



De aftrap van Streetsmart in Keizer Culinair in de Elandsstraat. Aan het hoofd van de tafel kok Julius Jaspers, rechts van hem Bert van der Leden.

FOTO MARC DRIESSEN

Streetsmart Voor één euro extra per etentje houden restaurantbezoekers berooide gezinnen van de straat

Eten voor een mooiere stad

HISKE VERSPRILLE

Het liefdadigheidsproject Streetsmart, al jaren een succes in Engeland, begon gisteren in Amsterdam. Vijftig restaurants zamelen geld in voor dakloze gezinnen.

Lekker eten voor het goede doel. *What's there not to like?* zouden de Britten zeggen. In kookschool Keizer Culinair was de culinaire meute daarom gistermiddag bijeen voor een lunch en de aftrap van het van oorsprong Engelse project Streetsmart.

Restaurants vragen hun gasten daar in november en december al vijftien jaar een pond bij de rekening op te tellen, dat direct wordt gebruikt om het leven van mensen die op straat zijn terechtgekomen te verbeteren. Het bestaat nu in twintig Engelse steden, er doen 550 cafés en restaurants mee. Inmiddels is bijna zes miljoen pond opgehaald, zo'n zeven miljoen euro.

Achter de Nederlandse versie zitten de Amsterdamse horecaondernemers Sandra Chedi (Amstel Botel) en Bert van der Leden (Supperclub, Mazzo). Van der Leden: "Als je het goed hebt in de stad waar je je bedrijven runt, moet je ook iets teruggeven. In Amsterdam worden elke maand ruim tachtig gezinnen op straat gezet, tienduizenden gezinnen leven onder de armoedegrens waarvan veel met kinderen. En wat kunnen wij horecamensen nou beter dan koken en eten om de stad mooier te maken?"

Dus wordt de restaurantbezoeker gevraagd deze en volgende maand één euro extra te betalen. Vijftig chefs

leverden daarnaast een recept voor het kookboekje *Onder de pannen met Streetsmart*. Burgemeester Van der Laan schreef het voorwoord: 'Elk initiatief dat bijdraagt aan het welzijn van daklozen juich ik toe. Dit is een mooi voorbeeld van de manier waarop we naar elkaar omkijken.'

Aan lange tafels worden gerechten geserveerd die zijn gemaakt in samenwerking met mensen 'uit de doelgroep', zoals dat heet; mensen aan wie het ingezamelde geld uiteindelijk ten goede zal komen. Zoals Mireille (36). Met een spatel strijkt ze heel voorzichtig over de bovenkant van een pan paella zo groot als een wagenwiel. Ze maakte het bekende Spaanse rijstgerecht met de chef van het Spaanse restaurant Mercat op de Oostelijke Handelskade.

"Dat roeren moet supervoorzichtig," zegt ze geconcentreerd. "Anders valt al die mooie gele rijst over de rand. Ik heb vier kinderen, dus ik weet alles van grote pannen met eten."

Een jaar geleden werd ze uit haar huis gezet na een huurachterstand. Ze kwam in een opvanghuis voor vrouwen terecht. Haar kinderen waren toen al uit huis geplaatst. "Het gaat nu beter met me," zegt ze, "maar toen ik net mijn huis verloor, was ik er slecht aan toe."

De zorgorganisatie HVO-Querido die al bijna 110 jaar dak- en thuislozen opvangt, werd aangetrokken om de opbrengst goed te besteden. Bestuurder Clemens Blaas: "Het gaat hier om gezinnen die dakloos zijn geworden en geen aanspraak kunnen maken op gemeentelijke opvang: een groeiende doelgroep die tussen wal en schip valt. Door de bezuinigingen is minder geld beschikbaar, terwijl de

behoefte juist steeds groter wordt."

Met het geld dat door de restaurants wordt verzameld, moet worden voorkomen dat gezinnen op straat komen te staan. Blaas: "We zetten bijvoorbeeld vrijwilligers in om mensen administratief te ondersteunen. Een huurschuld is vaak maar enkele honderden euro's, uitzetting kan vaak worden voorkomen. We willen de horeca ook vragen tegen gereduceerd tarief hotelkamers beschikbaar te stellen, als een gezin toch uit huis wordt gezet."

Van der Leden: "De overheid trekt zich terug, er wordt steeds meer een appèl op de Amsterdammers zelf gedaan. Dan moet je wel laten zien dat het geld goed terecht komt. Elke euro van onze gasten gaat onmiddellijk naar hulp voor gezinnen. Overheadkosten nemen sponsors op zich."

Mireille: "Als ik binnenkort weer een huisje vind, kunnen mijn kinderen misschien terugkomen. Ik heb goede hoop, maar er zijn veel meer vrouwen zoals ik."

'Ik heb vier kinderen, dus ik weet alles van grote pannen met eten'