

# VERSLAG VAN HET BESTUUR 2020

## Doelstelling

Niet iedereen is in staat een gezonde maaltijd klaar te maken. Tal van omstandigheden kunnen daaraan ten grondslag liggen. Gezond en goed eten is van groot belang om gezond te blijven en gezond te kunnen functioneren. Dat geldt iedereen, maar voor kinderen in de groei nog sterker. Daarom doet de Gaarkeuken haar uiterste best om een gezonde maaltijd te serveren.

Eenzaamheid is vandaag 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. Helaas bracht de coronacrisis in 2020 met zich mee dat er geen contact kon plaatsvinden. Dat we niet met elkaar konden meeleven. De gezelligheid waar de Gaarkeuken zich voor inzet in de wijkrestaurants was er niet langer. Alles kwam stil te staan. Plekken waar de gasten met plezier komen eten waren er het grootste deel van het jaar niet. Gasten van onze restaurants stierven door corona. Kortom een hele nare periode.

Wat was het antwoord van de Gaarkeuken op corona. Afhalen van maaltijden en bezorgen van maaltijden. Niet stilstaan, maar juist bewegen. Dan maar geen gasten die €4,50 voor een maaltijd betalen. Ons adagium was en is: iemand die het financieel moeilijk heeft kan voor een gratis maaltijd worden doorverwezen al dan niet door een wijkteam of andere instantie.

De Gaarkeuken zet zich ook in tegen voedselverspilling. Er wordt nog veel te veel weggegooid bij supermarkten. Producten die vaak 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.

## Bestuurssamenstelling

In september 2020 was de bestuurssamenstelling als volgt. Setkin Sies was voorzitter. Hans Segers penningmeester. Gert Hofsteenge werd secretaris als vervanger van Ronald Tol.

## Het jaar 2020

Het jaar van de pandemie. Zo gaat het 2020 bij velen de boeken in. Zo ook bij de Gaarkeuken van Rotterdam. Het land kwam tot stilstand. De Gaarkeuken ging door. Zo kwam het dat aan het eind van het jaar er zelfs een locatie extra werd geopend in Rotterdam-Noord. Vanwege de behoefte aan maaltijden die in 2020 fors toenam.

Daarmee had de Gaarkeuken in Rotterdam – met name in achterstandswijken – de volgende locaties. Op Rotterdam-Zuid in de wijk Feijenoord restaurant *Steengoed* in een zorglocatie van Humanitas aan de Steenplaat, waar ook de centrale keuken voor Zuid was. Verder wijkrestaurant *Bij de Hef* aan de Stieltjesstraat. Beide locaties vijf dagen per week een maaltijd. In Rotterdam-Noord opende in november het restaurant *Bij de Provenier*, aan de Proveniersstraat, gevestigd in een pand dat ter beschikking is gesteld door de Stichting de Verre Bergen. In dit restaurant werden tweemaal per week maaltijden gekookt.

De opening van sociaal café en restaurant *Onder de Oranjeboom* in de Oranjeboomstraat die gepland was voor september 2020 moest worden uitgesteld. Naar verwachting vindt de opening plaats als de pandemie tot een einde komt.

De coronacrisis dwong de Gaarkeuken tot een totale ommekeer in het werk. Zoals vermeld, sloten alle restaurants begin 2020. Daarmee verdween het directe contact met de gasten in de restaurants. Het lukte medewerkers en vrijwilligers van de Gaarkeuken om snel te schakelen en de maaltijden vanaf dat moment uit te geven bij de ingang van de restaurants of te bezorgen bij de gasten die slecht ter been waren. Gelukkig konden de restaurants gedurende een korte periode weer open in de zomer en de herfst. Het laatste deel van het jaar moest echter de werkwijze met de uitgifte van verpakte maaltijden worden hervat.

Het veranderen van werkwijze bracht extra kosten met zich mee. Een grote hoeveelheid verpakkingsmateriaal werd aangeschaft. De kosten daarvan bleken aanzienlijk. Daarbij kwam de opening van het restaurant in Noord waarvoor forse investeringen nodig waren. Gelukkig bleken een aantal fondsen, alsmede de gemeente Rotterdam, bereid om een deel van de kosten te financieren. Voorts zijn er extra acties ondernomen om geld bijeen te krijgen. Wij noemen een crowdfunding, verzoeken om een bijdrage aan Rotterdamse bedrijven, acties van vrijwilligers.

Een groot deel van het jaar is het koken geheel door vrijwilligers gedaan. Medio 2020 ging een professionele kok van start, die orde bracht in de keuken op Zuid. De keuken en uitgifte van maaltijden in Noord werd in 2020 opgezet en gerund door bestuur en vrijwilligers

Vanzelfsprekend daalde het aantal verkochte maaltijden aangezien er geen gasten konden worden verwelkomd. Het aantal bereide maaltijden steeg echter fors. Mede vanwege de coronacrisis waren er aanzienlijk meer aanvragen voor maaltijden dan de Gaarkeuken aankon. Dat is niet verwonderlijk omdat in de wijken Feijenoord, het Oude Noorden, Agniesebuurt en omliggende wijken de armoedegrens van de inwoners rond de 20% ligt. Die ontwikkeling had vanzelfsprekend forse impact op de financiële situatie.

## Vooruitblik 2021

Een concrete vooruitblik voor 2021 is kijken in een glazen bol. Corona maakt alles onzeker. De sluiting van alle horeca betekent dat onze restaurants gesloten blijven.

Het bestuur heeft echter een aantal doelstellingen geformuleerd voor 2021. Ondanks de lockdown Rotterdamers voorzien van een gezonde en goede maaltijd. Aan de deur uit te geven, te bezorgen bij onze gasten en zodra dat mogelijk is weer in onze restaurants.

Deze uitdaging brengt echter steeds hogere kosten met zich mee. Supermarkten geven steeds minder weg aan voedselbanken en gaarkeukens. Zij verkopen het zelf voor bodemprijzen aan hun klanten. Daardoor is de Gaarkeuken gedwongen producten tegen hogere prijzen inkopen. De kosten van verpakkingsmateriaal zijn zoals gezegd eveneens aanzienlijk. Dit terwijl de omzet van verkochte maaltijden voor €4,50 in de restaurants vrijwel het nulpunt heeft bereikt. Alle vaste kosten lopen door. Professionele medewerkers moeten worden betaald, evenals huren en andere vaste lasten. In overleg met één van de fondsen die het werk steunt, worden de vaste kosten in de loop van 2021 teruggebracht. De gevolgen daarvan zijn voor de Gaarkeuken echter ernstig. In de praktijk blijkt dat fondsen en financiers veelal alleen de kosten van maaltijden wensen te financieren, maar niet de daarmee gepaard gaande kosten. Dat brengt de Gaarkeuken in een benarde positie. In 2021 moet daarvoor een oplossing worden gevonden. Mede omdat de Gaarkeuken vrijwel geen structurele financiers heeft en dus telkenmale moet aankloppen bij fondsen en de gemeente Rotterdam.

Tenslotte willen we in gesprek over kosten van instroom van nieuwe gasten. Tal van door de overheid of anderszins gefinancierde instanties verwijzen hun cliënten door voor gratis maaltijden of een stage of leerplek. De Gaarkeuken is op dit moment niet in staat om aan die wensen te voldoen.

Bestuur Gaarkeuken van Rotterdam, juli 2021

Setkin Sies, voorzitter  
Tom Overbeeke, penningmeester  
Gert Hofsteenge, secretaris