

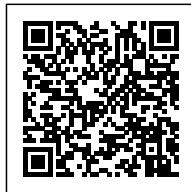
# BRASSERIE SO NICE: KRACHTIG CONCEPT DAT WERKT

*Posted on 23 mei 2018 by Margreet*

ieder(in)

Bij Brasserie So Nice werken mensen met een verstandelijke beperking. De medewerkers ontwikkelen zich continu en voor wat ze in de praktijk leren, ontvangen ze een certificaat.

**Categories:** [Interview](#), [Werk](#)



Theoretisch gezien zouden ze met het certificaat en de opgedane ervaring bij iedere horecagelegenheid aan het werk kunnen. Ware het niet dat het in de praktijk anders werkt., De arbeidsmarkt is er niet klaar voor., zegt Diana Meijer, locatiecoördinator bij JP van den Bent Stichting, een stichting die mensen ondersteunt bij hun leven., Iemand met een beperking kan best in het reguliere werk functioneren, maar de juiste begeleiding en know how hoe hiermee om te gaan ontbreken.

## Brasserie So Nice

Bij Brasserie So Nice zijn ze er wel klaar voor. Daar kijken ze niet naar de beperking, maar naar wat wel werkt. In de brasserie werken mensen met een verstandelijke beperking. Volgens Diana Meijer en Ingrid Rensink (mede-eigenaresse) is het belangrijk om medewerkers allereerst te laten ervaren hoe het is om bij Brasserie So Nice te zijn, zonder van te voren al te veel verwachtingen op te leggen.

, Wij hebben ieder moment dat we open zijn een vast aanspreekpunt. In een team van zeven tot negen medewerkers werken twee begeleiders met een zorgopleiding. Zij creëren een vertrouwde omgeving voor het team. Medewerkers leren in kleine stapjes, dat maakt het veilig voor ze. We maken duidelijke werkafspraken, nemen de tijd om iets uit te leggen en geven de medewerker de tijd om iets te doen. Iedereen bezit talent. Wij leggen daar de nadruk op.

Deze aanpak werkt. Diana, Iedereen kletst met iedereen. Mensen krijgen hier verantwoordelijkheden en draaien mee. Het is machtig prachtig om te zien wat er hier gebeurt en hoe het reilt en zeilt. Het concept is krachtig en werkt!

## Hoe het begon

Ingrid Rensink en Robin Bartelink zijn de oprichters van Brasserie So Nice. Zij wilden hun horecapand dat onderdeel is van de Schouwburg in Hengelo een sociaal maatschappelijke bestemming te geven. Daarom zochten zij drieënhalve jaar geleden contact met de JP van den Bent Stichting. De horecagelegenheid van de Schouwburg was alleen open als de schouwburg open was, gedurende de dag zelf werd de ruimte niet gebruikt. Samen met de JP van den Bent Stichting is besloten er overdag een leerwerk/ervaringsplek van te maken. Daarvoor werden de openingstijden verruimd van 9.00 tot 16.00 uur.

## Rijker

De meeste medewerkers van Brasserie So Nice ontvangen een Wajong uitkering. Zij hebben een indicatie voor dagbesteding. De hoogte daarvan varieert. Iemand kan maximaal negen dagdelen per week werken en zo een dag zinvol besteden.

Deze indicatie zorgt ervoor dat het personeel dat de medewerkers leidt en begeleidt, kan worden betaald. Daarmee draait de Brasserie niet of nauwelijks winst, maar daar is het Ingrid ook niet om te doen., Iedereen die aan dit concept meewerkt, wil ook graag! Dat maakt het succesvol. Het is niet makkelijk, onder andere door complexe wetgeving, maar wel te doen!

, Dat ik hier niets aan verdien, maakt me niet uit. Ik ga blij naar huis. De beloning is dat ik 's avonds kan gaan slapen met de gedachte, dat hebben we weer mooi gedaan!. Het is zo intens mooi om wat te kunnen betekenen voor anderen. Iemand van een onzekere bediende zien ontpoppen tot een warme, enthousiaste gastheer of gastvrouw, dan weet ik waarvoor ik dit doe. Daar word ik blij en rijker van!

## Remmen

Cliënten zijn medewerkers en worden collega's genoemd. Zij maken deel uit van een team waarin wordt samengewerkt. Iedereen draagt passende horecakleding en is gelijk., Wij vinden het belangrijk dat iedere medewerker het op zijn of haar eigen manier kan doen. We geven ruimte, maar grijpen ook soms in., vertelt Diana., Janneke bijvoorbeeld remmen we af als we zien dat ze vanuit haar enthousiasme haar eigen grens overgaat. We laten haar dan even wat anders doen of tot rust komen. Iemand bij wie de werkdruk te snel toeneemt, nemen we even mee een blokje om. Dat is in het horecaleven niet, normaal., maar dat kan hier wel, gewoon omdat we dat aanvoelen. We kennen de mensen en we weten wat wel en niet werkt.

## Gastvrouw Janneke

Janneke beaamt dat ze die ruimte voelt en beweegt zich vrijelijk in haar rol als gastvrouw., Ik hoor er gewoon bij en ik doe werk dat ik leuk vind: het contact met mensen. Ook al heb ik een beperking, ik weet echt wel wat ik wel en niet kan. Ik werk op maandag en woensdag van 09.00 tot 14.00 uur, anders is het te veel. In samenspraak met mijn begeleider (wat zeg ik dat mooi h/®, grapt Janneke) zijn we tot deze afspraak gekomen.

Naast werken bij de brasserie in Hengelo, doet Janneke soortgelijk werk bij De Ster in Borne., De afwisseling vind ik leuk. Bij mijn vorige baan, waar ik dag in dag uit papieren in mapjes moest stoppen, dachten ze dat ik dat niet kon. Maar ik ben toch geen simpele dul. Ik ben gewoon mens en wil respect.

Janneke weet goed wat een werkplek voor haar tot een succes maakt, Nou, gewoon: liefde, aandacht, iemand die ik vertrouw en die mij ook vertrouwt, iemand die mijn verhaal wil (aan)horen en écht luistert. Als ik kan zien waarvoor ik iets doe, dan voel ik me van waarde. Dat geeft voldoening. Dan weet ik gewoon dat ik goed bezig ben geweest, met anderen: s/°men. Van alleen thuis zitten piekeren wordt niemand beter toch? Je moet je eigen slingers ophangen, anders is het leven saai en niks aan!

## Tevreden

De brasserie loopt goed, er komen steeds meer klanten. Wat volgens Ingrid ook bijdraagt aan het succes is het feit dat de klanten weten dat de brasserie door mensen met een beperking wordt gerund. De wederzijdse verwachtingen zijn helder. Klanten weten waarvoor ze kiezen. Onze tevreden medewerkers zorgen zo voor tevreden klanten.

Dit interview is geschreven voor het project [Meer wegen naar werk](#)

*'Meer wegen naar werk' maken we samen met Patiëntenfederatie Nederland en MIND Landelijk Platform Psychische Gezondheid.*

**There are no comments yet.**