

JAARDINER Medewerkers sociale werkvoorziening aan de slag in sterrenrestaurant Da Vinci



Britt en Chantal (respectievelijk tweede en vierde van links) helpen in de keuken van Da Vinci. Geheel rechts Margo Reuten.

foto John Peters

Chapeau, petje af voor het Risse-team

Koken met sterren. In dit geval Michelin-sterren van restaurant Da Vinci in Maasbracht. En de stralende sterren van het Weerter sociaal werkbedrijf De Risse.

door **Leon Janssen**

Het is in sterrenrestaurant Da Vinci in Maasbracht, en dus komen burgemeester Stef Strous van de gemeente Maasgouw, de Limburgse bourgondische society-verslaggever Jo Cortenraedt en honderd ondernemers uit de regio graag naar het jaardiner van de Stichting Konnekt'os. Wat deze bijeenkomst van Kon-

nekt'os, een door sociaal werkbedrijf De Risse opgezette groep ondernemers die zich inzet voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, nog specialer maakt, is dat medewerkers van De Risse meehelpen in de keuken en bij de bediening. Tien in totaal. Ze bereiden de maaltijden voor, serveren, schenken drank en wijzen buiten de gasten de weg naar de parkeerplaatsen. Een deal die de Stichting Konnekt'os en Margo Reuten en Petro Kools van Da Vinci een half jaar geleden gesloten hebben.

„En dan denk je even: O jé, waar heb ik ja tegen gezegd”, verwoordt Margo Reuten, de enige vrouwelijke tweesterrenkok van Nederland, haar aanvankelijke twijfels over het experiment. „Maar als je dan ziet met welk enthousiasme ze hier binnenkomen, zijn de twijfels snel weg. Er was meteen een klik. We

oordelen vaak dat de medewerkers van de sociale werkvoorziening niks kunnen en willen hen alleen de eenvoudige dingen laten doen. Maar ze hebben allemaal erg meegeholpen. En we hebben het menu niet aangepast. Dit is wat we normaal ook in Da Vinci serveren. We hadden enkele dames van De Risse in de keuken vandaag. Britt en Chantal, leuke dames met veel humor. Ze leren snel en zijn erg flexibel. We moeten nog de hele avond, maar tot nog toe zeg ik: Chapeau, petje af.” Chantal Desar uit Weert heeft het in de keuken inderdaad

► **Medewerkers van De Risse bereiden de maaltijden voor, schenken drank en regelen het verkeer buiten.**

erg naar haar zin. „Ik heb vandaag een hoop bijgeleerd”, zegt ze. „Dit is heel anders dan in de kantine van De Risse waar ik normaal werk. En het is hier niet alleen leuk, het is ook goed voor de sociale contacten”, meent ze, terwijl ze achterom kijkt naar de ‘collega’s’ van Da Vinci. Een andere medewerkster van De Risse, Carin Vaessen uit Weert, serveert hapjes. Margo Reuten overhandigt haar een nieuwe volle schaal. „Carin, wil jij stralend de hapjes rondbrengen?”, vraagt ze vriendelijk. „Ja, dat wil ik wel”, antwoordt Carin en spoedt zich met de volle schaal richting gasten. „Tja, dat goedgejutste. Dat vrolijke van deze mensen, misschien kunnen we daar nog wat van leren”, stelt Petro Kools, partner van Reuten. „Want vrolijkheid en vriendelijkheid hebben we in dit vak nodig.”