Soep met een vork
10 jaar hotspot hutspot

10 jaar hotspot hutspot

mei 2012

In den beginne

He dagboek, gaat snel man. Ik werd projectleider voor het moestuinproject van havensteder: : van grond tot mond. Moestuinieren op braakliggende terreinen in rotterdam lombardijen. We gingen al snel koken met spul oa uit die tuinen in het wijkgebouw. En nu is het 1 mei, we openen ons eigen eethuisje in de dumasstraat, een leegstaand pand van havensteder. De reintergratiejongeren waar ik al mee werkte sturen nu als een grote broer de tieners in de wijk aan: heel serieus gaan we restaurantje spelen. Op de eerste dag staat de duitse omroep ARD als op de stoep. Stadslandbouw is HOT!

Juni 2012

Lekker eten bij Hotspot Hutspot

Het begon voor Havensteder als en experiment in het wijkgebouw: jongeren die en lekkere maaltijd koken van alles dat groeit en bloeit op de buurttuinen van Lombardijen. De belangstelling groeide en groeide.

Op een gegeven moment hadden we5o jongens en meisies die elke week wilde komen koken, vertelt Bob Richters. Hij is de nieuwe projectleider van Van Grond totMond', zoals het buurttuinen-programma heet.

'Alles is vers en biologisch'
Laatste nieuws: "Van Grond tot Mond' heeft nu ook een eigen eethuis. Hotspot Hutspot heet dit kleine restaurant. Het is te vinden in de Dumasstraat 263, naast Cafetaria Poon. Een prima stek waar jongens en meiden uit de wijk zoveel mogelijk met ingredienten uit de tuin heerlijke maaltijden klaar maken.
..
En is het lekker? Het is verrukkelijk, Bob Richters: "We werken niet uit potjesof zo. Alles is vers en biologisch"het meeste komt van de Menandertuin. Dat is één van de Van Grond tot Mond-tuinen aan de Dirk Smeetslaan. Op deze tuinen verbouwen buurtbewoners groente. Daarmaken ze lekkere en gezonde maaltijden van. Zo ontdekken steeds meer mensen dat gezond ook heel lekker kan zijn. Op www.hotspothutspot.nl kun ie zien welke wereldmaaltijden (drie gangen!) voor 7 euro worden voorgeschoteld.
..
Op vrijdag 25 mei maakten Camilia, Romy, Sharifa en nog zeven meiden inrestaurant Hotspot Hutspot pasta met calamares klaar. Niet uit en pakje, maar zelf deeg kneden en daar dan pasta van maken. En van weer ander deeq maakten ze hun eigen brood. En de calamares, ofwel pijlstaart-inktvissen? Kakelvers, in dunne reepies gesneden en lekker gefrituurd. Ze deden er ook nog een paar zalmmoten met spinazie en ricotta (zachte Italiaanse kaas) bij...

juli 2012

Kapsalon als lokale voedselcultuur

DOOR PAUL DE GRAAF

Toen Wayne Roberts te gast was bij de gemeente Rotterdam voorafgaand aan de Dag van de Stadslandbouw ontstond enige verwarring toen hij hoog opgaf van de Kapsalon die hij de dag ervoor had gegeten. Wie had dit stadslandbouw-icoon een Kapsalon laten eten? Dat toppunt van ongezonde snackcultuur? Het bleek te gaan om een creatieve (en voedingsrijke) herinterpretatie van de Kapsalon door Bob Richters (bekend van Gewoon Bob en Hotspot Hutspot). Opluchting alom.

Ik moest aan dit verhaal denken toen ik deze interessante post las op de Rurale Sociologie Blog waarin Kapsalon als vorm van integratie door lokale stedelijke voedselcultuur wordt beschouwd. Deze post en bovenstaande anecdote refereren aan een belangrijke uitdaging in de discussie over duurzaam voedsel en duurzame (stads)landbouw. De Kapsalon is een voorbeeld van bottom up lokale voedselcultuur die zich grotendeels onttrekt aan het smaakpalet van de foodie en duurzaam voedsel beweging maar die wel een sociaal-culturele waarde heeft. We willen de stad voeden, maar wil de stedeling gevoed worden? De dappere poging om de twee werelden te verbinden is een spannend project, waarin verschillende ideeen over wat lekker en gezond is worden uitgedaagd. Maar het roept ook vragen op over de prijs van ons voedsel. Wat willen we en kunnen we betalen? Bij Hotspot Hutspot, waar we laatst op bezoek waren, kost een drie-gangen-menu 1 Euro meer dan een hamburgermenu bij de McDonaldsen van deze wereld. Het restaurant kan niet draaien zonder een bijdrage van de woningbouwcorporatie, maar die krijgt daar veel voor terug: jongeren die waardevolle ervaring op doen i.p.v. op straat te hangen, een ontmoetingspunt in de wijk, een mooie buurtmoestuin die een deel van de ingredienten levert. En, wellicht, de start van een gezondere lokale eetcultuur (met alle bijkomende voordelen vandien).

augustus 2012

Hotspot Hutspot: stadslandbouw optima forma

In de Rotterdamse wijk Lombardijen gebeurt iets moois. Gezondheid, activiteiten voor de jeugd en contact met buurtbewoners komen samen in het nieuwe Hotspot Hutspot. Een eethuis dat het gevolg is van stadslandbouwproject 'Van Grond tot Mond'.
Havensteder creëert prettige woon- omgevingen. Niet alleen goede huizen dus, ook het welzijn van de bewoners in de wijk is belangrijk. En welzijn betekent wonen in een buurt zonder overlast in goede gezondheid van lichaam en geest. Daarom nam Havensteder in 2009 met de Partners for Healthy Cities het initiatief voor het starten van project 'Van Grond tot Mond': groentetuinen die vrijwillig onderhouden worden door bewoners in de wijk. Om dit gezonde concept nog beter te faciliteren creëerde Havensteder met gewoonbob.com, een pop-up eethuis: 'Hotspot Hutspot'.

CULINAIR BROODJE KAPSALON BIJ EETHUIS HUTSPOT HOTSPOT

door Rotterdamse tieners van diverse

Richters koken ze bij eethuis Hotspot Hutspot de sterren van de hemel.

Het eethuis is uitgegroeid tot dé ontmoetingsplek van de wijk Lombardijen. "We begonnen met acht deelnemers, inmiddels zijn er 55 tieners die regelmatig meekoken. En daar zitten echt talenten bij, ik heb al heel wat trotse bekkies gezien!"

Ook Faris (13) is iedere week van de partij. "Ik vind het echt leuk om met vrienden bezig te zijn, nieuwe dingen te leren en samen te eten." Hij hielp zijn moeder wel eens met koken, maar nu kan hij zelf een heerlijke maaltijd op tafel zetten. "Ik heb echt veel geleerd. Nu ben ik bezig met risotto. En we hebben taco's gemaakt en roti en hamburgers." Allemaal bereid met verse ingrediënten, als het even kan uit de moestuin van de wijk. Voor zeven euro kan de buurt aanschuiven bij het eethuis. Kok en aanjager Bob: "Voor dat bedrag concurreren we zelfs met een Big Mac!" Het favoriete recept van Bob is de echte Rotterdamse Kapsalon, maar dan op culinaire wijze. "Kapsalon is eigenlijk vette fastfood. Ik maak het graag met aardappels uit de streek, het mooiste lamsvlees, truffelkaas, zelfgemaakte knoflookyoghurtsaus, groentes uit het zuur. Genieten!"

Ingrediënten (4p):
350 g Turkse yoghurt, 30 g bladpeterselie, teentje knoflook, mayonaise of mosterd, vergine olijfolie, ± 100 g slamix, ingemaakte groenten (zoals augurkjes), Hollandse kaas, 1kg aardappelen, 1 pastinaak, 4 lamsmedaillons, peper en zout, bakpapier, keukenpapier

De bereiding
1) Zet je oven op de grillstand. En zet je friteuse op 190°C, met schoon vet.

2) Hak de bladpeterselie en het knoflookteentje fijn. Maak de knoflookyoghurtsaus als volgt: Meng de turkse yoghurt met peterselie en knoflook, voeg naar smaak peper, zout, mooie vergine olijfolie, mosterd of mayo toe, maar houd het simpel een voudig en licht!

3) Kies een mooie sla, zoals mesclun, veldsla of een slamix met rucola erin. Meng de sla met ingemaakte groentes, zoals 'cournichons', dat zijn kleine augurkjes, maar nog mooier met eigen ingemaakte groentes. (Ik ben gek op ingemaakte bloemkool met rode biet, de bloemkool wordt dan knalrood, ziet er waanzinnig uit!) Maak de sla licht aan met de azijn van de ingemaakte groentes, vergine olijfolie, peper en zout uit de molen.

5) Neem een Hollandse kaas, zoals jonge kaas met truffel, Beemster of oud-Rotterdam. Snijd er een dikke plak af van zo'n 3 mm. dik. Leg de plak kaar op bakpapier op een bakplaat.

6) Snijd dikke frieten, ja echte dikke patatten, dus zo'n 1cm x 1cm. van goede aardappels. Laat de schil er lekker aan. Je kunt het spannender maken door er ook frieten van pastinaak bij te snijden, dat is echt mega smaakvol! Dep ze droog met keukenpapier. Bak je patatten op 180°C bruin in de friteuse (± 4 à 5 minuten. Laat ze daarna goed uitlekken op keukenpapier, en laat ze afkoelen.

7) In plaats van shoarmavlees, gebruik je een mooie lamsmedaillon. Ik kies altijd Texelslam van de bioslager.

8) De voorbereidingen zitten erop. Nu moet je een paar dingen tegelijkertijd doen. Bak de lamsmedaillon rose in een koekenpan, ± 2 minuten per kant en laat ze even nagaren. Bak je patatten nog een tweede keer en smelt je kaas 'zwetend' en klefonder de grill.

9) Maak een cirkel knoflooksaus op de borden. Leg daar middenin een rijtje patatten netjes naast elkaar en leg daarop je lamsmedaillon, schuif je zwetende kaas er met een paletmes op, en maak het af met de sla. Zo verantwoord dat 't onverantwoord is!

Wethouder op bezoek

Wethouder korrie louwes

November 2012

Hotspot Hutspot opent tweede restaurant

Het duurzame restaurant Hotspot Hutspot uit Lombardijen opent waarschijnlijk in januari een tweede vestiging aan de Asserweg in Schiebroek. Mogelijk volgt daarna een derde restaurant in Feijnoord.

Hotspot Hutspot is in mei dit jaar geopend in een voormalig winkelpand aan de Dumasstraat en werkt lokaal, duurzaam en sociaal. De biologische groenten komen uit de Menandertuin in Lombardijen en worden onder begeleiding van een kok door kinderen klaargemaakt. Bij het restaurantje werken één projectleider, drie jongeren via een reïntegratietraject, een arbeidsongeschikte chefkok en stagiaires van Zadkine. In totaal koken zo'n zestig buurtkinderen in wisselende samenstelling menu's die voor zeven euro worden verkocht aan de gasten. Woningcorporatie Havensteder financiert het project, maar projectleider Bob Richters denkt in 2014 zonder subsidie te kunnen draaien.

De tweede vestiging in Schiebroek wordt straks gerund door één van de drie reïntegratiejongeren. 'Ik ben Patrick nu aan het trainen om leiding te geven', zegt Richters. Het nieuwe restaurant komt in een pand van Woningcorporatie Vestia en zal de groenten ook van dichtbij halen, namelijk uit de buurttuin van Caroline Zeevat in Schiebroek.

Hotspot Hutspot staat op restaurantsite Iens op plek 18 van ruim achthonderd restaurants in Rotterdam en krijgt van bezoekers gemiddeld een 8,5. 'Dat komt natuurlijk deels door de beleving, omdat buurtkinderen de maaltijd maken', zegt Richters. 'En we serveren een hoogwaardig product en geen goede doelenmaaltijd zoals bij het Leger des Heils of bij Resto van Harte. Wij zijn echt een eethuisje. En we zitten regelmatig helemaal vol.'

December 2012

Het jaar zit er op

He dagboek! Het jaar zit er op, wat een avontuur. Ik werd projectleider van een moestuintjesproject, maar stopte alles wat ik verdiende er weer terug in, dankzij hulp, geloof en vertrouween van heel veel anderen is dit wat er nu staat. Met de restjes van de wijk op vele vlakken staat hier een begin... Wat gaat er in 2013 allemaal lukken?

Januari 2013

Knallen maar!

En dan hebben we het niet over vuurwerk. Gelijk na de kerst verbouwen we hotspot hutspot lomba, want vanaf 1 januari gaan we aan de slag in schiebroek, dus ook daar druk bouwen. Tot hoor!

RIJNMOND

Welkom Nieuws Sport Lokaal Weer Kijk Luister Verkeer Bu

NIEUWS

Restaurant gerund door kinderen opent tweede locatie

luister hier terug

10 januari 2013, 20:57 • 1 minuut leestijd

fotoilse

ROTTERDAM - Het restaurant Hotspot Hutspot Lomba is een groot succes. Tieners uit de buurt kweken in Rotterdam-Lombardijen onder begeleiding zelf groenten en maken die zelf klaar voor de gasten in het restaurant.

Het restaurant aan de Dumasstraat opende in mei de deuren en is zo'n succes dat volgende week donderdag de tweede zaak Skibroek aan de Asserweg in Schiebroek open gaat.

En ook zijn er plannen voor een nieuwe tuin aan de Guido Gezelleweg. Daar moet ook een portocabin komen zodat de buurtbewoners kunnen eten tussen de moestuintjes.

Februari 2013

Kinderen achter het aanrecht in Hutspot Hotspot

ROTTERDAM - Het weekmenu heeft drie gangen en een vaste prijs: zeven euro. De obers zijn tussen de 10 en de 15 en en het eten komt grotendeels uit eigen tuin.
Bij Hutspot Hotspot in Rotterdam Lombardijen en Schiebroek kunnen kinderen meerdere dagen per week komen koken en bedienen. Samen met een ervaren kok en een begeleider maken ze een driegangenmenu met biologische producten. Voordat Hotspot Hutspot zijn deuren voor gasten opent, schuiven eerst de kinderen aan tafel. Op die manier krijgen ze een gezonde maaltijd binnen. Iets dat voor deze jongeren niet vanzelfsprekend is. “Soms vertellen ze dat ze ’s morgens al de frituurpan aanzetten voor een kroket”, zegt begeleider Melvin van den Kieboom. “Sommige kinderen hebben het gewoon goed thuis, maar voor velen is dit de enige voedzame maaltijd in de week.”"Het project heeft meerdere kanten" verklaart projectleider Bob Richters. "De nadruk ligt op gezonde voeding: ze leren dat je kip ook kan bereiden zonder liters olie. En het is een stuk preventie. Als ze bij ons in de keuken helpen, hangen ze niet op straat of op de bank. Ze leren waar ze goed in zijn en krijgen nieuwe sociale contacten." In 2009 begon woningcorporatie Havensteder met het project ‘Van Grond tot Mond’. Bewoners onderhielden vrijwillig de groentetuinen in hun wijk. Met de groenten worden gezonde maaltijden gekookt voor de bewoners. Hieruit ontstond uiteindelijk eethuis Hotspot Hutspot.Tussen 17.30 en 19.30 uur kun je in de Hotspot dineren. Er zijn nu twee locaties van Hotspot Hutspot. Dit jaar komen er waarschijnlijk nog twee Hotspots bij.

RIJNMOND

Welkom Nieuws Sport Lokaal Weer Kijk Luister Verkeer Bu

NIEUWS

Kinderen achter het aanrecht in Hutspot Hotspot

28 februari 2013, 17:02 • 2 minuten leestijd

hutspot

ROTTERDAM - Het weekmenu heeft drie gangen en een vaste prijs: zeven euro. De obers zijn tussen de 10 en de 15 en en het eten komt grotendeels uit eigen tuin.

funx: luister hier terug

Zelfgeteelde radijs in de buurt waar je anders een patatje haalt

Stadsboer Bob Richters leert Rotterdamse kinderen die nog nooit een pollepel hebben vastgehouden koken in zijn biologische restaurants.

Door **Jonathan Witteman**

'De Antilliaanse meiden gingen de eerste keer netjes zitten bidden voor het voorgerecht. Toen het hoofdgerecht kwam, begonnen ze opnieuw te bidden. Ze hadden nog nooit meer dan één gang gegeten.' Aan het woord is stadsboer Bob Richters, bedenker van Hotspot Hutspot, een kookclub voor Rotterdamse pubers met inmiddels twee eigen biologische restaurants in de wijken Lombardijen en Schiebroek.

Voor de prijs van 7 euro schotelen de buurtkinderen hun gasten een driegangendiner voor, bereid met vrijwel uitsluitend streek- of zelfs straatproducten: rivierkreeftjes uit de Alblasserwaard, aardappelen van zorgboerderij De Buytenhof uit Rhoon en bovendien zelfgeteelde radijs, rabarber, frambozen, sperziebonen en andere groenten en fruit. Deze week op het menu: tabouleh met zelfgebakken brood en ansjovisboter, als hoofdgerecht asperges met biologische ham en Opperdoezer Rondes en chocoladegembertaart toe.

'Wij hebben gewoon eigen tuinen bij onze eettentjes', zegt Richter, donderdag in De Doelen in Rotterdam een van de sprekers tijdens de landelijke Dag van de Stadslandbouw, de toogdag voor dakterrastelers, balkonboeren, moestuiniers en andere urbane agrariërs. Morgen vinden in dat licht nog talloze publieksevenementen plaats in steden als Tilburg, Wageningen, Zwolle, Den Haag en Almere. 'Bosbessen, frambozen of bramen hebben we in palletkisten midden op straat staan, daar mogen buurtbewoners gratis van snacken. Dat is heel wat in een buurt waar je makkelijker aan een patatje kunt komen dan aan een appel.'

Een pollepel hebben de meeste pubers nooit in handen gehad als ze voor het eerst bij Hotspot Hutspot binnenstappen, zoals ook de schijf van vijf vaak nog terra incognita is. 'Marokkaanse jongens leerden bij ons met mes en vork eten; normaal gesproken aten ze met een lepel of met hun handen. Er worden heel wat katten uit de boom gekeken', zegt Richters. 'Veel dingen hebben die kinderen nog nooit gegeten. Met Kerstmis hadden we bijvoorbeeld een oestertje of mosselen, maar we laten ze ook kennismaken met vergeten groenten, zoals pastinaak of schorseneren.'

Illustratie Han Hoogerbrugge

Richters' missie: kinderen in de eeuw van obesitas en de ultrasnelle hap weer een besef van voedsel bijbrengen. Een chefkok begeleidt de pubers bij het koken. 'Zien doet eten', zegt Richters. 'Als jij die wortel zelf uit de grond kan trekken, dan weet je dat die lekkerder is dan uit de supermarkt.'

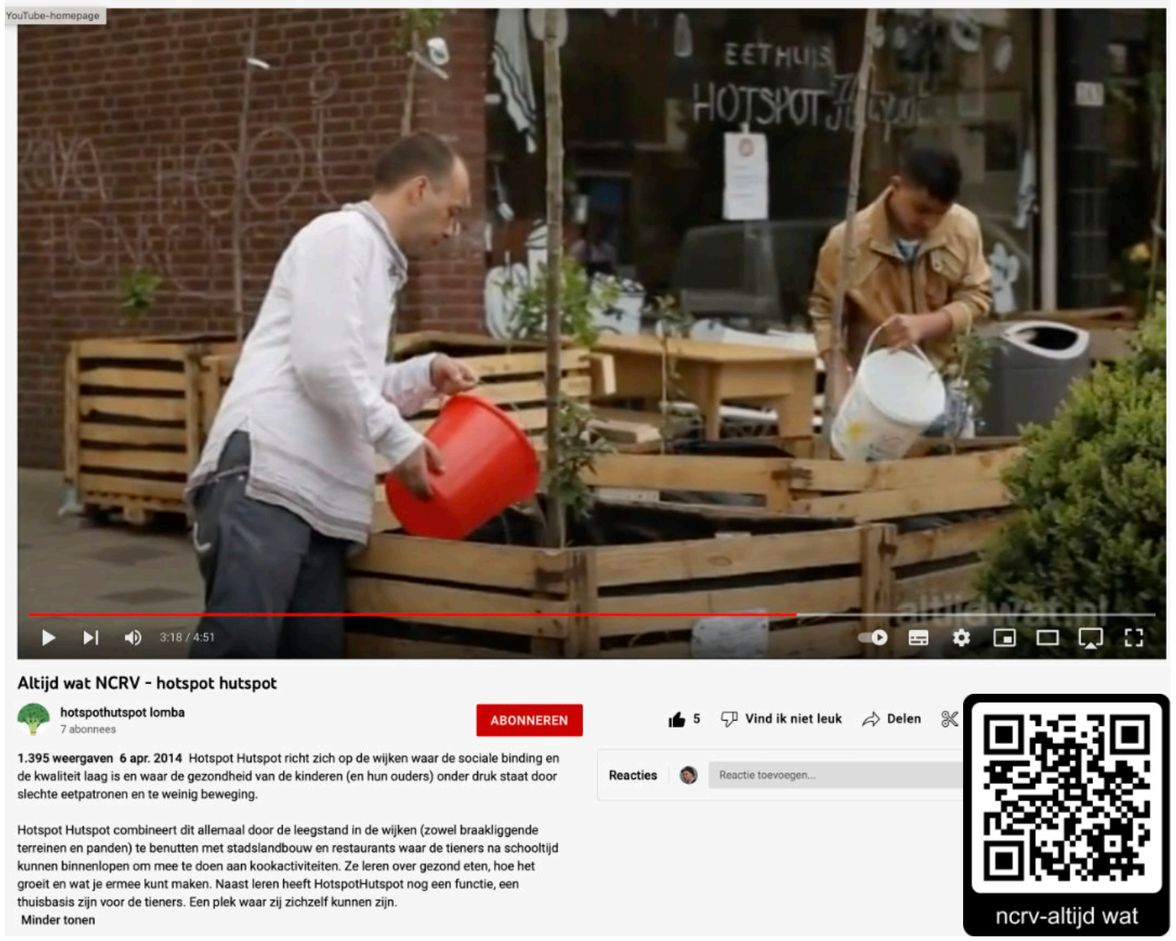
Hotspot Hutspot, gefinancierd door woningcorporaties Havenstede en Vestia, de gemeente Rotterdam en de opbrengsten van het restaurant, is nu ruim een jaar oud. 'Januari vorig jaar zijn we begonnen met twee keer acht jongens en meiden in Lombardijen en Schiebroek, wijken waar verder niets te doen is voor tieners. Het is sindsdien heel hard gegroeid: inmiddels hebben we een bereik van meer dan zestig tieners. In leegstaande pandjes van Havensteder hebben we eethuisjes gebouwd. De tieners zijn van de straat af, ze leren wat, ze krijgen op zijn minst eens per week een fatsoenlijke maaltijd binnen en de buurtbewoners hebben voor iets meer geld dan een Big Macmenu een verantwoord driegangendiner.'

Pubers staan in de rij om mee te doen, zegt Richters. 'Ze kunnen zich niet inschrijven. We gaan 's middags om half vier open, de zeven kinderen die als eerste komen mogen meedoen. Niemand is verplicht: hebben ze een keer geen zin of ruzie met papa en mama, dan moeten ze gewoon niet komen.'

De pubers ontwikkelen zich rap, ziet Richters. 'Een heel mooi voorbeeld: een van de tieners was echt een prototypisch kutmarokkaantje. Hij ging continu de confrontatie met ons aan. Net afgelopen week heeft hij zijn stage bij ons afgerond; er staat nu een heel mooie, beleefde jongen met hart voor de dingen die hij maakt. Maar mooi om te zien is ook hoe dat meisje dat iedere keer uit huis wordt gezet bij ons toch een soort thuisbasis vindt.'

EETHUIS
HOTSPOT Hutspot

EETHUIS
HOTSPOT Hutspot


YouTube-homepage
EETHUIS
HOTSPOT Hutspot
3:18 / 4:51
Altijd wat NCRV - hotspot hutspot
hotspothutspot lomba
7 abonnees
ABONNEREN
5
Vind ik niet leuk
Delen
1.395 weergaven 6 apr. 2014 Hotspot Hutspot richt zich op de wijken waar de sociale binding en de kwaliteit laag is en waar de gezondheid van de kinderen (en hun ouders) onder druk staat door slechte eetpatronen en te weinig beweging.
Hotspot Hutspot combineert dit allemaal door de leegstand in de wijken (zowel braakliggende terreinen en panden) te benutten met stadslandbouw en restaurants waar de tieners na schooltijd kunnen binnenlopen om mee te doen aan kookactiviteiten. Ze leren over gezond eten, hoe het groeit en wat je ermee kunt maken. Naast leren heeft HotspotHutspot nog een functie, een thuisbasis zijn voor de tieners. Een plek waar zij zichzelf kunnen zijn.
Minder tonen
Reacties
Reactie toevoegen...
ncrv-altijd wat

LOOKING GOOD FOR THE PAPARAZZI

EETHUIS
HOTSPOT Hutspot
461

PERSBERICHT: Eethuis HotspotHutspot deelt honderd dinerbonnen uit

Eethuis HotspotHutspot stelt honderd dinerbonnen beschikbaar aan stichting Blik met Zuid. Deze stichting deelt de dinerbonnen op haar beurt uit aan mensen die een gratis, smakelijke en gezonde maaltijd goed kunnen gebruiken. De Jongeren Bijdrage Regeling sponsort de honderd bonnen. Op 4 juli vindt in het eethuis in Lombardijen de officiële overhandiging plaats door een medewerker van HotspotHutspot aan de Stichting met Zuid. Hij diende het plan in bij de Jongeren Bijdrage Regeling, een project vóór en dóór Rotterdamse jongeren. HotspotHutspot wil het liefst alle Rotterdammers voorzien van een betaalbare, verse maaltijd. Daarom is het eethuis blij met deze subsidie. Tegen inlevering van zo'n dinerbon krijgen klanten van Blik met Zuid een heerlijk driegangenmenu bij een van de vestigingen van HotspotHutspot.

TERUGBLIK OP EERSTE DAG ONDERWIJSTOUR

Alexander Pechtold

Meedoen

“Ik heb mezelf aangemeld. Ik wil meedoen in Nederland.” De motivatie bij de cursisten die op het ROC Mondriaan in Den Haag een taalcursus voor volwassenen volgen, spatte ervan af. Met veel plezier heb ik daar maandag met mijn D66-collega in de Kamer, onderwijsspecialist Paul van Meenen, en de Haagse D66-onderwijswethouder Ingrid van Engelshoven, een les bijgewoond. Gedreven volwassenen met een buitenlandse achtergrond komen drie keer week bij elkaar om hun Nederlands teverbeteren. Met fi nanciële steun van de gemeente en organisaties als de Stichting Lezen en Schrijven. (...)

Voor de luisterlunch trokken we naar café Hotspot Hutspot, een etablissement in een van de zwakkere wijken van Rotterdam. Met bewondering luisterde ik naar het gepassioneerde verhaal van eigenaar Bob Richters. Iedere dag na schooltijd vangt hij schoolkinderen op in zijn café en leert hen over gezond eten, hoe het groeit en wat je er mee kunt maken. In bloembakken in de buurt groeien de groentes die de kinderen verwerken in de verschillende gerechten. Tijdens de lunch die ons werd aangeboden hoorden we van verschillende mensen uit de Rotterdamse onderwijswereld wat er goed gaat, maar vooral ook wat er nog beter kan.

De leerlingen komen vrijwillig naar Hotspot Hutspot. Dat is hun eigen keuze. Dat brengt me weer bij de taalcursisten van het Mondriaan. Ook zij worden niet gedwongen deze Nederlandse les te volgen. Ze willen het zelf. Ze komen om te leren, om te investeren in zichzelf. Dat verdient onze steun. Helaas bezuinigt dit kabinet op de aanpak van laaggeletterdheid. En daarmee op de kansen van kinderen én volwassenen. De kans om mee te doen in de samenleving. Het is goed te zien die gaten lokaal worden gevuld. In Rotterdam, in Den Haag, overal in het land.Maar beter zou het zijn als het kabinet de bezuiniging zou terugdraaien. Een kleine investering met grote, maatschappelijke opbrengsten. Die boodschap zal Paul bij de Onderwijsbegroting aan de minister overbrengen.

bron: D66.nl

Een nieuw onderkomen voor lomba in aanbouw

November 2013

DE REGELVRIJE OASE VAN HOTSPOT HUTSPOT

Puberproject floreert bij ongelimiteerd vertrouwen Havensteder

Hans van Willigenburg

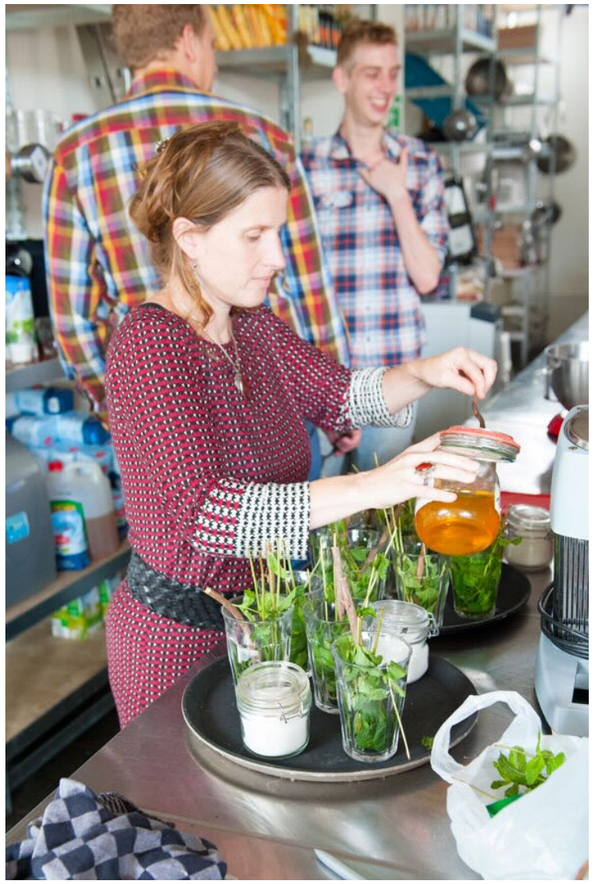
Hoe stop je Bob Richters, enthousiast projectleider van Hotspot Hutspot? Wil je hem stoppen? Nee, liever niet... Alsof hij achterna gezeten wordt door een tornado vertelt Bob over de bijzondere plek, die hij en zijn team in Rotterdam-Lombardijen, aan de Dumasstraat 263, hebben 'geschapen'. 'Geschapen', ja. Het klinkt wat Bijbels, maar dat is in dit geval misschien wel toepasselijk: het geeft aan hoezeer Hotspot Hutspot,waar buurtpubers in de keuken staan en volop meedoen in de bediening, in korte tijd is uitgegroeid tot een teken van hoop te midden van zielloze dan wel zielloos gewórden nieuwbouw uit lang vervlogen jaren. 'Ik werk hier, denk ik, zo'n 60 uur per week,' vertelt Bob. 'Maar ik krijg hier zóveel energie van! In een vorige functie werkte ik 32 uur en was ik halverwege de middag soms al gevloerd.' Zijn enthousiasme werkt aanstekelijk. Mijn beroepsmatige scepsis en de bijbehorende zoektocht naar zogenaamde 'schaduwzijdes' krijgt amper een kans, want Bob vertelt óók, en met een ernstige blik in zijn ogen ditmaal, dat aan de basis van wat er Hotspot Hutspot tot stand is gebracht helemaal geen wonderconcept ten grondslag ligt, maar iets heelsimpels... vertróuwen.

Regels op afstand houden

Hotspot Hutspot is niet alleen een ontwapenende eetstek met vrolijke pubers die zichtbaar genieten van hun 'nieuwe thuis', het bewijst tevens, aldus restaurantsite IENS, dat 'een avondje leuk en lekker eten niet duur hoeft te zijn'. Voor een 3-gangenmenu ben je al klaar voor 7 euro! Niet alleen de bediening en de tafeltjes zijn eenvoudig en kleinschalig, ook de herkomst van de ingrediënten, ofwel de achterliggende distributie, blinkt uit in efciënte eenvoud: alles is geplukt en/of geoogst door de kids van 'Hutspot' zelf en afomstig van een naburig lapje grond dat onderdeel uitmaakt van het project 'Van Grond Tot Mond'. Vrolijke kids, natuurlijk leren, een goede sfeer, klimaatvriendelijke gerechten, volstrekte unanimiteit qua juichende recensies... Is-dit-niet-allemaal-te-mooi-om-waar-te-zijn? Bob lacht: 'Zo zie je wat er kan gebeuren als je de wereld van de regeltjes op afstand houdt. Dan ontstaat er iets organisch, iets dat zichzelf organiseert, motiveert en inspireert. Want reken maar: er zijn veel kids diehier vaker willen komen en vragen of ze, alsjeblieft, méér mogen doen. Terwijl ze op school niet vooruit te branden zijn.'

Verhuizing op komst

Maar soms is het loket van gemeente (of deelgemeente) domweg niet te omzeilen,zoals bij de plannen te verhuizen naar een Portokabin, om de hoek. Bob: 'Dan loop je tegen de ofciële instanties aan, word je plots weer een nummer, anoniem, en moet je keurig op je beurt wachten. Dat is een oefening in geduld. Het zij zo...' Ondertussen raden wij, van Stadslog, een bezoekje aan Hotspot Hutspot van harte aan! Bekijk dsite en je próeft de sfeer van dit unieke initiatief, volgens Bob 'voor negentig procent gefinancierd door Havensteder'.Trek in een heerlijke, unieke en sfeervolle maaltijd voor weinig? Reserveren bij Hotspot Hutspot kan via hotspothutspot.nl. Wij, van Stadslog, garanderen een niet-snel-te-vergeten-uitje.



december 2013

AAN TAFEL BIJ 'HOTSPOT HUTSPOT'

Een 'hotspot' voor tieners en 'hutspot' voor de gasten!

Karin Koolen

Tieners die na schooltijd en in het weekendvrijwillig komen koken en bedienen in een restaurant? Bob Richters kreeg het voor elkaar. Met zijn project Hotspot Hutspot zet hij zich in om tieners (10-15) en buurtbewoners in de Rotterdamse wijken Lombardijen en Schiebroek actief te betrekken bij stadslandbouwen om gezonde voeding binnen hun bereik te brengen. Braakliggende terreinen in de wijken worden moestuinen; leegstaande panden worden omgetoverd tot restaurants. Tieners lopen hier na schooltijd gewoon binnen. Niet om te chillen of om tafelvoetbal te spelen, maar om te koken en een hapje mee te eten. Een groot succes, zo blijkt onder meer uit het feit dat de restaurants vaak tot de nok toe gevuld zitten. Met zijn project Hotspot Hutspot bemachtigde Bob 30 september (2013) een plaats in de finale van de landelijke competitie Groen en Doen, een competitie voor projecten die natuur, landschapsbeheer en 'groen in de stad' bevorderen. Bob mag zijn projectplan voor Hotspot Hutspot ter beoordeling indienen bij een deskundige jury en maakt daarmee kans op €25.000,-.

Alishya

Met een stralende glimlach verschijnt de 11-jarige Alishya aan onze tafel. "Heeft het u allemaal gesmaakt?", vraagt ze beleefd, maar ook nieuwsgierig. Ze heeft immers zelf de laatste hand gelegd aan het voorgerecht. Na een volmondig 'ja', neemt Alishya de borden van tafel en verdwijnt richting keuken. Dit mag, hoewel Bob eigenlijk pas net aan zijn soep begint. Hij heeft dan ook de hele tijd zitten kletsen. Met in elke hand een bord begeeft het meisje zich naar de keuken. Onderweg loopt ze kok Melvin tegen het lijf. "Je mag pas vragen of je de borden mee kan nemen als iedereen klaar is met eten", legt hij haar vriendelijk uit. Snel worden de borden terug op tafel gezet en met een klein pruillipje staat Alishya even later in de keuken. Melvin slaat haar bemoedigend op de schouder. "Geeft toch helemaal niks, meid, dat moeten we allemaal leren."

Recensiecompilatie 2013

De thee was een feestje. Producten; uit eigen tuin of van de nabijgelegen (zorg)boerderij! Er hangt een ongedwongen sfeer; iedereen kan zo binnenwandelen en aanschuiven. Top personeel, al is er voldoende ruimte om te leren ;-) Die ruimte gun je ze ook! Wat een geduld... Ik heb genoten, dank je wel! ..eerlijk gezegd heb ik lekkerder gegeten vandaag dan in de laatst door mij bezochte "echte" restaurants... Duurzaamheid, talentontwikkeling, biologisch, noem het het is er. Hotspot Hutspot laat zien dat eten leuk kan zijn, zonder onnodige franje, in een unieke atmosfeer, met eerlijke gerechten. Te schattige bediening van het buurtjongetje van 10 die ook nog je jas aanneemt en ophangt... De kinderen eten hetzelfde menu zodat ze weten wat ze verkopen, erg leuk! Prachtinitiatief! Je eet wat de tuin geeft. Je moet dit echt met eigen ogen en mond ;-) zien en ontdekken;"Mag ik uw jas aannemen?", vraagt een ca. 10 jarige jongen me bij binnenkomst. Waar maak ik dat nog mee? Alles is top georganiseerd. Wat een goed initiatief! Ik ben onder de indruk. De kinderen komen ons het eten brengen en vertellen precies wat er op het bord ligt. Maar, wat vooral blijft hangen is de fijne laagdrempeligheid - zoals al beschreven, het huiskamergevoel - en het enthousiasme wat van de kinderen die hier 'meewerken' afstraalt. Wie volgt dit voorbeeld? De derde en zeker niet de laatste keer, staat snel weer op de agenda! Hotspot Hutspot levert een ervaring! Ze brengen jongeren in contact met lekker eten door ze dit zelf te laten kweken, bereiden en serveren. De eerste gedachte toen ik er zelf heen ging was sceptisch. Jongeren die biologisch koken en het is maar 7 euro...dat kan nooit wat zijn.Na die avond wil ik er elke week heen! Je voelt je zeer welkom en het eten was top en verzorgd. Menig brasserie/ restaurant doet onder voor ze en daar betaal je 4x zoveel. We hebben er heerlijk gegeten, heerlijk gezeten en een praatje gemaakt met de koks. Het was een hele belevenis! We hebben genoten van het eten, de volwassen en kinderkoks waren niet alleen vakkundig maar ook erg gezellige gastheren en gastvrouwen. Eten bij Hotspot Hutspot is een belevenis. Er wordt gewerkt met veel lokale producten. Zo aten wij rivierkreeftjes uit de Alblasserwaard. Niet alleen dood lagen ze op ons bord, maar ook een levend rivierkreeftje kwam langs. Dat was erg leuk niet alleen voor de kids!Heel fijn restaurant om ontspannen en gezellig te eten voor weinig geld .Het eten is voortreffelijk maar net niet volmaakt. Toen ik voor vier keer zo duur gefeteerd werd in een gerenomeerd restaurant was het echt niet beter.

ROTTERDAM

HotspotHutspot zint op uitbreiding

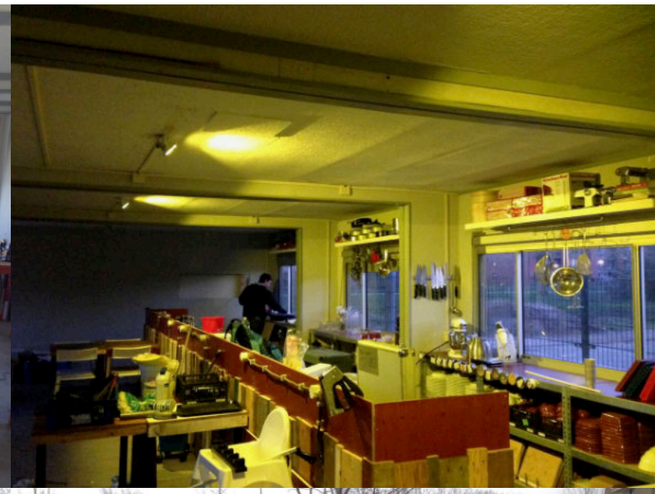
De kans is groot dat Rotterdam nog dit jaar twee nieuwe vestigingen van HotspotHutspot kan verwelkomen. Bob Richters, de bedenker van het concept waarbij kinderen voor buurtbewoners koken, denkt dat nog dit jaar een nieuwe eetgelegenheid kan worden geopend in het voormalig wijkgebouw Arend en de Zeemeeuw aan de Goudse Rijweg in Crooswijk en in De Huiskamer op Heijplaat. Ook in Vreewijk zijn er plannen om een HotspotHutspot te beginnen, maar die plannen zijn nog heel erg pril.

Gers magazine: vers van de straat

"Kan ik alvast iets te drinken voor u inschenken?", vraagt onze ober, een jongen die nog maar nauwelijks tien jaar oud kan zijn. Welkom bij HotspotHutspot. Op twee locaties in Rotterdam runnen kinderen uit achterstandswijken hun eigen restaurant. HotspotHutspot is het project van Bob Richters (41) en zijn vriendin Mireille van den Berg (41). In Lombardijen en Schiebroek veranderden zij leegstaande panden om in sfeervolle restaurantjes. Hier kunnen tieners na schooltijd binnenlopen om te koken. Tegelijkertijd leren ze over gezond eten. Aan het einde van de middag eten ze samen met de andere vrijwilligers een gezonde, zelfbereide driegangenmaaltijd. Vanaf half zes zijn ook buurtbewoners welkom. Voor zeven euro krijgen zij hetzelfde menu voorgeschoteld, bereid met biologische producten uit eigen tuin of van een boerderij uit de regio.

-wat gebeurde er veel bij hotspot hutspot in 2014.. en we gaan gelijk los! we worden groendichterbij ikoonproject 2014 voor zuid-holland we schaffen er zonnepanelen en collectoren voor aan in lomba
-genoeg media aandacht en mooie filmpjes, je vind de hele afspeellijst op youtube [zoek op 'hotspot hutspot'] en op hotspothutspot.nl de samenwerking met kiwanis en herman de blijker was voor iedereen een geweldige ervaring.
Maar eerst verhuizen we in lomba van de dumasstraat naar onze moestuin.

lees hier verder



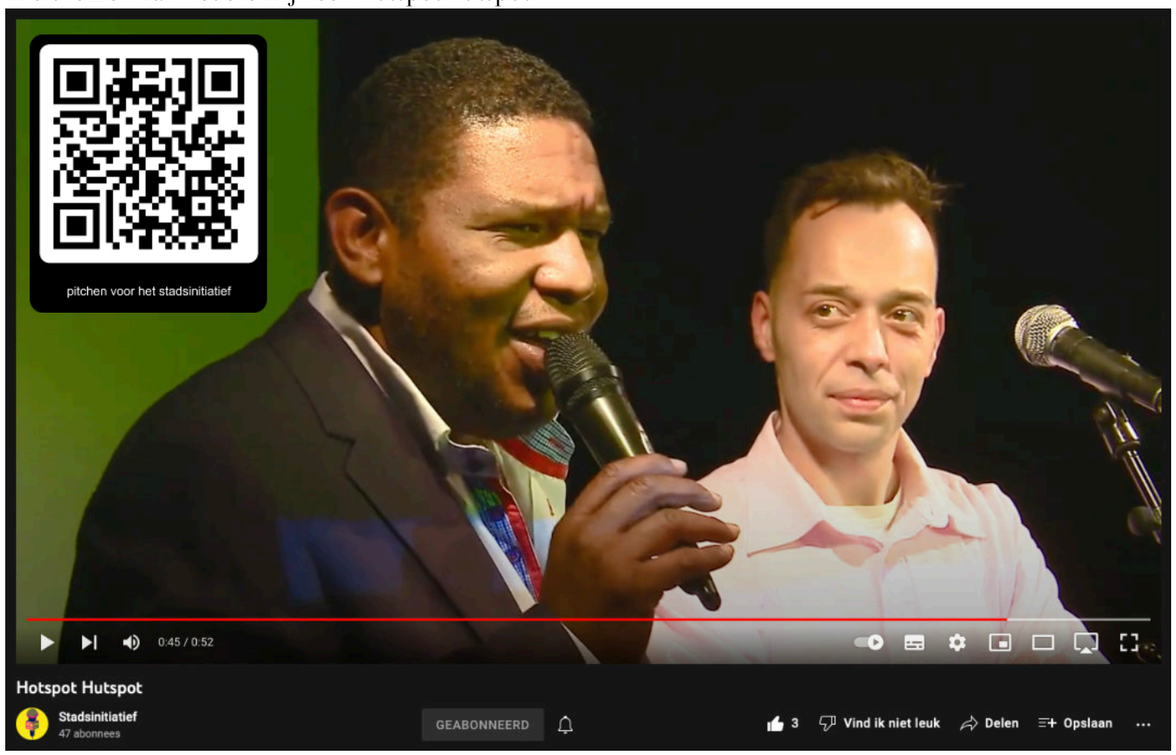
hotspot hutspot bij funxradio

hotspot hutspot bij radio brasa

Lomba is verhuisd en open!

We doen mee aan het stadsinitiatief 2014

We dromen van 'iedere wijk een hotspot hutspot'



Den blijker mag ook meedoen

Businessclub Kiwanis verzint van alles dit jaar om hh te steunen, oa dit.

We dienen ons plan in voor het stadsinitiatief: een plan voor 6 nieuwe hotspot hutspots.

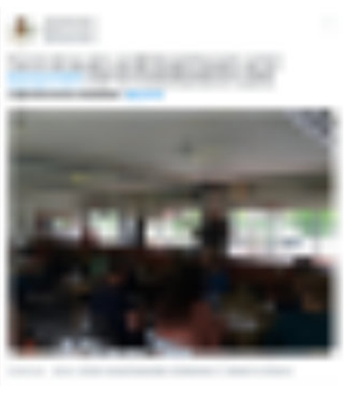
stadsinitiatief-concept

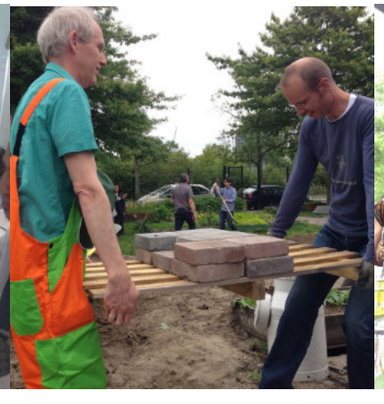
check de video

alle foto's door paul de graaff

Er gebeurt vanalles

We zitten niet bij de laatste 6 helaas voor het stadsinitiatief , het oranjefonds houdt haar personeelsdag bij hh lomba, de youth foodmovemnet komt langs.. En... Er is weer haring!





Het is vakantietijd

alles gaat zn gangetje, onderstaande tekst komt uit een factsheet die we maakten voor de rabobank.

Hotspot Hutspot wil gezond eten bieden voor alle Rotterdammers. Ook in de wijken waar de sociale binding en de kwaliteit laag is en waar de gezondheid van de kinderen (en hun ouders) onder druk staat door slechte eetpatronen en te weinig beweging. Dit doet Hotspot Hutspot door de leegstand in de wijken te benutten met stadslandbouw en het restaurant waar de tieners na schooltijd kunnen binnenlopen om mee te doen aan kookactiviteiten. Ze leren over gezond eten, hoe het groeit en wat je er mee kunt maken en over de schijf van vijf. Aan het eind van de middag eten de tieners en de vrijwilligers samen met de koks een gezonde drie-gangen maaltijd en vanaf half zes zijn buurtbewoners welkom om voor €7,50 mee te eten.

Inspirerend en vernieuwend

Hotspot Hutspot is inspirerend en vernieuwend door als sociale onderneming in de sociaal zwakkere wijken tieners en buurtbewoners actief te betrekken bij stadslandbouw en daarmee gezonde voeding binnen hun bereik te brengen. Door deze vervolgens met de tieners te bereiden in restaurant Hotspot Hutspot leren de kinderen (en de buurtbewoners) dat koken met zelf geteelde producten leuk en niet moeilijk is. Hotspot Hutspot streeft ernaar om zoveel mogelijk zelfvoorzienend te zijn en waar dat niet kan, te werken met seizoensproducten uit de streek. Hiermee heeft Hotspot Hutspot een laagdrempelige voorbeeldfunctie voor duurzaam ondernemen en produceren in de wijken waarin dit niet vanzelfsprekend is. Biologische producten en duurzaam ondernemen hebben het predicaat elitair en duur te zijn. Hotspot Hutspot laat zien dat dit niet zo hoeft te zijn.

Sociale cohesie

Hotspot Hutspot is sinds 2012 in Lombardijen gevestigd, eerst in het wijkcentrum, later op de Dumasstraat en tegenwoordig op de Guido Gezelleweg. Havensteder heeft Hotspot Hutspot in Lombardijen ruim baan gegeven als vervolg op het Van Grond tot Mond project waar Havensteder als een van de Partners for Healthy Cities initiatiefnemer in was. Met Van Grond tot Mond wist Havensteder in 2010 de wijkbewoners aan te spreken om met stadslandbouw. Met de uitbreiding naar een wijkrestaurant heeft Hotspot Hutspot in samenwerking met Havensteder door haar gelaagdheid het bereik weten te vergroten en

hotspot hutspot

overstijgt dit zelfs de wijk Lombardijen. Hotspot Hutspot richt zich primair op educatie en gezonde voeding voor tieners, maar bereikt op een informele manier via de vrijwilligers en de buurtbewoners die komen eten een veel grotere doelgroep. Hotspot Hutspot verbindt door middel van eetbaar groen in de wijk en door voor alle verschillende groepen in de wijk een ontmoetingspek te creëren, waar eerst nog lege ruimte was, rondom duurzame en gezonde voeding, met oog voor kwaliteit. Door deze unieke combinatie van factoren en het draagvlak wat Hotspot Hutspot heeft in de wijk, creëert Hotspot Hutspot een transitie van onderaf en draagt het bij aan de sociale cohesie in de wijk.

Ondernemend en verleidend

Hotspot Hutspot is een sociale onderneming en financiert haar activiteiten voor een steeds groter wordend deel uit de verkoop in het restaurant, bijdragen in natura uit het bedrijfsleven, en kostenreductie. qua energie is hotspot hutspot lomba op dit moment voor 191% zelfvoorzienend. De ambitie van Hotspot Hutspot is om zoveel mogelijk en op duurzame wijze zelfredzaam te worden met als doel om ook de komende jaren nog buurtbewoners en jongeren in de wijk bij stadslandbouw te kunnen betrekken. Niet alleen in Lombardijen, maar ook in nieuwe wijken. Door zelfredzamer te zijn, kan Hotspot Hutspot niet alleen kosten besparen, maar worden er ook meer trainings- en vrijwilligersplekken gecreëerd in de moestuinen van Hotspot Hutspot.kwetsbaren in de wijk: de tieners, jongeren zonder relevante opleiding en werkervaring, senioren en sociaal geïsoleerde mensen. De grootste moeilijkste kostenpost is op dit moment nog de inzet van 1 betaalde kok die verantwoordelijk is voor voedselveiligheid, leiding en verantwoording.

Toekomstgericht

Een van de doelstellingen van Hotspot Hutspot is om zoveel mogelijk en op duurzame wijze zelfredzaam te worden. Dit bereiken we door middel van de moestuinen maar ook op andere manieren. Hotspot Hutspot doet dit bijvoorbeeld door middel van zonnepanelen en een zonneboiler waarmee in de eigen energiebehoefte wordt voorzien. Overgaan op duurzame energie levert Hotspot Hutspot een aanzienlijke kostenreductie op waardoor er minder kosten in de exploitatie gaan zitten en meer geïnvesteerd kan worden in de moestuinen, de vrijwilligers, de jongeren en de tieners en de buurt- bewoners waarvoor het project is bedoeld. Hotspot Hutspot vervult met het verduurzamen van het energie- verbruik en het gebruik van zonnepanelen bovendien een voorbeeldfunctie in de wijk op het gebied van duurzame energie. Daarnaast maakt Hotspot Hutspot voor de inrichting van de restaurants en in de moestuinen zoveel mogelijk gebruik van restmaterialen.

de toekomst

1 december 2014 opent de vierde hotspot hutspot in Rotterdam: we zijn dan aanwezig in noord, zuid, west en oost Rotterdam. Er worden gesprekken gevoerd met partijen in Amsterdam, Schiedam, Breda, Curacao en Canada om ook daar een hotspot hutspot op te zetten. Voor Curacao heeft o.a. het Oranjefonds aangegeven partner te willen zijn. Hotspot hutspot is genomineerd als 'appeltje van oranje 2015'.

September 2014

Hotspot hutspot heijprak!

We gaan los! En starten onze 3de lokatie in rotterdam heijplaat. Hotspot hutspot skibroek wint op de ‘gastvrij rotterdam’ [de horecava van rdam, de prijs voor het meest gastvrije restaurant van 2014

radio rijnmond

Oktober 2014

Hotspot hutspot kookt mee bij den blijker

Met de opbrengst van ons diner willen we zonnepanelen leggen op skibroek. De first lady van canada komt op bezoek, check qr code voor video

scan voor filmpje

November 2014

Met deze maand..

Pitchen bij bnr

We worden winnaar groen dichterbij project van zuid-holland

We zijn genomineerd voor de job duraprijs 2014 maar winnen hem niet

Ondertussen koken de kids van lomba mee bij herman den blijker in las palmas

En bouwen we onze 4de lokatie op:

Hotspot hutspot krootwijk, open in december

bnr uitzending

filmpje groen dichterbij

filmpje job dura prijs

December 2014

Hotspot hutspot krootwijk is open!

We knappen nog de achterzijde van skibroek op met medewerkers van woonkoepel.

En we sluiten het jaar af met volle kerstdagen op 4 locaties

Januari 2015

Wie wil er nu niet sociaal en ondernemend zijn?

Hoe "hip" sociaal ondernemerschap het sociaal werk uitdaagt tot vernieuwing. *Journal of Social Intervention: Theory and Practice*

Citaat: Sociaal werk lijkt niet verdwenen, maar is "versluierd" aanwezig in tal van vernieuwende sociale en ondernemende praktijken in de stad. Van Hotspot Hutspot, een kookhuis (mede) gerund door kinderen en een chef-kok, tot Verhalenhuis Belvédère, waar verhalen en ontmoetingen tussen verschillende groepen het geluk van Rotterdam vergroten. Hoe kunnen we deze hybrides tussen sociaal ondernemerschap en sociaal werk het beste duiden? Niet door ze te typeren als een nieuwe (bedreigende) sector. Wel door goed te kijken naar de manieren waarop deze makers actief zijn in het sociale domein. Voor de nieuwe makers is er niet langer één oplossing voor elke opgave. Dus niet: maatschappelijk werk voor problemen van materiële en immateriële aard, sociaal pedagogische hulpverlening voor (problematisch) gedrag van individuen en groepen, en cultureel maatschappelijke vorming voor "bonding", "bridging" en "linking". Voor deze nieuwe makers staat de opgave en niet het vakgebied centraal. Het gaat daarentegen om vraagstukken als de noodzaak van organische gebiedsontwikkeling in stedelijke ontwikkelgebieden en om initiatieven gericht op het zoeken naar doorbraken op weg naar een nieuwe economie.

lees hier het hele artikel

Restaurantje spelen met hotspot hutspot

Omdat Littlegreenbook niet voor niks Littlegreenbook heet, en een groot voorstander is van groene en maatschappelijke projecten, vandaag een heel leuk groen en vernieuwend Rotterdams initiatief in de spotlights: Hotspot Hutspot

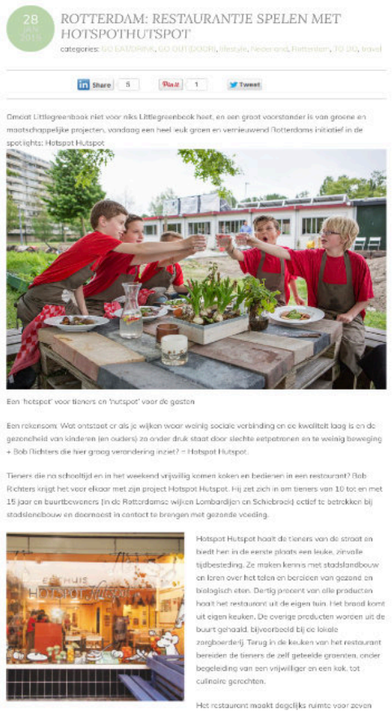
Een rekensom: Wat ontstaat er als je wijken waar weinig sociale verbinding en de kwaliteit laag is en de gezondheid van kinderen (en ouders) zo onder druk staat door slechte eetpatronen en te weinig beweging + Bob Richters die hier graag verandering inziet? = Hotspot Hutspot.

Tieners die na schooltijd en in het weekend vrijwillig komen koken en bedienen in een restaurant? Bob Richters krijgt het voor elkaar met zijn project Hotspot Hutspot. Hij zet zich in om tieners van 10 tot en met 15 jaar en buurtbewoners (in de Rotterdamse wijken Lombardijen en Schiebroek) actief te betrekken bij stadslandbouw en daarnaast in contact te brengen met gezonde voeding.

Hotspot Hutspot haalt de tieners van de straat en biedt hen in de eerste plaats een leuke, zinvolle tijdbesteding. Ze maken kennis met stadslandbouw en leren over het telen en bereiden van gezond en biologisch eten. Dertig procent van alle producten haalt het restaurant uit de eigen tuin. Het brood komt uit eigen keuken. De overige producten worden uit de buurt gehaald, bijvoorbeeld bij de lokale zorgboerderij. Terug in de keuken van het restaurant bereiden de tieners de zelf geteelde groenten, onder begeleiding van een vrijwilliger en een kok, tot culinaire gerechten.

Het restaurant maakt dagelijks ruimte voor zeven tieners in de keuken. Daarnaast zijn er acht vrijwilligers werkzaam (in de moestuinen en in het restaurant) en stelt het project acht plaatsen voor re-integratiejongeren beschikbaar.

Hotspot Hutspot combineert dit allemaal door de leegstand in de wijken (braakliggende terreinen en panden) te benutten met stadslandbouw en restaurants waar de tieners na schooltijd kunnen binnenlopen om mee te doen aan kookactiviteiten...



lees verder

Februari 2015

Hotspot hutspot is een bedreiging voor mcdonalds

Jan-Willem van der Schans geeft een presentatie over het voedselvraagstuk en wat we hier aan kunnen doen? Elk jaar verliest de wereld bijna een derde van haar voedsel. Zijn voedselsystemen te ontwikkelen die effectiever en efficiënter zijn? Welke maatregelen kunnen waar in de keten (van landbouw en oogst, tot verwerking, distributie en consumptie) worden genomen? Jan Willem van de Schans zijn kijk op het voedselvraagstuk en gaat met het publiek in discussie. Check de qr code voor de presentatie.

En deze maand...

In lomba: Nldoet met lentiz en rotterdam sportsupport

In skibroek: we zijn sinds februari vanaf sochtends vroeg telkens al open, er is een explosie geweest in de moddermanstraat. vanuit onze lokatie doen we crisiscatering voor bewoners die niet kunnen koken nu en voor het team van havensteder dat continu ter plekke is.

In heijprak doen we mee aan earth hour, en gaat t licht uit.

In krootwijk kookt heel team TOS [thuis op straat] mee

Open rotterdam: De man achter de buurtrestaurants Hutspot Hotspot: Bob Richters

Rotterdam barst bekant uit z'n voegen van alle freelancers en ZZP'ers. Elke week portreteren we er een. Deze week de man die 13e werd bij de 'Freelancer van het jaar verkiezing': Bob Richters. Hij is de man achter de succesvolle buurtrestaurantketen Hotspot Hutspot. Deze keten bestaat uit vier restaurants in Rotterdam: in Crooswijk, Schiebroek, Lombardijen en Heijpark. Hier probeert Bob Richters de wijkbewoners elke dag te voorzien van een goedkoop en gezond 3-gangenmenu. Hoe hij dat doet? "Wij gebruiken braakliggende terreinen, leegstaande panden, tieners die het goede pad weer op moeten en dat onder leiding van 1 professionele kok", aldus Bob. Verslaggever Thomas Kuijpers sprak hem bij de allernieuwste vestiging aan de Goudse Rijweg in Crooswijk.

kijk hier

Zie (je eigen) kinderen aan het werk in Hotspot Hutspot

Voor een heel intiem dineetje moet je er misschien niet heen willen, en evenmin als je ernstige zaken hebt te bespreken. Maar bij elke andere gelegenheid is het hartstikke leuk om in Hotspot Hutspot te gaan eten. Er wordt gekookt en aan tafel bediend door kinderen. En het eten is er prima.

Er zijn intussen vier HH's in Rotterdam. Die in Schiebroek, waar De Buik deze week voor de tweede keer was, is de oudste. De andere vind je in Lombardijen, Crooswijk, Heijplaat, en er komt er binnenkort nog een in Schiedam.

De HH's worden gerund door kunstenaar en gymleraar Bob Richters, met steun van de gemeente en een groot team koks en andere vrijwilligers. Ze zijn als pop-up's opgezet in kansarme wijken met weinige sociale binding en gehuisvest in panden die anders toch maar leeg zouden staan. Onder andere Schmidt Zeevis is een sympathiserende leverancier.

In de restaurants kunnen buurtkinderen - maar ook ander vroegrijp spul dat uit andere wijken komt binnenwaaien - elke dag meehelpen om het weekmenu te bereiden en uit te serveren. Zo blijven ze van de straat, leren ze koken en pikken ze ook zelf een gratis gezonde maaltijd mee.

Daarnaast komen ze er overduidelijk ook voor de fun die ze er met elkaar kunnen hebben. Bereid je als gast maar voor op een hoop entertainment wanneer je ze aan het werk ziet, want in geen enkele andere restaurantkeuken wordt zo gedold, geflirt en gegiebeld.

Een rivierkreeft of een grote schol gaat bewonderend of verbaasd door wel vijf handjes voor ie op een bord belandt en de service aan tafel is al net zo arbeidsintensief. Reken erop dat je in een Hotspot Hutspot ten minste vijftien maal wordt gevraagd of je besteld hebt, of je lekker zit, of het smaakt, of je nog iets te drinken wil, of je nog iets te drinken wil en of je nog iets te drinken wil.

Er wordt in de HH's trouwens geen alcohol geschonken, en de begeleiding door een of twee volwassenen op de werkvloer is lief maar kordaat. Oké, het personeel mag af en toe naar buiten om daar wat te gaan keten, en zo nu en dan mag er ook wel wat uit de pan voor eigen consumptie worden gelepeld. Maar als ze aan de bak moeten, is de kookjuf resoluut.

In Schiebroek is het keukenmeesteres Manuëla die de jongens en meiden in het gareel houdt. Aangezien er maar een enkel houten schotje tussen haar domein en de tafeltjes van de gasten staat, krijg je als ouder zonder bijbetaling een lesje opvoedkunde van haar mee: mooi om te zien hoe ze de teugels wisselend viert en aanhaalt, maar geen moment in de stress of zelfs maar geïrriteerd raakt. Integendeel.

Er wordt in de HH's ook bepaald niet getrut. Lid zijn van de witte én de zwarte brigade betekent dat je álles moet willen leren: brood bakken, koffie zetten, bouillon trekken, een gerecht opmaken én afwassen. Uit grote bakken voor de deur van het Schiebroekse restaurant moeten door de manschappen ook zelfgekweekte groenten en kruiden worden geoogst.

Een driegangenmenu in HH kost maar € 7,50 en daar krijg je wel wat voor. Er wordt centraal voor de vestigingen ingekocht, en deze week schafte de pot achtereenvolgens groentesoep, een bord vol rivierkreeftjes uit de Alblasserwaard, gebakken aardappelen, brood, boontjes en aangezuurde witte kool, met een heerlijke, versgebakken perentaart na.

En het plezier dat we hadden, deed dus de rest. Mocht het eventueel met de kookkunsten van het dienstdoende clubje ongeregeld niets worden, dan bevelen we Bob Richters hierbij aan om naast Hotspot Hutspot een theaterschool te beginnen.

De buik van rotterdam> wim de jong

originele artikel

vrijdag 22 mei 2015

Gruwelen en smullen van polderkreeftjes

Hotspot Hutspot wil Rotterdamse wijken verrassen

ROTTERDAM | Deze week staan rivierkreeften op het menu bij de buurtrestaurants van Hotspot Hutspot. Gasten kunnen voor een prikkie op chic: de zoetwaterkreeften zijn echte – goedkope – streekproducten uit de Hollandse polder.

NADIA BERKELDER

„Dit is echt niet fijn om te zien," growelt Jason, als de eerste lichting rivierkreeftjes uit het kokende water komt. Hij ghoert in de pan terwijl hij aardappels in blokjes snijdt. „Ik heb nu voor het eerst een beestje dood zien gaan," zegt hij bedremmeld. Jason werkt samen met Givano, Marius en Mitchell als kok in restaurant Hotspot Hutspot Lomba in Lombardijen. Elke week koken ze twee avonden een driegangenmenu. Wie dat wil, kan er voor 7,50 euro komen eten.

Vanavond staan er zoetwaterkreeftjes op het menu. Echte streekproducten, zegt initiatiefnemer Bob Rijkers van Hotspot Hutspot. De kreeftjes komen uit het Groene Hart. Daar worden ze gevangen door visser André Blokland. Die levert de rode beestjes levend af, aan onder meer Schmidt Zeevis. „De zoetwaterkreeften zijn een plaag," vertelt de kreeftenvisser. „Ze nestelen in de oevers van sloten en graven gangen onder de weilanden. De boeren hebben er last van."

De kreeften komen oorspronkelijk niet voor in de Hollandse polder. Ze zijn er nu wel en in groten getale, omdat ze ontsnapt zijn, of uitgezet. En ze planten zich razendsnel voort. „Als het zo doorgaat, en de vissers het goed aanpakken, levert de visserij straks werkgelegenheid op voor nisschien wel duizend mensen," denkt Roskam. „De kreeftenvisserij kan hier groter worden dan in het Amerikaanse Louisiana. Maar ja: wat de boer niet kent, dat vreet-ie niet. Het is lastig om Nederlanders rivierkreeft te laten eten."

„Ik eet ze niet," zegt zelfs kok Givano vastbesloten. Collega Marius trekt een vies gezicht boven de doos waar de levende kreeften kriskelen en met vettijnige schaartjes naar elkaar happen. Bob doet voor hoe je de kreeft moet pellen als hij gekookt is. De jongens rillen. „De staart breek je af. En dan haal je het schiltetje eraf."

„Dat vind ik niet fijn om te zien," zegt Jason. Bob glimlacht. „En dan heb je een heel mooie schone garnaal. Die liggen bij Albert Heijn voor 5 euro voor een klein bakje. En hier is het ongedierte."

Hotspot Hutspot heeft na ruim drie jaar vier vestigingen: in Lombardijen, Crooswijk, Schiebroek en op Heijplaat. Kinderen leren er koken, buurtbewoners kunnen er goedkoop uit eten en vrijwilligers vinden een plaatsje in de keuken of de tuin. Vorig jaar werd Hotspot Hutspot Schiebroek uitgeroepen tot meest gastvrije restaurant van Rotterdam. „Nog voor Parkheuvel," zegt Bob.

Buurtbewoners schuiven 's avonds niet massaal aan, er zijn maar vier tafeltjes bezet. Of het aan de menukeuze ligt? „Misschien," zegt Rijkers. „Maar ik probeer bewust altijd iets verrassends in de wijk brengen, liever geen gestampte pot. In Crooswijk, nog meer in het centrum, gaat het denk ik beter. Hier zijn mensen wat voorzichtiger."

Garnaten

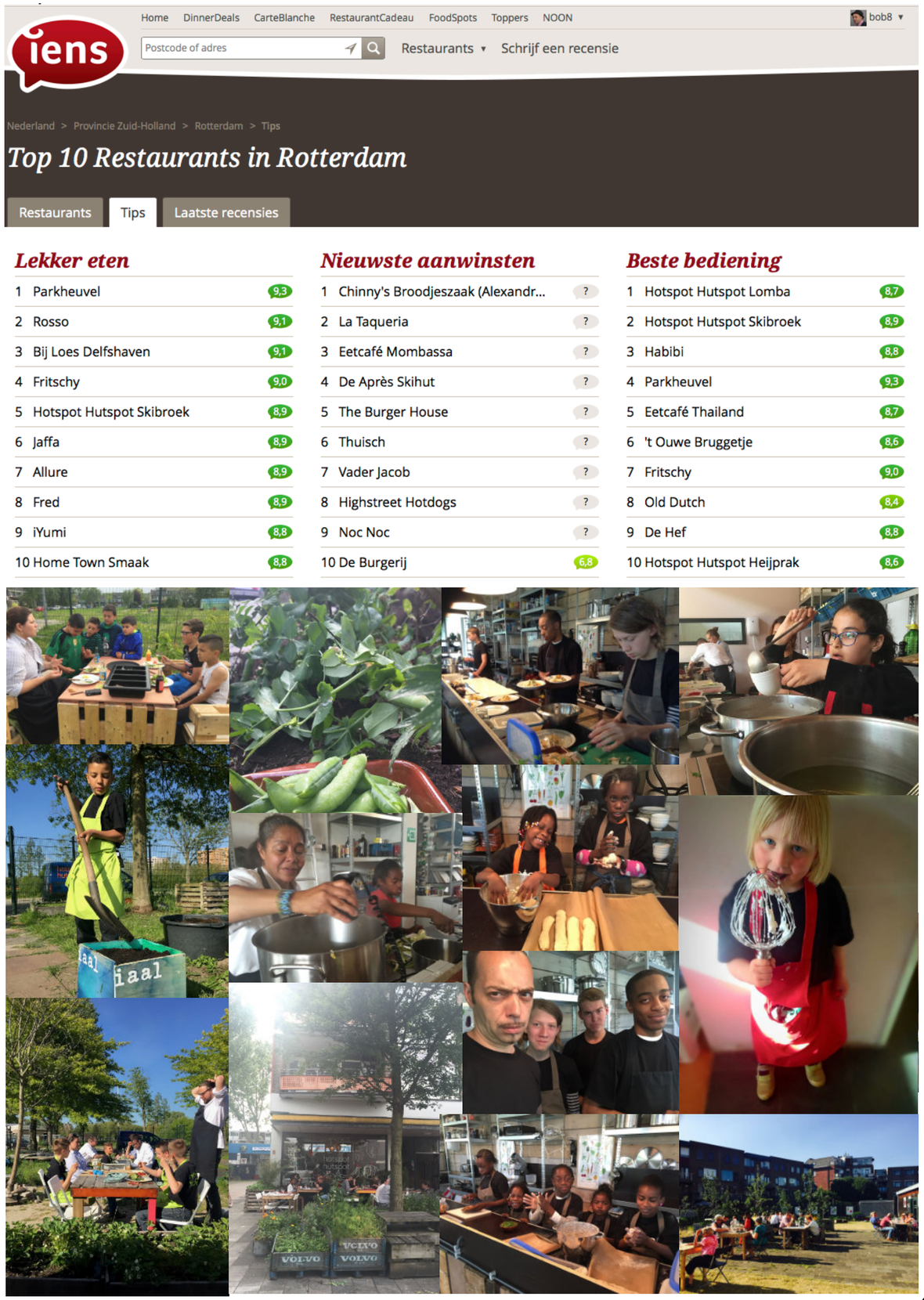
Kok Mitchell – die dankzij Hotspot Hutspot weet dat hij echt kok wil worden en binnenkort naar de horecavakschool gaat – serveert een grote schaal garnalen aan een tafel met drie gasten. „Hoe eten we die?" vraagt één van hen. Mitchell doet het graag even voor.

hotspothutspot.nl

Kok Mitchell (11) shows een rivierkreeftje net voordat het beest de pan ingaat. FOTO SANNE DONDERS

De kreeften zijn een plaag. Ze voelen zich geweldig thuis in de polder

André Blokland



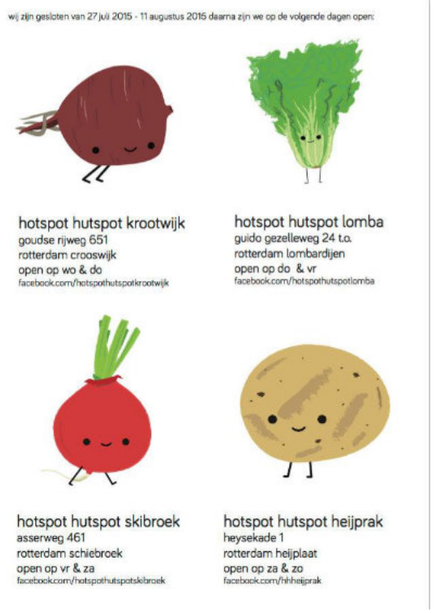
Juli 2015

yes! we hebben weer prijs!

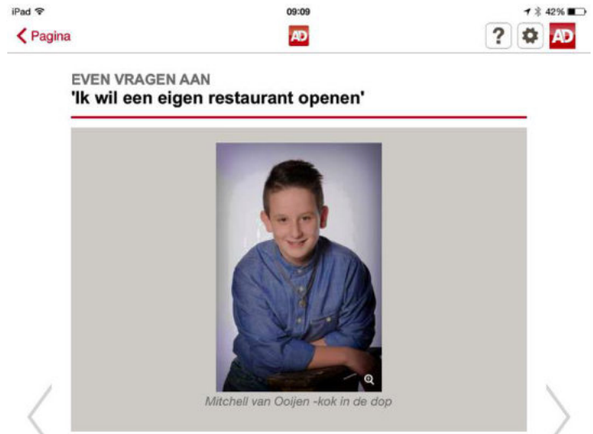
de jury van www.challengestad.nl
zegt:
Jury Rapport
Veel kinderen eten nauwelijks groente en fruit. Dit wordt geïllustreerd door een verschil in levensverwachting van 15 jaar voor kinderen die binnen en buiten de ring opgroeien in Amsterdam-West. Een indrukwekkend aspect van dit project is ook dat arbeidsparticipatie structureel wordt meegenomen in de keukens. Dit resulteert in veel interessante verbindingen. Daarnaast heeft de organisatie een goed trackrecord in Rotterdam en is er veel potentie voor opschaling.

Challenge Stad van de Toekomst is een initiatief van Agenda Stad en Innovatie-estafette, een samenwerking van verschillende ministeries om "politieke en maatschappelijke aandacht [te] genereren voor de economische, bestuurlijke, ruimtelijke en sociale opgaven die van wezenlijk belang zijn voor de toekomst van de Nederlandse steden, en daarmee bepalend zijn voor het groeivermogen van Nederland."

meer over challengestad



augustus 2015



Hotspot Hutspot maakt van de eerste levensbehoefte een feestje en helpt daar stadsgenoten mee. / FLORIS SCHEPLITZ

Van visaanbieding tot Japanse maaltijdsalade

Aan tafel bij. Metro schuift aan bij lezers en stelt de vraag: wat is jouw lievelingsrecept? Deze week: sushi in je salade

„Welke bloem doen we erbij?" Het is dinsdagmiddag. Zeven personen staan in een met sloophout afgetimmerde keuken gebogen over een bord. „Haal eens een koriander-bloem." Meteen loopt iemand uit het gezelschap de tuin in, op zoek naar de bloem voor de garnering. „Een blauwe bloem. Blauw hoort bij vis. En ik wil er voor de glans nog een beetje dressing bij." Zie hier de geboorte van het nieuwe weekmenu voor de buurtrestaurants van Hotspot Hutspot. Een Rotterdams initiatief dat in leegstaande panden restaurants opzet waar bewoners elkaar ontmoeten en jonge buurtgenoten zelf in de keuken staan.

Dit weekend appte initiatiefnemer Bob de beschikbare ingrediënten voor de komende week door naar de Hotspot Hutspot-koks. De vis was in de aanbieding bij de vaste leverancier, dus het hoofdingrediënt stond vast. „Daarna is het een creatief proces", zegt Manuela Goncalves, kok van Hotspot Hutspot. „Rauwe vis was het uitgangspunt, dan is de link met de Japanse keuken al snel gelegd. Iedereen roept zijn ideeën en zo inspireren we elkaar."

Creatief met ingrediënten, noemt Manuela het. Omdat het weekmenu altijd een vaste lage prijs heeft, zijn de koks afhankelijk van aanbiedingen en van hun eigen aanvoer. Manuela: „We hebben eigen moestuinen waar ingrediënten vandaan komen en stadstuin 'Natuurtalent' levert ingrediënten."

Ook op deze manier kun je een hoogwaardig weekmenu samenstellen, zo bewijzen de waarderingen op lens; allemaal hoger dan een acht. Drie Hotspot Hutspot-locaties hebben zelfs een top-tienplek in de categorie 'Beste bediening'.

'Maak een feestje van de eerste levensbehoefte', is het motto van Bob. Zo is het nooit saai in de keuken. Vandaag ook niet. Het gevolg is dat het dessert, de hangop, in het decolleté van Manuela terecht komt. Precies voor de fotoshoot. Maar dat kan deze hutspotters niet deren.

Whatsapp

'De ingrediënten staan vast, via WhatsApp bedenken we er samen een menu omheen.'

Manuela Goncalves

ELLEN MANNENS
nieuwsredactie@metronieuws.nl

Recept

Manu's Japanse maaltijdsalade

4 personen
Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten
• 240 gr verse zalm • 240 gr verse makreel • 1 komkommer • 4 struikjes witlof • Handje zeekraal • Krop sla • 4 el sesamzaadjes • 1 pak nori vellen • 200 ml sushirijst • 200 ml sushiazijn

Dressing
• 5 el Kikkoman sojasaus • 3 el sushi azijn • 2 tl honing • 2 tl wasabi • 7 el olijfolie

Bereiden
Voeg alle ingrediënten voor de dressing, behalve de olijfolie, bij elkaar in een kom en meng dit. Schenk als laatste de olijfolie er rustig en al roerend bij.
Was de rijst tot het water niet meer troebel is (4 of 5 keer). Giet anderhalve liter water in een pan en doe de rijst erbij. Doe het deksel op de pan en breng het geheel aan de kook. Kook de rijst daarna twee minuten door op hoog vuur. Zet daarna de rijst vijf minuten op middelhoog vuur. Zet als laatste het vuur laag en kook de rijst nog acht minuten. Til het deksel tijdens het koken NIET op. Zet het vuur uit en plaats een schone theedoek tussen de pan en de deksel. Zo komt er geen condens op de rijst. Laat de rijst 15 minuten staan. Roer de sushiazijn door de warme rijst. Laat nu de rijst afkoelen.
Verwijder ondertussen de zaadlijst uit de komkommer en snijd hem in reepjes.
Leg een vel Nori op je werkblad met de glimmende kant onder. Bedek met de koude rijst. Houd aan de bovenrand een centimeter open. Gebruik hierbij een bak water zodat de rijst niet aan je handen blijft plakken.
Leg de komkommer aan de onderkant van het vel en rol de sushi strak dicht. Snijd de sushi in twaalf gelijke stukjes. Scheur de sla en marineer met de dressing.
Leg sla de gewassen blaadjes witlof, de gewassen zeekraal en de in dunne plakjes gesneden rauwe vis op een bord. Verdeel de sushi's over de sla en besprenkel met sesamzaadjes.

Wie is wie?

Manuela Goncalves (37), kok Hotspot Hutspot, cateraar. „Omdat we hier met kinderen koken, ben ik entertainer en kok tegelijk."

Bob Richters (42), initiatiefnemer Hotspot Hutspot. „Alles komt hier samen. Van de alleenstaande oudere, tot de bewoner die graag goed eet in zijn eigen buurt."

19 oktober 2015
De Esther Vergeer Foundation, Hotspot Hutspot, Actieplan voor Kids, Klassiek Rondom de Klas en Hans van Dorp zijn genomineerd voor de Paul van Vliet Award 2015. De award, een initiatief van Unicef en de Efteling, is bedoeld voor Nederlandse organisaties die zich op een bijzondere manier inzetten voor kinderen. De vijf genomineerden zijn gekozen uit veertig aanmeldingen. Een jury bestaande uit onder meer UNICEF ambassadeur Paul van Vliet kiest op 4 november in de Efteling de winnaar. Deze krijgt een geldprijs van 10.000 euro voor de uitvoering van zijn project. Dankzij onze vast gast josé.

En verder.. Houdt arcadis een klusdag in hotspot hutspot krootwijk.

November 2015

Niet winnen is ook leuk

Want we hebben een geweldige dag in de efteling!

Een toko als hotspot hutspot draaien kan je niet alleen , en het is mooi als anderen belangeloos hun talent inzetten, zoals de jongens van makii.nl die heel lang onze vormgeving doen

PERSBERICHT
Hotspot hutspot skibroek stopt
'Goed eten voor iedereen', dat is de visie van Hotspot Hutspot. Helaas blijkt dit een onmogelijke opgave in Schiebroek-zuid.
Na drie jaar pionieren door het sociaal duurzame restaurant hotspot hutspot in de achterstandswijk Schiebroek-zuid, is het niet gelukt duurzame verbindingen te leggen met de partijen die gaan over het welzijn van hun wijkbewoners. Met ingang van 1 januari 2016 zal hotspot hutspot daarom zijn activiteiten in Schiebroek-zuid beëindigen.
Hotspot hutspot is in 2013 op verzoek van de wijkbewoners naar Schiebroek-zuid getrokken en heeft mede dankzij vestia, het oranjefonds, fonds dbl en zelfs met hulp van Herman den Blijker overleefd. Twee maal per week wordt er gekookt met tieners uit de wijk, samen met vrijwilligers uit alle lagen van de samenleving wordt onder leiding van een kok een duurzaam volwaardig 3 gangen diner voor wijkbewoners bereid. Hotspot hutspot biedt dit aan voor € 8,00. Voor gasten waarvoor dat te veel is zijn er 'uitgestelde dineetjes' beschikbaar, betaald door andere gasten die het breder hebben. Daarnaast biedt Hotspot hutspot plekken voor wajongers en arbeidsreïntegratie.
Bob Richters, bedenker van hotspot hutspot: "avond na avond, zitten we vol, iedereen komt terug met een goed gevoel van tiener tot alleenstaande oudere. Bestuurders uit alle lagen, welzijnswerkers en politieke partijen: ze zijn allemaal al een keer langs geweest. Ondanks dat iedereen enthousiast is en het project en doelstelling fantastisch vindt, heeft uiteindelijk niemand er het geld voor over om hotspot hutspot voort te laten bestaan. Er is eindeloos veel met diverse partijen in het gebied gesproken, maar het is ons niet gelukt om samen op te trekken met het lokale bestuur en instanties om onze plek te borgen in de wijk."
De 3 andere restaurants van hotspot hutspot worstelen met vergelijkbare problemen, maar blijven vooralsnog open.

December 2015

RIJNMOND

Welkom Nieuws Sport Lokaal Weer Kijk Luister Verkeer Bu

2 december 2015, 13:46 • 1 minuut leestijd

Hotspot Hutspot met sluiting bedreigd

Het Rotterdamse kinderrestaurant Hotspot Hutspot dreigt te verdwijnen. De vier locaties, waar je voor € 8 een driegangenmenu kan krijgen, zitten in geldproblemen.

Drie van de vier restaurants kunnen nog net het hoofd boven water houden, maar de locatie in Schiebroek gaat per 1 januari dicht.

Bij Hotspot Hutspot is het niet alleen goedkoop eten voor buurtbewoners; het eten wordt ook gemaakt en geserveerd door kinderen. Achter de schermen worden ze begeleid door professionals, waarvan sommigen in een reïntegratietraject zitten.

Hotspot Hutspot hoeft geen huur te betalen voor het restaurant in Schiebroek, dat twee dagen in de week is geopend. Daarnaast draait het initiatief op sponsoring.

"Maar op een gegeven moment krijg je de potjes niet meer bij elkaar", zegt initiatiefnemer Bob Richters. Het duurder maken van de maaltijden is geen optie, volgens Richters, omdat de klanten dat geld juist niet hebben.

Richters doet een oproep aan de gebiedscommissie Hillegersberg-Schiebroek om in gesprek te gaan over de ontstane situatie.

"Ik zoek commitment", zegt Richters. "Ik wil niet per se geld, ik wil samen om de tafel. Hoe maken we hier iets beters van. Natuurlijk komt daar ook geld bij kijken, maar daar komen we toch gewoon uit met elkaar?"

Hotspot hutspot sluit deuren skibroek, jonge chefs naar andere kachel op zoek

Schiebroek - Het sociaal duurzame restaurant Hotspot Hutspot Skibroek stopt op 1 januari. Na drie jaar pionieren in Schiebroek-Zuid is het niet gelukt duurzame verbindingen te leggen met de partijen die gaan over het welzijn van de wijkbewoners.

'Goed eten voor iedereen', dat is de visie van Hotspot Hutspot. "Helaas blijkt dit een onmogelijke opgave in Schiebroek", schrijft oprichter Bob Richters in een verklaring. "We zitten elke avond vol, met gasten van jong tot oud. Ook bestuurders, welzijnswerkers en politieke partijen: ze zijn allemaal langs geweest. Ondanks dat iedereen enthousiast is en project en doelstelling fantastisch vinden, heeft uiteindelijk niemand het geld er voor over om Hotspot hutspot te laten voortbestaan. Er is eindeloos met diverse partijen in het gebied gesproken, maar het is ons niet gelukt om samen op te trekken met het lokale bestuur en instanties om onze plek in de wijk te borgen."

Duurzaam diner

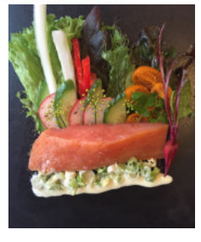
Hotspot hutspot vestigde zich in 2013 aan de Asserweg en overleefde tot nu toe mede dankzij Vestia, het Oranjefonds, FondsDBL en hulp van topkok Herman den Blijker. Op vrijdag- en zaterdagavond wordt gekookt met tieners uit de wijk, samen met vrijwilligers uit alle lagen van de samenleving. Onder leiding van een kok bereiden ze een duurzaam volwaardig driegangendiner, dat wijkbewoners voor 8 euro kunnen komen eten. Voor gasten waarvoor dat te veel is, zijn er 'uitgestelde dineetjes', betaald door andere gasten die het breder hebben.

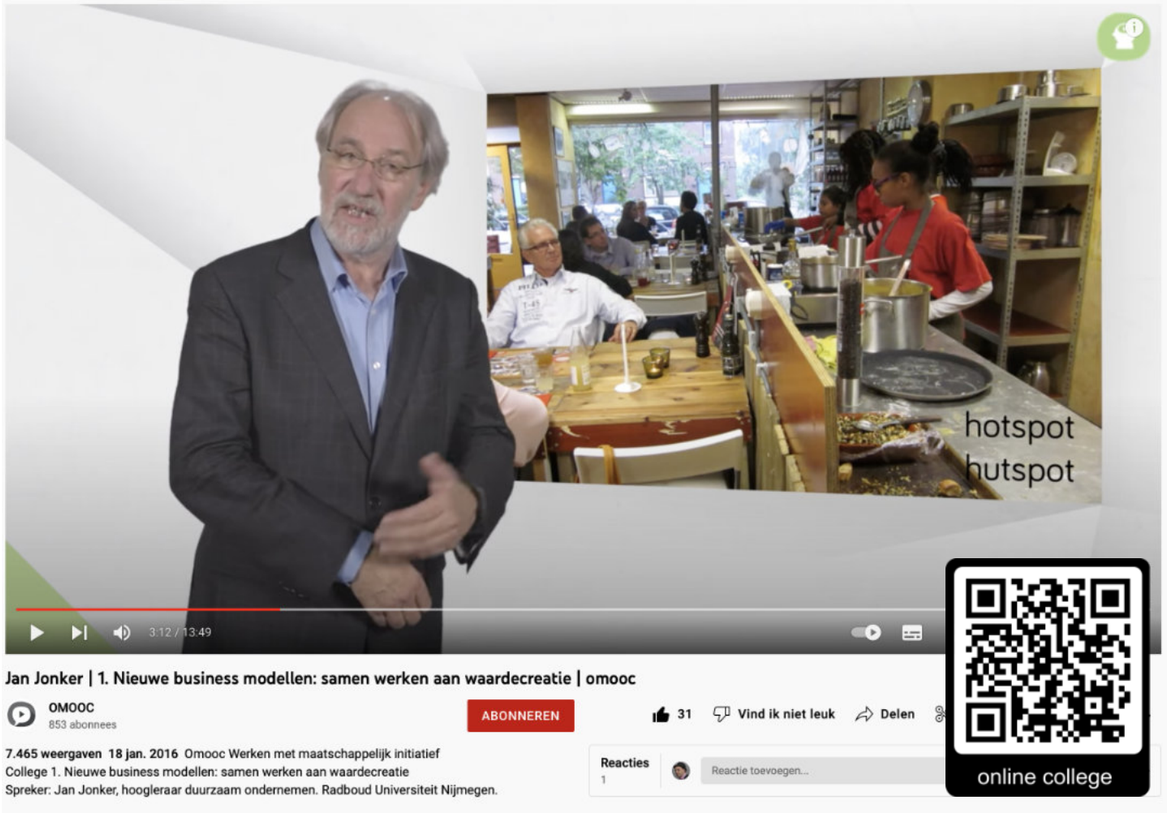
openrotterdam.nl

OPEN Rotterdam - Jouw Rotterdamste Nieuws | Hotspot Hutspot Skibroek sluit de de

TAGS: Overig | 2 december 2015 16:49

Het Rotterdamse kinderrestaurant Hotspot Hutspot Skibroek verdwijnt. Alle vier de locaties van Hotspot Hutspot, waar je voor € 8 een driegangenmenu kan krijgen, zitten in geldproblemen. Drie van de vier restaurants kunnen nog net het hoofd boven water houden, maar de locatie in Schiebroek gaat per 1 januari dicht. In Schiebroek stelden wij de OPEN Vraag van vandaag: Hoe belangrijk is een buurtrestaurant voor jou?





2016, tijd om door te gaan..

Hotspot hutspot is een stichting met een bestuur. Bestuurslid bart brinkman neemt vandaag afscheid. Bart bedankt, we houden contact. De 2 groeiprogramma's waar we in zitten gaan ook weer door: challenge stad van de toekomst [door kennisland], en heldcare door achmea en socialenterprise.nl

metro: Hotspot Hutspot Rotterdam in de problemen

Er dreigt een eind te komen aan het project Hotspot Hutspot in Crooswijk en Schiebroek. De laatstgenoemde vestiging moet vermoedelijk de deuren al op 1 januari sluiten. Dit tot teleurstelling van initiatiefnemer Bob Richters. Het project, actief in vier Rotterdamse wijken, won al diverse landelijke prijzen.

Bij Hotspot Hutspot maken kinderen het eten onder leiding van professionals, waarvan sommigen in een reïntegratietraject zitten. Buurtbewoners kunnen dan voor acht euro een driegangenmenu krijgen. De locatie in Schiebroek is twee dagen open per week, maar het geld voor professionele begeleiding ontbreekt. „We zijn voor een derde afhankelijk van eigen inkomsten, voor een derde van sponsoring en voor een derde van fondsen en subsidies. En met name het laatste potje krijgen we niet rond."
Een optie zou zijn om het menu duurder te maken, maar dat kan volgens Richters niet. „Dan moeten mensen 25 euro gaan betalen. En 13 procent van de bewoners heeft al een huurachterstand. Dus dan wordt de drempel echt te hoog." Dat het in met name Schiebroek na drie jaar niet is gelukt, doet hem pijn. „Als ik dan hoor dat er nog wel wat geld over is voor een diner voor ouderen in de wijk, dan denk ik 'dat hadden wij ook kunnen organiseren voor die mensen.'"

Blijven hopen
Richters hoopt op steun van de gebiedscommissie Hillegersberg-Schiebroek. „We zijn een echte binder in de wijk. Mensen die eenzaam zijn, vinden hier weer gezelligheid. We hebben meegemaakt dat een dakloze jongere dankzij een gesprek hier een huis vond." Maar ook op het gebied van reïntegratie is het een succes. „Vijf tieners die niet wisten wat ze moesten zijn dit jaar doorgestroomd naar de horeca vakschool. Omdat ze hier konden ontdekken wat ze echt leuk vinden."

Ook de 24-jarige Michelle Arkesteijn heeft heel veel baat gehad bij Hotspot Hutspot. „Ik ben een klein half jaar geleden in Rotterdam komen wonen. Ik heb een tijd in de ziektewet gezeten en was net weer goedgekeurd. Maar werk vinden, lukte niet. Het afgelopen jaar heb ik heel veel gesolliciteerd, maar ik ben nergens uitgenodigd voor een gesprek. Omdat Hotspot Hutspot bij mij om de hoek zat, besloot ik naar binnen te lopen."

Werk van maken
Sindsdien werkt Arkesteijn twee dagen per week bij Hotspot Hutspot. „Ik heb het helemaal naar mijn zijn. Bob heeft mij geholpen om subsidie te krijgen voor een bakkersopleiding. Van het UWV mocht dat niet, maar hij heeft het geregeld. Ik ben nu druk bezig met brood en banket en heb goede hoop daarna een vaste betaald baan te kunnen krijgen." Dat het project moet stoppen, vindt ze verschrikkelijk. „Ik en heel veel mensen hebben hier baat bij. Net als al die kinderen. Het zou echt heel zonde zijn."

artikel

Raadsvragen over diner van 20.000 euro voor ouderen

Door **Lucette Mascini**

ROTTERDAM. De gemeenteraadsfractie van de ChristenUnie SGP stelt vragen over de besteding van de budgetten door de gebiedscommissies aan het stadsbestuur. Aanleiding is een diner dat de gebiedscommissie Hillegersberg-Schiebroek wil organiseren voor tweehonderd eenzame ouderen. Daarvoor reserveert de gebiedscommissie 20.890 euro. „We verbazen ons over dit forse bedrag", zegt burgerraadslid Mark de Boer namens fractievoorzitter Setkin Sies. „Bij een andere besteding kan dat geld veel meer mensen in de wijk ten goede komen."

Oorspronkelijk reserveerde de gebiedscommissie zelfs 40.000 euro voor het diner, blijkt uit een eerder voorstel van vicevoorzitter Laura van der Sluijs (D66) en Piet Koole (SP). Ook gemeenteraadslid Bart Joost van Rij van Leefbaar Rotterdam is kritisch over het voorstel. Zo staan er kostenposten op als 1.665 euro voor het aankleden van de tafels en 1.875 euro voor 'incentives' – presentjes.

Volgens Van der Sluijs ligt nog niet vast wat de definitieve kosten zijn. „We moeten eerst weten of we kunnen beschikken over het budget om te weten wat er mogelijk is. Het gaat niet alleen om een etentje, maar ook om te netwerken voor eenzame ouderen in het hele gebied." Van Rij: „De gemeente moet deze begroting beoordelen omdat het om zo'n groot bedrag gaat. Als het niet in de haak is, draaien we het plan terug."

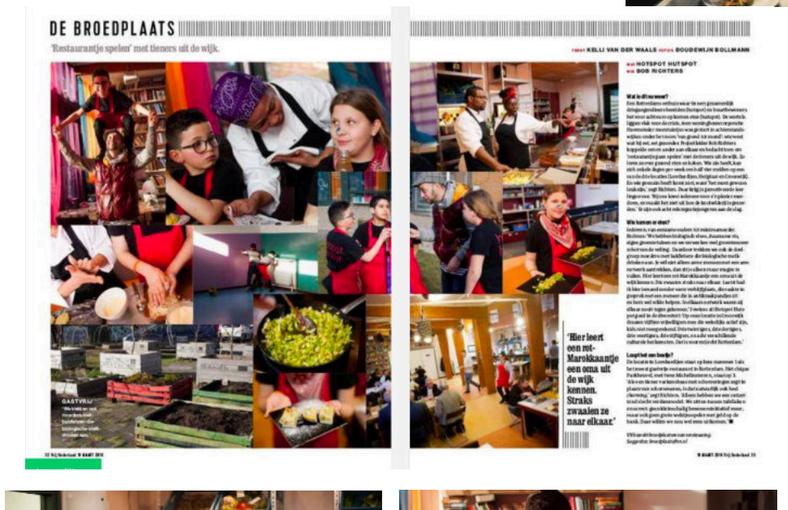
De gebiedscommissie wil de catering uitbesteden aan een organisatie buiten Hillegersberg-Schiebroek, en dat is schrijnend voor maatschappelijk ondernemer Bob Richters. Richters zit met zijn wijkrestaurant Hotspot Hutspot al drie jaar in het arme Schiebroek-Zuid. Kinderen uit de buurt koken, en bewoners eten voor 8 euro een menu. „Eenzame ouderen kunnen daar prima bij." De gebiedscommissie besloot dinsdagavond om geen subsidie te geven voor het restaurantje, dat nu moet sluiten. In andere gebieden waar Richter vergelijkbaar werk doet, krijgt hij wel geld van de gebiedscommissies.

Maart 2016

Als je nix doet, gaat dr nix fout

Breijer doet een NLdoetje in lomba. Na veel afspraken, overleg en meer starten we met een samenwerking met de prinsenhof in rdam alexander, na 1 uiteindelijke draaidag trekt het bestuur de stekker er uit. Feit: een organisatie omvormen is moeilijker dan iets nieuws beginnen.. Jammer maar we gaan weer door..

Mooie foto's in vrij nederland nu..


DE BROEDPLAATS

'Restaurantje spelen' met tieners uit de wijk.

TEKST KELLI VAN DER WAALS FOTOS BOUDEWIJN BOLLMANN

HOTSPOT HUTSPOT

BOB RICHTERS

'Hier leert een rot-Marokkaantje een oma uit de wijk kennen. Straks zwaaien ze naar elkaar'

April 2016

Vrij nederland: Restaurantje spelen met tieners uit de wijk.

Wat is dit nu weer? Een Rotterdams eethuis waar tieners gezamenlijk driegangendiners bereiden (hotspot) en buurtbewoners het voor acht euro op komen eten (hutspot). De wortels liggen vlak voor de crisis, toen woningbouwcorporatie Havensteder moestuintjes was gestart in achterstandswijken onder het mom 'van grond tot mond': wie weet wat hij eet, eet gezonder. Projectleider Bob Richters koppelde een en ander aan elkaar en bedacht toen om 'restaurantje gaan spelen' met de tieners uit de wijk. Zo leren ze over gezond eten en koken. Wie zin heeft, kan zich enkele dagen per week om half vier melden op een van de drie locaties (Lombardijen, Heijplaat en Crooswijk). En wie geen zin heeft komt niet, want 'het moet gewoon leuk zijn, zegt Richters. Daar krijg je gemotiveerde leerlingen van. Bij ons komt iedereen voor z'n plezier meedoen, en maakt het niet uit hoe de knolselderij is gesneden. Er zijn ook acht reïntegratiejongeren aan de slag.

Wie komen er eten? Iedereen, van eenzame oudere tot minimamoeder. Richters: We hebben biologisch vlees, duurzame vis, eigen groentetuinen en we verwerken veel groentenoverschot van de veiling. Daardoor trekken we ook de doelgroep moeders-met-bakfietsen-die-biologische-melkdrinken aan. Je wil niet alleen arme mensen met een arm netwerk aantrekken, dan zit je alleen maar magen te vullen. Hier leert een rot-Marokkaantje een oma uit de wijk kennen. Die zwaaien straks naar elkaar. Laatst had ik hier iemand zonder vaste verblijfplaats, die raakte in gesprek met een meneer die in antikraakpandjes zit en hem wel wilde helpen. In elkaars netwerk waren zij elkaar nooit tegen gekomen. Sowieso zit Hotspot Hutspot goed in de diversiteit: Op onze locatie in Crooswijk draaien vijftien vrijwilligers mee die wekelijks actief zijn, kids niet meegerekend. Drie twintigers, drie dertigers, drie veertigers, drie vijftigers, en acht verschillende culturele herkomsten. Dat is voor mij echt Rotterdam.

Loopt het een beetje?

De locatie in Lombardijen staat op Iens nummer 1 als het meest gastvrije restaurant in Rotterdam. Het chique Parkheuvel, met twee Michelinsterren, staat op 3. Als een tiener varkenshaas met schorseringen zegt in plaats van schorseneren, is dat natuurlijk ook heel *charming*, zegt Richters. Alleen hebben we een ontzettend slecht verdienmodel. We zitten tussen tafellaken en servet: geen kleinschalig bewonersinitiatief meer, maar ook geen grote welzijnsspeler met geld op de bank. Daar willen we nou wel eens uitkomen.

'Hier leert een rot-Marokkaantje een oma uit de wijk kennen. Straks zwaaien ze naar elkaar.'

KRO Brandpunt: hotspot hutspot Voormalig criminelen, straatschoffies en ex-verslaafden koken voor een betere wijk

Door Alje Kamphuis en Klaas den Tek
09 Mei 2016 in Brandpunt

Rotterdam is de armste stad van Nederland. Volgens de nieuwste cijfers van het CBS leeft één op de vier kinderen er in armoede. Er is hoge werkloosheid, veel eenzaamheid onder ouderen en jonge, vaak allochtone, kinderen vinden moeilijk aansluiting bij de maatschappij. In de restaurantjes van Hotspot Hutspot wordt gekookt om die segregatie tegen te gaan. We proberen die verschillende groepen juist met eten dichter bij elkaar te krijgen.

Wie de restaurants van Hotspot Hutspot bezoekt, komt van alles tegen. Straatschoffies die staan te koken, een ex-verslaafde die de kinderen in de keuken begeleidt, werkloze Rotterdammers die in de moestuinen groente verbouwen voor het menu, maar ook vrijwilligers die zich graag voor hun wijk inzetten.

In Hotspot Hutspot werken vijftien verschillende nationaliteiten. Alles draait om eten. De groente wordt verbouwd in eigen moestuinen. Het eten wordt vervolgens in het restaurant bereid en 's avonds kunnen buurtbewoners terecht voor een goedkoop menu. Ze kunnen met elkaar gezond eten in achterstandswijken waar de shoarmatenten en snackbars vaak het beeld bepalen.

In de reportage van Brandpunt drie hoofdrolspelers bij Hotspot Hutspot: Bob Richters, Barry Greeve en Khalid ben Souni.

Bob Richters initiatiefnemer

In de wijken waar we met Hotspot Hutspot actief zijn, leven de mensen vaak langs elkaar heen. Er zijn veel verschillende culturen en de verschillende generaties trekken weinig met elkaar op. Jongeren hebben niks te doen en lopen op straat te klooien. We proberen die verschillende groepen juist met eten dichter bij elkaar te krijgen, met elkaar in contact te laten komen.

Bob Richters is directeur en initiatiefnemer van Hotspot Hutspot:

"We hebben hier veel kinderen uit de wijk die helpen met het eten koken. Zij hebben na schooltijd vaak niks te doen en gaan zich dan vervelen. Hoe mooi is het te zien dat een Marokkaans schoffie de tafel bedient van een alleenstaande vrouw. Dat zijn mensen die elkaar anders niet zouden ontmoeten. Straks kunnen zij gewoon naar elkaar zwaaien, in plaats van dat die vrouw haar handtasje nog stevig staat vast te houden."

Barry Greeve

In de koelcel stonden ze met drie koks te snuiven. Ik vroeg: wat is dat dan? Ja, dat is cocaïne. Wil je het een keertje proberen?

Barry Greeve ex-verslaafde chefkok:

Barry Greeve was eerder kok in sterrenrestaurants. Hij raakte verslaafd aan alcohol en drugs. "In de koelcel stonden ze met drie koks te snuiven. Ik vroeg: wat is dat dan? Ja, dat is cocaïne. Wil je het een keertje proberen? Daar is het eigenlijk begonnen. Op een gegeven moment lag het op de snijmachine. Alleen als je carpaccio of rosbief stond te snijden moest je even uitkijken. Dat het er niet overheen kwam."

Inmiddels is Barry clean. Bij Hotspot Hutspot staat hij als kok in de keuken. "De stress is weg, de druk is weg en er is hier een goede structuur. Er is hier balans. Dingen mogen fout gaan. Het is allemaal met een knipoog. Ik ben hier nu 4 maanden en het loopt fantastisch.

Menu nrc Mijn nieuw

Hotspot Hutspot: de smeltkroes in vol bedrijf

Wim de Jong 3 juni 2016 Leestijd 2 minuten

Foto Rien Zilvold

Een van de leukste restaurants van Rotterdam is Hotspot Hutspot. Geen kwaad woord over de menuutjes die ze er serveren, die zijn heel betaalbaar, gevarieerd en lekker. Maar het is niet zozeer om het eten dat je er graag moet willen komen. Wél om al die jongens en meisjes die er werken. Pubers stuk voor stuk. Kelnertjes, kelnerinnetjes en kokkies die zelf nét even wat specialer zijn dan de gerechten die ze voor je op tafel zetten. Terwijl ze aan het koken en bedienen zijn wordt er gedold, geflirt, gegiebeld en op horeca-etiquette geoefend: „Was alles naar wens, heeft het gesmaakt en was het lekker?"

Er zijn drie Hotspot Hutspots in Rotterdam, in Lombardijen, Heijplaat en Crooswijk. Alle zijn ze gehuisvest in winkels en bedrijfspandjes die anders toch maar leeg zouden staan. Het is een initiatief van de Rotterdamse kunstenaar en voormalig cateraar Bob Richters, die jongeren op deze manier de beginselen van het kookvak wil leren. Goed voor hun zelfvertrouwen, ze blijven erdoor van de straat en ze pikken ondertussen zelf ook nog eens een gezonde, warme maaltijd mee.

Sponsors/leveranciers

Schmidt Zeevis, De Groene Slager en groenteboer Rechtstreex behoren tot de trouwe sponsors/leveranciers van de HH-'keten'. Gasten betalen 8 euro voor een (vast) driegangenmenu. Wie zich ook zo'n uitgave niet kan veroorloven, eet gezellig gratis mee. Er zijn genoeg arme wijkbewoners en daklozen die er de week op doorkomen. Voor hoogbejaarden en mensen die slecht ter been zijn, wordt zonder extra kosten aan huis bezorgd. Zo simpel kan het er in het welzijnswerk nog aan toe gaan. Het kon overigens niet voorkomen dat Hotspot Skibroek (Schiebroek) onlangs wegens gebrek aan financiële steun van de gebiedscommissie de deuren moest sluiten.

Vestiging Hotspot Krootwijk in, jawel, Crooswijk bestaat sinds anderhalf jaar en wordt veelal gerund door kinderen van voornamelijk Turkse, Marokkaanse en Caraïbische herkomst. De toeloop is groot. Op sommige openingsdagen moeten er arbeidsplaatsen worden verloot. De pechvogels wacht in dat geval een gratis sportavondje in een naburige gymzaal, of ze kunnen aan de slag in de aanpalende moestuin van het restaurant. Net als in de keuken worden ze daarbij begeleid door professionals en stagiairs van horeca-opleidingen.

Vaktermen

Aan de muur van Krootwijk hangt een lijstje met vaktermen die de leerlingen tussen de bedrijven door moeten proberen uit hun hoofd te leren, zoals 'blancheren' en 'tempereren'. Het zal ze niet meevallen; de stagiairs van dit jaar zijn jongeren met een forse taalachterstand.

Vanavond staat onder anderen stagiair Ricardo uit de Dominicaanse Republiek (sinds 2,5 jaar in Nederland) boven de pannen, tiener en vrijwilligster Yasmine brengt de drankjes (altijd alcoholvrij) en de gerechtjes rond. Het is aanpoten geblazen voor het tweetal nu de ene junior-collega onverhoeds naar de moskee is ontboden en de tweede heeft afgehaakt nadat hij bij het spelen op zijn gezicht was gesmakt. Maar de kwaliteit van het eten lijdt er dus niet onder.

Dubbel gedopte tuinboontjes

We starten met een pittige currysoep gevuld met noedels, paksoi, wortel en 'zwart zaad', die toch heus de hand van een geoefende kok verraadt. Erna volgt een al net zo royale salade van witlof, diverse slasoorten, dubbel gedopte tuinbonen, tomaat en reepjes smakelijk gekruid rundvlees. Slotakkoord is een banaan in filodeeg uit de oven, afgeblust met chocola. De grote kan water die je erbij krijgt, is gratis, net als het aanschouwelijk horeca- en taalonderwijs dat je meekrijgt vanuit de open keuken. Tempereren ah ja, zó doe je dat inderdaad.

Juli 2016

'hotspot hutspot: rotterdam in het klein' #kleinrdam deel 11:

Leuke collega's leren kennen

Jayson (18) loopt bij hotspot hutspot stage voor de MBO1 opleiding van het Auris College. Hij is slechthorend, maar kan je goed verstaan als je mondbeeld duidelijk is. Bob: “Hij heeft bij hotspot hutspot een veilige plek en werkt heel netjes”

Jayson weet nog niet welke richting hij uiteindelijk op wil, maar hij wil sowieso verder leren en zijn MBO 2 en 3 halen. Deed eerst MBO1 horeca, toen techniek, nu weer horeca. Maar sterrenkunde vind hij bijvoorbeeld ook leuk. Zijn interesses zijn breed en zijn ogen gaan glimmen als hij er over verteld.

Voor hem betekent hotspot hutspot: leuke collega's leren kennen, leren over planten in de moestuin en over gerechten. En ik heb hier geleerd meer contact te hebben met anderen, want dat is soms best lastig als je slechthorend bent.

Masterclass Stad & Platteland

Vorige week woensdag was de infoavond van de Masterclass Stad & Platteland bij Hotspot Hutspot in Rotterdam Lombardijen.
Tijdens de gezellige avond werd het programma van de masterclass toegelicht door o.a.: Amelia Oei Van De Gemeente Rotterdam, Jan Willem van der Schans van de WUR en Ellen Scholtens van de Wereld van Smaak en was er voor de potentiële deelnemers alle ruimte om vragen te stellen en elkaar te ontmoeten.

Augustus 2016

MUNCHIES
FOOD BY VICE

In drie Rotterdamse volkswijken wordt voortreffelijk gekookt door ex-verslaafden en tieners

Bob Richters is de oprichter van Hotspot Hutspot, een restaurant met drie vestigingen in in Rotterdam waar het eten wordt gekookt door allerlei mensen uit de buurt. De jongste is 10, de oudste 83.

WK Door Wouter Kloot

Rotterdam staat niet bekend om haar fijne cultuur, wel om aanpakkers. Bob Richters is daar de grootste van, maar benadert zijn werk wel als kunst. Sinds een aantal jaar runt hij Hotspot Hutspot goed eten voor een kleine prijs en gekookt door mensen uit de wijk.

Hotspot Hutspot heeft drie locaties in de stad in Crooswijk, Heijplaat en Lombardijen. Als ik hem opbel, reageert hij kortaf. Met karakteristiek Rotterdamse tongval zegt hij dat ik naar Lombardijen moet komen, want daar is het begonnen en is de tuin het grootst. Ik heb me er maar naar te voegen en fiets naar de andere kant van de stad.

Als ik aankom hoor ik keiharde muziek. Binnen word ik begroet door Joyce die kilo's tomaten snijdt voor de soep die 's avonds op het menu staat. Bob komt op dat moment met zijn blauwe bus aanrijden van de boodschappenronde. Hij ziet er anders uit dan ik had verwacht hij is klein van stuk en draagt een lang grijs vest met spierwitte sneakers eronder. Ik had hem ruwer verwacht.

Hij heet me vriendelijk welkom en begint gelijk te vertellen. Over de buurttuin waar hij etentjes organiseerde. Over zijn cateringbedrijf dat de crisis niet doorkwam. Ik vraag hem hoe lang hij al met Hotspot op deze locatie zit. "Zitten doen we hier niet," zegt hij gelijk. "Ik ben in 2012 begonnen met Hotspot Hutspot hier verderop in een leegstaand winkelpand. Later zijn we naar dit terrein gegaan, omdat dit ook niet werd gebruikt."

We zitten in de voortuin. Los van de flats op de achtergrond waan je je er niet in de stad je hoort vogels en het staat er vol met fruitbomen, groente en kruiden. Bob praat zonder trots. "Ik werk hier met restjes. Of het nou mensen, spullen en plekken zijn."

Er lopen verschillende mensen rond. Joyce runt deze locatie. Ze werkte hiervoor als fysiotherapeut naast haar vrijwilligerswerk bij Hotspot Hutspot. Omdat haar voormalige werkgever geen loon betaalde, is ze bij Bob in dienst gegaan.

Bob vertelt meer over de groei van Hotspot. Nadat de buurttuin waar hij etentjes organiseerde werd wegbezuinigd, is hij in een leegstaand pand begonnen met 'restaurantje spelen.' Er is veel uit de wijk en van haar bewoners wegbezuinigd. Geld dat niet is wegbezuinigd ziet hij trouwens niet terugkomen in de wijk. Er zijn wijkteams en er gaat geld naar hulpverleners, maar hij ziet ze nooit. Hij vertelt dit zonder wrok. Op geen enkele manier is hij geïrriteerd of beschuldigt hij anderen van wanbeleid, wel heeft hij ideeën over hoe dingen beter kunnen.

Dat heeft hij bijvoorbeeld ook voor Djorgain gedaan. Djorgain volgt een koksopleiding, maar kreeg geen goede stageplek. Bij Hotspot Hutspot is hij in de keuken begonnen met koken en kookt hij nu vier hoofdgerechten per week. Naast hem staat Madelief. Ze woont niet in Rotterdam, maar helpt graag mee in de keuken als vakantiebaantje. Vorig jaar deed ze dat ook al in de zomer. Lees verder via de qr code

vice artikel NL

vice artikel EN

September 2016

telegraaf: Geen prakjes op het menu

Ex-verslaafden, daklozen en kansarme jongeren werken in de keuken, leegstaande panden dienen als restaurant en braakliggende terreinen als moestuin. In de restaurants van Hutspot Hotspot in de Rotterdamse wijken Lombardijen, Crooswijk en op Heijplaat kunnen bezoekers voor acht euro een driegangenmaaltijd nuttigen. Het menu wordt samengesteld op basis van kasoverschotten en aangevuld met biologische vis of vlees van de slager en producten uit de moestuin. Het bedrijf is een initatief van kunst- en horecaondernemer Bob Richters. Hij dringt erop aan dat Hotspot een 'echt restaurant' is en 'geen gaarkeuken die prakjes serveert'. Hoe deze kwaliteit tot stand komt met kinderen, straatschoffies en ex-verslaafden in de keuken? „Ze worden aangestuurd door een locatiemanager en iedereen levert op zijn manier een bijdrage. Koken is niet moeilijk. Het maken van vers brood doe je een paar keer voor en dan kunnen ze het prima zelf." Het idee ontstond vier jaar geleden toen Richters, tevens oud-docent handvaardigheid op het LBO, de zorgelijke gezondheidstoestand van jongeren in Rotterdamse wijken als kans zag om ook sociale problemen te pakken. „Tieners komen nu na schooltijd bedienen en werken mee in de moestuin. Het houdt ze van de straat en leert ze hoe gezonde voeding tot stand komt." Iedereen komt bij Hotspot Hutspot over de vloer: daklozen, eenzame ouderen, en hippe bakfietsmoeders met een goedgevulde portemonnee. „Als je alleen 'zielige mensen' bij elkaar in een restaurant zet, dan blijven het zielige mensen."

Verder deze maand: nog steeds op zoek naar een nieuwe lokatie in schiedam.

We staan met een stand op 'gastvrij rotterdam' in ahoy.

In een gezamenlijke stand met de naam Echt Rotterdams presenteren, Hotspot Hutspot, Heilige Rotterdamse Boontjes, Wild Vleesch, RotterZwam, Rotterdamse Munt en een drietal ondernemers uit de Fenix Food Factory, te weten Booij Kaasmakers, Rechtstreex en Kaapse Brouwers zich.

ONDERNEMEN INTERVIEW CARRIÈRE

SOCIALE ZAKEN Kansarmen zijn chefkoks bij Hotspot Hutspot

Geen prakjes op het menu

door **Marina ter Woort**

ROTTERDAM • Ex-verslaafden, daklozen en kansarme jongeren werken in de keuken, leegstaande panden dienen als restaurant en braakliggende terreinen als moestuin.

In de restaurants van Hutspot Hotspot in de Rotterdamse wijken Lombardijen, Crooswijk en op Heijplaat kunnen bezoekers voor acht euro een driegangenmaaltijd nuttigen. Het menu wordt samengesteld op basis van kasoverschotten en aangevuld met biologische vis of vlees van de slager en producten uit de moestuin.

Het bedrijf is een initatief van kunst- en horecaondernemer Bob Richters. Hij dringt erop aan dat Hotspot een 'echt restaurant' is en 'geen gaarkeuken die prakjes serveert'. Hoe deze kwaliteit tot stand komt met kinderen, straatschoffies en ex-verslaafden in de keuken? „Ze worden aangestuurd door een locatiemanager en iedereen levert op zijn manier een bijdrage. Koken is niet moeilijk. Het maken van vers brood doe je een paar keer voor en dan kunnen ze het prima zelf."

Het idee ontstond vier jaar geleden toen Richters, tevens oud-docent handvaardigheid op het LBO, de zorgelijke gezondheidstoestand van jongeren in Rotterdamse wijken als kans zag om ook sociale problemen te pakken. „Tieners komen nu na schooltijd bedienen en werken mee in de moestuin. Het houdt ze van de straat en leert ze hoe gezonde voeding tot stand komt."

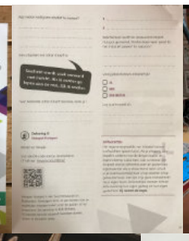
Iedereen komt bij Hotspot Hutspot over de vloer: daklozen, eenzame ouderen, en hippe bakfietsmoeders met een goedgevulde portemonnee. „Als je alleen 'zielige mensen' bij elkaar in een restaurant zet, dan blijven het zielige mensen."

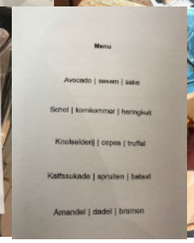
Bob Richters temidden van zijn teamleden FOTO BOUDEWIJN BOLLMAN

Oktober 2016

Wat een maand weer!

We staan in het mbo schoolboek voor onderneemend gedrag, een artikel in het blad van groothandel delixl, we doen een fundraising met restaurant de harmonie in krootwijk, photoshoot voor gers!Magazine, een catering in de stadsgehoorzaal vlaardingen, en we winnen de prijs voor veilig ondernemen rotterdam, vergeet ik nog wat? Vast wel!

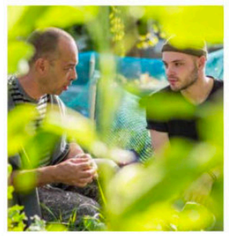




JONGE KEUKENHELDEN UIT ROTTERDAM

In de keuken bij delixl

IN DIT WIJKRESTAURANT LOPEN TIENERS IN EEN KOKSBUIS EN BEWERKEN SENIOREN UIT DE WIJK DE MOESTUIN. HOTSPOT HUTSPOT IN ROTTERDAM IS VOOR JONG EN OUD HUN EERSTE KENNISMAKING MET STADSLANDBOUW EN MET HET KOKSVAK. IN DE KEUKEN VAN HET RESTAURANT WERKEN TIENERS AAN HUN TOEKOMST.



MAAR HET MES SNIJDT AAN TWEE KANTEN: GASTEN UIT DE BUURT BETALEN ACHT EURO VOOR EEN DUURZAAM DRIEGANGENMENU. "VOOR DIEZELFDE PRIJS KOOP JE EEN FRIETJE KAPSALON."

HOTSPOT VOOR TIENERS EN HUTSPOT VOOR DE GASTEN

Hotspot Hutspot, in de wijk Lombardijen, was oorspronkelijk braakliggend terrein met een buurt-moestuin. Elk jaar caterde Bob Richters hier een oogstfeest met ingrediënten uit eigen tuin. Hij zag een behoefte onder buurtbewoners, aan een zinvolle dagbesteding en goed eten. "Geef mij maar een leegstaand pand, dan gaan we restaurantje spelen", verteldе Bob aan het wijkbestuur. Een Domino's Pizza, een Chinese snackbar en een shoarmatent. Voorheen waren dit je keuzes als je buiten de deur wilde eten in de wijk Lombardijen. Bob: "Dat is allemaal snackvoer. Met een concurrerende prijs van acht euro willen we de buurt goed eten aanbieden, voor de prijs van een frietje kapsalon." Het restaurant laat zien dat alle restjes van waarde zijn. Zo zijn de eettafels gemaakt van resthout, dat ze geschonken kregen, en weten ze komkommers en sla als restproduct bij de veiling voor een prikkie op de kop te tikken. Naast subsidies en giften uit het bedrijfsleven draait Hotspot Hutspot op eigen inkomsten. Hiervan betalen ze de chefs en vrijwilligers. "Als sociale onderneming zijn we creatief met restjes. Alleen de stoelen komen van Ikea."

VERSBELEVING

Vanuit hun open keuken overzien de hotspotters de moestuin met 70 fruitbomen. Het restaurant gebruikt het liefst zoveel mogelijk uit eigen tuin. Als je er munttheе besteit, knippen ze de munt vers uit de plantenkas, waar ook de aubergines en tomaten groeien. "Aan de voorkant hadden we verse doperwten staan", vertelt Bob. "Het is geweldig om die zelf te pikken en te proeven hoe ze smaken. Wie eet er nou verse doperwten?

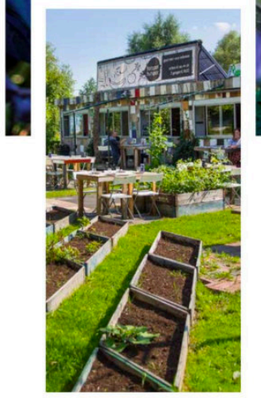
'IK ZEI: 'GEEF MIJ MAAR EEN LEEGSTAAND PAND, DAN GAAN WE RESTAURANTJE SPELEN'"

'ALS SOCIALE ONDERNEMING ZIJN WE CREATIEF MET RESTJES'

Die komen bij de meeste mensen uit de wijk gewoon uit de vriezer." Direct na schooltijd druppelen de eerste jonge keukenhelden binnen. Ze trekken een koksbuis of schort aan en vragen de begeleider wat ze kunnen doen. Hanko en Khalid, onlangs begonnen met de horeca-vakschool, weten precies waar ze nodig zijn. Drie jongedames verkiezen de aandacht van de gasten boven het werk in de keuken en nemen de bediening op zich. Bob: "Tussen halfzes en halfacht spelen we restaurantje, daarna sturen we de jongsten naar huis. Terwijl zij bijtijds naar bed gaan, ronden wij hier het werk af."

RESTAURANTJE SPELEN

De drie dames vertellen giechelend aan een tafel over het brood dat ze zelf hebben gebakken. Het driegangenmenu van de week is shaslick met biologische kip, een bulgursalade met groenten uit eigen tuin en het brood met huisgemaakte humus en tzatziki. Bob: "Elke maandag komen de begeleiders van onze restaurants in Lombardijen, Crooswijk en Delfshaven samen om te proefkoken. Hierbij houden we rekening met het seizoen, onze moestuin en de veilingrestanten." De jongste van de drie dames vertelt over de 'slasliks' met biologische kip die op de barbecue liggen. Een ober kan staan klungelen aan je tafel, maar op het moment dat het een tiener is van twaalf jaar jong, is dat helemaal niet erg. Op lens.nl krijgt de bediening dan ook alle lof, en gaan ze nek aan nek met het door Michelin bekroonde Parkheuvel. Dit is restaurantje spelen op zijn best.



hotspot hutspot: rotterdam in het klein

deel 26: **Ik zie dit echt als een kans voor mij**

Ze sjouwt met kordate pas een partij kratten naar het magazijn. Als alles aan kant is zet Cita (43, niet haar eigen naam) een sterk bakje koffie voor me.

Bijna 15 jaar werkte ze op kantoor bij een scheepvaartmaatschappij. In 2002 kreeg ze het zeer zwaar te verduren toen haar zusje door geweld om het leven kwam. Ze gebruikte antidepressiva, maar die maakten haar erg suf en slaperig. Ze viel regelmatig in slaap op haar werk en daardoor werd uiteindelijk haar arbeidscontract ontbonden. In diezelfde periode ging haar relatie stuk en raakte ze veel vrienden kwijt. Een jaar lang was ze in behandeling bij een psychiater. Via een praatgroepje kwam ze ruim een jaar geleden als vrijwilliger bij ons terecht.

Ze startte in het klusteam, Cita is een handige vrouw. “In het klusteam was het vooral leuk om op verschillende locaties te werken. En het is in het restaurant leuk met kinderen, altijd gezellig. Ik zie hotspot hutspot echt als een kans voor mij. Je komt echt niet zomaar overal binnen.”

Deze zomer kon ze een aantal maanden niet meedraaien vanwege een zware exceemuitbarsting. “Mijn huid lag overal open, ik had veel pijn, zalf hielp niet. Ik zat depressief thuis en had suïcidale gedachten, voelde me erg eenzaam”. Ze laat de littekens van de exceem op haar armen zien.

Maar sinds 2 maanden is ze weer terug. Nu voor 1 dag in de week en niet meer in het klusteam, maar in de keuken. En bijzonder om te vermelden: vandaag heeft ze bij onze kok/ begeleider aangegeven dat ze in 2017 de BBL opleiding kok niveau 2 wil gaan doen. In navolging van twee andere vrijwilligers bij ons.

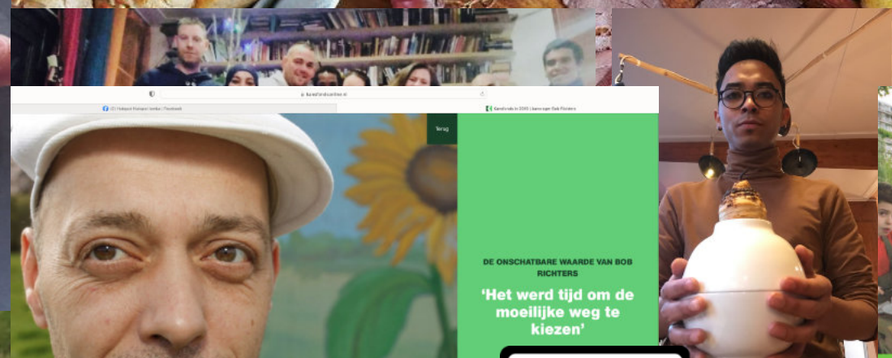
“Het is best wat voor mij om te zeggen dat ik een opleiding wil gaan doen. Maar hier durf ik dat te zeggen. Dat is een grote stap en lastig, want ik ben erg verlegen en praat niet zo veel.

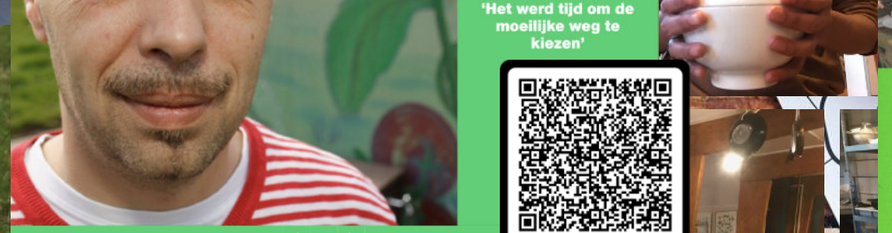
Ik wist eerst niet wat ik wilde gaan doen. Maar kok zijn vind ik hartstikke leuk. Ik kook thuis veel; Italiaans, Hindostaans, Hollands. En als ik thuis al over koken praat dan begint iedereen al te watertanden. Ik zag er vroeger tegenop dat je als kok tot laat in de avond werkt, maar nu denk ik 'ik ga het gewoon doen'.”

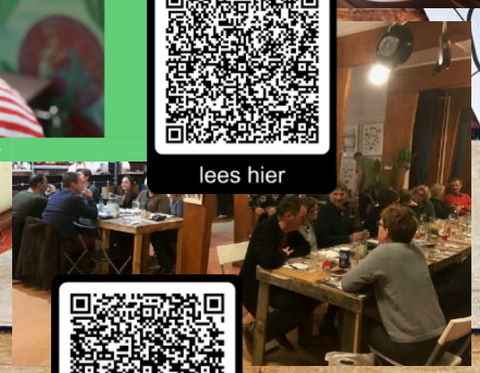
Verder deze maand:

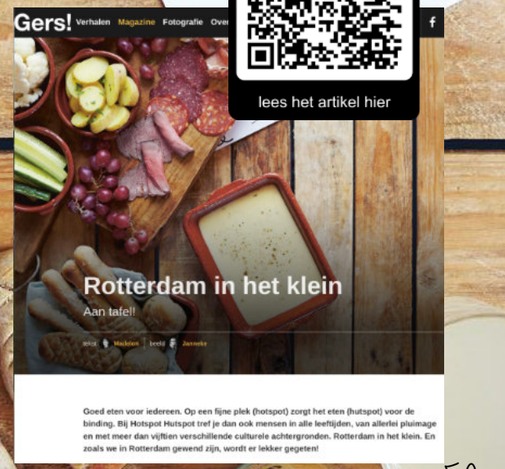
Hotspot hutspot lomba nr 5 beste restaurant van zuid-holland! Trots op team!

Het jaar zit er op









telegraaf: Hotspot Hutspot helpt de armste wijken van Nederland

Eten verbindt en verbroedert, vindt kunstenaar en docent Bob Richters. Daarom richtte hij in de moeilijkste wijken van Rotterdam Hotspot Hutspot op; een plek waar alle buurtbewoners welkom zijn en voor weinig geld lekker kunnen eten. Daarnaast wordt er ook aan mensen met 'een rugzak' een nieuwe kans geboden en worden kinderen van de straat gehouden.'Er moet wel een broodstengeltje bij de soep", zegt Bob Richters. „Zonder vind ik het niks. Ik denk dat we dat nu moeten afspreken: bij soep, altijd brood. En weet iemand wat te doen met die pallet frambozen? De gang staat er vol mee."„We kunnen er cheesecake van maken", suggereert iemand. „Je haalt zo zestien porties uit een taart. Moeten we het wel met een draad snijden, dan ziet het er mooier uit. Of we maken een crumble. Hebben we nog volkorenbiscuitjes?"

Hotspot Hutspot helpt de armste wijken van Nederland

Culinaire smeltkroes voor mensen in nood

ETEN VERBINDT EN VERBROEDERT, VINDT KUNSTENAAR EN DOCENT BOB RICHTERS. Daarom richtte hij in de moeilijkste wijken van Rotterdam Hotspot Hutspot op; een plek waar alle buurtbewoners welkom zijn en voor weinig geld lekker kunnen eten. Daarnaast wordt er ook aan mensen met 'een rugzak' een nieuwe kans geboden en worden kinderen van de straat gehouden.

'Ik ben zo blij dat ik van de straat ben'

Snel de puntjes op de i

De groep mensen die aan de tafel zit bij Hotspot Hutspot op maandagmiddag zou zomaar het team kunnen zijn dat een eetcafé leidt en alvast het menu voor de komende week doorspreekt. In feite zijn ze dat ook: een gedreven keukenbrigade die het liefst de sterren van de hemel kookt. Maar dan wel een brigade met een verledenZoals de 19-jarige Milan. „Ik heb er een zootje van gemaakt", zegt hij. „Drugs. Ik heb alles gebruikt wat er te gebruiken was. Daardoor heb ik mijn middelbare school niet afgemaakt. En ik heb meer rottigheid uitgehaald. Zo kwam ik in de gevangenis terecht. Daar kreeg ik een brief van mijn broer die me enorm raakte. Ik heb ter plekke besloten clean te worden en mijn leven weer op te pakken."

Afgekickt

„Vanuit de gevangenis ben ik naar een afkickkliniek gegaan. Nu ben ik van de drugs af en woon ik in een safehouse. Van de reclassering moest ik vrijwilligerswerk doen. Zo ben ik hier terecht gekomen. En nu weet ik waar mijn toekomst ligt. Ik ga eerst de havo afmaken en daarna naar de hogere hotelschool."Tot vandaag was Milan het jongste lid van de keukenbrigade van Hotspot, Hutspot, dat vier vestigingen heeft en met een driegangenmenu van 8 euro het gepresteerd heeft om volgens Iens het derde beste restaurant van Rotterdam te zijn. Maar vanochtend is ook Ricky (16) tot het team toegetreden.

Bob is naast de grote motor achter Hotspot ook docent op een VMBO. „Ik zag Rick zitten op het schoolplein, met een joint in zijn hand. En dat terwijl hij bij mij in de les echt talent voor koken leek te hebben." Rick zelf: „Ik hing maar wat rond, had slechte vrienden. Maar Bob gelooft in mij. Eigenlijk ben ik hartstikke blij dat ik van de straat ben. En mijn moeder ook."Van huis uit is Bob beeldend kunstenaar, vertelt hij. „Voor de crisis had ik een kunstcateringbedrijf, maar hier heb ik echt mijn roeping gevonden. Volgens het CBS is Krootwijk de armste wijk van Nederland. Er was hier een boel rottigheid. Dat tij hebben we toch een beetje weten te keren."

„We brengen alle culturen uit de wijk bij elkaar; we laten mensen die denken dat ze niks kunnen, zien dat ze wel kunnen stralen. Daklozen, ex-junks, mensen die boventallig zijn verklaard; hier werken ze allemaal samen. Iedereen kan leren een bouillon te trekken of een brood te bakken. In onze vier vestigingen werken in totaal 50 vrijwilligers van 20 verschillende nationaliteiten. Klein Rotterdam, noem ik dat. Ik heb een dakloze in de bediening gehad die met een gast in gesprek raakte die bij Flexibel Wonen werkte. Twee weken later had die jongen een dak boven zijn hoofd."Een vishandel komt een doos makrelen brengen. Kakelvers en in de aanbieding. „We krijgen ook veel groente en fruit dat over is op de markt en er net niet meer zo fris uitziet", zegt Bob. „Verder hebben we onze eigen tuin en halen we geld op via crowdfunding (www.hotspothutspot.nl)."

„Deze maand worden we ook gesteund door Marley Spoon die ons voedselboxen en recepten levert. Zij nemen weer recepten van ons op in hun boxen, zodat we meer aandacht genereren. Want onder het motto 'goed eten voor iedereen' willen we ook graag mensen helpen die zelfs die 8 euro niet kunnen betalen. Dat doen we door 'uitgestelde' maaltijden te bieden. Iedereen kan geld doneren voor een maaltijd van een ander."Milan snijdt ondertussen gele tomaten voor een brunoise en Ruud, voormalig bouwvakker met een drugsverleden die nu een koksopleiding volgt, zet het brooddeeg in een op zijn kant gezette koelbox boven een kom kokend water. „Prima rijskast", zegt hij terwijl hij de deur dicht doet.

Verkeerde pad

Het is bijna half vier. Dan zijn de scholen uit en komen de kinderen uit de buurt ook een handje helpen. Zo zijn ze van de straat. „Onze vrijwilligers doen het met liefde. Ze weten hoe snel je het verkeerde pad op kunt gaan. Hij grijnst. „En weet je wat het mooiste is? Het dementerende omaatje dat hier iedere avond gratis eet, hoeft op straat haar tasje niet meer zo krampachtig vast te houden. Het Marokkaanse jongetje dat achter haar loopt, is niet langer een potentiële tasjesdief, maar 'dat lieve ventje' dat gisteren haar visje serveerde."

Maart 2017

Stedelijke ondernemerslessen uit Rotterdam voor jonge boeren

Hoe ziet de landbouw in Nederland er over ongeveer twintig jaar uit? Een vraag die steeds relevanter wordt en zeker als jonge agrarisch ondernemer en (toekomstig) bestuurder. Met dit in het achterhoofd ontwikkelde Food Hub een programma voor het LTO Talentenprogramma. De deelnemers, allen jonge boeren, kregen een snelcursus Voedseltransitie & Trends en leerden zo vanuit een nieuw perspectief naar hun sector en dagelijkse realiteit te kijken. Het doel: een aangescherpte visie op hun eigen bedrijfsvoering en de toekomst van de landbouw..

Na een kleine twintig minuten fietsen worden we ontvangen door Bob Richters, initiatiefnemer van Hotspot Hutspot: een plek waar iedereen welkom is, als gast en als medewerker/ vrijwilliger. Maar ook de plek met het lekkerste eten in Rotterdam voor de beste prijs. Bob vertelt over mensen van alle leeftijden met een rugzakje die bij hem over de vloer komen en de kans krijgen te ontdekken wat ze leuk vinden. De drijfveer van Bob: daadwerkelijke gastvrijheid. Iedereen moet zich welkom voelen. Geld is voor hem hierin niet het belangrijkste, dat is doen wat je leuk vindt. Dan maakt de rest niet zoveel uit.

En verder.. Een korte reportage bij rtl live over hotspot hutspot

foodhub artikel

uitzending rtl live

April 2017

titel

maintext

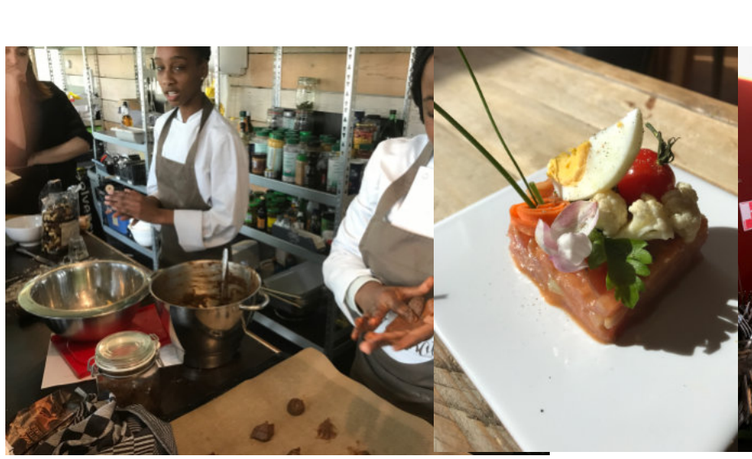
Fragmenten > "Ga niet op zoek naar het gat in de markt, maar naar het gat in de maatschappij."

Thuis op 5
EO
13 april 2017 22:00 - 23:59

In Thuis op 5 sluiten we de dag af met Bob Richters, de man achter de succesvolle buurtrestaurantketen Hotspot Hutspot in Rotterdam. In Crooswijk, Lombardijen en Heipark probeert Bob de wijkbewoners elke dag te voorzien van een goedkoop en gezond 3-gangenmenu.

Speel fragment af

luister hier



mei 2017

300 desserts

Kessels &smit vraagt ons het dessert te cateren voor een event in de holland america hal. Tja.. Hoe maak je daar nou wat bijzonders van?

Juni 2017

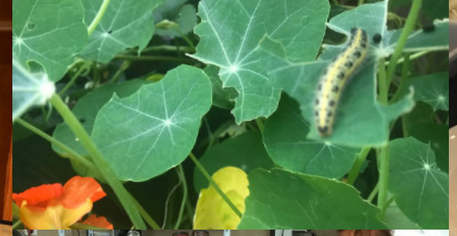
bedrijfskleding

Nieuwe bedrijfskleding van oude reclamebanners,

Gemaakt door talentfabriek010

Juli 2017

Augustus 2017



Waldorfsalade
Wrap kip&zo
Chocomoussefruit
€8,-

September 2017

Met oa deze maand...

Winston Gerschtanowitz bezoekt een project van Stichting voor Vluchteling-Studenten UAF. In Rotterdam kookt hij Hollandse pot met vluchtelingen. Deze vluchtelingstudenten zijn via het studentmentoringproject van het UAF gekoppeld aan Nederlandse studenten. In de rol van studentmentor maken de Nederlandse jongeren de UAF-studenten wegwijs op de hogeschool en universiteit. De vluchtelingstudenten leren op deze manier niet alleen beter Nederlands, ze kunnen ook met al hun vragen terecht bij hun mentor. Ze doen sociale contacten op en integreren beter in de maatschappij, met als uiteindelijk doel: afstuderen en het vinden van een baan die bij hen past.

bekijk uitzending

Kim wil weten of het horecavak wat voor haar is en draait een week mee:

"Bob Richters, en alle leuke en mooie mensen die ik heb leren kennen de afgelopen dagen, bedankt voor de enorme gastvrijheid en warme welkom die ik heb mogen ervaren.

Wat een enorm mooi initiatief zetten jullie elke week weer neer met elkaar. Een fijne, open, oprechte, gezellige en inspirerende werkplek voor iedereen. Iedereen is welkom, en dat voel je, merk je. Of je nu komt helpen of om te eten, je voelt je meteen thuis.

Kinderen uit de wijk helpen met groot plezier en energie mee in de keuken en bediening om de gasten een (h)eerlijk 3-gangen diner te serveren. Voor iedereen betaalbaar. En mocht dit toch niet lukken; geen probleem, je eet gewoon gratis mee van o.a. donaties van de andere gasten. Zo kan jong en oud, arm en rijk, samen komen en genieten van een heerlijk diner.

Het heeft me geraakt dat echt iedereen van jullie een eerlijke kans krijgt. Het maakt niet uit wat je verleden is, je bent altijd welkom en samen maken jullie er iets moois van!

Samen sterk! Bedankt dat ik hier even deel van uit mocht maken. Ik kom zeker weer een keer meehelpen."

Oktober 2017

AD: Supermarkten in Rotterdam-Zuid doneren maaltijden aan goede doelen

Zes vestigingen van Albert Heijn in Rotterdam-Zuid doneren vanaf vandaag voedseloverschotten aan lokale liefdadigheidsinstellingen. Met het eten kunnen de organisaties goedkope of zelfs gratis maaltijden aanbieden aan Rotterdammers met een krappe beurs.

Geen bedorven kipfilets en ook geen verschrompelde tomaten. Het gedoneerde voedsel voldoet aan de wettelijke eisen. „Supermarkten moeten producten die over datum zijn verplicht weggooien", vertelt Berend Maten van Community & Voedselsurplus, de stichting achter de samenwerkingen tussen ondernemers en sociale instellingen. „Wel is het gedoneerde voedsel beperkt houdbaar."

Het is een race tegen de klok. Het voedsel wordt snel verdeeld onder de goede doelen, die het eten in de meeste gevallen zelf ophalen. Vaak wordt het eten ingevroren zodat er niks verloren gaat. In de wijk Charlois weten ze inmiddels wel hoe ze het moeten pakken. Daar is de stichting in juni met een pilot begonnen, onlangs is het gebied uitgebreid naar Feijenoord.

Dankzij de Albert Heijns komt het aantal donoren nu op negentien te staan. Ook lokale ondernemers wagen zich aan het initiatief. „Het gaat dan misschien om minder grote donaties, maar ook zij zetten zich in voor de buurt en tegen voedselverspilling. Dat is heel mooi om te zien."

De nieuw aangesloten donateurs zijn gekoppeld aan Gaarkeuken Rotterdam, Sociaal Restaurant Hotspot Hutspot en Stichting Isaak en de Schittering. Maten durft nog niet te schatten hoeveel maaltijden zij zullen sponsoren. „In Charlois gaat het al om meer dan 11.000 maaltijden", vertelt hij trots. „We verwachten dat het daar dit jaar nog 30.000 worden."

November 2017

Debuik.nl: Verborgen schatten op Zuid

Zuid is het nieuwe West: het stuk Rotterdam waar echt nog wat mogelijk is, waar je nog voor weinig iets moois kan neerzetten op een bijzondere plek en waar het nog wat rauwer, ruiger en “Berlijnser” is dan boven de Maas. Zuid is meer dan de Kop van Zuid en dan het hippe Katendrecht. Op Zuid valt nog genoeg te ontdekken. ...

Voor de laatste ontdekking duiken we nog dieper Rotterdam Zuid in: tot in Lombardijen. Daar, aan het Spinozapark, ligt Hotspot Hutspot. Hun souschef Chanel Schriever deed dit jaar mee met Rotterdams Kooktalent en dat is niet voor niets; het eten is er goed. Het concept van Hotspot Hutspot is bijzonder: voor slechts acht euro eet je een driegangenmenu. De medewerkers worden extra getraind op sociale vaardigheden en de sfeer is er altijd fijn. Let op, ze zijn alleen van maandag tot en met donderdag open en hebben een wisselend weekmenu. Als je niet van avontuur houdt is het slim om even hun Facebook-pagina te checken vooraf.

December 2017

Het AD: Opmerkelijk: Iens verkiest budgetrestaurant boven sterrenzaken

Budgetrestaurant Hotspot Hutspot Lomba is het hoogst scorende Rotterdamse restaurant in de ranglijst van restaurantwebsite IENS voor 2018. Het restaurant in Lombardijen, waar kinderen koken en bedienen, staat op plaats plaats 35 van de lijst waarop duizend restaurants staan.

Lijstaanvoerder is de Librije in Zwolle. Tweede Rotterdammer op de lijst is Restaurant Fitzgerald (47), sterrenrestaurants Parkheuvel en FG restaurant zijn terug te vinden op respectievelijk de plaatsen 149 en 342.

De IENS top 2018 lijst wordt samengesteld aan de hand van klanten die het afgelopen jaar daadwerkelijk uit eten zijn geweest in een restaurant.

Januari 2018

storm

Een zware storm vernietigt al onze zonnepanelen, gelukkig zijn we verzekerd. Met deze hoeveelheid onbruikbare rotzooi vraag je je af hoe duurzaam dit is...

Volgende week gaan we naar onze nieuwe lokatie, de panelen zouden meeverhuizen.

Hotspot Hutspot is goed voor iedereen

'Goed eten voor iedereen', zo luidt het motto van Hotspot Hutspot. Deze organisatie zet voedsel in om mensen in achterstandswijken te activeren en te verbinden. Op tijdelijke locaties brengen zij met hotspots leven in stukken stad met veel leegstand en braakliggende grond. Deze grond vormt de basis voor een moestuin waar tieners, buurtbewoners en andere vrijwilligers samen groenten, fruit en kruiden verbouwen. Het verbouwde voedsel wordt onder professionele begeleiding in de Hotspot Hutspot-keuken bereid en opgegeten met de buurtbewoners. Het duurzame menu bestaat voor een groot deel uit verse voedselresten, aangevuld met producten uit de moestuin en seizoensgebonden producten uit de regio, wie meer geld wil of kan besteden, doneert een uitgesteld diner aan iemand die gratis kan komen eten. Aldus vormen de hotspots levendige, gastvrije plekken waar mensen van alle leeftijden, inkomensniveaus en achtergronden zich welkom kunnen voelen.

Locaties:

• Heijplaat: Heysekade 1

• Crooswijk: Goudse Rijweg 65la

• Rotterdam Zuid: Guido Gezelleweg 24

www.hotspothutspot.nl

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 MIRANDE

Hotspot Hutspot is goed voor iedereen

'Goed eten voor iedereen', zo luidt het motto van Hotspot Hutspot. Deze organisatie zet voedsel in om mensen in achterstandswijken te activeren en te verbinden. Op tijdelijke locaties brengen zij met hotspots leven in stukken stad met veel leegstand en braakliggende grond. Deze grond vormt de basis voor een moestuin waar tieners, buurtbewoners en andere vrijwilligers samen groenten, fruit en kruiden verbouwen. Het verbouwde voedsel wordt onder professionele begeleiding in de Hotspot Hutspot-keuken bereid en opgegeten met de buurtbewoners.

Het duurzame menu bestaat voor een groot deel uit verse voedselresten, aangevuld met producten uit de moestuin en seizoensgebonden producten uit de regio, wie meer geld wil of kan besteden, doneert een uitgesteld diner aan iemand die gratis kan komen eten. Aldus vormen de hotspots levendige, gastvrije plekken waar mensen van alle leeftijden, inkomensniveaus en achtergronden zich welkom kunnen voelen.

Locaties:
- Heijplaat: Heysekade 1
- Crooswijk: Goudse Rijweg 65la
- Rotterdam Zuid: Guido Gezelleweg 24

www.hotspothutspot.nl

lees hier

Februari 2018

Open rotterdam: Nieuwe plek voor Hotspot Hutspot

Door de bouw op de Guido Gezelleweg kan Restaurant Hotspot Hutspot niet verder op hun oude plek. Maar de gasten kunnen toch nog lekker blijven genieten van de goedkope maaltijden op hun nieuwe locatie in de Jan Meertensflat.

Hotspot hutspot is een plek waar iedereen aan de slag kan. Zo spraken we Mariano Lapenna, hij heeft een lastige tijd achter de rug waarin drugs een grote rol speelde. “Hotspot Hutspot haalt het beste in mij naar boven”, vertelt hij. Zijn collega Giovanni is pas 11 jaar en mag nu al helpen in de keuken en in de bediening.

De oprichter van Hotspot Hutspot, Bob Richters weet dat armoede in Ijsselmonde een groot probleem is. De maaltijden zijn daarom ook helemaal niet duur en je kan ook nog eens een maaltijd cadeau geven aan iemand die minder te besteden heeft.

De nieuwe plek is nog even wennen maar de medewerkers hebben er zin in. Bob Richters hoopt nieuwe klanten te zien uit het woonzorgcomplex.

kijk dan

Maart 2018

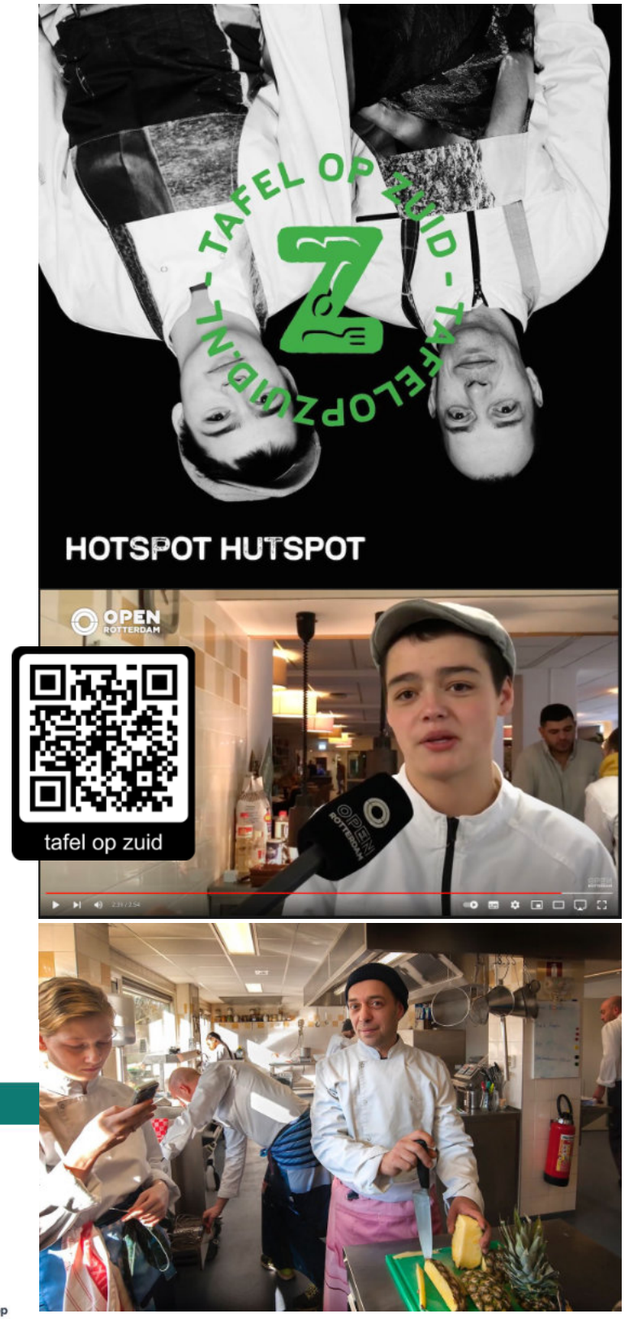
Open rotterdam: Tafel op Zuid

https://openrotterdam.nl/exclusief-voorproefje-culinair-festijn-tafel-op-zuid/

Het culinair festival 'Tafel op Zuid' keert terug op Katendrecht. Bezoekers mogen zaterdag 24 maart en zondag 25 maart kosteloos aanschuiven, terwijl de leukste chefs van Rotterdam-Zuid hun gerechten serveren. Wij krijgen een exclusief voorproefje!

Twee bijzondere aanwezige restaurants zijn Allure en Hotspot Hutspot. "Wij willen Rotterdam-Zuid beter op de kaart zetten, zodat er nog meer mensen hierheen komen om te genieten van het diner", aldus Terry Priem van Allure.

Ook Hotspot Hutspot is flink bezig met de voorbereidingen voor het culinair festival. "Wij hadden zin om wat leuks en geks te doen en te laten zien dat wij mooie dingen kunnen doen zonder professionele koks", vertelt Bob Richters. Hotspot Hutspot voorziet wijkbewoners elke dag van een goedkoop menu en betrekt jongeren in de wijk bij het koken. Richters: "Jongeren zijn altijd leuk om mee te werken, want ze zijn nog lekker buigzaam."



Contact Zutphen - Warnsveld

Voorpagina Thema's Uitgaven

Nieuwe beheerder wijkcentrum Waterkracht

28 maart 2018, 12:12 Voorlezen Algemeen

ZUTPHEN - Vanaf 1 juli aanstaande neemt een nieuwe beheerder de exploitatie van wijkcentrum Waterkracht voor zijn rekening. Het contract met Perspectief Zutphen op die datum af. De afgelopen periode is samen met wijkbewoners, gebruikers en andere partijen gezocht naar een passende invulling van het centrum. Dit heeft geresulteerd in exploitatie door Hotspot Hutspot vanaf 1 juli aanstaande. Het college van B&W van Zutphen heeft hiermee ingestemd voor een periode tot 1 juli 2020.

Uit bijeenkomsten met belanghebbenden eind vorig jaar kwamen drie belangrijke wensen naar voren: toegankelijkheid, meer gebruik van de keuken en activiteiten voor jongeren. Diverse initiatieven zijn onderzocht en uiteindelijk is gekozen voor Hotspot Hutspot als nieuwe partij die de exploitatie vorm gaat geven. Hotspot Hutspot is een sociale onderneming die naast het beheer van Waterkracht ook een restaurant opzet. Door middel van dagbesteding willen zij het restaurant en de keuken fors uitbreiden. De maaltijden worden bereid door vrijwilligers en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Tijdens gesprekken en bijeenkomsten met gebruikers, vrijwilliger en bewoners werd duidelijk dat zij alle bestaande activiteiten zoveel mogelijk wilden behouden. De organisatie van Hotspot Hutspot is het hiermee eens en de plannen bieden hier dan ook alle ruimte voor. Met deze invulling zijn de doelstellingen van de gemeente voor de komende jaren gewaarborgd. Ook de verbinding tussen wijkprofessionals en het wijkcentrum blijft behouden.

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

April 2018

Een prakkie voor een prikkie bij Hotspot Hutspot

Door: Lizenka van Essen [student journalistiek]

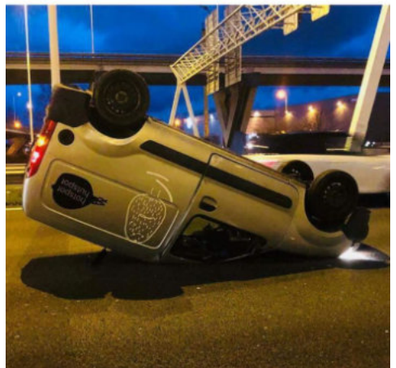
De nieuwste locatie van Hotspot Hutspot is te vinden in het enigszins vervallen ouderencomplex in de Rotterdamse wijk Lombardijen. De oude schuifdeuren gaan langzaam open, links is de receptie, rechts het nieuwe restaurant van Hotspot Hutspot. Het oude restaurant van het ouderencomplex werd wegbezuinigd. Bob zag zijn kans en opende Hotspot Hutspot Lomba op de nieuwe locatie tot groot genoegen van de bewoners en vrijwilligers.

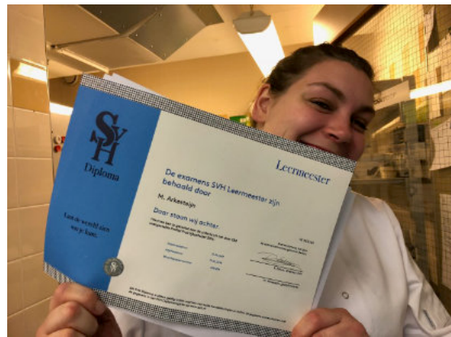
Zo vertelt Adri: 'Eindelijk weer normaal eten, er wordt lekker gekookt en ik heb weer een praatje hè'. Zijn buurvrouw knikt bevestigend 'ja'. Ook de vrijwilligers hebben veel baat bij het Rotterdamse initiatief, het helpt de armste, het is goed voor het milieu en dient als een gezellig en veilig buurthuis. Voor vrijwilliger Jessy is Hotspot Hutspot meer dan alleen haar werk. Een aantal jaar geleden werd haar man ziek en moest hij voor zijn behandeling naar zijn geboorteland Aruba. Jessy emigreerde met haar man en twee kinderen. Na de behandeling moest het jonge gezin terug naar Nederland, zonder vaste verblijfplaats. Inmiddels gaat het beter met Jessy, ze heeft een tijdelijke verblijfplaats en door de vrijwilligersbijdrage van Hotspot Hutspot een klein inkomen. Van Bob kreeg ze een aantal basisspullen, een pannenset, een koelkast vol gezonde producten en soms restjes mee naar 'huis'. Door Hotspot Hutspot heeft ze weer hoop: "Ik ben zo blij met de kansen die ik hier krijg."

Het motto van Hotspot Hutspot is 'lekker eten voor en door iedereen'. Het Rotterdamse initiatief is zes jaar geleden opgericht door Bob Richters. Bob mist de verbintenis in diverse Rotterdamse wijken, kinderen hangen op straat en er heerst veel armoede. Hij bedacht een oplossing, een gezellige hotspot waar diverse maaltijden geserveerd worden door een hutspot aan mensen. Iedereen, jong en oud kan op vrijwillige basis een aantal avonden per week onder andere komen koken. Voor acht euro heb je een gezellige avond uit en een driegangenmenu. Je kan ook een diner doneren, zo kan een ander die het geld niet kan missen gratis uit eten. Er wordt door kansarme tieners en vrijwilligers, onder professionele begeleiding, een gezond menu gekookt. Er wordt gekookt met overgebleven voedselvoorraden, producten uit eigen tuin en duurzaam geteelde producten uit de regio. Alle vier de locaties van Hotspot Hutspot zijn gevestigd op plekken waar sprake is van leegstand en braakliggende grond.

Verder deze maand: 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, gezellig middag.

high tea Waterweg Wonen





mei 2018

Het mes snijdt aan vele kanten, met Hotspot Hutspot

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.”

lees hier verder

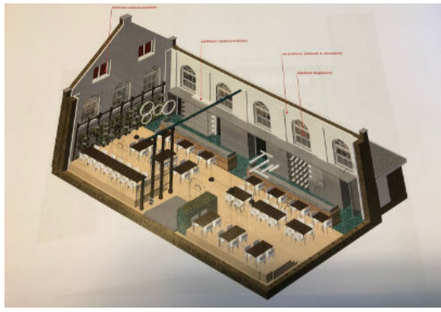
Juni 2018

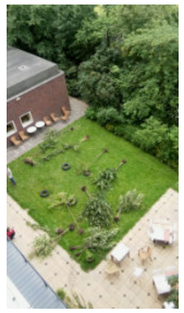
Genoeg te doen

We gaan hotspot hutspot zutphen inrichten, ontwerpen voor schiedam liggen klaar, de fruitbomen van onze oude lokatie in lomba worden verhuisd samen met de youth food movement, vrijwilligers stromen door naar nieuwe werkplekken als jack bean, en we cateren met en voor 350 kinderen een armoedeconferentie , met hulp van nielsen.

Slow food youth network over deze dag:

Op de zevende en laatste themadag van de SFYN Academie 2018 kwam de Academie bijeen in Rotterdam, om het hebben over gezonde voeding en gezonde voedselomgevingen. Hoe vind je je weg door voedselhypes en -mythes en maak je verstandige, gezonde keuzes? We startten de dag bij Hotspot Hutspot lomba, waar klinisch epidemioloog en kritisch blogger Liesbeth Oerlemans ons vertelde hoe zij bedrijven aanspoort hun aanbod onder de loep te nemen en helder te communiceren. Hierna luisterden we hoe Bob Richters, oprichter en eigenaar van Hotspot Hutspot, zijn restaurants inzet om de wijk weer te verbinden, mensen toegang te geven tot goed eten, én mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werk te bieden. Terwijl een deel van de deelnemers Bob vervolgens hielp fruitbomen en -struiken te planten bij de nieuwe locatie, zetten andere deelnemers zich in de keuken in om een heerlijke lunch klaar te maken van de reststromen waar Hutspot Hutspot mee kookt.



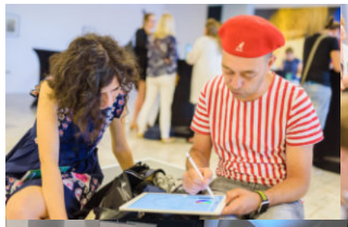


Juli 2018

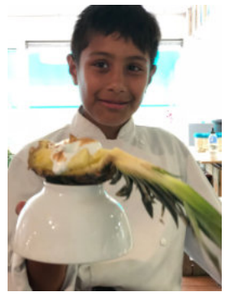
project rijles is more genomineerd voor europese award

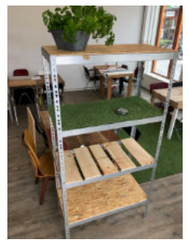
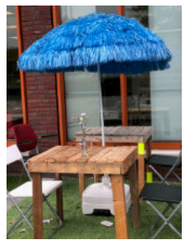
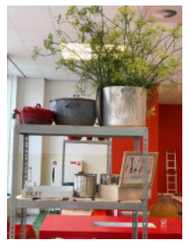
Ons project ‘rijles is more’ is uitgekozen als kanshebber voor de European Social Innovation Competition 2018! Uit 729 inzendingen vanuit heel Europa werden 30 projecten gekozen. Met ‘Rijles is more’ bieden we rijles aan jongeren die zonder werk zitten. Tijdens hun rijles zetten de jongeren zich in om 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. Bijeenkomst in roemenie, we winnen em helaas niet.

Ondertussen wordt onze oude lokatie in lomba ontmanteld, en bouwen we zuthpen op.



Augustus 2018



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

„Het geld blijft hangen bij de grote zorginstellingen en reintegratiebedrijven", 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

Menu nrc Mijn nieuws

Overleven zonder steun - kan dat?

Sociaal ondernemen Kunnen worstelende sociale initiatieven wel zonder hulp van de gemeente - die blij is dat ze er zijn? Tekst *Lucette Mascini Foto's Walter Herfst*

8 september 2018 Leestijd 5 minuten

het hele artikel hier

In de tunnels op het terrein van Uit je Eigen Stad worden onder meer bijzondere tomaten gekweekt.

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.

Klein rotterdam

Als we bij hotspot hutspot mesen aan boord hebben die van schrijven houden, dan vragen we ze verhaaltjes over onze vrijwilligers te schrijven, we noemen ze 'klein rotterdam'. Wil je er meer lezen? Zie de qr codes.

[Jeffrey: 36 jaar] Elk mens is een soort krootje. Door weer en wind, uit de klei getrokken is het nog niet echt een kunstwerkje. Maar met een beetje liefde, een poetsbeurt en de juiste aandacht, zijn we er in heel veel kleuren en smaken. Wie bij hotspot hutspot de krootcarpaccio heeft gegeten kan daar over meepraten. Maar om de verwarring weg te nemen: In #kleinrdam gaat het over de kleurrijke en smaakvolle verhalen van verschillende stadgenoten, niet perse over groente. Een hele hoop van ons hebben vaak de juiste aandacht gekregen, maar sommigen hebben ook gewoon te lang in de 'klei' gelegen. In gedachten zien we Jeffrey nog zitten op zijn intakegesprek. Een tafel verder begon op maandagmiddag een team van kookgekkies te discussiëren over de samenstelling van het nieuwe weekmenu met het ene idee nog idioter en ludieker dan het andere. En Jeffrey zat daar met zijn jas nog aan een potje beleefd te wezen. Wat je wil worden als je later groot bent? Ja, dat wist hij even niet. Je kon hem bijna horen denken: "Wat zijn dit voor een mensen, ik ben toch al groot?" Hij antwoordde: "Dat weet ik niet, maar ik vind het wel leuk om te koken."

Jeffrey was jaren geleden in de 'klei' gaan staan in een dorp op een tiental kilometers bij Rotterdam vandaan. De gloriejaren van de housemuziek, met de Opel Manta over de dijk, kratje bier, een, twee, driehonderd joints, school niet afgemaakt, lelijk uit de testen gekomen en de Wajong ingestuiterd. Zonder daar ooit nog uit te komen. En we gaan hier niet negatief lopen doen over Wajong, wanneer die op de juiste manier wordt ingezet tenminste. Echter, Jeffrey zijn dossier was blijkbaar al dichtgeplakt en weggeschoven met een grote stevige Wajongsticker erop. We vragen altijd wel even kort naar vroeger, want naast pijn, familieverdriet en spijt, blijkt Jeffrey ook een periode zijn eigen minicatering te hebben gehad, met lekkere maaltijden voor buurtgenoten voor een paar euro. Totdat hij moest verhuizen, want zijn flat ging tegen de grond. In de nieuwe buurt kwam zijn eten de deur niet meer uit. Alsof hij al bekend was met ons concept.

Nieuwsgierig beginnen de meeste vrijwilligers in onze keukens, maar Jeffrey haalt toch wel de top 5 van 2018. Vragen waar alles staat, vragen hoe materialen heten, vragen waarom zus dit zo doet en ga zo maar door. Opeens staat Jeffrey zijn vrouw aan de rand van de keuken. Hij werkt nog maar een paar dagen bij ons en zij staat daar met een stralend en trots gezicht naar hem te kijken. Ze komt "even gedag zeggen hoor". Na een warme omhelzing en een kus begint Jeffrey trots aan haar te vertellen wat hij aan het doen is. Dit moment moet er in slow motion met filmmuziek sprookjesachtig uit hebben gezien. Na een leven vol inspiratieloze Wajongbaantjes die niets te maken hadden met "wat je wil worden als je later groot bent" is deze boomlange kerel in de keuken aan het leren als een speer. En wat blijkt, hij heeft nog een nodige dosis zelfspot en humor ook. Niet boos te krijgen wordt hij elke week sneller in de keuken en heeft hij steeds minder bevestiging of instructie nodig. Zijn suggesties geven vaak blijk van een groeiend inzicht en hij weet wanneer iets lekker of niet is. Waar hij in het begin misschien overkwam als ietwat zeurderig en net uit de klei, heeft hij zich in luttele dagen en weken opgepoetst tot kleurrijke en smaakvolle keukenmedewerker. Betrouwbaar in opkomst, gaat door tot het werk klaar is, neemt initiatief, heeft interesse in de mensen om hem heen en straalt een soort mede-eigenaarschap uit.

Jeffrey is natuurlijk niet zijn echte naam, die hebben we veranderd. Ook onze verwondering is natuurlijk een pietsie door onze hotspot hutspot-bril gekleurd, maar wat een omslag in het leven van.... misschien is het wel jouw buurman. Geen groot charismatisch figuur dat de ruimte binnenstapt, meer het type 'lange duffe slungel' (Jeffrey: "ik heb al jaren niet meer geblowd, maar ik heb nog altijd het idee dat ik in een soort glazen stolp leef"). Jeffrey, welkom aan boord. Jij bent trouwens al een tijdje rijp om wat diploma's te gaan verzamelen. Met jouw werkhouding en doorzettingsvermogen moet jij een koksopleiding makkelijk kunnen halen, dus dat gaan we samen met jou even in gang zetten met als streven dat jij in februari met die opleiding begint. Op zoek naar jouw top, want die ligt zeker niet bij jouw thuis op de bank naast de afstandbediening van jouw tv. En kijk, je sticker laat al een beetje los.

#kleinrdam op Facebook

#kleinrdam op hotspothutspot.nl

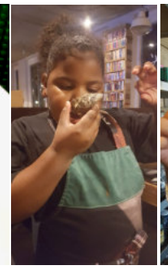
November 2018

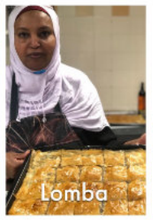
Komt hotspot hutspot naar alphen?

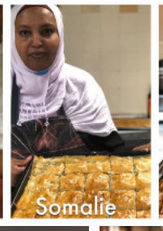
Medewerkers van wooncorporatie woonforte koken mee in lomba.

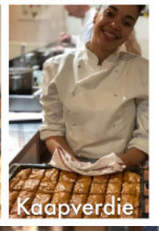
En wij koken op de lokatie waar alles moet gaan gebeuren..

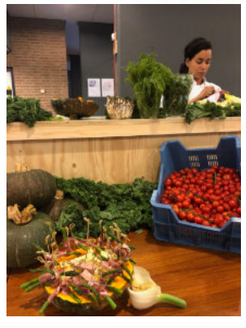
Verder... Fruits des mer op t menu... Spannend hoor.. Oesters en zo..











AD NIEUWS REGIO SPORT SHOW PLAY PODCAST PUZZEL

▲ Hotspot Hutspot Lombardijen in Rotterdam. Foto: Sanne Donders © Sanne Donders

Woonforte wil sociaal buurtrestaurant Hotspot Hutspot in Alphen

Woningcorporatie Woonforte onderzoekt of het een Hotspot Hutspot-restaurant in Alphen kan realiseren.

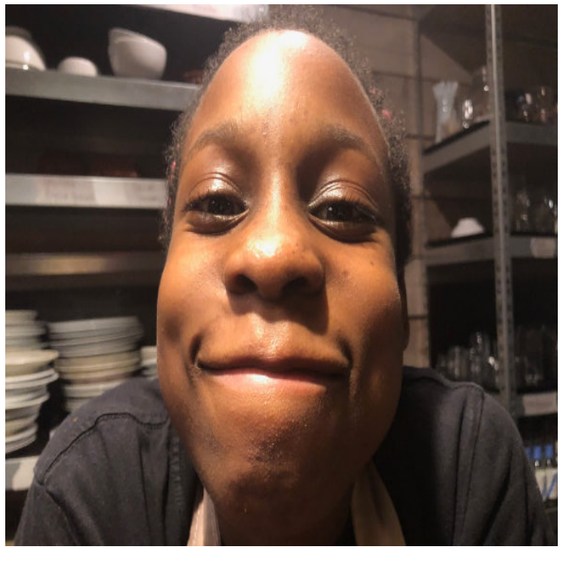
Terence Garnier 08-11-18, 14:45

Dat is een sociaal buurtrestaurant waar kwetsbare kinderen of tieners zich kunnen ontwikkelen en samen kunnen zijn, door bijvoorbeeld gerechten met ingrediënten uit de moestuin te bereiden. Hotspot Hutspot heeft diverse locaties in Nederland. Deze week heeft een team van Woonforte ter oriëntatie alvast een kijkje genomen in de keuken van Hotspot Hutspot Lomba in Rotterdam-Lombardijen. 'Bijzonder leuk en erg lekker, we bekijken of en hoe we dit naar Alphen kunnen halen', aldus Woonforte via Twitter.

December 2018

Einde hotspot hutspot heijprak

Deze keer gaan we de strijd niet meer aan, financiering houdt op, bewoners willen dingen zelf gaan doen naar het schijnt.. Woningcoorporatie wil eigenlijk ook niet. En voor ons is het een moeilijke afgelegen plek waar wel veel kindjes meedoen want verder is er niet zo veel. Bedankt aan alle gasten vrijwlligers en andere helpers, het was een toffe tijd. 2de kerstdag serveren wij in een uitverkochte toko de laatste maaltijden.



De buik.nl: Hotspot Hutspot - eten uit eigen buurt

Biologische, lokale ingrediënten en een oog op de samenleving. Het klinkt als het vijfde 'nieuwe' koffiewinkeltje om de hoek of dat ene veganistische restaurantje in Noord. Hotspot Hutspot hoort echter niet in dit rijtje thuis. Het is namelijk zowel een restaurant, als een plek voor jonge Rotterdammers om samen te koken, serveren, en tuinieren.

Dankzij de buurt aan tafel

Tussen de nieuwbouw van Crooswijk ligt restaurant Hotspot Hutspot omringd door een tuin. Het is een relatief klein maar gezellig restaurant waar je bij binnenkomst hartelijk door de chef wordt ontvangen. Drie dagen per week wordt er bij Hotspot Hutspot een driegangendiner geserveerd, dat wekelijks varieert. De ingrediënten die worden gebruikt komen grotendeels uit de eigen tuin, die naast het restaurant ligt en wordt onderhouden door vrijwilligers uit de buurt. Ook de bediening is in handen van vrijwillige, vaak jonge, Rotterdammers.

Een winterse maaltijd

Het concept valt in de smaak, maar hoe zit het met het eten zelf? Nou, dat zit in onze ogen meer dan goed. De driegangen bestaan deze week uit goulashsoep, rösti met een spiegelei, en Kaiserschmarren. Terwijl het 's avonds nog fris is, warmt de Hongaarse goulash, een kruidige tomatensoep, ons eerst op. Met de soep wordt zelfgebakken brood geserveerd met kruidenboter. Hierna wordt de rösti met spiegelei opgediend. Een eenvoudig hoofdgerecht wat goed smaakt en onze trek doet stillen. Goed gevuld na de rösti komt de chef langs om over het dessert te vertellen, Kaiserschmarren. Vroeger geliefd door de Oostenrijkse keizer Franz Joseph, vandaag de dag populair onder wintersporters. Kaiserschmarren bestaat uit stukjes pannenkoek met warme fruitcompot en rozijnen, een heerlijk nagerecht. Na driegangen zijn we zowel goed gevuld als voldaan dankzij dit hartverwarmende diner.

Niet alleen het eten valt in de smaak, ook de sappen, afkomstig van lokale boerderijen, en de frisdranken zijn lekker. Denk hierbij niet aan een glas Sprite, maar tonic water en biologische cola. Alcoholische dranken staan niet op de kaart.

In Zuid en Noord

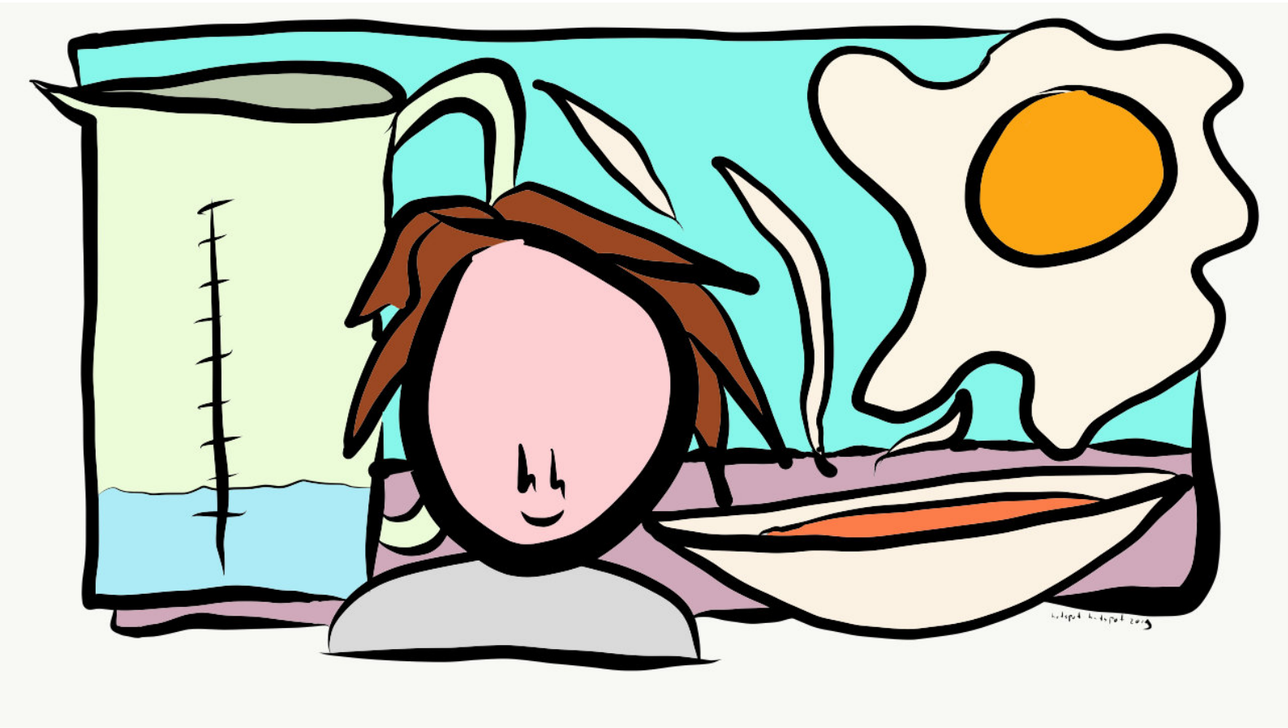
Het eten is goed, de bediening verfrissend en vriendelijk, en de prijs bijzonder laag. Hotspot Hutspot serveert namelijk voor €9 drie gangen. Een verbazingwekkend lage prijs voor een dergelijk menu. Zo is het voor iedereen een geschikte plek om te genieten van een goede maaltijd. De betrokkenheid van het team met de buurt is wat de plek echt uniek maakt. Daarnaast is het restaurant met twee locaties, één in Lombardijen en één in Crooswijk, voor de meeste Rotterdammers goed te bereiken.

Open rotterdam: Buurtkoks zorgen voor saamhorigheid en binding in de wijk

In steeds meer huizen van de wijk worden maaltijden aangeboden tegen een hele redelijke prijs. De buurtbewoners van Lombardijen en Middelland gaan vooral samen een hapje eten voor de gezelligheid!

"Het is net als thuis", zegt een bezoeker van Hotspot Hutspot Lomba. Veel mensen wonen alleen of hebben het niet breed. Dan bieden de maaltijden die in buurthuizen worden gemaakt een uitkomst. Van moksi alesi tot balletjes met satesaus en friet; de meest diverse gerechten komen langs!

Klein rotterdam: gewoon gewoon



“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.

nrc: Rotterdamse sociale onderneming Hotspot Hutspot in financiele problemen

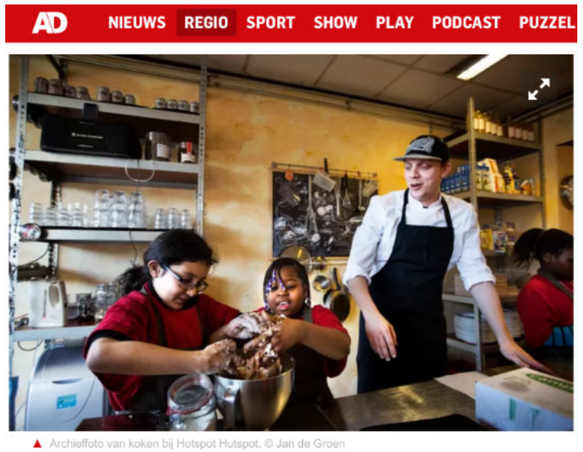
De Rotterdamse keten van wijkrestaurantjes Hotspot Hutspot is in een financiële crisis beland. De keten is een crowd funding gestart om de moeilijkste maanden te overbruggen. Twee restaurants zijn afgestoten: die in Heijplaat en in Zutphen. De vestigingen in Crooswijk en Lombardijen zijn nog open.

De crowd funding heeft in één week al 10.000 euro opgeleverd, zegt oprichter Bob Richters. „Ongelooflijk. Sommige mensen stortten anoniem 1.000 euro. Anderen die bijna niks hebben een paar euro.”

Oorzaak van de problemen is dat de inmiddels vertrokken zakelijk leidster de administratie liet versloffen. Ze was teveel tijd kwijt aan het opzetten van de nieuwe vestiging in Zutphen, zegt Richters. „Dat vergde zoveel aandacht dat de administratie erbij ingeschoten is.”

Ook is het bedrijf twee keer van accountant gewisseld. „Dat heeft niet geholpen”, zegt Richters. Dat twee restaurantjes open blijven én hij in 2020 een nieuwe vestiging met een broodbakkerij erin kan openen bij de Kloosterplaats in Schiedam, stemt hem echter hoopvol. „We krijgen er nog steeds scholieren van de MBO kokschool bij die hier stage lopen. En we hebben dit jaar al twee werklozen opgeleid en aan een betaalde baan geholpen. Dus er is ook goed nieuws. Ons probleem is dat we meer bezig zijn met het begeleiden van de kinderen en het koken van eten voor mensen die weinig te besteden hebben, dan met de zakelijke kant van Hotspot Hutspot. Daar moeten we een slag in maken.”

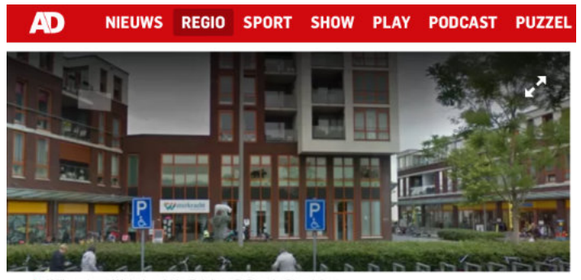
In totaal is er 30.000 euro nodig om de komende twee maanden de salarissen van de professionele koks te betalen die de kinderen begeleiden. Zodra de administratie vlot getrokken is, kan Richters een vervolgsubsidie aanvragen bij de fondsen die tot nu toe steun gaven, zoals Stichting Doen. „De fondsen begrijpen onze situatie en willen graag met ons door.”-hoofd-boven-water-te-houden/



▲ Archieffoto van koken bij Hotspot Hutspot. © Jan de Groen

Hotspot Hutspot in financieel zwaar weer en begint crowdfundingsactie

Het sociale buurtrestaurant Hotspot Hutspot verkeert in financieel zwaar weer. Er komt minder geld in het laatje, er is een vestiging gesloten en daardoor komt de begroting niet rond. De koks van de filialen hebben zelf aangeboden een maand langer op hun loon te wachten. Met een crowdfundingsactie slaakt Hotspot Hutspot een noodkreet: ‘Geef ons lucht!’



▲ Wijkcentrum Waterkracht in Zutphen © Google Streetview

Wijkcentrum Waterkracht zelfstandig verder na conflict en financiële problemen

De van oorsprong Rotterdamse sociale onderneming Hotspot Hutspot is in de financiële problemen gekomen en stopt als exploitant van de vestiging in wijkcentrum Waterkracht in Zutphen. Volgens zakelijk manager Dorine Ruter wordt op haar verzoek aan een verzelfstandiging onder een andere naam gewerkt.

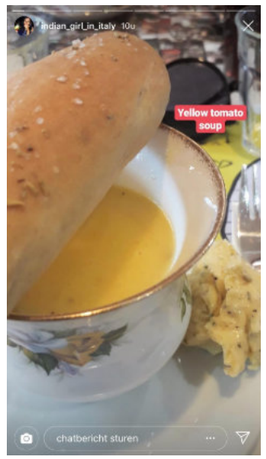
mei 2019

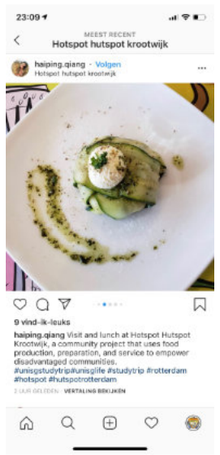
Hotspot hutspot in gesprek

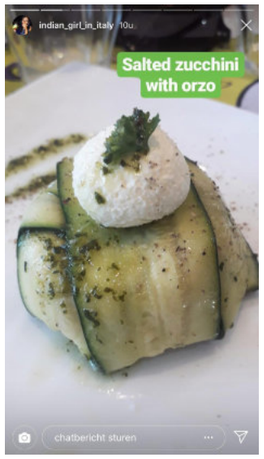
Het belangrijkste bij hotspot hutspot zijn onze vrijwilligers, die willen we allemaal verder krijgen, op hun manier. Hoe we dat doen? Bekijk deze serie van 20 gesprekken met 20 vrijwilligers.

En verder krijgen we deze bijzondere universiteit op bezoek, aanschouw wat zij posten op instagram

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo







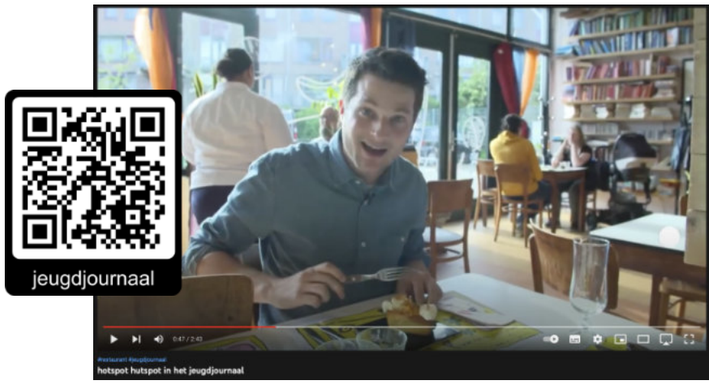
Juni 2019

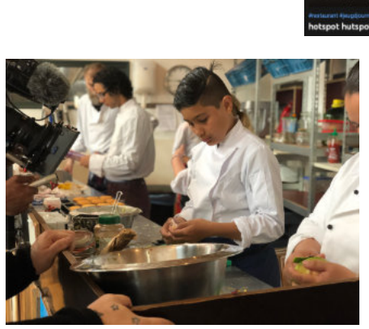
jeugdjournaal: In dit restaurant in Rotterdam werken kinderen als ober en kok

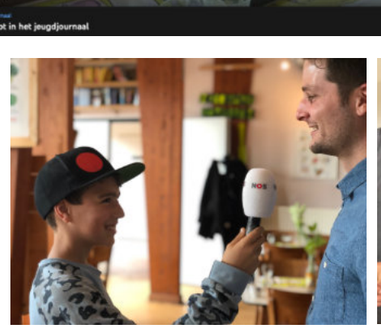
Fijn nieuws voor een restaurant in Rotterdam: door een inzamelingsactie kunnen ze voorlopig open blijven. In het buurtrestaurant werken ook kinderen als kok of ober. Het heet Hotspot Hutspot en er werken alleen maar vrijwilligers. Het restaurant is ooit bedacht zodat jongeren op straat iets te doen zouden hebben. Zij zorgden namelijk voor overlast in de buurt. Nu werken er allerlei verschillende kinderen mee. Sommigen hebben er ook veel vrienden door gekregen.

nikki: Toen ik er binnenkwam was ik best zenuwachtig omdat ik niemand kende. Maar nu voelt het echt als thuis.

Ook voor mensen met wat minder geld is het fijn dat dit restaurant er is. Voor 9 euro krijg je een voorgerecht, een hoofdgerecht en een toetje. Bij andere restaurants is dit meestal veel duurder. Maar die lage prijzen hebben ook nadelen, want daardoor is er niet altijd genoeg geld. Door de inzamelingsactie kan het de komende tijd wel doorgaan.







persbericht:Nieuwsbericht Kloosterplaats wordt verbouwd!

Met genoegen maakt Stichting De Groot Fonds bekend dat zij de voormalige gymzaal aan de Kloosterplaats in Schiedam een nieuwe duurzame toekomst gaat geven. Op dinsdag 25 juni 2019 hebben het fonds en de aannemerscombinatie Meerbouw Rotterdam en de Bouwerswerkplaats hiertoe een aanneemovereenkomst gesloten. Naar een ontwerp van Architéma Architectuurstudio, dat per 1 juli Stats Architecten gaat heten, zal het meer dan 200 jaar oude monument flink onderhanden worden genomen en op de meest duurzame manier worden gerestaureerd en gemoderniseerd tot een sociaal geëngageerde horecagelegenheid.

Toekomstig gebruiker is de sociale onderneming Hotspot Hutspot die middels een beproefd Rotterdams recept de stad Schiedam een impuls gaat geven. Goed eten voor iedereen! Dat is het motto van Hotspot Hutspot. Via hun hotspots versterken ze de economische en maatschappelijke deelname van kwetsbare groepen. Ze zetten voedsel in om mensen te activeren en verbinden. 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 hun wijkrestaurants. Bijzonder is dat ook middels het verbouwproces van hun nieuwe hotspot een flinke sociale impuls wordt gegeven aan Schiedam.

De aannemerscombinatie Meerbouw Rotterdam en de Bouwerswerkplaats is namelijk een team met een groot sociaal engagement. De Bouwerswerkplaats is een sociale onderneming en werkt als zodanig nadrukkelijk aan een inclusieve economie. Mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt worden in de praktijk door ervaren leermeesters opgeleid, om vervolgens met hun nieuw verworven ambacht door te kunnen groeien naar betaald werk. De Bouwerswerkplaats werkt samen met aannemer Meerbouw uit Rotterdam, die de nodige kunde, professionaliteit en sociaal engagement toevoegt om het bouwproces tot een succes te maken. De opgave waar ze voor staan is bijzonder treffend, omdat niet alleen bouwer en eindgebruiker sociaal ondernemend zijn, maar ook het karakteristieke gebouw zelf een lange geschiedenis van sociaal engagement kent.

Het gebouwtje is feitelijk onderdeel van een groter complex, de 'Arm-, Spin- en Naaischool' die in 1779 naar een ontwerp van stadsarchitect Rutger van Bol'Es aan de Broersveld werd gebouwd. Gedurende bijna honderd jaar kregen Schiedamse kinderen uit de armere bevolkingsgroepen mede in dit klaslokaal een basisopleiding, waarna het complex verschillende functies huisvestte en in delen uiteenviel. Dit lokaal deed bijvoorbeeld lang dienst als gymnastieklokaal. Door de sloop van een aantal panden en de recente herinrichting van het openbaar gebied werd het inmiddels leegstaande en verloederde pand aan de Kloosterplaats een beter zichtbare en centrale plek in de binnenstad. Een plek met een enorme potentie die nu verwezenlijkt gaat worden door een ambitieus plan.

De monumentale uitstraling van het voormalige klaslokaal zal in oude luister worden hersteld, terwijl er ook grondig wordt gemoderniseerd. De charme van het interieur zal behouden blijven en waar mogelijk versterkt. Zo wordt een verlaagd plafond verwijderd waardoor de houten spanten van het dak zichtbaar zullen zijn. Bovendien zal de historie van het pand herkenbaar blijven, waar de nog resterende houten gymnastiektoestellen op een nieuwe manier worden hergebruikt. Het gebouw zal goed worden geïsoleerd en worden voorzien van een hypermoderne en duurzame installatie. De verwarming geschiedt met een bodemwarmtebron en vloerverwarming, bij de ventilatie wordt aan warmteterugwinning gedaan en het gebouw en de keuken worden volkomen gasloos. Met deze ambitieuze plannen wordt het monument klaargestoomd voor een nieuw hoofdstuk in de sociale betekenis voor Schiedam. Naar verwachting zal deze nieuwe Hotspot in Schiedam in het eerste kwartaal van 2020 zijn deuren openen.

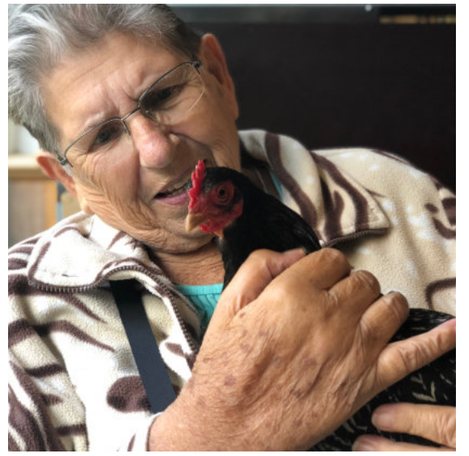
Opdrachtgever: Stichting De Groot Fonds, Schiedam

Aannemer: Meerbouw Rotterdam i.c.m. Bouwerswerkplaats, Rotterdam

Ontwerp: Architéma Architectuurstudio, Schiedam

Alles kan altijd beter

Neem een boek mee uit de kast, aai een kip, we richten een winkeltje en lunchplek in in lomba, allemaal dingen die helpen om het leven wat leuker te maken...



September 2019

The sustainable development goals

Wij zijn er fan van, en passen ze allemaal zoveel mogelijk toe, we maakten er een mooi document van.

Kansfonds
11 minuten ·

Mooi artikel in **Trouw** over onze projectpartner Hotspot Hutspot!

TROUW.NL
Duurzaam met restjes: eten, materiaal én mensen
Alles benutten, of het nu voedsel, spullen of mensen...

Stichting DOEN
2.701 volgers
1 d

De ranglijst met de 100 groenste denkers en doeners in Nederland is weer gepresenteerd door Trouw. Meerdere DOEN-partners staan in de Duurzame 100 en daar zijn we uiteraard enorm trots op! Ga zo door De Fruitmotor, hotspot hutspot, Herenboeren Wilhelminapark, LENA the fashion library en SchoonSchip!

Oktober 2019

trouw: Duurzaam met restjes: eten, materiaal Èn mensen

Trouw

Duurzame 100 Nummer 9

Duurzaam met restjes: eten, materiaal én mensen

Bob Richter en zijn koks. Beeld Patrick Post

Alles benutten, of het nu voedsel, spullen of mensen zijn. Dat is de filosofie van Hotspot Hutspot in Rotterdam, een levendig voorbeeld van sociale duurzaamheid. Het project van initiatiefnemer Bob Richters bereikt nummer 9 in de Duurzame 100.

In de koelruimte staan kratten vol citroenen. Te klein om te kunnen verkopen. Normaal zouden ze in de afvalbak verdwijnen, maar restaurant Hotspot Hutspot in Rotterdam verwerkt ze in het eten. De vriesruimte ligt vol met vlees aan de datum van Albert Heijn. Elders liggen zakken met de pastasoort orzo, waar per ongeluk een paar elleboogjes macaroni in zitten, ook onverkoopbaar.

Zo maakt Hotspot Hutspot van dinsdag tot en met vrijdag voor buurtbewoners een culinair driegangenmenuutje voor 9 euro, voornamelijk gemaakt van reststromen. Maar vooral ook: mét Rotterdammers. Want Hotspot Hutspot is een duurzaam project, maar bovenal een sociale expeditie. “Wat wij hier doen is sociale duurzaamheid”, zegt initiatiefnemer Bob Richters. “Koken en eten als middel om te verbinden en mensen verder te helpen in hun leven.” Het is dus die week een menu van kipstoof met citroen en toe een citroendessert geworden.

Het project huist in het voormalige restaurant van wat eens een verzorgingshuis voor ouderen was, een flat in de naoorlogse wijk Lombardijen, ten zuiden van de Maas. Nu zijn er seniorenwoningen en enkele verdiepingen bieden inmiddels huisvesting aan begeleid en beschermd wonen-projecten. “Een allegaartje aan mensen, over het algemeen laag opgeleid, deels mensen die nauwelijks meer buiten komen”, vertelt Richters. “Toen het verzorgingshuis sloot, kwam het restaurant leeg te staan. Wij zaten elders in de wijk en konden hierheen. Wij benutten de restjes van de wijk.”

Tieners uit de wijk

Dat is ook, oneerbiedig gezegd, de filosofie van de stichting Hotspot Hutspot: alle restjes benutten, of het nu eten is, ruimte, sloophout voor de tafels of mensen. Bij de organisatie er is ook een locatie elders in de stad, in Crooswijk draaien wekelijks zo’n tachtig vrijwilligers mee. Een belangrijke groep zijn de tieners uit de wijk, die na schooltijd kunnen langskomen en helpen met koken en uitserveren. “Die komen binnen, willen van de straat af. We werven ze niet actief, gaan wel af en toe bij basisscholen langs, maar het zingt zich voort.”

Onder de vrijwilligers zijn mensen die wel wat steun kunnen gebruiken. “Zo hadden we hier twee Somalische dames, de kinderen het huis uit, die vrijwilligerswerk deden als tegenprestatie voor de uitkering. We vragen aan iedereen, of je 10 of 60 bent: wat wil je worden als je later groot bent? Dan gaan we kijken of we daarbij kunnen helpen. Pas nu komen deze vrouwen echt toe aan inburgeren, ze moeten hier op de vloer ook Nederlands praten. Ze wilden nog een mbo2-opleiding gaan volgen. Dat is nog niet gelukt.”

Het mbo, vooral het instapniveau 1, is een andere belangrijke doelgroep voor Richters. “Scholieren in de horeca-opleiding daar, komen heel moeilijk aan een stage. De commerciële restaurants zijn nog een brug te ver voor ze. Ze moeten nog leren op tijd te zijn, niet op badslippers aan te komen. Hier kunnen ze wel terecht, wij kneden ze en leren ze te werken.”

‘Eten werkt verbindend’

Hotspot Hutspot helpt ook anderen op weg, zo praktisch mogelijk. “Zoals het voorfinancieren van het rijbewijs van een Syrische jongen met uitkering. De sociale dienst doet dat niet. Maar twee weken nadat hij het had gehaald, had hij een baan bij PostNL. Zo helpen we mensen zelfredzaam te worden.” Of de jonge vrouw die leed aan depressies, ontdekte goed te zijn in bakken en nu de bakkerij gaat doen in de volgend jaar nieuw te openen locatie in Schiedam. Of de voorheen extreem-rechtse jongen die met statushouders ging werken en inmiddels de kratten voedsel van allerlei bedrijven ophaalt. “Eten werkt verbindend. Tijdens het komkommer snijden maak je een praatje. Je bent zinvol bezig. We geven structuur.”

Lees verder met de qr-code

plek 9 duurzame 100

We winnen de rotterdamse kinderrechten award

/En in schiedam wordt druk geklust.

tripadvisor

Heerlijk, verrassend kerstmenu, hotspot hutspot is top! In de zomer gaf mijn tante een tip, ga een keer bij hutspot hotspot eten. Dat is bij jullie om de hoek. Inmiddels hebben wij 3x gegeten en ook gisteren met zijn zevenen genoten van het 4 gangen kerstmenu. Het menu was heerlijk, de medewerkers hebben goede humor en het gehele doel wat hotspot hutspot voor ogen heeft is ook top!!! Op facebook kan je bekijken wat het 3-gangen menu van de week is en reserveren, een helder concept. Je ziet ons snel weer terug en wij zeggen het voort!

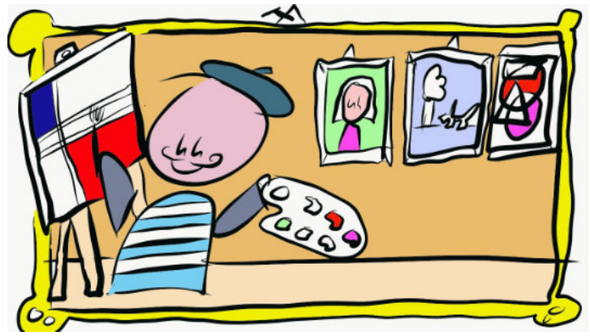
hotspot hutspot bij trouw kerstconcert 2019

Januarí 2020

Ik kook van jou & het geheime atelier

We gaan regelmatig met gastchefs koken, leuk en leerzaam, van van pepijn van jack bean tot pien van piens veldkeuken..

In het geheime atelier tekenen en schikkderen we wekelijks met wie er zin in heeft.



Februarí 2020

AD NIEUWS REGIO SPORT SHOW PLAY PODCAST PUZZEL

Regio wijzigen Almelo Alphen Amersfoort Amsterdam Apeldoorn Arnhem Berge

PREMIUM

De voormalige Comeniusgymzaal aan de Kloosterplaats in Schiedam. © DIJKSTRA, ROEL

Comenius-gymzaal opent de deuren voor publiek

De voormalige Comenius-gymzaal aan de Kloosterplaats in het centrum van Schiedam, opent de deuren op donderdag 5 maart. Tussen 16.00 en 18.00 uur zijn belangstellenden welkom in het toekomstige onderkomen van Hotspot Hutspot.

Sandra Don 26-02-20, 12:00

Hotspot Hutspot, een initiatief voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, wordt niet eerder dan juni geopend. De grote renovatie van het monumentale pand zorgt voor vertraging. Al maanden staan er steigers voor de voormalige Comenius-gymzaal aan de Kloosterplaats in het centrum van Schiedam. ,,Die blijven voorlopig staan", vertelt Luuk Ruys, directeur van het De Groot Fonds, verantwoordelijk voor de verbouwing. ,,Maar we kunnen ons voorstellen dat mensen nieuwsgierig zijn. Daarom nodigen we belangstellenden uit op donderdag 5 maart een kijkje te komen nemen."

AD: Honger en geen geld? De gratis crisiscatering van Hotspot Hutspot schiet te hulp.

DE GOUDEN POLLEPEL Zolang je geld hebt en gezond bent, is zo'n 'intelligente lockdown' op culinair gebied prima uit te houden. De beste restaurants bezorgen inmiddels. Maar wat als je de deur niet uit kan, niet in staat bent om zelf te koken én weinig geld hebt? De crisiscatering van Hotspot Hutspot komt te hulp.

De twee restaurants van Hotspot Hutspot in Lombardijen en Crooswijk verbinden mensen door middel van voedsel: samen met kinderen telen ze groenten in buurtmoestuinen en maken ze gezonde maaltijden van restaurantkwaliteit, waar iedereen voor een klein bedrag van mag komen genieten. Na de horecasluiting switchte Hotspot Hutspot naar bezorgmaaltijden. Het restaurant had veel vaste gasten die toch moeten eten, zoals de bewoners van de verzorgingsflat waar het restaurant gevestigd is. „Die mensen komen de flat niet meer uit."

STAD & REGIO 11

DE GOUDEN POLLEPEL

Zolang je geld hebt en gezond bent, is zo'n intelligente lockdown' op culinair gebied prima uit te houden. De beste restaurants bezorgen inmiddels. Maar wat als je de deur niet uit kan, niet in staat bent om zelf te koken én weinig geld hebt? De crisiscatering van Hotspot Hutspot komt te hulp.

Crisiscatering

Honger en arm? Hotspot Hutspot helpt

UITGESTELD DINER

Er zijn nog meer kwetsbare mensen die tussen wal en schip dreigen te vallen door de coronamaatregelen. Normaal gesproken kunnen zij voor een maaltijd terecht bij Resto Van Harte of de restaurants van Gaarkeuken Rotterdam. Maar die zijn nu gesloten. Ook veel andere kleine wijkinitiatieven liggen nu stil, ook omdat de (vaak oudere) vrijwilligers nu niet kunnen komen helpen.

Als zij niet naar ons kunnen dan komen wij wel naar hen, besloot Bob Richters, oprichter van Hotspot Hutspot. En de Crisiscatering was geboren. In de keuken zorgt nu een klein team dagelijks voor zo'n honderd maaltijden die overal in Rotterdam bezorgd worden. Een volledige maaltijd kost niet meer dan 6,50 euro. Voor de meer traditionele eters zit daar altijd een prakkie of een stamppotje bij. Daarnaast zijn er ovenschotels, soepen en maaltijdsalades.

De keuken maakt zo veel mogelijk gebruik van reststromen om voedselverspilling te voorkomen. Een aantal supermarkten leverde de overschotten altijd al aan Hotspot Hutspot, maar vanwege het hamsteren is er wel minder vlees beschikbaar. Oud brood wordt verwerkt tot toast en croutons. Aardappelen koopt Richters in bij De Buytenhof in Rhoon. Hij vindt het belangrijk om ook lokale ondernemers en boeren te helpen. De groentes komen van een biologische groothandel. Maar in maart is er gewoonweg weinig aanbod. „Wat dat betreft komen alle uitdagingen een beetje tegelijk. Sla is er juist weer heel veel, omdat de horeca niets meer afneemt."

Met dit altijd wisselende aanbod stellen de crisiscateraars een gevarieerd menu samen. Deze week staat er bijvoorbeeld een caesar salad op het menu, naast lasagnes (vlees en vega), minestronesoep en een bonenschotel met rijst, nacho's en guacamole. Vorige week smulde huize Pollepel van uiensoep met kaascroutons en ratatouille. Ook zijn er taarten en toetjes te bestellen.

Voor wie het niet kan betalen levert de crisiscatering een gratis maal. Die worden bekostigd door particulieren die een 'uitgestelde maaltijd' bestellen (zie kader). In anderhalve week tijd heeft Richters op deze manier al 56 maaltijden gratis kunnen uitdelen.

Je hoeft geen ingewikkelde procedures te doorlopen om voor zo'n gratis maaltijd in aanmerking te komen. Maken mensen geen misbruik van deze ruimhartigheid? Richters is stellig: „Nee, dat is nog nooit gebeurd. Soms heb je wel eens ingewikkelde gevallen, maar ook daarin oordelen we niet. Iedereen moet eten."

Een dag na ons gesprek volgt nog een enthousiast appje: „Recorddag vandaag ! 163 maaltijden." Deze crisis is een kolfje naar Bob Richters' hand. Dus heb je honger en geen geld? Geen nood, de crisiscatering draait, mede dankzij gulle gevers, op volle kracht door.

online artikel

crisiskatern 1: georganiseerde chaos

Mijn 67e bezoekje aan Hotspot Hutspot Lomba, de 1e keer in de keuken. En voordat ik de tijd had om rustig om me heen te kijken, stapte ik in een wervelstorm aan activiteit. Moet de bloemkool apart er in? De sledes zijn op! Er moet meer ui de oven in! Is er niets in de koeling dat weg moet? Nee! die lasagne moet worden bewaard! ENNNNN nog 3 bestellingen er bij! Moet er pasta of rijst bij de kip? Hoeveel maaltijden hadden we in de flat? 13? Weet je het zeker? Wat een gekkenhuis! We kunnen dit. OH jee die aardappels moeten nog in stukjes! Rustig aan, relaxed….1 ding tegelijk… Even stopt het werk van een van de medewerkers, ze kijkt me aan en zegt; OH aangenaam kennis te maken, sorry we zijn een beetje georganiseerde chaos. Trouwens, we zijn hier een soort van familie, welkom…. En voordat ik kon door vragen; OH de tortillas!!! Wie laat steeds die deur open!? Jullie zijn toch niet in de kerk geboren?! In alle bedrijvigheid komt er een vrijwilliger binnen die in 1 dag 2000 flyers heeft afgeleverd in de wijk! WAT!? Staat de daghap al in de oven!? Haal het er uit! Over een half uur hoeft het er pas in!!! Hebben we genoeg aardappels?! Kunnen die bakjes lasagne ergens anders staan? We hebben werkplek te kort. Hoe veel broodjes hebben we nog? Onder op de kar liggen nog broden. Heb je de bestelling voor boven gezien? En voordat ik draaierig kon worden van de orkaan aan vragen, stopte deze abrupt en kon er een lading verse maaltijden de deur uit; op naar huishoudens waar dit vanavond op tafel zal staan. De rust keerde terug in de keuken; de voorbereidingen voor morgen worden getroffen; het kippenhok wordt in elkaar geknutseld en voordat ik 2 keer kon knipperen met m'n ogen, was de keuken weer schoon en leeg…..

illustratie: gewoonbob tekst:creasies

mei 2020

crisiskatern 2: dat als alles voorbij is we elkaar dan een knuffel geven

Op het mooiste tafeltje aan het raam staat een doos met verpakkingsmateriaal en bakjes, bestemd voor “crisiscatering”. Nu we door Covid-19 niet meer open kunnen, en onze vaste gasten hun deur niet meer uit mogen, kunnen of durven, zorgen we elke dag voor een hele boel maaltijden. zelfs in het weekend gaan we door. terwijl ik in het zonlicht (gelukkig hoeven de zonneschermen niet naar beneden vandaag) een foto van een nieuw gerecht voor de webshop maak hoor ik iemand op de deur van het restaurant kloppen. Ik zoek mijn sleutels en loop naar de deur. Ik schrik. Niet van wie, maar hoe iemand voor de deur staat. Mevrouw N staat met een glimlach voor de deur, en heeft een tas vast. Haar zoon, die regelmatig een cappuccino met zijn moeder en haar tafelgenoten mee komt drinken, heeft spullen gebracht die we misschien kunnen gebruiken, dat had hij op Facebook al aan ons laten weten. Ik draai de deur van het slot, waarna mevrouw bijzonder snel voor haar leeftijd een paar grote stappen achteruit doet. Haar glimlach is vreemd, en haar houding laat haar jaren ouder lijken als normaal. Haar schouders gebogen, haar lach kost moeite, haar ogen vertellen verdriet en ik denk dat haar borstels, haarlak en kammen al een tijdje in kast quarantaine zitten. Eigenlijk heb ik het best wel druk, maar ik voel even geen haast om verder te werken. Ik maak een praatje, en vraag of ze t allemaal nog een beetje ziet zitten. Ze vertelt wat ze zo allemaal onderneemt op een dag, maar is daarmee wel snel uitgepraat. Met een iets geloofwaardige glimlach vertelt ze dat de overbuurvrouw met wie ze normaal altijd komt eten, soms stiekem even op de gang een praatje komt maken, maar dat zachtjes praten zodat de andere bewoners er geen last van hebben, valt wel een beetje zwaar. Het gehoor van de overbuurvrouw gaat namelijk behoorlijk snel achteruit, maar dat weet ze zelf nog niet. Dus dat moet ik maar niet tegen haar zeggen…. Al hoort ze dat dan toch niet, laat ze me weten. Haar prille vrolijkheid vervaagt na een korte stilte. “wat mis je nou het meest?” Was de vraag waar ik direct na het stellen eigenlijk al een beetje spijt van had. Ik moet de brok in mijn keel verborgen houden bij haar antwoord. “Mijn kinderen” eventjes een knuffel van ze” ik vind het heel jammer dat er van alles even niet meer kan. Maar dat lichamelijke contact wat nu niet verstandig is, dat breekt me op. Ik wil het natuurlijk niet, maar als het mijn tijd is om te gaan kan ik daar wel mee leven. Maar dat ik mijn kinderen ook dan niet vast kan houden, dat maakt me heel erg bang. Ik zou haar een knuffel willen geven, heel erg graag. Maar het mag niet. Ik houd met moeite mijn ogen droog en moet haar beloven dat als alles voorbij is we elkaar dan een knuffel geven. Natuurlijk beloof ik dat, bedank haar voor de spullen, draai de deur weer op slot, we geven elkaar een elleboog tegen het raam aan, maar nu moet ik toch echt naar mijn verbrandde zoete aardappels toe. #chanel

Tiny is een bikkel, en geloof het of niet, tiny is echt blij met onze maaltijden: “het is echt lekker, gister ook, toen had ik kip met pompoen, en peultjes”.

Tiny oveleed eind 2021 aan kanker en armoede, ze heeft net de geboorte van haar kleindochter kunnen mee maken.

Juni 2020

dienstmededeling

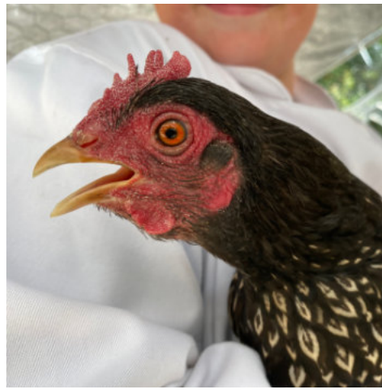
Iedere maandag heeft ons team overleg, over hoe verder in ‘het nieuwe anders’.Conclusies van vandaag:
-we kunnen nog niet stoppen met www.crisiscatering.nl .

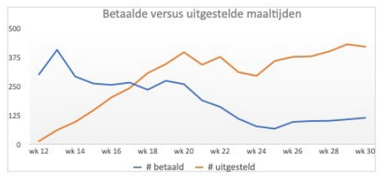
Er zijn te veel mensen die niet zelf in staat zijn om voor zichzelf een warme maaltijd te regelen, om wat voor reden ook. Misschien wordt de vraag zelfs groter. we stoppen per direct met het aanbieden van betaalde maaltijden in onze webshop, om het vol te kunnen houden.

-1 juni gaat hotspot hutspot lomba weer open van ma tm vr vanaf 17:00, uitsluitend voor bewoners van de jan meertensflat, op reservering. We maken uitsluitend gebruik van 2 persoonstafels. Wij leiden je naar je tafel. We ontvangen je bij de ingang, je verlaat het restaurant via de zij uitgang.

-van dag tot dag kijken we of we meer vrijwilligers en stagaires kunnen betrekken.

-8 juni nemen we weer verdere beslissingen





The making of.. schieham

al vele jaren werken we met heel veel mensen aan de realisatie van een hotspot hutspot in schiedam. we hebben de hele geschiedenis tot vandaag nu verzameld in een pdf-document

jenny, wil ook sociaal ondernemer worden. daarvoor wilde ze graag met ons kletsen. maar in rotterdam is het lullen en poetsen tegelijk natuurlijk. we vroegen haar op te schrijven wat ze meegemaakt had:

Mijn kijkje in de keuken bij Hotspot Hutspot.

Eigenlijk moet alles nog landen, maar tegelijkertijd loop ik over van dingen die ik zou willen vertellen en schrijven. Wat een inspirerende, indrukwekkende, prachtige, maar ook heftige dag heb ik achter de rug.

Ik ging er volledig open heen; geen idee wat ik zou gaan doen of wat ik kon verwachten. Go with the flow dus…nou the flow zat er gelijk goed in. Er moest een weekmenu bedacht worden waarin de producten die er waren verwerkt zouden worden.

Nadat ik me voor had gesteld, liep ik met een kop thee de koelcel in en vervolgens de vriescel…de inspiratie barstte los en binnen no-time stond er op een A4-tje wat het restaurantwaardige menu zou worden voor komende week. En niet alleen het menu voor in het restaurant, maar ook het menu voor de Crisis-Catering. Crisis Catering is geboren vanuit de nood die hoog is geworden door corona. Mensen konden de deur niet meer uit voor boodschappen en ambulante hulp stopte. Echter blijft ook nu de vraag en worden er gemiddeld zo'n 70 tot 100 maaltijden per dag GRATIS bij mensen thuisgebracht.

Aan de slag dus! We stonden met een muziekje aan lekker te werken en de sfeer was superrelaxt! Geen geschreeuw, geen gecommandeer of gestress. Vanuit mijn ervaring in de horeca was het een wereld van verschil! Even pauzeren met een bakkie en een peukje en op het gemak weer door. Oh en een pleister om mijn vinger rijker, want ik en een scherp mes zijn geen goede combinatie.

Een tijdje met Bob staan praten; over wat hij allemaal doet, waar hij tegenaan loopt en hoe zijn proces tot nu toe is gegaan. Ik heb grote bewondering voor hem. Zijn passie, zijn liefde, zijn doorzettingsvermogen, zijn eerlijkheid en zijn rechtvaardigheidsgevoel doen me inzien dat er hoop is. Hoop voor een heleboel mensen die weinig tot geen hoop meer hebben op een betere toekomst. Hoop voor verbetering in het logge systeem waar hij zich kranig doorheen worstelt. Hoop voor de mensen die dagelijks een goede maaltijd krijgen ipv een rol rijstwafels eten omdat hun geld op is. Hoop voor het jongetje dat naar beneden komt rennen door het trappenhuis omdat hij honger heeft. Hoop voor eenzame, werkloze mensen die de hele dag niemand zien. Alleen de bezorger van de maaltijd. Hoop voor de drugsverslaafde die hunkert naar eten. Al deze mensen worden gezien, gehoord, gesteund en gevoed. Zonder oordeel, zonder vragen en zonder verwachtingen.

Bob maakt samen met zijn prachtige team de wereld mooier. Het is toch de hoogste tijd dat heel Nederland gaat zien dat ze hen moeten koesteren? En we mogen hopen dat er heel veel Bob's op gaan staan die ons kleine landje verbinden op de vlakken waar het verbinding mist. Van mens tot mens, van hart tot hart. Iedereen die ik vandaag heb mogen ontmoeten wil ik bedanken voor het welkome gevoel dat ik kreeg, jullie openheid, jullie vertrouwen en ik hoop jullie weer eens te zien! Jullie hebben me geraakt en geïnspireerd om verder te gaan met het verwezenlijken van mijn droom! Nog een speciale dank voor Chanel. Gewoon omdat ik je een intens lief mens vind met een even zo lieve hond!

Liefs Jenny

Crisiskatern 3

Vandaag was Angela de Pooter (Gebiedsadviseur Kralingen-Crooswijk) mee met de #crisiscatering. We bezochten 5 van de meer dan 50 adressen. Een samenvatting:

1 Een door pameijer begeleide jongen. Hij is nog blij met onze schijf van vijf maaltijden. Hij zou anders brood of snackbar eten.

2 Een mevr via antes, depressief, was erg ongelukkig, en in het begin van de corona crisis ging ook nog es haar lieve kat dood. Ze wilde geen eten meer van ons. Ze leefde zoals ze zelf zegt op pinda's, en veel slapen dan heb je minder nodig.Nu heeft ze een kitten, mevrouw is blij en wil ook ons eten weer. Wel graag vega, ze houdt van dieren.

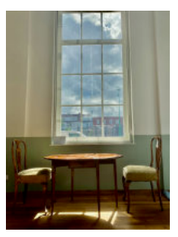
3 Meneer heeft copd, weinig energie, komt niet meer buiten, bijstand, maar wel een vriend oo bezoek, en door verhuizing 100,- meer huur per maand. En stop met al die stress maar eens met het roken van je zware shag.. gelukkig wel een maaltijd van ons. Wie zijn wij om te oordelen?

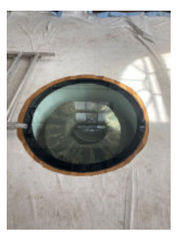
4 Afgelopen 2 dagen lag meneer op de grond toen we aankwamen, daar hebben we hulp bij gezocht. Meneer lijkt een zorgmijder, en is eigenzinnig. Vandaag is ie er niet, en neemt ook niet op. We hebben het gemeld, en houden het in de gaten..

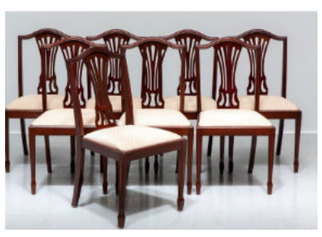
5 De hele crisistijd, zit er al een plank voor de kapotte deur. 'Dat kost 2000,- zegt de coorporatie, Ja..de politie is binnen gevallen, en een hoop niet leuke dingen, maar nu is het goed, Ik sta onder bewind, heb 5 euro te veel inkomen om in aanmerking te komen voor de voedselbank, wil zo graag weer werken maar heb psychoses. Als jullie niet kwamen at ik brood.' Waarom laat een woningcorporatie principes voor verpaupering gaan?

5 adressen. We bezorgen er dagelijks op meer dan 50, in rotterdam, hier in nederland. Stom he? Betaal jij een keer een maaltijd voor 1 van deze mensen?

-Verder deze maand.. Hotspot hutspot schieham inrichten..







September 2020

Meer beeld

Bekijk alle crisiscatering videos in de afspeellijst hier.

Of blader door het verslag van week tot week over dit eerste bijzondere half jaar van 2020

Oktober 2020

En weer in de lockdown

daar gaan we weer , en we maken er weer het beste van! niet meer uit-eten bij hotspot hutspot , dus dan maar in-eten. we bezorgen weer! 7 dagen per week! met dagelijks wisselende gezonde gerechten van traiteurkwaliteit. voor rotterdam en schiedam. voor 12:00 uur besteld, is tussen 16:00 en 18:00 uur bezorgd [geef gerust een voorkeurtijd aan]. minimale ordergrootte 15,-. vers bereid en alleen even opwarmen in magnetron of oven. hou het in de gaten. ondertussen staan we ook klaar voor je als je om wat voor reden niet aan een warme, maar vooral gezonde schijf van vijf maaltijd kan komen. bel of mail ons en we bezorgen je vanaf morgen goed eten!

kapsalon

In de webshop: kapsalon! Bewuste keus, ook van Chanel. Benieuwd waarom? Lees het hier onder: Maart 2014, welke dag het is weet ik eigenlijk niet, net zo min als wanneer ik voor het laatst echt geslapen of gegeten heb. Sinds een paar weken zwerf ik wat rond op straat. De laatste maanden gaat het niet zo goed met mij. Na een aantal jaren vallen en opstaan heb ik nu het punt bereikt dat stoppen met drugs gebruiken onmogelijk lijkt. Ik ben Chanel, en ik ben echt fokt op verslaafd.De eerste keer dat ik crack met mijn moeder rookte, was ik eigenlijk meteen verkocht. Ik was oke, de wereld was oke, zelfs mijn gevoelens waren oke! Onzekerheden, angsten, doemscenario's in mijn hoofd stonden stil, mijn lijf was in extase. De afgelopen jaren ging ik af en aan opzoek naar dat zelfde gevoel. Meerdere malen kwam ik erg dichtbij, maar zoals de eerste keer is het nooit meer geworden. Normaal zit ik warm binnen, bij mijn moeder of haar kennisen. Een kwartier, een uur, soms een paar dagen. Nu zit ze vast, dus ben ik het hostel waar zij woont niet welkom, en de plek waar ik zelf woonde ben ik kwijt. Dus loop ik op straat, en slaap ik af en toe ff bij, bij random gebruikers die wel het karakter hebben om hun huur te blijven betalen. Mijn maandelijkse uitkeringen, spullen van waarde, van mij of een ander besteed ik aan crack. Nu is ook mijn telefoon in rook opgegaan, iemand bellen om geld te lenen, of in een rush een game spelen kan niet meer. 2 weken geleden viel ik midden op straat neer, en liep 3 dagen daarna het ziekenhuis weer uit.

Waarom ik in hemelsnaam blijf stelen, liegen, lenen, hoereren voor dat beetje coke wat ik kopen kan is mij niet bepaald duidelijk. Ik heb het koud, vooral in mijn ziel. Mijn maag zeurt, mijn benen zijn moe, en mijn ogen willen dicht. ik voel me eenzaam.. Ik wil dit niet. Ik wil een bed, een douche, eten, geen drugs. Slenterend zoek ik iets verder de straat een plekje uit de wind. Op een portiektrap ga ik zitten en met mijn dove vingers, iet wat verschroeide duim, peuter ik de laatste korreltjes coke uit het plasticje, hopend op een minuutje rust en rook mijn gevoelens weg. Teminste dat denk ik. Hoewel mijn hoofd weer even stopt met denken, en mijn lichamelijke ongemak ook even over is, ben ik verdrietig, en voel me vies. Verderop zit een shoarmazaak. Mensen lachen, en eten samen, maar als ze naar buiten komen en mij passeren, zie ik niks van hun vrolijkheid. Ook zij kijken met minachting en vinden mij vies. Net als ik mijn ogen even probeer dicht te doen raakt iets mijn hoofd aan, zo snel als ik kan (niet heel snel, geloof me) kijk ik op. Een jongen van een jaar of 20 houd een plastic tasje voor mijn hoofd. "hier eet op, geloof me" ik pak zonder twijfel en woorden het tasje aan. Voor ik er aan toe kom om te kijken wat er in het tasje zit, loopt de jongen met een smile op zijn gezicht weg. Een aardige lach, niet zo'n itje met medelijden of minachting. Verbaasd, over wat er net gebeurt is, haal ik uit het tasje een grote kapsalon. Warm word ik. Het lukt me nooit om onder invloed te eten maar het gebaar van deze jongen laat mijn maag vergeten dat hij niet eten wil. Met elke hap, groeit de beslissing dat het zo echt niet meer kan. Ik stop oktober 2020.

Dat stoppen is gelukt. Niet makkelijk, nog steeds niet. Het was een lange weg, met veel vette kapsalons omdat ik daardoor weer even kon voelen hoe sterk het gevoel was om te stoppen met gebruiken en om als mens gezien te worden. Naast af en toe een kapsalon, en de juiste mensen op het juiste moment tegen gekomen te zijn, is de plek die ik bij hotspot hutspot heb gekregen de basis voor mij om nuchter te blijven. De afgelopen jaren heb ik naast het maken van betere keuzes, gouden kaarten in mijn handen gekregen om alle tegenslagen als een normaal mens te kunnen doorstaan. Bij hotspot hutspot probeer ik met mijn stijl van koken ook betere en bewuste keuzes te maken. Bij deze: kapsalon met aardappelen van De Buytenhof, vlees van een grote supermarkt wat weggegooid dreigd te wordenB-keus kaas van Booij Kaasmakers (lekkerder dan de normale)Eigen sauzen van knoflook en chilli pepers, restproductie van Eosta BVNet als ik, zijn de meeste van deze producten, uiteindelijk om de goede plek terecht gekomen om er nog wat moois van te maken. Geloof me, als ik je over de producten of mijzelf niks verteld had, had je niet geweten waar wij vandaan komen.

November 2020

ad: Hotspot Hutspot kan onverwachte rekeningen niet betalen en stopt in Lombardijen

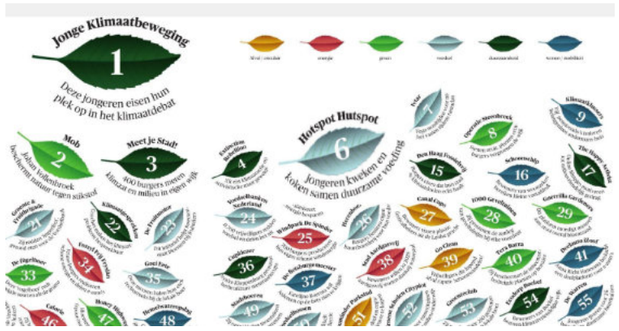
Geldproblemen én een moeizame relatie met verhuurder Woonbron maken dat stichting Hotspot Hutspot stopt in Rotterdam-Lombardijen. De organisatie, die gezonde maaltijden kookt voor een gering bedrag en dat voor arme, hulpbehoevende Rotterdammers en Schiedammers zelfs gratis doet, trekt op 15 december voor het laatst de keukendeur dicht in de Jan Meertensflat. De kookkunsten worden voortgezet in Crooswijk, waar Hotspot Hutspot is gevestigd aan de Goudse Rijweg. „We breiden daar de keuken uit, want die is kleiner dan in Lombardijen en we moeten koelingen kopen, maar we gaan door", zegt oprichter Bob Richters. Dat geldt zeker ook voor de crisiscatering waar ze deze coronaperiode mee zijn begonnen. „Inmiddels hebben we daarvoor al ruim 17.000 gezonde, warme maaltijden bezorgd bij immobiele ouderen, bij zieken en bij mensen die normaal bij de dagbesteding te eten kregen, maar waarvan de dagbesteding door het virus is stilgelegd."

De geldstrubbelingen met de woningcorporatie spelen nu een aantal maanden, zo vertelt Richters. Tot medio vorig jaar gaf Humanitas Vastgoed de stichting kosteloos onderdak in de flat, als tegenprestatie runden zij het restaurant in het zorgcentrum. Inmiddels is het complex eigendom van Woonbron.

„Deze zomer kregen we te horen dat we vaste lasten moesten gaan betalen. Zo'n 1500 euro per maand, wat later 750 euro werd en weer later 600 - maar dan met terugwerkende kracht vanaf januari. In onze begroting hebben wij geen rekening gehouden met dit soort 'verrassingen'." Richters zegt in de overlevingsstand te staan met Hotspot Hutspot en er niet in te geloven dat de relatie met de corporatie beter wordt. Vandaar het vertrek uit de Van Langendonckstraat.

Woordvoerder Hans Böse van Woonbron laat in een reactie weten dat de corporatie sociale ondernemers een warm hart toedraagt. „We geven ze op diverse plekken ruimte om hun steentje bij te dragen aan de leefbaarheid in onze wijken en complexen." Maar volgens de corporatie zou de Hotspot Hutspot gas, water en elektriciteit betalen en is dat sinds begin dit jaar niet gebeurd.

„Wij vinden het van belang dat afspraken worden nagekomen en dat we geen verschil maken tussen dergelijke ondernemers in onze complexen, waarbij de een wel betaalt en de ander dat niet hoeft", besluit Böse zijn reactie op het vertrek van de stichting uit de flat.



December 2020

Een crisiscatering kerstpakket of kerstdiner

Een enorme operatie voor zo'n300 personen door heel rotterdam en schiedam.

Januari 2021

rijless is more

soms gebeuren er onverwacht mooie dingen, en valt er een hoop op zn plek. bij hotspot hutspot zijn we gek op onverwachte verbindingen. er kan heel veel wel.

juli 2020: “Consultancy gratis en voor niets

Hi Bob, ABN AMRO heeft uren ter beschikking gesteld welke we in mogen zetten voor duurzaam ondernemen. En wat heb ik bedacht, wat als we als Lean Team onze expertise pro bono inzetten voor social ondernemers. Ik zou het leuk vinden om iets voor jou te kunnen doen en heb het team zover gekregen dat ze het volledig met me eens zijn.“

we zijn bij hotspot hutspot niet zo weg van rapporten, adviezen op papier, die we dan zelf kunnen gaan uitvoeren, we hebben genoeg te doen, en ideeën zelf genoeg. we hebben een voorwaarde: niet lullen maar poetsen. en dat hebben we geweten. we hebben al 2 jaar een plan liggen om onze vrijwilligers van rijlessen te gaan voorzien, dit vergroot namelijk de kans op werk aanzienlijk. die rijlessen willen we geven terwijl we reststromen ophalen, en onze crisiscatering-maaltijden bezorgen. met een driedubbel doel dus..

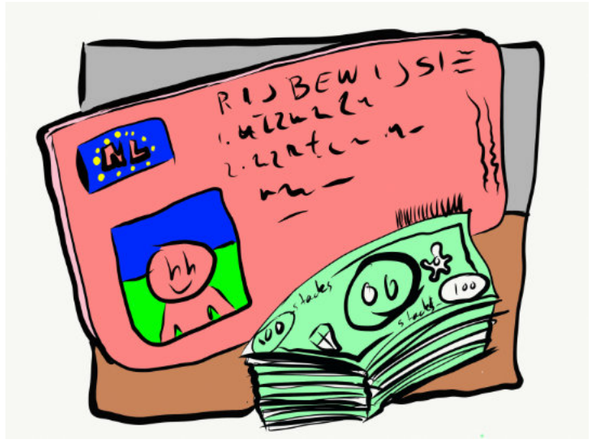
dit plan is extra belangrijk in deze tijd: bedrijven staan te springen om bezorgers! jij zet je in als vrijwilliger voor hotspot hutspot, en je krijgt je vrijwilligersvergoeding in natura door onze rijlessen.

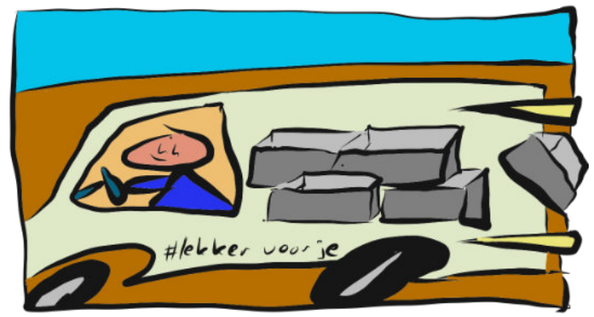
het ABN AMRO team gaat aan de slag. fondsen worden aangeschreven, en ze nemen actie nav een filmpje over everday heroes.

en ja hoor.. everyday heroes wil de opleiding van 1 van onze vrijwilligers financieren tot rijinstructeur. hij start zodra dat kan, en een half jaar later is hij instructeur.

meer goed nieuws: fundatiesobbe wil de theorie en praktijkexamens van de eerste 15 jongeren financieren.

en nog voor het eind van het jaar hebben we een final deal: afvalverwerking rijnmond sponsort een lesauto. we kunnen niet wachten tot dat jerry geslaagd is voor zn instructeursdiploma. dankjewel voor alle hulp! we houden je op de hoogte!





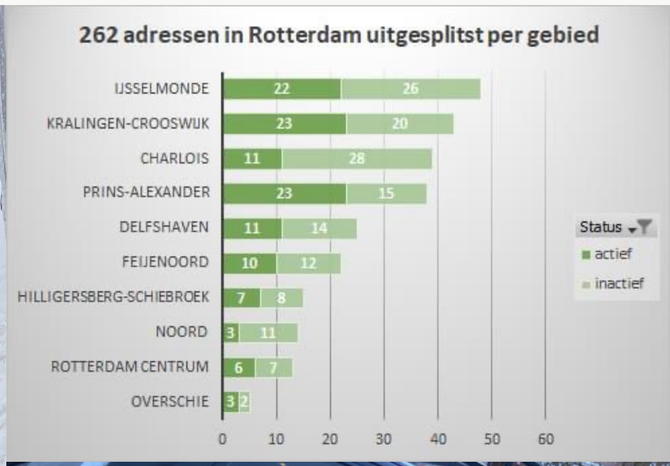
Februari 2021

ons inhoudelijk jaarverslag 2020 staat online

een bijzonder jaarverslag van hotspot hutspot naar crisiscatering, 100 pagina’s, 800 foto’s

hotspot hutspot
crisiscatering

Het sneeuwt flink, en het is spannend om te bezorgen, via een 4x4 facebook vinden we de passende bezorgers. Geef nooit op!



Maart 2021

Bobs gastvrije keuken

Bob richtte in 2012 een sociaal restaurant op. Het was inmiddels uitgegroeid tot twee restaurants, maar door corona is hij tijdelijk een crisis catering begonnen, waarbij hij met vrijwilligers de maaltijden bij de mensen die het nodig hebben thuisbezorgt.

Bob richtte in 2012 een sociaal restaurant op. Het was inmiddels uitgegroeid tot twee restaurants, maar door corona is hij tijdelijk een crisis catering begonnen, waarbij hij met vrijwilligers de maaltijden bij de mensen die het nodig hebben thuisbezorgt. “Ik kijk altijd naar wat wél kan in plaats van wat niet kan. Of het nu situaties zijn zoals corona of als het gaat om mensen.” Iedereen is welkom bij Bob in de keuken, van ex-verslaafden tot kinderen die willen helpen met koken. En de maaltijden die ze maken zíjn voor iedereen. Bob: “Ik vind dat iedere Rotterdammer een gezonde maaltijd moet kunnen eten.”

video binnenstebuiten

hotspot hutspot's crisiscatering vrijdag 19 maart npo2 18:45

Binnenste Buiten

April 2021

Pip: lokatieleiding hotspot hutspot krootwijk

Ik ben opgegroeid in een rijke familie met een groot landhuis, meerdere auto's en luxe spullen overal. Dit liet de meeste mensen om ons heen zien hoe "succesvol" mijn ouders waren en hoe goed zij hun kinderen "konden voorzien". Het enige probleem was achter onze prachtig aangelegde voortuin, majestueuze huisdeur en goud omlijste gezinsportret lag een geheime waarheid die alleen ik wilde herkennen: er was daar geen liefde. Toen was het alleen maar een verdenking - ik had niks anders beleefd - maar als ik keek naar de relaties tussen anderen en hun ouders, wist ik zeker dat er iets niet klopte in mijn gezinsleven.

Toen ik 19 was, pakte ik mijn koffer en verhuisde ik voor 4 maanden van Guelph (Canada) naar Heidelberg (Duitsland). De officiële reden was een onderzoeksbeurs... maar die tijd in Heidelberg plantte een zaadje in mij het idee dat ik de kracht heb om mijn levensloop te bepalen. Twee jaar later besloot ik die verhuizing permanent te maken en dus begon mijn nieuwe, Duitse leven.

Ongeveer 8 jaren, 2 opleidingen en meer dan 6 verhuizingen later kwam ik er eindelijk achter dat mijn ouders in hun eigen realiteit leven, dat ze mij hebben verwaarloosd en emotioneel misbruikt en dat hun gedrag niet door mij werd veroorzaakt ik had het niet verdiend maar door hun eigen problemen. Tegen die tijd was ik een leven in Groningen aan het opbouwen, had ik het contact met mijn ouders verbroken en had ik gewoon geaccepteerd dat de "goede ouders ervaring" niet voor mij in dit leven zou zijn.

En toen begon het universum mij te bewijzen hoe mis ik het had.

In november 2019 heb ik door wederzijdse vrienden een man ontmoet en toen had ik nooit kunnen denken dat ik hem ooit "Papa" zou noemen. Het verhaal is best ingewikkeld, maar het belangrijkst is dat ik - door hem - voor de eerste keer in mijn leven onvoorwaardelijke liefde heb gevoeld. Het voelde te goed om waar te zijn: voor het eerst had ik iemand die mij wilde helpen en achter mij wilde staan maar die tegelijkertijd mij mijn eigen beslissingen liet maken. Met hem mag ik over alles praten en moet me geen zorgen maken of ik met een "foute" vraag of thema begin. En in tegenstelling tot mijn biologische ouders, hoor ik nooit van hem dat hij niks van mij terugkrijgt of dat ik niet dankbaar (genoeg) ben. In het kort kreeg ik mijn losgelaten wens vervuld: de mogelijkheid om mijn gemiste kindertijd in te halen.

Mijn 29e verjaardag was mijn beste verjaardag ooit. Normaal gesproken deed ik niks voor mijn verjaardag omdat ik aan de ene kant geen reden zag om mijn leven te vieren en aan de andere kant niemand wilde belasten met de taak om iets speciaals voor mij te doen. Maar dit jaar was anders - op de beste manier. Voor mijn verjaardag was ik bij Papa op bezoek en in het kader van kindertijd inhalen, leerde ik waarom het juist leuk is om je verjaardag te vieren.

Er waren verrassingstaart, een perfect kado en ik mocht kiezen wat wij aten voor het avondeten. Gezellig in zijn woonkamer begon ik door zijn kookboeken te kijken - één ervan wekte mijn interesse: een Duits boek vol recepten van de Baden-Württembergse keuken, een gebied waar Papa heeft gewerkt en ik mijn zomeronderzoek heb gedaan. Ik bladerde door het boek en toen ik ze tegen kwam wist ik het ineens: die avond wilde ik maultaschen eten.

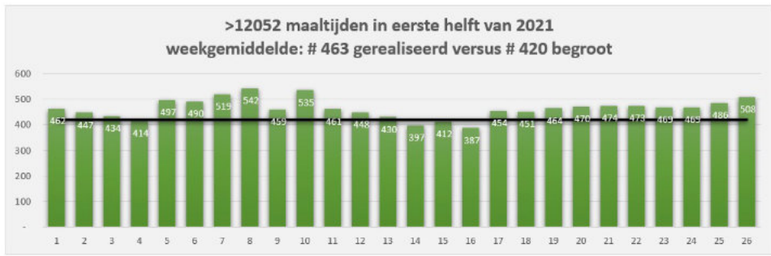
Maultaschen zijn een Zuidduitse specialiteit - een soort ravioli, maar gevuld met ei, spinazie, spek en gehakt, gekookt in bouillon. Met de eerste beet van onze samen gemaakte maaltijd kregen Papa en ik een soort throwback - een gedeelde herinnering aan een tijd voordat wij elkaar kenden; een mooie verbinding tussen een paar losse puntjes.

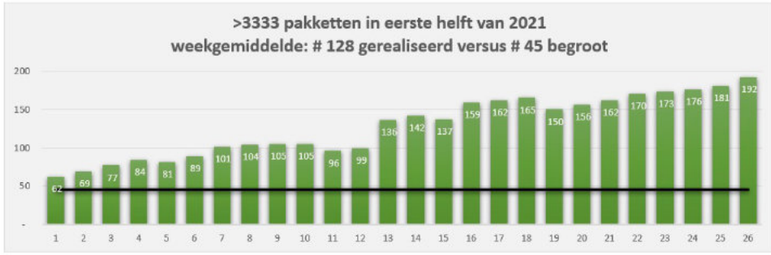
En toen begon alles langzaam op z'n plek te vallen. Kort na mijn verjaardag begon ik bij hotspot hutspot te werken, en ik had een meer passende baan voor mezelf niet kunnen verzinnen. Mijn twee opleidingen? Voedingswetenschappen en ontwikkelings-psychologie, twee andere puntjes die door hotspot hutspot worden verbonden. Hier gaat het veel verder dan mooie, lekkere borden maken; het is een soort van maatschappelijke kunst maken: mensen samen brengen met het doel iedereen te helpen door middel van duurzaam samen koken; waar alle puntjes worden verbonden om een compleet beeld te maken.

#covid: de stand van zaken per 1 juni 2021

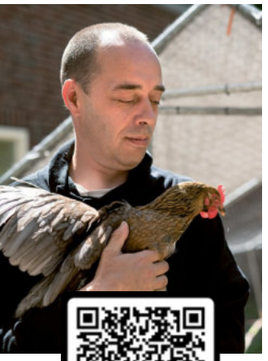
hotspot hutspot krootwijk is nog gesloten als restaurant. dagelijks maken wij daar met onze crisiscatering zo'n 80 maaltijden, en 40 voedselpakketten voor mensen die anders geen warm eten hebben. dat neemt een hoop ruimte en tijd in beslag. je steunt ons met het doneren van een maaltijd op www.crisiscatering.nl

hotspot hutspot schieham is open van dinsdag tm zaterdag, van 11:00 tot 17:30. we zijn hier een nieuw team aan het bouwen, zodra we op orde zijn, gaan we ook in de avond open.





Gers magazine: Marathon zonder einde



Toen de coronacrisis uitbrak, besloot Bob Richters met zijn cateringbedrijf Hotspot Hutspot maaltijden te maken voor mensen die in eenzame isolatie terecht waren gekomen. Voor een prikkie een prakkie van goede kwaliteit aan huis bezorgd. Sindsdien serveren Richters en zijn team tot meer dan honderd maaltijden per dag in Rotterdam en omgeving. “Het is een marathon zonder einde”, stelt Richters een beetje mismoedig. “Mensen denken dat de crisis over is. Maar onze inzet is nog steeds keihard nodig, terwijl de financiële steun die wij als organisatie voor dit werk krijgen, afbrokkelt.”

Richters komt van de kunstacademie, maar wilde zijn dagen niet in eenzaamheid slijten in een atelier: “Ik wilde mensen verbinden en daarvoor kunst inzetten. Dat ging ik doen via evenementen waarbij de catering een kunstzinnige twist kreeg. Dat je bij een meeting over veerkracht je diner op matrasveren geserveerd krijgt. Dat soort dingen.”

In de productiekeuken, die Richters voor zijn cateringactiviteiten heeft zet hij re-integratiejongeren aan het werk. En als hij projectleider wordt op een moestuincomplex van woningcorporatie Havensteder in Rotterdam-Lombardijen, verbindt hij die losse elementen met elkaar en richt Hotspot Hutspot op. “We gingen restaurantje spelen voor echte gasten, door mensen die dringend een doel in hun leven nodig hebben. Producten uit de moestuin vullen we aan met spullen die de supermarkten niet meer kunnen verkopen maar die nog van uitstekende kwaliteit zijn.”

“Toen corona uitbrak”, vervolgt Richters, “zag ik veel organisaties uit paniek de deuren sluiten, terwijl iedereen in het land ineens thuis kwam te zitten. Ik wilde niet dicht; ik wilde mijn mensen aan het werk houden. Ik had nog de ongebruikte website crisiscatering.nl geregistreerd staan en daar kon ik nu wat mee. Dus hebben we stelling genomen en gezegd: in Rotterdam en Schiedam hoeft niemand thuis te zitten zonder goede, warme maaltijd. Vanuit fondsen en bedrijven kregen we de middelen om direct aan de slag te gaan. Dat is supermooi, want daarmee konden we doorpakken en onze boude stelling waarmaken.

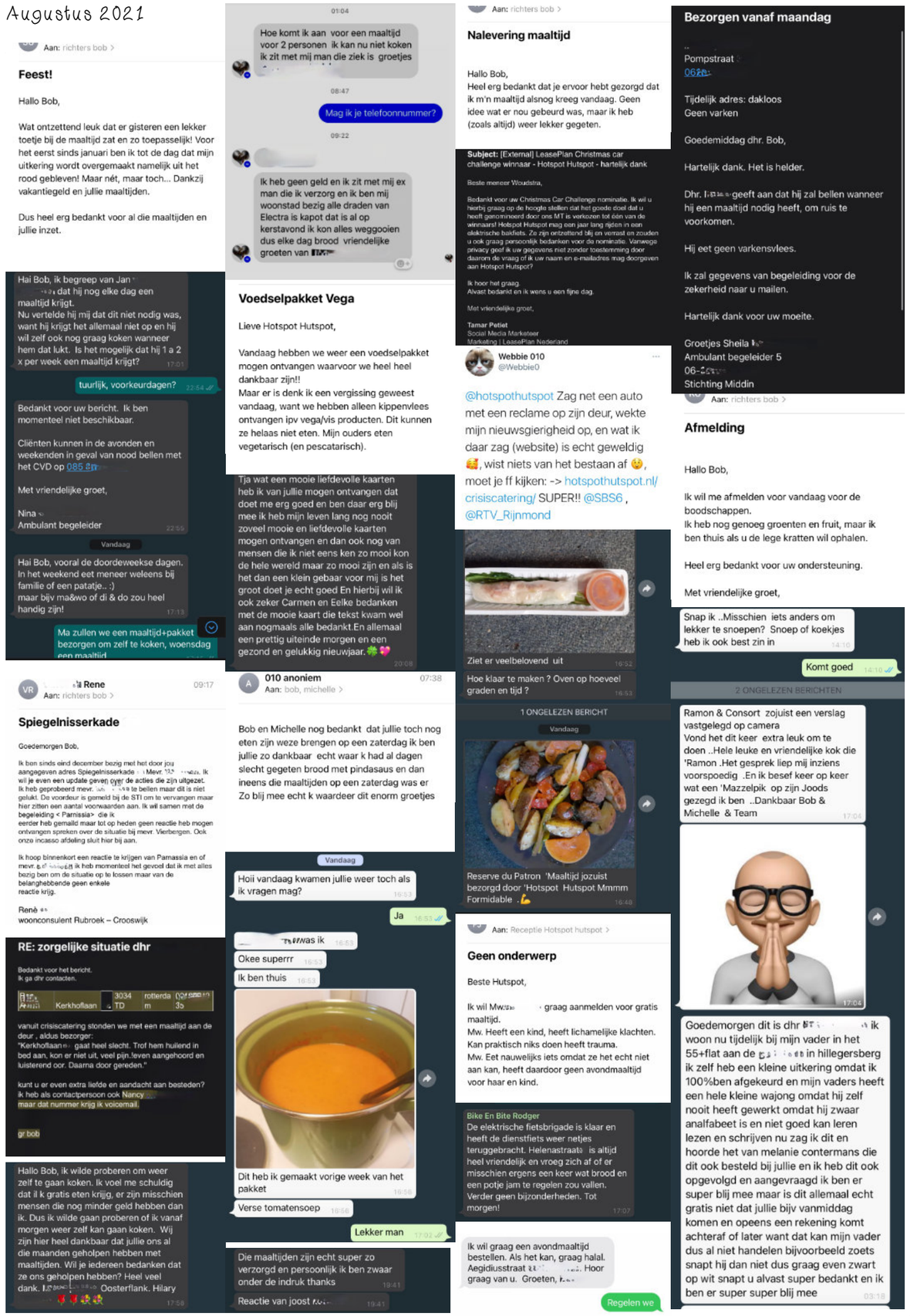
Drie keer per week halen we reststromen op bij drie supermarkten. Tijdens de eerste lockdown waren er daarnaast ook reststromen van groothandels en van faillissementen en sluitingen in de horeca. We konden ineens echt bijzondere dingen maken. Hadden we parmaham en echte burrata; producten die wij normaal niet krijgen in de reststromen die wij verwerken. En toen we na Sinterklaas een enorme lading overgebleven chocoladeletters kregen, hebben we die omgesmolten om er brownies mee te maken.”

Sociale patronen> Hotspot Hutspot vulde in eerste instantie het gapende gat dat de coronacrisis in het sociale leven van kwetsbare mensen geslagen had. Mensen op de dagbesteding en bij wijk- en buurtinitiatieven die ook warm eten op die plek en vrijwilligers met een daklozenachtergrond die zonder werk kwamen te zitten bijvoorbeeld. Zij kwamen allemaal ineens thuis te zitten zonder vangnet, zonder een oplossing in hun eigen buurt.

Met het voorzichtig versoepelen van de maatregelen, zag Richters een verschuiving in zijn catering ontstaan. Ineens bleven mensen niet meer thuis voor de bezorger. En dat is prima, vindt hij, want dat betekent dat mensen weer terugkeren naar oude sociale patronen. Toch blijft het werk van Hotspot Hutspot onverminderd nodig: “Er blijven zat mensen over die op onze hulp rekenen en die ook hard nodig hebben.”

Richters had gehoopt dat hij de bezorging van crisismaaltijden weer kon afbouwen als de stad uit de crisisstand zou komen: “Bezorgen vind ik een noodmaatregel; je wil mensen een optie geven om hun leven weer op te pakken. Maar er zijn simpelweg nog te veel mensen afhankelijk van onze maaltijden. We kunnen nog niet afbouwen. In de eerste helft van 2021 hebben we gemiddeld 463 maaltijden per week bezorgd. En het aantal maaltijden per week loopt weer op. Inmiddels brengen we er meer dan 500 per week rond. Het aantal pakketten dat we bezorgen stijgt helemaal schrikbarend: we hebben er 45 per week begroot en bezorgen er inmiddels bijna 200 per week.

En het stomme is: nu de versoepelingen doorzetten, denkt iedereen dat de crisis voorbij is. Terwijl de aantallen maaltijden en pakketten die wij uitrijden alleen maar toenemen, zie ik de steun en aandacht die wij krijgen juist steeds verder afnemen. En dan denk ik: we vinden met elkaar toch zeker dat elke inwoner van de stad een gezonde, warme maaltijd moet kunnen eten? En dat is echt niet ingewikkeld. Doneer maaltijden via crisiscatering.nl of kom eens een keertje mee bezorgen. Zorg ervoor dat je het positieve gevoel dat jij zelf hebt, omdat de gezondheidscrisis achter de rug is, doorgeeft aan anderen in de stad die nog in de shit zitten. Samen kunnen we dit probleem oplossen.”



Gedoe management

Een nieuw bord voor de deur.. Lossen we op

Social return on investment

Hoe zeggen we dat simpel. Bedrijven moeten iets terugdoen voor de samenleveing als ze een klus voor de overheid doen, die verplichting kan je oa kwijt bij hotspot hutspot. Check filmpje via qr.

rijless is more

Deel dit project

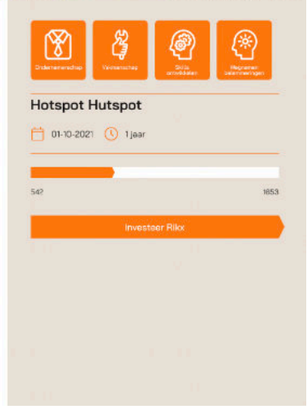
Rijless is more: 2 mensen aan de slag als rij-instructeur en 10 mensen rijles

Hotspot Hutspot maakt vele kilometers per jaar. Naast ons restaurant in Schiedam runnen wij in Rotterdam onze crisiscatering. Wij halen voedselreststromen op en maken er samen met onze vrijwilligers in de keuken dagverse maaltijden en voedselpakketten van. Die bezorgen we 5 keer per week bij mensen die daar zelf niet in kunnen voorzien. We bezorgen maaltijden in heel Rotterdam en Schiedam, ruim 1000 eenheden per week.

Projectomschrijving

Geïnspireerd door de Sustainable Development Goals willen we nu meer impact maken met dezelfde kilometers. Onze vrijwilligers in de keuken zitten in een kwetsbare positie, vaak in een uitkering, en hebben onvoldoende middelen om een rijbewijs te halen. Zo komen zij niet aan het werk in kansrijke sectoren als logistiek en techniek, terwijl daar juist een groot tekort aan mensen is.

Rijless is more wil dat veranderen: We bouwen 2 van onze auto's om tot lesauto en investeren bij 2 deelnemers in een cursus tot rij-instructeur. Zij gaan als zzp'er bij Hotspot Hutspot aan de slag om 10 andere deelnemers rijles te geven tijdens het bezorgen van maaltijden. Naast hulp aan de instructeurs bij het opzetten van hun eigen bedrijf als zzp'er, begeleidt Hotspot Hutspot de deelnemers bij het ontwikkelen van hun vaardigheden en zelfredzaamheid en het vinden van een geschikte baan na het behalen van het roze papiertje. Zo halen we meer uit een kilometer: Rijless is more!



aarverslag.

SEN - Hét Sociaal Economisch Netwerk MVS
10 mnd

Winnaar MVO-trofee 2021

De Schiedamse organisatie **hotspot hutspot** is de winnaar van de MVO-trofee 2021!

De publieksjury koos dit bedrijf uit drie finalisten, waaronder **Rijnmond-Bouw** en **Bidfood Nederland**, tijdens dinnerevent LEF LOONT! van **SEN - Hét Sociaal Economisch Netwerk MVS**. Ruim 70 vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven, de overheid, het onderwijs en maatschappelijk veld kwamen samen bij **Irado NV** in Schiedam. Tijdens een inspirerend diner konden zij netwerken en kennis delen over inclusief werkgeverschap en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Lees het persbericht: **https://bit.ly/2Y1qsl2**

Jeroen van der Pol van **Deelfruit**, winnaar van vorig jaar, overhandigde de trofee aan **bob richters**!

#mvotrofee2021 #sen

hotspot hutspot en sdg's

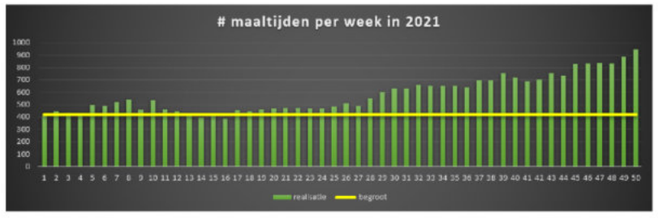
Hotspot hutspot crisiscatering, met zorg bezorgd

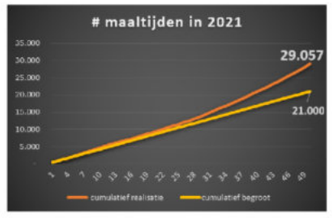
Plotselinge start in 2020

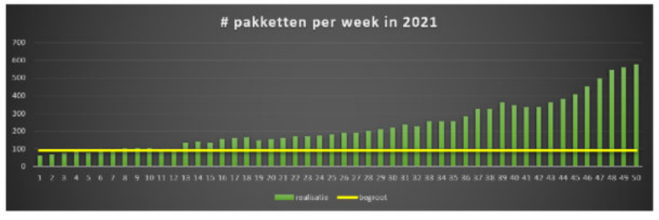
15 maart 2020: De coronacrisis breekt uit en de hotspot hutspot restaurants moeten de deuren sluiten. Veel dagbestedingslocaties zijn dicht en niet langer toegankelijk voor mensen die ervan afhankelijk zijn, anderen kunnen door ziekte de deur niet meer uit. Hotspot hutspot start per direct een crisiscateringdienst "*met zorg bezorgd*" om te zorgen dat deze mensen niet zonder een warme maaltijd komen te zitten. Eind 2020 telt de crisiscatering 262 actieve huishoudens.

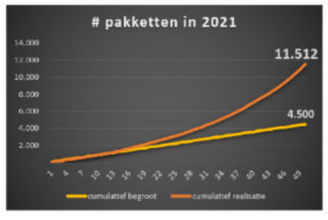
Forse groei in 2021

Begin 2021 levert de crisiscatering ~400 maaltijden en ~100 voedselpakketten per week, een aantal wat ongeveer voorzien was en waarvan de verwachting was dat dit gaandeweg afgebouwd of overgedragen zou worden aan reguliere hulpverlening. Het omgekeerde vindt plaats: De instroom stijgt harder dan de uitstroom en in de tweede helft van het jaar beginnen de aantallen fors toe te nemen. Eind 2021 zijn de maaltijden verdubbeld in aantal en de pakketten vervijfvoudigd.



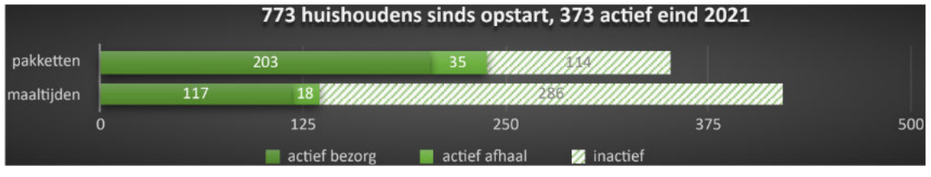


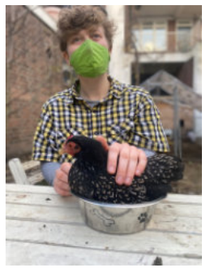




Van incidentgedreven, tijdelijke crisisdienst naar een structurele hulporganisatie

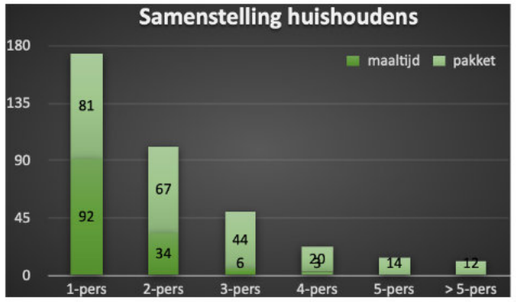
Hotspot hutspot ontwikkelt zich van een sociale onderneming met een incident gedreven crisiscateringdienst naar een meer permanente, structurele hulporganisatie die sinds de opstart 773 huishoudens heeft bediend. Zij helpt mensen zolang zij dat nodig hebben, signaleert en doet zorgmeldingen bij wijkteams van de gemeente en leidt waar mogelijk mensen door naar gespecialiseerde hulpverlening, vrijwilligerswerk bij hotspot hutspot, een opleiding of zelfs betaald werk.

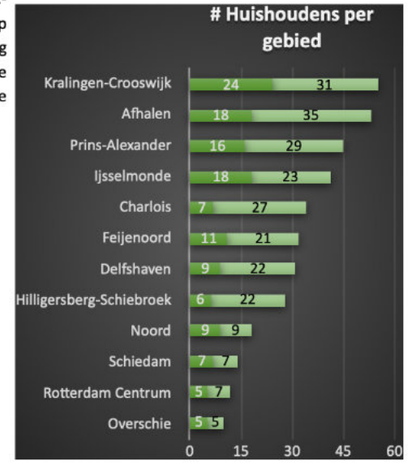




Doelgroep en Bereik

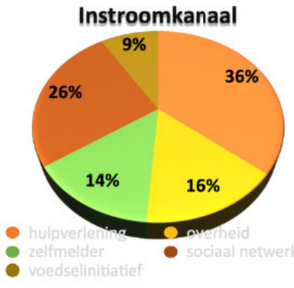
De doelgroep van de crisiscatering is divers. Het betreft zowel 1-persoons huishoudens, vaak met een beperkt sociaal netwerk om op terug te vallen, als gezinnen in armoede die net niet in aanmerking komen voor de voedselbank. Het zijn soms mensen met psychische klachten, verstandelijke of lichamelijke beperkingen, verminderde mobiliteit, zorgmijders, statushouders, jong en oud, door heel de stad.





Mensen komen op verschillende manieren bij de crisiscatering terecht:

- 14% op eigen initiatief: zelfmelders via facebook, google, nieuwsbrief, billboards, autostickers



-25% via sociaal netwerk: buren, familie, vrienden en kennissen, waaronder hotspot hutspot vrijwilligers

-9% via andere sociale- en voedselinitiatieven zoals voedselbank, gaarkeuken, sosurwo, pluspunt en voedseltuin, schiedam ad slag

-36% via hulp- en welzijnsorganisaties, zoals Antes, Pameijer, Parnassia, CVD, Middin, ASVZ, Pit010, Humanitas, Vluchtelingenwerk en Leger des Heils

-16% via overheidsorganisaties als WMO Radar, sociale dienst, Dock, expertise team finance, reclassering, vraagwijzer en de wijkteams.

Verhouding tot andere hulpinitiatieven

De crisiscatering bestaat naast andere sociale (voedselhulp)initiatieven in Rotterdam en Schiedam, waarvan de voedselbank een van de meest bekende is. Hotspot hutspot crisiscatering werkt waar mogelijk samen en is complementair: Door de laagdrempeligheid vult de crisiscatering het gat dat ontstaat: Mensen die de weg naar reguliere hulpverlening niet weten te vinden of zorgmijdend zijn, mensen die niet mobiel genoeg zijn om naar een voedselbank te gaan of of die simpelweg net buiten de criteria vallen, maar wel hulp nodig hebben.

Wat maakt crisiscatering anders?

- *geen entree-eisen bij aanmelding, oneigenlijk gebruik filtert zichzelf uit*
- *zowel pakketten voor mensen die zelf kunnen koken..*
- *...als dagvers bereide maaltijden voor wie dit niet lukt*
- *gezond en volgens de schijf van vijf samengesteld*
- *afhalen op locatie door wie mobiel is..*
- *..met zorg bezorgen bij wie dit niet lukt*
- *mensen verder helpen door laagdrempelig, persoonlijk contact en praktische hulp*

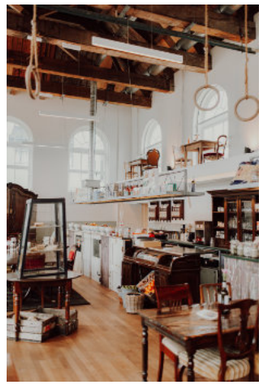
Januarí 2022

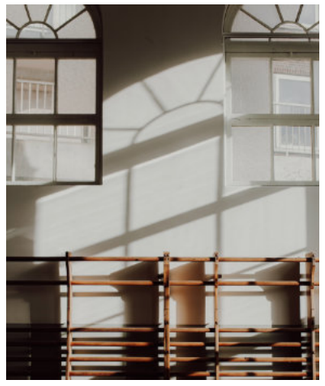
Over hotspot hutspot bij schie tv

We zitten weer in een lockdown. Hotspot hutspot schieham is dicht en uitgestorven, en toch zijn er mooie plaatjes te schieten. We gaan nog steeds onverminderd door met onze crisiscatering.

In april is op de locatie Kloosterplaats de Schiedamse vestiging van Hotspot Hutspot open gegaan. Hotspot Hutspot gebruikt voedsel dat anders weggegooid zou worden. Het wordt bereid en bezorgd door vrijwilligers met een afstand tot de arbeidsmarkt. Hotspot Hutspot heeft ook de crisis catering in het leven geroepen. Het doel hiervan is om op een duurzame manier ervoor te zorgen dat niemand in Schiedam en Rotterdam zonder lekker, warm en gezond eten hoeft te zitten. De vraag hiernaar is groot en om aan deze vraag te kunnen voldoen wordt er dringend gezocht naar vlees, groente, bezorgers en geld.

hotspot hutspot bij Schie tv





Februarí 2022

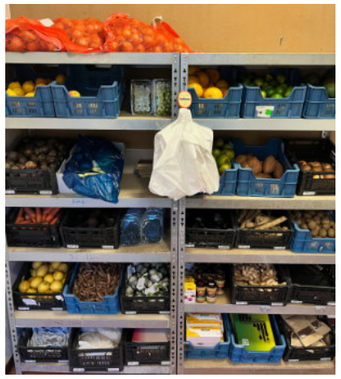
We mogen weer open

afgelopen jaar wonnen we de mvo trofee van #sen-mvs , vandaag kregen we van hun prachtige #SDG kubussen om ons verhaal nog beter te kunnen doen. meer weten over hotspot hutspot en #sdg 's? Check de qr

Hotspot hutspot schieham mag weer open, en in krootwijk bouwen we een gratis afhaal winkel. Per 1 april gaan we stoppen we met bezorgen, het geld is helemaal op, er is geen chauffeur meer te krijgen.. Maar we geven niet op! Je zult het nu moeten komen afhalen...

Wij hopen weer eens op een wondertje om die laatste lockdown te boven te komen..

sdg's bij hotspot hutspot



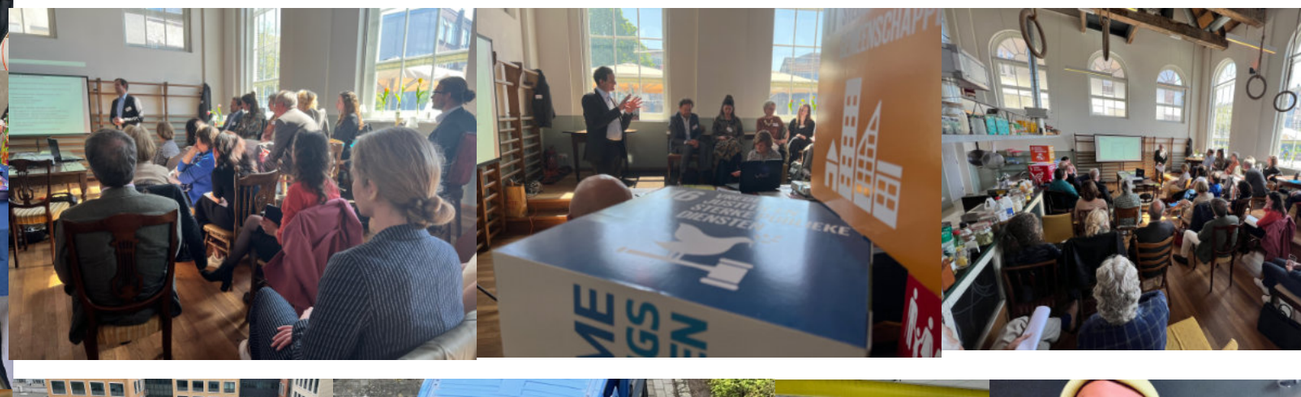
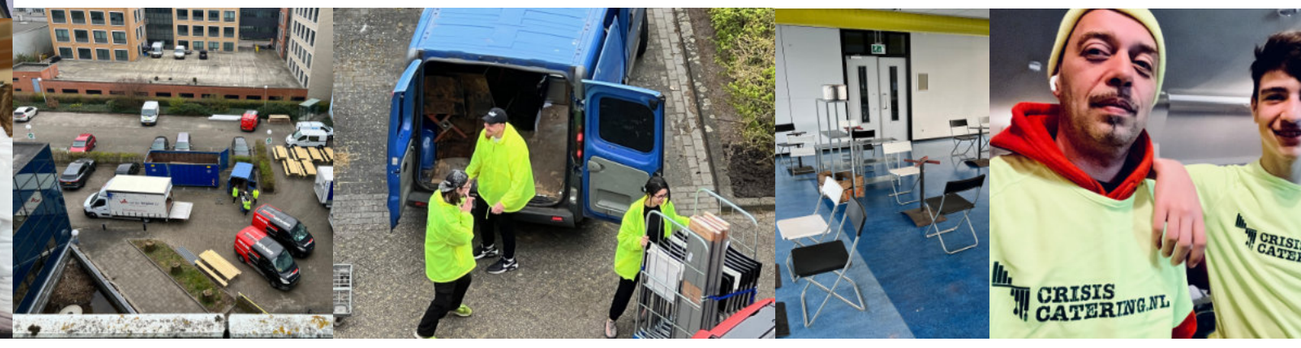
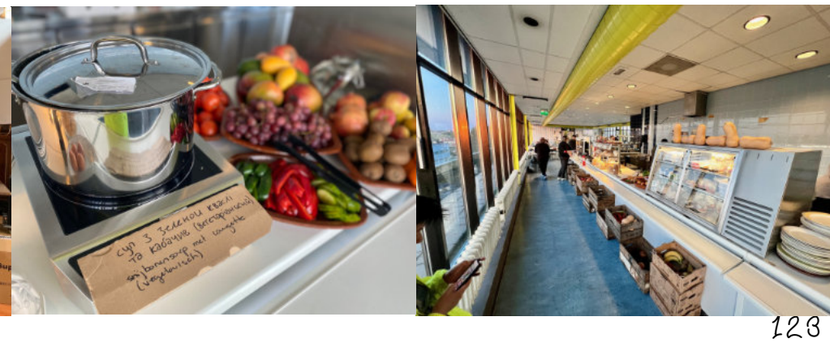
Maart 2022

Een nieuwe crisis: oekraine

Het is 8 maart , de gemeente belt.. We hebben over 4 uur warm eten nodig voor 350 vluchtelingen, lukt dat? Doorknallen dus . Inclusief de weekenden.. Een betaalde klus, dat hadden we heel hard nodig..

Eindelijk komt er weer leven in schieham ook..

April 2022

De mooiste dingen ontstaan uit chaos

Als deze maand voorbij is, bestaat hotspot hutspot 10 jaar, maar we hebben geen tijd om het te vieren, er moet brood op de plank, de volgende oekraine klus in capelle volgt, onze crisiscateringbezorging stopt, de afhaalwinkel opent, het restaurant in krootwijk gaat weer open, en we willen doorbouwen in schiedam.. #whatatimetobealive