

Doelstelling stichting.

De Gaarkeuken van Rotterdam zet zich in tegen voedselverspilling. Er wordt nog veel weggegooid bij supermarkten. Producten die nog prima te gebruiken zijn. De Gaarkeuken gaat de uitdaging aan om deze producten te verzamelen om er een maaltijd van te maken. We willen daarmee goed doen met de restanten die anders zouden worden weggegooid. Daarnaast willen we onze gasten ook een goede tijd geven. We willen hen een gevoel van welkom-zijn geven. Een uitnodigende gedekte tafel. Enthousiaste medewerkers die de gasten aan tafel het eten brengen.

Niet iedereen is in staat een gezonde maaltijd klaar te maken. Verschillende omstandigheden kunnen daar de oorzaak van zijn. Maar gezond eten is van groot belang om gezond te blijven en gezond te kunnen functioneren. Dat geldt voor kinderen in de groei nog sterker. Vandaar dat wij ons best doen om een gezonde maaltijd te serveren.

Eenzaamheid is vandaag aan de dag iets waar veel mensen mee te maken hebben. Het aantal contacten neemt af. Men raakt de aansluiting met de omgeving kwijt. Samen eten is een uitstekende manier om contacten te laten groeien. Mensen uit de wijk te ontmoeten. Met elkaar meeleven. De Gaarkeuken zet zich daarom in voor gezelligheid in de wijkrestaurants. Plekken waar de gasten met plezier komen eten. Waar nieuwe vriendschappen kunnen ontstaan. Waar mensen voor een moment de dagelijkse beslommeringen vergeten en gezelligheid ervaren.

Wie mogen aan tafel aanschuiven? Iedereen is van harte welkom!

De maaltijden kosten €4,50 per persoon. Iemand die het financieel moeilijk heeft kan voor een gratis maaltijd worden doorverwezen door de wijkteams met daarvoor speciaal gemaakte doorverwijzingskaartjes.

Kortom een goedkope (of gratis) gezonde maaltijd in de gezelligheid van elkaar in een restaurantachtige setting met gedekte tafels en bediening, waarbij de maaltijden zoveel mogelijk zijn samengesteld uit restanten verkregen via supermarkten.

Bestuurssamenstelling.

In september 2019 is de bestuurssamenstelling gewijzigd.

Setkin Sies is als voorzitter aangebleven.

Dick Alblas is als penningmeester vervangen door Hans Segers.

Bart Bos is als secretaris vervangen door Ronald Tol.

Terugblik 2019.

In 2019 werden vier locaties bediend door de Gaarkeuken op Rotterdam-Zuid in met name de wijk Feijenoord, een van de achterstandswijken van Rotterdam.

Het restaurant *Steengoed* in een zorglocatie van Humanitas.

De twee wijkrestaurants *Bij de Hef* en *De Open Keuken*.

De locatie *Aan de Vliet* waar op maandagen maaltijden worden geleverd en een andere stichting het restaurant met vrijwilligers bemand.

Met name de locatie *Bij de Hef* is in 2019 doorontwikkeld van drie naar vijf dagen open.

Eind 2019 moest *De Open Keuken* worden gesloten vanwege oorzaken die buiten de Gaarkeuken lagen.

In de kooklocatie bij *Steengoed* is in kwartaal 4 de braadslede defect gegaan en is met andere middelen door gekookt. Vervanging is echter gewenst.

Eind 2019 is de in dienst zijnde 0,5 FTE die als kok de maaltijden bereidde weg gegaan bij de Gaarkeuken en is het koken geheel door vrijwilligers gedaan.

Er staat een vacature open voor een nieuwe kok.

Deze vacature is medio 2020 wederom ingevuld geraakt.

De groei in verkochte maaltijden van Euro 26.240 naar 29.262 past in de ambitie van de stichting om meer mensen uit de doelgroep gebruik te laten maken van de maaltijden in de wijkrestaurants.

In december 2019 is een subsidie verkregen om een nieuw wijkrestaurant in de Oranjeboomstraat te verwezenlijken van de Stichting Opzoomer mee & Bewoners ideeën. De ontwikkeling zal plaatsvinden in 2020 op een locatie van de woningbouwcorporatie Woonstad Rotterdam die De Gaarkeuken tegemoet zal komen in tijdelijke verlaging van de huur tijdens de opstart. De locatie zal in september 2020 worden ingericht en medio oktober worden geopend.

Vooruitblik 2020.

Voor 2020 is een groeiplan gemaakt om in alle wijkrestaurants van de stichting door kunnen laten te groeien naar meer maaltijden. Per avond het aantal gasten te laten toenemen en op alle avonden van maandag tot en met vrijdag open te zijn.

Via social media en een flyer campagne in de wijk eind 2019 en begin 2020 heeft naast bezoekers werving ook met succes een werving plaatsgevonden voor vrijwilligers om deze groei te verwezenlijken.

Door de COVID-19 pandemie zijn echter deze plannen tot stilstand gekomen vanaf 16 maart 2020.

Per 1 juni 2020 is het wijkrestaurant *Bij de Hef* geheel binnen de voorschriften van het RIVM wederom kleinschalig en voorzichtig opgestart.

In de tussenliggende periode is door de vrijwilligers een Gaarkeuken bezorgdienst opgezet die van maandag tot en met vrijdag met name maaltijden hebben verstrekt aan diegene die via de wijkteams gratis maaltijden gebruikten. De rest van 2020 zal worden gebruikt om alle restaurants weer opgestart te krijgen waarbij voor de locatie Steengoed de toestemming van Humanitas verkregen zal dienen te worden.

In 2020 is in kwartaal 2 in aanloop van de herstart een investering worden gedaan in een professionele afwasmachine voor de locatie *Bij de Hef* en een nieuwe braadslede in kooklocatie Steengoed.

De Covid-19 situatie zal in 2020 invloed hebben op de inkomstenstroom uit maaltijden en dus zal het bestuur in de tweede helft 2020 afspraken maken met de fondsen die de Gaarkeuken ondersteunen.

Bestuur Gaarkeuken van Rotterdam augustus 2020.