



ANALYSE VAN GENTSE NICHE-INITIATIEVEN INZAKE BUURTVOEDSELINFRASTRUCTUUR

THOMAS BLOCK & MICHIEL DEHAENE (REDS.)

Samenvatting

In het vak 'Duurzame steden' werden in het academiejaar 2024-2025 verschillende niche-initiatieven verkend rond het jaarthema 'Buurtvoedselinfrastructuur: sociale infrastructuur als motor voor de stedelijke voedseltransitie'. Studenten analyseerden de samenwerking CSA Goedinge – 404; UGent Resto Coupure; Sociaal restaurant Toreke; Volkskeuken 't Assez; Fietskeuken Meubelfabriek; en de Sociale kruidenier Rabot. Naast een beschrijving van het algemeen opzet, werden telkens de duurzaamheidsambities, het netwerk en het lerend vermogen rond elk initiatief geschetst. Elke analyse bevatte ook reflecties over de niche-regime interacties en de gevolgde transitiepaden. Een uitdagend plaatsgebaseerd perspectief gaf tevens inzicht in hoe tal van ruimtelijke schalen en andere socio-technische systemen de plaats van het niche-initiatief (kunnen) doorkruisen. De docenten reikten hiervoor theoretische en analytische kaders aan vanuit transitiestudies, duurzaamheidsdenken en stedelijkheid (i.c. publicaties over het politieke karakter van duurzaamheid en transformatie; Strategic Niche Management; en Place-based approaches). Tot slot stoffeerde ook een kritische vergelijking met een uitdagend referentieproject de evaluerende slotreflecties over de kracht, zwakten en opschaalbaarheid van het initiatief. In deze publicatie gaan de docenten eerst in op de situering, de theoretisch-analytische kaders en richtlijnen van deze opdracht, waarna de analyses van de verschillende niche-initiatieven door de studenten volgen.

Dank aan Karolien Lecoutre (Stad Gent) en Charlotte Prové (Stadsacademie) voor hun begeleiding onderweg en advies aan de studenten.

Inhoudstafel

1.	Analyse van niche-initiatieven: verstrengelde transitie- en duurzaamheidskaders.....	5
1.1.	Buurvoedselinfrastructuur: meerdere perspectieven en praktijken	5
1.2.	Opdracht: analyse van Gentse niche-initiatieven.....	7
1.3.	Toelichting bij de 6 luiken	8
2.	De relatie tussen VierNulVier en CSA Goedinge om duurzaam voedsel toegankelijk te maken	16
2.1.	Inleiding.....	16
2.2.	Interne processen.....	17
2.3.	Interacties van het niche-regime en transitiepaden	20
2.4.	Buurtinfrastructuur en de stedelijke context	21
2.5.	Referentieproject: AZ Zeno en CSA Het Polderveld.....	22
2.6.	Slotreflecties: sterktes, zwaktes en toekomst	23
3.	UGent Resto Coupure.....	26
3.1.	Inleiding.....	26
3.2.	Interne processen van het initiatief	28
3.3.	Reflecties over niche-regime interacties en transitiepaden.....	30
3.4.	Het initiatief binnen buurtvoedselinfrastructuur en de stedelijke Gentse context.....	32
3.5.	Referentieproject: StudierendenWerk in Berlijn	33
3.6.	Evaluerende slotreflecties en opschaalbaarheid.....	35
4.	Sociaal restaurant: eetcafé Het Toreke	37
4.1.	Inleiding.....	37
4.2.	Interne processen.....	39
4.3.	Niche-regime interacties en transitiepaden	42
4.4.	Inbedding in de stedelijke context.....	44
4.5.	Referentieproject: Refettorio Felix	46
4.6.	Slotreflecties.....	48
5.	Volkskeuken 't Assez	50
6.	Fietskeuken Meubelfabriek in Brugse Poort.....	51
6.1.	Inleiding.....	51
6.2.	Interne processen.....	54

6.3.	Niche-regime interacties en transitiepaden	57
6.4.	Stedelijke en buurtgerichte ruimtelijke transformatie	59
6.5.	Inspirerend voorbeeld: Les cuisines de quartier	60
6.6.	Evaluatie opschaalbaarheid en toekomst	61
7.	Sociale kruidenier Rabot	65
7.1.	Inleiding.....	65
7.2.	Interne processen.....	71
7.3.	Niche-regime interacties	74
7.4.	Inbedding in stedelijke context.....	76
7.5.	Het verleden als 'best case'	78
7.6.	Opschaalbaarheid	80

1. Analyse van niche-initiatieven: verstrengelde transitie- en duurzaamheidskaders

Thomas Block en Michiel Dehaene

1.1. Buurvoedselinfrastructuur: meerdere perspectieven en praktijken

Binnen de brede transitie naar een duurzame stad stapelen de ambities zich op. Dit uit zich in een brede waaier aan doelstellingen en principes, bijvoorbeeld rond waterbuffering, energetische isolatie, duurzame opwekking, een mobiliteitsshift, verdichting, efficiënt ruimtegebruik, enz. Aan die lijst kan je nog een hele lijst van wensen van bewoners en noden van specifieke doelgroepen toevoegen: betaalbaar wonen, sociale veiligheid, intergenerationeel wonen, integrale toegankelijkheid, kindvriendelijkheid, meer groen en natuur, enz. Al die normatieve uitgangspunten landen op concrete plekken en laten zich niet zomaar optellen. Niet alleen vragen ze om vaak ingrijpende veranderingen in de inrichting, het beheer en het gebruik van de ruimte, vaak zijn ze ook onderling met elkaar in tegenspraak. De duurzame stad kan niet zonder politieke keuzes en is er een strijd tussen verschillende modellen en perspectieven om met verschil en conflict om te gaan.

In ons vak 'Duurzame steden' leren studenten een stedelijke duurzaamheidskwestie vanuit meerdere perspectieven en technieken te benaderen. Het moet voor de studenten immers duidelijk worden dat complexe duurzaamheidskwesties op verschillende manieren worden gekaderd en verschillende aannames, belangen, waarden, bezorgdheden en contexten deze kaders bepalen, waardoor zowel de omschrijving van het probleem als de keuze voor oplossingen kan verschillen. Daarom wordt geopteerd om met een wisselend jaarthema te werken dat telkens betrekking heeft op de Gentse context. Vorige academiejaren focusten we op het stedelijke voedselvraagstuk (2018-2019), korte keten (2019-2020), lokale duurzaamheidsstrategieën in Gentbrugge (2020-2021), klimaatvriendelijk wonen in de Gentse rand (2021-2022), publieke ruimte in de Gentse Bloemekenswijk (2022-2023), duurzame 'collectieve' mobiliteit en de strijd om de publieke ruimte' (2023-2024) en dit academiejaar staat 'Buurtvoedselinfrastructuur' centraal.

Sociale infrastructuur is die stedelijke infrastructuur nodig om het dagelijks sociaal functioneren van een stad te ondersteunen. De lockdown tijdens de COVID-crisis maakte heel tastbaar wat het betekent om op je onmiddellijke omgeving aangewezen te zijn. De pandemie maakte ook grote verschillen zichtbaar. Niet alleen met betrekking tot de manier waarop mensen zijn gehuisvest, maar ook het woonmilieu en hoe goed of slecht de onmiddellijke omgeving waarin mensen wonen is uitgerust. Binnen de ruimtelijke ordening ging er aandacht naar concepten als de 15-minutenstad als kader om over het belang van nabijheid te praten. De crisis hield ons ook een spiegel voor met betrekking tot de individuele en collectieve keuzes die we op dat vlak gemaakt hebben en welke aspecten centraal stonden in die keuzes.

Dit jaar richten we ons binnen het vak Duurzame Steden op buurtinfrastructuur in Gent, echter niet in algemene zin maar wel gekruist met een specifieke transitieopgave waar de stad aan werkt, namelijk de transitie van het stedelijk voedselsysteem. Ook hier was de COVID-crisis een interessante les. De supermarkt werd tijdens de crisis de facto de essentiële buurtinfrastructuur van de hedendaagse stad die ten allen tijde open bleef. Dat zegt veel over de afhankelijkheid van de stedeling van een supermarktdieet. Het zegt ook veel over de eenzijdige invulling van voedselinfrastructuur in de hedendaagse stad en hoe weinig collectieve aandacht er vandaag uitgaat naar de collectieve organisatie van buurtvoedselinfrastructuur. Waarom vinden we het 'normaal' dat er in elke wijk

basisscholen op wandelafstand aanwezig moeten zijn en hebben we die reflex niet als het over buurtkeukens gaat? Waarom zijn er groennormen voor elke buurt, maar zijn er geen normen met betrekking tot voedselvoorziening? Waarom linken we sociale infrastructuur aan welzijnsdoelstellingen, maar veel minder aan ecologische transitiedoelen?



Eethuis Karoot Brugse Poort



Buurtkeuken Bloemekenswijk

De verbeelding rond buurtvoedselinfrastructuur binnen een beleidscontext is schraal en weinig gethematiseerd. Wie beter kijkt naar wat er op het terrein beweegt moet echter niet ver zoeken naar een variatie aan initiatieven die op concrete plekken lokale infrastructuur en voedsel op vernieuwende manieren met elkaar verbinden. In de loop van dit academiejaar brengen we die diverse praktijken samen in de verkenning van sociale infrastructuur als motor voor een stedelijke voedseltransitie.

Daarvoor schaken we dit jaar op 3 borden tegelijk:

- 1) *het voedselsysteem, te beginnen bij de (gemeenschaps)keuken als infrastructurele sleutel op het scharnier tussen consumenten en producten in.* Waar mensen samen komen wordt er gegeten. Eten is in de stad veelvuldig aanwezig en nergens is er meer keuze op het menu. Maar tegelijk is de stad de plek waar de mensen weinig controle hebben over de ecologische impact van hun eten, de herkomst ervan, de ethische schaduw. Hoe divers het aanbod ook is, het aanbod zit vast in de patronen van een extreem gecommuniceerd, industrieel en sterk gereguleerd voedselsysteem dat de ontwikkeling van alternatieven in de weg staat. De keuken neemt een interessante plaats in dit voedsellandschap. De keuken hoort thuis in de stad, dicht bij waar geheten wordt. Het is de plek waar ondanks de vaste patronen van het industrieel voedselsysteem tal van keuzes worden gemaakt: over wat er wordt geserveerd; wanneer en voor wie; waar inkopen worden gedaan; hoe met afval wordt omgegaan, etc.
- 2) *de buurt als vertrekpunt van meerschallige, plaatsgebaseerde systeembenadering.* Met de focus op het snijpunt tussen voedsel- en buurtinfrastructuur willen we methodologisch nadenken over de rol van gelokaliseerde actie binnen duurzaamheidstransities, alsook over de zin en onzin van plaatsgebaseerde systeemverandering. De transitie van het voedselsysteem is geen lokaal vraagstuk. De stad functioneert binnen een planetair verknoopt uiterst complex voedselsysteem. En toch zijn er goede redenen om aan te nemen dat transitie binnen een meerschallig systeem als voedsel niet zonder lokale actie kan. Transitie vraagt om transformatie van het status quo zoals het vandaag in de stad is ingebouwd. Een duurzaam voedselsysteem vraagt een transformatie van de stad, inclusief de bestaande sociale infrastructuur.
- 3) *sociale infrastructuur als snijpunt van stedelijke coproductie.* Gent werkte de afgelopen jaren aan een visie op stadsvernieuwing opgebouwd rond gebiedsgerichte programma's verankerd in de verschillende wijken van de stad. Die stadsvernieuwingprogramma's richten zich op de ondersteuning van leefbaarheid in de wijk. Dit is niet alleen een taak van de overheid, maar ontstaat in een constructief samenspel tussen individuele burgers, marktspelers, overheid en commons. We kijken naar sociale

infrastructuur voorbij de diensten die binnen de kerntaak van de overheid vallen, maar denken breed na over de *soft- & hardware* nodig om een stad sociaal rechtvaardig en duurzaam te laten functioneren. Welke infrastructuur geeft burgers opnieuw controle over de consequenties van de wijze waarop ze samenleven in de stad, te beginnen bij hoe ze samen eten?

We vertrekken in ons vak nooit bij de antwoorden, maar wel bij relevante vragen (i.c. rond bovenstaande drie 'borden') trachtten steeds te achterhalen welke sleutelonzekerheden het vraagstuk bepalen. Aan de hand van aangereikte kaders nemen we in het vak enkele projecten, experimenten en andere niche-initiatieven inzake buurtvoedselinfrastructuur onder de loep, ontwikkelen we mogelijke toekomstscenario's, om tot slot te landen met normatieve stellingnames en oplossingsstrategieën. Met dit geheel van opdrachten hopen we dit academiejaar samen een beter zicht te krijgen op hoe de buurtvoedselinfrastructuur er wel en niet kan uitzien in Gent, welke transitie zinvol kunnen zijn en hoe we op adequate wijze complexe uitdagingen kunnen vertalen in robuust beleid. Deze bijdrage bevat de analysekaders en kritische analyses van 6 niche-initiatieven.

1.2. Opdracht: analyse van Gentse niche-initiatieven

Samen met onze 30 studenten stelden we ons in de tweede helft van 2024 de concrete vraag in welke mate en hoe niche-initiatieven¹ kunnen bijdragen aan een stedelijke voedseltransitie. In de Gentse regio zien we (ruimte voor nieuwe) relevante initiatieven: soms met een focus op fysiek-ruimtelijke ontwikkelingen, dan weer op sociale praktijken; soms opgezet door overheden, dan weer door burgers, sociale bewegingen of bedrijven; soms vergeschied, dan weer nauwelijks in de kinderschoenen; etc.

In de wetenschappelijke literatuur is er in het domein van transitiestudies de laatste jaren veel gepubliceerd over het belang van niches, niche-initiatieven en experimenten. Ze worden gezien als essentieel om doorbraken te initiëren naar duurzamere maatschappelijke systemen rond bijvoorbeeld voeding, energie, mobiliteit of wonen. Een niche wordt gedefinieerd als een afgeschermd ruimte die fungeert als broedkamer voor technologische vernieuwing en/of voor nieuwe sociale praktijken. Binnen het kader van het multilevelperspectief (MLP) heeft een niche eigenlijk dezelfde configuratie als een regime (Geels, 2024²). Identieke elementen zijn aanwezig in het regime en de niche: technologie, kennis en denkpatronen, industriële structuur, infrastructuur, consumentenvoorkeuren, beleid, etc., maar uiteraard krijgen ze een heel andere invulling. Bovendien is binnen een niche of niche-initiatief de samenhang tussen die elementen nog instabiel, actoren zijn zoekende, er wordt geëxperimenteerd en geleerd. Strategisch Niche Management (SNM) is een analysekader dat wordt gebruikt om in kaart te brengen welke factoren het succes (of het gebrek eraan) van niches en niche-initiatieven meebepalen (Raven, 2024³). SNM vormt dan ook de basis voor de eerste opdracht, weliswaar aangevuld met aspecten vanuit het denken over duurzaamheid en stedelijk.

Met de verkenning van niche-initiatieven trachtten we de studenten snel voeling te laten krijgen met het jaarthema 'Buurtvoedselinfrastructuur'. Ook liet deze analyse toe om studenten te laten kennismaken met elkaars perspectieven, aannames, wetenschappelijke logica's, expertises en normatieve voorkeuren. De studenten die het vak 'Duurzame Steden' volgden komen immers uit verschillende (master)opleidingen aan de Universiteit Gent: Ingenieurswetenschappen Stadsontwerp & Architectuur; Stedenbouw & Ruimtelijke Planning; Bedrijfseconomie; Geografie en Geomatica; Bio-Ingenieurs Bos- en Natuurbeheer; en Politieke Wetenschappen.

¹ Doorgaans wordt in de transitieliteratuur een onderscheid gemaakt tussen niches (bv. autodelen en buurtvoedselinfrastructuur) en niche-initiatieven daarin (bv. resp. Cambio of Dégagé en een specifieke buurtkeuken of sociaal restaurant).

² Zie Geels (2024): [The Multi-Level Perspective on Sustainability Transitions: Background, overview, and current research topics](#)

³ Zie Raven (2024): [Strategic niche management: past, present and future](#)

Per 3 à 5 studenten werden volgende niche-initiatieven grondig bestudeerd:

- 1) CSA Goedinge – 404
- 2) UGent Resto Coupure
- 3) Sociaal restaurant Toreke
- 4) Volkskeuken 't Assez
- 5) Fietskeuken Meubelfabriek
- 6) Sociale kruidenier Rabot

Voor alle duidelijkheid, de selectie van deze initiatieven gebeurde in overleg met de studenten en staat los van het belang of rangorde van elk initiatief.

De opdracht bestond uit 6 luiken:

- 1) Ten eerste werd gevraagd om (na een korte inleiding en situering) de algemene context en de historiek rond het niche-initiatief te beschrijven;
- 2) Ten tweede dienden de interne processen van het initiatief in kaart te worden gebracht. Concreet gaat dit over de geuite ambities en duurzaamheidsvisie van het initiatief, het huidige netwerk en de leerprocessen;
- 3) Het derde luik betreft de niche-regime interacties en de gevolgde transitiepaden van het niche-initiatief. Welke structuren, culturen en praktijken worden uitgedaagd? Welke niche-regime interacties werken daarbij stimulerend of belemmerend? Welke 'politieke' transitiepaden herkennen jullie?
- 4) Het vierde luik kijkt naar de manier waarop het niche-initiatief is ingebed in de stedelijke context. Doel is om via een plaats-gebaseerd perspectief te belichten hoe verschillende stedelijke logica's en schalen op elkaar (kunnen) ingrijpen en hoe het niche-initiatief meerdere stedelijke transities met elkaar kan verbinden.
- 5) Ten vijfde werd gevraagd een inspirerend referentieproject, typevoorbeeld of 'best case' uit een andere Vlaamse stad of uit het buitenland te relateren aan het Gentse initiatief.
- 6) Op basis van alle vorige luiken kunnen tot slot evaluerende slotreflecties over de opschaalbaarheid van het initiatief worden geformuleerd. Wat zijn de sterktes en zwaktes van dit initiatief in het kader van een stedelijke duurzaamheidstransitie? Hoe schatten jullie de slaagkansen en toekomst van het niche-initiatief in?

Waar de beschrijving binnen de eerste drie luiken zo neutraal mogelijk diende te gebeuren, vroegen we de studenten om vanaf het vierde luik, en in het bijzonder bij de reflecties, ook zelf stellingnames te ontwikkelen. De studenten gebruikten kwalitatieve technieken voor deze opdracht, met name een screening van websites en (beleids)documenten en indien mogelijk interviews met betrokken actoren. Als docenten organiseerden we vier werkcolleges en feedbackmomenten voor de studenten en reikten we onderweg meerdere analysekaders aan die voortbouwden op de leerstof uit de hoorcolleges rond duurzaamheid, transities en stedelijkheid.

1.3. Toelichting bij de 6 luiken

LUIK 1: BESCHRIJF DE ALGEMENE CONTEXT EN DE HISTORIEK VAN HET NICHE-INITIATIEF

Elke analyse vatte aan met een inleiding, met daarbij een beschrijving van:

- het algemeen opzet van het initiatief
- de initiatiefnemers (kort)
- welke evoluties op regime- en landschapsniveau hebben geleid tot de ontwikkeling van de niche en het specifieke niche-initiatief?
- de concrete ruimtelijke context (locatie, al dan niet aan de hand van een plattegrond of kaart)

- minimum twee veelzeggende beelden (bv. foto's of figuren) m.b.t. het niche-initiatief, incl. enkele regels waarom deze beelden zijn geselecteerd.

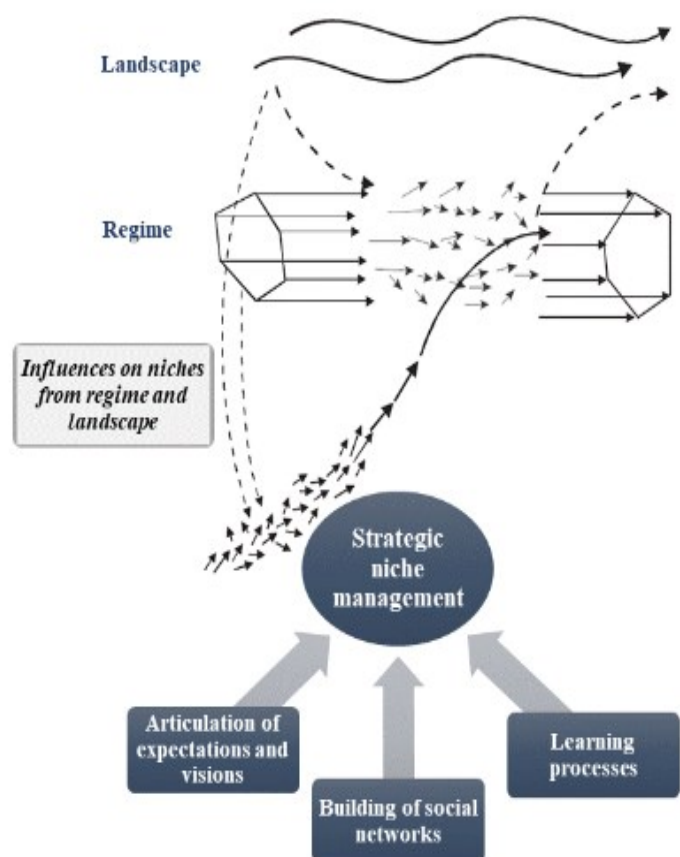
LUIK 2: BESCHRIJF DE INTERNE PROCESSEN VAN HET INITIATIEF

Een analyse via 'strategic niche management' (SNM) beschrijft uitgebreid de zgn. interne niche processen. Dit luik bestaat uit drie onderdelen. Empirisch materiaal kan worden verkregen via een screening van websites en (beleids)documenten, alsook via enkele interviews met betrokken sleutelfiguren.

2A: Schets de geuite visie en duurzaamheidsambities

Wie een niche-initiatief opbouwt doet dat op basis van bepaalde verwachtingen of toekomstvisies. Als die goed en helder worden verwoord kan dat de legitimiteit versterken, middelen genereren, nieuwe actoren interesseren, etc. Daarom wordt in een SNM-analyse gevraagd in kaart te brengen welke ambities, toekomstvisies en/of verwachtingen ten grondslag liggen aan het initiatief? Doel is om niet te oordelen, maar te focussen op de beschrijving van hoe de initiatiefnemers dit zelf alles benoemen en formuleren.

We vroegen ook aan de studenten om in de beschrijving van de visie specifiek aandacht te besteden aan duurzaamheidsambities. Er mag dan wel heel wat discussie bestaan over zowel het kaderen van een specifiek duurzaamheidsprobleem als over oplossingsstrategieën, duurzaamheid is geen relativistisch concept. We kunnen immers niet omheen enkele algemeen aanvaarde basisprincipes, met name sociale rechtvaardigheid en respect voor de draagkracht van de aarde. Of om het met wat minder dure woorden te zeggen, het gaat om een goed leven in een samenleving waarin alle mensen rechtvaardig behandeld worden en die binnen ecologische grenzen blijft⁴.



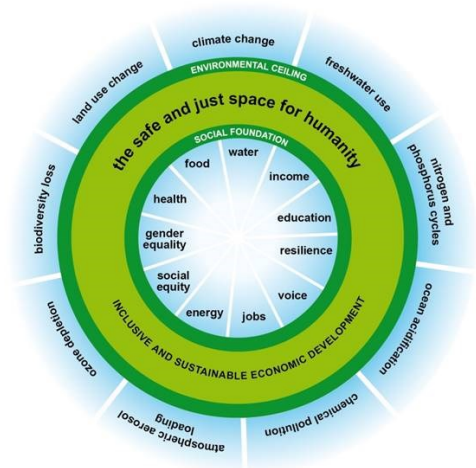
Het is op basis van deze brede contouren dat een meer verfijnd kader werd ontwikkeld dat kan gebruikt worden om nieuwe of lopende niche-initiatieven te verkennen op vlak van duurzaamheid. Dit kader, vertaald in een 3*5-tabel (zie pag. 9), is sterk gebaseerd op een actie-onderzoek uitgevoerd door Devolder en Block⁵ met als doel het debat over stadsprojecten inhoudelijk te voeden vanuit de centrale duurzaamheidsprincipes en ook te verbreden rekening houdend met inzichten uit het jonge vakgebied 'transitiestudies'.

⁴ Block T. & Paredis E. (2019) Het politieke karakter van duurzaamheidsvraagstukken. In: Coene J., Raeymaeckers P., Hubeau B., Marchal S., Remmen R. & Van Haarlem A. (red.) *Armoede en Sociale Uitsluiting. Jaarboek 2019*, Acco: Leuven/Den Haag, pp.47-66.

⁵ Devolder S. & Block T. (2015), Transition Thinking Incorporated: Towards a New Discussion Framework on Sustainable Urban Projects. *Sustainability*. 7(3), 3269-3289. Block, T. (2020) *Discussiekader voor duurzaamheidsinitiatieven, louter ter inspiratie*. Blogtekst www.CDO.UGent.be, 4p.

Dit kader wil in de eerste plaats inspireren en leent zich bij uitstek om een dialoog te starten over een nieuw of bestaand concept, initiatief of project, alsook om gemeenschappelijke betekenissen te zoeken over wat een duurzaam initiatief wel of niet kan zijn. Zo kan deze tabel gebruikers confronteren met zaken waar ze zelf, in eerste instantie, niet aan dachten. Het kader heeft geenszins als doel een score te bepalen over het duurzaamheidsgehalte van een nieuw of lopend initiatief. En evenmin betreft het een afvinklijst waarbij idealiter alle hokjes tegelijkertijd worden afgevinkt met te simpele ja/nee-antwoorden. Liever dan een 'bingo' binnen één rij, wordt gewezen op de meerwaarde van een interessante en relevante spreiding over de 3 rijen. Ook is een genuanceerde inschatting wenselijk. Omdat het niet mogelijk is om te voorspellen welke verandering nieuwe of lopende niche-initiatieven vandaag of in de toekomst effectief zullen realiseren, wordt voorgesteld om zo veel als mogelijk te focussen op de gestelde of de te stellen ambities.

De ecologische en sociale uitdagingen worden respectievelijk vertaald in een rij met dimensies onder de hoofding 'ecologisch en goed leven' en een rij met dimensies rond 'rechtvaardig en samen'. Uiteraard hebben beide rijen elk afzonderlijke prioriteiten en doelstellingen, maar er is ook heel wat overlap. Het creëren van synergiën tussen beiden, zowel bij het aanduiden van de problematiek als bij het zoeken naar mogelijke oplossingen, is wat voorop moet staan. Het belang van deze verwevenheid werd uitgebreid toegelicht aan de studenten tijdens een inleidend hoorcollege, onder meer door te verwijzen naar het invloedrijke idee van de donuteconomie, een economisch model van Kate Raworth⁶ (zie figuur hiernaast). Duurzame samenlevingen floreren in de donuteconomie tussen een ecologisch plafond, dat gebaseerd is op de planetaire grenzen van Rockström e.a.⁷, en een sociale basis die stelt dat iedereen toegang moet hebben tot basisbenodigdheden zoals voeding en water, gezondheidzorg, onderwijs, werk en inkomen, energie. De koppeling tussen ecologische en sociale bekommernissen wordt echter niet altijd gemaakt. Zo wordt het concept 'duurzaamheid' in geïndustrialiseerde landen doorgaans te eng ingevuld, en ligt de focus veelal op (technologische oplossingen voor) milieuproblemen. Voorliggend discussiekader stimuleert net om binnen een discussie over de ambities van een duurzaamheidsinitiatief sterk in te zetten op zowel sociale als ecologische uitdagingen. De derde rij van de tabel rond 'transformatie' komt later aan bod.



2B: Breng het (sociale) netwerk in kaart

Transitie-experimenten en niche-initiatieven vergen een nieuwe combinatie van actoren. Zeker in het begin is het netwerk kwetsbaar. Als het netwerk zich uitbreidt (bv. met ondernemers, sociale organisaties, beleidsmakers, academici, gebruikers) en als de interactie tussen de deelnemers groeit, versterkt het alternatief en neemt de maturiteit toe.

Gevraagd werd om het sociale netwerk rond dit niche-initiatief te beschrijven? Op welke markt, consumenten, burgers, enz. richt deze richt dit experiment zich? Hoe vonden actoren elkaar? Hoe stabiel en sterk is het netwerk?

⁶ Raworth K. (2017) Doughnut economics: seven ways to think like a 21st-century economist. Random House, London.

⁷ Rockström J., Steffen W., Noone K., Persson Å., Chapin F.S. et al. (2009) A safe operating space for humanity. Nature 461, 472-475

	ECOLOGISCHE GRENZEN	GESLOTEN KRINGLOOP	NATUUR EN CULTUUR	LEVENS KWALITEIT	GEZONDHEID
ECOLOGISCH & GOED LEVEN	In welke mate tracht het initiatief de ecologische voetafdruk zo laag mogelijk te houden en zo de druk op het milieu (dus incl. grond en lucht), het klimaat, de biodiversiteit,... niet te verhogen? In hoeverre draagt het initiatief bij aan hernieuwde controle over het duurzaam gebruik van lokale resources (bv. bodem, kennis, infrastructuur,...)?	In welke mate tracht het initiatief uitgaande stromen zoals water, afval en materialen tot het minimum te herleiden? Hoe wordt ingezet op korte ketens en lokale kennis van materialen en technologieën, alsook op delen, hergebruik en recycleren.	In welke mate gaat het initiatief in dialoog met de natuur en overstijgt het de traditionele benadering waar stad en land tegenpolen zijn? In welke mate is er ruimte voor meer biodiversiteit, voor het toevoegen of opnemen van natuurlijke elementen en het herstel van de natuur. Welke plaats is er voor metabolische processen (water, energie, ...)?	Zet het initiatief in op 'het goede leven' binnen zowel een rechtvaardige samenleving als ecologische grenzen: in welke mate is er aandacht voor efficiëntie en comfort, alsook voor een goede balans tussen welzijn en welvaart?	In welke mate wordt ingezet op een gezonde levensstijl voor iedereen? Hoe wordt aandacht besteed aan zowel de mentale als de fysieke gezondheid (bv. via sport en lichaamsbeweging, gezonde voeding, hygiëne, ontspanning, vitaliteit, welbevinden,...)?
RECHTVAARDIG & SAMEN	SOCIALE RECHTVAARDIGHEID Komt het initiatief iedereen ten goede? Worden er acties ondernomen om exclusieve toe-eigening, segregatie en sociale verdringing tegen te gaan? Gebeurt de verdeling van kosten en baten op een rechtvaardige manier, zowel voor hier en elders, als voor nu en later? Op welk niveau wordt sociale rechtvaardigheid in rekening gebracht? Lokaal en/of bovenlokaal?	EMANCIPATIE Zet het initiatief in op sociale emancipatie van individuen en groepen uit kwetsbare milieus? Hoe wordt werk gemaakt van samenlevingsopbouw, sociale cohesie, kindgerichtheid, duurzame welvaarts-ontwikkeling en verdeling, economische betrokkenheid en jobcreatie? Ondersteunt het initiatief sociale mobiliteit of sluit het mensen op in doelgroepen elk met hun eigen beleid?	COLLECTIEF BELANG Overstijgt het initiatief de individuele belangen van de betrokken actoren en wordt het collectief belang voorop geplaatst? Hoe wordt rekening gehouden met de noden en behoeften van de gemeenschap en met het sociaal en cultureel kapitaal uit de buurt of de stad? Hoe en waar is dat collectief belang ruimtelijk geterritorialiseerd: straat, buurt, stad, regio,...?	PARTICIPATIE In welke mate kunnen alle betrokken actoren, ongeacht hun herkomst, inkomen, geslacht en geaardheid, deelnemen aan (politieke) besluitvormingsprocessen en zelf (zonder beroep te doen op overheden) activiteiten ondernemen rond dit initiatief? Is de participatie ook ruimtelijk gelokaliseerd? Betrokken op de buurt, een lokale munt, een nieuwe gebiedsomschrijving...?	COPRODUCTIE In welke mate krijgt het initiatief vorm en inhoud door en voor iedereen? Hoe verloopt de samenwerking tussen verschillende stakeholders: stad, buurt, middenveld, ondernemers,...? Hoe worden de lasten, lusten en verantwoordelijkheden gedeeld? Speelt wederzijdse betrokkenheid op de plaats en plaatsgebonden solidariteit een mobiliserende rol?
TRANSFORMATIE	STRUCTUREN Zet het initiatief druk op de dominante institutionele en sociale structuren en op de aanwezige fysiek-ruimtelijke infrastructuur? Wordt gericht getracht om deze (infra)structuren te wijzigen?	CULTUREN Speelt het initiatief in op bestaande normen en waarden? Wordt gestreefd naar een verandering van beleving en van de ruimere maatschappelijke en culturele betekenis?	PRAKTIJKEN Zorgt het initiatief voor wijzigend gedrag en andere routines (bv. inzake het gebruik van materialen, diensten, ruimte,...) en voor veranderende behoeften van gebruikers en bewoners?	WISSELWERKING Zoekt het initiatief een zinvolle wisselwerking met zijn omgeving en andere initiatieven? Werkt het initiatief 'besmettelijk' (kan zowel inhoudelijk, praktisch als procesmatig zijn)?	ONDERNEMERSCHAP Getuigt het initiatief van gezond ondernemerschap? Is het in staat om relatief zelfstandig te overleven? Zijn er voldoende allianties die in geval van nood betekenisvol zijn?

2C: Ga na hoe wordt geleerd

Leren laat toe om technologie, diensten of producten te verbeteren en aan te passen. Hoe oplossingen voor barrières of lock-ins vinden? Een goed leerproces is breed en focust niet enkel op technisch-economische optimalisatie, maar ook op hoe technische elementen verbonden kunnen worden met sociale (zoals gebruikersvoorkeuren of culturele betekenis) en beleidsmatige elementen (i.c. 'first-order learning'). Het is ook reflexief in de zin dat vooronderstellingen in vraag gesteld kunnen worden en dat er bereidheid is om van koers te veranderen als de innovatie niet klopt met de veronderstellingen (i.c. 'second-order learning').

In de analyse diende beschreven te worden op welke vlakken er leerprocessen hebben plaatsgevonden binnen het niche-initiatief? Welke kennis is nodig en wordt opgebouwd? Wat en waarover werd er geleerd? Hoe verloopt dat? Is er uitwisseling tussen soortgelijke initiatieven binnen de niche? Is er ook ruimte voor 'second order learning'?

LUIK 3: REFLECTEER OVER DE NICHE-REGIME INTERACTIES EN DE GEVOLGDE TRANSITIEPADEN

Ook dit luik omvat drie geïntegreerde en verweven. Een analyse van de niche-regime interacties (cf. 3B) is daarbij een klassiek onderdeel van Strategic Niche Management.

3A: Welke structuren, culturen en praktijken van het regime worden door het niche-initiatief uitgedaagd?

De 3*5-tabel op voorgaande pagina bevat een derde rij die betrekking heeft op het transformatieve karakter van het initiatief. Een transformatie of transitie raakt aan de fundamenteën van socio-technische systemen. Voorbeelden van dergelijke systemen zijn ons mobiliteitssysteem, ons systeem van bouwen en wonen, ons energiesysteem, maar zeker ook ons voedsel- en landbouwsysteem. Een nieuwe wet of een technologische aanpassing wordt niet zomaar als een transitie gezien. Een transitie impliceert een verandering van de dominante structuren (institutionele, technologische, economische en/of fysieke aspecten), culturen (dominante denkbeelden, waarden en paradigma's) en werkwijzen of praktijken (routines, regels en gedrag) van een socio-technisch systeem. Een transitie verloopt niet lineair, maar is een gevolg van een grillig samenspel van allerlei processen in vele domeinen tegelijkertijd (onder meer in technologie, wetgeving, normen en waarden, maatschappelijke omgangsvormen). Een systeem kan verstoord raken onder druk van grote maatschappelijke trends, door interne contradicties binnen het systeem en door innovatieve niches die tonen dat alternatieven mogelijk zijn⁸. Op momenten dat deze drie vormen van druk samen opduiken, vormt er zich een 'window of opportunity' en is het gemakkelijker voor niches om door te breken en het socio-technische systeem ingrijpend te wijzigen. In deze co-evolutie spelen (mature) niches dus een noodzakelijke rol: ze fungeren als broedkamers voor technologische vernieuwing en nieuwe socio-culturele praktijken of combinaties daarvan⁹. Nieuwe of lopende duurzaamheidsinitiatieven kunnen deze innoverende rol vervullen en bijgevolg de ambitie hebben om systemen te transformeren.

De analyses van de niche-initiatieven gaan dan ook in op hoe, waar en in welke mate het niche-initiatief de ambitie heeft om dominante regimes te transformeren gegeven deze 3^{de} rij. Waarop wil het niche-initiatief ingrijpen?

⁸ Geels (2024), Ibidem.

⁹ Paredis E. (2018). Governance van transitie. In G. Bouckaert, A. Van Hondeghe, J. Voets, S. Op de Beeck, K. Verhoest, & M. Ruebens (Eds.), *Handboek overheidsmanagement. Samen werken aan een overheid in beweging*. (pp. 457–484). Brugge: Vanden Broele.

3B: Welke niche-regime interacties werken stimulerend of belemmerend?

Uit de transitieliteratuur, en dan in het bijzonder binnen Strategic Niche Management (SNM), is bekend dat het succes van niches en experimenten niet alleen afhangt van interne processen (zie luik 2). De niche-regime interactie (en de interactie met het zogenaamde landschap) is de andere grote factor.

Omdat een niche(-initiatief) altijd (meer of minder) afwijkt van een regime, komen ze in botsing met de dimensies die het regime stabiliteit en lock-ins geven. Daarom werd gevraagd te onderzoeken welke regimekenmerken de uitbouw van het niche-initiatief kunnen belemmeren? Op welke manier? Zoals in 3A aangegeven kan dit gaan over weerbarstige institutionele structuren en regels (gaand van formele wetten, regelgeving of procedures, tot informele routines en taakverdelingen), dominante actoren en netwerken (vertegenwoordigen geïnstitutionaliseerde macht en kapitaal), technologieën en infrastructuren (geven een zekere "hardheid" aan het regime en zijn vaak verbonden met de belangen van gevestigde actoren) en denkwijzen en discoursen (dominante opvattingen en interpretaties van problemen en oplossingen in een systeem).

Daarnaast diende te worden onderzocht welke actoren, regels, technologieën, denkwijzen op regimeniveau de uitbouw van het niche-initiatief (kunnen) stimuleren en/of vereenvoudigen? Op welke manier?

3C: Welke 'politieke' transitiepaden herkennen jullie?

We vroegen onze studenten ook om kritisch te reflecteren over de 'politieke' transitiepaden die de onderzochte initiatieven in zich dragen. Met andere woorden, de studenten dienden aan te geven binnen welke dominante logica een transitie werd nagestreefd. De algemene leidraad die we hier meegaven was het inleidend hoofdstuk van het boek *The Politics of Green Transformations*¹⁰ waarin vier transformatiepaden ideaaltypisch worden toegelicht: 'techno-centrische transformatie', 'marktgedreven transformatie', 'staatsgeleide transformatie' en 'burgergedreven transformatie'. De studenten dienden op een onderbouwde manier hun onderzocht initiatief te positioneren in één van deze paden of in een combinatie van paden. Ook kon er sprake zijn van een evolutie en kon de situering van de studenten afwijken van de visie en ambitie die bij de betrokken actoren leven. Misschien herkende de studenten een marktgedreven logica binnen het initiatief, terwijl de betrokken actoren zelf aangeven vooral in te zetten op een burgergedreven verhaal (bv. 'grassroots innovation').

LUIK 4: GA NA HOE HET INITIATIEF VERSCHILLENDE TRANSFORMATIES KAN VERBINDEN

Voor dit luik werd gebruik gemaakt van de paper die we als verplichte lectuur meegaven, met name een artikel van Sonnino en Milbourne (2022)¹¹ over de voedseltransitie en 'place-based approach' (plaatsgebaseerd perspectief). In dit artikel wordt de kracht beschreven van een plaatsgebaseerd perspectief om sociale discussies en ecologische discussie met elkaar te verbinden door te tonen hoe sociale en ecologische uitdagingen interafhankelijk op elkaar ingrijpen. Ze hanteren daarvoor een relationeel perspectief op plaats, wat een multi-actor, inclusieve en sectoroverschrijdende aanpak kan stimuleren. Plaats kan immers beschouwd worden als een "actieve bemiddelaar" (active mediator) die op dynamische wijze verschillende fysieke, sociale en culturele elementen verzamelt en verbindt. 'Place making' processen doorkruisen verschillende schalen en kunnen verandering stimuleren. Daarom wordt gepleit om de empirische focus te verbreden tot voorbij individuele en

¹⁰ Scoones I., Newell P., Leach M. (2015), *The Politics of Green Transformations*. In: Scoones I., Leach M. & Newell P., *The Politics of Green Transformations*, pp.1-24.

¹¹ Sonnino R. & Milbourne P. (2022), Food system transformation: a progressive place-based approach. *Local Environment*, 27, 7, pp.915-956. Zie Ufora.

geïsoleerde casestudies en om te focussen op de verticale relaties en de ruimtelijke complexiteit tussen schalen (bv. gaande van straat en buurt, over stad en stadsregio, tot nationaal en globaal). Daarbij dient niet alleen aandacht te gaan naar het dominante, alomtegenwoordige en zichtbare (in het geval van voedselsystemen: bv. fast food outlets en grote retailers), maar ook naar het alternatieve, marginale en verborgene (bv. informele praktijken van voedseluitwisseling, solidaire inkoopgroepen en gemeenschappelijk tuinieren).

Concreet dienden de studenten voor dit luik na te gaan hoe het niche-initiatief niet alleen het voedselsysteem uitdaagt, maar ook hoe al dan niet de stad- of buurtgerichte ruimtelijke transformatie wordt meegenomen. En hoe positieve interacties en verbindingen met andere plaatsen kunnen worden gelegd (bv. naast een buurtperspectief ook een breder stadsregionaal perspectief). De vloeibaarheid van een plaats wordt immers ook geassocieerd met zijn interacties met andere plaatsen (bv. tussen 'het stedelijke' en 'het landelijke'). In die zin kan worden duidelijk hoe tal van stromen (bv. ideeën, materialen, mensen en middelen) de plaats (kunnen) doorkruisen. De nadruk op co-benefits, verbanden en inclusie dient niet alleen om de connectie met andere socio-technische systemen te beklemtonen, maar ook om transdisciplinariteit of de coproductie van gezamenlijke kennis te stimuleren.



LUIK 5: LEREN VAN EEN INSPIREREND REFERENTIEPROJECT

Om de analyse te versterken en te verdiepen werd aan de studenten ook gevraagd om een inspirerend typevoorbeeld of 'best case' uit een andere Gentse wijk, uit een andere Vlaamse stad of uit het buitenland te relateren aan het Gentse niche-initiatief rond buurtvoedselinfrastructuur. Waarom is dit een best case (gegeven alle voorgaande luiken) en wat kan idealiter worden meegenomen naar de Gentse case?

LUIK 6: EVALUERENDE SLOTREFLECTIES OVER DE OPSCHAALBAARHEID VAN HET INITIATIEF

Tenslotte verwachtten we **evaluerende slotreflecties over de opschaalbaarheid van het niche-initiatief** gebruik makend van de analyse en de resultaten uit alle voorgaande luiken.

Concreet werd dit gedaan door:

- de kracht van het niche-initiatief toe te lichten (i.c. sterke punten die naar voor komen in de beschrijving en analyse),
- te reflecteren over de zwakten en valkuilen van het initiatief (i.c. de kwetsbaarheid die zichtbaar wordt door de beschrijving en analyse),
- en aan te geven hoe de toekomst van dit niche-initiatief in te schatten. Kan het voor een doorbraak zorgen? Zal het initiatief overleven? Is het gedoemd om een 'nice to have' te blijven? Waarom versterkt dit wel of niet het duurzaamheids-, transformatief en stedelijk denken (tegelijk)?

De volgende hoofdstukken bevatten de eindpapers die de studenten indienden eind december 2024. Steeds werden de hierboven vermelde 6 luiken gebruikt als leidraad om de geselecteerde niche-initiatieven te analyseren. Deze luiken werden door de docenten naar voor geschoven als hulpmiddel, niet als keurslijf. Studenten kregen dus de nodige vrijheidsgraden om hun onderzoek uit te voeren en hun bevindingen te structureren.

2. De relatie tussen VierNulVier en CSA Goedinge om duurzaam voedsel toegankelijk te maken

Hannah De Clercq, Naus De Nil, Stef Vanslembrouck en Hazel Van Poeck

2.1. Inleiding

Het huidige voedselsysteem beïnvloedt de organisatie van de stad, de bodem, de relatie tussen boer en veld en tussen veld en keuken. In een wereld waarin voedselproductie een steeds grotere uitdaging vormt, socio-economische en ecologische vraagstukken onlosmakelijk verbonden zijn met voedsel, moeten er nieuwe vragen gesteld worden. Het voedselvraagstuk is er een van geopolitiek, van de lokale boer en pachtwetten, van globale machtsdynamieken, van dagelijkse bezorgdheden over gaan slapen met een lege maag of niet. Het voedselvraagstuk valt dus op veel mogelijke schalen en dimensies te onderzoeken. Voor dit onderzoek wordt gefocust op buurtvoedselinfrastructuur in Gent. Hoe kunnen we, als inwoners van Gent, een hechte lokale relatie aangaan met voedsel en voedselproductie? Hoe kunnen niche-initiatieven, die focussen op buurtvoedselinfrastructuur, zowel vandaag als morgen een duurzaam voedselsysteem uitbouwen?

In deze paper wordt de relatie tussen CSA Goedinge en het VierNulVier café onderzocht om zo de gezamenlijke pogingen tot foodsystemchange te analyseren. De verbinding tussen beide spelers vormt het niche-initiatief dat we in deze paper onderzoeken: we introduceren hiervoor kort de beide spelers apart, maar wat centraal staat in deze paper is de samenwerking tussen beide als niche-initiatief. Voor de analyse baseren we ons voornamelijk op interviews die we hebben afgenomen bij de Goedinge en de VierNulVier. We spraken, op 20 november 2024, met Tom de Vleeschauwer, de keukencoördinator van het VierNulVier café. Op 25 november 2024 interviewden we Maarten Cools, de zaakvoerder van CSA de Goedinge.

CSA de Goedinge is gelegen in Afsnee, een deelgemeente van Gent. In 2018 werd de bioboerderij opgericht door Maarten Cools en Wim Michels, nadat ze een openbare aanbesteding hadden gewonnen, die Stad Gent en OCMW Gent hadden uitgeschreven voor OCMW-grond in Afsnee. Sindsdien runnen Maarten en Wim hun boerderij op die gronden via een gebruiksovereenkomst met de stad Gent.

De Goedinge werkt volgens de principes van Community Supported Agriculture (CSA), een landbouwsysteem dat door de gemeenschap ondersteund wordt. Bij een CSA werkt men met oogstaandelen, die in het begin van elk seizoen worden verkocht. De oogstaandelen geven toegang tot een deel van de landbouwopbrengst, maar dekken ook de werkingskosten van de boeren. Op die manier worden risico's (bijvoorbeeld misoogst) gedeeld onder de brede gemeenschap, en vallen de lasten niet louter op de schouders van de boeren. Naast voorfinanciering, is ook inspraak van belang in de CSA. De participanten van de Goedinge hebben medezeggenschap over het teeltplan en hebben inzage in de boekhouding, waardoor wederzijdse verantwoordelijkheid ontstaat tussen de boeren en de deelnemers. Ten slotte zijn ook gemeenschapsvorming en een bewuste omgang met de natuur sturende principes binnen de CSA.

Het VierNulVier Café is de bijhorende keuken van kunstencentrum VierNulVier in Gent. In het café werkt men volgens het LEF-principe, wat staat voor lokaal, ecologisch en fair trade. De keuken toetst hiermee producten of producenten aan duurzaamheid. Al het voedsel dat in de keuken gebruikt wordt, probeert aan een of meerdere

van deze principes te voldoen. Voor de aanlevering van voedsel werkt VierNulVier met een biolijst. Deze lijst bevat het aanbod van verschillende bioboeren: CSA Goedinge, maar ook andere lokale en internationale bioboeren. Via Jens Mouton, de zaakvoerder van het biologisch landbouwbedrijf de Koolmees, wordt het aanbod uit deze biolijst doorgegeven aan de keuken van VierNulVier.

De toenadering tussen het café van VierNulVier en CSA Goedinge situeert zich in een periode waarin de boeren van Goedinge naar afnemers zochten in een nieuw veld, binnen de horeca of retail. Naast hun productie voor de individuele afnemers van de CSA, wou Goedinge zo ook stadsbreed meer mensen bereiken. Voor die nieuwe samenwerkingen zocht Goedinge naar horecazaken met een duurzame visie, vandaar dat het café van VierNulVier, met haar LEF-principes in aanmerking kwam.

Naast de verkenningsfase van Goedinge, speelde ook de geografische situering van beide spelers een rol bij de totstandkoming van de samenwerking. Zowel Goedinge als het VierNulVier café liggen aan de Leie, en de bioboerderij leverde reeds oogstpakketten via het water tot in het centrum van de stad. Via Geert Dekleermaeker, de zaakvoerder van VlotGent, kwam vervolgens het idee tot stand rond een bevoorrading van de VierNulVier keuken via het water. Dekleermaeker kreeg voor zijn idee subsidies van de stad Gent.

Door de interesse van Goedinge in samenwerking met grotere spelers, en door het initiatief van VlotGent, kwam de verbinding tussen het café en de bioboerderij tot stand. De samenwerking heeft echter enkel een beginnende, verkennende fase gekend, en is nooit verder geraakt dan enkele gesprekken, en enkele eerste pogingen tot levering via het water. Nadat de toevoer per boot werd stopgezet, maakte Goedinge wel nog deel uit van de biolijst, en bezorgde ze zo onrechtstreeks nog groenten aan de VierNulVier keuken. De leveringen via die tussenspeler zijn vandaag echter ook stopgezet.

Hoewel de samenwerking tussen CSA Goedinge en het VierNulVier café dus is afgesprongen, is het toch interessant om dit niche-initiatief te bestuderen. De (pogingen tot) verbinding tussen een kleine CSA en een mature horecaspeler in de stad, doet vragen oproepen over hoe foodsystemchange gezamenlijk, in de landbouw en de horeca, gerealiseerd kan worden. In de volgende luiken van deze paper gaan we verder in op deze kwesties. Als eerste bespreken we de interne processen van het niche-initiatief, waarbij onder andere de geuite ambities, het sociale netwerk en de leerprocessen aan bod komen. In het daaropvolgende luik gaan we dieper in op de interacties tussen het niche-initiatief en het huidige voedselsysteem, en bekijken we welke transitiepaden worden uitgezet. Vervolgens leggen we ons toe op de stedelijke Gentse context en de buurtinfrastructuur. In het voorlaatste luik leggen we een inspirerend referentieproject voor, en ten slotte brengen we nog enkele evaluerende slotreflecties.

2.2. Interne processen

Ambities en visie van Goedinge en VierNulVier

Zoals reeds vermeld, werkt bioboerderij De Goedinge volgens de principes van een CSA-boerderij. Dit legt Maarten duidelijk uit in het interview: “In plaats van een losse verkoop, verkopen we een aandeel. Dit is veel veerkrachtiger voor de boeren; we hoeven ons niet noodzakelijk te specialiseren – waar de landbouw sinds de tweede wereldoorlog in is geduwd – maar we kunnen een palet, een geheel aan voeding op ons land aanbieden in de vorm van een aandeel”.

Hierbij speelt ook solidariteit een belangrijke rol. Risico's worden als coöperatieve gedragen, overschotten gedeeld. Bij particulieren van de CSA kent deze solidariteit en participatie een vanzelfsprekendheid: mensen die

zich inschrijven delen vaak de visie van het belang van lokale voedselproductie, en weten zich flexibel op te stellen tegenover de wekelijks variërende groentepakketten van het veld.

Hoe kan deze visie geëxtrapoleerd worden naar een grootkeuken? De Goedinge voelde in haar beginjaren als boerderij veel animo voor het VierNulVier café, toen nog het café van Vooruit. VierNulVier is zowel een sociaal - als een cultuurhuis; enerzijds onderstreept het café van VierNulVier haar maatschappelijke rol om een breed publiek van duurzame maaltijden te voorzien, anderzijds geeft het, als cultuurhuis, een platform aan duurzaamheidsinitiatieven¹².

Het café van VierNulVier werkt volgens het LEF-principe en keukencoördinator Tom de Vleeschauwer heeft een scherpe visie op duurzaam voedsel. Om met LEF te kunnen koken, bouwt VierNulVier een uitgebreid netwerk van leveranciers uit die op een duurzame manier met voeding omgaan. Veel van deze leveranciers komen uit een lijst van de Koolmees. Hierdoor kunnen ze dagelijks groenten bestellen bij eender welke biologische boer uit de lijst. Waar de geogoste groenten niet in het vaste menu passen, geeft de dagschotel ruimte voor een verwerking van deze groenten. Bestellen via deze lijst geeft enerzijds zekerheid voor kwaliteit in de keuken, anderzijds ondermijnt ze ook de solidariteit tegenover De Goedinge, die slechts kunnen aanbieden wat ze oogsten, en dit op bepaalde tijdstippen. Op het belang van de Koolmees als tussenpartij zullen we in het volgende hoofdstuk dieper ingaan.

Sociaal netwerk

Het is maar door een verankering van deze ambities en visies in sterke sociale netwerken, dat deze ook gerealiseerd kunnen worden. Zo reikt het sociale netwerk van het VierNulVier-café tot haar kunstencentrum, de Culinaire Raad en De Genste Voedselraad met Gent en Garde. De Koolmees en VlotGent vormen dan weer een verbinding tussen de keuken en het veld. De Goedinge kan met andere woorden aantakken op het sociaal netwerk van een mature sociaal-culturele organisatie.

De samenwerking tussen Goedinge en VierNulVier brengt dus een nieuwe combinatie van actoren samen, met elk hun eigen belangen en focus. Zo nam Maarten contact op met de voormalige Vooruit, omwille van de sterke sociale geschiedenis die het heeft gekend en de duurzaamheidsvisie van het café. Na enkele gesprekken kon de Goedinge groenten leveren aan de Vooruit.

De keuken van VierNulVier schrijft zich in binnen de voedselstrategie van Stad Gent, "Gent en Garde", die het lokale voedselsysteem duurzamer wil maken. Om dit voedselbeleid te sturen, geeft de Gentse Voedselraad financiële steun aan duurzame initiatieven. Hiermee steunen ze een divers aanbod aan innovatieve projecten voor een duurzame voedseltransitie. Zo kreeg de samenwerking tussen de Goedinge en VierNulVier een financieel duwtje in de rug wanneer de zonneboot van VlotGent werd geselecteerd door de Gentse Voedselraad. Met de tussenkomst van VlotGent werd de



Bioboeren Maarten en Wim op de zonneboot

¹² Zo organiseerde VierNulVier in maart vorig jaar Kiemkracht, een tweedaags festival dat zich toespitst op agro-ecologische landbouw.

samenwerking tussen Goedinge en VierNulVier evidentier; waar De Goedinge al groentepakketten leverde aan de Krook voor particulieren, konden ze nog verder varen naar de achterkant van het kunstencentrum, om ook daar verse groenten te leveren. Ondanks het mooie verhaal van via het watergeleverde groenten, stootten ze hierbij op veel moeilijkheden.

De samenwerking tussen Goedinge en Vooruit kwam dus op een lager pitje te staan – niet langer bood een vlot groenten aan via het water, maar de Goedinge werd nu één van de boeren van de Koolmees. Zo werkt ook De Goede Zaak, een catering die seizoensgebonden en met lokale producten kookt, samen met de Koolmees. Zij werkt met dezelfde bioboeren als de VierNulVier. We kunnen De Goede Zaak als tussenverwerker zien binnen het niche-initiatief. Zo verwerkt ze overschotten van boeren in producten als kimchi, die de VierNulVier kan afnemen. Zulke solidariteit met de boer kan maar bestaan omwille van een sterk sociaal netwerk met actoren die verschillende taken vervullen.

Naast De Goede Zaak, toont ook De Koolmees het belang van een tussenpartij in de samenwerking tussen Goedinge en VierNulVier. Ze informeert keukens over wat beschikbaar is op het veld, en heeft een overzicht over de afname en noden van horecazaken. Voor VierNulVier is dit haalbare manier van werken; ze kan dagelijks uit een lijst kiezen welke groenten ze bij welke bioboeren afnemen. Deze efficiëntie gaat niet enkel over opleiding en organisatie van koks, maar gaat ook over het financiële plaatje. Het cultuurhuis heeft immers, naast subsidies, de winst van het café nodig om financieel het hoofd boven water te houden. Elke beslissing die genomen wordt in de keuken heeft niet enkel op het bord, maar ook op het veld en in het cultuurhuis een impact.

Hoe wordt er geleerd?

Vandaag de dag is de samenwerking tussen Goedinge en VierNulVier afgesprongen. Grofweg was deze samenwerking voor de boer te veel administratie en te weinig zekerheid op afzet. In de keuken van de VierNulVier was er te weinig capaciteit en onvoldoende opbrengst voor alle moeite. De samenwerking werd op poten gezet op het moment dat Goedinge zich in een verkennende fase bevond, en werd dus ook vanaf het begin nauwgezet geëvalueerd. Zowel tussen VierNulVier als Goedinge werden de moeilijkheden van deze innovatie opgevolgd. De werking werd telkens aangepast waar het knelde.

Zo bleken de leveringen via het water niet haalbaar. Enerzijds was er het uitladen van de groenten die voor de koks bovenop hun reguliere takenpakket terecht kwam, anderzijds vragen de groenten van een bioboerderij als De Goedinge een grondige wasbeurt, dit vormde ook een extra belasting voor de keuken.

De Goedinge blijft markten verkennen waar ze met grote spelers aan “Community Supported Agriculture” kan doen. Zo haalde ze inspiratie bij AZ Zeno – een ziekenhuis in Knokke dat met CSA “Het Polderveld” in Westkapelle samenwerkt. Binnen het Europees gefinancierde project “ZoBio”, zal het Gentse ziekenhuis AZ Maria Middelaes vanaf volgend jaar één hectare aan oogst afnemen bij de Goedinge. Later kan deze samenwerking afgestemd worden op de CSA-principes in de vorm van een oogstaandeel, maar dit heeft tijd nodig om te rijpen.

2.3. Interacties van het niche-regime en transitiepaden

Wat wordt door het niche initiatief uitgedaagd?

De samenwerking tussen een CSA-boerderij als De Goedinge en een cultuurhuis als VierNulVier dagen de status quo van het huidige voedselsysteem uit, waarin grootschaligheid en machtsconcentratie van voedselverwerkende multinationals extreem dominant zijn. Deze structuren zorgen ervoor dat boeren geen inspraak hebben op de verkoopprijs van hun producten. Het huidige voedselsysteem wordt gekenmerkt door specialisatie en export van een beperkt aantal specifieke producten. Dit maakt het systeem kwetsbaar voor externe schokken, zoals bijvoorbeeld de oorlog in Oekraïne.

Een CSA daagt de onzekerheden, die meestal op de schouders van de boeren terecht komen, uit. Door op voorhand oogstaandelen te verkopen aan zijn particulieren, worden de werkingskosten en lonen van Goedinge op voorhand gedekt. Daardoor is het economisch risico van de boerderij op voorhand verspreid over de participanten van de Goedinge. Hierdoor krijgen de boeren Wim, Maarten en Eline een fair loon voor hun ondernemerschap. Het oogstaandeel geeft de deelnemers niet enkel een deel van de oogst, maar ook medezeggenschap over de wijze van bedrijfsvoering. Ten slotte is de Goedinge ook een bio-boerderij die met veel meer respect voor natuur en milieu gewassen teelt.

Verder zet VierNulVier, vanwege haar faciliterende karakter als cultuurhuis, veel in op ondersteuning van kleinschalige Gentse voedselinitiatieven via het LEF-principe. Hiermee wordt, zoals de naam het zegt, korte keten en faire handel ondersteund. VierNulVier kan als grotere speler ook de toegankelijkheid van duurzaam voedsel vergroten doordat zij de voorfinanciering, waar een CSA mee werkt, op zich kunnen nemen. De samenwerking zou ervoor kunnen zorgen dat de bovenstaande transformaties elkaar versterken, beide partijen willen immers kwalitatief voedsel aan de maatschappij leveren. Daarnaast zou de samenwerking ook het idee dat al het voedsel altijd beschikbaar moet zijn, uitdagen. Want de CSA heeft wel een divers aanbod aan groenten maar kan deze pas leveren als die geoogst worden. Dus zou er in het restaurant meer seizoensgebonden gegeten worden.

Niche-regime interacties: belemmeringen

Zoals eerder al aangegeven is deze samenwerking vrij snel stopgezet, aangezien deze meer engagement vroeg dan gedacht en beide partijen hier geen extra capaciteit voor hadden. Voor VierNulVier was dit voornamelijk een logistieke uitdaging. Het ontladen, wassen en verwerken van de aangeleverde groenten gaf het keukenpersoneel meer werk. Daardoor werden sommige producten zoals aardappelen nog steeds bij een biologische groothandel zoals Biofresh gekocht. Ook bij de aanlevering van de producten zag Tom problemen. Aangezien de meeste bioboeren maar op een aantal dagen leveren, moeten restaurants voldoende opslagcapaciteit hebben om de groenten voor enkele dagen te kunnen bewaren. In de keuken van VierNulVier vormt dit geen probleem, maar voor andere horecazaken is die opslagcapaciteit vaak een uitdaging. Naast de versheid, moet VierNulVier ook de kwaliteit van hun dagschotels kunnen garanderen. Dit was soms een uitdaging voor de koks, die niet op voorhand wisten welke producten ze aangeleverd zouden krijgen.

Voor De Goedinge lag het probleem eerder bij de extra administratieve lasten: deze waren te hoog voor de opbrengst, waardoor de samenwerking financieel niet werkbaar was. Om te kunnen slagen, zou de hoeveelheid geleverde producten groot genoeg moeten zijn. Hierbij werkt de wetgeving tegen. Deze dwingt grootkeukens een openbare aanbesteding te maken voor de aankoop van hun producten. Om dit te omzeilen moet er creatief worden omgegaan met de voorwaarden van de aanbesteding, wat meestal wel lukt. Ook zijn de belangrijkste middenveldorganisaties die rond landbouw werken, zoals de Boerenbond, op zijn zachtst gezegd koele minnaars.

Zij zullen dit soort initiatieven niet snel ondersteunen en soms zelfs tegenwerken. Een algemene conclusie van zowel Tom als Maarten was dat beiden te weinig van elkaars noden en aanbod wisten om goed op elkaar in te kunnen spelen.

Niche-regime interacties: stimulansen

Het (matig) toenemend ecologisch bewustzijn zorgt voor meer belangstelling voor een ander en robuuster voedselsysteem, zeker nu de kwetsbaarheden en inherente spanningen van het huidige systeem steeds duidelijker worden.

Zoals eerder al vermeld, werkt Goedinge op OCMW-gronden van Gent via een gebruiksovereenkomst, waardoor Stad Gent dit project ondersteunt. De toegankelijkheid van grond is een van de grootste uitdagingen voor beginnende (bio)boeren. Dit maakt dat Goedinge ook de mogelijkheid heeft om uit te breiden, op voorwaarde dat er een extra boer(in) zich aansluit om de werklasten mee te dragen. Deze samenwerking heeft wel een keerzijde, die het ondernemen wat afremt. Als de leaseovereenkomst afloopt, wat zeer vlug is in vergelijking met een pachtovereenkomst, zal het schepencollege, dat dan zetelt, dit opnieuw moeten verlengen. Dit geeft bestaansonzekerheid op lange termijn.

Transitiepaden

Deze samenwerking is voornamelijk een culturele transitie, aangezien het de bestaande structuren van het voedselsysteem uitdaagt. Er wordt vooral gekeken naar hoe men zich anders kan organiseren. Hoewel dit vanuit ondernemers gedreven wordt die elkaar hopen te versterken, is dit geen market-led transitie. De samenwerking moet financieel wel werkbaar blijven, maar de samenwerking komt vanuit een gemeenschappelijke ideologische visie over duurzaam voedsel.

Er zit ook een state-led transitie in. Deze is al aanwezig in de werking van zowel De Goedinge als de VierNulVier op zich. De Goedinge gebruikt publieke gronden voor een zeer voordelige prijs, terwijl toegang tot grond voor bio-boeren de grootste uitdaging vormt. VierNulVier krijgt subsidies via het cultuurhuis, waardoor ze enerzijds door de staat gedekt worden in hun kosten, maar anderzijds moeten ook de klanten van het café het geld ophoesten om het cultuurhuis te kunnen laten draaien.

Ten slotte zien beide organisaties de stad ook als essentiële partner om dit soort samenwerkingen verder uit te breiden, zoals later wordt besproken in deel 2.6.

2.4. Buurtinfrastructuur en de stedelijke context

Hoe neemt de samenwerking tussen VierNulVier en De Goedinge de ruimtelijke transformatie van de stad mee? Hoe kan de ruimtelijkheid van VierNulVier en De Goedinge vertaald worden naar een politiek en sociaal-economisch herverkavelen?

Hiervoor kijken we naar VierNulVier als plek in de stad – een cultuur-en sociaal huis in Gent, een café in een (universiteits-)buurt, in een specifieke straat. Welke andere grootkeukens bevinden zich in deze buurt, waar en in welke mate zitten de noden aan voedsel geconcentreerd? De grootkeukens zouden zich kunnen organiseren om samen capaciteit op te bouwen. Waar de grootkeukens nu elk met eigen – en wellicht dezelfde – leveranciers, in het beste geval met boeren, samenwerken, kunnen er netwerken gemaakt worden. Immers, dit is waar de sterkte zit van een samenwerking als De Goedinge met VierNulVier: De Goedinge kan aantakken op het mature

sociale netwerk dat VierNulVier heeft, en hiermee kan een solidariteit opgebouwd worden. Wat als de grootkeukens, in de buurt van VierNulVier, mee dit sociale netwerk konden vormgeven? Wat als zij samen konden afnemen bij boerderijen rondom Gent, en zo voor afzet zekerheid bij de boeren zorgen? In de buurt van VierNulVier bevinden zich grootkeukens van verschillende omvang, voor een verschillend publiek en met verschillende visies en ambities. Er is studentenrestaurant de Brug, wat verder in de straat, er zijn heel wat kleinschalige horecazaken in de straat en om de hoek, er is supermarkt Okay aan de overkant, er is het woonzorgcentrum in de straat rechtover, er zijn de kantoren van de Stad Gent, van bibliotheek de Krook en Universiteit Gent, om de hoek. Net omdat deze keukens op die plek verankerd zijn, hebben elk van deze spelers dagelijks juist op die plek maaltijden nodig. Hoe zou de bundeling van deze afnemers logistiek kunnen georganiseerd worden, en welke rol kan Stad Gent hierin spelen? In wat volgt, geven we een specifiek voorbeeld van zo'n organisatie.

Welke solidariteit kan de keuken geven aan het veld, en het veld aan de keuken? En wat kunnen geen van beide voor elkaar betekenen? Juist ook op die lege plekken, waar beide spelers elkaar niet kunnen aanvullen, hebben we nieuwe voorzieningen nodig. Zoals eerder al aangegeven vormt logistiek een grote uitdaging. Om hier een antwoord op te bieden zal de nodige infrastructuur moeten heruitgevonden worden. Stad Gent zou in een ideaal scenario over eigen koelcellen, wastafels, keukens en misschien zelfs weer malerijen kunnen beschikken, zoals nog niet zo lang geleden. Hier kan nieuwe maar ook oude infrastructuur voor gebruikt worden.

Dit zou bijvoorbeeld in het wintercircuit kunnen, een gebouw dat al in eigendom is van Stad Gent. Het ligt vlak bij het water, waardoor het via vervoer per boot producten kan ontvangen. Het ligt in het midden van het centrum, waardoor het voedsel efficiënt (via bakfiets) naar de horeca kan vervoerd worden. Met zijn 15 000 m² heeft het ook nog ruimte om (een deel) van de infrastructuur te kunnen huisvesten. Dit past binnen de visie van het wintercircuit, dat zelf een ecosysteem voor ondernemers probeert te creëren waarbinnen ze hen de kans te geven om hun potentieel te verwezenlijken en een positieve impact te hebben op de maatschappij. Ook het shoppingcentrum Gent Zuid kan deze rol (voor een deel) op zich nemen. Het heeft dezelfde voordelen en ligging als het wintercircuit, en Gent probeert er de toenemende leegstand al een paar jaar terug te dringen. Naast het hergebruik van oude infrastructuur, kan Stad Gent ook een belangrijke faciliterende rol spelen bij het ontstaan van nieuwe voorzieningen. Zo is bijvoorbeeld Bicyclair, een initiatief rond ophaling van keukenafval, voortgekomen uit gebrekkige opslagcapaciteit van GFT-afval bij restaurants. Dit afvalprobleem ontstond door nieuwe wetgeving die restaurants verplichtte om een aparte GFT-afvalbak te hebben. Door wetgeving werd het een collectief probleem waardoor er een nieuwe speler kon ontstaan die zich hierom bekommerde. Als een enkel restaurant met dit probleem moest omgaan kon een oplossing hiervoor veel minder structureel verankerd worden. Verder zouden de restaurants, die zelf de keuze zouden maken om GFT-afval te sorteren, de capaciteit moeten zoeken om zich hieraan aan te passen, terwijl er zich nu een externe speler om bekommert. Door – of dankzij – een top-down beslissing kon er dus als collectief omgegaan worden met uitdagingen die bij een transitie komen kijken. Stad Gent kan ten slotte personeel in dienst nemen die zich bezig houdt met het onderzoeken van het potentiële van de buurtinfrastructuur en als verbindende speler optreden.

2.5. Referentieproject: AZ Zeno en CSA Het Polderveld

Voor Goedinges samenwerking met AZ Maria Middelaars, haalde De Goedinge, zoals eerder vermeld, de mosterd bij het Knokse ziekenhuis AZ Zeno. Zij werken samen met CSA-boerderij Het Polderveld in Westkapelle. Ze sloten een structurele overeenkomst waarbij de oogst van een specifiek perceel van één hectare, integraal naar de keuken van het ziekenhuis gaat. Er is zowel een prestatie-als resultaatverbintenis gesloten tussen beide partijen; enerzijds stellen ze samen het zaaiplan op, anderzijds voorziet Het Polderveld seizoensgebonden oogstklare groenten. Het teeltrisico wordt gedeeld door voldoende te variëren in geplante gewassen.

Elke week wordt er in samenspraak beslist welke groenten er worden geoogst. Op deze manier werkt een grootkeuken als AZ Zeno in solidariteit met de boer; de kostenramingen omvatten een eerlijk inkomen voor de arbeid van de boeren, waarmee het ziekenhuis bijdraagt aan bestaanszekerheid van lokale voedselproductie.



Beeld: facebook AZ Zeno – “Artisanale kalfsgehaktballetjes met boschampignons, pompoenpuree en gegrilde butternut van Het Polderveld.” Deze maaltijd werd vers bereid in de keuken van AZ Zeno, om de artsen in de tweede piek van de covidcrisis een hart onder de riem te steken.

Zowel in de keuken als bij de directie van het ziekenhuis moet de samenwerking met een CSA-boerderij structureel verankerd worden. Om dit mogelijk te maken, investeerde het ziekenhuis – dat vier jaar geleden naar een nieuw gebouw verhuisde – meteen in een extreem uitgeruste keuken. In tegenstelling tot andere ziekenhuizen, waarbij elke dag wordt bereid wat nodig is, organiseert AZ Zeno zich dagen vooruit. Ze bouwen in de keuken als het ware een bibliotheek op van vacuüm verpakte groenten, zo bereid dat de meeste voedingswaarde bewaard blijft. Daardoor kunnen ze gevarieerde menu's samenstellen en krijgen mensen de keuze uit verschillende gerechten. Dit kan natuurlijk niet zonder de gepaste (high-tech) infrastructuur en een doorgedreven aankooporganisatie.

Sinds begin 2024 tot eind 2025 ondersteunt ZoBio – een onderzoeksproject naar samenwerkingen tussen bioboeren en zorginstellingen die koken met meer lokale producten – financieel de samenwerking tussen AZ Zeno en Het Polderveld. Vanuit de Europese Unie en de Vlaamse overheid worden enkele langetermijnsamenwerkingen gefinancierd, waaronder ook de toekomstige samenwerking tussen AZ Maria Middelaars en De Goedinge.

De Goedinge zal volgend jaar een soortgelijke samenwerking aangaan met het Gentse ziekenhuis. De keuken heeft genoeg capaciteit om voldoende te kunnen afnemen. De Goedinge zal ook één hectare zaaien en telen in samenspraak met AZ Maria Middelaars. De financiering hiervan zal nog niet verlopen via het CSA-principe, maar op lange termijn zal dit wel overwogen worden.

De werking van de keuken van een ziekenhuis verschilt fundamenteel met die van een cultuurhuis; ze hangt niet vast aan een variërend doch vast menu, aan verwachtingen van klanten die de keuze hebben om ergens anders te gaan eten. De keuken van een ziekenhuis kan dagelijks variëren in haar maaltijden, lijkt eerder zelf te kunnen bepalen wat de patiënten zullen eten, en kan op een grotere schaal voedsel afnemen dan een cultuurhuis. Hierdoor schatten we de kans op een succesvolle samenwerking tussen AZ Maria Middelaars en De Goedinge groot in.

2.6. Slotreflecties: sterktes, zwaktes en toekomst

In dit laatste luik schuiven we nogmaals de sterke punten van het niche-initiatief naar voren, en belichten we ook haar voornaamste zwaktes en valkuilen. Tenslotte schatten we ook de verschillende toekomstmogelijkheden van het niche-initiatief in.

Een van de krachtige elementen van de samenwerking tussen VierNulVier en De Goedinge, is de verhoogde solidariteit tussen boer en afnemer. De Goedinge kan door de samenwerking met een mature horecaspeler als

VierNulVier veel meer mensen bereiken. Hiermee overstijgt de bioboerderij haar publiek van de – reeds overtuigde – individuele afnemers van de CSA, en kan ze zich in een stadsbreed sociaal netwerk plaatsen. Voor VierNulVier past de lokale verbinding met Goedinge dan weer binnen de LEF-principes en de duurzame visie op voedsel die het café wil uitdragen naar haar klanten. Door de visie rond duurzaam voedsel te delen, versterken de Goedinge en het VierNulVier-café elkaar. Hun verschillende perspectieven, landbouw en horeca, hoeven elkaar daarin niet tegen te spreken, maar verankeren juist de pogingen tot foodsystemchange in een breder stedelijk netwerk.

De samenwerking botste echter op haar limieten. Bij beide spelers was de logistieke druk erg hoog. De keuken van VierNulVier werd door de samenwerking o.a. uitgedaagd in haar opslagcapaciteit en in haar gebrek aan infrastructuur. Daarnaast vormde ook de kwaliteitsgarantie van de maaltijden een uitdaging voor de koks, die met de “verrassingspakketten” steeds nieuwe, maar even kwalitatieve gerechten op tafel moesten toveren. Ook de Goedinge ervaarde van haar kant veel logistieke en administratieve druk. Naast hun taken op het land, moesten de boeren ook instaan voor transport van de groenten naar VierNulVier en moest er steeds gecommuniceerd worden welke groenten ze konden aanbieden aan de grootkeuken.

De verdere ontwikkeling van dit niche-initiatief is dus door een te grote werkdruk voor beide partners stilgezet. Een particulier kan zich gemakkelijk aanpassen aan en inzetten voor wekelijkse verrassingspakketten, de voorfinanciering eigen aan een CSA-model of de samenwerking op het veld. Bij grotere spelers, waarbij uitgaven en werkuren een vastere omlijning kennen, vraagt een samenwerking met een CSA een fundamenteel andere werking van de grootkeuken.

Zowel Tom als Maarten zien in dat er meer transparantie nodig is van veld naar keuken en van keuken naar veld. Waar kan de grootkeuken tegemoetkomen aan de moeilijkheden op het veld en vice versa? Volgens Tom is het noodzakelijk om als keuken mee inzicht te krijgen in het teeltplan van de CSA. Zo kan, zoals bij de samenwerking van AZ Zeno en CSA Polderveld, de boer in afgesproken periodes oogstklare groenten voorzien. In die samenwerking wordt elke week in samenspraak beslist welke groenten geoogst zullen worden. Op deze manier bepaalt het veld, en niet de keuze van de klant, wat er op het bord komt te liggen.

Om het CSA-model te extrapoleren naar een grootkeuken is er een tussenpersoon nodig om de mogelijkheden op het veld en de keuken te overzien. Met een voltijdse job kan dit structureel verankerd worden, en komt de rol van tussenpersoon niet op het (nagenoeg vrijwillige) engagement van personen terecht.

Voorts zal de werking van de keuken ook het vallen of staan bepalen van het niche-initiatief. Op het veld komen er grote hoeveelheden oogst in één keer vrij, waardoor de keuken ook andere bewaarstechnieken zoals fermentatie nodig heeft om enerzijds de groenten efficiënt te bewaren (en geen extra koelcellen nodig heeft), anderzijds met de lokale seizoensgebonden groenten een spannend menu samen te stellen.

Solidariteit zou het themawoord kunnen zijn van deze paper. Om deze tussen grootkeukens en velden te verwezenlijken, moet ook de stad een ondersteunende rol spelen. In de stad concentreren grootkeukens zich, en daarmee ook afnemers van groenten. In een ideaal scenario ziet Tom stadsbreed georganiseerde centrale hubs waar de groenten en voedseloverschotten van lokale landbouwers verzameld worden, en als het ware kruispunten vormen van horecanetwerken in Gent. Een centrale hub als plek waar solidariteit ontstaat tussen grootkeukens en velden, om vanuit die lokale solidariteit duurzaam voedsel toegankelijk te maken naar de stad, haar inwoners en ver daarbuiten.

Bibliografie

- AZ ZENO. (z.d.). De Grote Verbouwing. Geraadpleegd op 14 december 2024, van <https://degroteverbouwing.eu/nl/bouwstenen/az+zeno/>
- Biologische landbouw en heerlijke maaltijden in AZ Zeno. (2024, 13 maart). AZ Zeno. <https://azzeno.be/over-az-zeno/nieuws-events/biologische-landbouw-en-heerlijke-maaltijden-in-az-zeno>
- Bicyclair. (z.d.). Bicyclair. Geraadpleegd op 14 december 2024, van <http://www.bicyclair.be/>
- De Goede Zaak. (2024, 25 november). *Home / De Goede Zaak*. <https://www.de-goede-zaak.be/>
- De Smedt, S. (2021, 2 januari). Op het ziekenhuismenu: limousin met venkelpesto. *De Tijd*. <https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drank/op-het-ziekenhuismenu-limousin-met-venkelpesto/10274779.html>
- Gentse Culinaire Raad verenigt chefs en foodondernemers. (z.d.). Stad Gent. Geraadpleegd op 14 december 2024, van <https://stad.gent/nl/ondernemen/culinair-gent/gentse-culinaire-raad-verenigt-chefs-en-foodondernemers>
- Gent wil leegstand shoppingcenter Zuid aanpakken: "Meer horeca, ondernemers en zelfs studentenkamers". (2023, 14 juni). *vrtnws.be*. <https://www.vrt.be/vrtnews/nl/2023/06/14/gent-wil-leegstand-shoppingcenter-zuid-aanpakken-door-nieuwe-inv/>
- Gezocht: duurzame Gentse voedselprojecten. (z.d.). Stad Gent. <https://stad.gent/nl/groen-milieu/klimaat/duurzaam-eten/de-gentse-voedselraad/gezocht-duurzame-gentse-voedselprojecten#62624>
- Goedinge: Wat en waarom. (z.d.). goedinge.be. <https://www.goedinge.be/wat%20en%20waarom.html>
- IVAGO. (2024, 21 maart). *Gft-inzameling vanaf 1 januari 2024*. Geraadpleegd op 14 december 2024, van <https://www.ivago.be/nl/particulier/gft-inzameling-vanaf-1-januari-2024#:~:text=Gft%20sorteren%20wordt%20de%20norm,de%20IVAGO-wijzer%20van%20december!>
- LEF - VIERNULVIER Gent - lokaal, ecologisch & fair trade. (z.d.). VIERNULVIER. Geraadpleegd op 18 november 2024, van <https://www.viernulvier.gent/nl/pQ6bUL/lef---viernulvier-gent---lokaal--ecologisch---fair-trade>
- Opgericht door oprichters - Wintercircus. (z.d.). <https://www.wintercircus.be/nl/founders>
- ZoBio: BIOboeren en ZOrginstellingen werken samen aan een catering met meer lokale producten - ILVO Vlaanderen. (2024, 1 januari). ILVO. Geraadpleegd op 14 december 2024, van <https://ilvo.vlaanderen.be/nl/onderzoeksprojecten/zobio-bioboeren-en-zorginstellingen-werken-samen-aan-een-catering-met-meer-lokale-producten>

3. UGent Resto Coupure

Yarno De Baetzelier, Joppe Frans, Timon Neels, Thomas Van Liefveringe & Tom Verheyden

3.1. Inleiding

Bij de start van het academiejaar 2024-2025 aan de Universiteit Gent (UGent), werd er een proefproject opgericht in de Campus Coupure. In het studentenrestaurant op deze campus wordt twee jaar lang geëxperimenteerd met een andere aanpak dan in de overige studentenrestaurants van UGent. Er wordt opnieuw met een eigen keuken gewerkt waar de maaltijden zelf worden gemaakt. Studenten kunnen er in de vorm van een buffet een maaltijd kopen tegen een vaste prijs van 5,60 euro. In tegenstelling tot de andere studentenrestaurants werkt Resto Coupure niet elke dag met een ander menu. Hierdoor, en door zelf te koken, kunnen de onvermijdelijke voedseloverschotten gebruikt worden in de soep en broodjes. Na twee jaar zal het proefproject worden geëvalueerd. Als de evaluatie positief blijkt, dan is het mogelijk dat de andere studentenrestaurants zullen worden aangepast naar deze aanpak, waardoor het een belangrijk niche-initiatief is om te bespreken (Resto Campus Coupure, z.d.).

Het doel van dit onderzoek is om te analyseren hoe dit niche-initiatief, het proefproject, kan bijdragen aan een stedelijke voedseltransitie. Daarnaast wordt onderzocht in welke mate het studentenrestaurant interageert met de buurt en hoe deze relatie eventueel verbeterd kan worden. Het onderzoek is gestructureerd in zes luiken. Eerst wordt ingegaan op de algemene opzet van het initiatief, welke evoluties op regime- en landschapsniveau geleid hebben tot de ontwikkeling ervan en wat de ruimtelijke context is. Hierna worden de interne processen van het project beschreven, gevolgd door een reflectie over de niche-regime interacties en de gevolgde transitiepaden. Vervolgens wordt nagegaan hoe het initiatief zich verhoudt tot de buurtinfrastructuur en de stedelijke Gentse context, waarna er een gelijkaardig 'best case' referentieproject zal worden besproken. Er wordt afgesloten met een reflectie over de opschaalbaarheid van het initiatief op Campus Coupure. Dit werd onderzocht op basis van een literatuurstudie en interviews met enkele betrokkenen en experts, namelijk Riet Vandevelde (duurzaamheidscoördinator aan UGent), Evelyn Deceur (wijkregisseur van Watersportbaan-Ekkergem en medewerker rond duurzame voeding aan UGent) en Dominique Van Acker (directeur Studentenvoorzieningen aan UGent).

Algemeen opzet van het initiatief en initiatiefnemers

Het proefproject rond het studentenrestaurant op Campus Coupure is voornamelijk ontstaan als gevolg van een besparingsoefening. Volgens UGent zijn de studentenrestaurants verlieslatend, wat leidde tot de oprichting van een projectgroep die verschillende opties onderzocht om de financiële structuur van de restaurants te hervormen. De opties waren zeer uiteenlopend, gaande van een volledige privatisering naar volledig eigen beheer. Uiteindelijk is beslist om alles in eigen beheer te houden, met een "optimalisatie van de personeelsinzet". Concreet zou dit bijvoorbeeld kunnen gaan over collectieve verlofperiodes voor het personeel (Schollaert et al., 2024).

In de projectgroep zitten leden met verschillende functies en expertises, namelijk enkele vertegenwoordigers van de Dienst Studentenvoorzieningen (DSV): de directeur Dominique Van Acker, de beleidsmedewerker processen en financiën Ruben Leupe en het afdelingshoofd van de afdeling Maaltijdvoorzieningen Vera

Putteman. Daarnaast zitten nog enkele belanghebbenden van buiten de DSV in de kerngroep: twee experts kostprijsberekening van de faculteit Economie en Bedrijfskunde, een expert die de sociale component van de scenario's mee kan beoordelen, drie vakbondsvertegenwoordigers uit de Sociale Raad (SoRa), een klant/student, een klant/personeelslid, het departementshoofd Facilitaire diensten bij het UZ Gent Petra Debruyne en de directeur StuVo van HoGent Sebastien Malfait. Deze laatste persoon is deel van de groep omdat het project voor een groot deel geïnspireerd is door de studentenrestaurants van HoGent, die met eigen keukens en zelfgemaakte maaltijden werken (Raad van Bestuur UGent, 2024).

Opvallend is wel dat de dienst rond duurzaamheid helemaal niet betrokken was bij de initiële opzet van het project rond Resto Coupure. Dit bewijst nog maar eens dat het financiële aspect rond dit proefproject het belangrijkste is voor de Universiteit Gent.

Evoluties op regime- en landschapsniveau

Op landschapsniveau is het duidelijk dat de consumptie van vlees diep ingebakken zit in onze maatschappij. Dit zorgt echter voor een groeiende druk op het socio-technisch regime doordat de vleesindustrie een grote, negatieve impact heeft op onder andere ons klimaat.

Ook valt op dat het financiële aspect toch veel beslissingen van de universiteit domineert. Dit komt mogelijk doordat door het toenemend aantal studenten van het hoger onderwijs, in combinatie met een onderfinanciering vanuit de overheid, de financiële druk op de UGent doet toenemen.

Ruimtelijke context

Op Campus Coupure was reeds een keuken aanwezig die groot genoeg was ten opzichte van de eetruimte, en die dus gebruikt kon worden voor dit project. Om die reden is het een logische keuze dat deze campus is gekozen voor dit proefproject. Aan de andere kant is het toch opvallend dat dit project daar plaatsvindt, aangezien Campus Coupure op termijn zal verdwijnen. UGent heeft een plan om tegen 2050 vijf campussen te sluiten, waaronder dus Campus Coupure. Het valt echter nog te zien in welke mate dit plan verder zal uitgevoerd worden.

Campus Coupure bevindt zich in Ekkergem, een buurt die zich bevindt in de wijk Watersportbaan-Ekkergem. Deze wijk bestaat uit vier erg verschillende buurten. Ekkergem heeft een iets hoger gemiddeld inkomen in vergelijking met de rest van de wijk en de rest van Gent, met een netto jaarinkomen van €33.469 in 2019 (Buurt Ekkergem in Cijfers en Grafieken, 2024). De



Keuken en buffet van Resto Coupure

inwoners van Ekkergem houden zich dan ook bezig met andere onderwerpen dan armere buurten zoals de Watersportbaan. Voedsel is geen zwaarwegend thema in de buurt, in tegenstelling tot onder andere vergroening en mobiliteit. Hierdoor is het studentenrestaurant op vlak van voedselvoorziening niet erg belangrijk in de buurt. Echter, mocht het toegankelijker worden gemaakt, dan zou deze infrastructuur wel andere functies kunnen

bekleden voor buurtbewoners. Zo zou het kunnen functioneren als een ontmoetingsplaats voor de buurt (E. Deceur, persoonlijke communicatie, 2 december 2024).

De universiteit wordt echter wel gezien als een goede buur in Ekkerghem, wat niet het geval is bij de meeste andere campussen. Zo worden auditoria soms opengesteld en worden vergroeningsinitiatieven uit de buurt vaak besproken met professoren van op de campus. Campus Coupure wordt echter nog steeds niet zo toegankelijk beschouwd voor de buurtbewoners, door onder meer de omheining rond de campus. Het wordt hierdoor door niet-studenten bijna als een eiland beschouwd waar men omheen wandelt of fietst. Er is wel wat groen op de campus, en er zijn ook vrij veel parkeerplaatsen. Veel inwoners zouden hier graag van gebruik maken. Er zijn dus pistes om de verbinding tussen de buurt en de universiteit te verbeteren (E. Deceur, persoonlijke communicatie, 2 december 2024).



Omheining rond Campus Coupure

3.2. Interne processen van het initiatief

Ambities en toekomstvisies

Zoals reeds vermeld, is de initiële ambitie van het proefproject voornamelijk gericht op het verlagen van de kosten van de studentenrestaurants. Een tweede belangrijke motivatie voor het proefproject was de ambitie om de werking van de studentenrestaurants duurzamer te maken. In Resto Coupure wordt nu met een eigen keuken gewerkt, in plaats van met een regeneratiekeuken, waar enkel eten wordt opgewarmd zoals in de andere studentenrestaurants van UGent. De kwaliteit van regeneratiekeukens wordt vaker als minder ervaren, dus een extra voordeel van het proefproject is dat de kwaliteit van het voedsel hoger zal zijn. Er wordt namelijk gekookt met verse en seizoensgebonden producten. Ook wordt er ingezet op het verminderen van voedseloverschotten. Veel van de voedseloverschotten kunnen op verschillende manieren worden verwerkt, zoals in de belegde broodjes of soep die Resto Coupure aanbiedt. Daarnaast wordt er ook gekozen om niet dagelijks volledig verschillende menu's aan te bieden, zodat resterende ingrediënten kunnen worden hergebruikt in de maaltijden van de volgende dag. Er wordt een buffet aangeboden, in plaats van vaste maaltijden, waardoor er ook hierdoor minder voedseloverschotten zijn (Grunewald, 2024; Resto Campus Coupure, z.d.).

Een groter aandeel van de maaltijden is vegetarisch in vergelijking met de andere studentenrestaurants. Dit valt in lijn met de eiwittransitie, waarbij de Vlaamse overheid als doel heeft om tegen 2030 te streven naar een verhouding van 40/60 dierlijke/plantaardige eiwitten. Dit valt ook binnen de toekomstvisie van UGent. Ze zijn bereid om mee te gaan met deze eiwittransitie (Green Deal Eiwittransitie, z.d.).

Op sociaal vlak is het studentenrestaurant enkel gericht op studenten. UGent krijgt subsidies van de overheid zodat de maaltijden goedkoper worden voor studenten. Het is mogelijk om er als niet-student een maaltijd te kopen, maar dit is aan veel hogere prijzen. UGent heeft dus geen ambitie om Resto Coupure verder open te stellen naar de buurt.

Aangezien de verwachtingen van het initiatief voornamelijk financieel gericht zijn, hangt het doorzetten van het initiatief sterk af van welke verliezen er worden gedraaid. Toch verwacht men dat het voedselverlies sterk zal dalen door het hergebruiken van de verse producten en dat studenten meer voor vegetarische alternatieven zouden kiezen zonder er een label met 'vegetarisch' op te plakken.

Netwerk van actoren

Het niche-initiatief wordt beïnvloed door tal van actoren. Samen vormen deze actoren een netwerk rond het niche-initiatief. Centraal in dit netwerk vinden we de initiatiefnemers. Dit is de projectgroep die in het vorige hoofdstuk al werd beschreven. Zij werden onder andere beïnvloed door de HoGent, maar ook door buitenlandse voorbeelden van een congres in Praag zoals bleek uit het interview met Dominique Van Acker. Daarnaast zijn ook overheden, zoals de Vlaamse en de Europese, deel van het netwerk. Zij stellen namelijk beleidsvisies op die het initiatief kunnen beïnvloeden. Daarnaast speelt de Raad van Bestuur ook een rol in het netwerk, aangezien deze de beslissingen goedkeurt.

Door een veranderde vorm van maaltijdvoorzieningen heeft dit initiatief dan ook invloed op het personeel dat opnieuw opgeleid moet worden en anders te werk moet gaan. Daarnaast worden ook andere voedselleveranciers betrokken bij het initiatief, aangezien men met verse maaltijden werkt.

De klanten van het restaurant vormen ook een groot deel van het netwerk. Dit is waar het initiatief zich dan ook op richt. Deze klanten zijn meestal studenten aan de universiteit. Dit zullen voornamelijk studenten bio-ingenieur zijn, aangezien hun lessen voornamelijk op die campus worden gegeven. Zij beïnvloeden het initiatief sterk omdat het initiatief niet zou bestaan zonder hun aankopen. Ook de maaltijdkeuzes van de klanten beïnvloeden het beslissingsproces sterk.

De ligging van het niche-initiatief impliceert dat er (in zekere zin) een rol voor buurtbewoners zou moeten zijn. In de praktijk werden zowel de wijkregisseur als de buurtbewoners niet betrokken bij de hervormingen.

Leerproces

Aangezien het initiatief nog maar bezig is sinds de start van het academiejaar 2024-2025, zijn er ook nog niet veel kansen geweest om te leren. Het economische plaatje is echter al af en toe geëvalueerd en waar nodig bijgestuurd. Omdat men bijvoorbeeld merkte dat studenten meer vlees willen eten, is er enkele weken nadat het initiatief startte opnieuw meer vlees te vinden in de toonbank. Dit is een vorm van *first-order learning* waarbij men het initiatief wil verbeteren op basis van de gebruiksvoorkeuren. Zo kan men het initiatief rendabeler maken. De focus ligt voornamelijk op de kostenbalans van het restaurant, waardoor men vooral hierover wil leren gedurende de tweejarige loop van het initiatief.

Second order learning zal voornamelijk voorkomen op het einde van het initiatief, wanneer men een eindevaluatie maakt van het project. Dan zal men zien of het initiatief ook rendabel is of niet en kan men beslissen om het initiatief al dan niet uit te breiden of stop te zetten.

3.3. Reflecties over niche-regime interacties en transitiepaden

Structuren, culturen en praktijken

Zoals vermeld, werken de meeste restaurants van de UGent met regeneratieve maaltijden die aangeboden worden aan elke student aan een gesubsidieerd tarief. Veel grootkeukens in publieke instellingen zoals universiteiten of ziekenhuizen gaan op die manier te werk. Bij deze regeneratieve maaltijden worden nog steeds veel dierlijke eiwitten aangeboden. Dit is de dominante structuur waar het niche-initiatief op Campus Coupure verandering kan brengen. Deze verandering ligt ook in lijn met de eiwittransitie van de Vlaamse overheid die de verhouding tussen dierlijke en plantaardige eiwitten naar 40/60 brengt (Vlaamse Overheid, 2021). Deze visie volgt ook tal van wetenschappelijke publicaties rond gezondheid en duurzaamheid. Er kan gesteld worden dat deze eiwittransitie een ontwikkeling is op regime niveau.

De structuren van het huidige regime worden op verschillende vlakken uitgedaagd. Het restaurant kookt zelf zijn maaltijden in plaats van gebruik te maken van regeneratieve maaltijden die de andere UGent restaurants ook gebruiken. Uit het interview met Dominique Van Acker, directeur studentenvoorzieningen aan de UGent, bleek dat zulke regeneratieve maaltijden twintig jaar geleden als vernieuwend en efficiënt voor grootkeukens werden gezien. Gedurende twintig jaar heeft deze vorm van maaltijdvoorziening dan ook het regime beïnvloed en gedomineerd. Het koken op campus Coupure gebeurt echter met verse producten, waardoor dit gezonder is en een voorbeeld vormt voor andere grootkeukens om gezondere maaltijden voorop te zetten.

Er wordt daarbij sterk gestreefd naar een restaurant dat ook rendabel is, waardoor dit ook aan kan tonen hoe gezondere voeding minstens even rendabel is als de andere gesubsidieerde UGent restaurants. In de maatschappij wordt gezonde voeding namelijk nog te vaak als dure voeding gezien. Dit initiatief kan een verandering brengen in deze visie. Daarnaast wordt ook een groter aanbod plantaardig eten voorgeschoteld in vergelijking met de reguliere UGent restaurants, wat ook als voorbeeld kan dienen om bestaande structuren te wijzigen. Verder is ook de werkdruk voor het personeel beter gespreid over de werkuren, waardoor men ook kwaliteitsvoller kan werken. In plaats van drie uur intensief te moeten opscheppen, wordt meer gefocust op het bereiden van eten en is dit veel meer gespreid over de volledige werkuren.

Als laatste wordt ook met een vaste prijs gewerkt in plaats van een variabele per gerecht. Op die manier zullen studenten zich minder baseren op de kostprijs van wat ze eten en kunnen ze zich volledig baseren om te kiezen voor wat lekker en gezond is. Zo wordt ook gewerkt aan een grotere inclusiviteit, omdat er geen onderscheid gemaakt wordt tussen bepaalde soorten gerechten en voorkeuren.

De transformatie van de structuur wordt echter sterk ingedijkt bij dit initiatief, omdat het slechts een initiatief van twee jaar betreft. Op die manier kan het initiatief en de structuurwijziging die ermee gepaard gaat gemakkelijk ongedaan gemaakt worden.

Dankzij dit niche-initiatief wordt er gedoeld op een cultuur waar gezonde en duurzame voeding een belangrijke waarde vormt in studentenrestaurants. Studenten kunnen ervaren dat plantaardige voeding ook lekker kan zijn en kunnen breken met de vaak voorkomende gewoonte om te veel vlees te eten. Deze cultuurwijziging blijkt ook uit interviews met de studenten die er al gegeten hebben. De meesten gaven aan dat ze het eten lekkerder vonden dan voor het project startte. Sommigen gaven ook aan dat ze het een goede zaak zouden vinden als dit concept ook in de andere UGent restaurants zou worden toegepast.

Daarnaast zorgt dit initiatief ook voor een veranderende blik op het doel van de universiteit. Door gezonde maaltijden aan te bieden krijgt de universiteit naast zijn belangrijke rol als kennisinstituut ook een

voortrekkersrol in het aanbieden en verbeteren van een gezond voedingspatroon voor de studenten. Anderzijds stelt zich de vraag of de universiteit ook op vlak van maaltijdvoorziening een voortrekker moet zijn en zich niet beter zou richten op zijn rol als kennisinstituut. Door bijvoorbeeld de stad te betrekken bij het organiseren van maaltijdvoorzieningen kunnen veel meer mensen betrokken worden bij het initiatief.

De veranderende cultuur heeft dankzij dit buffetconcept ook invloed op de praktijken. Studenten en klanten van het restaurant in het algemeen zullen aangemoedigd worden om bewust te zijn van hun voedingskeuze. Doordat de groenten als lekker worden ervaren, kunnen de klanten de smaken van meer plantaardig eten en worden ze aangezet ook in de toekomst daar naartoe te grijpen. Op die manier kan de behoefte naar meer vlees op de lange termijn ook verminderen en wordt de eiwittransitie gestimuleerd.

Stimulerende en belemmerende interacties

De eiwittransitie op het regimeniveau is een stimulerende interactie voor dit initiatief. Steeds meer vernieuwende onderzoeken wijzen uit dat deze transitie moet worden doorgevoerd voor een gezonde en duurzame maatschappij, waardoor dit druk uitoefent op het huidige regime.

Anderzijds zijn er ook belemmerende interacties. Deze komen voornamelijk vanuit de UGent zelf. Het initiatief is opgezet om een zo succesvol mogelijk studentenrestaurant te runnen en minder met het oog op duurzaamheid. Door deze visie, wordt er niet ten volle op duurzaamheid ingezet en kan het pad richting duurzamere studentenrestaurants snel een andere koers varen, aangezien duurzaamheid niet de eerste prioriteit is. Doordat de focus op het financiële plaatje ligt, heeft de UGent zelfs al in de eerste paar weken het vleesaanbod opnieuw verhoogd, zodat er meer klanten zouden zijn. Dit belemmert de transitie echter sterk. Anderzijds vormen transities zich geleidelijk en blijft dit initiatief nog steeds een stap in de goede richting. Er kan niet vanuit gegaan worden dat alles onmiddellijk perfect verloopt.

Zoals eerder aangehaald is het de bedoeling vanuit de UGent om op termijn Campus Coupure een andere functie te geven. Dit komt het niche-initiatief niet ten goede, omdat het hierdoor mogelijks zal verdwijnen of weggenomen worden uit zijn omgeving. Dit kan belemmerend werken, omdat het initiatief hier zijn goede connecties met de omgeving verliest. Indien de vraag vanuit de wijk naar dergelijke restaurants hoog is, kan de UGent hier mogelijks dergelijke restaurants openen om zo te voldoen aan de vraag.

Verder zijn de gesubsidieerde prijzen ook een belemmering voor de buurt om er te komen eten. Hier wijst Evelyn Deceur ook duidelijk op met een voorbeeld uit campus Dunant. Voordat de studentenkaart werd gecontroleerd, stond het restaurant ook open voor klanten die geen studenten of personeel van de UGent zijn. Door de studentenkaart betaalt deze groep mensen geen gesubsidieerde prijs. Deze ongelijke prijs is onaantrekkelijk voor mensen in de buurt en zorgt ervoor dat deze weinig betrokken worden in het initiatief. Om een goede buurtvoedselinfrastructuur te creëren zou deze groep mensen ook betrokken moeten worden.

UGent geeft echter ook enkele mogelijkheden aan dit initiatief om het te testen. Het initiatief wordt namelijk onmiddellijk voor twee jaar uitgerold als experiment, waarna het geëvalueerd wordt. Dit is natuurlijk sterk stimulerend. Dominique Van Acker heeft ook aangegeven dat zowel de sociale aspecten, duurzaamheid als de economische rendabiliteit geëvalueerd zal worden, waardoor verschillende aspecten invloed zullen hebben op een eventuele uitbreiding. Ook al staat het initiatief slechts een paar maanden op poten, ze heeft er goede moed in dat het een succesvol project zal worden.

Daarnaast zorgt de nabijheid van tal van wetenschappelijke experts voor een stimulans, omdat deze een voortrekkersrol kunnen spelen in duurzame initiatieven omdat ze de recentste kennis hebben vanuit hun discipline.

Politieke transitiepaden

Het niche-initiatief is voornamelijk een staatsgeleide transformatie. De UGent is namelijk sterk gesubsidieerd door de overheid en handelt daardoor als een instituut verbonden aan de staat. Aan de hand van deze subsidies kan de UGent o.a. zijn eigen sociaal tarief voor studenten doorvoeren zonder veel door de markt beïnvloed te worden.

Verder kadert het ook in de eiwittransitie die de Vlaamse overheid voor ogen heeft. De Vlaamse overheid volgt hiervoor verschillende andere overheden binnen Europa die deze transitie stimuleren. Aan verschillende andere Europese universiteiten staat men al verder met deze transitie en ook aan de Vlaamse universiteiten en hogescholen probeert men in te zetten op deze transitie (De Keyzer, 2024). Zo wordt de UGent ook gestimuleerd de andere instanties te volgen in dit verhaal.

Het is echter wel nog steeds belangrijk dat het restaurant rendabel blijft. De subsidies zijn beperkt, waardoor men voor het andere deel van de inkomsten toch van de markt afhangt. In die zin speelt er ook een markt invloed op het organiseren van de niet-studentenvoorzieningen. Het toevoegen van extra vleesopties is een voorbeeld van de marktinvloed die toch heerst op het studentenrestaurant.

3.4. Het initiatief binnen buurtvoedselinfrastructuur en de stedelijke Gentse context

Het volgende luik doet een poging om het studentenrestaurant Coupure te kaderen binnen de paper "Food system transformation: a progressive place-based approach" van Sonnino & Milbourne, 2022. De kernpunten van Resto Coupure worden vervolgens systematisch geëvalueerd aan de hand van vijf dimensies die worden aangeboden door de paper. Daarbij wordt geanalyseerd waar het initiatief bijvoorbeeld overeenkomt met de theorie, waar het tekortschiet, en welke kansen er zijn om het verder te verbeteren.

Resto Coupure illustreert de "theoretische relevantie van plaats" door te focussen op duurzaamheidsuitdagingen zoals afvalreductie en kostenefficiëntie via zelfbereide maaltijden en buffetsystemen. Het gebruik van seizoensgroenten en het hergebruik van reststromen verbinden menselijke en niet-menselijke gemeenschappen. Toch wordt de bredere sociaal-ecologische potentie beperkt doordat de doelgroep uitsluitend studenten omvat. Het openstellen van het initiatief voor buurtbewoners of educatieve programma's zou plaats kunnen versterken als inclusieve en dynamische ruimte. De campus bevindt zich immers in de wijk Ekkergem, waar een sterk buurtgevoel heerst, maar wordt ervaren als een gesloten terrein. De symboliek van hekken benadrukt deze fysieke en morele afstand. Tegelijkertijd zien buurtbewoners de universiteit vooral als kenniscentrum, niet als sociale ontmoetingsplaats.

De nadruk op verse ingrediënten en een buffetmodel biedt kansen om het sociale (voedselvoorkeuren en budgetten van studenten en bewoners) en natuurlijke (duurzame productiesystemen) beter te verbinden. Door lokale producenten te integreren in de voedselvoorziening, kan niet alleen duurzaamheid worden bevorderd, maar ook economische ontwikkeling in de regio. Daarnaast kan heldere communicatie over productherkomst en betrokkenheid van buurtbewoners bij campusinitiatieven, zoals vergroeningsprojecten en deze voedingshervorming, bijdragen aan een sterker gedeeld eigenaarschap. Dit sluit aan bij de eiwittransitie, met extra focus op biodiversiteit via het gebruik van seizoensgroenten en optimale benutting van reststromen.

Hoewel Resto Coupure pluralisme belichaamt door kosten en afval te reduceren en vers voedsel aan te bieden, schiet het tekort in inclusiviteit van besluitvorming. De focus op financiële overwegingen laat weinig ruimte voor participatie van studenten, buurtorganisaties en andere actoren. Volgens de paper is inclusieve governance cruciaal voor empowerment en eigenaarschap. Een grotere betrokkenheid van diverse belanghebbenden kan het initiatief sterker verankeren in de bredere wijk context of bij uitbreiding de Gentse context.

Het initiatief draagt bij aan de verbinding tussen publieke goederen door voedselverspilling te verminderen en betaalbare maaltijden aan te bieden. Toch benut het de kans niet om samen te werken met lokale voedselproducenten of om voedselonzekerheid in de stad en buurt aan te pakken. Als thuishaven van bio-ingenieurs biedt de campus een unieke kans om een dialoog te starten tussen studenten, professoren, buurtbewoners en wijkregisseurs. Door partnerschappen met boeren en lokale ondernemers aan te gaan, kan het project sterker bijdragen aan publieke goederen zoals economische ontwikkeling en sociale cohesie.

Hoewel Resto Coupure een stedelijke context heeft, biedt het door seizoensgroenten en afvalminimalisatie een microkosmos van stad-land afhankelijkheden. Het gebrek aan directe samenwerking met rurale voedselproductiesystemen, zoals partnerschappen met boeren, is echter een gemiste kans. Door stad-regionale kaders te omarmen, kan UGent de veerkracht van het voedselsysteem vergroten en financiële haalbaarheid versterken. Zo kan het project dienen als model voor duurzame stedelijke en rurale verbindingen, met een bredere impact dan nu wordt gerealiseerd.

3.5. Referentieproject: StudierendenWerk in Berlijn

Dit niche-alternatief bevindt zich nog in een beginfase en heeft enkele beperkingen. Om dit te illustreren, bespreken we een best practice uit het buitenland: StudierendenWerk. Dit is een non-profitorganisatie, opgericht door de Duitse overheid, die studenten ondersteunt met voorzieningen zoals huisvesting, opleidingen, maaltijden en financiële hulp. De organisatie werkt in verschillende Duitse steden, waaronder Berlijn, en wordt gefinancierd via een jaarlijkse bijdrage van studenten (€96,50). Anders dan in Gent, waar universiteiten en hogescholen zelf instaan voor hun voorzieningen, werkt StudierendenWerk als een centrale organisatie per stad. Dit maakt het mogelijk om faciliteiten aan te bieden die toegankelijk zijn voor alle studenten, ongeacht hun universiteit of hogeschool, en zelfs voor mensen die niet studeren (Kiona, 2024). Dit model zou toegepast kunnen worden in de Coupure, waarbij ook niet-studenten gebruik kunnen maken van de faciliteiten.



Huisbereide maaltijden

De studentenrestaurants (mensa's) zijn verspreid over Berlijn, maar veel mensa's zijn geclusterd waardoor er op sommige plaatsen geen mensa in de buurt is (Figuur 3). Deze restaurants serveren goedkope, huisgemaakte maaltijden die toegankelijk zijn voor iedereen (Figuur 4). Het menu legt de nadruk op vegetarische en lokale producten, en verspilling wordt geminimaliseerd. Overschotten worden verkocht op andere locaties die ook 's avonds open zijn, en niet-verkochte resten worden verzameld om biogas te produceren (StudierendenWerkDarmstadt, 2019)..

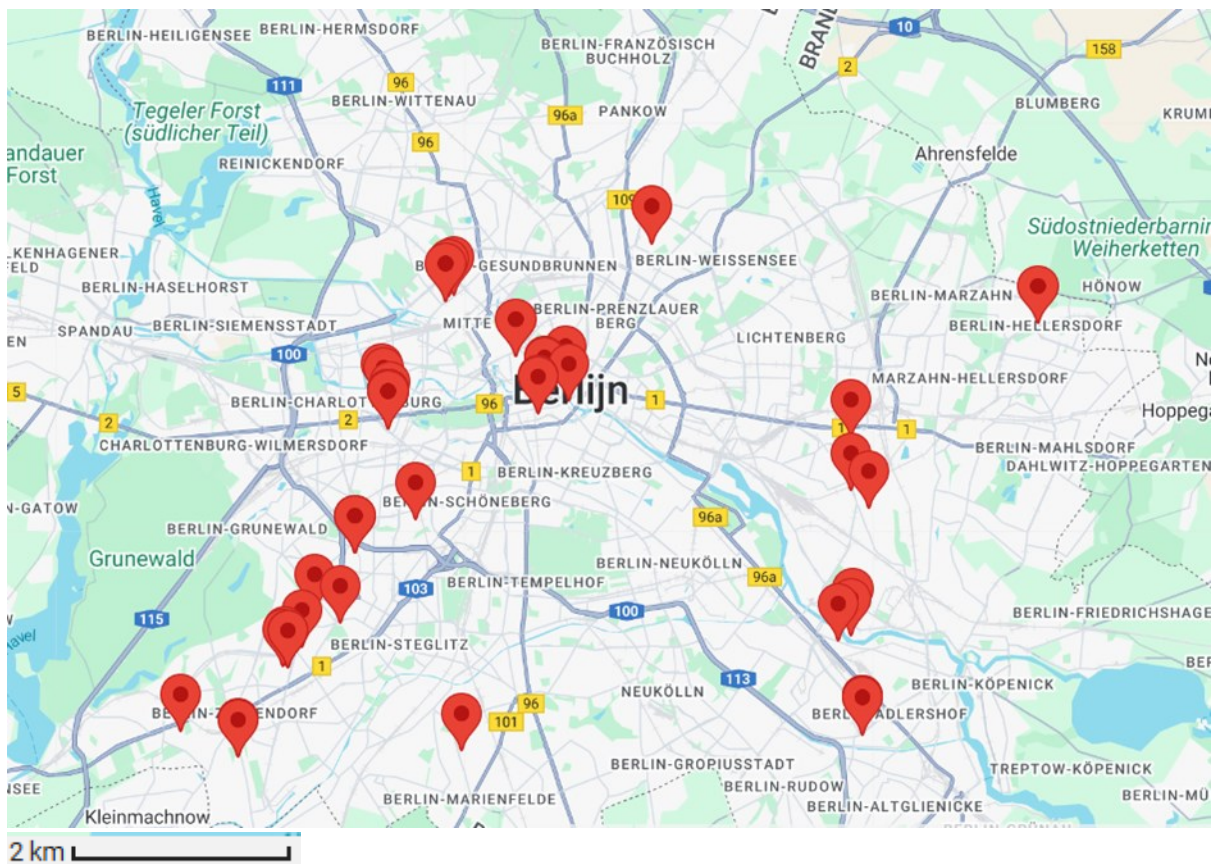
Elk restaurant biedt een gevarieerd menu met verschillende gangen: voorgerechten, salades, soepen, hoofdgerechten, bijgerechten en desserts. De prijzen zijn afgestemd op drie groepen: studenten,

docenten/personeel, en andere gebruikers. Bijvoorbeeld, in 'Mensa FU II' kost een hoofdgerecht tussen €0,90 en €3,45 voor studenten, en tussen €2,00 en €6,80 voor niet-studenten. Het menu bevat doorgaans zes veganistische/vegetarische hoofdgerechten en één niet-vegetarisch alternatief, dat vaak duurder is. Goedkopere prijzen voor vegetarische producten zouden ook in het studentenrestaurant van de Coupure kunnen leiden tot een reductie in de niet-vegetarische producten. Ook de verschillende gerechten per dag zorgen voor meer variatie waardoor gebruikers het aangenamer vinden.

De maaltijden zijn voorzien van vier labels:

1. **Nutriënteninformatie:** Deze geeft de voedingswaarde van een gerecht weer op een kleurenschaal (groen, oranje, rood).
2. **Duurzaamheid:** Labels tonen of gerechten vegan, vegetarisch of gemaakt zijn met Fairtrade-producten, of ingrediënten uit duurzame landbouw/visvangst bevatten.
3. **CO2-impact:** Gerechtelijke uitstoot wordt beoordeeld met een kleurenschaal: groen (lage uitstoot, minder dan de helft van de gemiddelde uitstoot) tot rood (hoge uitstoot).
4. **Waterverbruik:** De hoeveelheid water die nodig is voor de productie van een gerecht wordt op een vergelijkbare schaal weergegeven.

Deze labels zouden ook toegepast kunnen worden in de Coupure. Door bij elk gerecht informatie over CO2-uitstoot en nutriënten toe te voegen, kan een duurzame keuze bevorderd worden en krijgen gebruikers inzicht in de impact van hun keuzes



Verschillende locaties in Berlijn

3.6. Evaluerende slotreflecties en opschaalbaarheid

Als we de informatie uit de vorige luiken samennemen kunnen we een algemene analyse maken van de sterktes, zwaktes en toekomst van het studentenresto coupure.

De UGent is de grootste hoger onderwijsinstelling in Gent, en de tweede grootste universiteit in Vlaanderen. Als de UGent deze niche dus volledig zou omarmen, zou dat zeker een grote impact hebben op de studentenresto's in het hoger onderwijs in Vlaanderen én Gent.

Daarnaast heeft de stad Gent ook een zeer uitgebreide voedselstrategie en wijkwerking (bv. Gent en Garde en de wijkregisseurs). De UGent zou dus ook heel makkelijk deze niche kunnen linken aan een groter netwerk van duurzame niches omtrent voedsel en sociale buurtinfrastructuur. Hierdoor maakt de UGent het zichzelf moeilijk, maar het zorgt er ook voor dat de stad Gent het lastiger zal hebben met een duurzame transitie te bereiken. Als immers de grootste kennisinstelling in de stad niet ambitieus durft mee te gaan in deze talrijke duurzame initiatieven, waarom zouden de andere stedelijke (grote) spelers dat wel doen?

Vanaf het begin van het project is het eigenlijk al duidelijk dat deze niche zich in een zeer preciaire situatie bevindt. In plaats van dat het project werd gelanceerd als een oprecht duurzaam initiatief, was het eerder het product van enkele actoren die probeerden het beste te maken van een crisismoment. Voor de UGent is het namelijk vooral van belang dat dit project financieel 'goedkoper' uitdraait, in plaats van dat het een oprecht duurzaam alternatief voor studentenrestaurants kan bieden. Dit zien we ook in hun handelen, slechts na twee weken werd het vleesaanbod alweer verhoogd aangezien dit meer studenten zou aantrekken en dus meer winst zou opleveren. Daarnaast zet de universiteit volop in op een financieel 'kerntakendebat', wat vooral zorgt dat de universiteit steeds meer hun 'extra' maatschappelijke taken, zoals bijvoorbeeld duurzaamheid, laat vallen.

Als we kijken naar de trends op landschapsniveau, zien we vooral dat de culturele druk van vlees-gerichte eetgewoontes, en ook een groeiende financiële druk op het hoger onderwijs een invloedrijke rol speelt bij deze niche. Hoewel op socio-technisch niveau de Europese eiwittransitie er eerst voor zorgde dat de UGent meer inzette in vegetarische maaltijden, zijn ze hier echter op teruggekomen. Zo zien we dat de UGent bijvoorbeeld hun eigen duurzaamheidswerking buiten spel zet. Door het strikte 'besparingskader' van de UGent waarbinnen dit 'experiment' moet werken, is er ook weinig ruimte om echt op een transformatieve manier te kunnen experimenteren. We kunnen zelfs de vraag stellen in hoeverre het ook echt een duurzame niche is.

Er zijn gelukkig ook nog andere pistes die de UGent kan inslaan. Als we kijken naar StudierendenWerk in Berlijn, zien we dat studentenvoorzieningen op een andere, meer duurzame en sociale, manier kunnen georganiseerd worden. Het eten is daar goedkoper dan aan de UGent, en andere mensen in de buurt kunnen er ook aan een ander, goedkoop tarief eten. Door ook labels op hun eten te plakken, creëren ze ook meer bewustzijn rond de ecologische impact van ons voedselsysteem bij bezoekers van het studentenrestaurant. Studentenvoorzieningen worden in Berlijn ook op stadsniveau georganiseerd, in plaats van dat elke hogeronderwijsinstelling hun eigen studentenvoorzieningen voorziet.

Dat laatste is ook belangrijk om mee te nemen als we kijken naar de inzichten die we hebben gehaald uit de paper van Sonnino & Milbourne. Door studentenvoorzieningen op stadsniveau aan te pakken, kan de UGent beter samenwerken met stedelijke en rurale stakeholders. Dit kan zorgen voor extra mogelijkheden om samen te werken met al bestaande niches, maar ook om mogelijks om studentenvoorzieningen meer financieel haalbaar te maken voor de UGent. De universiteit kan dus, zelfs zonder meer financiële middelen uit te geven, een sterke

duurzame transitie inzetten én winst boeken door simpelweg te kijken wat er kan op stadsniveau. Het valt echter te zien of de universiteit, naast enkel durven erover na te denken, deze stap durft nemen.

Bibliografie

- Buurt Ekkergerm in cijfers en grafieken. (2024, 21 november). AlleCijfers.be. [HTTPS://ALLECIJFERS.BE/BUURT/EKKERGEM/](https://ALLECIJFERS.BE/BUURT/EKKERGEM/)
- De Keyzer, R. (2024, 5 november). Plantaardig aanbod studentenrestaurants groeit: "Maak veggie standaardkeuze". *Vilt*. <https://vilt.be/nl/nieuws/plantaardig-aanbod-studentenrestaurants-groeit-maak-veggie-standaardkeuze>
- Green Deal eiwittransitie. (z.d.). Universiteit Gent. <https://www.ugent.be/nl/univgent/missie/duurzaamheidsbeleid/leidraad/voeding/greendealeiwittransitie>
- Grunewald, M. (2024, 18 september). Proefproject met vers gekookte maaltijden aan de UGent: meer groenten en minder voedselverspilling. VRT NWS. <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2024/09/18/opnieuw-vers-bereide-maaltijden-in-studentenrestaurants-ugent-l/>
- Kiona. (2024). *StudierendenWERK BERLIN*. Kiona. [HTTPS://KIONA.COM/STORY/CASE-STUDIES/STUDIERENDENWERK-BERLIN](https://KIONA.COM/STORY/CASE-STUDIES/STUDIERENDENWERK-BERLIN)
- Resto campus coupure. (z.d.). Universiteit Gent. <https://www.ugent.be/student/nl/meer-dan-studeren/resto/restos/restocampuscoupure.htm>
- Studierendenwerkberlin. (2021). *studierendenWERK BERLIN - Mensa FU II*. Stw.berlin. <https://www.stw.berlin/en/student-canteens/overview-student-canteens/freie-universitaet-berlin/mensa-fu-ii.html>
- Studierendenwerkdarmstadt. (2019, October 21). *Measures in the canteen - studentenwerk darmstadt*. Studierendenwerk Darmstadt. <https://studierendenwerkdarmstadt.de/en/sustainability/sustainability-in-the-canteen/waste-prevention/measures-in-the-canteen/>
- Schollaert, L., De Smaele, Z.-L., & Frans, J. (2024, 16 september). Hoe een nieuwe warme keuken aan Coupure de toekomst van de studentenresto's kan bepalen. Schamper. <https://www.schamper.ugent.be/editie/650/artikel/hoe-een-nieuwe-warme-keuken-aan-coupure-de-toekomst-van-de-studentenresto-s-kan>
- Vlaamse Overheid. (2021). *Vlaamse Eiwittransitie 2021-2030*. https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/vlaamse_eiwitstrategie.pdf

4. Sociaal restaurant: eetcafé Het Toreke

Thomas De Visscher, Joren Trybou, Joren Garré en Arno Pottie

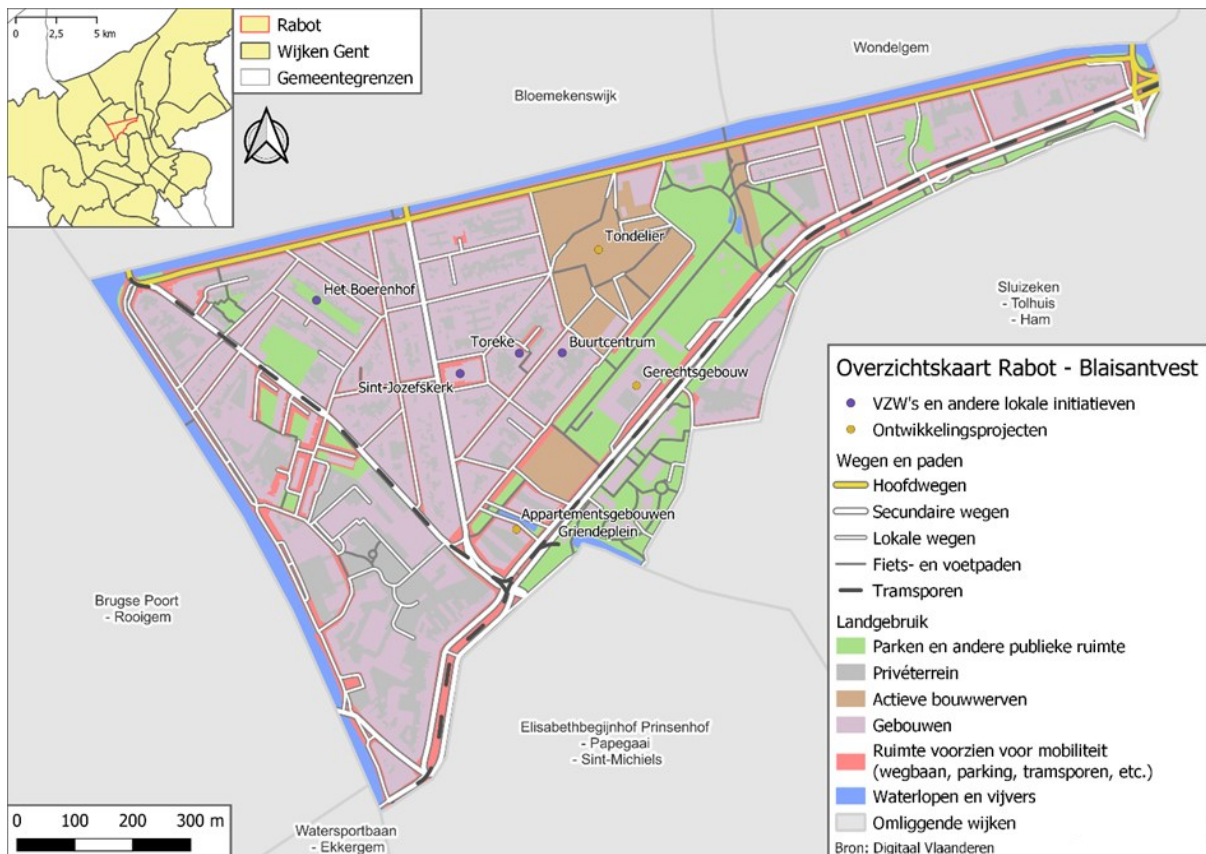
4.1. Inleiding

Binnen het thema 'buurtvoedselinfrastructuur' analyseert deze paper het eetcafé Toreke, gelegen in de wijk Rabot in Gent. Er wordt onderzocht hoe dit niche initiatief kan bijdragen aan een stedelijke voedseltransitie maar ook of er opschaalmogelijkheden zijn. Dit initiatief zit midden in de driehoek van 'sociale voedselinfrastructuur'. Het is eerst en vooral een plek in de wijk die dient als ontmoetingsplek, maar met een focus op duurzaamheid en korte keten. Ten slotte is het ook een sociaal buurtrestaurant dat gezonde maaltijden aanbiedt (vooral) aan de mensen van de wijk. Eetcafé Toreke is sterk ingebed in de sociale economie van Gent maar probeert toch sterk te focussen op de buurt en mensen die het economisch moeilijker hebben. Bij sociale economie wordt er niet gefocust op winst, maar wel op maatschappelijke doelen zoals tewerkstelling en een duurzamere economie (Sociale economie, z.d.). Hier draagt het Toreke ook zijn steentje bij, maar vooral toegepast op de wijk Rabot wat zorgt voor een sterk gemeenschapsgevoel.

Voor onze analyse gingen we eerst online op zoek naar zoveel mogelijk informatie aan de hand van websites van het initiatief zelf, krantenartikelen en papers. Voor de ontbrekende informatie en kennis gingen we ook praten met verschillende betrokken partijen zoals Tibbe Tack en Joost Vande Winkel (respectievelijke coördinatoren Eetcafé Toreke sinds 2023 en 2016) en Björn Denaert (wijkregisseur Rabot). Hierbij werden zowel operationele als strategische perspectieven verzameld. Deze methode bood ons een inzicht in zowel de interne dynamiek als de externe context van het initiatief.

Ontstaan en locatie

Toreke vzw organiseert laagdrempelige buurtvoorzieningen in Gentse wijken zoals het uitbaten van eetcafé Toreke in het Rabot (Eetcafé Toreke, 2024a). In het erkend sociaal restaurant betalen bezoekers met een laag inkomen een lagere prijs (Eetcafé Toreke, 2024b). Het sociaal restaurant kadert binnen het stadsvernieuwingsproject *Bruggen naar Rabot*, dat van start ging in 2007. Joost Vande Winkel (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024) vertelde dat het Toreke in 2012 werd opgericht door Chris Monte en Frederik Matthijs, ingegeven door de groeiende behoefte aan een ontmoetingsplaats en tewerkstellingskansen in de Rabotwijk. Het aantal rechthebbenden op een recht op maatschappelijke integratie (RMI) of een recht op maatschappelijke hulp (RMH) per 1000 inwoners in het Rabot ligt namelijk de laatste 10 jaar met ongeveer 45 per 1000 een stuk hoger dan het Gentse gemiddelde, dat rond de 20 per 1000 inwoners schommelt (Gent in cijfers, z.d.). Als locatie voor dit nieuwe initiatief werd het vroegere parochiaal centrum gebruikt, nu nog steeds eigendom van Stad Gent. Door de jaren heen zijn er wel verschillende 'huisbazen' geweest zoals o.a. Ithaka vzw en het huidige IPSO (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024).



Situeringsskaart Rabot met landgebruik en enkele initiatieven

Werking

Om gezonde, duurzame maaltijden aan te bieden (zie figuur) werken ze samen met verschillende lokale groothandels en supermarkten. Een beperkt deel van de ingrediënten is afkomstig van voedseloverschotten via Foodsavers (Foodsavers: Sociaal Aan De Slag Met Voedseloverschotten, 2022). In hoofdstuk 3 zal verder ingegaan worden op deze specifieke samenwerkingen. Mensen met een verhoogde tegemoetkoming of leenloon, betalen een lagere prijs van respectievelijk €5,50 of €3,00. Dit maakt dat deze groepen toch een betaalbare gezonde warme maaltijd kunnen krijgen (Eetcafé Toreke, 2024b). Daarnaast biedt het restaurant een opleidings- en tewerkstellingstraject aan voor personen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt (Eetcafé Toreke, 2024a). Ze kunnen hier werkervaring opdoen die hun kansen op de arbeidsmarkt later vergroten. De bedoeling is dat deze mensen na maximaal vijf jaar doorstromen naar de privésector.



Eetcafé Toreke met de menu op de krijtborden en kasten met speelgoed, voor dagelijks een 70-tal bezoekers (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024).

4.2. Interne processen

In dit hoofdstuk worden de werking, doelstellingen, het netwerk en de leerprocessen doorheen de geschiedenis van het initiatief uitgebreider besproken. Eetcafé Toreke heeft zowel ecologische als sociale doelstellingen hoog op de agenda staan en draagt zo zijn steentje bij aan de buurtwerking.

Doelstellingen, visie en ambities

Het eetcafé Toreke streeft diverse doelstellingen na op het gebied van ecologische duurzaamheid. Eén van de kernprincipes is het bevorderen van de korte voedselketen. Uit het interview met Tibbe Tack (coördinator) werd duidelijk dat er sterk wordt ingezet op duurzaamheid. Dit wordt gerealiseerd door ingrediënten zoveel mogelijk aan te kopen bij lokale leveranciers wat de ecologische voetafdruk van de voedselproductie verkleint. Het grootste deel van de producten wordt aangekocht bij lokale winkels en organisaties. In het interview met Tibbe werd gesproken over Bioplanet, een biosupermarkt en Square melon, een versmarkt voor groenten en fruit. Op die manier proberen ze in te zetten op zowel korte ketens als gezonde en verse ingrediënten.

Daarnaast draagt eetcafé Toreke actief bij aan de reductie van voedselverspilling door voedseloverschotten te integreren in de bereiding van maaltijden. Deze aanpak is mogelijk dankzij een samenwerking met Foodsavers, een organisatie die overtollig voedsel verzamelt en distribueert naar sociale initiatieven (*Foodsavers: Sociaal aan de slag met voedseloverschotten*, 2022). Maar deze overschotten zijn slechts een klein deeltje van de producten aangezien het moeilijk is om deze overschotten in een verse maaltijd te verwerken (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Er werd door Tibbe gezegd dat dit vaak toch in de GFT belandt of werknemers krijgen een deel ervan mee naar huis. De verse producten blijven dus de sterke basis van het restaurant. Bovendien maakt Toreke gebruik van zoveel mogelijk biologische producten, waarmee het de impact op het milieu verder minimaliseert.

Naast ecologische duurzaamheid staan sociale doelstellingen centraal in de werking van Toreke. Het eetcafé richt zich primair op het aanbieden van gezonde en voedzame maaltijden voor mensen met een beperkt budget. Dit wordt onderbouwd door een prijssysteem dat financiële toegankelijkheid waarborgt: personen met een verhoogde tegemoetkoming betalen €5,50 per maaltijd, terwijl personen met een leefloon slechts €3,00 betalen (Eetcafé Toreke, 2024b). De prijsreductie wordt gefinancierd door de inkomsten van andere klanten, die afhankelijk van hun keuze tussen €12 en €19 per maaltijd betalen (Eetcafé Toreke, 2024b). Met dagelijks tussen de 50 en 120 klanten en een 50/50 verdeling tussen normaal tarief en verlaagd tarief proberen ze break even te draaien (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Dit is mogelijk via subsidies en activiteiten die ook in het Toreke plaatsvinden, maar daar wordt later verder over uitgeweid. Daarnaast vertelde Tibbe ook dat er een mogelijkheid was tot het kopen van een “uitgestelde maaltijd” of drankje via de organisatie Enchanté. Deze wordt vervolgens beschikbaar gesteld aan personen die behoefte hebben aan een gratis consumptie, via een prikbord in het eetcafé (Tondelier, 2022). Of dit wordt soms door de organisatie aan personen gegeven om ze bewust te maken van dit systeem. Vaak kan dit nog een hoge drempel zijn om zo'n betaalde maaltijd of drankje ‘op te eisen’ (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Het is ook mogelijk om kant-en-klare maaltijden op te halen of restjes mee te nemen via plastic bakjes die je zelf dient mee te nemen wat verder aansluit op hun duurzaamheidsvisie (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024).

Een belangrijk onderdeel van Toreke's missie is het ondersteunen van personen met beperkte toegang tot de arbeidsmarkt. Dit gebeurt via twee strategische initiatieven. Ten eerste werft Toreke rechtstreeks werknemers aan die moeilijkheden ervaren bij het vinden van werk (Eetcafé Toreke, 2024a). Deze medewerkers worden

opgeleid met het doel door te stromen naar het reguliere arbeidscircuit binnen een periode van maximaal vijf jaar. Via subsidies van Stad Gent is het mogelijk deze werknemers te betalen, maar door het terugschroeven van subsidies is de opleidingsperiode vaak een stuk korter dan vijf jaar. Deze subsidies gebeuren nu op een regressieve manier waardoor werknemers plots een lager loon kunnen krijgen tijdens hun opleiding (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Ten tweede biedt het eetcafé in samenwerking met het OCMW een opleiding van zes maanden aan voor langdurig werklozen, met als doel hun integratie in de reguliere arbeidsmarkt te vergemakkelijken. Via het OCMW is het namelijk mogelijk om betaald twee keer een periode van zes of twaalf maanden te werken bij twee verschillende werkgevers (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024).

Naast de focus op duurzaamheid en inclusie, wil Toreke functioneren als een ontmoetingsplek binnen de wijk. Het eetcafé biedt gratis vergaderruimtes aan op voorwaarde dat er consumpties worden afgenomen. Daarnaast organiseert het in samenwerking met de bewonersgroep Barabot wekelijkse activiteiten (zie onderstaande figuur) zoals spelletjesavonden, concerten en filmvertoningen (Facebookpagina eetcafé Toreke, z.d.). Via deze activiteiten willen ze een betere band scheppen tussen de buurtbewoners en ze een leuke tijd bezorgen. Ook is het mogelijk om de locatie af te huren voor evenementen zoals bruiloften (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024).



Evenement in het eetcafé met zetelhoek als podium.

Netwerk

Sinds het ontstaan van eetcafé Toreke is het netwerk sterk gewijzigd. Bij de oprichting waren Chris Monte en Frederik Matthijs de twee coördinatoren die het initiatief op poten hebben gezet (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Toen, rond 2012, maakten ze gebruik van de site waarbij er verschillende grotere moestuinen waren. Hiervan kreeg het Toreke dan telkens groenten geleverd (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Verder was er niet veel gekend over de precieze werking van het Toreke in de beginjaren tijdens de interviews met Tibbe en Joost. Maar de werking, de dag van vandaag, werd wel uitgebreid besproken.

Op dit moment wordt voor de ingrediënten vooral ingezet op lokale groothandels en supermarkten zoals Bioplanet (ca. 10% van de ingrediënten) (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024) en

Square Melon, een versmarkt waar groenten en fruit aangekocht kunnen worden (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Daarnaast wordt voor een klein deel ook gebruik gemaakt van Foodsavers, maar dit proberen ze af te bouwen omdat het eetcafé vaak veel dingen niet meer kan verwerken in de gerechten (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024).

Op het vlak van werknemers heb je twee coördinatoren, Tibbe Tack en Joost Vande Winkel, die respectievelijk voltijds en halftijds werken. Daarnaast is er nog een kok die voltijds in de keuken staat. De rest van de werknemers zijn ofwel vrijwilligers ofwel worden ze via het OCMW aangeworven (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Via het OCMW kunnen ze twee keer (zes of twaalf maanden) bij een werkgever terecht en daarvoor een vast loon krijgen. Ook Stad Gent is belangrijk voor hun werking, want het gebouw wordt gehuurd van Stad Gent aan een betaalbare prijs. Daarnaast krijgen ze subsidies om de werking van het Toreke te steunen hoewel ze zelf ook hard hun best doen om via allerlei manieren genoeg geld binnen te krijgen om te blijven bestaan (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Dit is namelijk niet simpel door veel sociale eters in het eetcafé in vergelijking met mensen die het normaal tarief betalen. Dit is sterk te wijten aan het inzetten op de buurt en vooral deze mensen in het project te betrekken, want zij zijn vaak niet de meest kapitaalkrachtige mensen (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024).

Eén van die manieren om extra inkomsten te genereren is via extra nevenactiviteiten. Hiervoor wordt er gebruik gemaakt van verschillende organisaties. Vooral de samenwerking met Barabot is heel sterk. Deze organisatie organiseert iedere donderdag een activiteit waarbij er 's avonds spaghetti gegeten kan worden (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Ook met de Kopergietery, een toneelorganisatie voor kinderen, is er een goede band. Deze organisatie is naast het Toreke gelegen en wanneer er een show is, kan het Toreke gebruikt worden als foyer (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Het eetcafé dient ook twee keer in de week als digipunt. Mensen kunnen dus hiernaartoe komen om hulp te krijgen in verband met gsm's, computers... (Digipunt eetcafé Toreke – digibanken, z.d.).

Leerprocessen

Zoals eerder gezegd werd er vroeger gebruik gemaakt van moestuinen om op een duurzame manier groenten te kweken. Dit leidt ook tot een zeer korte keten wat al sinds het begin van het initiatief de focus was (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Ook duurzaamheid en de sociale maaltijden zijn altijd het middelpunt geweest. Toen deze moestuinen wegvielen werd gezocht naar nieuwe initiatieven en partners die dezelfde visie deelden. Ook nu wordt dit nog steeds gedaan. Bijvoorbeeld via Foodsavers werd duidelijk dat werken met overschotten niet simpel is en ze dus beter inzetten op verse en lokale ingrediënten (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Door te werken met overschotten los je het probleem ook niet op. Op die manier zullen er overschotten blijven en zal de visie en het gedrag van mensen niet aangepast worden. Maar door meer in te zetten op verse groenten stijgt de prijs die het Toreke aan ingrediënten moet geven. Dit hebben ze opgelost door het normale tarief van maaltijden te verhogen van ongeveer €12-€13 naar €15-€16 (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024). De andere prijzen werden niet gewijzigd. Sinds de Covid-pandemie zijn de prijzen ook steeds meer en meer aan het stijgen, maar de subsidies zijn al sinds 2015 gelijk waardoor de werking van het Toreke dus moeilijker en moeilijker wordt (J. Vande Winkel, persoonlijke communicatie, 6 december 2024).

Om toch genoeg inkomsten binnen te brengen, zetten ze onder andere in op nieuwe zaken zoals het aanbieden van een ontbijt. Het Toreke verkreeg via Bioplanet al veel ontbijtsupplementen en de werknemers zijn 's ochtends ook al in het eetcafé aanwezig, waardoor dit idee uiteindelijk realiteit werd (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Op dit moment, eind november/begin december, loopt een testfase waarbij

elke woensdag ook ontbijt aangeboden wordt. Indien dit positief geëvalueerd wordt, kan dit opgeschaald worden. Maar er was twijfel of er genoeg mankracht was om naast de verse maaltijden tijd te maken voor een ontbijt (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Uit het interview met Tibbe kwam ook dat het eetcafé Toreke soms vergaderingen met andere sociale restaurants in Gent houdt om elkaars visie te horen en ideeën te delen over hoe ze bepaalde problemen kunnen aanpakken.

Ongeveer vijftien jaar geleden liep er nog een project in het Rabot namelijk de torekesmunt. Dit is een wijkmunt die enkel verkregen en gebruikt kan worden binnen het Rabot. Dit initiatief loopt nog steeds de dag van vandaag. Tijdens een interview met Björn Denaert (wijkregisseur Rabot) werd hier dieper op ingegaan. De vorige wijkregisseur wou betaalbaarheid creëren binnen de wijk via deze munt. Je kon bijvoorbeeld verschillende taken doen op de site en in ruil hiervoor kreeg je torekesmunten waarbij een torekesmunt gelijk is aan tien cent (B. Denaert, persoonlijke communicatie, 3 december 2024). Deze munten konden uitgegeven worden in lokale winkels of restaurants zoals het Toreke. Deze winkels konden dit inwisselen voor euros bij de organisatie samenlevingsopbouw (SAAMO). Op deze manier probeerde de vorige wijkregisseur toch de arme mensen in de wijk te betrekken en de bevolking te activeren (B. Denaert, persoonlijke communicatie, 3 december 2024). In het begin sloeg dit goed aan en namen er veel lokale handelaars deel, maar de laatste jaren wordt deze munt minder en minder gebruikt. Sinds 4 mei 2023 is de munt ook overgedragen aan Stad Gent Dienst Beleidsparticipatie en zal het een stille dood tegemoet gaan (B. Denaert, persoonlijke communicatie, 3 december 2024). Deze munt kon dus ook in het Toreke gebruikt worden wat leidde tot veel arme mensen in de wijk die toch deel kunnen uitmaken van de buurt en in contact komen met het initiatief. De munt kon ook gebruikt worden om een klein moestuintje te huren. Op deze manier werden ze ook meer betrokken in de buurt en wijk wat het doel van de munt ook was (B. Denaert, persoonlijke communicatie, 3 december 2024).

4.3. Niche-regime interacties en transitiepaden

Transformatieve ambities

Het Toreke is een unieke plek die zich duidelijk onderscheidt van de klassieke horeca. Het combineert sociale, ecologische en economische doelen en is daarmee veel meer dan een restaurant. De werking van het Toreke is sterk lokaal georiënteerd. Het merendeel van de gasten komt uit de buurt of werkt er en het restaurant speelt een belangrijke rol als sociaal hart in de wijk. Door wekelijkse activiteiten die in hoofdstuk drie reeds zijn besproken, versterkt het Toreke de sociale cohesie. Ook voor vergaderingen of privé-evenementen kunnen buurtbewoners gebruik maken van de locatie. Dit maakt het restaurant een laagdrempelige plek die nauw verbonden is met de gemeenschap (*Feestzaal (Eetcafé Toreke) / Zalenzoeker*, n.d.).

Het Toreke onderscheidt zich ecologisch door zijn focus op duurzaamheid en verantwoord voedselgebruik. Daarvoor maakt het gebruik van Bioplanet en Foodsavers zoals eerder vermeld. Joost vertelde ons dat de samenwerking met de moestuinen op de locatie van het huidige Tondelier-project werd beëindigd bij de start van de bouwwerkzaamheden. Het restaurant is sindsdien op zoek naar nieuwe mogelijkheden bij lokale initiatieven, zoals het Boerenhof. Het Toreke beseft dat rekenen op voedseloverschotten op lange termijn niet duurzaam is en wil daarom meer inzetten op verse, lokale ingrediënten en moestuinen, die een duurzamere aanvulling vormen.

Het Toreke hanteert een prijssysteem dat toegankelijkheid en solidariteit centraal stelt, zodat gezonde maaltijden voor iedereen binnen handbereik zijn. Klanten die het standaardtarief betalen, ondersteunen hiermee de werking van het restaurant en maken het mogelijk om lagere tarieven aan te bieden voor mensen met een beperkt inkomen. De exacte tarieven zijn reeds vermeld in hoofdstuk drie. Daarnaast wordt het idee van

solidariteit versterkt door het concept van “uitgestelde maaltijden” (*Toreke Sociaal Restaurant @ Place.Guru*, n.d). Klanten kunnen een maaltijd of drankje vooruitbetalen, die vervolgens beschikbaar wordt gesteld aan mensen in nood. Dit systeem benadrukt wederkerigheid en draagt bij aan een sterker gemeenschapsgevoel binnen de wijk. Door deze aanpak laat het Toreke zien hoe horeca niet alleen kan bijdragen aan voedselvoorziening, maar ook aan sociale inclusie en verbondenheid. Tegelijkertijd is het Toreke een plek waar kansen worden gecreëerd voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Zoals eerder vermeld in hoofdstuk drie, werkt het Toreke samen met het OCMW om deze mensen opleidingen te bieden en hun doorstroom naar reguliere banen te bevorderen (Tondelier, 2022). Deze sociaal-economische aanpak, mogelijk gemaakt door subsidies van Stad Gent, is een essentieel onderdeel van de missie van het Toreke.

Het Toreke laat zien dat horeca anders kan: duurzamer, socialer en sterker geworteld in de gemeenschap. Het is een inspirerend voorbeeld van hoe een restaurant niet alleen een plek kan zijn om te eten, maar ook een ankerpunt voor verbinding, inclusie en duurzame verandering in de buurt.

Belemmeringen en stimulansen

Eetcafé Toreke zit in een situatie met zowel stimulerende als belemmerende interacties. Joost gaf tijdens ons interview aan dat een belangrijke belemmering is dat de subsidies de afgelopen jaren niet zijn verhoogd, ondanks de stijgende kosten van levensonderhoud (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Het Toreke moet bovendien veel moeite doen om deze subsidies te verkrijgen, plus deze lopen ook vaak achter.

De stijgende voedselprijzen vormen een andere uitdaging. Om de kosten te dekken, vertelde Joost ons dat het eetcafé zijn standaardtarief heeft moeten verhogen, hij vermeldde hier wel bij dat de kansentarieven wel gelijk zijn gebleven om kwetsbare groepen te blijven ondersteunen (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024).

Daarnaast kent het aanbod van eten en drinken enkele beperkingen: hoewel er diverse gerechten worden geserveerd, waaronder vegetarische opties, ontbreken halal maaltijden (Eetcafé Toreke, 2024b). Dit zorgt ervoor dat moslims vaak wegblijven, zeker in combinatie met het feit dat er alcohol wordt geschonken, wat vaak in strijd is met islamitische principes. Ook de beperkte capaciteit vormt een probleem.

Joost gaf aan dat het Toreke 's avonds vaak volledig vol zit met alleen reserveringen. Een grotere zaal zou in staat zijn meer gasten te ontvangen (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Hier hangt echter ook een grotere personeelsbehoefte aan vast, wat financiële en logistieke uitdagingen met zich meebrengt. Dit probleem blijkt daarmee minder beperkend dan de andere uitdagingen waar het Toreke mee te maken heeft.

Tegenover deze belemmeringen staan echter ook stimulerende factoren die bijdragen aan het succes van het Toreke. Zo is het bijna het enige 'echte' restaurant in de buurt, wat het een grote aantrekkingskracht geeft. De concurrentie bestaat voornamelijk uit fastfoodzaken zoals pittazaken en frituren, waardoor het Toreke een uniek alternatief biedt. Bovendien speelt het in op de groeiende trend van afhaalmaaltijden, die zowel tegen het standaardtarief als het kansentarief te verkrijgen zijn.

Een ander belangrijk punt dat Joost noemde, is de samenwerking met de nabijgelegen theaterzaal De Kopergieterij, waarbij het Toreke fungeert als bar voor en na voorstellingen (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Dit genereert extra bezoekers en inkomsten.

Als laatste draagt ook de betaalbaarheid van het restaurant bij aan zijn populariteit. In een tijd waarin horecaprijzen sterk zijn gestegen, biedt het Toreke een toegankelijk alternatief voor mensen die een restaurantervaring zoeken maar de prijzen in traditionele restaurants niet kunnen betalen.

Een bijzondere situatie is de impact van het Tondelier-project, die zowel positief als negatief is geweest. Aan de ene kant zorgde de bouw voor het verdwijnen van de moestuinen, waarover Joost ons vertelde dat onder andere migranten uit de wijk daar groenten uit hun thuisland kweekten (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Dit was naast een bijkomende voedselbron, een belangrijk middel om de band met mensen met een migrantenachtergrond te versterken. Zoals eerder vermeld in dit hoofdstuk is het Toreke nu op zoek naar nieuwe manieren om deze groep opnieuw te betrekken. Aan de andere kant merkte Joost op dat de nieuwe middenklasse-inwoners van het Tondelier-project vaak komen eten in het Toreke (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024). Op deze manier dragen ze bij aan de financiering van de kansentarieven, wat cruciaal is voor het sociale karakter van het project.

Het Toreke bevindt zich dus in een situatie met zowel belemmeringen als stimulansen. Ondanks de moeilijkheden lukt het hun nog steeds om hun maatschappelijke doelstellingen te combineren met een gezellige en vernieuwende horecabeleving, wat hen een belangrijke plek in de buurt maakt.

Herkenbare transitiepaden

Het Toreke toont aan dat een niche-initiatief niet noodzakelijk beperkt hoeft te zijn tot één transitiepad. Het combineert meerdere benaderingen, waarbij de door burgers geleide transformatie de meest prominente is. Bij evaluatie werd duidelijk dat markt gedreven en technocratische transformaties afwezig zijn binnen dit initiatief.

Het Toreke is sterk verbonden met de inwoners van de Gentse wijk Rabot en richt zich op lokale behoeften, zoals betaalbare maaltijden, werkgelegenheid voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en een ontmoetingsplaats voor buurtbewoners. De betrokkenheid van de lokale gemeenschap, zowel als klanten als via activiteiten zoals het bewonerscafé Barabot, benadrukt dat de kracht van het Toreke bij de buurtbewoners zelf ligt (Eetcafé Toreke, 2024a). Het initiatief toont hoe solidariteit en inclusie een gemeenschap kunnen versterken en is daarmee een schoolvoorbeeld van een door burgers geleide transformatie.

Hoewel de focus op burgerparticipatie ligt, speelt de overheid ook een cruciale ondersteunende rol in de werking van het Toreke. In de interviews met Tibbe en Joost gaven beiden aan dat het Toreke zonder financiële steun van de Stad Gent niet zouden kunnen overleven (Persoonlijke communicatie, 27 november en 6 december 2024). Daarnaast werkt het Toreke zoals eerder vermeld nauw samen met het OCMW, dat langdurig werklozen, vluchtelingen en mensen met een werkstraf aanreikt als werkkrachten (Tondelier, 2022). Deze personen krijgen via het Toreke begeleiding en een opleiding om hun integratie in de arbeidsmarkt te bevorderen. Zo speelt de overheid niet alleen een financiële, maar ook een praktische rol in het ondersteunen van de sociaaleconomische missie van het Toreke. Toch blijft de rol van de overheid vooral ondersteunend, terwijl de organisatie en de buurtbewoners de motor van het Toreke zijn. Dit laat zien dat de verandering voortkomt uit de buurt, met de overheid als partner op de achtergrond.

4.4. Inbedding in de stedelijke context

Volgens Sonnino en Milbourne (2022) biedt een plaatsgebonden initiatief zoals eetcafé Toreke een middel om sociale en ecologische kwesties met elkaar te verbinden, wat leidt tot transformaties in de wijk.

Deze transformaties zijn voornamelijk sociaal van aard. Het café fungeert als economische speler in de wijk, wat bijdraagt aan een toename van de werkgelegenheid. Ten eerste creëert het extra jobs. Ten tweede blijkt een aanzienlijk percentage werknemers en personen die een opleiding volgden succesvol door te stromen naar de reguliere arbeidsmarkt. Volgens de huidige zaakvoerder (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024) komt dit door een selectieproces van het OCMW waarbij alleen 'sterke' kandidaten worden doorverwezen naar hen. Kandidaten die bijvoorbeeld niet goed tegen drukte kunnen, komen niet in aanmerking, omdat zij niet geschikt zijn voor het werk in een restaurant. Hierdoor ligt het doorstroompercentage naar de reguliere arbeidsmarkt automatisch hoger.

Daarnaast draagt het restaurant bij aan de sociale cohesie in de wijk. Volgens Tibbe (Persoonlijke communicatie, 27 november 2024) fungeert het café als ontmoetingsplek waar gemiddeld 70 mensen per middag samenkomen. 's Avonds worden er ook activiteiten en evenementen georganiseerd. Joost, coördinator van het Toreke (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024), merkt op dat de klanten vaak wijkbewoners zijn, maar dat mensen met een migratieachtergrond minder vertegenwoordigd zijn in verhouding tot de bevolkingssamenstelling. Hij wijt dit aan het klassieke menu van het restaurant. Eetcafé Toreke probeert hier verandering in te brengen, bijvoorbeeld door een Bulgaarse avond te organiseren met Bulgaarse gerechten, wat een grote opkomst van mensen met een Bulgaarse achtergrond opleverde.

Het eetcafé versterkt ook de bredere sociale structuur in de wijk en, in beperkte mate, in Gent. Volgens Tibbe (Persoonlijke communicatie, 27 november 2024) werkt het samen met lokale organisaties zoals Barabot, dat activiteiten organiseert in het café, en Kopergieterij Rabot, dat theaterateliers aanbiedt in een naastgelegen gebouw. Ook werkt het samen met stadsregionale organisaties zoals Foodsavers. Hoewel het restaurant sterk verweven is met het wijknetwerk, blijft het stadsregionale netwerk onderbenut. Naast de subsidies van Stad Gent en het maandelijks overleg met andere sociale restaurants, is er weinig samenwerking met regionale actoren. Joost (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024) geeft aan dat 80% van de ingrediënten afkomstig is van een lokale groothandel. Een samenwerking met bijvoorbeeld een lokale biologische boer zou deze afhankelijkheid kunnen verminderen, maar het restaurant verkent dergelijke mogelijkheden weinig.

Het ecologische en sociale aspect komen samen in Eetcafé Toreke. Volgens Tibbe (Persoonlijke communicatie, 27 november 2024) werkt het restaurant met duurzame en biologische producten, voorziet het in de behoefte aan betaalbare en gezonde maaltijden in de wijk en biedt het werkgelegenheid. Dit maakt het initiatief krachtig, omdat het meerdere noden tegelijk vervult. Het succes van het restaurant is echter afhankelijk van specifieke regionale en lokale factoren.

Op regionaal niveau speelt Stad Gent een cruciale rol. Volgens Joost (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024) kwam het initiatief tot stand via het project Bruggen naar Rabot en blijft het afhankelijk van subsidies voor zijn werking. Tibbe (Persoonlijke communicatie, 27 november 2024) geeft aan dat kortingen voor mensen met een verhoogde tegemoetkoming deels worden gefinancierd door Stad Gent en dat het OCMW-kandidaten aanlevert voor opleidingen en sociale tewerkstelling. Op wijkniveau zorgden de afwezigheid van een restaurant en de hoge concentratie van mensen met een verhoogde tegemoetkoming voor een grote vraag naar een sociaal restaurant. Daarnaast dragen de rechtbankbezoekers, die volgens Joost (Persoonlijke communicatie, 6 december 2024) vaak lunchen in het café, bij aan de levensvatbaarheid van het project.

Het is moeilijk om dit project naar andere wijken of steden te kopiëren vanwege de specifieke lokale en regionale omstandigheden. Beperkte middelen en tijd verhinderen volgens Tibbe (Persoonlijke communicatie, 27 november 2024) ook verdere opschaling, wat bovendien niet behoort tot haar ambities.

4.5. Referentieproject: Refettorio Felix

Refettorio Felix, opgericht door chef-kok Massimo Bottura en zijn non-profitorganisatie Food for Soul, is een innovatief sociaal restaurant in Londen dat duurzaamheid en sociale inclusie combineert (*Refettorio Felix*, z.d.). Het restaurant zet zich in om voedselverspilling te bestrijden door voedzame, gastronomische maaltijden te bereiden van ingrediënten die anders verspild zouden worden. Dit initiatief biedt een stijlvol ingerichte, gastvrije omgeving waar kwetsbare mensen zich welkom voelen, wat bijdraagt aan hun waardigheid en gemeenschapsgevoel. Op Figuur 4 ziet u het sociaal restaurant, gezellig en huiselijk ingericht om iedereen thuis te laten voelen. Rechts op de figuur ziet u een lange tafel waarbij verschillende, vaak nog onbekenden samen met elkaar kunnen eten, dit kan ook helpen tegen onder andere eenzaamheid en depressies.

Naast het serveren van maaltijden organiseert Refettorio Felix workshops over voeding, koken en duurzaamheid (*Refettorio Felix*, z.d.). Deze activiteiten vergroten het bewustzijn over voedselverspilling en sociale ongelijkheid en ondersteunen de empowerment van deelnemers. Zo worden niet alleen de gevolgen van het voedseloverschot probleem aangepakt, maar ook de oorzaak. Ze proberen een soort van sensibilisering te doen over het onderwerp. Het succes van het project heeft geleid tot soortgelijke initiatieven in andere Europese steden, wat bewijst dat het model schaalbaar en aanpasbaar is.

Refettorio Felix toont aan dat sociaal ondernemerschap en ecologische verantwoordelijkheid hand in hand kunnen gaan. Ook de aandacht naar mentale gezondheid met de “green rooms” in dit project is een mooie toevoeging (*Refettorio Felix*, z.d.). Hiermee zijn ze begonnen na COVID-19 om de mentale gezondheid en het welzijn meer aandacht te geven. In deze kamers geven ze gratis psychotherapie en advies sessies. Zo proberen ze isolatie en marginalisatie aan te pakken en proberen ze een plek te zijn waar iedereen warm wordt opgevangen. Het restaurant heeft drie voornaamste doelen, het wil strijden tegen daklozen, voedselarmoede en sociale isolatie. Op Figuur 5 ziet u één van de green rooms. In deze kamers bieden ze gratis therapie, begeleiding en advies aan. Met een glimlach verwelkomen ze in een warme, oordeelvrije omgeving mensen die in een isolement en/of marginalisatie leven.

Door al deze problemen centraal aan te pakken kan je mensen beter begeleiden en op het juiste pad krijgen, ze krijgen een soort van ‘totaalpakket’ aan ondersteuning. Dit is iets waar een sociaal restaurant een grote meerwaarde kan bieden, niet enkel mensen tijdelijk helpen die het moeilijk hebben, maar een nieuw perspectief. Op deze manier kunnen mensen uit hun ‘slechte situatie’ raken en wie weet later zelfs andere mensen helpen met hun ervaring.

Dit is een interessant referentieproject voor ons project omdat de nadruk bij eetcafé Toreke ligt op het sociaal restaurant, dit werd ook bevestigd in een interview met de coördinator (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Hoewel ze wel openstaan voor nieuwe ideeën zoals de workshops is daar op dit moment geen plek voor. Ze hebben geen budget om iemand aan te stellen die dit zou kunnen organiseren en ook de plek zelf is bijna elke dag in gebruik (onder andere verhuur voor evenementen). Maar het is wel iets waar ze in de toekomst eventueel mee zouden kunnen beginnen. Hetzelfde geldt voor de mentale en psychische ondersteuning, hier doen ze op dit moment niets mee.



Eetruimte Refettorio Felix



Voorbeeld van één van de greenrooms

4.6. Slotreflecties

In het laatste deel van de paper evalueren we het initiatief en kijken we naar de opschaalbaarheid. Beginnende bij de sterktes van het Toreke, wordt al snel duidelijk dat het een sterke sociale functie heeft. Het is sterk gemeenschapsgericht en brengt mensen van verschillende culturen samen. Op deze manier ontstaat er een sterke community rond het Toreke, die ook door de vele activiteiten met Barabot wordt versterkt. Het functioneert echt als een centrale ontmoetingsplek voor de wijk. De goeie samenwerking met de vrijwilligers en de vaste medewerkers zorgt ervoor dat de werking kan blijven bestaan. De begeleiding van mensen naar de reguliere arbeidsmarkt werkt ook vlot en zorgt ervoor dat deze mensen een nieuw leven kunnen opbouwen.

Naast de sociale functie geeft het Toreke ook veel aandacht aan duurzaamheid en gezonde voeding. Naast de sterke focus op buurtwerk proberen ze op deze manier twee verschillende zaken te combineren, om toch vernieuwend te zijn binnen de sociale economie. Dit doen ze onder andere door zoveel mogelijk aandacht te hebben voor de korte keten en het aanbieden van take-away maaltijden indien men zelf een potje meeneemt. Om dan over te gaan naar de zwaktes van het Toreke. Zoals al eerder besproken zijn de afnemende subsidies de grootste belemmerende factor voor het Toreke. Dit zorgt voor uitdagingen en maakt het ook niet altijd mogelijk om voor de meest duurzame en ecologische initiatieven te kiezen. Dit zorgt ervoor dat ze hun doelen niet altijd 100% kunnen nagaan (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Ze werken ook samen met Foodsavers, maar deze samenwerking is niet ideaal omdat ze vaak voeding ontvangen waar ze in het restaurant niets mee zijn, zoals kleine potjes yoghurts. Voor break even te draaien zijn ze sterk afhankelijk van hun neven activiteiten, zoals het verhuren van de zaal. Dit komt doordat meer dan de helft van de eters in het restaurant aan een sociaal tarief eet (T. Tack, persoonlijke communicatie, 27 november 2024). Tenslotte is het volgens Tibbe ook lastig om snel beslissingen te maken over bijvoorbeeld een extra openingsdag of om een evenement organiseren, omdat er sterke linkjes zijn met factoren van bovenaf zoals de Stad Gent.

Als laatste onderdeel van de paper wordt er gekeken naar het toekomstperspectief van het Toreke. Zijn er mogelijkheden of plannen voor opschaling? Volgens Tibbe is hier geen sprake van, mede door de afnemende subsidies is dit niet mogelijk. Echter willen ze wel steeds blijven vernieuwen met kleinere initiatieven. Zo gaan ze binnenkort beginnen met het aanbieden van een ontbijt, eerst in een testperiode van één dag per week, later eventueel meer. Inspelen op de noden van het moment is iets waar ze veel aandacht aan willen geven. Tibbe (Persoonlijke communicatie, 27 november 2024) wil van het Toreke meer maken dan enkel het sociale restaurant die het nu is, het moet nog meer een nog levendigere plek worden, die niet alleen als restaurant gebruikt wordt.

Bibliografie

Digipunt eetcafé Toreke - digibanken. (z.d.). Digibanken. <https://digibanken.vlaanderen.be/digibanken/digipunt-eetcaf%C3%A9-toreke>

Eetcafé Toreke. (2024a, 23 Februari). *Toreke vzw*. Toreke. <https://www.torekevzw.be>

Eetcafé Toreke. (2024b, 9 December). *Menu en prijzen - Toreke*. Toreke. <https://www.torekevzw.be/menu-prijslijst>

Feestzaal (Eetcafé Toreke) | Zalenzoeker. (z.d.). <https://zalenzoeker.stad.gent/zalen/d15e72ab-c96b-4c7a-af11-afbe0f936d5a>

Foodsavers: Sociaal aan de slag met Voedseloverschotten. (2022, October 19). Foodsavers. <https://foodsavers.be>

Gent in Cijfers. (z.d.). <https://gent.buurtmonitor.be>

INTERVIEW: Eetcafé Toreke: daklozen en magistraten samen aan tafel. (2022b, januari 14). Tondelier. <https://www.tondelier.be/nl/stories/eetcaf%C3%A9-toreke-daklozen-en-magistraten-samen-aan-tafel>

Refettorio Felix. (z.d.). Refettorio Felix. <https://www.refettoriofelix.com>

Sociale economie. (z.d.). <https://www.socialeconomie.be/nl>

Sonnino, R., & Milbourne, P. (2022). Food system transformation: a progressive place-based approach. *Local Environment*, 27(7), 915–926. <https://doi.org/10.1080/13549839.2022.2084723>

Toreke Sociaal Restaurant @ Place.Guru. (z.d.). <https://place.guru/p/oyeaid8-g98e3vq-mgpu8hf>

5. Volkskeuken 't Assez

Jacquelina Ponseele, John Van Der Steen, Linde Tinel, Lucie Chevalier en Noor Bogaert

Bovengenoemde studenten analyseerden de Gentse volkskeuken die wordt georganiseerd in het Anarchistisch Centrum 't Assez. Elke week wordt twee keer een warme en betaalbare maaltijd bereid door vrijwilligers waarbij de nadruk ligt op gemeenschapsgevoel en solidariteit. Naast de volkskeuken is er ook een bar, infotheek en een lezing- en vergaderruimte. 't Assez is een ontmoetingsplaats in Gent voor individuen en groepen die bezig zijn met anarchisme en/of directe actie.

De leden van het Anarchistisch Centrum 't Assez hebben gevraagd om de analyse door de studenten van hun volkskeuken niet te publiceren in deze bundel. Wij respecteren deze wens.

6. Fietskeuken Meubelfabriek in Brugse Poort

Lotte Degroote, Mathijs Genbrugge en Nele Callaert

6.1. Inleiding

“Wat gaan we eten vanavond?”, een vraag die veelvuldig gesteld wordt. In een stedelijke context is de kans groot dat dit eten in de buurt gekocht is (Thornton et al., 2017). Deze buurtvoedselinfrastructuur speelt dan ook een cruciale rol in de voedselvoorziening en, bij uitbreiding, het leven van stedelingen. Vandaag de dag wordt deze buurtvoedselinfrastructuur in België voornamelijk gedomineerd door een oligopolie van supermarktbedrijven die opereren in een verzadigde markt. Deze situatie zorgt ervoor dat de marges onder druk komen te staan, waardoor de boeren vaak slecht betaald worden voor hun producten (Slob, 2023 & Mooijman, 2013). Tegelijkertijd draagt deze situatie eraan bij dat supermarkten zelden worden gezien als voorlopers in de duurzaamheidstransitie (Testaankoop, 2023).

Er zijn echter ook initiatieven die een alternatief proberen te zijn voor de traditionele supermarkt, door duurzaamheid en sociale meerwaarde centraal te stellen, in plaats van een focus op efficiëntie en winstmaximalisatie. Deze paper richt zich op een dergelijk niche-initiatief binnen buurtvoedselinfrastructuur, namelijk de Fietskeuken in de Brugse Poort, een wijk in de stad Gent. Dit uniek initiatief combineert het repareren van fietsen met het bereiden en delen van maaltijden, waarbij zowel vrijwilligers als bezoekers worden gestimuleerd om met elkaar in interactie te gaan.

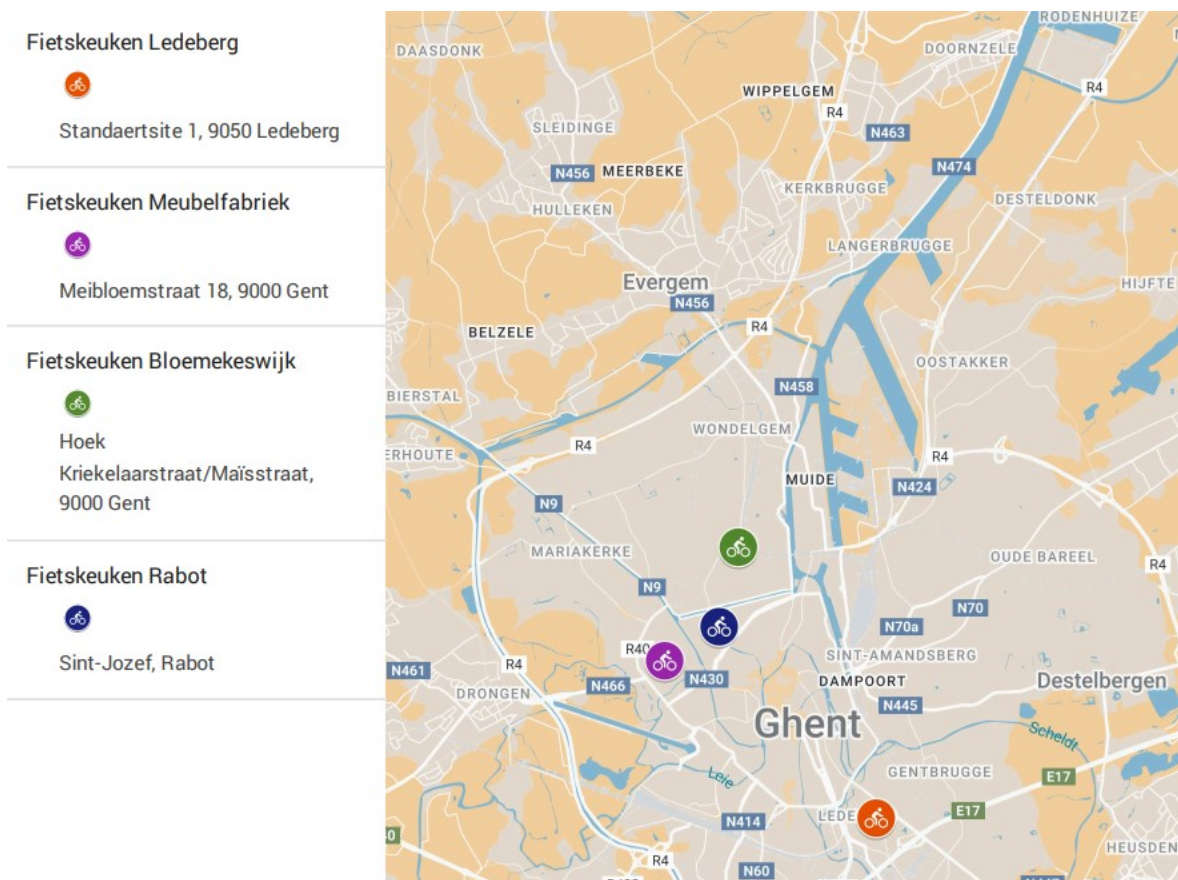
Hoewel de term 'keuken' doorgaans geassocieerd wordt met voedsel, draait het bij de Fietskeuken vooral om het bevorderen van de fietscultuur in Gent. Dit doen ze door middel van Do It Yourself-workshops en 'RepareerBAar'-sessies, waar bezoekers hun fietsen kunnen herstellen of transformeren tot unieke creaties. Het koken en samen eten dient hierbij als een verbindend element, dat de gemeenschapsvorming versterkt. De Fietskeuken fungeert zo niet alleen als een plek om technische vaardigheden te ontwikkelen, maar ook als een ontmoetingsplaats waar creativiteit, passie voor fietsen en sociale interactie samenkomen.

Deze paper onderzoekt, door de algemene context en historiek te beschrijven, de processen van het project te analyseren, de interacties met het regime te verkennen, en de rol van de buurt en een inspirerend voorbeeld te belichten, welke toekomst er is weggelegd voor soortgelijke initiatieven. Daarnaast wordt nagegaan of opschaling mogelijk is, met andere woorden, of dit niche-initiatief in de toekomst kan uitgroeien toe een integraal onderdeel van het regime.

Om een breder beeld te verwerven, werden twee interviews afgenomen. Het eerste interview vond plaats met de heer Jarne De Clercq, mede-organisator en vrijwilliger bij de Fietskeuken in de Brugse Poort. Het tweede interview werd uitgevoerd met de heer Stefaan Vervaeke, wijkregisseur van de Brugse Poort, aangesteld door Stad Gent. Daarnaast vond er ook een terreinbezoek plaats op donderdag 14/11/2024 waar we met verschillende vrijwilligers en deelnemers informeel in gesprek zijn gegaan.

Historische schets

De Fietskeuken Gent werd in 2011 opgericht door een collectief van vrienden, geïnspireerd door hun ervaringen tijdens een Erasmus-uitwisseling in Wenen, waar zij in aanraking kwamen met de 'Bike Kitchen' (Ruysschaert, 2011). Dit concept, dat sinds de jaren 2000 aan populariteit won in California, fascineerde de oprichters door de manier waarop er spontane samenwerkingen ontstonden tussen vrijwilligers en bezoekers (Luna, 2019 & Bradley 2016). Bij terugkomst in Gent besloten zij dit initiatief te vertalen naar een lokale context, wat leidde tot de oprichting van de Fietskeuken Gent. Vandaag de dag zijn er in Gent vier fietskeukens actief in vier verschillende wijken: in de Brugse Poort, in Ledeberg, in de Bloemekeswijk en in het Rabot (zie Figuur 1). Voorlopig wordt er enkel gekookt in de Fietskeuken van de Brugse Poort in de Meubelfabriek, omwille van organisatorische redenen die in 0 verder aan bod komen (Fietskeuken Gent, 2024).



Figuur: Lokalisaties van de Fietskeuken Gent.

Duurzame focus

Uit het interview met Jarne blijkt dat naast het promoten van de fietscultuur de Fietskeuken ook een sterke focus legt op duurzaamheid. Bezoekers worden aangemoedigd om zelf aan hun fiets te werken, geholpen door vrijwilligers en met het gebruik van zoveel mogelijk tweedehands materiaal om maximaal te kunnen recyclen. De gereedschappen die nodig zijn voor het fietsherstel zijn in het atelier aanwezig en kunnen vrij gebruikt worden. Tegelijkertijd speelt de sociale component een even grote rol. Jarne beschrijft de Fietskeuken als 30% een vaktechnisch project en maar liefst 70% een sociaal project. De Fietskeuken stimuleert bezoekers om niet geïsoleerd (zonder oortjes of koptelefoon), maar in verbinding met elkaar te sleutelen aan hun fiets. Jong en oud, rijk en arm, mensen uit alle lagen van de bevolking, komen hier wekelijks op donderdag samen van 16u tot 21u30 (Stad Gent, z.d.-b). Uit ons terreinbezoek konden we afleiden dat een eerste ploeg van vrijwilligers

aanwezig was van 16u tot 18u en zich voornamelijk bezighield met het fietsherstel. Vervolgens nam een nieuwe ploeg vrijwilligers het over en bleef tot het einde van de avond. Enkele vrijwilligers uit deze nieuwe ploeg begonnen met het voorbereiden van de maaltijd, waaraan hoofdzakelijk de vrijwilligers, maar ook de bezoekers kunnen deelnemen tegen een vrije bijdrage. Op die manier draagt de Fietskeuken niet alleen bij aan een duurzame fietscultuur, maar vervult ze ook een belangrijke verbindende functie binnen de lokale gemeenschap.



Figuren: Eigen beelden van de Fietskeuken in de Meubelfabriek (14 nov. 2024)

Volgens Jarne zorgt dit gezamenlijk eetmoment voor fijne spontane babbels tussen mensen die elkaar onderling van tevoren niet kennen. Het delen van voedsel blijkt een brug te slaan tussen verschillende gemeenschappen, waardoor een laagdrempelige en inclusieve sfeer ontstaat.

De Fietskeuken kiest bewust voor vegetarische maaltijden die aansluiten bij haar duurzame visie. De ingrediënten hiervoor worden voornamelijk verzameld uit overschotten van naburige winkels in de Brugse Poort. Zo ontvangt de Fietskeuken groenten van de verpakkingsvrije winkel 'Ohne', een supermarkt die sterk focust op lokale en biologische producten (OHNE, 2024), en van 'Akker en Ambacht', een coöperatieve buurt- en stadstuinwinkel die in 2016 werd opgericht dankzij een samenwerking tussen Oxfam Mariakerke en buurtbewoners (Akker en Ambacht, n.d.). Beide winkels werken volgens het LEF-principe, waarbij de nadruk ligt op lokaal, ecologisch en fair handelen. Daarnaast wordt het initiatief ondersteund door de biodynamische boerderij 'De Wassende Maan'. Een bestuurslid van de Fietskeuken, die tevens op deze boerderij werkzaam is, brengt wekelijks ingrediënten mee die niet langer verkocht kunnen worden maar nog perfect geschikt zijn voor consumptie.

Het feit dat de maaltijden in de Fietskeuken uitsluitend vegetarisch zijn, brengt verschillende belangrijke voordelen met zich mee. Allereerst is het een praktische keuze, aangezien de beschikbare producten hoofdzakelijk groenten zijn, wat de ingrediënten voor vegetarische gerechten gemakkelijk toegankelijk maakt. Daarnaast is deze keuze ook duurzaam, omdat het de ecologische voetafdruk verkleint door minder vleesproductie en -consumptie. Bovendien maakt een vegetarische maaltijd het aanbod vaak toegankelijker voor iedereen, ongeacht religieuze overtuigingen of dieetwensen, waardoor de Fietskeuken een inclusieve en gastvrije plek blijft voor een diverse groep bezoekers en vrijwilligers.

6.2. Interne processen

Ambities, toekomstvisies en verwachtingen

De Fietskeuken heeft diverse ambities op zowel korte als lange termijn. Volgens Jarne ligt de focus op dit moment op het wekelijks openstellen van het atelier op donderdagavond en het organiseren van extra activiteiten zoals opendeurdagen en workshops. Op langere termijn wil de organisatie een nieuwe locatie vinden, aangezien de huidige locatie in de Meubelfabriek in de toekomst zal verdwijnen (Sogent, 2024). Tijdens het interview benadrukte wijkregisseur Stefaan Vervaeke dat de Fietskeuken, hoewel ze niet noodzakelijk wil uitbreiden, manieren zoekt om de beschikbare ruimte efficiënter te benutten. Stefaan ziet voor de Fietskeuken een toekomst in het nieuwe complex op de site van de Meubelfabriek, op voorwaarde dat de ruimte daar intensiever wordt gebruikt dan momenteel het geval is. Er is bijvoorbeeld interesse om de locatie te delen met andere fietsgerichte organisaties zoals 'Op Wielekes' en 'El Laboristo' (De Meubelfabriek, 2024), die momenteel ook in de meubelfabriek gelokaliseerd zijn. Ook kan 'Let's Safe Food', een organisatie die voedseloverschotten per fiets rondbrengt, wellicht hun fietsherstel bij de Fietskeuken onderbrengen (Let's Save Food! Vzw, 2022). Zo wordt het economisch beter te verantwoorden om de Fietskeuken een plaats te geven in het nieuwe gebouw.

Een belangrijk onderdeel van het concept van de Fietskeuken is samen koken, Jarne vindt het belangrijk om dit ook op de nieuwe locatie te behouden, ondanks de uitdaging om voldoende vrijwilligers te vinden. De gezamenlijke maaltijden zijn essentieel voor de sociale cohesie tussen de vrijwilligers en helpt om bij te dragen aan het gemeenschapsgevoel binnen de Fietskeuken. Door bewust bezig te zijn met de herkomst van de ingrediënten voor de maaltijden, zoals eerder aangehaald, past de Fietskeuken hiermee het LEF-principe toe zonder dat ze er bewust bij stilstaan. Dit komt bijvoorbeeld tot uiting in hun inspanningen om lokaal voedsel te

gebruiken (Ohne en Akker en Ambacht uit de Brugse Poort), verspilling tegen te gaan (werken met left-overs) en een inclusieve omgeving te creëren waar iedereen welkom is.

Het sociale netwerk

De fietskeukens in Gent draaien volledig op vrijwillige inzet en functioneren als zelfstandige organisaties, zonder een overkoepelend orgaan. Elke locatie opereert onafhankelijk onder leiding van lokale vrijwilligers, waardoor ze flexibel kunnen inspelen op de behoeften van de buurt en de mogelijkheden van de specifieke locatie. Hoewel er onderling overleg en samenwerking plaatsvindt, is er bewust gekozen voor een decentrale structuur zonder centraal bestuur. Dit staat in contrast met soortgelijke initiatieven in buurlanden zoals Frankrijk, waar fietskeukens zich hebben verenigd in een collectief netwerk om gezamenlijke doelen en strategieën te realiseren (L'Heureux Cyclage, 2024).

De Fietskeuken werkt samen met de stad Gent, die de locatie ter beschikking stelt, zoals bevestigd door zowel Stefaan als Jarne. Ze benadrukken dat de organisatie volledig afhankelijk is van vrijwillige bijdragen, de inzet van vrijwilligers en extra inkomsten die gegenereerd worden via opendeurdagen of workshops. Subsidies worden bewust niet aangevraagd, omdat niemand binnen de organisatie de administratieve verantwoordelijkheid op zich wilt nemen. De Fietskeuken wordt voornamelijk gebruikt door buurtbewoners, en veel van de vrijwilligers wonen zelf ook in de wijk. Dit versterkt het sociale netwerk binnen de Fietskeuken, waar deelnemers niet alleen hun interesse voor fietsen delen, maar ook in contact komen met anderen uit de buurt. De sociale cohesie wordt verder versterkt doordat veel deelnemers uiteindelijk gemotiveerd raken om zelf vrijwilliger te worden. Deze dynamiek creëert een hechte gemeenschap waarin wederzijdse ondersteuning en betrokkenheid bij de wijk centraal staan.

Deze onafhankelijke structuur biedt de Fietskeuken veel vrijheid, maar maakt de organisatie tegelijkertijd kwetsbaar. Omdat ze volledig afhankelijk is van vrijwilligers en het succes van evenementen zoals opendeurdagen en workshops, is ze gevoelig voor schommelingen in de beschikbaarheid van vrijwilligers en het succes van deze activiteiten.

Leerprocessen

Een cruciaal leerproces voor de Fietskeuken draaide om het effectief beheren van gedeelde ruimtes. Volgens Jarne verliepen eerdere pogingen om een gemeenschappelijke keuken met andere vzw's te delen minder goed vanwege hygiëneproblemen, waardoor de Fietskeuken in de Meubelfabriek momenteel een eigen keuken beheert. Deze beslissing illustreert niet alleen hun vermogen om te leren van eerdere uitdagingen, maar ook hun bereidheid en capaciteit om zelf organisatorische verantwoordelijkheid te dragen. Anderzijds kan ook de vraag gesteld worden of een collectieve keuken niet robuuster zou kunnen zijn, in die zin dat dit oplossingen zou kunnen bieden voor de efficiënte samenwerking met de andere initiatieven in de Meubelfabriek. Eerdere problemen, zoals de gebrekkige hygiëne, zouden wellicht kunnen worden aangepakt door een 'campingbaas' (Endeavour et al. 2023) aan te stellen, die verantwoordelijk is voor de algemene coördinatie.

Daarnaast heeft de Fietskeuken belangrijke kennis opgebouwd over het werken met vrijwilligers. Als organisatie die volledig afhankelijk is van vrijwilligers ervoor kiest om niet gesubsidieerd te worden, is het aantrekken en behouden van geëngageerde mensen een voortdurende uitdaging. Toch slaagt de Fietskeuken erin om nieuwe vrijwilligers te inspireren door de kracht van hun concept. Dit proces illustreert hoe ze een duurzame structuur hebben ontwikkeld waarin de betrokkenheid van vrijwilligers centraal staat, zonder dat dit ten koste gaat van de kleinschaligheid en de kernwaarden van de organisatie. Opvallend is dat de oorspronkelijke oprichters niet

langer actief betrokken zijn bij de organisatie. Het feit dat het initiatief succesvol is blijven voortbestaan onder nieuwe organisatoren, benadrukt de kracht van het concept.

Bij de Fietskeuken leren de vrijwilligers voortdurend van en met elkaar, en dat op verschillende vlakken. Ze ontwikkelen praktische vaardigheden zoals fietsen herstellen en koken, maar steken ook veel op over hoe je een organisatie draaiende houdt. Zo leren ze samen een goede structuur op te zetten en flexibel om te gaan met uitdagingen, zoals de aanstaande verhuizing naar een nieuwe locatie. Daarnaast is er ook een sterke sociale dynamiek: vrijwilligers wisselen ideeën en ervaringen uit, helpen elkaar vooruit en bouwen zo niet alleen aan technische en organisatorische kennis, maar ook aan onderlinge verbondenheid. Het leren gebeurt vooral al doende, door samen dingen uit te proberen, fouten te maken en daarvan te groeien. Dit proces van uitwisseling en aanpassing zorgt ervoor dat de Fietskeuken blijft evolueren en zich kan aanpassen aan wat er op haar pad komt. Het is precies deze samenwerking en wederzijdse inspiratie die het initiatief zijn kracht en blijvende waarde geeft.

Hoewel er geen duidelijke aanwijzingen zijn voor een systematische uitwisseling met andere initiatieven binnen de Meubelfabriek, lijkt de Fietskeuken open te staan voor samenwerkingen. Toekomstige uitdagingen bieden kansen om relaties met andere organisaties te versterken, bijvoorbeeld door ateliers te delen of door samen te werken aan een collectieve keuken waarvan alle initiatieven kunnen profiteren. Dit wijst op een aanzienlijke mogelijkheid voor bredere kennisdeling binnen de niche, al wordt dit potentieel momenteel nog niet volledig benut.

Wat de Fietskeuken bijzonder maakt, is de ruimte voor fundamentele reflectie op hun missie en werkwijzen. Deze vorm van 'second order learning' komt tot uiting in hun bewuste keuze om niet in omvang te groeien, maar wel in kwaliteit. Ze stellen hun kernwaarden van kleinschaligheid en sociale verbinding centraal, terwijl ze strategische aanpassingen doen om hun werking te verbeteren. De keuze om een eigen keuken te beheren of de plannen om samenwerkingen aan te gaan op een nieuwe locatie illustreren hoe deze reflectie wordt vertaald naar concrete acties.

De leerprocessen binnen de Fietskeuken werden eerder besproken, maar het initiatief functioneert ook binnen een bredere context die eveneens leermogelijkheden biedt. Een voorbeeld hiervan is de overkoepelende site van de Meubelfabriek, waar diverse initiatieven de kans krijgen zich te vestigen en verder te ontwikkelen. Opvallend is dat deze initiatieven niet noodzakelijk gelijksoortig van aard zijn, maar door een gedeelde ruimte kunnen groeien en bijdragen aan een dynamische omgeving. Het leren om deze uiteenlopende initiatieven op een effectieve manier met elkaar te laten samenwerken, vormt een belangrijk proces binnen deze setting. Daarnaast biedt dit ook een leerproces op stedelijk niveau. Volgens Stefaan zijn initiatieven zoals de Meubelfabriek afhankelijk van het verkrijgen van een fysieke locatie waarin ze zich kunnen vestigen en ontplooiën. Hij benadrukt dat de stad Gent een cruciale rol speelt door dergelijke locaties beschikbaar te stellen, aangezien dit niet altijd vanzelfsprekend is. Tegelijkertijd stelt hij dat, hoewel het voorzien van ruimte essentieel is, dit ook een relatief eenvoudige inspanning is om dergelijke waardevolle initiatieven te ondersteunen. Wanneer deze minimale voorwaarde wordt vervuld, ontstaat er een krachtige basis waarop initiatieven kunnen floreren en bijdragen aan de stedelijke gemeenschap.

6.3. Niche-regime interacties en transitiepaden

Door niche-initiatief uitgedaagde structuren, culturen en praktijken van het regime

Een eerste uitgedaagde structuur van het regime kan gevonden worden in het geserveerde eten. De Fietskeuken serveert enkel vegetarisch eten en maakt daarbij gebruik van voedseloverschotten en lokaal geproduceerde voeding. Ook al wordt er steeds meer vegetarisch gegeten door de Belg. Een volledig vegetarisch dieet is nog verre van de norm in de samenleving, slecht 5% maakt de keuze om geen vlees te eten (Verdonck, 2023).

Ten tweede maakt de organisatie van de Fietskeuken in de Brugse Poort gebruik van vrije bijdragen, ook wel Pay What You Want (PWYW) genoemd, voor het eten. Er wordt dus gerekend op de solidariteit van de bezoekers om uit de kosten te komen. Dit druist in tegen de gangbare praktijken in commerciële eetgelegenheden, waar de onzekerheid die samengaat met een systeem van een PWYW-systeem vaak ongewenst is. Ook voor de bezoekers van de Fietskeuken voelt dit in de praktijk soms vreemd aan. Zo wist vrijwilliger Jarne te vertellen dat sommige bezoekers de voorkeur zouden geven aan het betalen van een vaste prijs voor het eten. Een voordeel aan het PWYW-systeem is dat de maaltijden voor alle mensen toegankelijk zijn, ongeacht hun inkomen.

Ook maakt de Fietskeuken in de Brugse Poort geen gebruik van een coördinator of eindverantwoordelijke die het project in goede banen leidt, maar een bestuur dat samen de weg bepaalt die de organisatie inslaat en de verantwoordelijkheden deelt. Met andere woorden, ze zijn een zelfsturende organisatie. De afwezigheid van hiërarchie komt ook terug in het eten, waar bezoekers en vrijwilligers broederlijk naast elkaar zitten, wat zorgt voor meer interacties tussen hen. Dit staat in contrast met andere verenigingen, waar vaak een sterke hiërarchie aanwezig is (Matheï, 2023). Slechts enkele bedrijven zijn op een gelijkaardige manier georganiseerd. Vaak wordt er verwezen naar de schaal die belemmerend werkt om deze stijl te implementeren (Schaub, 2023).

Verder trachten initiatiefnemers van fietskeukens wereldwijd, in een samenleving waarin het nut van bezit vaak niet in vraag wordt gesteld (OVAM, 2024), los te komen van de focus op het bezitten van producten en deze te verleggen naar de diensten die een product kan leveren (Fietskeuken Gent, 2024). Deze aanpak zorgt ervoor dat de kosten voor het repareren van een fiets lager uitvallen, aangezien de eigenaar alleen nog de kost voor onderdelen hoeft te betalen, zonder te hoeven investeren in apparatuur, gereedschap of de werkuren van fietsenmakers.

Tot slot werkt de Fietskeuken in de Brugse Poort volgens een concept waarbij het fiets herstellen wordt aangevuld met samen eten. Deze out of the box aanpak zorgt voor een extra sociale dimensie in het project, op die manier wordt de sociale cohesie en het gemeenschapsgevoel met de buurtbewoners versterkt. Dit staat in contrast met de doorsnee fietskeuken, waar vaak enkel aan fietsen wordt gewerkt. Daardoor gaat de Fietskeuken in tegen de toenemende individualisering die in onze samenleving wordt ervaren (Laermans, 2023).

Impact niche-regime interacties: positieve interacties

De stad Gent profileert zich al enige tijd als fietsstad, voorbeelden hiervan zijn het inrichten van de eerste fietsstraat in België in 2011 (Baert, z.d.), het circulatieplan waarbij het autoverkeer in de binnenstad werd verminderd (Stad Gent, z.d.-a) en investeringen in fietsinfrastructuur (Departement Mobiliteit en Openbare Werken, 2024). Daarvoor kreeg de stad nationaal en internationaal erkenning (Teirlinck, 2024 & Stad Gent, 2024a). De houding van de lokale overheid en de opkomst van de elektrische fiets resulteerde ook in een significante stijging in het aantal verplaatsingen die met de fiets werden afgelegd in Gent (Vanhouwaert, 2018 & Claes et al., 2022). Deze stijging in het aantal fietsers werd niet gevolgd door een evenredige toename aan

fietsenmakers waardoor het beroep een knelpunt beroep is en er wachtlijsten zijn om een fiets te laten repareren (Otten, 2023). Deze ontwikkelingen zijn gunstig voor de Fietskeuken in de Brugse Poort, omdat zij enerzijds een groter potentieel publiek aantrekken voor de fietsherstellingsdienst en anderzijds particulieren in staat stellen hun fiets sneller te repareren dankzij de faciliteiten van de Fietskeuken.

Daarnaast probeert het stadsbestuur ook burgerinitiatieven en -participatie te ondersteunen via projecten zoals burgerbudgetten (Bpart, 2018 & Stad Gent, 2021) en wijkbudgetten (Stad Gent, z.d.-d). Ook zet de stad in op een op een krachtig middenveld dat sterk verbonden is met de buurt en de stad (Stad Gent, 2024b). Verder engageert het stadsbestuur zich om initiatieven die sociale interactie tussen Gentenaars bevorderen, financieel te ondersteunen met subsidies (Stad Gent, z.d.-c).

Ook op Europees niveau worden maatregelen genomen die een positieve invloed kunnen hebben op fietskeukens. In het kader van de Green Deal heeft de Europese Unie beleid ontwikkeld rond de circulaire economie, zowel voor goederen als voor voedsel (European Commission, 2020). In het kader hiervan vaardigde de EU de Ecodesign for Sustainable Products Regulation uit, die erop gericht is de repareerbaarheid en het onderhoud van producten te verbeteren (European Commission, 2024). Hierdoor zullen er meer producten ontwikkeld worden die passen binnen een circulaire economie. Voor initiatieven zoals fietskeukens betekent dit mogelijk een groter aantal geïnteresseerden, door het stijgende aantal mogelijkheden om de levensduur van fietsen te verlengen en de mogelijk toegenomen mate waarin burgers "circulair denken" en zich bewust zijn van alternatieve opties voor het afdanken van hun fiets bij een mankement.

Tot slot, zijn er elementen van de gebruikelijke manier waarop voedsel wordt geconsumeerd, eten kopen in de supermarkt en thuis klaarmaken, die een positief effect zouden kunnen hebben op de Fietskeuken. Zo staat de onpersoonlijke en op efficiëntie afgestemde supermarkten in schril contrast met het sociale kookgebeuren in de Meubelfabriek.

Impact niche-regime interacties: negatieve interacties

De voedselveiligheidsnormen van het FAVV kunnen een negatieve invloed hebben op organisaties zoals de Fietskeuken, omdat ze een obstakel kunnen vormen voor het opschalen van de kookactiviteiten, gezien dit vaak gepaard gaat met het indienen en betalen van toelatingen (Vlaamse Sportfederatie, 2024). Dit zou een van de redenen kunnen zijn waarom organisatoren ervoor kunnen kiezen geen vaste prijs te vragen voor het eten, terwijl dit hun juist meer zekerheid zou geven over hun inkomsten. Met het systeem van vrije bijdragen vermijden ze onder de voedselinspectie te vallen (FAVV, 2024).

In vergelijking met supermarkten kan ook de beperkte keuzevrijheid van de mensen die komen eten bij de Fietskeuken als nadelig worden beschouwd. Omdat er maar één gerecht wordt bereid, is de keuze van de participanten beperkt.

Daarnaast voert ook de individualisering een invloed uit op concepten zoals de Fietskeuken. Hier wordt met individualisering bedoeld op de ontzuiling en de daarmee gepaard gaande terugtrekking uit het verenigingsleven die in de vorige eeuw werd ingezet (Laermans, 2023). Dit kan als een van de redenen worden gezien waarom het uitdagend kan zijn voor organisaties zoals die van de Fietskeuken om voldoende vrijwilligers te vinden om door te kunnen gaan met hun werking (Dedulle, 2022).

Tot slot heeft de eerdergenoemde structuur, waarin de Fietskeuken in de Brugse Poort wordt bestuurd, in combinatie met de organisatie van de overheid, een negatieve invloed op de werking van het initiatief. De

vrijwilligers van de Fietskeuken zien de noodzaak niet of hebben geen interesse om een aanvraag voor subsidies in te dienen. Daarnaast legt de overheid de “bewijslast” voor het rechtvaardigen van subsidies bij de verenigingen zelf, wat ertoe kan leiden dat mogelijke subsidies worden misgelopen.

Politieke transitiepaden

Op basis van de types transitiepaden die gedefinieerd worden door Leach et al. (2015) kan dit niche- initiatief in grote mate gekaderd worden binnen een hybride transitie waarin zowel voor de burgers als de overheid een cruciale rol weggelegd is, om de werking van het initiatief te kunnen garanderen. De Fietskeuken in de Brugse Poort is opgestart en werkt nog steeds uitsluitend met vrijwilligers, zowel voor het bestuur als voor hun werking, wat als voornaamste argument voor burgergedreven transformatie geldt. Daarnaast zijn er ook elementen die aan een staatsgeleide transformatie kunnen toegeschreven worden. Eerst en vooral stelt de stad tijdelijk een ruimte ter beschikking en wordt er gekeken om dit project in de toekomst verder te zetten al dan niet op een andere locatie. Daarnaast kan gesteld worden dat de overheid door de fietscultuur te promoten, ruimte creëert voor projecten zoals de Fietskeuken om voldoende participanten aan te trekken. Uit het bestuursakkoord van het nieuwe stadsbestuur blijkt dat zij niche-initiatieven zoals dat in de Brugse Poort een meerwaarde vinden voor de stad en deze willen ondersteunen (Stad Gent, 2024b).

Ook voor de markt is een rol weggelegd bij het mogelijk maken van initiatieven zoals dit. Op vlak van voeding is de keuze om met vegetarische, duurzame en lokale producten te koken enkel mogelijk omdat de markt deze producten aanbiedt en weggeeft aan de Fietskeuken. Als er gekeken wordt naar het fietsenherstel-luik van dit initiatief zou er in de plaats van een market-lead transformatie kunnen gesproken worden van een transformatie waarbij de markt zich eerder afzijdig houdt en niet kan beantwoorden op de vraag naar meer fietsenmakers en daardoor het ruimte biedt voor fietskeukens.

6.4. Stedelijke en buurtgerichte ruimtelijke transformatie

De Brugse Poort in Gent is een wijk in transitie, waar sociale en ruimtelijke veranderingen nauw met elkaar verbonden zijn. De groeiende instroom van jonge gezinnen, de toenemende verdichting en de behoefte aan meer sociale cohesie maken de wijk tot een interessante plek voor buurtgerichte initiatieven. De Fietskeuken speelt hierin een rol door haar sterke verankering in de buurt en de manier waarop ze verbindingen tussen bewoners tot stand brengt.

Als multiculturele wijk is de fietscultuur in de Brugse Poort voor sommige bewoners minder vanzelfsprekend. De Fietskeuken kan hier een manier zijn om ook bij deze inwoners het gebruik van de fiets aantrekkelijk en toegankelijk te maken. Tegelijkertijd biedt het project een laagdrempelige plek aan, waar mensen met verschillende achtergronden elkaar kunnen ontmoeten. Door samen aan fietsen te werken en kennis te delen, ontstaan contacten die anders misschien niet gelegd zouden worden. Dit helpt om isolement te doorbreken en draagt bij aan meer onderlinge verbinding in de wijk.

De locatie van de Fietskeuken, in de Meubelfabriek, speelt een belangrijke rol. Deze gedeelde ruimte, waar verschillende initiatieven gevestigd zijn, bevordert kruisbestuiving tussen projecten en versterkt de lokale dynamiek. Hier worden stromen van middelen, mensen en kennis zichtbaar, zowel binnen de Brugse Poort als in de bredere stedelijke context van Gent. Ingrediënten voor de gezamenlijke maaltijden worden bijvoorbeeld, zoals eerder gezegd, vaak gekocht bij lokale handelaars zoals Ohne en Akker & Ambacht, wat niet alleen de band met de buurt versterkt, maar ook aansluit bij bredere doelstellingen rond duurzaamheid en circulariteit in de

stad. Tegelijkertijd brengen de vrijwilligers van de Fietskeuken hun technische kennis over fietsen en reparaties over op bezoekers, waardoor vaardigheden en ideeën zich verder verspreiden.

Sonnino en Milbourne (2022) benadrukken hoe lokale initiatieven ingebed kunnen zijn in bredere systemen, en dit principe komt duidelijk terug in de werking van de Fietskeuken. Het initiatief speelt in op lokale noden, zoals het versterken van gemeenschapszin, maar draagt ook bij aan de stedelijke ambities, zoals de transitie naar een duurzamer en inclusiever stedelijk milieu. Dit wordt mede mogelijk gemaakt door de steun van de stad Gent, die de fysieke ruimte faciliteert. Door deze citizen-state-led samenwerking kan de Fietskeuken zowel een lokale als stedelijke impact genereren. Ze hebben elkaar als het ware nodig. Zonder de voorziening van de locatie door de stad Gent is het voortbestaan van de Fietskeuken onzeker, maar anderzijds heeft de stad Gent initiatieven zoals de Fietskeuken nodig om haar ambitie als fietsstad waar te maken.

Hoewel de zichtbaarheid van de Fietskeuken beperkt is, blijft het initiatief bekend door mond-tot-mondreclame en de betrokkenheid van buurtbewoners. Tegelijkertijd weerspiegelt het initiatief de uitdagingen van plaatsgebonden projecten in een grootstedelijke context: hoe kunnen deze initiatieven zich verder ontwikkelen zonder hun lokale wortels en gemeenschapsbinding te verliezen? De nabijheid tot de buurt en de directe betrokkenheid van de bewoners vormen de kern van de werking van de Fietskeuken. Stefaan haalde aan dat de vraag werd gesteld vanuit de stad of een mogelijke verhuizing naar een andere wijk haalbaar zou zijn, maar dat werd door de organisatoren afgewezen. Dit omdat de unieke dynamiek van de Brugse Poort onlosmakelijk verbonden is met het succes van het initiatief.

Door in te spelen op specifieke lokale behoeften en bewoners samen te brengen, vervult de Fietskeuken een waardevolle rol in de Brugse Poort. Tegelijkertijd laat het zien hoe plaatsgebonden initiatieven kunnen bijdragen aan stedelijke vraagstukken zoals duurzaamheid, sociale inclusie en gemeenschapsvorming. Het is een voorbeeld van hoe lokale dynamieken en grootstedelijke ambities elkaar kunnen versterken, mits er voldoende aandacht blijft voor de wisselwerking tussen stromen van middelen, mensen en kennis.

6.5. Inspirerend voorbeeld: Les cuisines de quartier

Als inspirerend voorbeeld werd er bewust niet gekozen voor een gelijkaardig project van een fietskeuken, omdat de Fietskeuken in de Brugse Poort een uniek iets is. Daarom werd er gekozen voor een voorbeeld dat bezig is met koken, mensen samenbrengen en verschillende gelijkaardige initiatieven samenbrengen.

Ter inspiratie voor de Fietskeuken werd er gekozen voor “Les cuisines de quartier”, een Belgische vzw in Brussel die zich richt op het samenbrengen van lokale gemeenschappen door middel van gedeelde maaltijden (Cuisines de Quartier, 2024). Ze ondersteunen groepen of gemeenschappen die samen willen koken, maar niet over de juiste faciliteiten beschikken, door hen te helpen een geschikte keukenruimte te vinden. Daarnaast bieden ze opleidingen aan over het opzetten en begeleiden van kookgroepen, voorzien ze hulpmiddelen en recepten, en organiseren ze bijeenkomsten en speciale evenementen om netwerken tussen groepen te bevorderen. Op dit moment ondersteunen ze 59 groepen verspreid over 48 keukens in 33 gemeentes in en rond Brussel.

Dankzij hun uitgebreide ervaring hebben ze praktische fiches ontwikkeld om het organiseren van gezamenlijke kookactiviteiten en het delen van keukenruimte te vergemakkelijken. Daarnaast hebben ze “De Beweging” opgezet, een initiatief dat kookgroepen met elkaar verbindt en samenwerking, wederzijdse hulp en zelfstandigheid stimuleert. Via “De Beweging” worden tools, tips, recepten en technieken uitgewisseld, evenals praktische oplossingen voor gedeelde uitdagingen.



Figuur: foto van tijdens een kookavond



Figuur: samenkost mensen van "De Beweging"

De Fietskeuken zou op twee manieren inspiratie kunnen halen over dit voorbeeld:

Als eerste kan het kijken naar het delen van een gemeenschappelijke keuken. Hoewel de Fietskeuken momenteel een eigen keuken heeft, kan het nuttig zijn om de aanpak van Les cuisines de quartier te bekijken voor het geval dat er in de toekomst een nieuw gebouw komt op de Meubelfabriek-site, waar enkel een gedeelde keuken beschikbaar is. Dit kan helpen om duidelijk afspraken te maken en de hygiëne te waarborgen.

Een tweede aspect waarvan de Fietskeuken kan leren is "De Beweging". In Gent bestaan er momenteel vier onafhankelijke fietskeukens, met elk hun eigen uitdagingen. Door een collectief op te richten dat bijvoorbeeld vier keer per jaar samenkomt, kunnen deze fietskeukens ideeën, oplossingen en ervaringen uitwisselen, net zoals Les cuisines de quartier dat doet. Zo'n samenwerking zou niet alleen helpen om als netwerk sterker te staan en elkaar beter te ondersteunen, maar ook bijdragen aan een grotere bekendheid en herkenbaarheid van het concept fietskeuken in Gent.

6.6. Evaluatie opschaalbaarheid en toekomst

De Fietskeuken is, ondanks haar bescheiden omvang, door de jaren heen aanzienlijk gegroeid en heeft waardevolle inzichten opgedaan op verschillende vlakken. Haar betekenis reikt verder dan haar directe werking, ze speelt een belangrijke rol binnen de sociale en culturele context van de wijk. Deze rol heeft het potentieel om uit te breiden naar een grootstedelijke schaal in Gent, zonder afbreuk te doen aan haar lokale verankering.

De organisatie streeft er niet naar om exponentieel te groeien, maar wil vooral blijven doen waar ze goed in is en wat haar drijft. Toch zou de Fietskeuken gebaat kunnen zijn bij een meer structurele ondersteuning. De aanstelling van een coördinator over alle fietskeukens van Gent heen zou een belangrijke stap kunnen zijn om haar werking te versterken. Deze persoon zou verantwoordelijk kunnen zijn voor het aanvragen van subsidies, het leggen van verbindingen met andere fietskeukens en vzw's, en het ontwikkelen van samenwerkingen die de organisatie minder kwetsbaar maken. Momenteel is de Fietskeuken sterk afhankelijk van vrijwilligers en een beschikbare locatie, wat haar voortbestaan fragiel maakt. Het zou namelijk zonde zijn dat een waardevol initiatief als de Fietskeuken hierdoor in het gedrang komt. Doordat er iemand is die deze overkoepelende taak op zich neemt, kunnen de organisatoren binnen de afzonderlijke fietskeukens van deze administratieve taken ontdoord worden en kunnen zij zich focussen op de kernwerking van het initiatief. Op die manier ontstaan er misschien ook mogelijkheden om verder uit te breiden in de toekomst.

Hoewel de Fietskeuken een waardevol en sociaal innovatief initiatief is, is ze waarschijnlijk te klein om echt door te breken in het bestaande regime van voedselproductie en -consumptie. Dit komt deels doordat dit niet haar kernactiviteit of primaire focus is. De organisatie richt zich voornamelijk op haar lokale, sociale werking en het creëren van een gemeenschapsgevoel, waarbij eten enkel dient als middel om verbinding te maken tussen de verschillende bezoekers en vrijwilligers, en niet als een strategie om bredere voedselstructuren systematisch te veranderen. Bovendien ontbreekt het aan schaalgrootte en middelen om binnen dat regime een substantiële impact te maken. Deze kleinschaligheid en doelbewuste focus op de wijk zijn juist haar kracht, omdat ze zich volledig kan richten op wat ze belangrijk vindt en wat goed aansluit bij haar omgeving.

De sterke inbedding in de wijk wordt door de Fietskeuken zelf als een van haar grootste troeven beschouwd. Een eventuele verhuis naar een andere buurt wordt dan ook uitgesloten. Toch kan de organisatie haar positie in de wijk nog verder versterken door haar naamsbekendheid en zichtbaarheid te vergroten. In een diverse buurt waar sociale cohesie nog uitdagingen kent, kan de Fietskeuken een grotere maatschappelijke impact hebben.

Door open te staan voor samenwerking en lessen te trekken uit de ervaringen van andere organisaties, kan de Fietskeuken haar veerkracht vergroten en haar werking verder optimaliseren. Zo kan ze niet alleen haar missie voortzetten, maar ook bijdragen aan bredere stedelijke en sociale doelstellingen.

Bibliografie

Interviews

Jarne De Clercq - Mede-organisator Fietskeuken Brugse Poort

Stefaan Vervaet - Wijkregisseur Brugse Poort

Academische bronnen

Bradley, K. (2016). Bike Kitchens – Spaces for convivial tools. *Journal Of Cleaner Production*, 197, 1676–1683.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.09.208>

Endeavour, Denoo, J., Van Gils, H., Timmermans, B., Devos, T., Pellens, B., Czvek Rigby, Czvek, M., Carmosino, M., Quares, Huygels, B., Van Elsen, J., & Vanderbiesen, M. (2023b). Handboek Stadsgebouw 2.0. In Vlaams Stedenbeleid, G. Geerinck, J. Schreurs, E. Morel, A. Wymeels, E. Vandenbulcke, E. Langeroot, M. Vandegehuchte, M. Blondia, & N. Broekaert, *Stadsgebouw 2.0*.
https://assets.vlaanderen.be/image/upload/v1706175308/handboek_stadsgebouwen_2_0_v1e9zk.pdf

Leach, M., Newell, P., & Scoones, I. (2015). The Politics of Green Transformations. In *Routledge eBooks*. Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9781315747378>

Sonnino, R., & Milbourne, P. (2022). Food system transformation: a progressive place-based approach. *Local Environment*, 27(7), 915-926.

Vanhouwaert, R. (2018). Het effect van een elektrische fiets op de fietsfrequentie van 45-plussers [Thesis].
https://libstore.ugent.be/fulltxt/RUG01/002/783/343/RUG01-002783343_2019_0001_AC.pdf

Websites

Akker en Ambacht. (z.d.). *Akker en Ambacht: heerlijke en lokale producten*. Akker En Ambacht.
<https://www.akkerenambacht.be/>

Baert, W. (z.d.). *Fietsstraat* [Presentatieslides]. duurzame-mobiliteit.be. https://www.duurzame-mobiliteit.be/sites/default/files/inline-files/005_fietsstraat_0.pdf

Bpart. (2018). *Cases rond burgerbegrotingen: Gent*. <https://burgerbegrotingen.eu/topics/305/entries/2931>

- Claes, A., Van Der Donckt, N., Buyens, D., & M.A.S. (2022). Trends in het mobiliteitsonderzoek Gent 2012-2021. In *Analyserapport*. https://stad.gent/sites/default/files/media/documents/Gent%20Mobiliteitsonderzoek%20-%20Analyserapport%202012-2021_0.pdf
- Cuisines de Quartier. (2024). *Cuisines de quartier*. <https://cuisinesdequartier.be/nl>
- De Meubelfabriek. (2024). *De Meubelfabriek*. <https://www.demeubelfabriek.gent/>
- Dedulle, M. (2022, 22 oktober). Wie zet zijn schouders onder het open fietsatelier in de Brugse Poort? "Anders is het einde verhaal". *Het Nieuwsblad*. https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20221021_95396026
- Departement Mobiliteit en Openbare Werken. (2024, 13 mei). *Gent, Dilsen-Stokkem en Boechout zijn Fietsstad/Fietsgemeente 2024: Voorbeeld voor andere steden en gemeenten in Vlaanderen*. Vlaanderen.be. <https://www.vlaanderen.be/departement-mobiliteit-en-openbare-werken/persberichten/13-mei-2024-gent-dilsen-stokkem-en-boechout-zijn-fietsstad-fietsgemeente-2024-voorbeeld-voor-andere-steden-en-gemeenten-in-vlaanderen>
- European Commission. (2020). *Communication From The Commission To The European Parliament, The Council, The European Economic And Social Committee And The Committee Of The Regions: A new Circular Economy Action Plan For a cleaner and more competitive Europe*. EUR-Lex. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1583933814386&uri=COM:2020:98:FIN>
- European Commission. (2024). *Ecodesign for Sustainable Products Regulation*. https://commission.europa.eu/energy-climate-change-environment/standards-tools-and-labels/products-labelling-rules-and-requirements/ecodesign-sustainable-products-regulation_en
- Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). (2023). *FAQ "Erkenningen, toelatingen en registraties"* / Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen. <https://favv-afvsc.be/>
- Fietskeuken Gent. (2024). *Fietskeuken Gent: Bike repair and food*. Fietskeuken. <https://fietskeuken.org/>
- Let's Save Food! vzw. (2022). *Let's Save Food!* <https://letssavefood.be/>
- L'Heureux Cyclage. (2024). *L'Heureux Cyclage*. <https://www.heureux-cyclage.org/>
- Luna, M. (2019, March 4). *Biketopia exists! Shareable*. <https://www.shareable.net/biketopia-exists/>
- Matheï, S. (2023, 22 augustus). *De aanduiding van de voorzitter van een VZW: Moet je dat bekendmaken?* Vereniginginfo. <https://www.vereniginginfo.be/blog/vzws/de-aanduiding-van-de-voorzitter-van-een-vzw-moet-je-dat-bekendmaken/164/>
- Mooijman, R. (2013, 23 februari). 'De grote supermarkten vormen een illegaal oligopolie'. *De Standaard*. https://www.standaard.be/cnt/dmf20130222_00480515
- OHNE. (2024). *OHNE*. <https://www.ohne.be/>
- Otten, M. (2023, 1 februari). Fietsen zijn er weer in overvloed, maar wachtrijen voor herstellingen dreigen lang te worden. *vrtnws.be*. <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/02/01/fietsen-weer-in-overvloed-maar-wachtrijen-voor-herstellingen-wor/>
- Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM). (2024). *Wat is circulaire economie - Vlaanderen Circulair*. <https://vlaanderen-circulair.be>. <https://vlaanderen-circulair.be/nl/kennis/wat-is-het>
- Schaub, K. (2023, 19 juni). *Self-managed organizations: Who is doing it? — Kathleen Schaub*. Kathleen Schaub. <https://www.kathleenschaub.com/blog/self-managed-organizations-who-is-doing-it>
- Slob, G. (2023, 15 mei). *Belgische supermarkt arena te vol?* Locatus. <https://locatus.com/blog/belgische-supermarkt-arena-te-vol/>
- Sogent. (2024). *Meibloemsite*. <https://sogent.be/projecten/meibloemsite>

- Stad Gent. (z.d.-a). *Circulatieplan gent*. <https://stad.gent/nl/mobiliteit-openbare-werken/plannen-en-realisaties-mobiliteit/mobiliteitsplan-circulatieplan-en-parkeerplan-gent/circulatieplan-gent>
- Stad Gent. (z.d.-b). *Fietskeuken Brugse Poort*. Met Weinig Geld Leven in Gent. <https://www.metweiniggeld.be/fietskeuken-brugse-poort>
- Stad Gent. (z.d.-c). *Samen aan Zet steunt je initiatief!* <https://stad.gent/nl/samenleven-welzijn-gezondheid/samenleven/samen-aan-zet-steunt-je-initiatief>
- Stad Gent. (z.d.-d). *Wijkbudget Gent: tijd voor jouw plan voor de wijk*. Ook Mijn Stad Gent!
- Stad Gent. (2021). *Meer dan een slimme stad – Data, innovatie en digitalisering*. <https://stad.gent/sites/default/files/media/documents/Beleidsnota%20Meer%20dan%20een%20slimme%20stad%202020-2025.pdf>
- Stad Gent. (2024a, 13 mei). *Gent bekroond met titel Fietsstad 2024*. <https://stad.gent/nl/mobiliteit-openbare-werken/nieuws-evenementen/gent-bekroond-met-titel-fietsstad-2024>
- Stad Gent. (2024b). Bestuursakkoord 2025- 2030 VOOR GENT – GROEN. In *Stad Gent*. <https://stad.gent/nl/over-gent-stadsbestuur/nieuws-evenementen/nieuwe-gentse-coalitie-stelt-bestuursakkoord-2025-2030-voor>
- Teirlinck, N. (2024, 18 juni). Gent wint Europese fietsprijs voor goede fietspaden en fietsbruggen. *vrtnws.be*. <https://www.vrt.be/vrtnews/nl/2024/06/18/gent-fiets-prijs-congres-velocity/>
- Testaankoop. (2023, 24 oktober). *Supermarkten nemen te weinig verantwoordelijkheid voor duurzame keuzes*. <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/duurzaamheid-en-milieu-impact/nieuws/resultaten-superlijst>
- Thornton, L. E., Crawford, D. A., Lamb, K. E., & Ball, K. (2017). Where do people purchase food? A novel approach to investigating food purchasing locations. *International Journal Of Health Geographics*, 16(1). <https://doi.org/10.1186/s12942-017-0082-z>
- Verdonck, U. (2023, 27 juli). *Vleesconsumptie in België blijft verder dalen*. ProVeg Belgium. <https://proveg.com/be/vleesconsumptie-in-belgie-blijft-verder-dalen/>
- Vlaamse Sportfederatie. (2024). *Registratie bij het Federaal Agentschap Voedselveiligheid / Vlaamse Sportfederatie*. <https://www.vlaamsesportfederatie.be/kennisbank/registratie-bij-het-federaal-agentschap-voedselveiligheid>
- Tijdschriften**
- Laermans, R. (2023). Van individualisme naar commonisme? *Samenleving & Politiek*, 30–33(30.5). <https://www.sampol.be/2023/05/van-individualisme-naar-commonisme>
- Ruysschaert, T. (2011). Fietskeuken brengt buurtbewonders bij elkaar. *Grinta!*, 124–126. <https://issuu.com/tijsruysschaert/docs/fietskeuken>

7. Sociale kruidenier Rabot

Febe Cromphout, Emilia Dua, Kato Selis, Luna Vanden Eede, David Vrambout

7.1. Inleiding

Een transitie naar duurzame steden omvat complexe uitdagingen en ambitieuze doelstellingen. Het ideaal van de duurzame stad wordt dan ook niet bekomen door middel van enkel technische of ecologische oplossingen. Sociale thema's, zoals betaalbaarheid, toegankelijkheid, sociale cohesie en voedselzekerheid, spelen hier namelijk ook een cruciale rol bij. Binnen dit rapport wordt dieper ingegaan op de relatie tussen stedelijke infrastructuur en voedsel, meer specifiek buurtvoedselinfrastructuur. In dit veld vinden lokale niche-initiatieven hun plaats, zoals de Sociale Kruidenier Rabot (SKR), gevestigd in het buurtcentrum van de Gentse wijk Rabot-Blaisantvest. Deze wordt als voorbeeld genomen van een niche-initiatief dat voedsel, sociale infrastructuur en buurtontwikkeling op een vernieuwende wijze met elkaar verbindt. Als onderdeel van Bazaar Rabot, de verzameling van activiteiten op het gelijkvloers van het buurtcentrum, biedt het Gents niche-initiatief vanuit een buurtgerichte aanpak niet alleen betaalbare voeding, maar ook sociale verbondenheid en een platform voor participatie. De SKR is meer dan een winkel, het is een experimentele ruimte waar nieuwe manieren van samenleven, consumeren en verbinden worden uitgetoet.

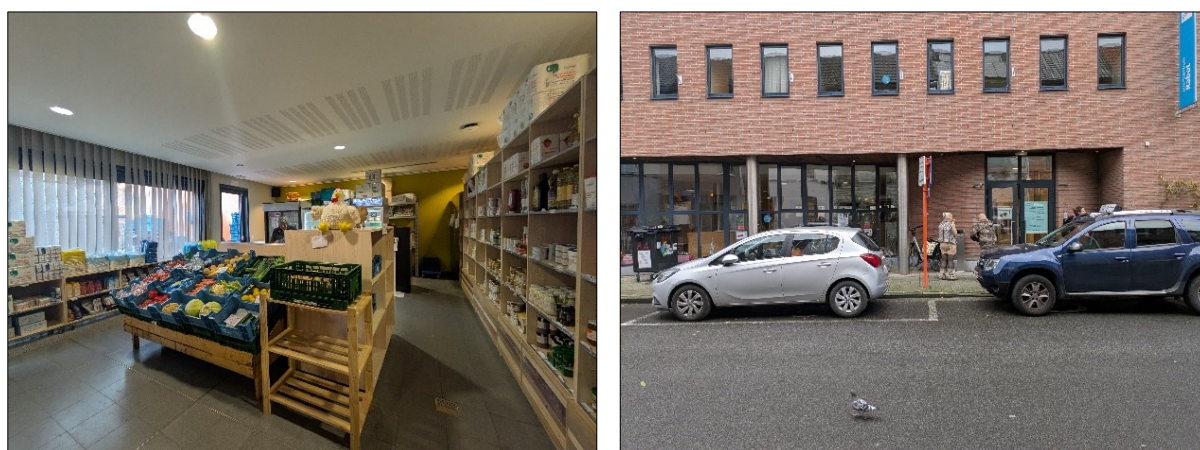
Op basis van het theoretisch kader rond *Strategic Niche Management* (SNM) wordt onderzocht hoe dit lokale niche-initiatief zich verhoudt tot bredere stedelijke en maatschappelijke structuren, ofwel hoe het bijdraagt aan de transitie naar een duurzamer en rechtvaardiger stedelijk voedselsysteem. De Gentse context, met haar nadruk op buurtgerichte stadsvernieuwing en centraal-linkse politiek milieu, biedt veel mogelijkheden voor dergelijke initiatieven die sociale en ecologische duurzaamheid combineren.

Om een volledige analyse van het niche-initiatief te bekomen, wordt de analyse volgens de SNM-methode in zes verschillende luiken opgedeeld, die elk afzonderlijk besproken worden maar tot op zekere hoogte met elkaar verbonden zijn. Dit gebeurt zowel aan de hand van een literatuurstudie als door middel van interviews. Er werden gesprekken gevoerd met twee belangrijke stakeholders: Luc Debar, hoofdcoördinator van de SKR, en Bjorn Denaert, wijkregisseur van de wijk Rabot-Blaisantvest. Luc voorzag ons van zeer uitgebreide en waardevolle informatie over de interne werking van de SKR, terwijl Bjorn ons meer inzicht gaf in de dynamieken van de wijk en de rol die het buurtcentrum speelt binnen deze gemeenschap.

Binnen het eerste luik worden de algemene context en geschiedenis van de SKR geschetst, waarin de oorsprong en evolutie van het initiatief belicht worden. Het tweede luik richt zich op de interne processen van het initiatief, waarbij de werking en structuur van de organisatie in kaart gebracht wordt. In het derde luik worden de interacties tussen de niche en het bredere regime geanalyseerd, alsook de transitiepaden die het initiatief heeft gevolgd. Het vierde luik onderzoekt de manier waarop het niche-initiatief is ingebed in de stedelijke context. Het vijfde luik vergelijkt de huidige werking van de kruidenier met die in het verleden, toen De Site nog bestond, een voorgaande werking waarin we enkele troeven zien die vandaag de dag in mindere mate aanwezig zijn. Finaal, in het zesde luik, wordt de opschaalbaarheid van het initiatief besproken, waarbij het potentieel en de vitaliteit van de SKR binnen de bredere stedelijke duurzaamheidstransitie besproken wordt.

Algemeen opzet van het niche-initiatief

De Sociale Kruidenier Rabot (SKR) (Figuur 1) geeft samen met een aantal complementaire initiatieven, zoals Rabot op je Bord (ROJB) en de weggeefwinkel invulling aan het buurtcentrum van de wijk Rabot-Blaisantvest (Figuur 2). Al de activiteiten die plaatsvinden op het gelijkvloers van het buurtcentrum worden gebundeld onder de noemer 'Bazaar Rabot'. De locatie van de sociale kruidenier in het buurtcentrum en de samensmelting met andere initiatieven koppelt een sociale dimensie aan het winkelgebeuren. In het buurtcentrum wordt namelijk elke namiddag koffie, thee en in de winter ook soep aangeboden. Op vrijdag kunnen mensen er terecht voor een warme maaltijd aan een lage prijs. Het sociale contact met buurtbewoners en de mogelijkheid om goedkoop te eten en te vertoeven in een warme omgeving zijn belangrijke sociale uitdagingen en bezorgdheden die centraal staan binnen de werking van de SKR.



Figuur: opstelling van de Sociale Kruidenier Rabot en het buurtcentrum van Rabot-Blaisantvest (eigen foto's, 2024)

In de sociale kruidenier kan men terecht om basisproducten aan te kopen. Het aanbod is vergelijkbaar met dat van een reguliere kruidenier, maar in dit geval worden de producten verkocht aan twee tarieven: een sociaal en een solidair tarief. De 'sociale' prijs is enkel toegankelijk voor klanten met een doorverwijzingsbrief van bijvoorbeeld het OCMW. De 'solidaire' prijs daarentegen komt overeen met de marktprijs en is bedoeld voor klanten die geen nood hebben aan een verlaagd tarief. Op de visie en missie van de sociale kruidenier wordt verder ingegaan in Luik 3.

Naast de kruidenier zijn er ook twee nevenprojecten aanwezig in Bazaar Rabot, waarvan de opbrengst integraal wordt geïnvesteerd in de werking van de SKR. De belangrijkste inkomsten komen van de tweedehands kledingwinkel (Figuur 3). Daarnaast verkopen ze ook hun eigen bereide producten onder de naam 'Rabot op je Bord' (ROJB). Dit laatste initiatief heeft als doel overschotten van groenten en fruit te verwerken tot allerlei houdbare, verse producten zoals vegetarische stoofpotjes, soepen, boterham spreads, enzovoort. Op deze manier wordt er waarde toegevoegd aan hun eigen voedseloverschotten die niet verkocht geraken in de sociale kruidenier. De gerechten worden bereid tijdens kookavonden die bovendien een ontmoetingsmoment vormen tussen buurtbewoners en vrijwilligers (Tondelier Development NV, z.d.-b). In Luik 2 wordt er dieper ingegaan op de evolutie en leerprocessen bij ROJB.



Figuur: Opstelling van de tweedehands kledingwinkel (Eigen foto, 2024)

De eerste jaren van de SKR werd het project vanuit 'De Site' (zie Luik 2.3) doorgetrokken in het buurtcentrum onder leiding van twee mensen van Samenlevingsopbouw en enkele vrijwilligers. Momenteel is Luc Debar de hoofdcoördinator bij SKR. Hij zetelt ook in de Raad van Bestuur van de Sociale Kruideniers Vlaanderen. Hilke van Cauter heeft acht jaar geleden ROJB opgestart, maar zij is momenteel niet meer actief binnen de vzw. Ook de weggeefwinkel werd jaren geleden opgericht door een vrijwilligster én buurtbewoonster Annemie (Gents Milieu Front, 2018). Het huidige netwerk van de organisatie wordt in meer detail geschetst in Luik 2.

Evoluties op regime- en landschapsniveau leiden tot dit niche-initiatief

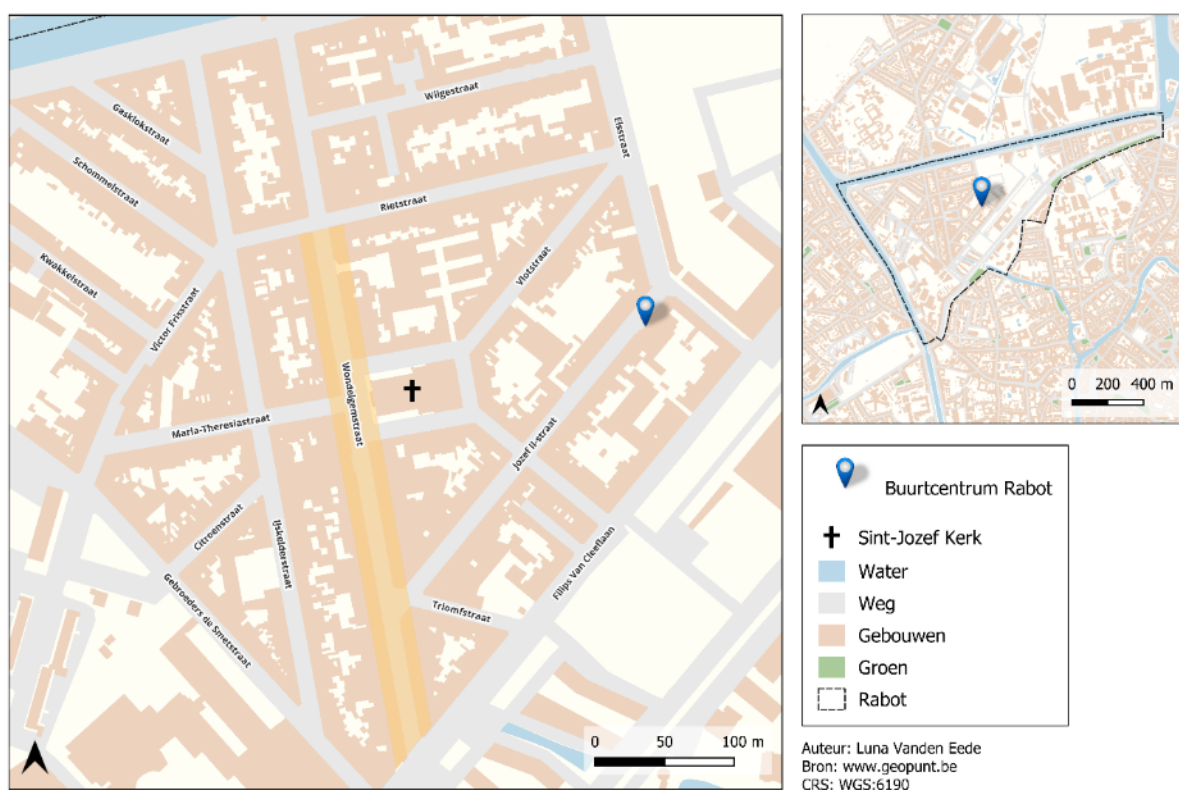
Het niche-initiatief is voortgevloeid uit 'De Site', een tijdelijke invulling van de voormalige fabrieksvloer van Alcatel. Tien jaar lang (2007-2017) werd De Site ingevuld door moestuinen, stadsakkers, een stadsboerderij, een voetbalveld, enzovoort. De sociaal-artistieke werking Rocsa, Stad Gent en Samenlevingsopbouw Gent startten dit project met als doel de buurtbewoners actief te betrekken bij de invulling en vernieuwing van de wijk. De Site bleek heel succesvol en groeide uit tot een creatieve ontmoetingsplek voor buurtbewoners van verschillende leeftijden en origine. Het project deed daarnaast ook dienst als inspiratie voor verschillende andere initiatieven die door en voor bewoners meerwaarde creëren, waaronder de SKR en ROJB (Digitaal Vlaanderen, 2018).

In 2017 maakte de tijdelijke invulling echter plaats voor een reeks nieuwe appartementen binnen het Tondelierproject en 'Bruggen naar Rabot', waar enkele initiatieven vanop De Site gedeeltelijk werden doorgetrokken. In samenwerking met Samenlevingsopbouw Gent vzw werden plannen uitgetekend om moestuinbakken te plaatsen die zowel voor de bewoners van de Tonderliersite als de andere bewoners van het

Rabot toegankelijk zijn (Tondelier Development NV, z.d.-a). Andere initiatieven zoals de sociale kruidenier, de weggeefwinkel en ROJB die gehuisvest waren op De Site, werden verplaatst naar een andere locatie in de wijk. Op deze manier kwamen de initiatieven in het buurtcentrum terecht, waar ze vandaag nog steeds voor een bruisende invulling zorgen en van waaruit er samen met de buurtbewoners aan buurtbeheer wordt gedaan (Stad Gent, 2017). De oprichting van de SKR in de context van De Site en de inbedding in de wijk worden verder besproken in Luik 4.

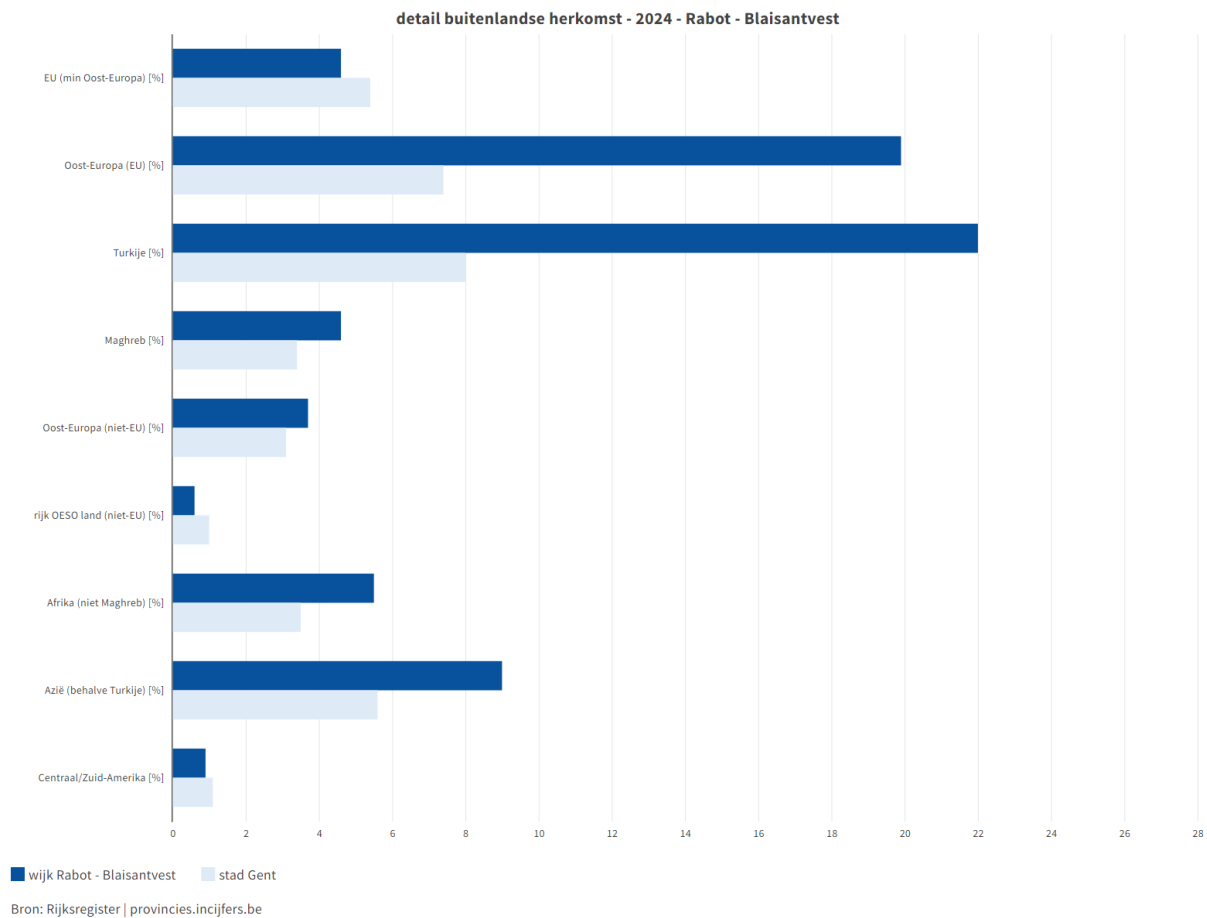
Ruimtelijke en sociaal-economische context

Het buurtcentrum Rabot bevindt zich centraal in de Gentse wijk Rabot-Blaisantvest (Figuur 4), beter gekend als Rabot, ten noordwesten van het centrum van de stad. De driehoekvormige wijk wordt in het noorden en het westen door een waterweg en in het zuiden door een grote baan begrensd, wat van de wijk een redelijk afgesloten omgeving maakt.



Figuur: Situering van Bazaar Rabot in Gentse wijk Rabot-Blaisantvest

Rabot-Blaisantvest is een 19de-eeuwse stadsgordelwijk die is ontstaan doordat de textielnijverheid toen uitbreidde en de fabrieken zich aan de rand van de stad vestigden (Langerart, 2024). De industriële geschiedenis van het Rabot is nog steeds zichtbaar op bijvoorbeeld de Tondeliersite, waar de gashouders van de oude gasfabriek nog te zien zijn. Het Rabot is een zeer dichtbevolkte en diverse wijk. Er wonen namelijk 9552 mensen per km², wat het de dichtstbevolkte wijk van Gent maakt. 71,3% van de inwoners van het Rabot heeft een niet-Belgische herkomst. Zoals Figuur 5 aangeeft, zijn binnen deze groep voornamelijk mensen met Oost-Europese en Turkse afkomst vertegenwoordigd.

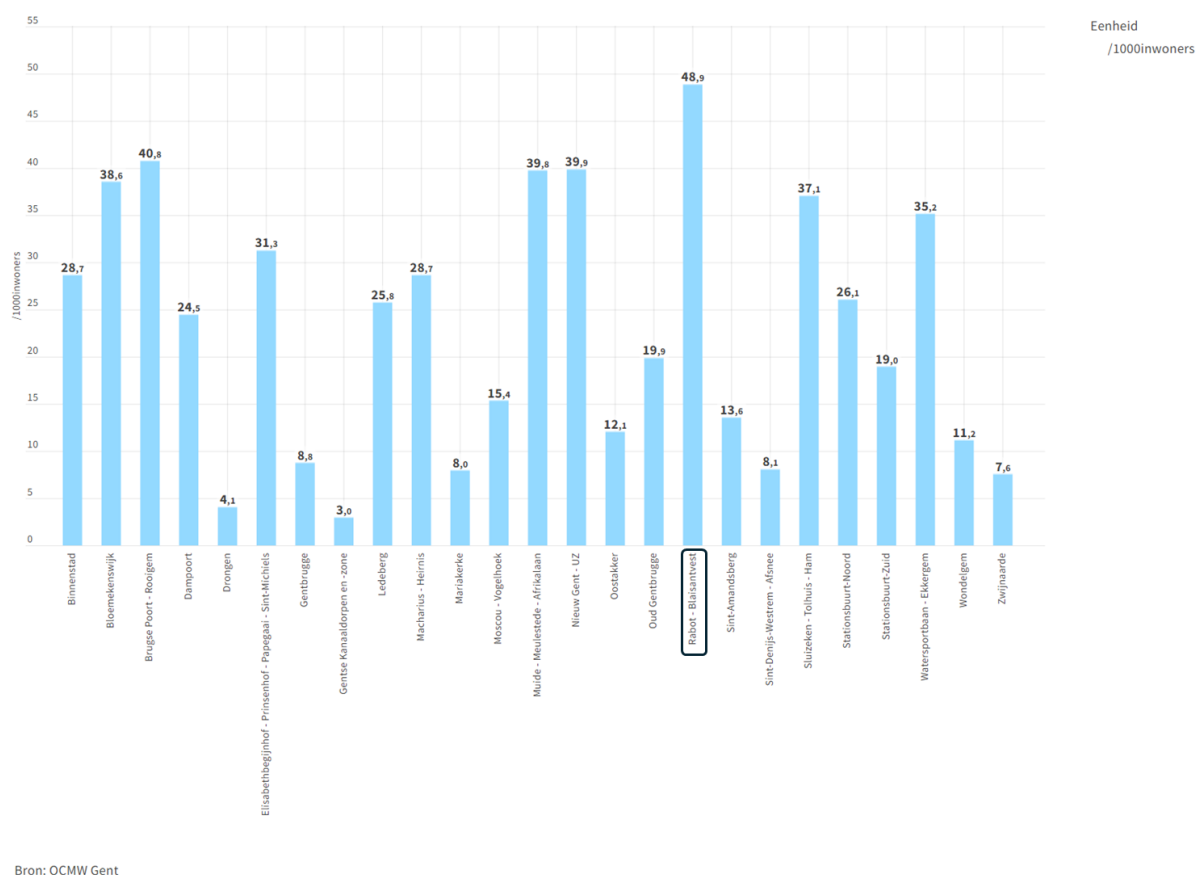


Figuur: Detail buitenlandse herkomst – 2024 – Rabot-Blaisantvest

In vergelijking met de andere Gentse wijken, zoals Muide-Meulestede, is er in Rabot-Blaisantvest behoorlijk wat commerciële activiteit. In de Wondelgemstraat (Figuur 4, oranje aanduiding; Figuur 6) zijn maar liefst 110 handelaars actief, waaronder zowel winkels als cafés. Desondanks is Rabot een kwetsbare buurt met een grote werkloosheid. Ongeveer 49 per 1000 inwoners van het Rabot hebben recht op een leefloon. Dit is het hoogste aantal binnen de stad Gent (Figuur 7). Daarnaast ontvangt 37,5% van de inwoners die zijn aangesloten bij de ziekteverzekering een verhoogde tegemoetkoming. Het doel van de SKR is om, samen met heel wat andere sociale initiatieven in de wijk, de buurtbewoners op verschillende vlakken te ondersteunen. Onder leiding van de wijkregisseur Björn komen alle wijkpartners geregeld samen in het 'wijkactieteam' om in werkgroepen na te denken hoe bepaalde thema's zoals samenleven, welzijn, gezondheid en veiligheid kunnen worden aangepakt in de wijk.



Figuur: De Wondelgemstraat, de slagader van het Rabot (Eigen foto's, 2024)



Figuur: Aantal rechtthebbenden op een RMI of RMH per 1000 inwoners (leefloon-equivalent leefloon) - 2023

Rabot is een wijk in verandering. Zo staan er onder de noemer 'Bruggen naar Rabot' heel wat vernieuwingsprojecten op de agenda, waarvan de eerder vernoemde Tondeliersite een voorbeeld is. Ook de nieuwe invulling van de voormalige Sint-Jozef kerk door vzw OCUP als een "inclusieve socio-culturele buurtplek voor en door de wijk" of de omvorming van het Witte Kaproenenplein naar het Witte Kaproenenpark en de vernieuwing van de aanpalende appartementsblokken en van de Rabottorens zijn voorbeelden van projecten die het uitzicht van de wijk gedurende de laatste jaren hebben veranderd (Stad Gent, z.d.).

7.2. Interne processen

Geuite ambities en duurzaamheidsvisie

De algemene opzet van de SKR is dat er in tegenstelling tot klassieke voedselbedelingsystemen wél om een bijdrage wordt gevraagd voor de voeding en producten. Die keuze werd bewust gemaakt, omdat mensen met een beperkt inkomen die toch iets betalen, zo hun eigenwaarde behouden. Daarnaast stelt Luc dat het niet aan mensen in armoede is om op voedseloverschotten te moeten spelen. Zij hebben evenveel recht op vers en kwaliteitsvol voedsel, aldus Luc. De SKR hecht veel belang aan het aanbieden van gezond, kwaliteitsvol en vers voedsel. Zo werd er recent besloten af te stappen van het ophalen van voedseloverschotten om te verkopen in de winkel (hierover meer in Luik 2.3 en Luik 3). Daarnaast, zoals reeds werd aangehaald in Luik 1, is de SKR meer dan alleen een winkel. Het is ook een ontmoetingsplaats waar buurtbewoners terecht kunnen. Zij die willen, zijn tijdens de openingsuren van het buurtcentrum steeds welkom om van een kop koffie of simpelweg van een verwarmde ruimte te komen genieten, iets wat niet voor alle buurtbewoners vanzelfsprekend is in huis. Het initiatief wil sociaal verbindend werken en de buurtbewoners betrekken in zijn werking. Het nevenproject ROJB is een goede ondersteuning van deze wens, aangezien mensen hierdoor op elke vrijdag ter plekke een goedkope (€3) en verse warme maaltijd kunnen komen consumeren, gekookt door vrijwilligers uit de buurt. Het eten dat overblijft probeert men nadien opnieuw te verkopen in de sociale kruidenier.



Figuur: Ontmoeting in het buurthuis (Eigen foto, 2024)

Rond korte keten en (lokale) voedselbronnen heeft de SKR een evolutie doorgemaakt. Oorspronkelijk werd er, ten tijde van De Site, gewerkt met producten die afkomstig waren van de moestuinen en stadsakkers op de site zelf. Zo was er sprake van een korte keten en een lokale voedselbron met seizoensgebonden groenten en fruit. Bij het wegvallen van dit project en de verhuis naar het buurtcentrum Rabot, werd overgestapt naar het gebruik van voedseloverschotten van grote warenhuizen. Men is echter het voorbije jaar gestopt met deze samenwerking, omwille van het afnemen (van de kwaliteit) van de voedseloverschotten (hierover meer in Luik 2.3 en Luik 3). Nu wordt er rechtstreeks aangekocht bij groothandels. Hierdoor is de herkomst van de producten minder transparant. Wel wordt er rekening gehouden met seizoengebondenheid en bestaat er nog steeds een samenwerking met een lokale bioboer, die vooral in de winter zijn overschotten schenkt. Daarnaast worden de groenten en fruit die in de sociale kruidenier niet verkocht worden, herwerkt tot nieuwe producten zodat er zo weinig mogelijk voedsel verloren gaat.

De SKR draagt bovenal de ambitie gezonde voeding voor iedereen te kunnen bieden, met aandacht voor mensen die daar minder makkelijk toegang tot hebben. Gezonde, kwaliteitsvolle voeding betekent voor de SKR vooral vers voedsel, dat geen onnatuurlijke bewaarmiddelen bevat. Naar de toekomst toe wil het initiatief deze transitie verder uitwerken. Hierbij blijkt vooral de logistiek rond vers voedsel een uitdaging. Ook wil het initiatief blijven

inzetten op het aanpassen van hun aanbod aan de noden van de buurt en hoopt het zo de buurt warm te krijgen voor het eten van vers voedsel.

Huidige sociale netwerk

De SKR behoort tot de Sociale Kruideniers Gent vzw, dat op zijn beurt deel uitmaakt van de koepelorganisatie Sociale Kruideniers Vlaanderen, opgericht in 2010. Deze overkoepelende vzw heeft als doel de aankooppositie van sociale kruideniers te versterken en een kwaliteitslabel te ontwikkelen. Met 153 sociale kruideniers verspreid over Vlaanderen wil het netwerk een structureel alternatief bieden voor de klassieke noodhulp (voedselbedeling) aan mensen in armoede. De kernwaarden van de organisatie – menselijke waardigheid, emancipatie, sociale insluiting, en een bijdrage aan armoedebestrijding – staan hierbij centraal (Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw, z.d.). Eén van de belangrijkste voordelen van de overkoepeling van sociale kruideniers is de mogelijkheid tot gezamenlijke aankopen. Door grootschalig in te kopen, kunnen sociale kruideniers profiteren van aanzienlijke kortingen, wat de betaalbaarheid van producten voor hun klanten verbetert. De overkoepeling zorgt ervoor dat het initiatief is ingebed in een structureel stabiel netwerk.

Sociale Kruideniers Gent vzw wordt ondersteund door SAAMO Gent, maar opereert sinds 2020 steeds zelfstandiger. Er wordt nauw samengewerkt met SIVI-vzw die een [sociale kruidenier in Sint-Amandsberg](#) en een mobiele sociale kruidenier uitbaat (SAAMO Gent, 2021). Ook de SKR heeft zijn werking uitgebreid door met de mobiele kruidenier een marktmoment te organiseren in Ledeberg, Watersprotbaan (Figuur 9) en Nieuw-Gent. Dit houdt in dat enkele medewerkers een- of tweewekelijks naar deze locaties rijden en hun producten hier tijdelijk uitstallen en verkopen. Het systeem van sociale en solidaire prijzen blijft hetzelfde als in de winkel in het Rabot.



Figuur: Mobiele Sociale Kruidenier in samenwerking met STEK werking Watersportbaan (SAAMO, 2021)

Het doelpubliek van het initiatief is tweezijdig. Enerzijds richt het zich op mensen in armoede uit de buurt, met een laag inkomen en vaak een andere culturele achtergrond. Zij komen bij de SKR terecht via een doorverwijzingsbrief van het OCMW. Anderzijds worden solidaire burgers aangemoedigd om deel te nemen, bijvoorbeeld door gerechten van het nevenproject ROJB te kopen of door de sociale kruidenier actief te ondersteunen door aankopen te doen aan de solidaire prijs. Het initiatief merkt dat de producten van ROJB vooral

gekocht worden door jonge mensen die geïnteresseerd zijn in veganistisch/vegetarisch eten, vooral in de winkel in Muide-Meulestede. Hoofdcoördinator Luc deed in het interview echter ook een zekere bezorgdheid mee over de betrokkenheid van buurtbewoners uit andere culturen in het sociaal netwerk. Het initiatief wil nog meer inzetten om ook hen mee te krijgen door hun aanbod aan te passen of uit te breiden (hierover meer in Luik 2.3).

De dagelijkse werking van de SKR wordt gedragen door vrijwilligers, mensen in activeringstrajecten en sociale tewerkstelling. In de sociale kruidenier werken momenteel vier mensen onder artikel 60 (werkervaringstraject van de overheid), twee mensen met een AMA-statuuut (arbeidsmatige activiteiten) en drie vrijwilligers. ROJB wordt draaiende gehouden door een deeltijdse projectmedewerker, vier mensen onder AMA-statuuut die één of twee halve dagen meewerken en nog een groep van ongeveer tien vrijwilligers die ook een halve dag meewerken. Door in te zetten op een divers team, biedt de SKR kansen voor mensen die zich (nog) niet kunnen wenden tot de reguliere arbeidsmarkt (SAAMO Gent, 2021). Naast de verschillende initiatieven binnen Bazaar Rabot op het gelijkvloers bevinden zich nog andere organisaties in het gebouw, waaronder de Spelothek Pipo, vzw Burgerplicht (die bijvoorbeeld huiswerkbegeleiding voorziet) en 'Wiegwijs' (die activiteiten aanbiedt voor gezinnen met jonge kinderen). De wijkregisseur van het Rabot, Björn, liet ons weten dat alle medewerkers in het buurtcentrum maandelijks samenzitten om afspraken te maken over onder andere het beheer van het gebouw.

Leerprocessen

Het aanbieden van vers voedsel is een centrale doelstelling van de SKR. Door een afname in zowel de hoeveelheid als de kwaliteit van de voedseloverschotten uit commerciële warenhuizen, heeft de organisatie dan ook besloten deze niet langer op te halen en over te stappen op rechtstreekse aankoop bij de groothandel: *“Alpro yoghurt krijgen die nog maar één dag goed is, en groenten en fruit die rot zijn, willen we niet meer”* (Luc Debar). Dit wordt verder besproken in Luik 3, bij belemmerende niche-regime interacties.

Daarnaast merkt de vzw op dat verse groenten en fruit steeds minder verkocht worden in hun winkel. Ze stellen een tendens vast in het koopgedrag van hun klanten dat kant-en-klare maaltijden vaak verkozen worden boven verse ingrediënten om zelf iets mee te koken (een trend die ze in het algemeen in de samenleving opmerken, meer hierover in Luik 3). Zo is hun omzet op woensdagen het dubbele van andere dagen aangezien er dan overschotten van kant-en-klare-maaltijden van de horeca worden verkocht in de winkel. In kant-en-klare maaltijden zitten vaak veel additieven en andere bewaarmiddelen. De SKR wil hierop ingrijpen door te experimenteren met zelf verse maaltijden te koken en die de dag zelf nog te verkopen onder het merk *Rabot op je Bord*. Deze dienen de dag zelf, of eventueel de dag erna, opgegeten te worden, zonder ze in te hoeven vriezen. Op die manier hebben de klanten de mogelijkheid tot een verse, kwaliteitsvolle maaltijd zonder bewaarmiddelen.

Hoofdcoördinator Luc sprak over een wederkerig leerproces, waarbij de overgang naar meer ROJB-maaltijden in de sociale kruidenier zeer geleidelijk zal verlopen. Eerst laten ze de klanten gratis van de sauzen en soepen proeven, vooraleer ze die verkopen in de winkel. Op die manier raken de klanten vertrouwd met de smaak en kan feedback gegeven worden. Op termijn, als blijkt dat de bereide gerechten in de smaak vallen, is het uiteindelijke doel dat ze de klanten leren dat ze diezelfde gerechten heel gemakkelijk zelf thuis kunnen klaarmaken met een beperkt aantal ingrediënten. Zo hoopt de SKR een invloed te kunnen uitoefenen op het eetpatroon van haar klanten en verse voeding opnieuw naar voren te schuiven. Hetzelfde geldt voor het aanbod van andere producten in de sociale kruidenier. Er is namelijk sprake van een vraaggerichte werking: het aanbod van de SKR wordt aangepast op basis van de vragen en noden van mensen in armoede.

Nog iets dat de verantwoordelijken achter de SKR en ROJB opvalt, is dat de huidige doelgroepen die bereikt worden van elkaar verschillen. Met andere woorden, de klanten van de sociale kruidenier zijn doorgaans niet dezelfde mensen die op vrijdag een warme maaltijd komen eten. Vaak hebben de klanten van de sociale kruidenier een niet-Belgische achtergrond. De typisch Vlaamse gerechten die aangeboden worden op vrijdag spreken hen niet aan. Om deze doelgroep meer aan te spreken, wordt er reeds geëxperimenteerd met een wereldkeuken op woensdag, waarbij een maaltijd uit een andere cultuur klaargemaakt wordt door buurtvrijwilligers. Op die manier neemt het sociaal contact toe tussen de verschillende culturele groepen die in de wijk wonen. Bovendien, wanneer de overschotten van deze maaltijden in de rekken van de sociale kruidenier terechtkomen, wordt deze doelgroep gestimuleerd om een verse maaltijd te kopen. Op die manier wordt het sociale en gezond leven samengenomen.

7.3. Niche-regime interacties

Doorgaans worden mensen met een laag inkomen direct doorverwezen naar voedselbanken voor voedselhulp. Hier ontvangen degenen die daarvoor in aanmerking komen een voedselpakket, samengesteld uit producten die door derden aan de voedselbanken worden geleverd. De omvang van het pakket wordt afgestemd op de grootte van het huishouden, maar de inhoud is afhankelijk van de beschikbaarheid van producten.

De SKR is ontstaan uit een kritische kijk op dit traditionele systeem van voedselbedeling. Door aan een verlaagd tarief een reguliere winkelervaring te creëren, streven zij naar meer keuzevrijheid en een gevoel van eigenwaarde voor hun klanten. Iedereen is welkom in de SKR. 'Sociale klanten' kopen hun producten aan een met 30% verlaagde prijs en 'solidaire klanten' betalen de gewone winkelprijs. Aangezien de doelgroep niet per se uit mensen bestaat die helemaal niets hebben, maar eerder uit mensen die ondersteuning nodig hebben, wordt ervoor gekozen niets gratis weg te geven.

De SKR wil naast het ondersteunen van mensen in armoede ook actief bijdragen aan het armoedebestrijdingsbeleid door beleidsvoorstellen uit te schrijven en zo te wegen op het lokale of bovenlokale beleid. Via de Sociale Kruideniers Vlaanderen werd er voor de verkiezingen een memorandum verstuurd naar alle partijen en belangrijkste ambtenaren waarin wordt gepleit voor onder andere een structurele aanpak van het armoedebeleid en ondersteunende maatregelen voor een sterk netwerk van Sociale kruideniers in Vlaanderen (Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw, 2024).

“Armoede is meer dan gebrek aan geld. Armoede heeft impact op verschillende levensdomeinen. Een gebrek aan voldoende en gezonde kwalitatieve voeding is daar één van. Sociale kruideniers pleiten voor een structurele aanpak van het armoedebeleid waaronder een verhoging van het minimuminkomen. In functie hiervan wordt beleidswerk verricht, vaak in partnerschap met armoedewerkingen in Vlaanderen.” (Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw, 2024)

Stimulerende niche-regime interacties

Het niche-initiatief wordt financieel ondersteund door het regime aan de hand van subsidies vanuit verschillende bronnen. Zo ontvangt de SKR een subsidie waarmee één persoon betaald kan worden (informatie van Luc). Daarnaast schonk de Koning Boudewijnstichting de vzw een éénmalige ondersteuning van 2.500 euro om in drie andere Gentse wijken de mobiele sociale kruidenier op te starten (Koning Boudewijnstichting, 2020). Ook werd het nevenproject ROJB enkele jaren geleden geselecteerd door de Gentse Voedselraad voor het verkrijgen van de jaarlijkse subsidie voor voedselprojecten in Gent (Stad Gent, 2024).

Omdat de producten in de sociale kruidenier voornamelijk tegen het sociale tarief verkocht worden, werkt de vzw op basis van een verliesmodel en maakt ze geen winst. Het zijn de nevenprojecten, de solidaire klanten en de subsidies die ervoor zorgen dat de vzw kan blijven werken.

Sociale klanten worden naar de sociale kruidenier doorverwezen via het OCMW, het CAW of de Dienst Outreachend Werk, Asiel en Vluchtelingen. Deze laatste dienst spoort mensen op die de weg naar hulpverlening niet vinden, maar hier wel baat bij zouden hebben. Ze doen dit door onder andere straathoekwerkers en buurtstewards in te zetten in verschillende Gentse wijken, waaronder Rabot-Blaisantvest (Stad Gent, z.d.). Dankzij deze interactie bereikt de sociale kruidenier haar doelgroep zonder zelf actief op zoek te hoeven gaan naar klanten die in aanmerking komen voor het sociale tarief. Deze manier van doorverwijzen stimuleert bijgevolg hun werking.

Het rood-groene stadsbestuur en het sterke middenveld van Gent bieden sociale initiatieven meer kansen om door te groeien. De stad onderscheidt zich door een sociaal geëngageerd en “rebels” karakter, wat een belangrijke rol speelt in de interacties tussen niche-initiatieven en het regime (Schouppe, 2024). Als gevolg van inflatie en economische onzekerheid hebben mensen in armoede het steeds lastiger, met een stijgende armoedekloof als resultaat (Cauwenberghs, 2023). Een toegenomen aandacht voor armoede in de samenleving zorgt voor meer solidariteit en hulp voor deze groep mensen. Zeker in een sociaal geëngageerde stad zoals Gent leeft dit thema. Gezonde en kwaliteitsvolle voeding moet voor iedereen toegankelijk en betaalbaar zijn. Dit zorgt ervoor dat initiatieven zoals de SKR, die mensen in armoede helpen, hun maatschappelijke rol nog beter kunnen vervullen door gezonde en kwaliteitsvolle voeding aan te bieden aan een sociaal tarief voor mensen die het nodig hebben.

Belemmerende niche-regime interacties

Allereerst zijn er wat moeilijkheden op wettelijk vlak. Donaties van winkels mogen strikt genomen niet verkocht worden. Sociale kruideniers komen er dus eigenlijk niet voor in aanmerking, alles gaat naar voedselbedelingen waar de voeding gratis wordt bedeed. Om die moeilijkheden met de wetgeving te omzeilen werden de overschotten tot recent toch aangekocht. Echter, commerciële warenhuizen, zoals Delhaize, Carrefour en Colruyt, nemen steeds meer maatregelen om voedselverspilling tegen te gaan. Zo geven ze bijvoorbeeld kortingen op producten die bijna vervallen of bieden ze voedselpakketten aan via de Too Good To Go-app. Deze initiatieven hebben geleid tot een aanzienlijke daling in hun voedseloverschotten. Dit, in combinatie met de lage kwaliteit van het voedsel dat effectief overblijft, heeft er ook voor gezorgd dat de SKR geen voedseloverschotten meer ophaalt bij deze warenhuizen. Tot oktober 2024 gebeurde dit wel nog, maar om te voorkomen dat de sociale kruidenier een “schaamtelijke” winkel werd, is men deze samenwerking gestopt. Sindsdien bestaat het aanbod van de winkel, naast de producten van ROJB, uitsluitend uit aangekochte producten. Desondanks dat ze vroeger veel meer met voedseloverschotten werkten, ligt de focus van de SKR dus niet op het wegwerken van deze overschotten, maar op het garanderen van een bepaalde kwaliteit. Wel proberen ze nog steeds de voedseloverschotten van de sociale kruidenier zelf te verwerken binnen het nevenproject ROJB.

Ook de strenge regels rond voedselveiligheid die door de overheid worden opgelegd werken belemmerend voor het niche-initiatief. Er moet goed worden nagedacht over de organisatie van de winkel, waarin verse, al dan niet bereide, voeding op een correcte en veilige manier aan de klanten kan worden verkocht. Dit brengt namelijk enkele logistieke uitdagingen met zich mee, zoals het voorkomen van contaminatie en bereide maaltijden meteen op de juiste temperatuur bewaren, zowel in de winkel in het Rabot als in de mobiele kruideniers. Bijkomend steunt de werking binnen de vzw grotendeels op vrijwilligers, wat betrouwbaarheid extra belangrijk maakt. Een concreet voorbeeld is het tijdig invriezen van koelelementen, die essentieel zijn om de mobiele

kruidenier op de juiste temperatuur te houden. Het is belangrijk dat de persoon die hiervoor instaat dit goed opvolgt, wat bij een vrijwillig engagement een extra uitdaging kan vormen.

Zoals in Luik 2.3.1 werd besproken, wil ROJB vanaf volgend jaar ook verse, bereide maaltijden verkopen in de winkel. Aangezien ze de gerechten zo vers mogelijk willen houden, worden ze niet ingevroren. Dit brengt extra uitdagingen rond voedselveiligheid en logistieke planning met zich mee. De gerechten die worden klaargemaakt moeten de dag zelf verkocht worden en best ook de dag zelf worden geconsumeerd worden door de klanten. Dit vergt duidelijke communicatie tussen de sociale kruidenier en haar klanten.

Ook het dominante 'supermarktdieet' werkt belemmerend. Binnen de huidige, gangbare organisatie van het voedselsysteem, is het voor het grootste deel van de consumenten de gewoonte om boodschappen te doen bij commerciële supermarkten en hierbij te kunnen kiezen uit een zeer ruim aanbod aan producten. Binnen dit aanbod zijn er heel wat bereide gerechten en producten met bewaarmiddelen en additieven beschikbaar. Uit het interview met Luc blijkt dat er is een tendens aan de gang is waarbij de klanten van de SKR vaker grijpen naar klaargemaakte gerechten en bijgevolg verse groenten (en fruit) eerder links laten liggen. Een tendens die hij niet enkel in de sociale kruidenier opmerkt, maar over het algemeen in de maatschappij. Efficiënte en snelle maaltijden genieten dus meer en meer de voorkeur. Deze tendens druist in tegen de visie van de SKR die pleit voor eigen bereide, kwaliteitsvolle voeding die wordt klaargemaakt met verse ingrediënten.

Het supermarktdieet als onderdeel van het regime kan dus als belemmerend worden beschouwd voor de werking van de SKR, al roept deze verschuiving ook een aantal bijkomende vragen op. Er kunnen namelijk verschillende redenen zijn waarom de klanten sneller grijpen naar de kant-en-klare maaltijden. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk dat ze niet beschikken over een (uitgeruste) keuken of gewoonweg geen tijd vinden om te koken voor zichzelf of het hele gezin. Het kan evengoed te maken hebben met een gebrek aan energie om achter de kookpotten te staan of een tekort aan hulp of kennis in de keuken. Minder gegoede burgers zijn in deze gevallen vaak aangewezen op goedkope kant-en-klare maaltijden uit de winkel, aangezien andere opties zoals uit eten gaan of *take-away* maaltijden bestellen prijziger zijn.

Transformatie van het niche-initiatief

Het niche-initiatief SKR past binnen zowel een burgergedreven als een staatsgeleide transformatie. Enerzijds probeert de SKR het "normaal" te doorbreken door af te stappen van de standaard voedselbedeling voor mensen in armoede. Ze brengen een alternatief op de gratis voedselbedeling van de voedselbank. Sociale Kruideniers Vlaanderen vormen een netwerk van initiatieven die voornamelijk bottom-up worden gerealiseerd. En specifiek, de SKR, is ontstaan uit initiatief en enthousiasme van de bewoners en vrijwilligers die meedraaiden in de Site. Anderzijds wordt het initiatief gesteund en gestuurd door overheidsinstanties. Dankzij de doorverwijzing van onder andere het OCMW vinden mensen die recht hebben op het sociale tarief hun weg naar de SKR. Daarnaast kan de vzw dankzij de steun via enkele subsidies van de overheid blijven draaien zoals reeds besproken in Luik 3.1.

7.4. Inbedding in stedelijke context

De wijk Rabot heeft een rijke industriële geschiedenis, die nauw verbonden is met de bloei en verval van de Gentse textielindustrie. In de 19de-eeuw transformeerde de komst van talrijke textielfabrieken het gebied in een dichtbevolkt industrieel centrum. Toen de textielindustrie geleidelijk terug verdween, werd de wijk geconfronteerd met economische achteruitgang en toenemende werkloosheid. De komst van migranten uit verschillende culturen zorgde voor een grotere sociale diversiteit in de wijk (Deceur, 2017).

Nog voor de oprichting van de SKR speelde 'De Site' een belangrijke rol in het Rabot. Dit project, dat grotendeels werd begeleid door ROCSA en later ook door SAAMO, transformeerde in 2007 een voormalige industriële site aan de rand van Rabot tot een levendige gemeenschapssite. Dit gebeurde initieel niet vanuit de sterk sociale inslag die SAAMO aan het project gaf, maar vanuit een duidelijk sociaal-artistieke invalshoek. Aanvankelijk bevatte de site tachtig mini moestuinen, een voetbalveld, een verkeersparcours en een stadsboerderij met kippen, waaraan later nog eens tachtig moestuinen, een serre, stadsakkers, enzovoort werden toegevoegd. In totaal omvatte De Site een oppervlakte van 4.000 m².

De Site groeide uit tot een ontmoetingsplek waar buurtbewoners van diverse leeftijden en achtergronden elkaar leerden kennen en samenwerkten (Deceur, 2017). De stad Gent legt in haar communicatie over dit project sterk nadruk op de ontwikkeling van het gevoel van 'mede-eigenaarschap' (Stad Gent, 2017), aangezien er naast klassieke inspraak ook mogelijkheden waren voor de buurtbewoners om zelf de handen uit de mouwen te steken. Op die manier bevorderde 'De Site' niet alleen participatie, maar ook gemeenschapszin en sociale cohesie binnen de wijk (Deceur, 2017).

Toen 'De Site' moest wijken voor nieuwbouwprojecten, werd getracht de positieve impact en sociale dynamieken van dit project voort te zetten. De ruimte waar de SKR nu gehuisvest is, ligt vlak naast 'De Site' en centraal in de wijk, namelijk in een vroeger onderbenutte ruimte in het buurtcentrum van Rabot. Het was de ideale locatie om de initiatieven die op 'De Site' waren ontstaan een nieuwe thuis te geven. De dynamieken van De Site zijn deels behouden gebleven en komen tot uiting in SKR's sterke werking en verknoping met andere buurtinitiatieven. Dit wordt versterkt door het ruimtelijk overvloeien en gebrek aan strikte afscheiding tussen de SKR en de andere initiatieven ondergebracht in het buurthuis.

Verknoping met andere initiatieven

De SKR is slechts één van de vele initiatieven in Rabot die gericht zijn op sociale cohesie en duurzaamheid. Andere voorbeelden zijn:

- Sociaal restaurant: biedt betaalbare warme maaltijden aan.
- Jok minus one: een initiatief voor jongeren.
- Open muziekhuis: een plek waar muzikliefhebbers samenkomen.
- Weggeefwinkel: een initiatief om herbruikbare spullen een tweede leven te geven.
- Let's Safe Food: een project dat zich richt op voedselverspilling.
- OCMW, wijkgezondheidscentrum, zorg vanuit IPSO: deze organisaties bieden verschillende vormen van ondersteuning aan de buurtbewoners.
- Tijdelijke invulling van de Rabotkerk

Bjorn, de wijkregisseur, vertelde ons dat deze initiatieven vaak samenwerken en dat er een maandelijks 'bewonersoverleg' is om deze samenwerking te coördineren. De buurtbewoners hun behoeften worden onder andere op dit overleg, maar ook aan de hand van regelmatige huisbezoeken door de wijkregisseur en enquêtes, geregistreerd.

Er is echter veel potentieel voor een verdere verknoping van de SKR en de andere actoren in de wijk, zo leerde de wijkregisseur ons dat er ook een sterke focus op duurzaamheid en ecologie leeft in het Rabot. Er zijn verschillende moestuinprojecten, zoals die op de Tondeliersite en het Witte Kaproenenplein, waar buurtbewoners zelf groenten en fruit verbouwen. Deze initiatieven dragen bij aan een gezonde levensstijl en versterken de band met de natuur.

Ruimtelijke verknoping

De verknoopte, toegankelijke omgeving waarin de SKR naast de andere initiatieven van het buurtcentrum leeft (zie Figuur 10), versterkt volgens onze geïnterviewden het gevoel van verbondenheid en gemeenschapszin. Gevestigd in het hart van het buurtcentrum, waar diverse activiteiten plaatsvinden, draagt deze colocatie bij aan de sociale functie van de winkel en bevordert het de ontwikkeling van een levendige, inclusieve buurt.

De SKR is meer dan alleen een winkel; het is een plek waar gemeenschap, duurzaamheid en sociale rechtvaardigheid samenkomen. In tegenstelling tot commerciële supermarkten, focust de SKR op persoonlijke verbinding, kennisdeling en samenwerking. De winkel speelt een belangrijke rol in het versterken van het sociale weefsel in de wijk Rabot en biedt een ontmoetingsplaats voor mensen met diverse achtergronden. Hoewel de SKR geen ambitie heeft om verder te groeien, is het niet alleen een lokaal succesverhaal. Haar bestaan heeft geleid tot de oprichting van soortgelijke initiatieven in andere wijken van Gent en daarbuiten. De Sociale Kruidenier is zowel ruimtelijk als in tijd sterk ingebed in de wijk Rabot. Dit komt tot uiting in haar voortvloeien uit het project 'De Site', alsook haar verknoping met de andere buurtinitiatieven.



Figuur: Opstelling van de tweedehands kledingwinkel en de sociale kruidenier (Eigen foto, 2024)

7.5. Het verleden als 'best case'

Tijdens de uitwerking van de verschillende luiken, en dan voornamelijk dat over de leerprocessen (zie 2.3), hebben we twee evoluties opgemerkt in de SKR en ROJB die ons aan het denken hebben gezet over een mogelijke alternatieve aanpak. Dit betreft het doorbreken van de Vlaamse keuken op vrijdag (zie 2.3.2) en het afstappen van voedseloverschotten (zie 2.3.1). Volgens ons schuilt er veel potentieel in de vroegere werking van de SKR die nauw verbonden was aan 'De Site', de tijdelijke invulling van de voormalige fabrieksvloer van Alcatel (zie 1.3 en Luik 4). Aan de hand van de projecten op De Site werd er op participatieve wijze, samen met buurtbewoners ingezet op sociale en ecologische duurzaamheid in de wijk Rabot-Blaisantvest.

(Culturele) participatie

Een eerste trend die de werknemers van de SKR opmerken, is dat de maaltijden bij ROJB op vrijdag vooral mensen met een Belgische achtergrond aantrekken, wat deels te verklaren is door de nadruk op Vlaamse gerechten. Om de kloof tussen de klanten van de SKR en de bezoekers van ROJB aan te pakken, willen de medewerkers de wereldkeuken meer integreren. Dit door buurtbewoners met een buitenlandse afkomst uit te nodigen om op woensdag gerechten uit hun eigen cultuur te komen klaarmaken. De Site kan hierbij dienen als inspiratiebron. Daar werd niet alleen de Vlaamse keuken succesvol doorbroken, maar bestond ook een gevoel van 'mede-eigenaarschap' onder buurtbewoners. De Site vormde namelijk een trefpunt in de wijk tussen mensen met verschillende leeftijden en origine (zie Figuur 11), waar buurtbewoners inspraak hadden in de vormgeving van hun buurt en hier samen met andere buurtbewoners voor werkten. Net zoals op De Site zouden buurtbewoners in de sociale kruidenier hun handen uit de mouwen kunnen steken om anderen kennis te laten maken met hun

keuken. De diverse interacties en samenwerkingen die op De Site talrijk aanwezig waren, zouden op die manier kunnen worden doorgetrokken naar de keukens van de SKR.



*Figuur: De Site als groene, levendige ontmoetingsplek in Rabot-Blaisantvest
(Bron: Kenniscentrum Vlaamse Steden, 2016)*



*Figuur: Voorstelling van de korte keten tussen de stadsakkers van De Site en de Sociale Kruidenier Rabot.
(Bron: Wandverslag, z.d.)*

Ecologische duurzaamheid

Een tweede belangrijke evolutie die momenteel aan de gang is in de SKR is de verschuiving van het gebruik van voedseloverschotten naar aankoop van groenten bij de groothandel. Zoals reeds in Luik 2 werd aangehaald, heeft deze overgang de ecologische duurzaamheid van het initiatief beperkt, aangezien enkel ROJB nog met overschotten uit de kruidenier zelf werkt. Dit was vroeger een ander verhaal, toen de sociale kruidenier nauw

met De Site samenwerkte en groenten rechtstreeks vanop de stadsakkers naar de winkelrekken en de keuken werden gebracht. Zoals geïllustreerd op Figuur 12 was deze samenwerking een goed voorbeeld van een korte keten. Op die manier werd niet enkel de ecologische voetafdruk verkleind, maar bestond ook een nauwe band tussen voedselvoorziening en de wijk.

7.6. Opschaalbaarheid

Zwaktes en valkuilen

Zoals besproken in Luik 2 is de werking van de SKR gebaseerd op een verliesmodel. De voortzetting van de kruidenier is enkel mogelijk dankzij financiële ondersteuning vanuit de opbrengsten van de nevenprojecten ROJB en de tweedehandswinkel, die mee onder de overkoepeling 'Bazaar Rabot' in het wijkcentrum Rabot vallen. Dit samenwerkingsverband van verschillende initiatieven binnen Bazaar Rabot draagt bij aan het succes van de SKR, maar stelt ook grenzen aan de opschaalbaarheid ervan. Het model is sterk plaatsgebonden en kan daardoor moeilijk rechtstreeks ergens anders gekopieerd worden. Luc, de hoofdcoördinator, benadrukte dat er geen ambitie is om zelf extra sociale kruideniers uit te bouwen. Wel zou hij zijn carrière graag afsluiten met een draaiboek dat kan dienen als praktische leidraad voor opstartende sociale kruideniers.

Het totaalpakket van duurzame stadsontwikkeling omvat ook ecologische duurzaamheid. Een focus op ecologische duurzaamheid is momenteel echter afwezig binnen de werking van de ROJB. Hier zou meer aandacht aan besteed kunnen worden door bijvoorbeeld voorkeur te geven aan lokaal geproduceerde producten, zoals dat vroeger het geval was bij De Site. Aangezien er momenteel groenten en fruit worden aangekocht bij de groothandel, net zoals supermarkten dat doen, stelt het niche-initiatief het regime niet in vraag op ecologisch vlak. Er wordt daarentegen wel sterk ingezet op het aanbieden van gezonde en verse voeding, zowel in de kruidenier als met ROJB. Hier willen ze in de toekomst ook verder experimenteren met verse, klaargemaakte maaltijden.

De SKR streeft naar het bieden van een 'normale' winkelervaring, maar dit roept de vraag op: "Wat maakt een winkelervaring 'normaal?'". Het initiatief neemt de winkelervaring van reguliere supermarkten als model. Wordt deze commerciële standaard als voorbeeld genomen om klanten een gevoel van herkenning en waardigheid te bieden in een vertrouwde context, of wordt hiermee gewoonweg het dominante consumptiemodel gevolgd? Wat is het transformatief karakter van het initiatief als het dit dominante consumptiemodel kopieert?

Sterke punten

Het plaatsgebonden karakter van de werking van de SKR zorgt er enerzijds voor dat het concept elders niet direct gerepliceerd kan worden, maar het zorgt anderzijds voor een sterke verknoping met en een goede verankering in de wijk. De grote mate aan contact met de buurtbewoners in combinatie met een bereidheid tot bijleren, zorgen voor een vraaggerichte organisatie.

De werking van de Sociale Kruideniers neemt als uitgangspunt dat mensen met minder middelen niet enkel aangewezen moeten zijn op voedseloverschotten. Ze willen dan ook bijdragen aan een meer rechtvaardige samenleving waar ook de armere bevolking de kans heeft om zijn of haar behoeften, waaronder gezonde voeding en verzorgingsproducten, zelf uit te kiezen in de winkel. De SKR heeft hierbij extra aandacht voor betaalbaarheid door de producten te verkopen aan een lagere prijs dan de marktprijs. Mensen kunnen er niet alleen terecht voor hun aankopen, maar ook voor sociaal contact. In de ontmoetingsruimte van het buurtcentrum kunnen buurtbewoners steeds terecht voor koffie of thee. Er is ook ruimte voor participatie tijdens de

kooksessies van ROJB of als vrijwilliger in de winkel. Daarnaast biedt de SKR ook tewerkstelling via artikel 60 en arbeidsmatige activiteiten.

Toekomst

“Opschaling” gaat in veel gevallen, en zo ook het geval voor de SKR, veeleer over: Hoe kunnen er meerdere verschillende Sociale Kruideniers komen in Gent? Hoe kan de werking van de Sociale Kruidenier van een alternatief verschuiven naar een courantere aanpak van omgang met voedsel voor mensen in armoede? Naar de toekomst toe geloven we in de kracht van een draaiboek waarbij ideeën doorgegeven kunnen worden aan nieuwe opstartende sociale kruideniers. Daarbij denken we dat dit draaiboek kan dienen als leidraad, maar niet in al zijn aspecten gevolgd dient te worden. Er kunnen andere nevenprojecten ontstaan, of op andere manieren het verliesmodel tegen gegaan worden. De link met lokale bioboeren of stadsakkers kan in nieuwe (tijdelijke) sociale kruideniers ook (her)onderzocht worden.

Het lijkt ons belangrijk dat nevenprojecten en het aanbod van toekomstige sociale kruideniers afgestemd zijn op de noden van de bewoners van de wijk. Niet elke buurt is hetzelfde. Zo merkte de SKR op dat de klanten kant-en-klare maaltijden verkiezen boven verse groenten en fruit en dat de typische Vlaamse keuken hun doelpubliek niet aanspreekt. De SKR zoekt daarom ook oplossingen voor deze vaststellingen zodat hun waarden en doelstellingen (vers, gezond, kwaliteitsvol en goedkoop) nog steeds behouden blijven én tegelijk hun werking overleeft. Het is dus essentieel dat er wordt ingespeeld op de specifieke noden van de buurt waar het initiatief zich bevindt.

Anderzijds mogen we de kracht vanuit de bewoners en vrijwilligers niet vergeten. Zonder hen krijgen de sociale kruideniers geen vorm. Het feit dat de SKR is voortgevloeid uit het enthousiasme van de Site toont de nood vanuit bewoners aan het initiatief. De vraag poneert zich dan ook of iedere buurt in Gent even veel draagkracht vanuit bewoners heeft.

Bibliografie

- Cauwenberghs, J. (2023, 14 september). “Gelukkig kan ik op zolder van mijn schoonouders leven”: armoede in Vlaanderen neemt niet toe, maar armsten krijgen het steeds lastiger. *VRT NWS*. Geraadpleegd op 6 december 2024, van <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/09/13/armoedebarmeter-23/>
- Deceur, E. (2017). *Sociaal-cultureel werk als democratische arena: de inzet van participatieve praktijken in stedelijke contexten*. Universiteit Gent. Faculteit Psychologie en Pedagogische wetenschappen, Gent.
- Digitaal Vlaanderen. (2018, september). *Van oud fabrieksterrein naar ontmoetingsplek voor een hele wijk in Gent* [Vlaanderen Intern voor personeel van de Vlaamse overheid]. Geraadpleegd op 3 december 2024, van <https://www.vlaanderen.be/intern/goede-voorbeelden/van-oud-fabrieksterrein-naar-ontmoetingsplek-voor-een-hele-wijk-in-gent>
- Gents Milieu Front. (2018, 13 april). *Bazaar Rabot, een ontmoetingsplaats met een duurzaam karakter*. Geraadpleegd op 15 november 2024, van <https://www.gentsmilieufont.be/actueel/duurzame-consumptie/570-bazaar-rabot-een-ontmoetingsplaats-met-een-duurzaam-karakter/>
- Kenniscentrum Vlaamse Steden. (2016). *Tijdelijk gebruiken*. Geraadpleegd op 11 december, van <https://www.tijdelijkgebruiken.be/Paginas/Tondelier-of-De-site-Gent.aspx>
- Koning Boudewijnstichting. (2020). *Ondersteuning Mobiele sociale kruidenier*. Geraadpleegd op 1 december 2024, van <https://kbs-frb.be/nl/ondersteuning-mobiele-sociale-kruidenier>

- Langerlaert, H. (2024, januari 9). *Het verleden van Gent als industrieigigant* [Visitgent]. Geraadpleegd op 3 december 2024, van <https://visit.gent.be/nl/blog/het-verleden-van-gent-als-industrieigigant/>
- SAAMO Gent. (2021). *Sociale Kruidenier Rabot*. Geraadpleegd op 15 november 2024, van <https://www.saamo.be/gent/rabot-blaisantvest/model/sociale-kruidenier-rabot/>
- Schoupe, W. (2024, 10 juni). Waarom Gent opvallend links stemde: "Al decennialang rebelse stad". *VRT NWS*. Geraadpleegd op 1 december 2024, van <https://www.vrt.be/vrtnews/nl/2024/06/10/gent-stemt-opvallend-linkser-dan-de-rest-van-vlaanderen-al-dec/>
- Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw. (z.d.). *Wie zijn we*. Geraadpleegd op 25 november 2024, van <https://www.socialekruideniersvlaanderen.be/over-ons/wie-zijn-we>
- Sociale Kruideniers Vlaanderen vzw. (2024). *Memorandum SK Vlaanderen*. Geraadpleegd op 2 december 2024, van <https://www.socialekruideniersvlaanderen.be/nieuws/memorandum-sk-vlaanderen>
- Stad Gent. (2017, 25 september). *10 jaar De Site: Of hoe tijdelijke invulling buurtbeheer op de kaart zet*. Geraadpleegd op 25 november 2024, van <https://persruimte.stad.gent/159088-10-jaar-de-site-of-hoe-tijdelijke-invulling-buurtbeheer-op-de-kaart-zet>
- Stad Gent. (2024). *Gezocht: duurzame Gentse voedselprojecten*. Geraadpleegd op 1 december 2024, van <https://stad.gent/nl/groen-milieu/klimaat/duurzaam-eten/de-gentse-voedselraad/gezocht-duurzame-gentse-voedselprojecten>
- Stad Gent. (z.d.). *Sociale Kruidenier en tweedehandskledingwinkel Rabot. Met weinig geld leven in Gent*. Geraadpleegd op 1 december 2024, van <https://www.metweiniggeld.be/sociale-kruidenier-en-tweedehandskledingwinkel-rabot#:~:text=Na%20doorverwijzing%20door%20CMW%2C%20CAW,aan%20tegen%20sterk%20verminderde%20prijsen>
- Stad Gent. (z.d.). *Tijdelijk Stadsvernieuwing Bruggen naar Rabot*. Geraadpleegd op 7 december 2024, van <https://stad.gent/nl/bruggen-naar-rabot/tijdelijk-stadsvernieuwing-bruggen-naar-rabot>
- Tondelier Development NV. (z.d.-a). *De Tondelier-moestuinen en pluginstroken voor bewoners met groene vingers*. Geraadpleegd op 15 november 2024, van <https://www.tondelier.be/nl/over-tondelier/tondelier-nieuwbouwproject-gent-woningen-met-eigen-tuin>
- Tondelier Development NV. (z.d.-b). *INTERVIEW: 'Rabot op je bord' verbindt: Koken, vertellen, proeven*. Geraadpleegd op 15 november 2024, van <https://www.tondelier.be/nl/stories/rabot-op-je-bord-verbindt-koken-vertellen-proeven>
- Wandverslag. (z.d.). [Korte keten]. Geraadpleegd op 11 december, van <https://dezwijger.nl/programma/meer-eten-uit-de-korte-keten>