lekker voor je!

he! hallo dan

dit is geen gelikt magazine, dit is geen wetenschappelijk rapport. dit is een plakboek waarin we zoveel mogelijk van week op week hebben verzameld wat er gebeurde. maar hoe stop je alles wat er gebeurt van wekelijks 100 man actief op de vloer op 2 a4tjes per week. wie het weet mag t zeggen!

week 1

hebben we vrij

Week 2

voor: kaasfonduetje met brood en verschillende groenten en vleeswaren
hoofd chili con carne met rijst
na: wentelteefje, peer uit de oven en rozijnenbol

we nemen de restanten van rechtstreex.nl af. daardoor hebben zij vrijwel geen verspilling. we maken er bijvoorbeeld boerenkoolchips van als garnituur voor onze gerechten.

Ontstaansgeschiedenis hotspot hutspot

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

hotspot hutspot is in 2012 ontstaan in Rotterdam Lombardijen in samenwerking met woningcorporatie Havensteder. De directe aanleiding van het ontstaan van hotspot hutspot was de constatering dat de gezondheid van jongeren in het gebied IJsselmonde slecht was, waarbij overgewicht en slechte voeding een belangrijke rol speelden en dat na schooltijd er in veel wijken geen aanbod was voor tieners, die door de kleine woningen met grote (vaak eenouder-) gezinnen vaak op straat hingen. Dit leverde klachten van omwonenden en winkeliers op en leidde tot een gevoel van onveiligheid.

De aanpak van hotspot hutspot is simpel: iedereen is welkom, na schooltijd mag iedereen van 10 jaar en ouder mee helpen groenten en fruit kweken en oogsten in de eigen moestuinen, waarmee gekookt wordt voor de wijkbewoners die later op de dag voor weinig geld een (driegangen) menu kunnen komen eten. De jongeren worden begeleid door een team van professionals en vrijwilligers. Daarnaast bieden de keukens van hotspot hutspot ook re-integratieplekken voor kwetsbare jongeren die in de verslavingszorg, schuldhulpverlening of reclassering zitten. De laatste jaren zijn daar de praktijkstages voor het praktijkonderwijs en het mbo 1 t/m 4 onderwijs bijgekomen. De tieners uit de wijk hebben een fijne plek (hotspot) een leuke middag en leren over gezonde voeding. Aan het eind van de middag eet iedereen met elkaar een gezonde en zelf-bereide maaltijd (Hutspot), waardoor de tieners toegang hebben tot gezonde voeding, vaak de enige gezonde maaltijd die ze eten op een dag.

Het concept sloeg aan omdat wijkbewoners een verminderde overlast rapporteerden en de aanwezigheid van het wijkrestaurant een positieve invloed op de wijk had. Naar aanleiding daarvan is Hotspot hutspot in 2013 uitgebreid naar de wijk Schiebroek en in 2015 naar de wijken Crooswijk en Heijplaat. Van buiten Rotterdam is er ook altijd veel belangstelling geweest voor hotspot hutspot, wat in 2018 heeft geleid tot de opening van een hotspot hutspot in Zutphen en begin 2020 zal er een vestiging starten in Schiedam.

week 3:

voor: bietencarpaccio met bietenbrood
hoofd: fusilli met gevogeltestoof en olijven
na: bloedsinaasappelcake met room

18-01 hotspot hutspot lomba: het heeft flink gestormd. wat we aanschaften als duurzame investering is veranderd in schroot. en we zijn zo gek op duurzaamheid:

onze tafels maken we van afvalhout, en in hotspot hutspot krootwijk hebben we kroonluchters van oude pannen gemaakt. schorten en sloven zijn gemaakt door talentfabriek010 van oude reclamebanners.

onze dranken zijn biologisch

klein rotterdam

Daar komt Rudi aangelopen. Zijn gemutste hoofd steekt net boven de heg uit en de hals van de gitaar zweeft op zijn rug met hem mee. Rudi, bijna 57, niet zijn echte naam, is muziek komen brengen bij hotspot hutspot. Lang geleden vertrokken uit Suriname en nu al jaren een echte Crooswijker. Best een grote bek voor zo'n klein mannetje, zou je denken, maar zeker een aanwinst voor het team. Ervaring in houtbewerken en schilderen, ervaring in de horeca. Tsja, waar heeft Rudi eigenlijk geen ervaring in, in elke sector lijkt hij ooit wel wat gedaan te hebben.

Rudi is altijd een soort eigen ondernemer geweest, totdat zijn lichamelijke ouderdom, pijntjes, kwaaltjes en wat herrie met verschillende opdrachtgevers hem zijn opdrachten en zijn geld kostten en hij thuis kwam te zitten. Schnabbeltje hier, schnabbeltje daar, weer mensen die hem niet begrepen en zelfs vrijwilligersbaantjes waar hij uiteindelijk niet kon aarden.

Rudi maakt herrie. Mooie herrie als hij zijn gitaar bij zich heeft en zijn passie voor muziek deelt met de wereld om hem heen. Meerdere vrijwilligers hebben al een verzoekje bij hem ingediend, een gitaarlesje ontvangen of met hem meegezongen.

Grappige herrie als hij als een soort Andre van Duijn in de keuken een personeelsmaaltijd staat te bereiden voor het hotspot-team. Fijne herrie als hij joviaal met gasten omgaat. Zachte herrie als hij mompelt over alles wat er beter kan. Opgeluchte herrie als hij weer even dat gesprekje heeft gehad over de gang van zaken. Rudi wil af en toe snel en grote stappen maken:

iedereen moet gewoon,,

het valt me op dat sommige mensen,,

anderen lopen de kantjes er van af,,

Welkom in de hotspot hutspot-wereld vol met rafels en rauwe randjes Rudi. In onze restaurants kunnen we niet te snel willen en de druk hoog opvoeren, maar door met iedereen regelmatig het gesprekje te voeren, proberen we iedereen elke dag net boven zijn of haar niveau boven zichzelf uit te laten stijgen. Gewoon elke keer een stap verder.

En Rudi komt er zelf ook vaak genoeg achter dat hij echt even moet gaan zitten. De soep wordt ook door deze druktemaker eigenlijk nooit zo heet gegeten.

Rudi is niet echt gewend om voor een baas of met collega's te werken, dus met zijn 57 jaar gaan we hem ook niet als een klein kind behandelen (proberen we eigenlijk met niemand), maar hij snapt al steeds beter dat hij met al zijn levensjaren veel te delen heeft met zijn collega's en dat het toch belangrijk is, dat hij zich zoveel mogelijk als mede-teamlid probeert op te stellen. "Heej kleine meid, kom jij maar effe lekker met mij een soepie maken", zegt hij tegen één van onze vaste tieners, die al even daarvoor aangaf, dat ze vanmiddag graag met Rudi samenwerkt. Hij is goed met haar en zij voelt zich gewaardeerd, gezien en haar zelfvertrouwen groeit en groeit. Zij kan bij hem grapjes maken en hij is dan een soort trotse oom Rudi. Ze helpen elkaar prettig door de middag heen en zijn meestal een kwartier te laat klaar met het personeelseten, maar het smaakt altijd. Voor Rudi hoeft het meestal niet om op het voor-, hoofd- of nagerecht voor de gasten te staan. Laat hem maar het personeelseten bereiden, de ramen zemen of wat schroeven, kitten of zagen in het restaurant, af en toe met veel bravoure een bord serveren, extra randjes schoonmaken of de afwas in een mooi tempo bijhouden.

Rudi heeft een droom: een muziek-dans-eetcafé. Zijn grootste passie in het leven is het delen van zijn muziek. Maar zijn droom is ver weg met een uitkering en een vrijwilligersbaantje voor een middag in de week. "Ga experimenteren met muziek bij hotspot hutspot" was al snel de opdracht voor Rudi. En zo ontstond het muziek-festival. In allerijl werd de vergunning aangevraagd en ging Rudi rondbellen om een band samen te stellen en alle apparatuur te regelen. Toen bekend werd dat het doorging, groeide Rudi 10 centimeter en ging de extra apparatuur bestellen die hij al zo lang wilde hebben en kwam er elke week wel een bevriende muzikant de locatie alvast bekijken, waar het optreden plaats ging vinden. Rudi kent de muzikanten in elke categorie: van een ex-rechercheur die na jaren in het buitenland nu trambestuurder bij de RET is, tot een goedlachse, soulgeklede verre neef met een witte fedora op zijn hoofd. "Ik heb dit eigenlijk nog nooit gedaan, zoiets organiseren", zegt Rudi een paar dagen van tevoren "dus ik ben ik benieuwd.

Heel hotspot is benieuwd, maar het wordt sowieso een gezellig feest, waar nog zo'n 7 vrijwilligers hun steun bij hebben aangekondigd om met elkaar een fijne dag te hebben. Rudi met z'n charmante herrie heeft soul, is blues en we zijn dus reuzeblij dat hij zijn muziek bij hotspot hutspot is komen brengen.

Week 4

Tapas! O.a. pasta met kokkels. Aardappeltortilla. Ceasarsalad. Zelfgedraaide worstjes. Coleslaw met gerookte vis. Melanzane. Als nagerecht serveren we hangop met gedroogd fruit en granola.

we staan met een mooie score in de iens.nl 2018
scan de qrcode voor de lijst.

iens
a TripAdvisor company

IENS TOP 2018

Beste restaurateur,

We willen jou graag van harte feliciteren met het behalen van een positie in de IENS TOP 2018!

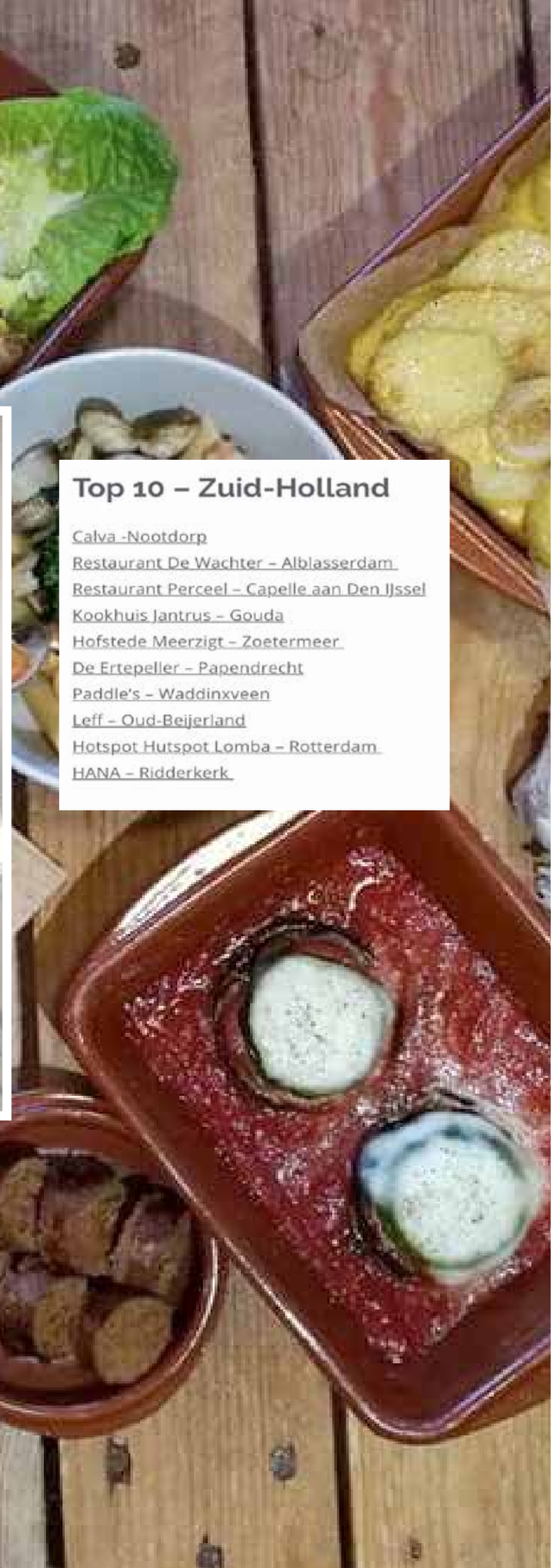
De IENS TOP zijn de TOP 1000 hoogst gerecenseerde restaurants in heel Nederland. Samengesteld op basis van onafhankelijke recensies van de restaurantbezoekers.

Met het behalen van een plaats in deze lijst sturen we je een bijbehorende raamsticker, zodat je dit ook met trots aan jouw gasten kunt laten zien.

Je kunt de totale IENS TOP 1000 lijst en jouw positie vinden op:
www.iens.nl/ienstop2018

Groeten,

Team IENS



Top 10 – Zuid-Holland

Calva -Nootdorp
Restaurant De Wachter – Alblasserdam
Restaurant Perceel – Capelle aan Den IJssel
Kookhuis Jantrus – Gouda
Hofstede Meerzigt – Zoetermeer
De Ertepeller – Papendrecht
Paddle's – Waddinxveen
Leff – Oud-Beijerland
Hotspot Hutspot Lomba – Rotterdam
HANA – Ridderkerk

23-01-2018 bestuursoverleg: hotspot hutspot is een stichting met een bestuur:
anne-marie van der wiel: ex directeur maatschappelijke ontwikkeling gem. rotterdam
jan van der schans: gepensioneerd directeur van woningcoorporatie com.wonen
jan-willem van der schans: landbouweconoom, goed in stadslandbouwzaken

recept

ook onze gasten die zeggen dat ze geen spruiten lusten, lusten deze wel, ieder jaar komt dit recept wel weer een keer terug. spruiten in overvloed.

foto op volgende bladzijde

lauwwarme spruitensalade

1 grote groene appel

sap van 1 citroen

handvol rozijnen

350 g spruitjes

3 eetlepels pijnboompitten

olijfolie

2 teentjes knoflook, fijngesneden

1 eetlepel gembersiroop

Schil en snijd de appel in blokjes doe ze samen met de rozijnen in een kommetje water met het citroensap

Snijd de spruitjes in dunne plakjes, met het "kontje" op je snijplank

Laat de appelstukjes en rozijnen uitlekken.

fruit de knoflook kort in olijfolie. Roer de gembersiroop erdoor, blijf een halve minuut roeren en voeg de appelstukjes toe. Roer nog een minuutje door tot de appels beginnen te verkleuren en schep ze terug in het kommetje.

Voeg een scheutje olijfolie toe aan de pan, roerbak de spruitjes op middelhoog vuur ca. 2 minuten tot een deel licht goudbruin begint te kleuren en de rest mooi felgroen ziet. Roer af en toe, maar niet te veel, je wilt de textuur van de spruitjes behouden.

Voeg het appelmengsel, de gewelde rozijnen en de helft van de pijnboompitten toe. Schep voorzichtig om en breng op smaak met zeezout.

Serveer in een streep in de lengte op een witte grote tegel, met de broodstick die net zo lang is

week 5

we eten deze week pindasoep, rendang met rijst en huisgemaakte atjar, spekkoek.

we zijn verhuisd in lomba, open rotterdam komt gelijk kijken hoe het loopt. wil je het filmpje zien, of een artikel beter lezen? scan de qr code met jouw telefoon.

week 6

voor: lauwwarme spruitjessalade
hoofd: boerenkoolstamppot met uienjus en worst
na: appeltaart dudokstijl

media

DE NIEUWSPEPER 10 JANUARI 2018 ETEN & DRINKEN 14

DE OPMARS VAN SOCIALE DRINK- EN EETLOKALEN

De horeca leent zich bij uitstek om de minder kansrijke medemens een nieuwe start te gunnen. Rotterdam herbergt dan ook een flink aantal sympathieke sociale drink- en eetlokalen waar ex-gedetineerden, verslaafden, vluchtelingen, jongeren en ouderen met een afstand tot de arbeidsmarkt het tot barista, kok of gastheer/-vrouw schoppen.

TEKST: CINDY MEIJNEN

Hotspot Hutspot is goed voor iedereen

"Goed eten voor iedereen", so luidt het motto van Hotspot Hutspot. Deze organisatie tot sociaal is ook dankzij de activiteiten van de werkplekken. Op zeldzame locaties brengen al met hun spelen leren is waakzaam maar met medegezond en kwaliteit gerede groeit. Deze groeit vormt de basis voor een toenemende maar vooral, kwalitieve ontwikkeling van de gasten. Eten van kwaliteit vormt de basis van de bezoekers.

Het discussiëren maakt, bestaat voor een groot deel uit verse vandaldoeten, aangezien deze producten uit de restaurants en accommodaties van Hotspot Hutspot komen. Wie meer geld wil of kan besteden, dewerkt een uitgebreid menu aan entreed die grote kan bestaat mets. Alles verwerkt de Hotspots dewelgen, gaat-etc-plekken maar vormen van alle herkomst, inkomstenstroom en afbrengstroom zich verkoop lacoen ontlen.

Locaties:
- Hengelaar: Heyerkade 1
- Crooswijk: Goudse Rijweg 89b
- Zuidwijk: Zuid, Gaaffenweg 24
www.hotspothutspot.nl

Lombardijen

een warm welkom in Lombardijen

Hotspot Hutspot en Havensteder delen bonnen uit voor een maaltijd aan nieuwe bewoners

Het komende half jaar krijgen nieuwe bewoners van Havensteder in Lombardijen een bijzonder warm welkom: 50% korting op een driegangenmenu bij Hotspot Hutspot voor vier personen. Het hele gezin kan aanschuiven en maakt meteen kennis met een bijzonder trefpunt in hun nieuwe wijk op Zuid.

Verhuurmakelaar Andrea Snoep van Havensteder en Dorine Ritter van Hotspot Hutspot zitten samen aan de koffie in het mooie restaurantje aan de Guido Gezellweg, dat onlangs werd door moestuinen. Begin 2014 stelde Havensteder grond beschikbaar aan het vrolijke initiatief Hotspot Hutspot. "We zijn blij met de locatie", vertelt Dorine. "We hebben nu seizoensgroenten direct uit eigen tuin, zo in de keuken. Als je in de zomer een verse munthee bestelt, wordt de muur voor je neus van de plant gekrijt."

HEEL VEEL GEZELLIGHEID

"We zijn altijd op zoek naar een leuke kleinigheid voor nieuwe bewoners", zegt Andrea. "Dorine kwam met het idee om kortingsbonnen aan te bieden en zat vonden we een goed idee. Bij Hotspot Hutspot komen veel aspecten samen die de wijk leefbaarder maken: vrijwilligerswerk, gezond eten, duurzaam koken, kinderen en jongeren betrekken... en niet te vergeten: sociaal contact met buurtgenoten. Hartelijke mooi om nieuwe bewoners op deze manier welkom te heten."

BEWONERS LEREN KENNEN

"Er komen gasten uit de hele regio, maar we blijven natuurlijk een speciaal plekje hebben voor de buurtbewoners", legt Dorine uit. "De maaltijden worden door vrijwilligers gekookt en uitgeserveerd. Ook buurtkeukeren vanaf 16 jaar kunnen na schoolbijl terecht om mee te helpen met koken en bedienen. Dit is een van de redenen waarom we geen alcohol serveren." De kinderen leren veel bij Hotspot Hutspot, maar ze komen ook voor de gezelligheid en om lekker bezig te zijn. Sommigen zijn hierdoor zelfs aan een horeca-opleiding begonnen. Andrea: "Zulke initiatieven kunnen we bij Havensteder alleen maar aanmoedigen."

Hotspot Hutspot Lombardijen is elke week geopend op dinsdag, woensdag en donderdag. Ze serveren wisselende menu van drie gangen voor maar € 8,00. Vrijwilligers zijn altijd welkom. Wie iet meer tijd heeft kan aanschuiven voor een gratis maaltijd. Die worden geëxecuteerd door gasten die meer kunnen missen. Eet u heel? Vraag dan naar de mogelijkheden bij het reserveren. Ook Crooswijk en Reigersbos hebben Volg het initiatief op Facebook om op de hoogte te blijven van het menu. Eet smakelijk!

menu week 7

bloemkoolsoep
biologische zalm van Schmidt Zeevis met gegrilde groenten van Rechtstreex
citroenkwarktaart

week 8

sushi salade
kip spies met zoete aardappel
ananas tarte tartin

recensies

tripadvisor hotspot hutspot heijprak

Goed bijzonder bijzonder goed
Mooie formule, lekker en eerlijk eten.Fijne sfeer in een mooie, eenvoudige, maar vooral aparte ruimte. Vriendelijke mensen.

weer heerlijk voor 9 euro altijd verrast met groente van het seizoen een aan winst voor heijplaat ga zo door

Lekker! Super lekker en leuk concept met natuurlijke en verse producten, zeker een aanrader! We komen zeker nog een keertje terug!

Wat een leuk initiatief! En nog lekker ook!
Vanavond met een vriendin gegeten in dit sympathieke restaurant, midden in de Rotterdamse haven. Met uitzicht ook de kranen en de lichtjes van schepen, tegen de achtergrond van de mooie jaren dertig huizen van Heijplaat, zit deze Hotspot in een modern pand met veel ruimte eromheen. Binnen is het stoer ingericht, een mix van sloophout, beton en hoge gegalvaniseerde rekken. Een professionele kok in de keuken, met om hem heen een team van kinderen uit de buurt, maken voor hun gasten een driegangendiner. Het is eten wat de pot schaft, maar dat is zeker geen straf. Vandaag was er een wortelgember soepje met (of vega zonder) rivierkreeftjes, daarna rijst met roergebakken beef en groenten, of indien vega verschillende paddestoelen. Alles goed op smaak, beetgaar en knapperig. Een heerlijk sinaasappel taartje als dessert. Voor 9 Euro slechts! Alles is biologisch, ook de kaart met non alcoholische drankjes. De bediening is heel erg vriendelijk en persoonlijk, de kok en een van de kinderen kwamen aan onze tafel en vertelden over hun aandeel in dit mooie initiatief. Ik wil iedereen aanraden dit restaurant op Facebook te liken, op donderdag zie je dan hun weekmenu. Wij komen zeker terug!

week 9

bieten salade
lasagna bolognese
apfelstrudel vanillesaus

over hotspot hutspot

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

Doelgroepen

Hotspot hutspot heeft een hele sterke wijkcomponent: hotspot hutspot vestigt zich in wijken waar problemen zijn met de sociale cohesie, meestal op uitnodiging van een woningcorporatie, bewonersvereniging of ondernemersvereniging. Door haar manier van werken met vrijwilligers in alle leeftijden van 10 tot 100, verbindt ze verschillende doelgroepen met elkaar en door haar sociale functie in de wijk als wijkrestaurant waar mensen voor weinig gezond kunnen eten, is het ook echt een plek die leven brengt en waar verschillende groepen samen komen. hotspot hutspot vestigt zich over het algemeen in leegstand met braakliggende terreinen en geeft daarmee een functie aan plekken die daarvoor de sociale veiligheid in de wijk bedreigen. De locaties van hotspot hutspot zijn ook beschikbaar voor anderen in de wijk om te gebruiken, denk aan taallessen, sollicitatietrainingen, vergaderingen en symposia, en daarmee zijn de hotspot hutspot vestigingen altijd een bruisende plek in de wijk.

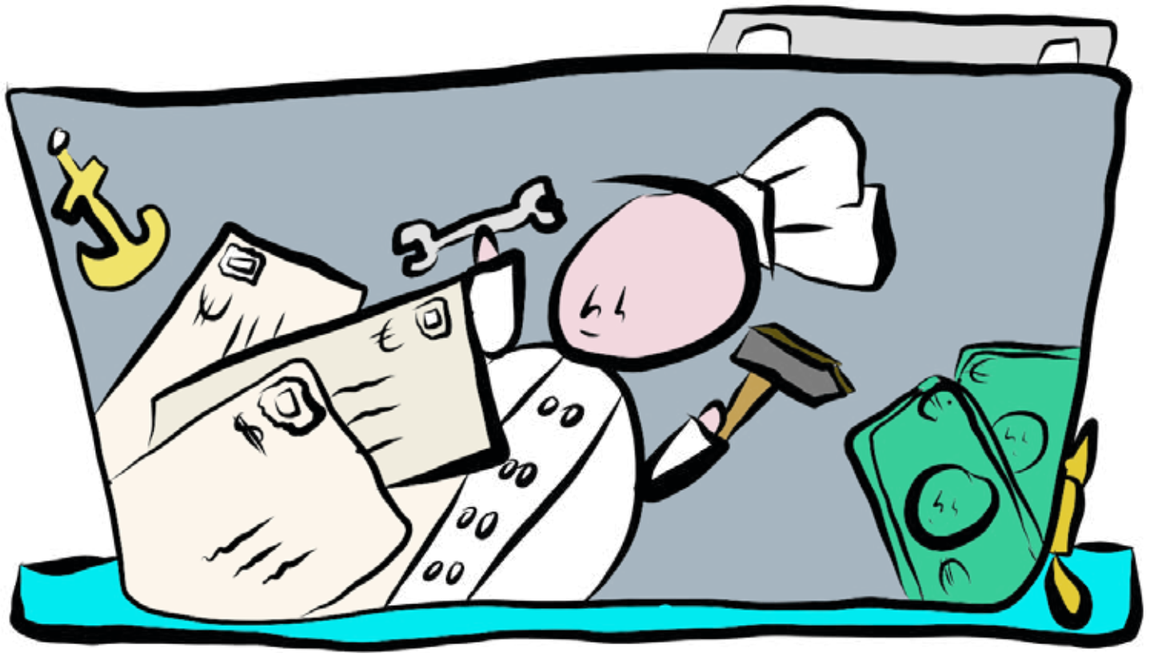
Iedereen is welkom. hotspot hutspot is inclusief en heeft voor iedereen plek: van senior die niet meer voor zichzelf kan koken, tot tiener die rondhangt op straat. Van jongere die door zijn psychosociale problemen niet meer deelneemt aan de samenleving tot de actieve wijkbewoner die het leuk vindt om mee te helpen en zo wat voor de wijk te betekenen. Door deze mix en het brede draagvlak is Hotspot hutspot een sterk concept wat altijd wat te bieden heeft, met als motto: goed eten voor iedereen!

week 10

kaasfondue met ìmislukteî kaas van booij kaasmakers.

in heijplaat zijn we 2 avonden per week open. dat is heel anders dan de lokaties in de grotere en beter bereikbare wijken. maar omdat alles wat kleiner van opzet is , hebben we meer tijd voor onze vrijwilligers. als we ergens individuele succesjes boeken, is het wel hier.

onze michelle droomt van van een hotspot hutspot maar dan met brood. we fixen een peperdure oven voor heel weinig van een veiling.. nu nog installeren.. verder.. nieuwe tafelvoeten van oude scheepswand, afkomstig van scheepswerf de koningspoort in de oude haven, rotterdam. we zijn deze week ook op pad naar de vlaamse overheid in gent om over hotspot hutspot te vertellen, het gebruik van reststromen, en hoe we kinderen betrekken.



klein rotterdam

'Wat een mannetje joh!'

Opgeleid als timmerman, met een bijbaantje in de catering van een attractiepark en uiteindelijk als sjorder in de haven beland. Dan zet je ladingen op schepen vast en loop je met een helm op over gladde vloeren in weer en wind. Wikipedia noemt het één van de fysiek zwaarste beroepen in de haven. Dan zal je er ook wel sterk van worden, misschien ook wel mentaal.

Want mentaal sterk komt Joey (32), niet zijn eigen naam, wel over. Vrolijk, spontaan, geïnteresseerd, betrokken.... Twee maanden binnen en een betalende gast die hier in Joey zijn beginweken was komen eten zei: "Zo, die is opgebloeid, hij heeft een veel opener blik en houding gekregen sinds de vorige keer dat wij hier waren." Het gebeurt vaker dat zelfs onze gasten de ontwikkeling van vrijwilligers opmerken.

En opgebloeid istie. Joey komt van ver, wel gewoon hier uit de stad, maar op die dag, op dat schip dat het noodlot toesloeg, hij 5 meter naar beneden viel en in het ziekenhuis kwam, kon hij nog niet voorspellen dat dat de eerste dag zou zijn van een heel ander leven dat hij zou gaan leiden. Zijn been herstelde niet meer en hij werd voor meer dan 70% arbeidsongeschikt verklaard. Uiteindelijk was zijn relatie en zijn koophuis onhoudbaar en heeft hij dit in de crisisjaren ver beneden de aanschafprijs moeten verkopen. Envelop na envelop met slecht nieuws, wat hij er niet meer bij kon hebben, stapelden die enveloppen in nare kleuren en met enge logo's zich steeds verder op. Bleef het maar bij een berg papier, maar enveloppen hebben inhoud en op die brieven stonden natuurlijk heel vaak euro- en mintekens en dreigementen. Bewindvoering kwam als opluchting, want dan zou de situatie in ieder geval niet meer erger worden en konden gesloten enveloppen een keer per week doorgeschoven worden naar iemand die ze wel wilde openen en er niet verder geflipt van zou worden.

Thuiszitten, niksdoen, minder leren roken met minimaal weekgeld, proberen toch lekker te koken of een taart te bakken met als één van de weinige vreugdes een lief nichtje. Immuun voor contactoproepen op je telefoon of de deurbel, gewoon niet reageren of opendoen. Altijd met pijn, behalve de drie maanden, dat je die zware pijnstiller achter elkaar mag gebruiken. Slapeloze nachten, dus doorslapend de dag in, raakte Joey vervreemd van de wereld. Ook zijn wereld van dichtbij werd een wereld van ver weg.

Tot die koude woensdagochtend dat hij het restaurant komt binnengelopen. Zijn handicap nog duidelijk zichtbaar. "Kan ik hier mee komen doen?" Dan start er altijd wel een gesprek van wie ben je en waar wil je naartoe. Het verhaal kwam er redelijk vlot uit met uiteindelijk de conclusie dat een eigen eetzaak toch wel een stille droom was. Afstandelijk in de eerste weken en steeds maar aan het wegen of die lui bij hotspot hutspot wel te vertrouwen zijn, zegt hij na twee weken:"die eerste middag dat jij mij zat te pushen om sneller klaar te zijn, dacht ik 'Wat een mannetje joh!' Ik was toen bijna weggegaan en nooit meer teruggekomen, maar dat bleek later toch allemaal wel mee te vallen."

In week drie gedraagt hij zich al als mede-eigenaar van de zaak en spreekt al zijn collega's aan het eind van een dienst bestraffend toe: "Wij kunnen veel efficiënter werken en als iedereen zijn eigen zooi opruimt, dan werkt het voor iedereen veel prettiger, tot morgen!" Zijn 'nieuwe collega's kijken wel een beetje verbaasd, maar iedereen slikt het, want Joey heeft gelijk. In de weken die volgen zit de ene vriend na de andere en uiteindelijk zijn moeder, zus plus partner en lief, vrolijk nichtje bij ons in het restaurant. Ze verwonderen zich, zijn trots op hun Joey, die ze de afgelopen jaren hebben zien wegkwijnen en zich nu met reuzestappen terugvecht en aan zichzelf laat zien wie hij wel is, alsof hij het zelf ook vergeten was. Als zijn gasten het eten maar moeilijk kunnen betalen en ze dit uit de voorraad gedoneerde maaltijden krijgen, is Joey trots en dankbaar dat hij hier deel van uitmaakt.

Leuk met meehelpende kinderen, goed met collega's en met zijn timmermansoog binnen een paar weken al 2 dagen laminaat wezen leggen bij een andere vrijwilliger in een deel van de stad, waar hij eigenlijk liever niet komt. Hij lacht en hij zingt en neemt een handje fruit mee om zijn ijsmachine thuis uit te proberen, om de andere dag binnen te wandelen en iedereen op passievruchtenijs te trakteren. Mooie taartjes, nette gerechten, keukeninzicht, kritisch en gewoon ook nog eens een fijne gast om om je heen te hebben. In zijn tweede week ziek naar huis gegaan, want dit dag- en nacht- en werkritme was hij al een tijdje niet meer gewend, lijkt hij nu sterker dan ooit sinds die ene laatste dag in de haven. Een logische volgende stap zou nu een koksopleiding zijn, om dichter bij zijn eettent te komen. Van een stageplaats is hij hier al verzekerd.

Ooit in een fysiek zwaar beroep, staat hier nu een mentaal sterke Joey, die het zich vaak allemaal anders had voorgesteld, maar allerminst uitstraalt dat hij een slachtoffer is. Hij is opgebloeid en staat al voor starttijd met zijn kokskleren aan in de keuken. De keuken was eigenlijk vol toen hij als vrijwilligers aangenomen werd voor 1 dag in de week. "Maakt me niet uit of er morgen genoeg te doen is, ik kom gewoon toch, want anders zit ik thuis niets te doen en dat wil ik vanaf nu zo weinig mogelijk meer doen."

week 11:

voor: toast met paddenstoelen
hoofd: albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus) met geroosterde aardappel, groenten en salade
na: appelcrumble

week 12

Alles loopt in de soep! Met deze week op het menu :
Gegrillde tomatensoep
Huisgemaakte bloemtortilla met guacemole, salsa, grillsla, en meer..
Zoete burger met rabarber en bloedsinaasappel

recept

we krijgen vaak superrijpe tomaten, daar maken we dan gegrillde soep mee, met heel veel smaak, en zonder toeveoeging van water of extra bouillon.

Voorgerecht:

Tomatensoep van gegrilde tomaten met croutons

Soep
Ingrediënten
- 1,5 doos tomaten (15 bakjes van 5 tomaten)
- 6 grote uien
- 500 gram wortel
- 1 bol knoflook
- peper
- zout
- oregano
- salie
- paprikapoeder
- olijfolie
- peterselie

Was de tomaat, verwijder groene takjes en snijdt ze in vieren. Schil de uien, hak ze grof, schil de wortels en hak in grove stukken. Doe alles in een grote ovenschaal. Strooi de kruiden en olie erover heen. Goed omschudden.
Zet de ovenschaal op 250 graden in de oven gedurende 20 minuten. Pas op voor aanbranden, zet dan de oven wat lager. Plaats de schaal in het midden en niet bovenin.

Druk vervolgens alles door een zeef. Voeg extra kruiden toe indien gewenst.

Croutons
- 3 teentjes knoflook
- peper
- zout
- olijfolie
- oud brood

Snijd het brood in blokjes. Hak de knoflook fijn. Mix de olie, peper, zout en knoflook. Giet de olie over het brood en rooster 15 minuten in de oven op 180 graden.
Serveer in een koffiekopje en garneer met een beetje peterselie.

Tip: bij opwarmen van de soep: pas het gedeelte af wat je nodig hebt en warm dat op. Laat je voorraad soep van het vuur af. Dat houdt de smaak goed en voorkomt bacterievorming.

week 13

-asperge speciaal

-varkenshaas met champignonsaus, nieuwe oogst malta-aardappel

-nagerecht een groene mousse van witte chocolade en avocado, mango-rabarbersaus en een huisgemaakte kletskop

krootwijk en heijprak zijn nu
wijkpunt voor rechtstreex.

in lomba hebben we een grote bijeenkomst met lunch van het armoedeplatform

volgen leerlingen van het hpc zuidwijk een groepsstage

en hebben we weer een hoop plezier..

ja toch?

met hotspot hutspot
kookten we op
de kaap tijdens tafel
op zuid
bekijk het filmpje van
open rotterdam
met de qr-code

media

rotterdams dagblad

Interesse in restaurant IJsselburgh

ROTTERDAM Biologisch restaurant Hotspot Hutspot ziet brood in het gesloten wijkrestaurant van ouderenflat IJsselburgh in de Beverwaard. Sinds kort is Hotspot Hutspot ook actief in het Jan Meertenhuis in dezelfde wijk.

Het restaurant en de recreatieruimte van ouderenflat IJsselburgh aan de Schinnenbaan is sinds 1 januari 2018 dicht. Bewoners kunnen er geen maaltijd meer krijgen en hebben er geen ruimte meer om bijvoorbeeld te klaverjassen.

Bob Richters van Hotspot Hutspot wil graag een ontmoetingspunt opzetten. „We zijn net begonnen in het Jan Meertenhuis verderop. Humanitas Huisvesting en wethouder Sven de Langen (Onderwijs, Jeugd en Zorg) weten van onze interesse voor de IJsselbergh. Een restaurant voor ouderen moeten we samen van de grond kunnen krijgen. De keuken in IJsselburgh is sterk verouderd. Het eten was voorheen niet meer dan wat frituren. Wij bereiden verse maaltijden." Richters stipt aan dat Hotspot Hutspot meer is dan een restaurant. „Wij combineren doelen en geloven dat we met ons restaurant op sociaal gebied van waarde zijn."

◀ Het sociaal bewogen restaurant Hotspot Hutspot aast op uitbreiding in de Beverwaard.
ARCHIEFFOTO

knack weekend magazine,
lee het hele artikel hier

De kleine keukenprins

Project Hotspot Hutspot vangt veel vliegen in één klap: kinderen uit de buurt leren er koken met groenten die ze zelf hebben gekweekt, mensen uit de wijk worden betrokken als begeleiders, en buurtbewoners kunnen er een vers gekookt avondmaal nuttigen voor een prikje. In drie wijken in Rotterdam palmde Hotspot Hutspot een leegstaand pand in, telkens met een moestuin eromheen, en toverde het om tot een restaurant waar kinderen vanaf tien jaar kunnen leren hoe je een ui snijdt, boontjes schoonmaakt of een chocoladetaart bakt. Vrijwilligers uit de buurt en een professionele kok begeleiden de jongeren bij het koken. Om halfzes opent het restaurant en kan iedereen voor 8 euro een driegangenmenu komen eten. Hier moet je zijn voor de meest charmante bediening ooit en voor prachtig gedresseerde bordjes van topchefs in spe.

Koken is kinderspel, in de keuken van Hotspot Hutspot. © Barbara Serulus

Er zijn restaurants in drie wijken in Rotterdam. Openingsuren en locatie: hotspothutspot.nl

week 14

-weekmenu: gemarineerde biet met vogelnestje, zigeunerschnitzel met bratkartoffelen, carrotcake

-paasmaandag: onze eerste keer een goedbezochte paasbrunch

-bij hotspot hutspot zijn de dalen diep, en de pieken hoog.

-b. rijdt de auto totall loss maar komt er zelf prima vanaf. m. en c. zijn nu erkend leermeester voor onze stagaires.

-en ja , onze stagaires.. tof joh!

-m. is doof en dat maakt niks uit, hij stroomt door naar het echte horecawerk: jack bean.

-autistische b. komt van praktijkonderwijs, stroomt door naar mbo1, en is ook inmiddels door naar de serieuze keuken van jack bean.

-d. heeft zín mbo1 stage bij ons er al lang op zitten, en doet inmiddels zelfstandig werkend kok mbo4. voor de gezelligheid komt ie nog es even meedraaien.

-c & m zijn nu erkend leermeester.

week 15

op alle drie de lokaties koken we het zelfde weekmenu, dus ook bij hotspot hutspot heijprak. Ons drie gangen menu voor deze week:

uiensoep met huisgemaakte dumpling,
roergebakken bimi met rijst en ananaschutney,
tropische fruitsalade met aloe vera schuim

recensies

tripadvisor

hotspot hutspot krootwijk

Restaurantwaardig voor een goede prijs en lokale sfeer
Voor een fijne prijs een gezond diner wat eruit ziet en smaakt als vanuit een sterrenrestaurant maar de sfeer is lokaal en gebonden! Aanrader voor IEDEREEN! :)

Special place with care for people
This place felt like eating in your own living room. I think this place is like a home for many of their staff and clients. Their mission is unique and their food is great! Must visit if you love people and love great food.

Lovely little place with the nicest waiters
Beautiful spot just outside the city center where children are being taught to cook food together with professional cooks and volunteers. The children/youth also serve your food. Don't expect a 5 start restaurant, but given the price, the food is sublime. Would really recommend this place for good food, the cutest waiters and just a good feeling of giving back to the community.

Perfect meal and a feel good knowing youre supporting the locals!
I visited this restaurant with my couchsurfing host and it was absolutely amazing! The food was delicious and the people were so friendly and offered provided perfect service. I love how this place gives back to the community. The price is also cheap for the superb experience you receive. The meal is set menu but changes each week. I will definitely be back if I am in Rotterdam again.

ook in week 15:

trouwe klanten zijn veel waard.

waterweg wonen: Wij hebben onze trouwe klanten, die al meer dan 50 bij ons huren, getrakteerd op een high tea en een rondleiding door ons pand. Het werd een heerlijke, gezellige middag.

hotspot hutspot catert deze onderandere met onze stagaires mmz [medewerker maatschappelijke zorg]. filmpje van waterweg wonen bekijk je met de qrcode.

over hotspot hutspot

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

Toen Hotspot hutspot net begon was de belangrijkste doelgroep de tieners uit de wijk. Hiermee worden kinderen in de leeftijd van 10 tot 16 jaar bedoeld. Zij koken vooral mee, met als doel om een leuke middag te hebben op een plek waar ze welkom zijn en positief bejegend worden. Daarnaast biedt Hotspot hutspot vanaf het begin plek aan jongeren die voor de dagbesteding komen. Deze doelgroep van 18 tot 27 jaar oud wordt meestal begeleid door een zorgaanbieder, zoals Zero&Sano (ex-verslavingszorg). Tegenwoordig komen er er ook veel jonge statushouders en jongeren zonder verwijzer naar Hotspot hutspot, denk hierbij aan dakloze jongeren die niet in beeld zijn bij de zorg, maar wel de weg naar Hotspot hutspot weten te vinden. Deze jongeren krijgen allemaal een plekje in het Hotspot hutspot team met werkzaamheden die het beste bij hen passen. In en rondom de wijkrestaurants zijn diverse activiteiten te organiseren, denk aan:

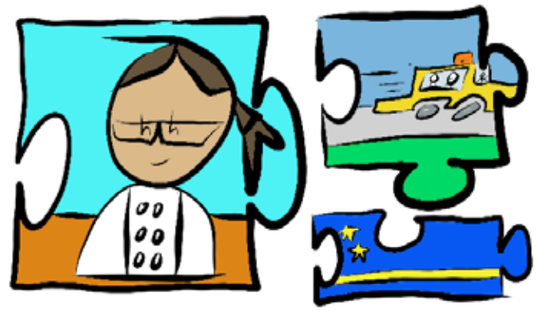
- Tuinteam wat zich vooral bezig houdt met het onderhoud van de moestuinen en bakken;
- Klussenteam voor alle technische klussen op de locaties;
- Logistiek voor het transport van en naar de locaties;
- Keukenteam voor de bereiding van de maaltijden, en;
- Bediening

Een nieuwe doelgroep die er in de loop van de tijd bij is gekomen, zijn de jongeren uit het praktijk- en entreeonderwijs volgen hun praktijkstage bij Hotspot hutspot. Hiervoor werk Hotspot hutspot samen met Zadkine Startcollege. Dit zijn vaak jongeren die extra begeleiding nodig hebben in het verwerven van structuur en arbeidsvaardigheden en in de praktijk zit er weinig verschil tussen deze doelgroepen en de jongeren die voor hun dagbesteding komen.

De inzet van de jongeren is een belangrijke voorwaarde voor de verbinding tussen de wijkbewoners en maakt Hotspot hutspot een plek die jong en oud verbindt en mensen uit alle culturen van Oud- Charlois tot Syrië, van de zevendedagsadventisten tot Hindoestaan. Door wederzijdse erkenning en herkenning, wordt de sociale cohesie in de wijken versterkt. De jongeren zijn persoonlijk betrokken bij Hotspot hutspot omdat de plek hen zoveel biedt aan netwerk en kansen en door hun inzet dragen zij bij aan een laagdrempelige ontmoetingsplek in de wijk. De jongeren zelf worden weerbaar en investeren weer in zichzelf, waardoor hun kansen in de samenleving beter worden, dan voorheen.

nog steeds week 15:
hoeveel kan er gebeuren in een week? een spontane gift van querion in ontvangst nemen, 600 gezonde snacks voor sponsorloop van de obs catamaran, en een pannenkoekenmiddag samen met hpc leerlingen organiseren... en wil je niet koken? dan ga je toch klussen? of gezellig een praatje maken?

klein rotterdam: puzzelstukjes



Alle puzzelstukjes moeten dagelijks weer gelegd worden. Kinderen uit bed, de oudste naar school met de taxi, overleggen met je man over het dagschema. Afspraken checken, want je bril is kapot, die moet je even wegbrengen, je hebt een afspraak over je uitkering, je moet nog boodschappen doen, je vader op Curaçao nog even bellen om te vragen hoe het met oom is, nadat hij vorige week was gevallen, oppas regelen voor de jongste en op tijd bij hotspot hutspot zijn.

Maira (31), niet haar eigen naam, is een drukke tante. Regelmatig een paar minuten te laat, omdat ze moest pushen om het puzzelstukje vervoer gepast te krijgen. Haar man was nog even weg met de auto en hij nam zijn telefoon niet op.

Met het topje van haar vinger schuift ze haar bril weer iets terug op haar neus. Ze staat geconcentreerd alle smaken en bereidingen aan de bieten uit te voeren die straks nodig zijn voor het voorgerecht. Ze vergeet weleens de tijd en vergeet weleens tijdig om hulp te vragen, maar als ze het gerecht in haar hoofd heeft en het grotere plaatje overziet, dan tovert ze als een machine identieke gerechten op onze tegels die exacte kopieën zijn van de maandagavond-voorbeeldfoto, maar

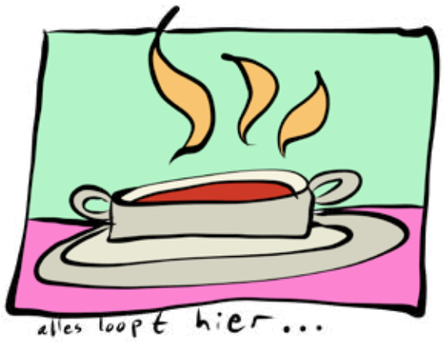
"welke klojo heeft gisteren niet goed opgeschreven op de sticker op dit bakje in de koeling welke bereiding deze kroten al hebben gehad?"

Haar systeem moet kloppen, dat werkt het fijnst. Vorig jaar leken alle stukjes niet meer lekker aan elkaar te puzzelen: Alles zat tegen. Eigen gezondheid van haar en haar man <ook een fijne vrijwilliger bij ons geweest, totdat zijn oogdruk teveel protesteerde>, gedoe met de uitkering, familiezaken op de antillen die voor spanning en heimwee zorgden en nog wat zaakjes. Ze zat even niet meer lekker in haar vel, was ook in de keuken wat stiller en thuis was het dus ook soms minder gezellig, maar Maira lijkt zich nu weer helemaal teruggeknokt te hebben. lees verder..

Ze is al anderhalf jaar een trouw kokkie in ons restaurant en is steeds meer de mevrouw aan het worden, die ze verdient te zijn. Haar ogen stonden niet recht in de kassen en daar is ze laatst aan geholpen. Wow! Wat een verbluffend resultaat en wat een handicap als je eerste indruk bij mensen altijd met je ogen te maken hebben. Te vaak voelde ze zich niet serieus genomen. Achter die kijkers zat altijd al die pientere dromer met MBO niveau 4-papieren op zak, maar nu klopt ook haar eerste indruk. Nu is ze ook maar even in deeltijd haar opleiding tot zelfstandig werkend kok gestart, en vertelt wekelijks trots wat ze allemaal leert en hoe interessant ze dit allemaal vind.

Ze werkt toe naar een droom: Een enkele reis met haar gezin naar Willemstad en dan haar eigen hotspot hutspot Curaçao openen. De opleiding en de ervaring in Rotterdam, zijn allemaal puzzelstukjes, om goed voorbereid de definitieve oversteek te maken terug naar haar geboortegrond, waar nog zoveel familie woont en waar ze zoveel contact mee heeft via haar telefoon. Vorige zomer was ze daar. Toen ze terugkwam hebben de Antiliaanse lollies nog weken door het restaurant gezworven. Ze was op tijd terug om haar hotspotcollega te verrassen met een zelfgebakken taart op haar verjaardag, die ze in het weekend om niet naar de andere kant van de stad ging brengen. Regelmatig laat ze trots foto's zien van haar familie en haar eiland. Daar rijdt ze wel auto hoor, hier niet, daar is haar paradijs.

Nu gaat ze bij ons weg. Nog niet naar Curaçao, nog niet naar huis, maar tussendoor heeft ze een nieuwe puzzel te klaren. Een hele mooie. Als het contract klopt, ze voldoende uren krijgt en meer gaat verdienen, dan ze doet met een uitkering en een kleine hotspot hutspotvergoeding, dan stroomt ze door naar een commercieel restaurant uit ons netwerk. Eindelijk van die vervelende uitkering af. Niks lekker makkelijk, die uitkering. Een blok aan haar been, met veel gezeur en gedoe en een aantasting van haar ego. Maira wil serieus genomen worden en met alle puzzelstukjes van afgelopen tijd op de juiste plek, begint er al een heel fijn plaatje zichtbaar te worden.



week 16

pompoensoep
chili sin of con carne
cupcake perenmousse citroenmerengue

gemiddeld iedere maand helpen we wel iemand naar betaald werk. onze vrijwillige klussenman s. wordt concierge bij het opdc in vreewijk.

onze tieners van het eerste uur m&k gingen door hun ervaringen bij hotspot hutspot de horecavakschool doen, en stromen ook binnenkort uit: naar las palmas en sterrenrestaurant joellia. hoe vet is dat op je zestiende? check de qr voor een filmpje over mitchel.

menu week 17
Voor 9 euro kun je bij hotspot hutspot genieten van een drie gangen menu. Gezond, lekker, duurzaam, en met veel liefde voor je klaar gemaakt door onze tieners en vrijwilligers. Deze week op het menu:

bietentartaar
broccoli/kip quiche met salade on the side
pompoenmousse met kaneelstengels

Pompoenmousse

Ingredienten
– 2 kleine pompoen
– zonnebloemolie
– 2 eieren
– 75gr witte basterdsuiker
– 8 gram vanillesuiker
– 1 halve theelepel 5 spices
– 50 ml slagroom
– witte chocolade gallets

Bereidingstijd: 30 minuten
Oventijd: 30-40 minuten
Wachttijd afkoelen: 45 minuten
Wachttijd opstijven: 4 uur

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de pompoen in 2 helften en schep de pitten eruit. Snijd de pompoen daarna in grote parten en leg deze in een bakblik. Smeer de parten in met een klein beetje zonnebloemolie. Zet het bakblik in de oven en rooster de pompoen in 30-40 minuten totdat deze helemaal zacht is. Pas op dat de pompoen geen bruine randjes krijgt of verbrand. Keer eventueel de parten halverwege even om. Haal daarna het bakblik uit de oven en laat volledig afkoelen.
Daarna schraap je het vruchtvlees van de schil af en dat doe je in een grote kom. Splits de eieren en schep de eidooiers bij de pompoen samen met de basterdsuiker, vanillesuiker en de kruiden. Mix dit met een handmixer op lage stand tot een romig mengsel. De eiwitten klop je in een andere (vetvrije) kom totdat deze stevige pieken heeft. Schep dit daarna luchtig door je pompoenmengsel. Als laatste klop je de slagroom stijf en die schep je ook door het pompoenmengsel totdat alles goed vermengd is. laat opstijven in de koeling.

menu week 18

Terwijl de regen met bakken uit de hemel pleurt.. Koken wij vrolijk voort: comfortfood!

broccolikaassoep
goulash met rijst
cocos panna cotta met kiwi en gedroogde mango

lekker bezig zijn, maar niet de keuken in? dan kom je muziek maken, of lekker in alle rust in de tuin aan de slag..

recensies

tripadvisor

hotspot hutspot lomba

Voor herhaling vatbaar
Met een groepje vrienden hier heerlijk gegeten op Aspergesdag. Eten was verrukkelijk en bediening (jong en oud) was erg vriendelijk. Ik kom zeker nog een keer terug.

Heerlijk!!!!!
Superlekker eten en lief personeel. Onze zoon van drie heeft in de keuken geholpen met het maken van het dessert!

Een uniek concept!
Je denkt tussen de ouwetjes te zitten. Maar dat is schijn! Personeel en bediening, eten en gezelligheid doen echter jong aan

Geweldig
Heerlijk restaurant, het menu verrast me keer op keer. Altijd lekker gegeten. En daarboven ook nog een goed te betalen. Redenen genoeg om er eens te gaan kijken lijkt me!

Hutspot Lomba
Heerlijk gegeten voor een goede prijs. Concept is geweldig en verdient ondersteuning, komen hier zeker terug!

Kwaliteitsprijsverhouding TOP
Op een onverwachte plek op loop afstand van onze huizen... heerlijk gegeten met een stel vriendinnen. Een echte aanrader voor € 11,00 voor een DRIE-gangen menu! Met ons zessen hebben wij uiteindelijk € 100,00 betaald...dit is inclusief fooi én een extra betaalde [uitgestelde] maaltijd voor iemand die niet veel geld heeft en ook wel eens uit eten wil. Een sympathiek initiatief dat wij met ons allen wilde steunen.
Er hangt een leuke ontspannen sfeer en is lekker informeel.
Deze week is er een Japans getint menu wat ik erg lekker vond [vegetarische variant]. Er wordt geen alcohol geschonken, maar dat mis je totaal niet door de bijzondere frisdrankkaart.
Kortom een prima aanrader om te bezoeken.

Echt een aanrader op Zuid!
De entree is wat anders dan bij een normaal restaurant, maar eenmaal binnen is het sfeervol. Het eten is lekker en elke dag weer wat anders! Goed initiatief en hier ga ik zeker vaker eten.

Lekker eten op een bijzondere plek
Wat lastig te vinden maar dat maakt het des te leuker. Op een bijzondere plek in een verzorgingstehuis zit Hotspot Hutspot. Echt een aanrader! Lekker eten en veel verschillende dranken voor een mooie prijs :)

over hotspot hutspot: het gat in de maatschappij

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

Hotspot hutspot speelt in op verschillende probleemniveaus:

- een gevoel van onveiligheid en ontbreken van sociale cohesie in een buurt
- Het aanbieden van een laagdrempelige, gezonde activiteit voor tieners die geen plek hebben na school.
- Het bieden van een reintegratieplek voor kwetsbare jongeren die niet in beeld zijn van de hulpverlening of waarvoor geen aanbod is om (weer) maatschappelijk te participeren.

de vraag

Hotspot hutspot is een particulier initiatief wat is ontstaan naar aanleiding van een vraag vanuit de wijken waar het reguliere gemeentelijke aanbod van welzijn en sport & recreatie geen aanbod op heeft. Dit kan verschillende oorzaken hebben, bijvoorbeeld dat de druk op een wijkteam in bepaalde wijken heel hoog is, waardoor er keuzes gemaakt moeten worden, of omdat er leegstand is bijvoorbeeld door het verdwijnen van winkels in kleine winkelstraten. In de meeste gevallen is er spraken van een combinatie van factoren waaronder het verdwijnen van bestaande voorzieningen waar geen nieuwe of andere voorzieningen voor in de plaats zijn gekomen.

het probleem

Doordat er geen aanbod is voor tieners die na school op straat rondhangen, ervaren de bewoners een onveilig gevoel. Het uitgangspunt van Hotspot hutspot is om deze tieners een plek te bieden waar ze na school terecht kunnen en welkom zijn, zodat zij niet op straat hoeven te hangen, iets wat vaak gebeurt omdat de woningen in deze wijken klein en vol zijn en thuis zitten daardoor ook geen optie is. Het gevoel van onveiligheid is voor woningcorporaties, ondernemersverenigingen of andere partijen vaak de aanleiding om Hotspot hutspot in te schakelen, maar feitelijk is het gebrek aan activiteiten voor de tieners een belangrijke oorzaak.

de aanpak

Door ad hoc samenwerking aan te gaan met partners in de wijk, zoals de wijkpolitie of een jeugdteam, een zorgaanbieder of een school, kan Hotspot hutspot voortdurend en snel inspelen op nieuwe situaties en is het aanbod altijd relevant. Hotspot hutspot richt zich niet op het gat in de markt, maar naar het gat in de maatschappij. Doordat uiteindelijk ook wijkbewoners en de tieners in de wijk samen actief worden bij Hotspot hutspot vindt er verbinding plaats tussen de verschillende doelgroepen.

menu week 19

huisgemaakte frichanel met eigengemaakte chilisaus
asperges van rechtstreex met varkenshaas en hollandaisesaus
lavacake met gegrillde druif en rode peper

menu week 20

aspergesalade met toast, een open lasagne, deconstructed blueberry scone

klein rotterdam: Bennie (40)

Versierd onder de tatoeages lukt het hem eigenlijk niet om superstoer te blijven als je hem leert kennen. Als zijn mond opengaat sta je opeens met een hele zachte, beleefde, aardige jongen te praten.

Opgegroeid in Crooswijk, woont Bennie (40), niet zijn echte naam, nu met 2 hondjes 3 hoog achter in een appartement in Rubroek. Anders dan hij zijn toekomst als kind had voorgesteld, heeft hij de tikken die het leven kan hebben, wel ontvangen. Wie niet tegenwoordig? Maar Bennie zijn verhaal aanhorend, is het weer net of er iemand venijnig in het velletje van je hart knijpt.
Van baantje naar baantje kwam hij een paar jaar geleden in een keuken van een zorginstelling terecht, tot het daar niet meer ging en hij door psychoses thuis kwam te zitten. Opnames, therapieën, zoeken naar de juiste medicatie, begeleiding, schulden, bewindvoering. Een rugzak wordt een koffer met wielen, om alles met je mee te zeulen. Maar Bennie hoefde niets mee te zeulen, want hij bleef thuis. Er was voor het ongemak ook nog maar even straat- en smetvrees bij hem ontwikkeld. Een huishouden van drie: Bennie met twee schattige hondjes, die je eerder bij de koningin van Engeland zou denken, dan bij hem. De enige die wekelijks een keertje over de vloer kwamen, waren zijn moeder en zijn begeleider. Door smetvrees geen dichtgeslibde mancave, maar ook niet het paradijs, waar hij ooit van droomde.

Stapje voor stapje, met vallen, opstaan en weer terugglijden leeft hij nu van een schamel bedrag per week, aangevuld met boodschappen en reststromen die hotspot hutspot in natura aan hem geeft, zodat elke kleine verdienste niet rechtstreeks verdwijnt in de gulzige mond van de bewindvoering.

Met een eigen dikke bult, moet je op de blaren zitten, denk je misschien met papieren getallen in de krant. Mensen die de maatschappij geld kosten, bla bla bla, hard aanpakken. Maar hoeveel mensen strijden er gewoon niet tegen de waanzin in hun eigen hoofd, die ze niet onder controle krijgen.

Bennie durfde niet meer groot te dromen, maar wat een wonder, dat hij opeens op een zonnige dag in de tuin van het restaurant zat te wachten op een intakegesprek bij hotspot hutspot, nadat hij zich had aangemeld als vrijwilliger, maanden geleden.
Straatvrees was nog aanwezig, maar hij durfde nu al wel voorzichtig op een paar honderd meter van zijn huis te komen. Van “spiegozers” (psychoses) had hij al langer geen last meer gehad. De intake had geen maand later moeten zijn, want dan was zijn sterke moment misschien alweer voorbij geweest. “Dromen over de toekomst? Eerst maar es kijken of ik dit vrijwilligerswerk een paar weken volhou...”

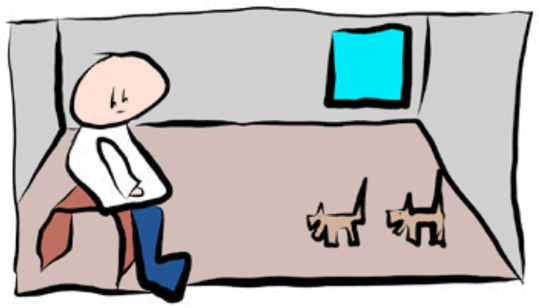
Zie Bennie nu eens gaan, drie dagen in de week, 4 uur per dag en vanaf deze week 5 uur per dag, omdat hij zijn grenzen wil verleggen. Dit was een jaar geleden ondenkbaar. De ene week zegt hij:

“laat mij maar in mijn eentje in een hoekje een personeelsmaaltijd in elkaar frotten, want ik voel dat ik er eigenlijk niet ben”

om uiteindelijk toch weer helemaal opgeladen naar huis te gaan. De andere dag wil hij samen met een collega en een binnengewandelde tiener zijn passie gooien in een artistiek voorgerecht. Hij maakt contact met mensen en culturen, die hij nooit zou zijn tegengekomen en verstopt weleens een steranijs en een kaneelstaaf in een appeltaart. Hij kwam erachter dat hij niet eens degene was die de meeste medicijnen op een dag gebruikt.

Hij lacht, hij komt zijn hart luchten, slaapt weer eens slecht en was afgelopen jaar een maand uit ons systeem voor opnames en onderzoeken. Dan kan hij opeens niet komen, omdat hij ook de honden van zijn moeder te logeren heeft en kan hij thuis niet weg, anders blaffen ze de buurt bij elkaar. Het is moeilijker ‘nee’ zeggen tegen je eigen moedertje, dan tegen je werk. Maar Bennie wil helemaal niet thuiszitten, dat weten wij en wij zijn het “bedrijfsleven” niet, dus het is goed zo. Maanden geleden liet hij dit niet eens weten en tegenwoordig communiceert hij erover.
Hij bezit zijn eigen bijzonder normale positie in de keuken van Hotspot Hutspot, waarin hij zich veilig voelt en zijn omgeving vertrouwt. Hij schrikt er soms achteraf van met hoeveel mensen hij eigenlijk vrij gemakkelijk een praatje maakte en hoe gemakkelijk hij zijn voorgerecht bij onbekende mensen serveerde. “Kan ik nog een vleessie mee naar huis nemen? Ik krijg mensen op visite.”

Verfrommeld als hij vorig jaar was, is hij allang niet meer als je goed kijkt. “Kleine stappies...”, zoals hij het zelf zegt. Grote stap, denken wij. Binnenkort maar weer eens vragen, of er al wat dromen door de wegtrekkende mist zichtbaar zijn geworden.



recept

tarte tattin van ananas
- 1 ananas
- 225 g suiker
- 6 el water
- halve citroen
- takje rozemarijn
- 50 gram boter
- 250 g pâte brisée (zie onderstaand ‘basisrecept deeg pâte brisée’)

Schil de ananas, snij in dunne plakken en haal het hart eruit. Let op dat je alle ogen verwijdert.

Laat de suiker met het water smelten in een pan op matig vuur. Laat zonder roeren de suiker lichtbruin worden op een matig vuur. Haal van het vuur, doe er het takje rozemarijn in en laat de siroop dan 10 minuten trekken.

Verwarm intussen de oven voor op 180 °C.

Neem het takje rozemarijn uit de siroop. Zet de siroop op het vuur en laat 2 minuten koken. Doe er de plakken ananas in en laat alles 3 minuten zachtjes sudderen. Schik de plakken ananas met de siroop in een cirkel strak naast elkaar in een taartvorm met hoge rand. Doe de boter in kleine klontjes er bovenop. Drapeer het deeg over de ananas en stop het tussen het fruit en de rand van de vorm in. Prik het deeg hier en daar in met een vork. Bak de taart 25 tot 30 minuten in de oven. Laat de taart even afkoelen in de vorm voordat je hem omdraait.

Basisrecept deeg pâte brisée

Voor 320 g deeg: zeef 200 g bloem in een grote mengkom, voeg 1 eetlepel suiker (voor een zoete taart) of een snuf zout (voor een hartige taart), 100 g boter en 1 ei toe. Kneed met de hand tot een samenhangend deeg. Indien nodig voeg je nog 1 eetlepel water toe. Maak een deegbol en laat dit een uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg voor gebruik dun uit en prik het in met een vork.

week 21

onze gasten stromen altijd toe, als
we weer kaasfondue op t menu hebben, gemaakt
van oa mislukte kaas van booij kaasmakers.

menu week 22

Vooraf: gazpacho
Hoofd: asperges gegrild met nieuwe oogst krieltjes varkensfilet
Na: 3 soorten meloen

luister

interview over onze plannen in schiedam, scan de qr code

media

lizenka van essen,eerste jaars journalistiek, schreef een artikel over hotspot hutspot:

Een prakkie voor een prikkie

Lekker eten, duurzaamheid en mensen in de buurt verbinden, daar gaat het om bij Hotspot Hutspot. Je kan voor een paar euro een driegangenmenu bestellen én wat goeds doen voor de buurt. Hotspot Hutspot Lomba is onlangs verhuisd.

Op de parkeerplaats staat een paars busje met grote witte letters 'Hotspot Hutspot', dit is duidelijk de nieuwe locatie. De schuifdeuren van het ouderencomplex gaan langzaam open. Links is de receptie, rechts een grote vierkante ruimte met rieten kuipstoelen, houten tafels en houten lambrisering. De ruimte wordt gescheiden door vijf vierkante steunpilaren met dezelfde lambrisering als de rest van de ruimte. De inrichting komt duidelijk nog uit het ouderlijk restaurant van het ouderencomplex. Links bevindt zich de bar en achterin de ruimte de open keuken. Tegen de wand van de keuken hangen een grote lepel, mes en vork. Met grote sierletters staat er: 'Hotspot Hutspot'. Een vriendelijke dame komt achter de bar vandaan, ze draagt een Hotspot Hutspot schort en vraagt wat ze voor me kan doen. Aan een tafeltje in de hoek zit Bob, de bedenker en floormanager. Hij klapt zijn laptop dicht en laat de vriendelijke dame koffie halen.

Hotspot Hutspot

Het concept van het Rotterdamse initiatief Hotspot Hutspot is 'lekker eten voor en door iedereen'. Een gezellige hotspot waar diverse maaltijden geserveerd worden door een hutspot aan mensen. Dat houdt in dat iedereen, jong en oud, op vrijwillige basis kan komen koken in een van de hotspots. Deze hotspots zijn een aantal avonden per week geopend en dan wordt er door kansarme tieners en vrijwilligers, onder professionele begeleiding, een gezond driegangenmenu gekookt. De weekmenu's bestaan voor een groot deel uit overgebleven voedselvoorraden, aangevuld met producten uit eigen tuin en zoveel mogelijk duurzaam geteelde, seizoensgebonden producten uit de regio. Als gast kan je al voor acht euro een driegangenmenu nuttigen bij hotspot hutspot. Je kan er ook voor kiezen om een diner te doneren zodat een ander gratis uit eten kan. Alle vier de locaties van Hotspot Hutspot zijn gevestigd op plekken waar sprake is van leegstand en braakliggende grond.

Een tweede kans

Er komt een order binnen voor een lunch met twaalf man. Chanel, typerend aan haar grijze petje en 'baggy jeans' is de leider van de groep. Vakkundig gooit zij wat eieren in de pan. Heleen, die vandaag voor het eerst bij Hotspot Hutspot is, roept: "Doe het maar even voor! Dan maak ik de rest". Nadat haar man vorig jaar overleed viel er een groot gat in haar leven. Nu heeft ze weer een dagbesteding en werkt ze voor eerst in 25 jaar. Het bord met eieren komt terug, een oude vrouw heeft er te veel zout op gedaan. Chanel bakt twee nieuwe, pakt het bord aan en veegt het zout van de onaangebroken boterham. "Ja, hier gooien we niks onnodig weg, schrijf je dat wel op in je boekie?". Chanel kwam bij Hotspot Hutspot na een heftig drugsverleden. Haar ouders zijn beiden verslaafd en na een heftige jeugd in een pleeggezin besloot ze op haar zestiende weg te lopen. "Vijf jaar lang had ik geen vaste woonplaats en heb ik gestolen, drugs gebruikt en mezelf verkocht". Sinds maart vorig jaar is ze stagiair bij Hotspot Hutspot en volgt ze de koksopleiding. Binnenkort opent ze haar eigen theehuis, waar ze graag met kansarme jongeren wil werken. "De kans die ik kreeg, die gun ik iedereen". lees verder ..

'Vijf jaar lang had ik geen vaste woonplaats en heb ik gestolen, drugs gebruikt en mezelf verkocht'

Hotel Hotspot Hutspot

Zes jaar geleden begon Bob Hotspot Hutspot, na jarenlang zijn eigen catering bedrijf te hebben gehad. Het doel is om de Rotterdamse wijken te verbinden door te koken en te eten. Inmiddels werken er 72 mensen verdeeld over 4 filialen, waaronder mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt. Een groot deel van de ingrediënten komt uit eigen tuin, een ander deel uit supermarkten. Een ander deel word gesubsidieerd uit landelijke of plaatselijke fondsen en een klein deel uit de gemeente. Het initiatief slaat aan en daarom wordt er uitgebreid naar onder andere Schiedam. Naast de uitbreidingen wil Bob graag een hotel openen met hetzelfde concept als Hotspot Hutspot. Wel zegt hij: “Ik ben blij met hoe het nu gaat, maar ik leef van dag tot dag”.

Een week geleden is Hutspot Hotspot Lomba geopend in het ouderencomplex omdat het restaurant daar is wegbezuinigd. Dit tot groot genoegen van de ouderen. Zo zegt Adrie: “Ik vind het heerlijk gezellig, je kan eten voor een prikkie en je hebt meer sociaal contact”. Zijn buurvrouw knikt bevestigd ‘ja’. Er moet nog wel veel aan de inrichting van het restaurant gebeuren, het hele interieur wordt veranderd. Er komt een legowand voor de kinderen, houten stoelen en hippe meubels voor volwassen. Ook de keuken moeten aanpassingen gedaan worden, er stonden eerst alleen een paar magnetrons. “Daar kunnen wij natuurlijk niks mee, dus er komt nog een professionele keuken” vertelt Bob. Nu staat er tijdelijk een kleine kookplaat zodat er gekookt kan worden.

Van drugs- naar groentekoerier

De goederen worden binnen gebracht door Khalid, hij heeft een tweede kans gekregen bij Hotspot Hutspot. Khalid heeft veel meegemaakt, hij was een jongen van ‘de straat’. Vroeger was hij drugskoerier, nu vervoert hij de ingrediënten voor de maaltijden van Hotspot Hutspot. Hij is een van de vaste vrijwilligers van het Rotterdamse initiatief.

Hij praat niet graag over zichzelf of de tijd ‘binnen’ zoals hij zijn tijd in de gevangenis noemt. Khalid geeft les op school en heeft zijn leven volledig omgegooid. Toch heeft hij geen spijt “ik had eerder moeten stoppen maar spijt heb ik niet. Door mijn verleden kan ik mensen nu beter begeleiden en ben ik meer gedreven het goede te doen”. Op de vraag of hij trots is op wat hij heeft bereikt antwoordt hij met een voorzichtige glimlach op zijn gezicht: “Toch wel een beetje ja”.

‘Ik ben nu gedreven het goede te doen’

week 23

wat een week ! iedere maandag maken we het nieuwe weekmenu. in lomba ontvangen we 20 woonbronmedewerkers voor het diner.

Deze week serveren we:
-ceasar salade
-stoofpotje met kip, geserveerd met gepekelde courgette met munt dressing
-peer met notencrumble

Combineert lekker met de kruidige agroposta lavendel, ons drankje van de week.

dinsdag: krootwijk> praktijkstagegroep van cvo accent maakt lunch voor een bijeenkomst van het kansfonds, samen met ravottuh en spior geven we een wijktour voor vrijwilligerorganisaties uit heel nederland.

week 23

vervolg dinsdag:

krootwijk: op dinsdagavond maakt welzijnsorganisatie zero & sano altijd gebruik van onze ruimte en kookt met zijn clienten

woensdag:
krootwijk> wijkgebouw de bron komt met 55 vrijwilligers eten.
lomba>op woensdagavond is er een bloemschikclub in onze zaal actief. deze week komen er zoín 20 cursisten ook eten.

zaterdag lomba> slow food youth network houdt een bijeenkomst en als tegenprestatie helpen ze fruitbomen naar onze nieuwe tuin verhuizen samen met buurtbewoners

recensies

google recensies
hotspot hutspot krootwijk

Deze plek is helemaal oké! Als je ergens naartoe gaat zonder verwachting dan wordt je wel eens zo verrast dat je er enthousiast van wordt. En dat was dinsdag het geval. Dinsdagavond, lekker weer, alle tafels buiten bezet: 'Hoi, heb je gereserveerd?' 'Nee, maar heb je nog plek voor twee?' 'Bezwaar tegen vega?' 'Nee hoor, wij zeggen overal ja tegen.' 'Jullie willen vast buiten zitten, jullie zien er uit als sterke kerels, pak een tafel en twee stoelen van binnen en ga lekker buiten zitten.'
Helemaal top! Lekker ongedwongen, relaxed en heel erg betrokken bij de mensen die de zaak runnen. En, we hebben natuurlijk heel lekker gegeten :-)

Vandaag met 2 luxe poezen hier gegeten
Maar totaal overtroffen door het eten en de service die wij kregen
De een had een vega Gerecht met heerlijke paddestoelen de ander had liever geen witlof en kreeg hiervoor ander groente geserveerd (goed geïmproviseerd)
De drankjes zijn super en leuk om er Zo veel mogenlijk van te proeven.
Compliment aan de serveerder
Eerst de dames hun eten voorschotelen en daarna de heer, super netjes !
Voor maar €34,50 hebben wij met z'n drieën een super avondje gehad, dankjulliewel

Een goed restaurant met goed eten voor een goede prijs. Dat ze daarnaast ook nog meerdere sociale doelen dienen maakt het alleen maar mooier.

Lekker eten. Voor een mooi prijsje. Leuke aardige mensen. Perfect initiatief....

Heerlijk eten, vriendelijk en behulpzaam personeel. Heel mooi concept, ben blij dat ik dit restaurant heb leren kennen!

Bediening met een glimlach van kinderen die iets willen leren. Ze worden op een leuke manier aangespoord door een gezellige eigenaar. Om half 8 's avonds vraagt hij een applaus voor de kinderen, want die moeten dan naar huis.

Leuke plek. Schattige bediening.

Gewoon lekker eerlijk eten. Prima initiatief voor en door de wijk. Mooie mensen die hart voor de wijk en elkaar hebben.

Lovely homey place with great typical Dutch food. Go there only with a reservation. Chances are that you won't get a place of you don't have one.

tweets

Jij hebt geretweet

Food Hub @food_hub · 23 jan. 2018

Derde halte, @hotspothutspot - 'ons concept werkt, we gaan voor wereldheerschappij' #ttoacademy

1 4 6

Jij hebt geretweet

Jelle Verwer @jelle_verwer · 26 jan. 2018

Wat een geweldige pizzasessie was dat gisteren in Rotterdam. Mooie opening, energie, goede gesprekken, schoolcoaches van vorig jaar die kwamen helpen om workshops te geven. En eten bij het geweldige @hotspothutspot @St_leerKRACHT

1 2 1

Rotterdam Toerisme @RotterdamInfo · 27 jan. 2018

Hoezo, niets te beleven op #Zuid? Er is genoeg te doen op de zuidoever van #Rotterdam! @Nomad_Villager geeft 10 tips: ow.ly/vOnh30i14j #LoveRotterdam

1 4 3

Gebied IJsselmonde @GebiedIJmonde Volg je nu

Als antwoord op @RotterdamInfo @Nomad_Villager

Wat dacht je van het ⭐Eiland van Brienoord, ⭐Feyenoordstadion en ⭐ @hotspothutspot in IJsselmonde?

00:15 - 29 jan. 2018 vanuit Rotterdam, Nederland

1 retweet 2 vind-ik-leuks

week 24

paprikasoep met gepofte knoflook

springrolls met verse groenten, eigen gemaakte chilisaus en atjar, kipsate

kokosyoghurt met diverse soorten fruit

als je bij ons binnenkomt willen we niet gewoon een goedkope vrijwilliger.
we willen je zelfs graag zo gauw mogelijk kwijt, maar dan door naar betaald werk of opleiding. jack bean, daar hebben we een goede samenwerking mee, want ook zij staan voor sociale duurzaamheid.

meer week 24

er worden stagegesprekken gevoerd, de deuren staan open, lekker weer, kinderen lopen binnen en koken mee. het is 17 uur: tijd voor een personeelshap voor het team, en dat zijn natuurlijk ook de kinderen. vanaf 17:30 loopt het restaurant vol. misschien wel het mooiste aan hotspot hutspot is de inclusiviteit: jong, oud, doener of studiebol, en al die verschillende

roots: kaapverdie, marokko, hoogvliet, turkeije, syrie, twente, somalie, ghana, schotland, ierland, zuid-afrika, capelle, of gewoon van om de hoek en uit de wijk. #glocal

verder: momenteel iedere week taalcafe in krootwijk, leo club houdt een wijnproeverij met zn leden en de opbrengst gaat naar hotspot hutspot. en bob in gesprek met poptv over de nieuwe aanstaande lokatie van een hotspot hutspot in schiedam. scan de qrcode om te bekijken.

over hotspot hutspot: goed eten voor iedereen

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

Het hoger doel van Hotspot hutspot is " Goed eten voor iedereen", maar daarnaast bereikt Hotspot hutspot met haar activiteiten nog veel meer. Het is een plek in de wijk waar kwetsbare jongeren terecht kunnen om op een positieve manier maatschappelijk betrokken te zijn, gewaardeerd te worden en nieuwe kansen te krijgen. Hotspot hutspot biedt dagbesteding, werkervaringsplekken en opleidingsmogelijkheden en kan een opstapje zijn naar werk.

Hotspot hutspot in de wijk biedt een laagdrempelige ontmoetingsplek waar jong en oud in de wijk met elkaar koken en eten. De buurtbewoners die 's avonds komen eten bij Hotspot hutspot maken op een positieve manier kennis met de tieners en de jongeren en leren hen te waarderen. Dit wordt dagelijks geïllustreerd met het applaus van de gasten voor de tieners als zij om 19.30u weer naar huis gaan.

Doordat de tieners en de ouderen in de wijk elkaar beter kennen, spreken zij elkaar overdag in de wijk ook aan, in plaats van dat ze elkaar uit de weg gaan. Een anekdote uit de begintijd van Hotspot hutspot illustreert dit. Hotspot hutspot was in Lombardijen gestart met een groep overlastgevende tieners. Achter de locatie waren seniorenwoningen waarvan de bewoners vaak klaagden over de tieners. In de loop van de tijd leerden de oudere bewoners en de tieners elkaar beter kennen doordat ze elkaar spraken bij Hotspot hutspot. Op den duur kwam het steeds vaker voor dat de tieners en de ouderen elkaar op straat groeten. Op een gegeven moment zat Hotspot hutspot vol met senioren uit de wijk en kwam er een groepje jongens langs met capuchons op. Een van de gasten klopte op het raam en de jongens stopten, capuchons gingen af en ze begonnen enthousiast te zwaaien en te lachen en vrolijk te gebaren. Een tafereel wat tot kort daarvoor ondenkbaar was geweest.

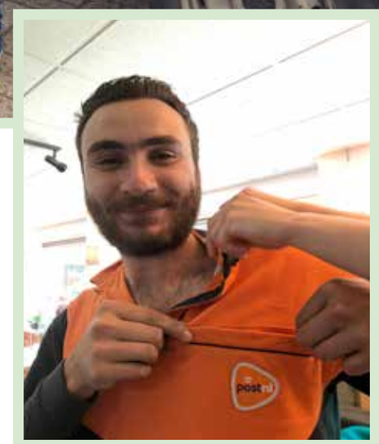
Samengevat zijn de doelstellingen van Hotspot hutspot:
- Goed eten voor iedereen
- Een fijne plek voor tieners in de wijk die na schooltijd nergens heen kunnen
- Verbinding tussen jong en oud, de sociale cohesie in de wijk
- Kansen voor kwetsbare jongen zodat zij maatschappelijk weer participeren en de kans krijgen hun talent te ontdekken en te ontwikkelen.

week 25

haringtartaar van schmidt haring,
pizza marinara
stoofpeer

project 'rijles is more' genomineerd voor europese award

Ons project 'rijles is more' is uitgekozen als kanshebber voor de European Social Innovation Competition 2018! Uit 729 inzendingen vanuit heel Europa werden 30 projecten gekozen. Wij zijn de nederlandse inzending. Met 'Rijles is more' bieden we rijles aan jongeren die zonder werk zitten. Tijdens hun rijles zetten de jongeren zich in om restproducten vers voedsel van o.a. supermarkten te vervoeren naar sociale voedselinitiatieven die geen eigen logistiek hebben, en rijden koeriersritten voor andere sociaal ondernemers in de stad. Kleinschalig voeren we zo onze eigen logistiek al uit. Zo was Anas chauffeur in Syrië maar kon met zijn rijbewijs in Nederland niet de weg op. Hij haalde begin dit jaar zijn rijbewijs via hotspot hutspot en sleepte enkele weken later een betaalde baan in de wacht. Met budget voor een rij-instructeur en busje op waterstof (houdt de stad lekker schoon!) willen we het project opschalen.



rijles is more
powered by hotspot hutspot

:: wat is het plan?

Jongeren met afstand tot de arbeidsmarkt zetten zich tijdens hun autorijles in om als koerier voor sociale voedselinitiatieven gratis reststromen op te halen bij leveranciers, en halen zo tijdens hun maatschappelijke inzet een rijbewijs waarmee zij hun baankans vergroten.

:: dat is wel heel kort, vertel meer!

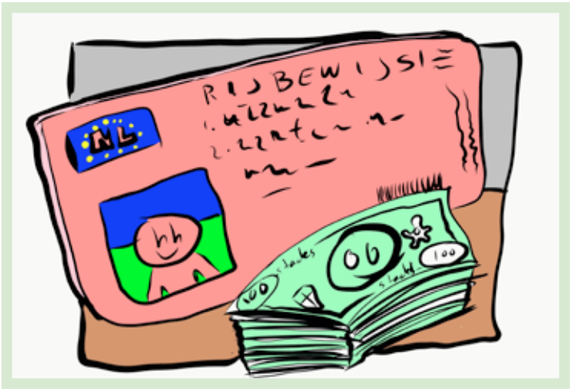
Er is veel werk in de logistiek. Veel jongeren zoeken werk en houden van rijden. Een rijbewijs halen kost geld, wat jongeren uit achterstandswijken niet altijd hebben. Door jongeren gratis rijles te geven, komen ze met rijbewijs makkelijker aan werk. De rij-instructeur weet om te gaan met de doelgroep, en kan niet alleen rijles geven maar ook coachen op sociale vaardigheden en arbeidsvaardigheden. Tijdens hun rijles zetten de jongeren zich in voor sociale voedselinitiatieven die o.a. armoede bestrijden. Ze halen gratis reststromen voedsel op. Die zijn er veel, maar logistiek is vaak een probleem voor de initiatieven.

:: wat is er zo vernieuwend aan dit idee?

1. Rijles is nu vaak sec rijles. Vervoer van reststromen is nu sec vervoer. De samenvoeging (1 activiteit, 2 doelen) is innovatief.
2. Er gaan tonnen aan (vers) voedsel verloren. Er zijn mensen die met moeite aan voedsel kunnen komen. Sociale voedselinitiatieven willen dit voorkomen, maar hebben vaak moeite met de logistiek. Deze is duur en tijdrovend, of er is geen geld voor een auto. Door de rijles in te zetten koppelen we functies op een innovatieve manier waardoor waarde stapelt en kosten gedeeld worden.
3. Liefst zetten we elektrisch vervoer in voor deze logistiek. Zo wordt de stad schoner en dragen we bij aan beter klimaat. Mogelijk aangevuld met enkele lessen in reguliere auto (op groen gas..?) om breed inzetbaar rijbewijs te hebben.

Kortom: Voedselverspilling daalt, gevolgen van armoede (zoals sociaal isolement) worden tegengegaan, jongeren zetten zich in voor een maatschappelijk doel, leren arbeidsvaardigheden, krijgen een rijbewijs en verbeteren zo hun kansen in de maatschappij. Aanvullend rijden we koeriersritten voor andere sociaal ondernemers.
:: wat hebben jongeren hier aan?

Jongeren met afstand tot de arbeidsmarkt ervaren vaak meerdere drempels om aan betaald werk te komen. Een taalachterstand, beperkte financiële middelen om te investeren in opleiding, motivatie problemen, mede gevoed door omgeving. Sommige jongeren zijn uitgevallen op school, zijn 18+ en vallen buiten bereik jeugdzorg, zijn verslaafd geweest en afgekickt maar hebben een zetje nodig om hun leven weer op de rit te krijgen. Ze kunnen extra ondersteuning gebruiken. Iets praktisch als rijles is concreet. Een rijbewijs is handig en het geeft eerder kans op werk. Werk in de logistiek is er voorlopig erg veel en alleen maar meer. De rijles geeft ons de kans de jongeren op meerdere vlakken te ondersteunen bij hun ontwikkeling, ze door hun inzet voor lokale initiatieven concreet bij de samenleving te betrekken, en het idee van wederkerigheid en duurzaamheid praktisch handen en voeten te geven. We helpen ze hun duurzame kans op werk te vergroten, nemen ze op in een netwerk in de stad, en spelen waar nodig een bemiddelende rol richting toekomstige werkgevers.



:: hoe weet je nou of dit gaat werken?

Wij werken hier al kleinschalig aan. We zetten jongeren uit bijvoorbeeld wajong, bijstand, praktijkonderwijs en thuiszitters zonder uitkering in voor de logistiek van onze eigen wijkrestaurants, en die van onze partners. O.a. jonge mensen met een verslavingsachtergrond, statushouders, etc. Recent stroomde bijvoorbeeld Anas, een jonge Syrische vader, door naar betaalde baan als koerier. Hij was al chauffeur in Syrië, maar een Syrisch rijbewijs is hier niet geldig. Met zijn bijstandsuitkering kon hij geen rijles betalen en de overheid ziet de rijles niet als kansrijke opleiding waarvoor zij de kosten wil vergoeden. Wij betaalden zijn rijles, en binnen enkele weken vond Anas een betaalde baan als koerier.

Wij zien veel potentie in de mix van functies. Nu betalen we de rijles aan een externe instructeur. Liever willen we een partnerschap met een instructeur die onze visie deelt, sterke didactische vaardigheden heeft met betrekking tot deze doelgroepen, en maatschappelijk engagement om zich in te zetten voor andere sociale initiatieven. Dit is een kwestie van de goede mensen vinden en een start maken met uitbreiding van de koeriersklussen. Nu hebben we regelmatig vraag die wij niet aan kunnen.

:: als het werkt, wat dan?

We weten dus al dat het kan en werkt. Nu willen kijken of we dit groter kunnen maken om voor veel meer mensen van waarde te zijn. Het concept is simpel en makkelijk opschaalbaar als iemand er tijd voor vrij kan maken het te laten groeien. Dat vraagt een investering in tijd. Er is een rijinstructeur nodig die zich kan vinden in sociaal ondernemerschap. De rijinstructeur kan zijn geld verdienen met de vergoedingen van de koeriersritten. Aanvullend kunnen ook rijlessen aan reguliere klanten worden geboden om met de winst daaruit andere kosten van het project te dekken. Het vervoermiddel is de grootste voorinvestering. Door o.a. kostenbesparing op uitkeringen, vertaald in beloning voor aan het aan een baan helpen van de jongeren, kan geïnvesteerd worden in vervoermiddelen. Daarmee is het model wanneer het staat opschaalbaar en kopieerbaar.
Vind je dit een tof plan en denk je dat je wat concreets kan betekenen om het te helpen groeien? Laat je horen!

21 juni 2018 LP2 in Las Palmas | Rotterdam

RE_INVENT | TRANSFORMERS OF THE NEXT SOCIETY
Een blik in de toekomst
Op 21 juni 2018 heeft in LP2 in Las Palmas het evenement RE_INVENT | Transformers of the Next Society plaatsgevonden. Tijdens dit evenement zijn 100 kinderen in de leeftijd van 8- 18 jaar in gesprek gegaan over hun ideale samenleving als het gaat om wat we doen, wat we eten & drinken, hoe we ons verplaatsen, hoe wij wonen en hoe wij met elkaar omgaan. Vijf kinderen werden opgeleid tot jongerenverslaggever. Zij maakten met hun mobiel een verslag van de toekomstscenarios van hun leeftijdsgenoten. Terwijl zij aan de slag waren werd door tien kinderen de lunch voorbereid samen met het team van Hotspot Hutspot. Medewerkers van pointlogic helpen hotspot hutspot ihkv Nielsen Global Impact Day (NGID)

nog steeds week 25

op initiatief van stichting de vrolijkheid kookt in krootwijk een hele groep tieners voor hun ouders, ze wonen allemaal in het AZC.

week 26

het is zomerrrrrrrr!!!!! ons menu deze week:

salmorejo (spaanse gebonden tomatensoep)
mixed grill van de bbq (yeah baby)
millefeuille a la rabarber

In juni bedankte Rotterdammersvoorelkaar samen met Ben & Jerryís vrijwilligers van verschillende Rotterdamse organisaties. Zij werden verrast met de Youve Been Níce Award waar organisaties hun vrijwilligers voor konden nomineren. De beste vrijwilliger van Rotterdam, daar gingen ze naar op zoek..

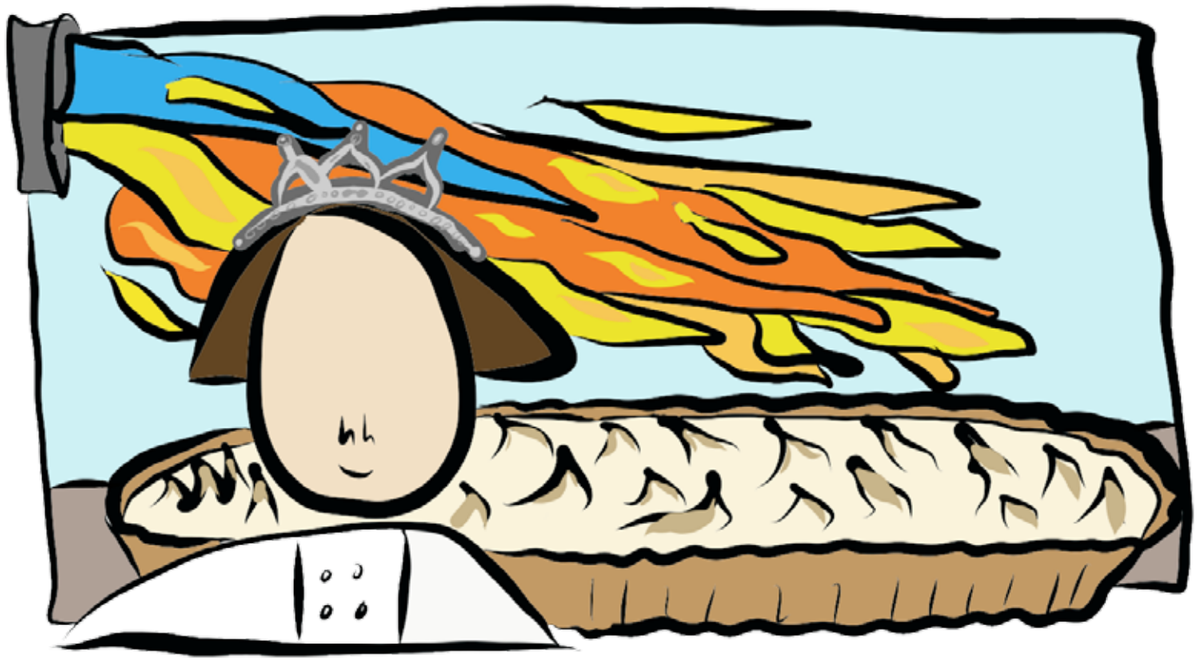
En die zijn gevonden! Maar dit was niet 1 vrijwilliger maar dit waren er veel meer! ...

Ook werd er een bezoekje gebracht aan Hutspot Hotspot die Ghizlane genomineerd had als beste vrijwilliger van Rotterdam. Ze werkte al sinds haar 11e in de gezellige keuken in Crooswijk en deed het altijd met een grote glimlach. Daarom verdiende zij volgens haar collegas deze Award.

hotspot hutspot blijft groeien, achter de schermen zijn we al 5 jaar bezig met een hotspot hutspot voor schiedam. eindelijk lijken dingen concreter te worden. onze lokatie wordt de kloosterplaats in schiedam. maar nu nog flink verbouwen, een aannemer vinden en meer..

in zutphen starten we met ingang van 1 juli, dat ging snel!

fotos rechtsboven : schiedam
fotos rechtsonder: zutphen



klein rotterdam: faye

Faye is een soort prinsesje, een oosterse prinses uit een feel-good-sprookje. Haar pruillip staat haar goed, haar glimlach staat haar beter.

Faye (36), niet haar echte naam, wil niet in haar eentje verantwoordelijk zijn voor een gerecht bij hotspot hutspot in de keuken. Bij het taakverdelen doen we regelmatig of ze samen met iemand het gerecht gaat maken, maar in de praktijk laat menig collega-vrijwilliger haar snel los, want Faye kan dit gewoon. Ze is alleen een beetje bang om fouten te maken, want ze wil niemand teleurstellen. Faye is dan ook kritisch op het resultaat van een middagje bakken. “Kijk nou, helemaal mislukt, die taart die gister is gemaakt, was veel mooier.” Met Chinese tongval staat Faye haar eigen werk af te kraken. Het verschil met de appel-citroen-merengue-taart van gister zit in de bruine randjes van het merengue-branden met de crème-brulee-brander. Haar randjes zijn donkerder bruin. Iets. Plagerig zegt iemand:

"ja, gooi maar weg."

Ze kijkt beteuterd, maar als ze doorheeft dat er een paar Rotterdams grijnzende gezichten om haar heen staan, geeft ze de meest dichtbij zijnde etter een mep op zijn arm en schiet ze ook in de lach. Ze krijgt nu de complimenten en het advies dat ze zich niet zo druk moet maken, want ze heeft een puike taart geleverd. Winst, want een half jaar geleden maakte iemand een geintje over de manier waarop ze pasta ging koken en toen was ze meteen 2 maanden van de radar. Die grote gemene grappenmakers pasten niet in haar sprookje. Tegenwoordig is ze al stukken weerbaarder.

Beleefd, nederig, complimenteus en steeds minder onzeker. Wekelijks weer op een schattige manier dankbaar dat haar collega’s met de personeelsmaaltijd met haar vegetarische wensen hebben rekening gehouden.

Lang geleden uit China naar Rotterdam gekomen en natuurlijk in de horeca gewerkt, ze heeft de mooiste serveer-skills van iedereen in het restaurant: Als een bij in een bloemenveld laveert ze sierlijk met haar onderarmen vol met borden door het restaurant naar de juiste tafel. Later is ze in een magazijn gaan werken tussen de kleine automaterialen met leuke mensen om haar heen. “Ik mis ze weleens, want ze waren heel aardig, maar ik werd ziek en kwam thuis te zitten.” Er kwam een wending in het feel-good-verhaal. Jaren ziek geweest en iets pijnlijks aan haar been, waardoor regulier werk er niet meer inzat. Met een man met een drukke baan en een zoon die uitvloog, werd het thuiszitten haar uiteindelijk teveel en op advies van een werkconsulent van de gemeente is ze bij hotspot hutspot in de keuken terecht gekomen. “Jullie zijn aardig en lief en ik word blij als ik hier ben.” Van Faye wordt je blij en ze zal niet vaak ruzie met mensen hebben gehad in haar leven. Je zou bijna denken dat haar Nederlandse uitspraak, met overduidelijke Chinese invloeden er nog in, haar nog zouden belemmeren, maar ze begrijpt meer dan je zou vermoeden. Ze wil eigenlijk helemaal niet meer in de horeca werken, ze zou het liefst in een kledingwinkel werken, maar het is nog te vroeg. Na 6 uur op een dag is ze versleten, maar ze is zelf met een een tussenoplossing gekomen. Sinds twee weken is ze in plaats van 1 dag, 2 dagen aan het werk, maar dan een uurtje minder, stelde ze voor met een pruillip. Ze weet ook wel dat je eigenlijk met zijn allen tot het eind moet volhouden.

Vol concentratie, met een veilig gevoel dat ze er niet alleen voorstaat en altijd blij en gul met aardige woorden voor de tiener die met haar mee staat te koken.

De verraste werkconsulent die langskwam zei: ”Ga jij nog maar een tijdje zo door, die kledingwinkel komt nog wel een keer.” Menig sprookjesprinses zou jaloers zijn op het glunderende gezicht dat deze opmerking op haar gezicht veroorzaakte. Voor hotspot hutspot in ieder geval een tijdje feel-good met Faye om ons heen.

week 27

voor: pinchos vis vlees vega
hoofd: tropische karbonade met gebakken ananas en zoete aardappel en fris komkommer zoetzuur
na: rotterdamse bluf

week 27

druk bezig met de inrichting van hotspot hutspot zutphen: hoe maken we van een steriel wijkcentrum, een warme huiskamer?

recept

gehaktbrood

2 middelgrote uien, 1 fijngehakt en 1 in stukjes van 1 cm
olijfolie
1 volle theelepel gemalen koriander
1 afgestreken theelepel gemalen komijn
12 creamcrackers
2 theelepels gedroogde oregano
2 volle theelepels dijonmosterd
500 g rundergehakt
1 groot ei
2 teentjes knoflook, in plakjes
½ tot 1 verse, rode Spaanse peper (naar smaak), in dunne ringetjes
1 theelepel gerookt paprikapoeder
2 eetlepels worcestersaus
1 blik kikkererwten van 400 g, uitgelekt
2 blikken tomatenstukjes van 400 g
2 eetlepels balsamicoazijn
2 takjes verse rozemarijn
12 plakken ontbijspek

Verwarm de oven op de hoogste stand voor.

Zet de gehakte ui met een snufje zout en peper in een grote koekenpan met 2 scheuten olijfolie op matig hoog vuur. Strooi de gemalen koriander en komijn erbij. Bak ze 7 minuten, terwijl je elke 30 seconden roert, tot de stukjes ui zacht en goudbruin zijn; doe ze dan in een grote kom om af te koelen.

Doe de crackers in een theedoek, stamp ze fijn en breek de grootste stukjes klein met je handen. Doe de kruimels met oregano, mosterd en gehakt bij de afgekoelde uien in de kom. Breek het ei erbij en strooi er nog een flinke snuf zout en peper op. Kneed en wrijf alles met goed gewassen handen door elkaar. Leg het vleesmengsel op een plank en kneed en rol het tot een soort grote rugbybal. Wrijf de bal in met een beetje olie.

Leg het vlees in een braadpan of ovenschaal, zet die in de voorverwarmde oven en verlaag de temperatuur onmiddellijk tot 200 °C. Bak het gehaktbrood 30 minuten.

Zet intussen de in stukjes gesneden ui, de knoflook en Spaanse peper met 2 flinke scheuten olijfolie, het paprikapoeder en een snufje zout en peper in een grote pan op matig hoog vuur. Laat de pan ongeveer 7 minuten op het vuur staan terwijl je elke 30 seconden even roert. Voeg er de worcestersaus, kikkererwten, tomaten en balsamicoazijn aan toe. Laat aan de kook komen, zet het vuur laag en laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen. Proef en voeg zo nodig nog wat extra zout en peper toe.

Pluk de rozemarijnnaaldjes van de takjes en doe ze in een kommetje. Haal het gehaktbrood uit de oven, giet het vet uit de pan bij de rozemarijn en roer. Schep de saus om het gehaktbrood heen. Leg het rookspek over het gehaktbrood en de saus. Verdeel er de rozemarijn over. Zet de pan nog 10 tot 15 minuten in de oven, tot het spek goudbruin is.[op basis van jamie oliver recept]

week 28

zomerse salade met grapefruit amandel popcorn
en mosterdsinaasappeldressing, geserveerd met
huisgemaakt brood met kruidenboter
lasagna bolognese
pancakes met mascarpone, geserveerd met
bessenjam, pompoenjam en compote van peer

meer week 28

als de zon schijnt, en de deuren open staan, is er vanzelf meer leven in de brouwerij.

deze week wordt ook echt onze oude lomba lokatie afgebroken, nu de tuin op zn mooist is..

we bouwen gewoon weer opnieuw, bij hotspot hutspot is altijd genoeg te doen..

media: Het mes snijdt aan vele kanten, met Hotspot Hutspot

29-05-2018 bron: schiedam24.nl

SCHIEDAM – Een mooie oplossing, in gezamenlijkheid bedacht en uitgewerkt, goed voor ‘een zeeeer opgeluchte’ wethouder: de Comenius-gymzaal op het Gat van Bolmers wordt Hotspot Hutspot.

Over de gymzaal is lang gepraat. Een gemeentelijk monument, maar een moeilijk gebouw om te benutten, nadat Rudolf Fitskie er met zijn leerlingen tientallen jaren in had gedanst. Maar ieder die het pand van binnen en buiten bekeek besefte dat een nieuw gebruik forse investeringen zou vergen. De gemeenteraad reserveerde hiervoor drie jaar geleden vier ton. Maar tot een snelle oplossing leidde dat niet.

Tot nu: het De Groot Fonds koopt de gymzaal en belooft te investeren in de verbouwing tot horecagelegenheid. “Het wordt een belangrijke stap in de vervolmaking van de Kloosterplaats”, aldus wethouder Marcel Bregman vanmiddag. “De opgave lag er om hiervoor een duurzame oplossing te vinden, maar dat was niet makkelijk. Er ligt hier veel historie.”

Hotspot Hutspot en het De Groot Fonds zorgen voor een doorbraak. Zij komen met een initiatief dat een aantal zeer prettige kanten heeft, aldus Bregman. “Hotspot Hutspot zocht al langer naar een geschikt pand om in Schiedam een restaurant te openen, klopte bij de gemeente aan, die stelde voor om bij de fondsen langs te gaan om financiering te zoeken.” In het De Groot Fonds vond het van oorsprong Rotterdamse initiatief die. Het fonds zag volgens Bregman een kans om zowel het initiatief van het restaurant dat mensen met een achterstand wil betrekken bij de samenleving te steunen, als ‘verbinding te maken’ met Schiedam. “Hun belang loopt 1 op 1 gelijk met dat van de gemeente Schiedam”, aldus Bregman.

Het fonds zal het pand aanschaffen, voor de prijs waarvoor de gymzaal een klein jaar geleden te koop werd gezet: tachtigduizend euro. Het is volgens de wethouder waarschijnlijk voor het eerst dat het De Groot Fonds zich met zo’n grote participatie laat gelden.

Daarbij komt de investering die gedaan zal moeten worden in de verbouwing en inrichting van het pand. “Daarvoor is een begroting gemaakt en daarvoor stelt het fonds zich borg.”
De horeca-onderneming zal verder zorgen voor de inrichting van een speeltuin, en het beheer. Die zal voor september al open gaan, aldus Bregman. Oplevering en opening van het restaurant voorziet hij ‘medio 2019’. Behalve een speeltuin zal Hotspot Hutspot ook kleur en vorm geven aan de Kloosterplaats door inrichting van een kruiden- en groetentuin. Het restaurant krijgt een terras en mogelijk ook een eigen bakkerij.

Vanwege deze plussen verkoos het college van B&W vandaag dit initiatief boven dat van een horeca-ondernemer die ook interesse in het pand had getoond en ook de vraagprijs wilde bieden, aldus Bregman.

Schiedam houdt behalve de opbrengst van de verkoop ook het vrijvallen van de reservering die voor de renovatie was gemaakt, over aan het plan. Bregman schat dat bedrag op 320.000 euro; de gemeente stak eerder geld in het wind- en waterdicht maken van het pand.

Hotspot Hutspot wil ‘goed eten voor ieder’ verzorgen en al doende de economische en maatschappelijke deelname van kwetsbare groepen versterken. “We zetten voedsel in om mensen te activeren en verbinden”, aldus het initiatief zelf. “Van teelt in buurtmoestuinen, en het samen met kinderen bereiden van goede maaltijden van restaurantkwaliteit, tot het aanbieden van deze maaltijden tegen een toegankelijke prijs in onze wijkrestaurants.” Er zijn in Rotterdam Hotspot Hutspot op de Goudse Rijweg, in Lombardijen en op Heijplaat.

week 29

gebonden broccoli soep,roergebakken mosselen, grapefruit uit de oven. dolle boel, 4 locaties up & running

EUROPEAN SOCIAL INNOVATION COMPETITION

RE:THINK LOCAL

ook week 29: drie dagen meedoen ihkv rijless is more, in cluj, roemenie: onderwerpen als social innovation, reporting standards, impact matrix, user-centered design, financial sustainability, prototyping, strategic partnerships, community builiding, scaling & spreading, story crafting en shitloads meer...

week 30 tomaatsalade met huisgebakken brood, schouderhaas (rundvlees) met tijmkrieltjes uit de oven en gepekelde courgettesalade, ananas met gebrande merinqueschuim

tweets

hotspothutspot @hotspothutspot · 8 mrt. 2018
1 van onze vrijwilligers gekort op haar uitkering vanwege ontvangen vrijwilligersvergoeding, dat vinden we niet eerlijk, en daar doen we wat aan!
#dankjewelnetwerk nov.nl/actueel/nieuws...

NOV
Vereniging Nederlandse Organisaties Vrijwilligerswerk
Menu

Nieuws

Kamerlid Raemakers stelt vragen over korten Wajonger vanwege vrijwilligersvergoeding

Jij hebt geretweet
Voedselsurplus @voedselsurplus · 9 mrt. 2018
Opnames van @tvcharlois over voedseldonaties van @albertheijn Zuidplein #Rotterdam aan @hotspothutspot. Trots dat we deze samenwerking hebben mogen opzetten!

2 4

hotspothutspot @hotspothutspot · 10 mrt. 2018
Hergebruik! Ijzerij paulus maakte iov hotspot hutspot nieuwe tafelonderstellen van oud en reststaal waaronder ouwe scheepswand.. binnenkort te bezichtigen in uw hotspot hutspot !

2 6

hotspothutspot @hotspothutspot · 12 mrt. 2018
Uitgenodigd in vreewijk bij de enk, wordt de wijk 'educatieve tuin vreewijk', en hotspot hutspot het clubhuis?

1 3

Hedy van den Berk
@HedyvandenBerk
Volg je nu

Als antwoord op @hotspothutspot
Ha, eindelijk ligt het lijntje er !! Zou mooi zijn.
23:34 - 12 mrt. 2018 vanuit Capelle aan den IJssel, Nederland

Arnoud Molenaar @arnoudmolenaar · 21 mrt. 2018
Thanks @hotspothutspot for letting us experience your restaurant, a true example of social resilience, inclusiveness and circular economy!
@resilienteurope @ResilientRdam @100ResCities
Tweet vertalen

Piero Pelizzaro, Lina Liakou, DRIFT en 2 anderen

Jij hebt geretweet
Move Rotterdam @StMoveRotterdam · 26 apr. 2018
Vandaag is het 50ste #Rotterdamse Move-project afgesloten! Groep 8 van de @arentschool heeft samen met studenten van @CIA, @hotspothutspot en @StichtingBONT een lopend buffet voor @ko_rdam georganiseerd. Ouders, buurtbewoners, professionals en politici ontmoetten elkaar! #trots

2 2

week 31

huisgemaakt pizzaatje met paddos en ui
volkoren spaghetti met saus van paprika
verse fruit smoothie met koek van eigen deeg

Voor wie?

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

Hotspot hutspot is een integrale aanpak van problemen in een wijk, zoals ervaren onveiligheid van de bewoners, het gebrek aan sociale cohesie of eenzaamheid onder ouderen en een combinatie van deze drie. Hotspot hutspot is op het niveau van de wijk een interventie, maar ook op het niveau van de kwetsbare jongeren kan hotspot hutspot echt een interventie zijn voor hun personelijke problematiek.

Deze doelgroep van kwetsbare jongeren is hierboven al enigszins beschreven. Relevante terugkerende kenmerken zijn dat het gaat om jongeren in de leeftijd van 18 - 27 jaar oud die niet (meer) in beeld zijn bij de reguliere hulpverlening of waarvoor geen bestaand aanbod is om maatschappelijk actief te worden. Deze jongeren delen nog een aantal kenmerken die hun problematiek vaak complex en zwaar maakt, zoals:
• Vroegtijdig schoolverlaten
• Schuldenproblematiek
• Geen inkomen
• Voormalig middelengebruik
• Een detentieverleden
• Ontbreken van een sociaal netwerk, ouders, familie waar zij op terug kunnen vallen.

Contra-indicaties voor deelname aan de activiteiten van Hotspot hutspot zijn:
• Actief drugsgebruik
• Seksueel overschrijdend gedrag
• Agressie

Diversiteit

De doelgroep van Hotspot hutspot wordt zeker in een stad als Rotterdam gekenmerkt door diversiteit. Hotspot hutspot is actief in de wijken met een lage sociaal economische standaard waar vooral veel migrantengezinnen wonen. De laatste jaren zijn er veel jonge statushouders bijgekomen die tijdens hun inburgering behoefte hebben aan een vrijwilligersplek om in contact te komen met anderen.
Intermediairs
Jongeren melden in veel gevallen zichzelf of komen binnen via partnerorganisaties die veel kwetsbare jongeren in hun doelgroep hebben en daar een dagbesteding voor zoeken die zij bij de reguliere aanbieders niet vinden. Hotspot hutspot onderscheidt zich van deze aanbieders door de 'op maat' aanpak en de tijd die er voor de jongeren genomen kan worden.

Door wie?

In het financieringsmodel van Hotspot hutspot is vastgelegd dat er naast de inzet vanuit Hotspot hutspot een breed draagvlak moet zijn:

• Een deel van de inkomsten moet komen uit betrokkenheid uit de wijk doordat buurtbewoners komen eten en er van de faciliteiten van Hotspot hutspot gebruik wordt gemaakt door groepen die komen vergaderen of een teamuitje hebben bij hotspot hutspot;

• Een deel van de inkomsten moet komen uit betrokkenheid uit het bedrijfsleven door het beschikbaar stellen van reststromen (groente, fruit, vlees en kruidenierswaren, door middel van sponsoring, investering van SR-gelden* of ter beschikking stellen van middelen en ruimte (leegstaand vastgoed, braakliggende grond). Betrokkenheid van het bedrijfsleven is ook van belang voor de doorstroom van jongeren naar (betaalde) werkplekken en stageplekken. Bedrijven in de foodsector dragen bijvoorbeeld bij aan hotspot hutspot door hun reststromen, overtollige producten, aan hotspot hutspot te geven, zodat daar weer van gekookt kan worden. Dit levert hotspot hutspot een significante besparing op de inkoopkosten.

• Het laatste deel van de inkomsten moet komen uit subsidies en fondsen, waarbij de voorkeur wordt gegeven aan betrokkenheid van de lokale overheid die bijvoorbeeld de begeleidingskosten financiert, of een prestatiebeloning geeft voor jongeren die uitstromen.

Dit maakt Hotspot hutspot een typisch voorbeeld van een public/private partnership, waarbij een maatschappelijk probleem wordt opgelost door middel van een private partij ism met het bedrijfsleven voor een fractie van de kosten die de overheid er zelf aan zou hebben. Initiatiefnemers zijn over het algemeen locale overheden (gebiedscommissies, deelraden), woningcorporaties, bewonersorganisaties of ondernemersverenigingen die een probleem signaleren in een wijk: leegstand, gebrek aan sociale cohesie, onveiligheid, in combinatie met overlast van tieners en jongeren. Met deze vraag kan Hotspot hutspot worden benaderd.

Hotspot hutspot doet vervolgens een scan:
• is er voldoende draagvlak in de wijk, bij de overheid en het lokale bedrijfsleven of is dit te creëren?
• Is er een passende ruimte met daarin voldoende voorzieningen zoals een keuken, sanitair, ruimte voor tafels voor gasten, goede electravoorzieningen, zichtbaarheid in de wijk, toegang tot groen
• Zijn er lokaal netwerken te vormen met potentiële partnerorganisaties die als intermediair kunnen fungeren.
• Zijn er sleutelfiguren in de wijk die toegang hebben tot de verschillende doelgroepen in de wijk en die betrokken willen zijn bij de opstart van Hotspot hutspot in de wijk.

Wanneer er aan deze criteria kan worden voldaan, dan gaat Hotspot hutspot op zoek naar geschikte lokale ondernemers om een team te vormen. Een Hotspot hutspot team bestaat ten minste uit één persoon met een didactische of sociaal agogische achtergrond en affiniteit met de horeca.

Op het moment dat alles in orde is en kan worden gestart wordt er een overeenkomst getekend (zie bijlage) waarin onder andere wordt opgenomen:
• Dat hotspot hutspot een lokaal team samenstelt;
• Dat er lokaal gebruik wordt gemaakt van het format en de communnicatiekit van Hotspot hutspot, dit wordt in overleg en op maat aangeleverd. De communicatiekit bevat een uniek logo (en naam) van de lokale vestiging en een huisstijl voor drukwerk, social media en de inrichting.
• Elke week wordt er een weekmenu uitgewerkt wat overgenomen dient te worden. De achterliggende reden hiervoor wordt in het onderdeel aanpak nader toegelicht, maar het heeft te maken met de didactische aanpak van Hotspot hutspot.
• Jaarlijks vinden er trainingen voor het Hotspot hutspot team plaats. Er is een communicatieplatform om op regelmatige basis feedback en intervisie te geven.

week 32
melanzane
noordafrikaanse stoof van kip of kikkerwt
pompoenmousse met cocos

week 33

salade nicoise met toast

mixed grill & veggies met knoflookyoghurt en huisgemaakte ketchup

stoofpeer met chocoladesaus en notencrumble

klein rotterdam: janna

“Ik wil me nergens mee bemoeien hoor, maar ik heb een beetje het idee dat de linzensoep verbrand is…”, komt ze voorzichtig melden. De chef reageert met een mix van glimlacherij en verzuchting en gaat in de keuken kijken waar Enita met de soep staat te stoeien. Gelukkig bemoeit Janna zich wel met de voortgang in de keuken en kijkt altijd verder dan haar eigen mes lang is.

Janna (58), niet haar echte naam, is een fijn mens. Met een vriendin kwam ze in april ons restaurant binnenstappen. Ze zat veel te veel thuis en wilde na het overlijden van haar echtgenoot weer onder de mensen komen en wat te doen hebben. Een fijn huis met een grote tuin, een dochter met een auto en lekker een keer per week bij hotspot hutspot in de keuken. In het begin vroeg ze alles, vond ze veel raar en had altijd wel ideeën hoe er gemakkelijker gewerkt kon worden. Een prima thuiskok die in onze keuken ook kwaliteit wil leveren.

“Moet ik dan één derde eidooier extra toevoegen?” Vroeg ze eens bij het omrekenen van een recept naar een ander aantal personen. “Een scheutje, hoe veel is dat dan?” Geef Janna maar milliliters en grammen om mee te werken.

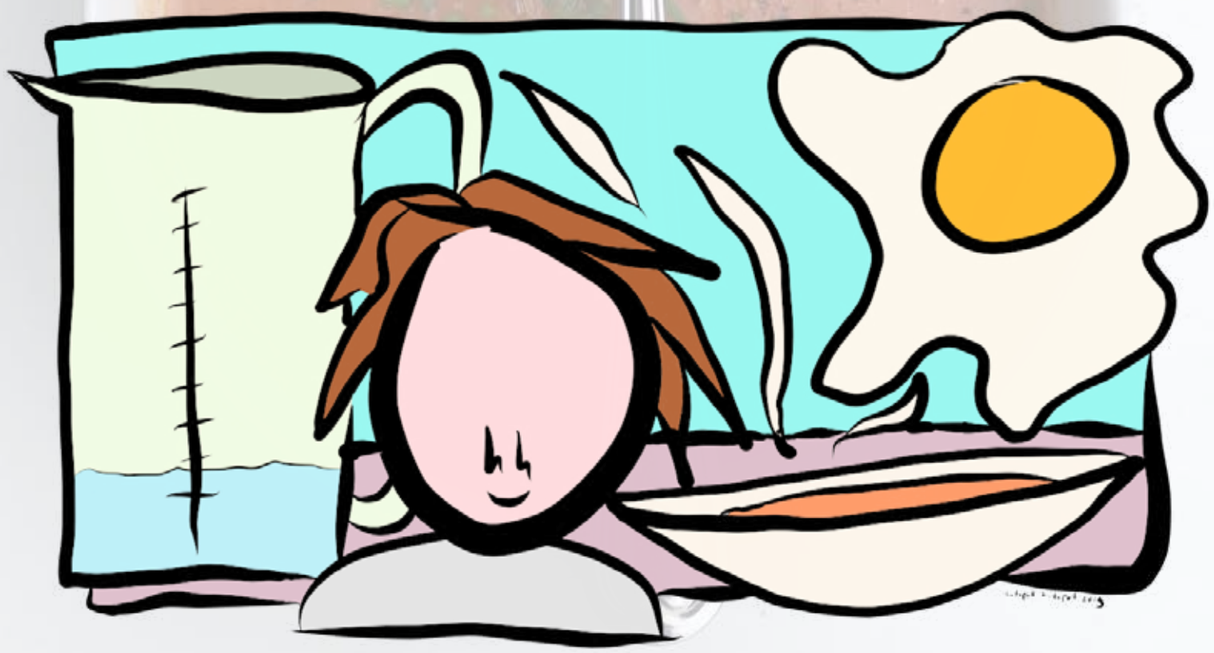
Ze kent inmiddels alle hoekjes en gaatjes in de levendige keuken en wordt al vaker ingezet om nieuwere mensen op sleeptouw te nemen. Af en toe heeft ze helemaal geen zin in een praatje en gaat ze lekker aardappels schillen in een hoekje, hoe meer hoe beter: “gewoon lekker bezig zijn”.
Vandaag was ze aan Otto gekoppeld, ook natuurlijk niet zijn echte naam, om hem mee te nemen in het hoofdgerecht. Toen ze dit hoorde gingen haar ogen, bijna onmerkbaar, een millimeter meer open: “Okeeeej…. Ik zet hem wel lekker aan de rasp”, antwoordde ze serieus toen de taken verdeeld werden. Otto kostte haar vorige keer veel uitleg-energie en Janna zag de bui alweer hangen, maar ze heeft hem prima aan het werk gekregen zonder dat hij haar om de haverklap ‘logische’ dingen vraagt.

“Ik vind het hier leuk hoor, maar er moet wel wat te doen zijn. Vorige week waren er een keer wat minder gasten en was het recept eenvoudig. De mis-en-place hadden we al snel klaar en toen was er niet veel meer te doen.”

Janna vindt bij hotspot hutspot een plek, buiten haar eigen kring, waar ze even weg is van haar veranderde leven. Even geen ‘goedbedoelde’ adviezen waar ze niets mee kan, even wat zorgen loslaten, even lekker haar verhaal kwijt, even lekker roeren, snijden en bakken. ’s Avonds gaat ze dan opgeladen weer naar huis en heeft in en om huis nog genoeg te doen.

Toen we een keer met alle vrijwilligers gingen klimmen in het Kralingse Bos wilde ze niet de boom in, maar kwam wel, drie kwartier op de fiets, om haar aandeel van het team te zijn.

De linzensoep kon vandaag gered worden en Janna doet haar ding. Gewoon top, gewoon lief, gewoon gewoon, gewoon bijzonder.



week 34
voor: gegrilde tomatensoep
hoofd: Gehaktbrood
na: mini-oliebollen met verse pruimen, appel, granaatappel

Voorgerecht: Tomaten tartaar

bak 1:
4 vleestomaten of 6 trostomaten
1/2 ui
10 kappertjes
zoetzure komkommer (ongeveer een kwart komkommer voor dit gerecht) (of halve augurk indien aanwezig)
bosje bieslook

Bak 2:
1 tl worcestersaus
zout en peper
1 tl mosterd
1,5 tl mayo
Een scheutje azijn

Alles fijn en in kleine blokjes snijden (kappertjes niet)
Dit alles met elkaar mengen in bak 1.
Mix de ingrediënten van bak 2.

A la minute:
Doe een beetje uit bak 1 en een beetje uit bak 2 in een apart kommetje en mix dit door elkaar.
Druk dit aan in een vierkant vormpje op een zwarte tegel.
Maak het verder op met:

- kwarteleieren (zachtgekookt = 2min30 in kokend water, daarna in koud water - NIET schillen)

- gefrituurde oregano (een minuutje in frituurolie van 180-190 graden)

- gepofte zilveruien

- gepekelde bloemkool (1 kleine bloemkool in roosjes snijden - doe deze in een kom met 100gram suiker en 50 gram zout, goed mengen en zet ze hierna in een vergiet boven een kom, na een paar uur even afspoelen)

week 35

voor: tomaattartaar

hoofd: procureur met mosterd, gebakken cantarellen met puree van zoete aardappel.

na: blueberrymuffin

Sociaal ondernemen: Overleven zonder steun kan dat?

Kunnen worstelende sociale initiatieven wel zonder hulp van de gemeente die blij is dat ze er zijn?

Tekst Lucette Mascini Foto's Walter Herfst NRC 8 september 2018 Leestijd 5 minuten

In de tunnels op het terrein van Uit Je Eigen Stad worden onder meer bijzondere tomaten gekweekt.
In de tunnels op het terrein van Uit Je Eigen Stad worden onder meer bijzondere tomaten gekweekt.
Het was warm, afgelopen zondag, en het terras van stadsboerderij Uit Je Eigen Stad zat redelijk vol. Kinderen van bezoekers renden uitgelaten over de paadjes langs de verdroogde rozebottelstruiken in de moestuin van twee hectare pal tegenover de Merwehaven in Rotterdam-West. „Terwijl nog niet eens bekend was dat we weer open zijn", zegt Robert Pellikaan, bedrijfsleider van de boerderij annex restaurant.

Eigenlijk was die eerste dag na een sluiting van bijna twee maanden gewoon een hele goede dag, vinden hij en zijn collega Jacqueline Stammeijer, afgestudeerd in dynamische landbouw. „Voor de vakantie zaten we er helemaal doorheen", zegt ze. „Onze winkel aan de achterkant van station Rotterdam Centraal ging failliet omdat deze net buiten de toegangspoortjes zat, waardoor reizigers er geen lunch kwamen kopen. En hier hadden we te weinig personeel", zegt Pellikaan, die eigenlijk bouwvakker van beroep is. „Toen de kok vertrok, ben ik zelf maar in de keuken gaan staan."

Na een negatieve recensie van het AD over de geserveerde maaltijd beseften ze dat ze zo niet verder konden en besloten ze de hele zomervakantie dicht te gaan.

Komend jaar gaan ze het anders doen. Naast de BV richten ze een stichting op. De bedoeling is dat daar geld naartoe gaat voor de begeleiding van bijvoorbeeld werklozen met een burn-out die in de moestuin werken om er weer bovenop te komen. „Die mensen begeleiden we nu zelf terwijl we ook het restaurant en de moestuin moeten runnen", zegt Stammeijer. „Maar dat is gewoon teveel."

Uit Je Eigen Stad is een van de sociale ondernemingen in Rotterdam waar structureel te weinig geld is om stabiel te kunnen functioneren. De vraag is of dit nu een bedrijfsmatig probleem is, of dat de gemeente hier moet ingrijpen omdat ze wel gebruik maakt van hun diensten, maar er niet voor betaalt.

Dat laatste is bij Uit Je Eigen Stad het geval, volgens Huibert de Leede, die het bedrijf samen met twee anderen in 2012 oprichtte. Als kleinzoon van een boer wilde hij Rotterdammers weer in contact brengen met de productie van voedsel door zelf verbouwde groenten en vlees uit eigen stal te serveren – er lopen ook varkens en kippen rond. „Het was nooit onze bedoeling om sociaal werk te gaan verrichten", zegt De Leede. „Maar de mensen kwamen vanzelf aanwaaien. Buiten werken ontspant. En wij hebben handen nodig." Dus waren ze welkom.

Probleem is echter dat ze wel begeleiding nodig hebben, terwijl hun reïntegratie- of zorgbudgetten niet toegankelijk bleken voor Uit Je Eigen Stad. „Het geld blijft hangen bij de grote zorginstellingen en reïntegratiebedrijven", zegt Pellikaan.

Dit is ook het verhaal van Bob Richters, oprichter van de keten van Rotterdamse wijkrestaurants Hotspot Hutspot. Hier kunnen jongeren en kinderen vanaf tien jaar onder begeleiding van een professionele kok in de keuken komen werken in ruil voor een warme maaltijd. „Ik heb hier een jongen van 15 jaar van wie een zorginstelling had vastgesteld dat zijn intelligentie te laag zou zijn voor een baan. Maar bij ons werkt hij in de keuken en volgt hij een mbo-koksopleiding. Die betalen wij ook, met behulp van fondsen. Hij doet het heel erg goed. Maar geld van die zorginstelling voor zijn begeleiding krijgen we niet. Dat overkomt ons ook met mensen wiens budget berust bij andere zorginstellingen, zoals Pameijer. Die zeggen: we sturen een van onze eigen begeleiders mee als je acht van onze cliënten in je keuken plaatst. Omdat ze geen budget aan ons willen afstaan. Maar wij hebben geen ruimte voor acht cliënten van Pameijer."

En dus betaalt Pameijer voor die ene persoon die bij Hotspot Hutspot in de keuken werkt geen dagvergoeding, terwijl de instelling er wel een budget voor heeft.

Gemeente: het is ingewikkeld

Het is niet zo dat de gemeente er niets aan wíl doen, zegt de woordvoerder van de wethouder die er sinds deze zomer over gaat, Richard Moti (PvdA). „Maar de situatie is vrij ingewikkeld. Sociaal ondernemers hebben vaak te maken met verschillende beleidsterreinen zoals zorg, werk en economie, waarbij ambtenaren van verschillende diensten betrokken zijn en verschillende regels. Ik kan nu niet één, twee, drie zeggen hoe deze problemen opgelost worden."

In 2016 nam de gemeenteraad een motie aan van de ChristenUnie/SGP waarin staat dat aanbieders van diensten op het gebied van zorg en welzijn rekening moeten houden met initiatieven in de wijk van onder meer sociaal ondernemers. „Maar dat doen ze helemaal niet", zegt Richters. Zo zit zijn grootste wijkrestaurant in een voormalige zorgflat in Lombardijen op Zuid.. „Nu gaat welzijnsorganisatie PIT010 die de gemeente gecontracteerd heeft vlakbij ons ook een wijkrestaurant openen. Dat schiet toch niet op? Ze hadden in die motie beloofd om dat soort dingen niet te doen. " De twee initiatieven concurreren met elkaar, volgens Richters. Terwijl zijn restaurant het moet hebben van eigen inkomsten (30 procent van de omzet) en subsidies uit fondsen, en PIT 010 door de gemeente betaald wordt.

Daarbij komt ook nog eens dat hij werklozen met afstand tot de arbeidsmarkt aan een baan helpt, door hen op te leiden tot kok bijvoorbeeld. Daar krijgt hij geen vergoeding voor, terwijl reïntegratiebedrijven volgens hem een bonus krijgen van de gemeente als ze iemand naar een baan laten uitstromen. „Ik heb me daaraan geërgerd", zegt Richters, die zegt 2.000 euro per maand te verdienen en daarvoor 70 uur per week te werken. „Je kent ze wel, van die jongens in een pak met snelle auto's."

Het contrast met zijn eigen situatie kon niet groter zijn. Een paar jaar geleden verkocht hij een van zijn twee woonboten omdat hij die niet meer gebruikte. Een deel van de opbrengst gebruikte hij om Hotspot Hutspot draaiende te houden. Privé-geld dus.

Het is eigenlijk van de gekken, vindt ook raadslid Tjalling Vonk van de ChristenUnie/SGP. Toen de motie in 2016 aangenomen werd zat hij nog niet in de politiek, maar hij kent de problematiek wel vanuit zijn baan als coördinator bij het Leger des Heils. „Daar zijn echt wel oplossingen voor te bedenken. Vanuit mijn werk weet ik dat je als gemeente een zorgaanbieder kunt vragen om bepaalde diensten uit te besteden aan onderaannemers, zoals lokale sociaal ondernemers." Dat is waarschijnlijk het eenvoudigst omdat er dan een eenduidig model ontstaat voor alle sociaal ondernemers die werk voor de gemeente verrichten, maar daar op dit moment niet voor betaald worden.

Bij stadsboerderij Uit Je Eigen Stad werken de initiatiefnemers inmiddels aan een eigen oplossing. „Wij begeleiden nu 30 mensen per week. Daarvoor hebben we de gemeente zo'n 124.800 euro per jaar gevraagd", zegt De Leede. „Dat is 40 procent van wat dit soort projecten normaal gesproken kosten. Als de gemeente ons dat bedrag toekent, hoeven we geen ingewikkelde administratieve trajecten bij verschillende instanties te doorlopen."

Hij doelt op de zorgindicatie die de stadsboerderij moet regelen voor een deelnemer met een zorgbudget, een reïntegratielabel voor een deelnemer met een burn out, of een ex-tbs-er, bijvoorbeeld. En het wordt ook mogelijk om mensen te begeleiden die helemaal geen indicatie hebben maar eenzaam zijn, bijvoorbeeld. Zoals de oudere dame die onlangs weduwe geworden is en dagelijks in de tuinen te vinden is. „Daar is ze enorm van opgeknapt", zegt De Leede.

Als er geen geld voor begeleiding naar deze sociaal ondernemers gaat, is de kans groot dat ze verdwijnen, zegt landbouwdeskundige Stammeijer. „De economie trekt aan, mensen die hier eerst vrijwillig kwamen helpen, gaan nu weer doen waarvoor ze opgeleid zijn. Het zal moeilijker worden om de zaak overeind te houden."

Aantrekkende economie

Dat zegt ook Amelie Veenstra, directeur van de Impact Hub, een organisatie van startende sociaal ondernemers die duurzame en sociale innovaties ontwikkelen. „Het aantal sociaal ondernemers groeide tijdens de crisis enorm. Veel mensen hadden geen werk, dus konden ze net zo goed iets nuttigs voor hun leefomgeving gaan doen waar ze weinig mee verdienden. Dat is nu niet meer zo." Bovendien krijgen ze weinig medewerking van de gemeente, vindt Veenstra, ook in situaties waar de gemeente niet afhankelijk is van andere organisaties. „Wij wilden het pand aan de Middellandstraat waar we inzitten kopen van de gemeente. Maar die verkocht dat liever aan een commerciële bieder." Tegelijkertijd stak de gemeente een paar miljoen euro in de vestiging van stichting Venture Café, een organisatie die gelieerd is aan CIC, een bedrijf voor start ups. Een concurrent dus", zegt Veenstra, „dat verstoort de markt".

Ondertussen willen Rotterdammers de sociale ondernemingen die er nu zijn niet kwijt, zo bleek uit reacties op het faillissement van Granny's Finest vlak voor de zomer. Daar breiden 800 oudere dames sjaals die bij de Bijenkorf verkocht werden, in ruil voor een zinvolle dagbesteding en gezelligheid. Ook daar was het probleem dat de begeleiding en organisatie van de breidagen zoveel tijd en geld van de ondernemers kostte dat ze het na jaren van investeren niet meer konden opbrengen. Terwijl hun subsidiegevers er juist op rekenden dat de zaak na een aantal jaar winstgevend zou zijn waardoor de geldstroom stokte. „Maar dat werd hij dus niet", aldus voormalig eigenaar Niek den Hengel.
Voor de Rotterdammers die de diensten van sociale ondernemingen gebruiken, is het triest als ze zouden verdwijnen, vindt de Rotterdamse actrice Romana Vreede. Haar zoon Charlie (15) is geboren met een vorm van autisme waardoor hij allerlei vaardigheden zoals spraak niet beheerst en speciale begeleiding nodig heeft om te leven. De grote zorginstellingen leveren geen maatwerk, vindt Vreede. Dus regelt ze dat nu zelf. „Je moet voor elke aparte dienst budget aanvragen, zoals voor het verschonen van een luier en veters strikken tot aan onderwijs." En degene die onderwijs geeft, helpt weer niet met luiers verschonen. „Heel lastig."

Per jaar heeft ze voor haar zoon een persoonsgebonden budget van zo'n tachtigduizend euro. „Ik heb eens uitgerekend dat van dat hele bedrag maar tienduizend euro direct aan begeleiding van Charlie besteed zou worden als je het aan een zorginstelling zou overlaten. De rest blijft er aan de strijkstok hangen. Het gebouw moet ervan betaald worden, de salarissen van het personeel, en natuurlijk ook: de auto van de directeur."

Het landelijke platform voor sociale initiatieven MAEX registreerde dit jaar 67 sociale ondernemingen in Rotterdam, blijkt uit hun deze week gepubliceerd onderzoek. Daarnaast registreerde MAEX 198 bewonersinitiatieven.
Van en sociale onderneming is volgens MAEX sprake als de organisatie beschikt over eigen inkomsten, betaalde werknemers en professionaliteit. Van de bij MAEX geregistreerde ondernemingen stopte dit jaar 3 procent. Daarbij zijn sociale ondernemingen die na een faillissement doorstartten niet opgenomen, aldus directeur Gerda Deekens van MAEX.
Gemiddeld verdienen sociale ondernemingen in Rotterdam 43 procent van hun inkomen zelf. De rest komt uit subsidie.
De meeste sociale initiatieven zijn volgens MAEX gericht op sociale cohesie, buurt- en wijkontwikkeling, groen en openbare ruimte, en armoedebestrijding.
Een kwart van de sociale initiatieven zit in de startfase, de helft in doorgroeifase, volgens MAEX.

Overleven zonder steun - kan dat?

week 36

-ciabatta met baba ganoush, aioli en romescosaus -gebakken makreel met gnocchi -merengue met zomerfruit

photoshoot over gezond eten voor kinderkrant jong010

recensies

google recensies

hotspot hutspot lomba

Leuk concept! Maar voor een stevige maaltijd moet je hier niet zijn.

Relax eten. Leuke lekkere menu's voor weinig geld. Ook kun je n menu voor n minder bedeeld iemand aanschaffen. Lief personeel.

Weer heerlijk gegeten en genoten van de prachtige gerechten bij Hotspot hutspot. Geweldig initiatief. Ga vooral zo door.

Heerlijk gegeten!

Heerlijk kerstdiner op, was weer top!

Leuk en in de meeste gevallen lekker eten

Lekker eten. Goede sfeer. Ongedwongen. Fijne bediening. Laagdrempelig. Tot zéér binnenkort.

Gezellige locatie, ontspannen eten en bijkletsen in leuke ambiantie. Leuk concept. Goed en betaalbaar eten.

Lekker!

Is lang geleden dat ik hier heb gegeten. Het was voor mij de eerste Hotspot hutspot ervaring. Een drie sterren menu werd neergezet.

Gisteravond heerlijk wezen eten op deze locatie.Gezellige, gemoedelijke sfeer.. Verassend goede bediening door kinderen en jongeren. Het eten was heerlijk, zag er ook heel mooi en smakelijk uit..Top!! Prijs-kwaliteit verhouding is ongelofelijk! We komen zeker nog een keer terug!! Succes!!

Top gegeten onder een stralende zon in de heerlijke tuin. Absolute aanrader

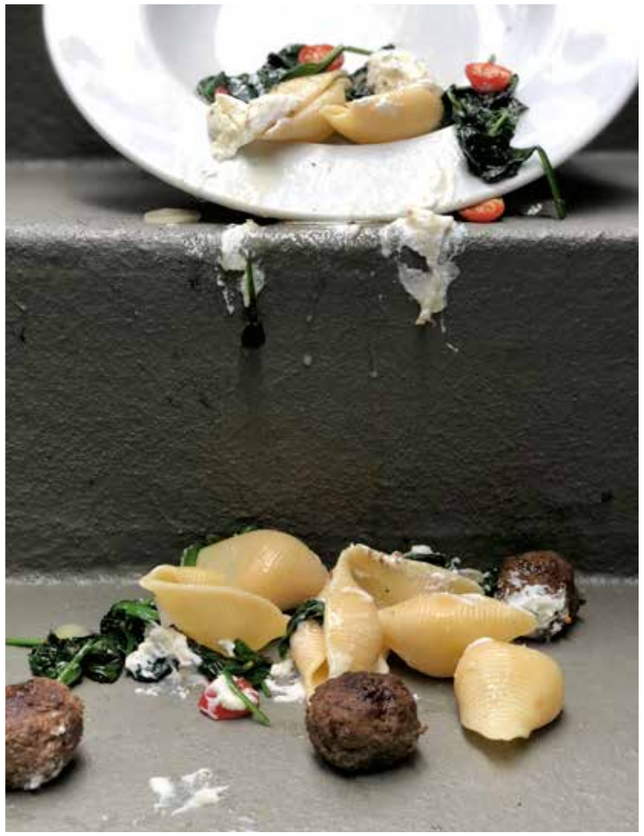
Iedere week weer een ander fantastisch menu!

Het eten is lekker echt top
geweldig dit, niet duur voor goed eten

Superlekker eten met een goed verhaal!

Gezellig en lekker

week 37 geroosterde paprika-tomatensoep | pasta di spinaci ricotta | aardbeientompouce



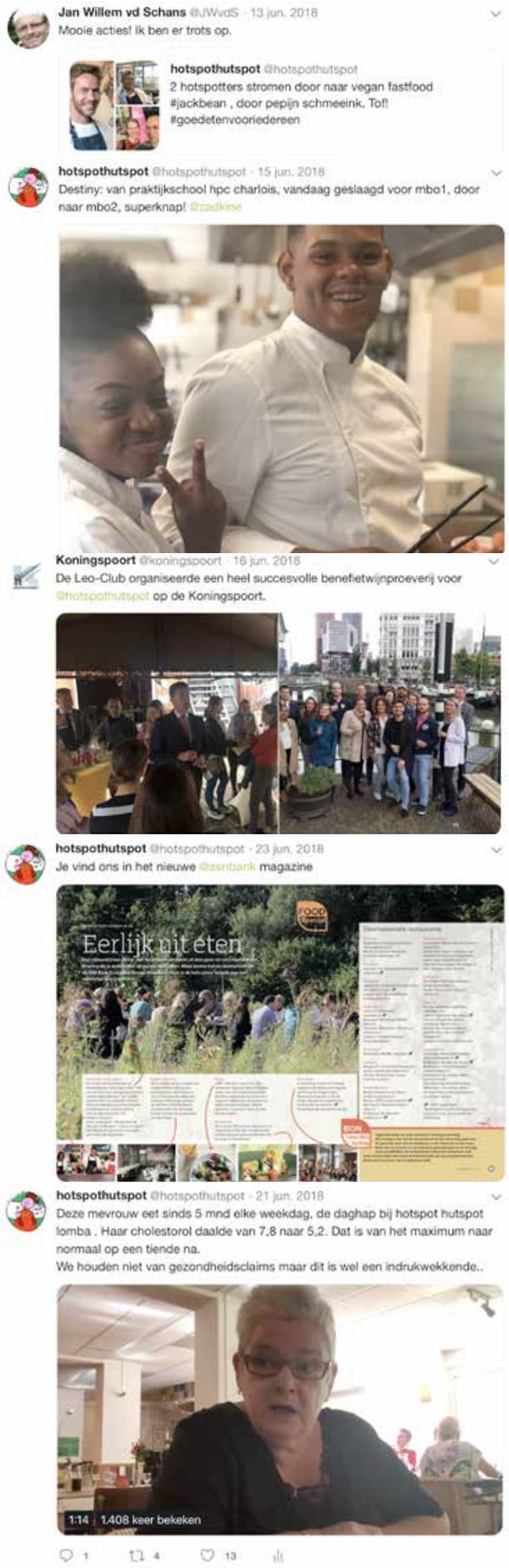
tweets

Kansfonds @Kansfonds · 5 jun. 2018
Inspiratiedag 'Opgroeien in armoede' met projectpartners uit het hele land. Te gast bij @hotspothutspot die geweldig goed zijn in creatieve oplossingen: chauffeurs zonder rijbewijs? Dan rijles geven gecombineerd met gratis eten afhalen bij supermarkt voor diner! #omzienaareikaar

Jij hebt geretweet

SFYN Nederland @SFYN_NL · 9 jun. 2018
'Je moet eerst weer levensvreugde hebben. Sociale duurzaamheid noem ik dat.' Bob Richter vertelt hoe mensen bij @hotspothutspot weer op de rit komen en blijven - en een duurzame spil zijn in een wijk.

SFYN Nederland @SFYN_NL · 9 jun. 2018
'Voor ons geldt vaak: eerst doen, dan denken. Dat is vaak efficiënter.' Bob Richter van @hotspothutspot vertelt over de uitdagingen en successen van zijn concept bij de SFYN Academie.



week 38
pompoensoep
pokebowl 360
vijg en yoghurt

De aanpak van hotspot hutspot

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

Hoe het traject van een jongere zal lopen is heel erg afhankelijk van wat de jongere op dat moment aankan, wat zijn of haar doel is en waar zijn of haar interesses liggen. Hotspot hutspot is gericht op het creëren van succeservaringen in de veronderstelling dat dit de jongeren helpt om gemotiveerd te raken om nieuwe doelen te stellen. Door middel van het stellen van haalbare, maar uitdagende doelen wordt er gestreefd naar vooruitgang en ontwikkeling, dus er wordt actief met de jongere uitgeprobeerd waar hij of zij goed in is en verder in zou willen gaan.

De intake

Wanneer een jongere zich bij Hotspot hutspot meldt worden de volgende stappen doorlopen:

-Er vindt een intake plaats (zie bijlage). Belangrijk is dat dit geen intake is waarbij vragen worden gesteld en hokjes worden ingevuld. de intake vindt plaats in de vorm van een gesprek. In dit gesprek wordt op systematische wijze nagegaan wat de jongere bezighoudt, wat zijn of haar interesses en mogelijkheden zijn (eerder gevolge opleidingen, behaalde certificaten, verworven competenties etc) en wat diens belemmeringen zijn (dakloosheid, verslaving, geldproblemen, schooluitval etc).

-Naar aanleiding van de intake wordt samen met de jongere gekeken welk type werkzaamheden binnen Hotspot hutspot het beste passen bij zijn of haar interesses en mogelijkheden. Belangrijk is dat de jongere 'klein' begint, dat wil zeggen dat het doel is om successen te behalen en er dus in eerste instantie wordt gekozen voor werkzaamheden die hij of zij zeker kan en van daaruit wordt het doel stap voor stap uitdagender gemaakt.

-Bij de plaatsing van de jongeren wordt specifiek gekeken naar de ontwikkelingsbehoefte van de jongeren: taal, netwerk, sociale vaardigheden, talentontwikkeling, leefomstandigheden.

-Op basis van de intake en de gesignaleerde behoefte van de jongere wordt een plan van aanpak gemaakt met persoonlijke doelen die door de jongere zelf worden geformuleerd. Vanaf het moment dat de jongere gestart is wordt diens functioneren geobserveerd en op basis daarvan wordt gesignaleerd hoe deze omgaat met andere, hoe deze in de groep functioneert, diens welbevinden en de ontwikkeling van de basis-arbeidsvaardigheden. Op basis hiervan worden de doelen met de jongeren geëvalueerd en zonodig bijgesteld. Afhankelijk van de behoefte van de jongere worden de doelen met een hoge frequentie (dagelijks) of met een lagere frequentie (een keer in de zoveel weken) geëvalueerd.

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

De begeleiding

Nieuw binnengekomen jongeren worden de eerste periode wekelijks in het team besproken, totdat geconstateerd kan worden dat de jongere zijn plek heeft gevonden en werkzaamheden heeft waarmee hij of zij zijn doelstellingen kan behalen.

De jongeren zelf spelen ook een rol in de begeleiding: een jongere die binnenkomt bij hotspot hutspot wordt direct gekoppeld aan een andere vrijwilliger. Dit heeft voor beide partijen voordelen: de jongere die nieuw is wordt begeleid en krijgt uitleg en de jongere die de begeleiding geeft krijgt waardering voor zijn kennis en krijgt de kans om te groeien in zijn vaardigheden door de ander wat uit te leggen.

Hotspot hutspot is geen instantie en dat proberen we ook niet te zijn. Dat betekent dat hotspot hutspot vertrouwd moet aanvoelen, de organisatie moet laagdrempelig zijn en outreachend werken, dus ook jongeren opzoeken om ze naar hh toe te leiden. Een werkwijze als hotspot hutspot betekent: geen kantoortijden. De werkwijze moet informeel zijn, maar altijd onder controle.

De instrumenten en werkwijze

Voor de intake en de begeleiding van de jongeren worden de volgende instrumenten gehanteerd:

-Bij de intake vind er een gesprek plaats aan de hand van een intake-formulier. De uitkomst van de intake is dat de jongere zelf een aantal doelen kan formuleren die hij of zij in een vastgestelde periode wil behalen. De doelen worden zoveel mogelijk haalbaar en uitdagend geformuleerd met hulp van de begeleiding. Op basis van de mogelijkheden van de jongere naar aanleiding van de intake wordt de haalbaarheid bepaald en op basis van de beperkingen die de jongere ervaart worden de doelen in voldoende kleine stapjes opgesplitst die uitdagend genoeg zijn om successen te genereren.

-Een belangrijk instrument voor de intake en de begeleiding van de jongeren is de zelfredzaamheidsmatrix (ZRM), een instrument om op alle domeinen van het leven van de jongere een inschatting te maken of de jongere daar belemmeringen ervaart of niet, hulp nodig heeft, of een ontwikkeling doormaakt. De ZRM is bij uitstek een instrument voor de begeleider en wordt dus niet in overleg met de jongere ingevuld. De begeleider vult de ZRM voor eigen gebruik in naar aanleiding van gesprekken, de intake of een evaluatie en gebruikt het als onderbouwing voor de begeleiding, eventuele hulp die ingeschakeld moet worden of voor het bepalen van een contra-indicatie (druggebruik).

-Het beeld van een jongere tijdens een intake is in veel gevallen niet volledig, daarom worden de doelen regelmatig geëvalueerd en eventueel naar aanleiding van de evaluatie bijgesteld. Frequentie afhankelijk van de verandering of de behoefte van de jongere.

-De jongeren waarmee hotspot hutspot werkt hebben soms behoefte aan een acute interventie. Daarom steekt hotspot hutspot veel tijd in het opbouwen van een zeer levendige sociale kaart met daarop alleen maar sleutelfiguren die persoonlijk te benaderen zijn, bijvoorbeeld voor doorverwijzen naar hulpverleningsinstanties, met name voor spoedvragen, het krijgen van onderdak, schuldhulpverlening etc. hotspot hutspot gaat bewust op zoek naar professionals die in staat zijn om persoonlijk van betekenis te zijn voor jongeren en onderhoudt daar regelmatig contact mee. Dit kunnen ook werkgevers zijn die regelmatig betaalde banen in de aanbieding hebben, wijkagenten die in kunnen grijpen noem maar op. Op de sociale kaart van hotspot hutspot staan geen telefoonnummers van loketten en informatienummers. De professionals op de sociale kaart worden alleen door de medewerkers van hotspot hutspot zelf benaderd om misbruik te voorkomen.

-Voor alle jongeren wordt een VOG aangevraagd. Dit is vaak een kleine stap die voor de jongere en voor hotspot hutspot van betekenis is: er wordt gewerkt met jonge kinderen en het ontvangen van de VOG is voor de jongere vaak een eerste gevoel dat ze bepaalde doelen wel kunnen bereiken.

-Bij hotspot hutspot wordt volgens de presentietheorie van Baart gewerkt. 'Present zijn', is daarmee een belangrijk instrument voor de begeleiders van hotspot hutspot. Meer hierover in hoofdstuk 3

Een belangrijk principe bij hotspot hutspot is wederkerigheid: doordat er een vraag is in de wijk naar een oplossing van sociale problematiek, komt Hotspot hutspot in de wijk. Door de bijdrage van de jongeren kan Hotspot hutspot goed eten voor iedereen bieden, wat weer leidt tot waardering voor de jongeren in de wijk. Hierdoor kan Hotspot hutspot succesvol een plek bieden waar kwetsbare doelgroepen de kans krijgen zich te ontwikkelen. Met andere woorden: als het met de jongeren goed gaat, dan levert dat wat op voor Hotspot hutspot.

Begeleiding en opleiding van jongeren

Belangrijk onderdeel van het aanbod van Hotspot hutspot is dat er in samenwerking met de locale ROC's een aantal opleidingsmogelijkheden kunnen worden geboden op het gebied van horeca, facilitair en logistiek. Hotspot hutspot biedt de erkende praktijkstage en de ROC verzorgt het onderwijs. Voor jongeren die nog niet eerder een opleiding hebben afgerond en die via een 21+ traject aan MBO 2 of 3 opleiding kunnen starten (door middel van een toelatingstest) zijn vooral de beroeps begeleidde leerweg (BBL) trajecten relevant. Daarnaast biedt Hotspot hutspot de mogelijkheid tot het behalen van een leermeestercertificaat. Een aantal jongeren die voor hun dagbesteding bij Hotspot hutspot kwamen hebben via dit traject inmiddels betaald werk gevonden, voor een deel bij Hotspot hutspot en voor een deel in het netwerk van partnerorganisaties die hun vacatures altijd eerst bij hotspot hutspot plaatsen. Een opleidingsmogelijkheid waar nu nog aan gewerkt wordt is om in de nabije toekomst jongeren ook de kans te bieden dat ze hun rijbewijs kunnen halen bij Hotspot hutspot. Veel jongeren geven aan gemotiveerd te zijn om hun rijbewijs te halen, maar daar geen middelen voor te hebben, terwijl veel relevante vacatures voor jongeren een rijbewijs als vereiste hebben. Het halen van het rijbewijs zal worden geïntegreerd in het transport voor Hotspot hutspot, waarbij rijinstructeurs rijles geven tijdens het dagelijkse logistieke proces.

Werving en matching van jongeren

De tieners die mee kunnen koken worden in eerste instantie geworven door middel van introducties die op basisscholen worden gegeven in de bovenbouw en ze worden aangesproken op straat door de teamleden van Hotspot hutspot. Over het algemeen gaat de verdere werving door middel van mond op mond reclame. Hotspot hutspot is actief op sociale media en verwerft veel bekendheid met activiteiten in de buurt. Iedereen is welkom en kan meedoen, per middag kunnen er per locatie maximaal 7 tieners meekoken. Met meer tieners is het lastig om elk kind de aandacht te geven die nodig is, aangezien het vaak gaat om tieners die veel structuur en duidelijkheid nodig hebben.

De jongeren die voor vrijwilligerswerk (dagbesteding) komen, komen soms uit zichzelf, maar worden in veel gevallen doorverwezen door de samenwerkingspartners Zero&Sano, Fier of door de locale welzijnsorganisatie. Er vindt geen selectie plaats. Contra-indicaties zijn een actieve verslaving en geweld. Jongeren moeten wel een VOG kunnen krijgen voor het werken met minderjarigen. De matching vindt plaats op basis van de voorkeur van de jongere en de activiteiten die er beschikbaar zijn op de locatie

week 39

voorgerecht: huisgemaakte huzarensalade
hoofdgerecht: buikspek met lauw-warme koolsalade en zoete aardappelpuree
nagerecht: cupcake met grapefruit en maanzaad.

klein rotterdam: maaike

“Mijn zus is gewoon een lui mormel, daar ken ik zo boos om worden, dan denk ik: er is niets met je aan de hand joh, ga eens even wat met je leven doen.” Als Maaike net binnen is op een gure dag, dan zie je haar oogcontact met je zoeken door de niet beslagen stukjes van haar bril.

Maaike (27) is stagiaire MMZ bij hotspot hutspot, medewerker maatschappelijke zorg. Rotterdamser hebben we ze op het moment bijna niet. Thuis zit ze tussen de zussen, die wel of niet lekker aan de toekomst aan het werken zijn en een broer die ZZP-schilder is. Maaike doet voor hem de facturen. Op haar stage komt ze aanrijden met een karakteristiek paars mormel van een autootje, wat daardoor weer heel charmant is. Haar vorige stage paste niet goed bij haar en heeft ze eigenlijk een beetje verpest door op de verkeerde manier te klagen over haar stagebegeleider. Sinds die tijd zit haar SLB-er in haar nek te hijgen en is niet snel tevreden met het werk dat Maaike levert. Ze zit in haar laatste jaar en deze stage moet nu toch echt wel even een succes worden.

Maaike moest even wortelen bij ons, voor ze ging bloeien. Probeer ook maar eens je maatschappelijk begeleidende rol te pakken als je bij ons in de keuken komt. Je kijkt eerst je ogen uit van deze bonte stoet culturen, leeftijden en karakters die hier de melodie bepalen. Toch heeft ze in overleg met de locatieleider een projectje voor haar stage gevonden. “Denzel willen we altijd al wat meer aandacht geven, dus als jij hem op sleeptouw neemt en kijkt of je hier je stage-opdrachten omheen kan bouwen...” De opdrachten van een MMZ-stagiaire, voor het begeleiden van specifieke doelgroepen, gaan kortgezegd over het begeleiden van een ‘cliënt’ en daarbij het bevorderen van vaardigheden en zelfredzaamheid op diverse gebieden van iemands leven. Haar motivatie: ”Ik wil mensen helpen. Ik denk door de dingen die ik meegemaakt heb, dat ik iets kan betekenen voor anderen.”

Voor haar project begon vertrok ze steeds stilletjes naar de spoelkeuken om daar hard te werken en zat ze in de pauze alleen met haar medestagiaire. Toen het project begon, ontpopte Maaike zich als de meest strenge juf die je je kan voorstellen, maar dit bleek niet goed te werken. Zoekend naar haar begeleidende rol bleek ze als snel de juiste snaar te hebben gevonden. Binnen een paar weken liet Maaike haar eerste werkstuk over cliënt D. zien. Haar analyse over Denzel was indrukwekkend. Denzel (15) is een uitdaging in de keuken wat betreft concentratie, toegewezen taken, telefoongebruik, geintjes maken op elk onhandig moment, spelend rondrennen, flirtgedrag. “Denzel heeft baat bij een positieve benadering.” horen we zijn school in gedachte zeggen. Maaike won binnen een paar dagen zijn vertrouwen en kreeg wél van hem te horen wie hij echt is. En geloof ons, er zijn leukere omstandigheden om in op te groeien, kwamen we door deze analyse achter.

En het mes snijdt dus aan meerdere kanten: Denzel krijgt steeds meer de ruimte die hem toekomt, Maaike kreeg een boost in haar zelfvertrouwen (haar stage werd meteen leuker en betekenisvoller) en de chef kan elke week iets gemakkelijker de mis-en-place uitzetten. Denzel krijgt zijn plek, Maaike bloeit als het Zuiderpark in juni en de chef heeft overzicht én is minder moe aan het eind van de dag. Maaike gaat meters maken en knallen om haar opdrachten voor elke deadline op tijd in te leveren, want haar talent voor werk in de maatschappelijke richting is ons al wel duidelijk.

Bij een stagegesprek schoof er nog een teamlid van hotspot hutspot aan om mee te denken over de invulling van haar stageopdrachten, wat Maaike niet had verwacht en waarvan ze zo schrok, dat ze bijna dacht dat haar stage weer voorbij was. Maar Maaike: naast dat we erg blij met je zijn denk je toch niet dat we dat paarse autootje nu al kunnen missen?

week 40

oktobersalade met ei en ansjovis
broodje burger (vlees) of pulled paddo (vega) met cole slaw en friet van zoete aardappel
maasmodder geserveerd met een compote van citrus vruchten

'Ik voel me gewaardeerd'

Jan van der Meijne

Michelle Arkenstein (links) en Hajar al Fakiri bloeiden op bij Hotspot Hutspot.

In de Jan Meertensflat in Lombardijen zit een bijzonder restaurant: Hotspot Hutspot Lomba. Mensen die voorheen problemen hadden, koken en serveren hier heerlijke maaltijden voor een vriendelijke prijs.

Michelle Arkenstein (27) bijvoorbeeld is leidinggevende in het restaurant. Ze vertelt: 'Een paar jaar geleden was ik depressief en dacht ik aan zelfmoord. Twee jaar geleden kwam ik bij Hotspot Hutspot. Ik voelde me voor het eerst gewaardeerd. Ik heb via Hotspot Hutspot een bakkersopleiding gedaan. Volgend jaar begin ik mijn eigen Hotspot Hutspot-bakkerij.' Hotspot Hutspot heeft ook restaurants in Heijplaat en Crooswijk. Directeur Bob Richters: 'Bij de drie restaurants werken honderd vrijwilligers. Bijvoorbeeld mensen die voorheen aan de drugs waren. Of mensen die last hadden van een depressie. Bij Hotspot Hutspot leven ze op. 'We helpen ze via onze contacten aan een baan of een opleiding. Gemiddeld stroomt elke maand een Hotspot Hutspot-vrijwilliger door naar een opleiding of een betaalde baan in de horeca.' De organisatie dekt een derde van de kosten met eigen inkomsten. Sponsors betalen de overige kosten. De vrijwilligers prijzen de sfeer. Hajar al Fakiri (17): 'Iedereen heeft een verhaal. Dat maakt het zo bijzonder om hier te werken.' Ze gaat binnenkort met haar nieuwe horeca-ervaring een mbo-opleiding volgen.

'Ik wilde liever koken'

Jan van der Meijne

Ulrich Resodikromo kan door zijn werkervaring naar het Zadkine Horeca College.

Ulrich Resodikromo (22) had nooit gedacht dat hij met zijn beperking nog eens een professionele kok zou worden. Maar dat gaat wel degelijk gebeuren. Dankzij Hotspot Hutspot Heijprak: een bijzonder restaurant in de flat aan de Heysekade.

Steeds meer mensen uit Heijplaat komen hier langs voor een betaalbare en smakelijke maaltijd. Resodikromo is een van de koks: 'Ik ben vooral goed in nagerechten.' Hij werkte eerst in de dagbesteding van een organisatie voor mensen met een beperking. 'Daar kon ik alleen maar iets met hout doen. Ik wilde liever koken.' Door zijn werkervaring in Hotspot Hutspot kan hij volgend jaar aan het Zadkine Horeca College aan een mbo-opleiding beginnen. Hotspot Hutspot heeft ook restaurants in Lombardijen en Crooswijk. Directeur Bob Richters: 'Bij de drie restaurants werken honderd mensen als vrijwilliger. Mensen die bijvoorbeeld vroeger aan de drugs waren. Of die last hadden van depressies. Bij Hotspot Hutspot leven ze op. We helpen de vrijwilligers via onze contacten aan een baan of een opleiding. Gemiddeld stroomt elke maand een Hotspot Hutspot-vrijwilliger door naar een opleiding of een betaalde baan in de horeca.' Het motto van Hotspot Hutspot is: goed eten voor iedereen. Wilt u ook eens proeven van wat de vrijwilligers u voorschotelen? Reserveer dan een tafel via www.hotspothutspot.nl.

week 41

carpaccio van biet

zalm-en-papillotte met romige aardappelpuree

bread and butter pudding met blauwe bes en custard

hotspothutspot @hotspothutspot · 27 jun. 2018

Onze stagaires mmz vertegenwoordigden vandaag hotspot hutspot op deze armoedebijeenkomst

Resilient Rotterdam @ResilientRdam · 24 jul. 2018

'Rijles is more' genomineerd voor award #European Social Innovation Competition 2018. Een project waarbij werkloze jongeren rijles krijgen en als koerier producten naar sociaal ondernemers brengen. Geïnitieerd door @hotspothutspot @EUSocialInnov #SocialResilience

hotspothutspot @hotspothutspot · 1 aug. 2018

Gast schrijft over ons, dat is leuk

Hotspot-hutspot - Memamarrie

Goed en lekker eten moet voor iedereen kunnen, ook elders. Hotspot hutspot maakt dat mogelijk en toegankelijk voor eenieder! Wat ze doen ...

memamarrie.nl

hotspothutspot @hotspothutspot · 26 jul. 2018

kylian kwam op zn 10de binnen bij hotspot hutspot, ging enthousiast de horeca vakschool doen, en draaide vandaag voor de laatste dag mee. hij stroomt door naar Restaurant las palmas. hoe stoer is dat?

2 5 37

Jij hebt geretweet

ChristenUnie-SGP Rotterdam @cusgprotterdam · 8 sep. 2018

Het lijkt erop dat de uitvoering van onze motie over sociaal ondernemen en bewonersinitiatieven meer aandacht behoeft. Reden voor ons om @College010 vragen te stellen.

Lucette Mascini @lucettemascini

Voor de zomer stortte de stadsboerderij in omdat na jaren van hard ploeteren nog steeds te weinig geld verdiend werd. Kan dat eigenlijk wel, sociaal ondernemen zonder subsidie van de gemeente? En moet je dat willen? ...

hotspothutspot @hotspothutspot · 26 sep. 2018

Superblij met de gift van De Pelgrimshoeve en milou. Wist je dat we de anbi status hebben, en dat je gift dus aftrekbaar is voor de belasting. Dat we jouw gift echt heel goed kunnen gebruiken? Dat je daar gerust bob voor mag mailen over wat het handigst is? bob@hotspothutspot.nl

Jij hebt geretweet

Broedplaats010 @broedplaats010 · 17 okt. 2018

We sluiten deze labdag af met een (h)eerlijk maal bij het fantastische @hotspothutspot welzijnsinitiatief, jeugdhulp, (re-)integratietraject en sterrenrestaurant in één. Altijd weer een feest om daar te eten!

Jij hebt geretweet

Resilient Rotterdam @ResilientRdam · 31 okt. 2018

@HotspotHutspot is een prachtig voorbeeld van #SocialResilience. De restaurants zijn een leerbedrijf voor kwetsbare mensen, ze zorgen voor verbinding in de wijk en gebruiken zo veel mogelijk restproducten resilientrotterdam.nl/initiatieven/h...

Arnoud Molenaar, Rotterdam Circulair en Rotterdam Partners

13 15

week 42

pindasoep | rendang (met rundvlees of met gestoofde kool) met huisgemaakte atjar en rijst
chocobieten-cake

superstoer: we staan in de food 100, bekijk em via de qrcode

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

Meerwaarde voor jongeren

Voor de tieners die mee komen koken is Hotspot hutspot een fijne plek, waar ze graag komen. Vanaf 15 jaar krijgen jongeren een vrijwilligersvergoeding volgens de wettelijke criteria die daarvoor gelden. De tieners zelf geven aan dat ze na schooltijd geen plek hebben om naartoe te gaan: thuis is het vol vanwege de vaak grote gezinnen in kleine woningen, of er is juist niemand thuis en op straat worden ze als hinderlijk en overlastgevend ervaren.

De tieners zelf geven aan naar hotspot hutspot te komen omdat ze het er gezellig en fijn vinden. Ze vinden hotspot hutspot leuk omdat ze (o.a.) koken leuk vinden en/of juist graag willen leren koken. Een van de jongens die afgelopen jaar veel meedraaide in Lombardijen is na de zomervakantie begonnen met de horeca vakschool. Hij treedt daarmee in de voetsporen van meerdere van 'onze' tieners die doorstroomden om van koken hun vak te maken. Twee van de jongens die horecavakschool zijn gaan doen hebben stage gelopen bij resp. Las Palmas (via Herman Den Blijker die bij hotspot hutspot een fundraiser diner kookte) en sterrenrestaurant Joelia (uit: jaarrapportage 2018).

In de praktijk is de maaltijd voor de tieners die bij Hotspot hutspot komen aan het eind van de middag krijgen, één van de weinige warme maaltijden die ze in de week eten. Hotspot hutspot heeft als motto "Goed eten voor iedereen", maar dat is in de wijken waar ze actief zijn, zeker niet vanzelfsprekend.

Voor de jongeren die bij Hotspot hutspot komen biedt Hotspot hutspot een plek waar ze weer in een ritme kunnen komen zonder oordeel. De jongeren krijgen de kans om mee te draaien in een team, waarmee ze sociale contacten hebben die ze vaak missen. De jongeren waarvoor Hotspot hutspot een dagbesteding is, krijgen de kans om weer een beetje vertrouwen in hun eigen vaardigheden te krijgen en te ontdekken waar ze goed in zijn. Voor hen is Hotspot hutspot soms nog de enige kans om maatschappelijk te participeren. Voor de jongeren die daar aan toe zijn, biedt Hotspot hutspot een opstapje naar een opleiding of werk.

Voor de (jonge) statushouders is Hotspot hutspot een plek om in een sociale warme omgeving kennis te maken met de Nederlandse samenleving, de taal te leren en relevante werkervaring op te doen.

Samengevat biedt Hotspot hutspot de tieners en de jongeren een plek waar ze een sociaal netwerk hebben en een leuke tijd hebben met elkaar. Ze leren een vak en ontdekken waar ze goed in zijn. Hotspot hutspot versterkt hun vertrouwen in hun eigen kunnen en heeft als resultaat dat de tieners en de jongeren weer gemotiveerd worden een opleiding te gaan doen of te gaan werken.

Duur

Jongeren zijn zo lang welkom als nodig is om hun leven weer voldoende op de rit te krijgen, structuur te krijgen, werkervaring en arbeidsvaardigheden op te doen, de taal te leren of een opleiding te doen. Met elke jongere worden bij zijn situatie passend haalbare afspraken gemaakt over inzetbaarheid. Hotspot hutspot is uit op succeservaringen, wat betekent dat het kunnen nakomen van deze afspraken een doel is. Als daar een lange opbouwtijd voor nodig is om iemand in een normale dagstructuur te krijgen, dan wordt die tijd genomen.

Competenties van de begeleiders

De dagelijkse begeleiding van de jongere is de verantwoordelijkheid van de professional/ leermeester die de leiding heeft over de locatie. Dit kan een professional met een didactische of sociaal agogische achtergrond zijn of een ervaringsdeskundige die gestart is als vrijwilliger bij Hotspot hutspot en na het volgen van opleidingen en op basis van zijn of haar ervaring bekwaam wordt geacht een locatie te leiden. Locatieleiders worden vooral geselecteerd op hun sociale en coachingsvaardigheden (inlevingsvermogen, motiveren etc) en in de tweede plaats op hun affiniteit met horeca.

Overige belangrijke competenties voor de begeleiders zijn:

- Individuele begeleiding kunnen bieden, gericht op de persoonlijke ontwikkeling en de behoefte van de jongere;
- Signaleren en vervolgens ook zelfstandig kunnen interveniëren;
- Netwerken, de begeleider heeft een actief, betrokken en en divers netwerk van professionals nodig om in te zetten voor de jongere;
- de begeleiders moeten snel kunnen schakelen en altijd voorbereid zijn op onverwachte wendingen;
- ze moeten kunnen anticiperen op bepaalde ontwikkelingen bij jongeren zodat ze in het geval een situatie zich voordoet, direct kunnen handelen

Randvoorwaarden voor toepassing

Om met een hotspot hutspot te kunnen starten moet aan een aantal randvoorwaarden voldaan worden. Het is geen methodiek die je even invoert in je eigen organisatie: het implementeren van de werkwijze van hotspot hutspot is een uitbreiding van het eigen aanbod voor een doelgroep die soms nog niet of moeilijk wordt bereikt en waar op dat moment geen bestaand aanbod voor is. Het is dus belangrijk dat er commitment is vanuit de lokale overheid, in de wijk waar hotspot hutspot wordt gevestigd en dat er duidelijke samenwerkingsafspraken worden gemaakt met eventuele partners. hotspot hutspot moet autonoom kunnen werken zonder binnen het regime van een welzijnsorganisatie te vallen. Het vergt dus onafhankelijke en zelfstandige professionals of sociale ondernemers die hotspot hutspot willen starten. hotspot hutspot is geen project: het is een sociale onderneming die deels ook draait op een eigen verdienmodel. De uitvoerders moeten dus naast alle bovengenoemde competenties ook ondernemersvaardigheden hebben.

week 43

deze week lekker tapas! voor en hoofdgerecht in ÈÈn. we hebben vis, vlees en vega gerechtjes. eet je liefst alleen vegetarisch? geef het even aan, aan de chef. als nagerecht serveren we crema catalana.
Deze week hebben we live muziek in lomba en in heijprak

klein rotterdam: audrey

Beeld je het volgende even in: De meest aanstekelijke lach uit de mond van een Antiliaans-Rotterdamse schat van een vrouw.

Daarbij krijg je een glunderend gezicht, grijzend kroeshaar en een knipogende gouden tand. Laten we haar Audrey noemen. In #kleinrdam wordt nooit iemands echte naam gebruikt.

Audrey (57) is vrijwilliger-plus bij ons in de keuken. Ze geeft leiding over verschillende dagdiensten en is trouw en voorspelbaar. Zij is in Nederland bij een grote zorginstelling vrijwilliger geweest in keuken en restaurant, totdat die kassa voor de laatste keer rinkelde en ze vriendelijk bedankt werd voor haar inzet. Hierna is Audrey bij hotspot hutspot gekomen. Dit was wel even wennen, want van een maaltijd in een kunststof bakje met drie vakjes, even ontdooien en opwarmen in de oven, werkt Audrey nu bij ons met meer verse ingrediënten dan voorheen en is kant-en-klaar verleden tijd. Met goede smaak, een prettige manier van leidinggeven en fijn kookinzicht, heeft Audrey dit moeiteloos opgepakt.

Een aanpakker, met een kneiterwarm hart. Geen ratelende kletser, maar een stille kracht die zorgt dat een mooi gerecht op tijd geserveerd kan worden.

Toch heeft Audrey eigenlijk helemaal geen instelling of organisatie nodig om voor anderen bezig te zijn. Langer dan 28 jaar geleden, want zo lang is ze nu in Nederland, ving ze het ene na het andere kind op op Curaçao. Als ouders geen geld hadden, of geen stabiele omgeving konden geven. Als ouders moesten werken, of kinderen gewoon een plek nodig hadden om gezond te eten of goed te slapen. Ze moet nog maar eens een fotoboek laten zien hoe ze dat deed en hoe gezellig vol het er bij haar thuis uitzag. Hoe ze dit betaalde is ook een raadsel, want ze heeft hier voornamelijk zelf in geïnvesteerd. Zou haar salaris van het schoonmaakwerk in hotels en haar baantje in een snackbar hier voor een groot gedeelte aan op zijn gegaan?

Toen kwam ze naar Nederland met haar zus. Het lijkt net of er een rilling over haar rug loopt, want ze weet nog hoe koud het was. Ze kende de taal helemaal niet goed, maar kwam hier al snel in contact met oude bekenden, die haar op weg hielpen. En wat ze toen ging doen ligt bijna voor de hand. Gewoon waar ze goed in is: opvangen en ondersteunen en de deur opengooien voor wie bij Audrey in haar nest weer op wil warmen. Hier een maaltijd, daar een bedje, voor haar een jasje en voor hem nieuwe schoenen en een kopje thee. Hoeveel kinderen ze ooit heeft mogen helpen, weet ze echt niet meer. Even de ouders ontlasten en waar mogelijk bijsturen.

Laatst kwam ze een van die kleintjes uit Curaçao tegen, midden in Rotterdam. Wat een flinke kerel was dat geworden. Ze had hem dus al meer dan 28 jaar geleden voor het laatst gezien, maar ze herkenden elkaar meteen. “Ook Nederlandse jongens en meisjes hoor”, zegt ze. “Een van die Nederlandse jongens gaat binnenkort trouwen.” Lachend zegt ze:

”Ik wil een kasteel vol met kinderen, dan ga ik nooit meer koken en zorg ik dat ze om de beurt voor mij zorgen.”

Een lach van Audrey en iedereen in de nabije omgeving begint mee te stralen.

lees verder..

vervolg vorige bladzijde:

Afgelopen zomervakantie kwam er een leuke jongen van een jaar of elf met haar mee om te helpen bij hotspot hutspot, haar kleinzoon. Nou ja, voor het gemak noemde ze het maar haar kleinzoon, want eigenlijk is zijn vader een zoon van haar zus. Een ander familielid kwam ooit vragen of zij zijn kind een beetje op de rit kon krijgen: “Alleen als jijzelf je best gaat doen om iets van je leven te bakken!” Was haar strenge antwoord. En dat heeft geholpen, want die neef is nu na opleidingen en verschillende baantjes als jongerenwerker aan de slag in de buurt van het Centraal Station. Zo ziet Audrey het graag. Helpen tot iemand het zelf kan en dan loslaten. Ondertussen heeft ze door wat er in de keuken gebeurt en loopt ze weg om de pan van Jason te controleren op kwaliteit en hem verder op weg te helpen.

Zonder kasteel is ze al meer dan tevreden. Haar laatste vakantie was 10 jaar geleden, naar Willemstad. Volgend jaar hoopt ze weer te gaan. Ze heeft in Rotterdam haar appartementje, haar vrijwilligerswerk en haar dochters en kleindochters in Hoogvliet. Er zit geen klontje klagen of teleurstelling in haar verhalen. ‘s Avonds kookt ze thuis voor zichzelf, maar regelmatig wordt ze in haar flat op de zevende etage bij vrienden uitgenodigd om mee te eten. Vanavond niet: ze gaat naar haar dochter om te helpen met verfwerk in huis. En morgen ook niet, want dan gaan ze met een groepje ex-vrijwilligers van de eerder genoemde zorginstelling uit eten. Regelmatig eten ze nog samen aan een tafel voor 10 personen.

Wie weet of haar kleine grote droom nog uit gaat komen: Een eethuisje. Ze zou een duwtje en wat hulp kunnen gebruiken om dit te ondernemen, maar het zou er gezellig zijn, het eten lekker en vast niet duur. Audrey is tenslotte tevreden met genoeg. Zo rijk kom je ze niet elke dag tegen.

week 44

we hebben een lekker herfstmenu voor jullie bereid!

voorgerecht: bietensoep met makreel
hoofdgerecht: risotto met paddestoelen
nagerecht: mousse van witte chocola, met mandarijn en crumble

in lomba gaat de vlag in top: we werken dagelijks heerlijk samen met oa pameijer en fier!

week 45

fruits de mer of (vega) geroosterde prei met chilimayo
mosselen met groenten friet of (vega) kaasfondue
purple carrot cake

wat een week!
maandag lomba: we cateren hapjes voor een theatervoorstelling in verzorgingstehuis de oranjehof. terwijl we proefkoken.

medewerkers wooncorporatie woonforte uit alphen aan de rijn draaien een middag mee, want zij willen ook een hotspot hutspot.

in krootwijk komt jinc langs voor een bliksemstage

de drukke week eindigt vrijdag met 90 gasten aan de zeevruchten en een chantikoor.

media>resilientrotterdam.nl

Hotspot Hutspot draagt bij aan een samenleving in balans. Zo zijn de wijkrestaurants een leerbedrijf voor kwetsbare mensen, zorgen ze voor verbinding in de wijk en gebruiken ze zo veel mogelijk restproducten. Bedenker en oprichter Bob Richters: 'We zoeken maatwerkoplossingen door creatief te denken.'
'We werken met restjes', legt Richters uit. 'Zo gebruiken we leegstaande panden om onze restaurants in te vestigen, braakliggend terrein wordt onze moestuin, we verwerken zo veel mogelijk restproducten – niet alleen voedsel maar ook bijvoorbeeld meubilair – en we geven mensen die nergens in passen de kans om zich te ontwikkelen en weer deel te nemen aan de maatschappij. Zo geven we de 'restjes' weer waarde.' Hotspot Hutspot laat, zoals ze zelf zeggen, zien hoe je duurzaam kunt ondernemen; zowel ecologisch, sociaal als economisch. Ze zetten voedsel in om mensen te activeren en te verbinden. In 2012 gestart, groeiden ze uit tot een keten: op dit moment zijn er drie locaties in Rotterdam en één in Zutphen. Binnenkort opent een vestiging in Schiedam, Woerden en Alphen aan den Rijn staan daarna op de planning.

Zinvol bezig zijn

De term hotspot legt Richters uit als een plek waar je graag wilt zijn en zinvol bezig kunt zijn. De hotspots zijn tijdelijke locaties, gevestigd in leegstaande panden met een stuk braakliggende grond voor de moestuin. Op die manier gaan we leegstand en verloedering tegen. In de moestuin verbouwen tieners, buurtbewoners en andere vrijwilligers groenten, fruit en kruiden. Meerdere avonden per week zijn de restaurants open. Onder professionele begeleiding koken de vrijwilligers een gezonde en betaalbare maaltijd die ze voor 9 euro aan de gasten serveren. Het driegangenmenu maken ze grotendeels van reststromen versproducten die ze bijvoorbeeld van supermarkten of regionale boeren krijgen, aangevuld met producten uit de eigen tuin en zoveel mogelijk duurzaam geteelde seizoensgebonden producten uit de regio. Momenteel zijn er wekelijks honderd vrijwilligers actief, met dertig verschillende culturele achtergronden. Iedereen vanaf 10 jaar mag meedoen, de oudste vrijwilliger op dit moment is 68.

Nuttige werkervaring opdoen

'Ik hou ervan om veel mensen te betrekken om samen iets moois neer te zetten', zegt sociaal ondernemer Richters. 'Het leek me leuk om dat te doen met mensen die denken dat ze niets kunnen, of waarvan de maatschappij dat denkt. We draaien hier op motivatie. Mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt kunnen bij ons nuttige werkervaring opdoen. Dat helpt ze om door te stromen naar een opleiding of betaalde baan. Zo hebben we een dove jongen die nu stage loopt in de keuken van een Rotterdams restaurant en een bouwvakker die op zijn 45e omgeschoold is tot kok. Maar er komen hier ook mensen met bijvoorbeeld een verslavingsachtergrond of schuldenproblemen, mensen die een tegenprestatie moeten doen voor hun uitkering of die een migratie-achtergrond hebben.'

Zelfredzaamheid en weerbaarheid

Richters: 'We hebben hier een prachtig leerbedrijf. Je kunt van alles bij ons leren: helpen in de moestuin, in de keuken van het restaurant, de bediening, maar je kunt ook als klusjesman aan de slag, in de housekeeping of in ons logistieke team. Je kunt ons zien als een platform, waar mensen zelf op zoek kunnen gaan naar wat ze leuk vinden. We zoeken voor iedereen een maatwerkoplossing. Soms is dat rijles, soms een opleiding, soms een baan, maar het kan ook hulp zijn van bijvoorbeeld een advocaat. Wij leggen de basis, activeren en enthousiasmeren. Ons doel is dat je weer bij ons weg kunt en het leven weer aankunt. We werken aan zelfredzaamheid en weerbaarheid. We willen dat mensen weer deelnemen aan de maatschappij. En het werkt: gemiddeld stroomt elke maand een Hotspot Hutspot-vrijwilliger door naar een opleiding of betaalde baan.'

week 46

weer lekker herfstig en warm weekmenu!

pompoen-tomaatsoep met chorizo (of zonder!)
worstenbroodje (vega of vlees) met boerenkool, geserveerd met lauwwarme spruitjes salade
spicy pumpkin pie met walnoot

we cateren een bijeenkomst voor woonforte in alphen aan de rijn

hotspothutspot @hotspothutspot · 22 nov. 2018
Heel hotspot baklavaat

hotspothutspot @hotspothutspot · 14 dec. 2018
Yes! Yes yes! Eindelijk honing uit eigen tuin , hotspot hutspot lomba .

hotspothutspot @hotspothutspot · 17 dec. 2018
Het kerstdiner is klaar. Dat werkt lekker in de gedoneerde kokskleding van @worldofoger corperate fashion statements

hotspothutspot @hotspothutspot · 16 dec. 2018
brand een kaarsje, of meerdere tijdens deze donkere dagen.. op candlelikes.org, voor 5,- support je @Laurenskerk en @hotspothutspot .

Jij hebt geretweet
so/creatie @socreatie · 17 okt. 2018
We zien ook weer veel sociaal ondernemers terug in de #Food100! Happy Tosti, @Krommunity, @ikwilpret van @Omapost, @Hatten_NL, @hotspothutspot, @moyeecoffee, @VegaSlager, @DutchWeedBurger, @INSTOCK_NL, ThijsTea en Peelpioneers. Gefeliciteerd! food100.nl/kopie-van-food...

Deze collectie tonen

Jij hebt geretweet
Resilient Rotterdam @ResilientRdam · 21 dec. 2018
Bij @hotspothutspot kun je 25 & 26 een heerlijk 4-gangenmenu eten. Ervaar hoe dit restaurant ook een leerbedrijf is voor kwetsbaren en zorgt voor hoop en verbinding in de wijk. #SocialResilience #merryxmas bit.ly/2A8XTCV

Jij hebt geretweet
EU Social Innovation @EUSocialInnov · 13 jul. 2018
RIJLESS IS MORE by @hotspothutspot (NL) provides free driving lessons to unemployed youth to increase their chances of getting a paid job & the youth help members of their community by delivering to social food initiatives #diogochallenge - click here: eusic.challenges.org/selected/86/ri...

Tweet vertalen

week 47

bietenhoumous, bulgur met stoof van aubergine (vega) of kip, walnootbaklava

Onderbouwing van Hotspot hutspot

uit het handboek 'methodiek hotspot hutspot'

De Achtergrond

hotspot hutspot is een initiatief van sociaal ondernemer Bob Richters. In Hotspot hutspot heeft Bob Richters al zijn ervaring als docent in het praktijkonderwijs gecombineerd met zijn kennis en ervaring uit de horeca en zijn opleiding aan de kunstacademie van Maastricht. Dit alles bij elkaar heeft geleid tot een individuele aanpak: gericht op de jongere, met oog op de ontwikkelingsbehoefte en de beperkingen van de jongeren. Richters gebruikt horeca vooral als middel omdat het een uitdagende omgeving met werkzaamheden op verschillende niveaus, met (grote) uitdagingen en directe voldoening en feedback op het geleverde product. Met goede begeleiding biedt horeca een omgeving waarin snel successen zijn te behalen, als team gewerkt moet worden en direct feedback komt op de kwaliteit van de inzet. Een perfecte leeromgeving dus, die verschillende typen vaardigheden aanspreekt, zoals gastvrijheid, inzet, teamwerk, nauwkeurigheid en creativiteit. Jongeren krijgen in een dergelijke omgeving optimaal de kans om hun kwaliteiten van schoonmaak en mise en place, tot bediening en het uiteindelijke bereiden van de gerechten te ontplooien.

Als kunstenaar ziet Bob Richters Hotspot hutspot als een kunstproject waarin hij zijn kwaliteiten zowel in de vormgeving als in het concept kwijt kan. Door de jongeren iets moois te laten creëren door ze ook te leren om op de vorm letten, wordt het effect van de succeservaring alleen maar groter: ze zetten met elkaar iets bijzonders neer. Het feit dat Hotspot hutspot bijzonder is blijkt uit de erkenning die ook vanuit de bezoekers komt in de vorm van de ranglijsten op recensie sites, waarin hotspot hutspot steevast in de top 3 staat voor gastvrijheid en vorm.

Om het concept hotspot hutspot goed te laten werken is het van belang om te begrijpen wat de kracht van de keuze voor horeca als middel is. Het is dan ook direct duidelijk dat succeservaringen alleen zullen optreden als de begeleiding goed is: de begeleiders moeten voortdurend in staat zijn om de kwaliteiten van de jongeren goed in te schatten zodat zij ambitieuze, maar haalbare taken krijgen en in staat zijn om deze tot een goed einde te brengen. tegelijkertijd heeft de begeleider als taak om het hele team succesvol te laten zijn. Dit betekent dat er gestructureerd gewerkt moet worden, met gerechten die tijdens het 'proefkoken' geoefend zijn. de begeleider heeft als taak om alle kwaliteiten van alle deelnemende jongeren en vrijwilligers zo te combineren dat tegen de tijd dat de gasten komen er een goed product staat en iedereen op tijd zijn eten krijgt. Dit vergt veel van de begeleider die bij een geslaagde avond de 'eer' aan de jongeren gunt. Binnen hotspot hutspot is dus geen plek voor ego's: je staat er als begeleider volledig ten dienste van het team en de individuele jongeren.

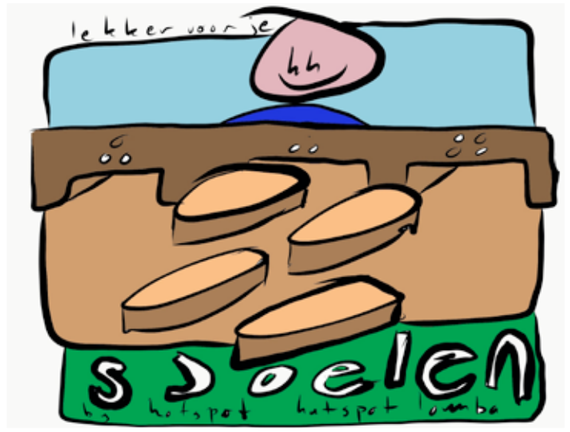
De visie achter hotspot hutspot

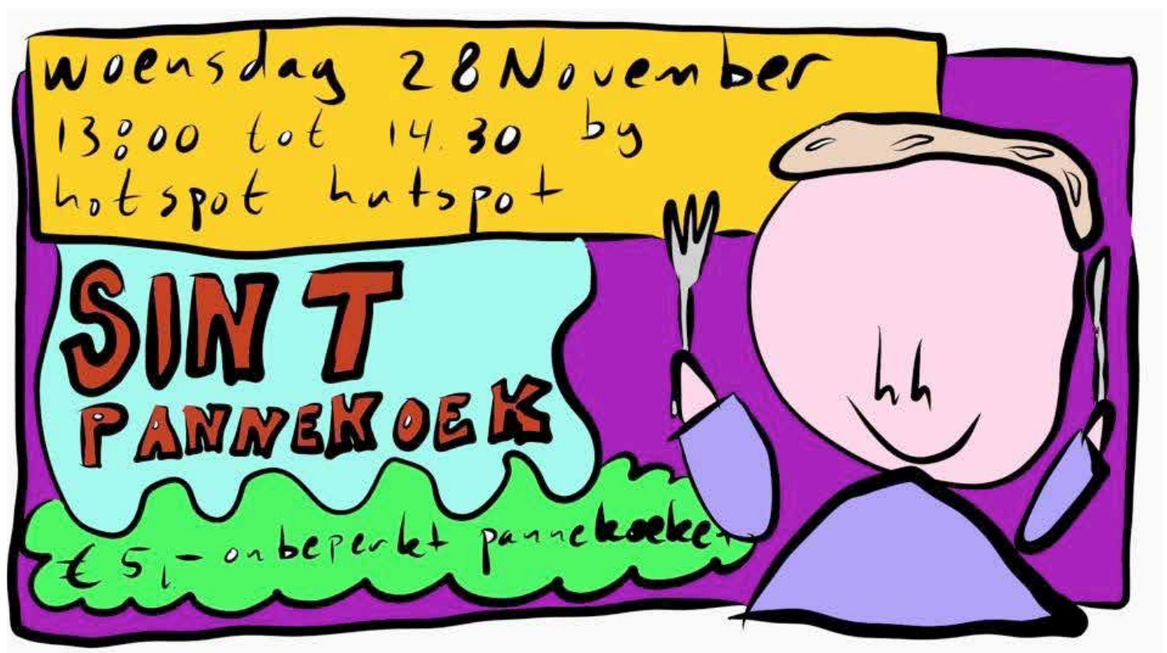
Binnen hotspot hutspot wordt gewerkt met de presentietheorie van Andries Baart. Volgens Baart is methodisch handelen op zichzelf geen doel en moet de professional 'zijn methodieken, expertise en vaardigheden als een rugzak dragen, zodat deze zich vrij voelt om op zijn doelgroep, in dit geval de jongere af te stappen, contact te maken en van daaruit te bepalen wat hij uit die welgevulde rugzak gaat halen.' Dit is precies de essentie van wat hotspot hutspot beoogt in de wijken waar zij actief zijn. Dit vergt van de begeleiders een open houding en het geduld om naast de jongere te staan, in dit geval in de keuken of in de bediening en te investeren in het contact. Werken met de presentietheorie wordt ook wel relationeel werken genoemd en betekent in het geval van hotspot hutspot dat de begeleider zich open en geduldig inspant om tot een goed begrip te komen van de jongere. dat de begeleider belangstelling heeft voor de jongere zelf en waar diens leven om draait. Volgens Baart wordt het begrip dat zo ontstaat maatgevend voor wat de professional gaat doen en welke interventies hij uit zijn welgevulde professionele rugzak haalt. "Niet één keer aan het begin, maar gedurende het gehele proces van begeleiden: telkens weer de ander zien en telkens weer bijdraaien en afstemmen zodat het past". Baart benadrukt dat relationeel werken geen maniertje is en soms ook in strijd lijkt te zijn met professioneel handelen.
Bij hotspot hutspot is het investeren in de jongere om deze te leren kennen en daardoor ook te kunnen signaleren waar ondersteuning geboden is het uitgangspunt. Ondanks het feit dat dit een langzame manier van werken lijkt te zijn, levert het duurzame resultaten op omdat het niveau en de draagkracht van de jongeren goed kan worden ingeschat. De neiging en de behoefte om direct en oplossingsgericht te reageren op informatie die de jongere op het eerste gezicht deelt en de hulpvraag die deze stelt moet onderdrukt worden. In veel gevallen blijkt dan ook dat naarmate het contact met de jongere tot stand komt en beter wordt, de onderliggende problematiek een heel andere is dan wat er in eerste instantie wordt gepresenteerd. Door de jongere echt te leren kennen, kunnen de begeleiders van hotspot hutspot oplossingsrichtingen bieden die veel beter passen bij de situatie van de jongere, maar ook bij diens wereldbeeld en dat van diens omgeving.

Een hotspot hutspot professional legt daarom eerst contact en probeert de jongere ook echt te waarderen. Zoekt naar de kwaliteiten en vaardigheden van de jongere waarin hij of zij zichzou kunnen ontwikkelen en probeert voortdurend in de gaten te houden welke effecten zijn of haar handelen op de jongere heeft.

week 48 Arabische linzensoep Kapsalon Snickers

samen met pamijer organiseren we in lomba al kleinschalige activiteitjes. we publiceren die op facebook en likejewijk.nl op 28 november vieren we op alle lokaties sint pannekoek een onzinfeestdag, en dat maakt het juist leuk.





klein rdam: 'wow, heb ik dat gemaakt?'

"Prinses, actrice, model, turnkampioen, juffrouw, stewardess, mode-ontwerper, burgermeester, danseres" Alsof degene die het snelst en het hardst een antwoord kan roepen zijn zin krijgt, begint de 'kinderraad' van Heijprak te roepen wat ze later willen worden. Denara (12), Paula(11) en Belle(10) zijn de namen die ze zelf gekozen hebben om in deze #kleinrdam mee te verschijnen. We worden even onderbroken door flatbewoonster mevrouw Kuiken, die ons op een speculaasje trakteert en vol trots laat zien dat ze in het plaatselijke krantje staat. Zestig jaar geleden uit Schiedam vertrokken en daarna altijd overtuigd Heijplater gebleven.

Denara wacht beleefd haar beurt af en als het krantje vrijkomt laat ze met een glimlach de achterkant zien, waar zij dan weer opstaat met haar verhaal. Een opstel dat ze op school heeft geschreven is ingescand en gepubliceerd. Met zijn drieën hebben zij er misschien wel de meeste Heijprak-uren van iedereen in de wereld op zitten. Ze komen al sinds het begin helpen met koken. Ze hebben lieve, strenge, leuke en grappige herinneringen aan voormalige locatieleiders en vrijwilligers. Bedienen vinden ze vreselijk, maar als ze na het loten aan de beurt zijn om te bedienen, doen ze dit schattig en charmant. In hun achterhoofd weten ze dan dat ze de volgende keer in de keuken mogen helpen en met een beetje geluk elkaar helemaal onder de bloem kunnen smeren. "De BBQ buiten! Die was leuk." "Nee, nee, nee, de dance-battle, dat was veel leuker". Na democratisch overleg komen ze met zijn drieën overeen dat het misschien toch wel het leukste is, als ze zelf een toetje mogen maken.

Als hotspot hutspot dicht is, kijken ze televisie of spelen ze buiten, maar het enthousiasme knalt opeens een stuk minder uit hun kelen.

"De speeltuin is saaaai en verder is er op Heijplaat niets te doen. Vorig jaar konden we nog snoepjes gaan kopen bij meneer Koster, dan kreeg je weleens een extra snoepje gratis. Zo lief! Maar die winkel is gesloten en meneer Koster is overleden. Zo zielig!" De dametjes worden er zelf een beetje stil van. Tegenwoordig moeten ze met de bus naar Slinge om boodschappen te doen. Het is voornamelijk Denara die het woord voert, maar Paula en Belle lijken het er ontroerend mee eens te zijn. "School is saaaaai", doorbreekt Paula de stilte. "Ja, echt hè!", klinkt een Rotterdams duet aan dezelfde tafel. "Er zijn dit jaar weer allemaal nieuwe meesters en juffen op school gekomen." "Weet je hoe jullie hotspot hutspot leuker kunnen maken? Als we hier alleen koken en niet meer hoeven bedienen, dat er geen mensen komen!" Denara lijkt met haar snelheid van praten wel bang te zijn, dat er straks geen tijd meer

is om alles te vertellen wat ze kwijt wil. Paula is het er niet mee eens:"Dat kan natuurlijk niet, anders koken we hier voor niets." "Ja," zegt Belle "want iedereen moet hier komen eten. Voor alle mensen met honger is het gratis en het is dichtbij. We willen wél kunnen rennen, maar dat mag dan meestal niet." Voordat Belle haar zin afheeft imiteert Denara een vreemde onbekende stem: "Anders raken we zogenaamd gewond."

Je zal er dertig van in de klas hebben. Allemaal aan een tafeltje en allemaal met een mening en beweegdrang. Daar is in die saaie school vast geen tijd en ruimte genoeg voor. Als er hier in de keuken dertig van die muffins rond zouden lopen zouden ze het ook vast saai vinden en dan zouden we Robbie vast niet meer zien.

Robbie (12) zit al de hele tijd aan de andere kant van de tafel op zijn mobiel, maar hij heeft alles gehoord wat er is gezegd. Met een knalgroene broek en een sjieke bril op zijn neus besloot hij dat "Robbie" hier zijn alias is geworden. De dametjes zijn de keuken weer in gejaagd, zodat Robbie rustig tijd heeft om zijn verhaal te doen. Hij is veel meer dan de jongen die al heel snel zijn diagnose benoemt. "Het betekent dat ik dingen letterlijk opvat en dat het soms druk is in mijn hoofd." Hij is dit schooljaar op een andere school begonnen, waar hij niet meer gepest wordt. Hij is goed in NASK en biologie. "Ik zit op VMBO-T". Hij kijkt op het scherm van zijn telefoon. Meestal doet hij een spelletje of Whatsapp. Robbie heeft 1 vriend van zijn school waar hij mee appt en hij zit ook in de groepsapp van zijn klas, maar meestal typt hij daar niets in. Hij is blij met hotspot hutspot, want anders doet hij niet veel meer dan binnenzitten of fietsen. Robbie heeft echt alles gehoord en opgeslagen van het vorige gesprek, want hij beaamt wat de dametjes ook gezegd hebben: "Op Heijplaat is te weinig voor kinderen te doen. Als ik iets kon veranderen, dan zou ik eerst een supermarkt oprichten." Op de vraag wat hij zou veranderen in de hele wereld:

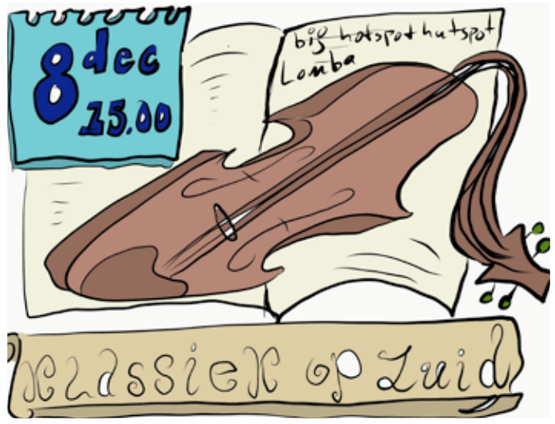
"Ik zou zorgen dat de mensen minder egoïstisch werden."

Robbie weet wel 'wat' hij zou veranderen, maar op de 'hoe-' en 'waarom-vraag' heeft hij geen antwoord. Hij is veel meer, dan de diagnose die hij zelf ter sprake bracht. Bij ons in de keuken zegt hij er geen last van te hebben. "Het is helemaal niet moeilijk om me hier te concentreren. Als het kan, werk ik liever alleen, dat is rustiger." Het wordt tijd om ook dit gesprek af te ronden, want er komen gasten binnen en Robbie gaat weer helpen. We moeten het nog even hebben over trots en over 'later als je groot bent'.

Robbie denkt kort na, maar weet het dan: "Trots, toen ik zo'n toetje mocht maken met appels en peren en pitten. Dat zag er mooi uit en toen dacht ik:'wow, heb ik dat gemaakt?' En als ik groot ben, dan ga ik mijn rijbewijs halen en emigreren." Hij heeft nog niet over zijn bestemming nagedacht, maar na hardop afwegen komt hij in Amerika terecht. Robbie vindt dingen en weet dingen, voor het hoe en het waarom moeten we maar bij iemand anders wezen. Daar is hij niet van. Hij heeft geen idee waarom hij naar Amerika zou willen emigreren. "Dag Robbie, veel plezier in de keuken." Zijn mobiel gaat in zijn broekzak en na het handen wassen staat hij al snel bij het hoofdgerecht. Je zal er maar 30 van in je klas hebben. Dan zal je vast balen dat je ze niet allemaal, de hele tijd en tegelijkertijd alle aandacht kan geven die je zou willen.

week 49

wortelsalade met komijn en sinaasappel geserveerd met huisgebakken brood en kruidenboter
winterlasagna met cavalo nero en paddestoel
pompoenmousse met huisgebakken kruidnoot



Werk bij Hotspot Hutspot zinvolle dagbesteding voor ex-verslaafde

reformatorisch dagblad Huib de Vries 19-12-2018

Het werk bij Hotspot Hutspot is voor Erik een zinvolle dagbesteding. Dankzij hulpverleners van verschillende organisaties klimt Erik langzaam uit een diepe put omhoog. „Ik durf nu dingen te doen die tegen mijn karakter ingaan, zoals dit gesprek."

Gehuld in een wit overhemd roert Erik (53) in de keuken van Hotsput Hutspot in een kolossale pan. „Koken is mijn hobby." De werkplek werd hem toegewezen door de Vrijwilligerswinkel in Rotterdam. Het is een van de instanties die hem begeleiden op het spoor naar de gewone burgermaatschappij. Zijn levenspad verliep aanvankelijk vrij recht, maar het stuklopen van zijn relatie met een vrouw in Amsterdam, twintig jaar geleden, zorgde voor een lelijke knik. „Mijn zoontje heb ik daarna nauwelijks meer gezien."

Een collega leerde hem de vergetelheid door drugs kennen. „Al het negatieve viel van me af. Ik voelde me ineens veel lekkerder en piekerde niet meer." In werkelijkheid ging het snel bergafwaarts. Een nieuwe relatie liep spaak, necrose in de kop van zijn rechterheup maakte hem het werken onmogelijk. „Toen had ik helemaal niets meer, zo voelde het althans. Dan grijp je nog vaker naar de drugs, om dat plezierige gevoel terug te krijgen."

Omdat werk en inkomen wegvielen, trok hij voor enige tijd bij zijn moeder in. Nadat hij een maand had vastgezeten voor een aantal delicten, klopte hij in 2015 ten einde raad aan bij stichting Ontmoeting. „Voor de tweede keer. Bij de eerste intake hield ik een aantal zaken achter, daarna haakte ik alsnog af. Nu wilde ik mijn leven echt op de rit krijgen."

Structuur

Het eerste wat de hulporganisatie voor hem regelde, was een postadres. „Mijn moeder had me uitgeschreven, dus een aantal jaren ben ik een spookburger geweest." Dankzij het postadres kon er een uitkering worden aangevraagd. „Daardoor had ik geld voor het betalen van de kamer die was geregeld in het pand naast het kantoor van Ontmoeting. De lijnen waren kort. Zo nu en dan ging ik naar de dagopening van het personeel. Dat gaf me een positief gevoel."

Om zijn verslaving aan cocaïne en alcohol te lijf te gaan, nam hij contact op met stichting De Hoop. „Een paar keer ben ik

opgenomen geweest, maar dat werkte bij mij niet. Ik was niet geschikt voor het regime en de setting daar. Omdat ik behoorlijk zelfstandig ben, kan ik slecht tegen al die regeltjes. De rest van het traject hebben ze me ambulant behandeld. Ik zit nu in de slotfase."

Met de christelijke feestdagen gaat hij naar de samenkomsten van Ontmoeting. „Ik heb Teunis Rijneveld beloofd dat ik ook de diensten op zondag ga bezoeken. Daar komt steeds niet van, maar ik neig wel naar het christelijke. Daarom ga ik al naar de Bijbelstudie op donderdagmorgen. Het klinkt misschien gek, maar ik krijg er energie van. En het geeft me structuur."

Sinds twee jaar heeft hij een woning in Kralingen. Op termijn hoopt hij die weer met iemand te delen. „Momenteel heb ik te weinig te bieden voor een relatie. De laatste jaren heb ik heel veel last van mijn andere heup. Daar ben ik te lang mee blijven lopen, nu is hij niet meer te herstellen. In januari krijg ik een kunstheup."

Binnenvetter

Het werk bij Hotspot Hutspot ligt voorlopig stil. De orthopeed heeft hem verboden lang te staan of te lopen. Zo goed en zo kwaad als het gaat, verleent hij wel wat mantelzorg bij zijn moeder. „Elke donderdag kook ik voor haar. Zit ik in het revalidatietraject, dan wil ik met Lourens, de manager, bespreken wat ik hier kan doen."

De geboortedag van zijn zoon blijft een moeilijke dag. „Het vreet aan me dat ik hem nooit zie." Ook de kerstdagen zijn zwaar. „Mijn probleem is dat ik een binnenvetter ben. Daarom is het goed dat ik via Ontmoeting een maatje heb gekregen. Zo nu en dan gaan we samen uit. Bert is heel gelovig, dus naar de film wil hij niet, maar er blijft genoeg over. Tussendoor kan ik altijd bij hem aankloppen." Het nieuwe kantoor van Ontmoeting staat aan het einde van de straat. Dat geeft hem een veilig gevoel. „Die mensen hebben me bij de hand genomen. Daardoor heb ik geen schulden, een leuke woning, een buddy."

Het ontbreekt hem nog wel wat aan toekomstperspectief, vindt de Rotterdammer. „Maar ik weet nu in ieder geval wat ik niét wil. Of ik gelukkig ben? Dat is een groot woord. Laat ik het zo zeggen: ik heb vaker gelukmomentjes. En ik durf nu dingen te doen die tegen mijn karakter ingaan, zoals dit gesprek. Dat laat zien dat mijn leven geen totale mislukking is."

Koken bij Hotspot Hutspot

Rotterdam telt drie vestigingen van Hotspot Hutspot, waaronder één aan de Goudse Rijweg. Lourens en Khalid zijn hier de betaalde krachten. Ze geven leiding aan tieners, stagiairs en vrijwilligers die zijn 'aangeleverd' door hulpinstanties of zelf kwamen aanwaaien. Iedereen vanaf tien 10 jaar is welkom om mee te doen.

Overdag kunnen gasten er terecht voor een bak koffie, aan het eind van de middag voor een diner. Het grootste deel van de middag zijn de werkers druk met de bereiding daarvan. Ze maken gebruik van de opbrengst van de moestuin, reststromen uit de supermarkt en de groothandel en de oogst van tuinders rondom de stad. Vanaf half zes komen de gasten binnendruppelen: buurtbewoners, studenten, alternatieve zakenmensen en liefhebbers van dit soort locaties.

Het driegangenmenu kost 9 euro. Gasten die wat meer te besteden hebben, rekenen regelmatig een extra menu af voor mensen met een lege portemonnee.

week 50 Mexicaanse ensalada de diciembre-salade Chili con carne con zoete aardappel
muffin de arandanos a bucks de estrallas

klein rdam: In een maatschappij die maakbaar denkt te zijn

In een koekje zit zout. Je proeft niet dat het erin zit, maar je proeft het wel als het er niet in zit.

De flat lijkt wel een camping met een karig recreatieprogramma. Elke verdieping heeft zijn geheimen en gesloten deuren. Sommige deuren gaan open, andere deuren maar soms en bij een groot aantal mensen, omdat er dan iemand binnenkomt en niet omdat de bewoner nog buiten komt.

Hoe hoger je woont, hoe mooier het uitzicht. De helft van de bewoners heeft de zon in de ochtend, de andere in de middag. De zorg loopt gelukkig niet in witte jassen door de gangen, maar zijn de lieve en geduldige krachtpatsers met te weinig tijd en geld en het hart op de goede plek die de gangen levendig houden.

Het winkeltje is al een tijdje weg. Op maandagmiddag zaten de eerste spelers al klaar om half 1 op hun vaste plek voor de bingo die om 3 uur ging beginnen, maar de bingo is niet meer: het is te duur geworden om prijsjes te kopen. Twee jonge bewoners van de flat hebben dit nog een tijdje zelf kunnen organiseren, maar helaas, het werd te lastig. De sjoelclub is hierna opgericht, maar heeft minder spelers dan de bingo.

Dagelijkse wandelingetjes, af en toe een sigaretje bij de ingang van de flat. Om 12:00u zitten mevrouw Hengst en mevrouw De Jong klaar voor een warm prakkie in ons restaurant.

Met de mooie temperaturen van dit jaar zat er nog wel een groepje bewoners buiten op het terras en zag je nog eens iemand, maar daarvoor is het tegenwoordig alweer te koud. Mensen schieten langs het restaurant de lift in en uit. Een enkeling heeft een autootje, sommigen sjokken met hun wagentje een keer per dag naar de buurtsuper. Er worden een paar hondjes uitgelaten.

Om 16:00 komt Maria voor een broodje kaas, gaat dan weer naar boven om haar medicijnen in te nemen en is 16:45u weer beneden om voorafgaand aan haar avondeten “1x brood met boter” te bestellen.

Om 16:15u schuift Gerrie binnen, stipt. Wat zou Gerrie de hele dag gedaan hebben? Al minstens 10 jaar niet in de buitenlucht geweest. Vaste plek in het restaurant, tegenover Maria, die ervan verzekerd kan zijn dat Gerrie haar plek bewaakt. Maanden geleden liep Gerrie nog met een rollator, maar het schuifelen lijkt best goed te gaan. Eerst maar een “kleine jus” voor Gerrie persen.

Om 17:00u begint de groepstafel van onze 40-,50-,60ers zich te vullen. Hier wordt nooit veel gepraat, maar om 17:30u altijd wel lekker gegeten.

Om 18:00uur zitten de drie seniore vriendinnen aan tafel 13 voor een warme maaltijd. Kritisch weten deze dames wat ze wel of niet in hun eten willen. Standaard een cappuccino als toetje.

De flat met lange verdiepingen en kleine kamertjes heeft een rustig ritme in een snelle stad. Vaste patronen, waar af en toe iets verdwijnt, maar waar afgelopen jaar wel meer diversiteit is gekomen door de komst van hotspot hutspot. Dit ‘dorp’ van twaalf etages is weer een buurt van de stad geworden. ‘Buiten’ komt niet

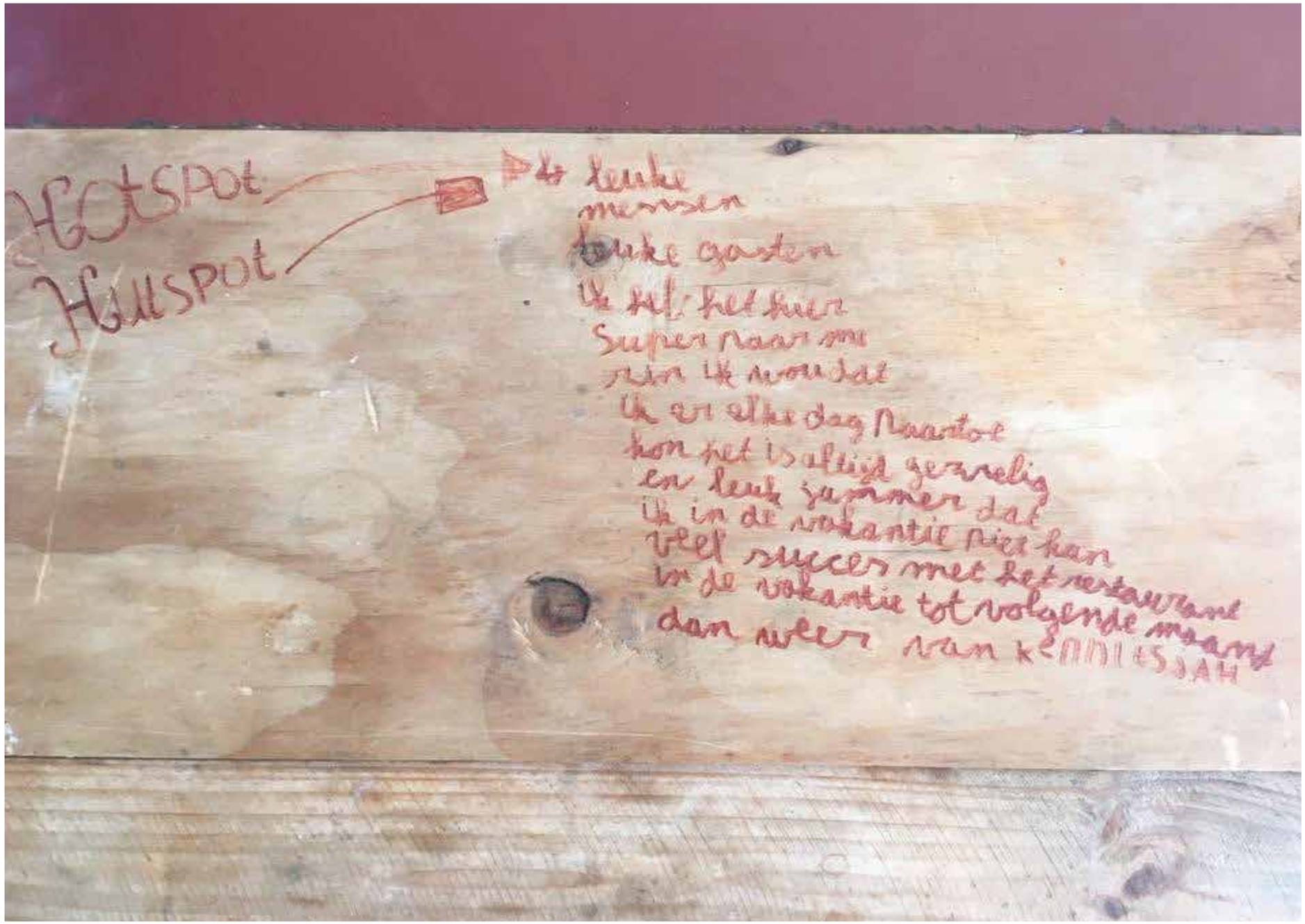
meer alleen maar binnen om te zorgen. Allerlei pluimage komt naar binnen. Google eens op Stichting Fier. Lees eens terug in de bijdrages van #kleinrdam welke bijzondere verhalen de flat in zijn gekomen. Uw komst is voor ons ‘voormalig dorp’ veel meer dan alleen een drie-gangen-menu uit onze keuken naar uw tafel. Uw komst betekent voor heel veel prachtige bewoners dat ze weer bij Rotterdam horen.

December staat voor de deur en het bezoek in de kamertjes neemt toe, voor een aantal mensen. De lichten worden gedimd en er gaan meer kaarsjes aan. De brandweer zal wel weer een paar keer moeten komen kijken waar het alarm voor is afgegaan.

Een trouwe lezer van #kleinrdam zei laatst: ”leuk geschreven, maar het doel van het verhaal ontgaat me soms.” #kleinrdam wil de stem zijn van de gewone bijzondere rotterdammer, die niet door iedereen wordt gezien. We proeven vaak niet dat ze er zijn. Het zijn vaak geen Hollywood-verhalen met een happy end, maar wel levens met (nieuwe) lichtpuntjes. In een maatschappij die maakbaar denkt te zijn, kom je vaak alleen maar mensen tegen die het zich allemaal anders hadden voorgesteld als kind. Ze zijn er, want we zouden het proeven als ze er niet waren.

week 51

Kerst is bij ons al begonnen. Tot en met tweede kerstdag:
Ons vier-gangen-kerstmenu
Tartaar van Schmidt Zeevis Rotterdam Hollandse garnalen, gerookte zalm haringkaviaar en avocado van Eosta BV
Hertenstoof met kriel en witlof (vlees van keurslager D.P. van der Meer in Schiebroek)
Hollandse kaasplank van booij kaasmakers
Perentaart

merci

dank aan gemeente rotterdam, stichting doen, oranjefonds, kansfonds, fonds dbl, volkskracht, ben ik nog iemand vergeten? alle particulieren, bedrijven, woonbron, havensteder, eosta, albert heijn, viewbook, en alle vrijwilligers en gasten natuurlijk!