



# Brasserie de Stal

## Horeca als dagbesteding

Er staat koffie, thee en huisgemaakte cake op de kaart. Maar ook vers belegde broodjes, snacks en heerlijke soep. Brasserie de Stal in Nieuweschoot is een bijzondere brasserie: het wordt gerund door mensen met een beperking.

Jarenlang zat op deze plek een goedlopend eetcafé, maar sinds april van dit jaar is de zaak omgevormd tot brasserie. ‘Zo’n twaalf jaar geleden werd de boerderij aangekocht door stichting Heechhout, de voorloper van het huidige Talant,’ vertelt begeleider Diana Mintjes. ‘De locatie was bedoeld als horecavoorziening ten behoeve van dagbesteding van cliënten. In de loop der tijd begon het eetcafé erg goed te lopen. Zo goed zelfs,

dat er steeds meer extern, betaald personeel werd aangetrokken. Het eetcafé beantwoordde daardoor niet meer geheel aan het oorspronkelijke doel en dat was één van de redenen waarom er werd besloten om terug te gaan naar de basis. Vanaf 1 april is het heropend, nu als brasserie met beperkte openingstijden – maandag tot vrijdag van 9.30 uur tot 17.00 uur – en een kleine, aantrekkelijke kaart. Wat het belangrijkste is: de Stal is



nu primair weer voor de cliënten. Het is hún dagbesteding en zij moeten het leuk vinden.'

#### **SAMEN OEFENEN**

Zo'n acht cliënten zijn één of meer dagen aan het werk in Brasserie de Stal. Allemaal hebben ze één ding gemeen: ze zijn zeer gedreven om de gasten goed van dienst te zijn. Elke dag kiezen ze zelf hun taak voor die dag: wasverzorging, keuken, schoonmaken of de bediening. Voor elk van de taken zijn activiteitenkaarten met instructies aanwezig en de leiding begeleidt de cliënten bij de uitvoering ervan. Samen oefenen de cliënten en bedenken ze oplossingen. Zo kan een van de cliënten, Durkje, niet lezen en schrijven. Toch neemt ze netjes de bestellingen op. Hoe lukt het haar? 'We hebben een map gemaakt met plaatjes van alle producten erin. Daarmee gaat het goed,' vertelt Durkje trots. Ook Mark heeft een slimme oplossing om iets te onthouden. Als hij tafels afneemt, zet hij de menukaart in het midden van de tafels die hij heeft gehad. Zo weet hij zeker dat hij niets overslaat.

#### **MEDEWERKERS**

'Sinds de nieuwe opzet moeten de cliënten het meeste weer zelf doen', licht Diana toe. 'Best pittig, want er komt veel bij kijken. Neem het werk in de keuken. Wat wij bieden moet wel goed zijn – het moet er lekker uitzien en vers zijn. Daarin leggen we de lat best hoog. De cliënten oefenen steeds weer om een zo goed mogelijk product te presenteren. Het is mooi om te zien hoe ze in hun taak groeien en hoe ze tot ontplooiing komen. Ze nemen steeds meer verantwoordelijkheden op zich en zijn behoorlijk zelfstandig. Ze zien zichzelf niet als cliënten, maar voelen zich prettiger bij het woord medewerkers. Het is immers hun 'tent'! Het is verrassend hoe blij iedereen ervan wordt. Voor de gasten is het mooi om te zien dat mensen met een beperking een prima prestatie kunnen leveren.'

#### **MEER INFORMATIE**

Er is nog ruimte voor nieuwe cliënten bij Brasserie de Stal. Tevens is Brasserie de Stal te huur als vergader- of trainingslocatie.

Kijk voor meer informatie over de brasserie op [www.brasseriedestal.nl](http://www.brasseriedestal.nl).