

(BH12/3)

“Een restaurant, maar net iets anders”

BRUGGE Voor de werkvloer van deze week zochten we Marianne Bertrem van het sociaal restaurant Pas Partout op. Sinds eind mei heeft de ploeg van medewerkers een onderkomen in de Kruitenbergstraat, in de schaduw van het Astridpark. De wieg van Marianne stond in Roeselare maar ze woont ondertussen al een hele tijd in Assebroek. Sinds 12 jaar is haar werkvloer het sociaal restaurant Pas Partout.



Verantwoordelijke Marianne Bertrem met de Passe Partout-medewerkers. (Foto MDW)

rienne Bertrem: “De kennismaking en de groei is geleidelijk begonnen. In het eerste jaar zaten we gemiddeld aan 23 klanten per dag, terwijl we er nu elke middag zo’n zeventig mogen verwelkomen. Een verdrievoudiging dus, vaak verdeeld over twee middagschifts. Mensen komen hier graag, ze kunnen hier lekker eten voor weinig geld, en vaak staan er al klanten aan te schuiven nog voor het restaurant opengaat. Ook de verkoop van broodjes en het afhalen van maaltijden draait bijzonder goed.”

WERK VERDELEN

De taken van Marianne zijn veelomvattend en dus ook gevarieerd: “Ik moet vooral de algehele dagelijkse running in het oog houden. Dat betekent uitleg geven en meewerken op de werkvloer, meer specifiek in de zaal. De kok neemt de keuken voor zijn of haar rekening. Er wordt van mij ook verwacht dat ik het werk verdeel, zodat het voor iedereen zo haalbaar mogelijk werken is. Tegen het einde van de dag beginnen we dan aan alle noodzakelijke werken qua onderhoud en voorbereiding om die voor ‘s anderendaags rond te krijgen. Natuurlijk is ook het contact met onze klanten heel belangrijk en dat betekent vaak luisteren naar hun vragen of opmerkingen. Ook met de diensten die klanten aan verminderingstarief doorverwijzen heb ik een nauwe samenwerking. Omdat we in Pas Partout ook vaak beginnende

“Zeven op de tien maaltijden serveren we hier aan laagverdieners”

MARIANNE BERTREM

kunstenaars een kans geven, is het de bedoeling dat ik die opzoek en hen vraag of ze niet graag bij ons willen exposeren. Tenslotte zijn er ook nog de vele administratieve zaken die moeten opgevolgd en afgewerkt worden.”

69 ETERS PER DAG

Er komt dus flink wat bij kijken om dagelijks –uitgezonderd op zondag- bijna 70 monden te voeden. Vorig jaar noteerde Pas Partout een jaartotaal van bijna 20.000 eters en dat succes is in

grote mate te danken aan de nauwe contacten die Pas Partout heeft met de doorverwijzende instanties. Marianne Bertrem: “Zij zorgen er voor dat bijna 7 op 10 maaltijden die we serveren voor laagverdieners zijn. Maar voor alle duidelijkheid: iedereen is hier welkom. Daarom richten we ons ook steeds meer op groepen en bedrijven. We beschikken hier namelijk over een aparte vergaderzaal die uitgerust is met de gebruikelijke faciliteiten: projectie, wifi, flip-over, whiteboard, enz. Iedereen kan beroep doen op onze keuken voor een vergadering eventueel inclusief ontbijt en aansluitend lunch. Zo’n 25 gasten kunnen hier in alle comfort tafelen of vergaderen.”

AANBOD

Marianne gaat nooit met tegenzin naar haar werk: “We zijn een restaurant, maar net iets anders dan de rest. We bereiken een ruim pe-

bliek en het is uiteraard leuk werken op deze manier. Pas Partout hoopt natuurlijk nog meer nieuwe mensen over de vloer te krijgen want het heeft nog veel potentie. De instroom van het personeel is laagdrempelig, maar we zijn er vast van overtuigd dat iedereen talenten heeft. Niet iedereen heeft in het verleden de kans gehad deze talenten te ontdekken of te tonen. Het is onze opdracht om op zoek te gaan naar ieders bekwaamheid en dan samen op weg te gaan om deze verder te ontwikkelen.”

“Vergeet niet dat niemand van onze medewerkers een horeca opleiding gevolgd heeft. Dat betekent dat alle taken hier op de werkvloer moeten aangeleerd worden. Iedereen kan op zijn tempo een volgende stap nemen of een volgende taak aanleren”, besluit Marianne.

(Mario De Wilde)



OP DE WERKVLOER

SOCIAAL RESTAURANT PASSE PARTOUT

ADRES

Kruitenbergstraat 11, Brugge

VERANTWOORDELIJKE

Marianne Bertrem

WERKNEMERS

10 keuken- en zaalmedewerkers, 2 professionele koks en verantwoordelijke Marianne.

ACTIVITEITEN

restaurant voor mensen met een vervangingsinkomen, toeristen en backpackers

WEBSITE

www.sobo.be

Ondanks de nog vrij nieuwe locatie zit het sociaal restaurant Pas Partout al goed vol wanneer we er op een dinsdagmiddag langskomen. Een duidelijk bewijs dat de gasten de verhuis goed verteerd hebben. Want vergis je niet: Pas Partout heeft al een lange voorgeschiedenis. Bijna 14 jaar geleden opende het etablissement haar deuren in de Jeruzalemstraat. Ma-

Er was eens...
een papieren factuur



En nu is er Doccle.

Met Doccle beheer en bewaar je al je loonbrieven, betalingsbewijzen, verzekerings- en andere documenten digitaal. Handig en superveilig. Zo bespaar je jezelf een hoop zoekwerk, zorgen, tijd en papier. Maak ook de sprong op doccle.be

DOCCLÉ werkt nu al met:



Beheer je documenten veilig en eenvoudig digitaal