

# Streetsmart blij met elke euro

**Kijk niet vreemd op als de ober vraagt of hij u een euro extra mag rekenen. De opbrengst komt ten goede aan gezinnen die dakloos zijn of dreigen te worden. En u kunt zelf restaurants aanmelden.**

Tekst Charles Vervaeck Beeld Sodis Vita

De doorgewinterde restaurantgast kent de routine: op het einde van een avondje culinair genieten komt de ober met de bon langs. Dat wordt betalen, of afwassen. Wat sinds kort ook kan, nu al bij ruim vijftig Amsterdamse restaurants, is dat de ober u vraagt of hij namens Streetsmart een euro extra in rekening mag brengen. Met die ene euro helpt Streetsmart gezinnen die met huisuitzetting worden bedreigd of al uit huis zijn gezet.

Het initiatief voor Streetsmart gaat uit van Sandra Chedi en Bert van der Leden, twee Amsterdamse horecaondernemers, naar Brits voorbeeld. Streetsmart werd in Engeland in 1998 geboren. Mede dankzij

## De smeerolie in de leemtes van de opvang

de belangeloze inzet van ruim vijfhonderd Engelse chef-koks haalde men daar een robuuste zes miljoen pond op voor de *homeless people*. Maar het land van Dickens heeft dan ook een lange traditie in *charity*, oftewel liefdadigheid. Want zeg nou zelf, één *lousy* eurootje op een rekening van gemiddeld een paar meer... maar dat hoeft niet altijd op te gaan. Onder de eerste vijftig deelnemende restaurants, meest van grote allure en dito prijskaart, bevinden zich bijvoorbeeld ook het Italiaanse restaurant Al Bocaro Osteria, waar je al voor een tientje kunt lunchen. Of het gezellige YamYam in de Jordaan, ook Italiaans met onder andere betaalbare pizza's op het menu. Menig Amsterdamse dakloze is sowieso blij met elke euro die zijn kant op rolt. "Helaas, het is nu eenmaal zo", zegt Sarrriel Taus, de ondernemer die ooit Jamie Oliver's Fifteen naar Nederland haalde en zich thans uit de naad werkt voor Streetsmart. Zijn bronnen vertellen hem dat elke maand enkele tientallen gezinnen met huisuitzetting worden bedreigd. "Elk gezin is er één te veel maar het is waar



*Een euro extra om dakloze gezinnen te helpen*

dat in Engeland het probleem van de *homeless* ook op straat goed zichtbaar is."

Clemens Blaas is bestuurder bij HVO-Querido en zet zich zijn vrije tijd ook nog eens belangeloos in voor Streetsmart. Hij kent de problematiek van de daklozen goed. Zijn organisatie zorgt sinds 1904 voor opvang. "De scheidslijn tussen wel of geen dak boven je hoofd is soms maar dun", zegt Blaas. "Het gebeurt eigenlijk nooit dat gezinnen echt moeten gaan zwerven. Het vangnet is er maar staat wel onder druk. De samenleving verandert. Wij zijn de smeerolie voor de leemtes in de bestaande opvang."

Blaas kan niet genoeg benadrukken hoe belangrijk en goed de zorg is die de overheid biedt. "De overheid blijft verantwoordelijk. Maar de overheid verwacht meer bijdragen uit de samenleving zelf. En soms kunnen we al met kleine bedragen voorkomen dat mensen uitgezet worden. Iemand die dakloos wordt, heeft vaak meer dan één probleem. Voor die mensen is hulp,

voor de schrijnende gevallen is veel geregeld. Streetsmart probeert ook de minder schrijnende gevallen te helpen." Blaas wil niet voorrekenen hoeveel geld daarvoor nodig is. "Maar wij zien er wel op toe dat het geld dat Streetsmart ophaalt zo goed mogelijk wordt besteed."

Intussen kan Streetsmart ook rekenen op hotels die sterk gereduceerde tarieven aanbieden voor noodopvang. "Het idee leeft", zegt Blaas, "om een restaurant te beginnen waar klanten van de voedselbank voor een goede maaltijd terecht kunnen." Blijft de vraag: wat heeft de horeca met daklozen? Taus kan dat wel uitleggen: "Horeca gaat over gastvrijheid," zegt hij, "over het samen gezellig hebben en over goed eten. Bovendien kunnen wij dit als horeca gemakkelijk organiseren." Dat blijkt ook uit de cijfers. De eerste vijftig chefs die mee wilden doen, werden relatief makkelijk gevonden en dat aantal groeit dagelijks aan. MUG-lezers kunnen daar zelfs een handje bij helpen.

De deelnemende koks stelden een kookboek samen waarin zij hun beste recepten bundelden. Opnieuw belangeloos. Zelfs de fotograaf en vormgever werkten zonder factuur voor *Onder de pannen met Streetsmart*. Lezers kunnen dit boek winnen door een restauranthouder te overtuigen aan Streetsmart mee te doen. Dat hoeft geen sterren-restaurant te zijn, ook het Surinaamse eethuisje of de pizzeria om de hoek mag meedoen, mits hij oprecht is in zijn deelname.

voor de lijst zie [www.streetsmart.nl](http://www.streetsmart.nl)



**Lezersactie** In het kookboek *Onder de pannen* staan recepten van 50 Streetsmart-koks. De eerste vijf MUG-lezers die een chef van deelname aan Streetsmart kunnen overtuigen krijgen dit

boek cadeau (€ 9,95, via [www.kookboekhandel.com](http://www.kookboekhandel.com)). Stuur uiterlijk 20 januari een mail naar [service@mugweb.nl](mailto:service@mugweb.nl) o.v.v. 'Onder de pannen', met vermelding van het restaurant