailhandel of hotelbranche. De toekomst ziet er rooskleurig uit. 'Om ons heen worden 224 woningen gebouwd. Dat geeft straks lekker veel ruiming, met kinderen die in ons speeltuin-

tje komen spelen. Over twee jaar zijn wij het bruisende hart van de wijk.'

Onder de indruk van deze sociale onderneming loop ik terug naar het station. Prachtig om te zien wat Sjoerd en Max samen met anderen in De Oude Keuken bereiken. Tot ziens in de zomer, dan kom ik met vrienden eten op het terras. ✨

De Oude Keuken is een sociale onderneming en een bijzonder leerwerkbedrijf. Er werken 22 mensen met een psychiatrische achtergrond of een licht verstandelijke beperking. Zij volgen leer- en opleidingstrajecten en worden ondersteund door geschoolde medewerkers en vrijwilligers.

Informatie: www.deoudekeuken.net

