

 Verhaal

Kwetsbaar op de arbeidsmarkt en toch aan het werk

14 januari 2019

Lisa Develtere

Atelier Groot Eiland bestrijdt in Brussel armoede via werkopleidingen en arbeidszorg. De laatste vijf jaar verdrievoudigde het aantal cliënten. “Had elke Brusselse gemeente maar zo’n initiatief. Dan was er veel minder werkloosheid.”

ARMOEDE | WERKEN



© Sociaal.Net / Lisa Develtere

Sociale economie

In de Brusselse Kanaalzone, kan je belegde broodjes kopen in Bel'O, eten in duurzaam restaurant Bel Mundo en bioboodschappen doen in The Food Hub.

De drie zaken zijn onderdeel van Atelier Groot Eiland, een organisatie in de sociale economie in Molenbeek. Ze biedt werkervaring, opleiding en arbeidszorg aan mensen die ver staan van de arbeidsmarkt, kansarmen, langdurig werklozen en laaggeschoolden.

Maar die drie projecten zijn niet het enige wat Atelier Groot Eiland doet. Achter de schermen kweken medewerkers van Bel Akker biogroenten in de grote stadstuin van de organisatie. De groenten van Bel Akker vinden hun weg naar de eigen horecazaken, The Food Hub en vijf duurzame restaurants.

Timmeren en bakken

In de schrijnwerkerij Klimop, leren werkzoekenden de kneepjes van het vak. Ze maken ‘alles wat met hout te maken heeft’ op bestelling: binnen- en buitenschrijnwerk, meubels... De designmeubels en inrichting van de restaurants en winkel zijn het werk van Klimop, tot de lampenkappen toe.

‘Werkzoekenden leren de kneepjes van het vak.’

ArtiZan, tenslotte, heeft een bakatelier en een creatief atelier. En ook hier is er weer een cross-over met de andere projecten: het gebak en de creaties van ArtiZan worden verkocht in Bel’O.

Permanent in- en uitstroom

Atelier Groot Eiland werd dertig jaar geleden opgericht door een groep vrijwilligers die iets wilden doen aan de armoede en werkloosheid in hun buurt. Ze begonnen met een schrijnwerkerij. Vorig jaar begeleidde Atelier Groot Eiland bijna 300 medewerkers. Een verdrievoudiging op vijf jaar tijd.

Mensen worden naar Atelier Groot Eiland doorverwezen via de VDAB, de Brusselse dienst voor arbeidsbemiddeling Actiris of het OCMW. Elke medewerker heeft een trajectbegeleider. Die peilt bij de start naar de verwachtingen, wensen en mogelijkheden. Na dat gesprek draait de medewerker een dag op proef mee. Als die proefdag goed liep, kan de persoon instromen.

Er is de hele tijd een in- en uitstroom van cursisten. De ateliers hebben geen vast start- en eindmoment. Per atelier is er plaats voor ongeveer achttien mensen. Sommige kandidaten komen even op een wachtlijst te staan tot er een plaats vrijkomt in hun atelier.

Jobcoaching en arbeidszorg

Bij Atelier Groot Eiland duurt het werkervaring- en opleidingstraject acht maanden. De medewerkers betalen voor deelname geen bijdrage en behouden tijdens de opleiding hun uitkering. De laatste maanden krijgen ze jobcoaching van een jobcoach.

Vorig jaar vonden 67 procent van de medewerkers van het restaurant en 74 procent van de schrijnwerkerij na het traject werk.



Matthieu: “Ik kom hier omdat het kalm is.”

Atelier Groot Eiland is ook actief binnen arbeidszorg: wie door omstandigheden geen plek vindt op de arbeidsmarkt kan talenten ontplooiën in ArtiZan en Bel Akker. Het gaat bijvoorbeeld om mensen met psychologische problemen of een verstandelijke beperking, maar ook mensen die na een ongeval of tijdens een burn-out tijdelijk niet kunnen meedraaien in het reguliere arbeidscircuit. Deze mensen kunnen zo lang als nodig blijven.

Op de stadsakkers

Achter de oude Bellevue brouwerij, waarin Atelier Groot Eiland gehuisvest is, liggen de stadsakkers van Bel Akker. Er is plaats voor vijftig groentebedden, enkele kippen en drie serres. Enkele medewerkers zijn zaailingenpotjes aan het vullen met grond.

“Ik werk hier al tien jaar”, vertelt Bel Akker-medewerker Andre (55). “Ik heb een diploma van hovenier. Waar ik vroeger werkte, kon ik het hoge tempo niet volgen. Hier gaat het goed. Het is hier stiller. Ik kan meer op mijn ritme werken.”

‘We zoeken balans tussen mens, milieu en economie.’

De meeste medewerkers van Bel Akker komen twee halve dagen per week. Matthieu (22) komt vaker: vier dagen per week. “Ik kende het project via mijn moeder. Zij heeft hier de opleiding in de keuken gevolgd”, vertelt hij. “Ik kom hier omdat ik het leuk vind. En omdat het hier kalm is. Het is hier minder moeilijk voor mij dan op andere plaatsen. Ik had op school al een beetje over tuinieren geleerd, maar het meeste leerde ik hier.”

“Tuinieren is mijn leven”, zegt Kevin (35). “Ik doe dat heel graag. Ik werkte even elders, maar dat liep niet goed. Ik miste mijn vrienden hier. Ik heb er alles aan gedaan om terug te kunnen komen. We hebben ook toffe collega’s. We maken eens een grapje, we plagen elkaar, maar ruziemaken doen we nooit. We proberen ondertussen het werk zo goed mogelijk te doen.”

Duurzaamheid

Atelier Groot Eiland heeft een bio-certificaat voor de groenten die ze produceren. “Chemische producten moeten we hier niet hebben”, weet Kevin. “De groenten zijn veel lekkerder en gezonder dan wat je in de supermarkt koopt. Mensen die hier kopen, weten dat.”

Waarom die keuze voor bio? “Als je iets op lange termijn wil veranderen, moet je niet enkel investeren in mensen, maar ook in de samenleving”, zegt communicatiemedewerker Lene Van Langenhove. “Zo kan je op een goede manier verandering brengen, niet ten koste van andere mensen of het milieu. We proberen een balans te vinden tussen mens, milieu en economie.”



André en Kevin (rechts): “Ruziemaken doen we nooit.”
© Sociaal.Net / Lisa Develtere

Dat duurzaamheidsdenken zit verankerd in de hele werking. In de schrijnwerkerij wordt waar mogelijk met gerecycleerd hout gewerkt en anders met duurzame houtsoorten. Het restaurant Bel Mundo gaat voedselverspilling tegen door te koken met onverkochte producten van Delhaize. Daarnaast werkt het voornamelijk met lokale of fairtrade producenten.

Wachlijst

Naast de moestuin van 1.400 vierkante meter in Molenbeek, exploiteert Bel Akker sinds vorig jaar ook een daktuin van 1.100 vierkante meter in Anderlecht. De nieuwe site was welkom. Want voor Bel Akker is er een lange wachlijst aan kandidaat-medewerkers.

Atelier Groot Eiland ondertekende enkele maanden geleden de oproep van sectorfederatie Febio voor meer werkplekken in de sociale economie. “Want wachlijsten zijn niet fijn”, zegt Lene Van Langenhove. “Wie hier aanklopt, is gemotiveerd om meteen aan de slag te gaan.”

‘Onze inkomsten bestaan voor 60% uit subsidies.’

Om haar werking te financieren, steunt Atelier Groot Eiland niet enkel op subsidies, maar ook op eigen inkomsten, zoals de omzet van de ateliers. “Momenteel bestaan onze inkomsten voor 60 procent uit subsidies. We willen in de toekomst evolueren naar 50 procent.”

Lef

In de schrijnwerkerij Klimop is het alle hens aan dek. De bestelling waar ze nu aan werken, is plots heel groot geworden. De Nederlandstalige scholen in Brussel konden, met steun van de Vlaamse Gemeenschapscommissie en Leefmilieu Brussel, gratis een grote moestuinbakken aanvragen. Daarin kunnen de kinderen een mini-moestuin aanleggen.

De actie was een onverwacht succes: er werden maar liefst 900 bakken aangevraagd. Die moeten nu allemaal gemaakt worden door Klimop en Fix, een andere Brusselse vzw. Amina (39) is de bovenste latjes aan het verlijmen. “Ik ben de enige vrouw, maar ik kan mijn mannetje staan. Al vind ik sommige van de grote machines wat eng om mee te werken. Je moet er veel lef voor hebben.”



Amina: "Als ik langer kon blijven: graag."
© Sociaal.Net / Lisa Develtere

Amina komt uit Algerije. Daar was ze interieurarchitect. "Ik was gaan aankloppen bij [InBrussel](#), een organisatie die mensen helpt met werk zoeken. Ik vertelde mijn jobcoach dat ik gepassioneerd ben door hout. Het inspireert me. Ik had veel ideeën, maar kreeg ze niet gerealiseerd. Daarom raadde de jobcoach me deze opleiding aan."

'De opleiding zou iets langer mogen duren.'

Morgen is het haar laatste dag. "Ik heb veel geleerd, maar lang niet alles. Daarvoor zou de opleiding toch iets langer dan acht maanden moeten duren. Als ik langer kon blijven, deed ik dat graag. Maar dat gaat helaas niet."

Momenteel heeft ze nog geen werk, maar ze ziet zich zeker werken als schrijnwerker. "Waarom niet? Schrijnwerkerij en interieurarchitectuur zijn nauw aan elkaar verwant. Ze vullen elkaar aan."

Nederlandse les

Het gereedschap dat in de schrijnwerkerij aan de wand ophangt, is netjes gelabeld in het Nederlands. Een groot deel van de deelnemers is niet Nederlandstalig. Ze worden door Atelier Groot Eiland gestimuleerd om taalles te volgen bij het centrum voor volwassenenonderwijs. Wekelijks komt er een taalcoach om Nederlands te oefenen op de werkvloer.

'We zijn niet toevallig in Molenbeek gevestigd.'

Ook in het restaurant, de broodjeszaak en de biowinkel leren de medewerkers de klanten in het Nederlands bedienen. "Dat vergroot hun kans om een job te vinden", legt Lene Van Langenhove uit. Om dezelfde reden moeten de medewerkers ook met de hedendaagse kassasystemen leren werken. "De ervaring hier moet zo dicht mogelijk aanleunen bij de realiteit in het werkveld."

Food Hub

Een nieuw project van Atelier Groot Eiland is The Food Hub. Deze biowinkel, gelegen vlak naast de andere ateliers aan het kanaal, opende vorig jaar. Het is een samenwerking met The Food Hub Leuven en een coöperatieve van bioboeren. Er worden jongeren tewerkgesteld via inschakelingscontracten.

The Food Hub koopt de producten rechtstreeks van kleine boeren. Bij elk product krijg je info ver waar en door wie het is geteeld en welke prijs de boer ervoor krijgt. “Dat verhaal achter het eten vinden we erg belangrijk”, zegt Lene Van Langenhove.

“Tijdens het openingsfeest merkten we veel interesse van buurtbewoners. In de toekomst willen we nog meer projecten opzetten om de link te leggen met mensen in de buurt. We zijn niet toevallig hier gevestigd. Veel mensen die hier wonen, hebben het profiel van onze doelgroep. Maar er wonen en werken ook veel potentiële klanten.”

Elke dag bijleren

De 24-jarige Mathieu, niet te verwarren met zijn naamgenoot van Bel Akker, werkt sinds een maand in The Food Hub. “Ik zocht werk en werd door Actiris naar Atelier Groot Eiland doorverwezen. In het begin wist ik niet goed of het iets voor mij zou zijn, maar toen ik hoorde dat alles bio is, was mijn interesse gewekt.”

Mathieu helpt soms ook in de moestuin. “Een deel van de groenten die ik verkoop, heb ik dus zelf geogst. Dat vind ik fantastisch. Ik had nog geen ervaring met een moestuin. Ik wilde graag gezonder eten. Door hier te werken, lukt dat ook.”

‘Het is soms zoeken naar goede instructeurs.’

“Ik leer elke dag bij”, zegt Mathieu. “Een klant vroeg bijvoorbeeld naar vegetarische kaas. Ik wist eigenlijk niet dat kaas niet vegetarisch is. De begeleider heeft me toen het hele productieproces uitgelegd en getoond welke kaas vegetarisch is. De instructeur van de moestuin heeft me vorige week uitgelegd hoe je bloemen van courgette kan klaarmaken. Het is echt heerlijk. Ik ontdek vanalles.”

“Het is soms zoeken naar goede instructeurs”, vertelt Lene Van Langenhove. “Ze moeten niet alleen onderlegd zijn in hun vak, ze moeten ook met mensen kunnen werken en zijn liefst tweetalig.”

Van student naar lesgever

Mamadou (45) is een van hen. Hij volgde enkele jaren geleden zelf het werkervaringstraject in het restaurant. Hij weet dus als geen ander hoe het is om in de schoenen van zijn leerlingen te staan.

“Ik heb het ook doorgemaakt. Ik was net zoals hen. En dat helpt me vandaag”, zegt Mamadou. “De weg van student naar lesgever was lang. Ik kwam hier drie jaar geleden terecht op aanraden van mijn VDAB-consulent. Die wist dat ik koksschool wilde volgen. Maar die opleiding startte pas een half jaar later.”



Mamadou volgde het traject en werkt nu als instructeur.
© Sociaal.Net / Lisa Develtere

“Ik hou van goed eten. En om goed te kunnen eten, moet je kunnen koken”, lacht Mamadou. Toen zijn traject bij Atelier Groot Eiland afgelopen was, kreeg hij eerst een tijdelijk contract. Nu heeft hij een contract van onbepaalde duur als instructeur.

“Ik volg nog steeds avondschool om mijn koksdiploma te behalen. Atelier Groot Eiland betaalt die opleiding. Als alles goed gaat, zal ik dit jaar afstuderen. Dan mag ik alleen de leiding nemen in de keuken.”

Werkhouding

Wat moet je doen om een goed lesgever te zijn? “Je moet eerlijk zijn. Streng maar rechtvaardig. Respectvol en correct. Het werk eerlijk verdelen”, zegt Mamadou. “Je moet alle vakkennis die je bezit, bijbrengen aan de studenten. Je moet ook een team kunnen managen. Het is niet gemakkelijk en er komt veel bij kijken.”

‘De kans om bij te leren, motiveert mensen.’

De mensen die een traject volgen bij Atelier Groot Eiland leren niet enkel een vak. Ze wennen ook aan het ritme van de werkdag. “We proberen mensen een goede werkhouding bij te brengen”, legt Mamadou uit. “Niet te laat komen, niet onterecht ziek melden. Wie zijn job graat doet, zal dat niet doen.”

“De beste manier om mensen te motiveren is ervoor te zorgen dat ze kunnen bijleren. Alles wat in mijn hoofd zit, zal ik delen. De kans om bij te leren motiveert mensen. En als iemand een slechte werkhouding heeft, zet ik hem de hele dag aan de afwas. De volgende dag gedraagt hij zich gegarandeerd anders”, lacht Mamadou.

Divers publiek

De mensen die een werkervaringstraject volgen bij Atelier Groot Eiland zijn zeer divers: langdurig werklozen, vluchtelingen, mensen met schulden of een verslaving... Veel mensen met levensproblemen, vat Mamadou het samen. “Soms zie ik dat het niet goed met hen gaat. Dan stuur ik ze naar de trajectbegeleider. Zij kunnen soms helpen. Je kan iemand niet in de keuken zetten en verwachten dat die de miserie van thuis vergeet.”

‘Ik zou dit team vergelijken met Real Madrid.’

Een deel van het succes van Atelier Groot Eiland is volgens Mamadou toe te wijzen aan de ondersteunende staf. “Ze zijn bereikbaar en zijn er voor je als je ze nodig hebt. Je voelt dat ze met je bezig zijn. Ze hebben een aanstekelijk enthousiasme. Ze kennen je talenten. Als ik ze zou vergelijken met een voetbalteam, zou het Real Madrid zijn. Een topteam.”

“De mensen die hier uitstromen, maken meteen reclame in hun familie- en vriendenkring. Ik heb zelf ook reclame gemaakt. Ik heb bijvoorbeeld een kennis van mij opgeleid. Intussen is hij hier weer vertrokken en heeft hij werk. Dat doet me plezier. Hij stuurt nu op zijn beurt al zijn vrienden naar hier. Had elke Brusselse gemeente maar zo’n initiatief. Dan was er veel minder werkloosheid.”

OP DE HOOGTE BLIJVEN?

[Schrijf je in voor de nieuwsbrief](#)

ZELF SCHRIJVEN?

[Redactionele richtlijnen](#)

VRAAG OF OPMERKING?

info@sociaal.net

Sociaal.Net vzw, Turnhoutsebaan 139A, 2140 Borgerhout

© 2019 SOCIAAL.NET