

## **In het najaar van 2017 gaat Amador weer van start**



Na een succesvolle eerste seizoen zal de deelkeuken van [Amador](#) [1] in het najaar van 2017 weer van start gaan in Antwerpen. Bedoeling is om opnieuw samen te koken en eten en op die manier met minder restboodschappen te blijven zitten. Zo wil Amador een steentje bijdragen aan afvalreductie. Initiatiefnemers **Lieve Custers** en **Isabelle Quireynen** ([Bitterzoet Chocolate](#) [2]) bekijken ook of het project in de toekomst als coöperatie restaurant kan voortbestaan.

## Een gedeelde keuken

Als je een ding over Lieve Custers kunt zeggen dan is het dat ze veelzijdig en actief is. Behalve dat ze bij de stad Antwerpen werkt aan projecten rond stadsontwikkeling, volgt ze een master stedenbouw en heeft ze een eigen bureau voor ruimtelijk onderzoek. Daarnaast vond ze nog tijd voor een ander project: het organiseren van een gedeelde keuken, waar mensen samen kunnen koken en eten. Hoger doel is het bevorderen van een stedelijke vorm van circulaire economie.



“We zijn met onze deelkeuken Amador gestart op basis van onderzoek naar een stedelijke vorm van circulaire economie,” legt Lieve Custers uit. “Als je thuis kookt, haal je voor elk gerecht ook boodschappen in huis, waarvan een deel overblijft. Hierdoor kwamen we op de idee om samen te koken in een goed uitgeruste open keuken, waar overschotten opnieuw kunnen worden gebruikt. Dit idee hebben we in het voorjaar van 2015 gepitcht bij ‘Aan Tafel’, het voedingsspoor van Stadslab2050. Later hebben we ons idee op papier gezet en ingezonden naar de ideeënwedstrijd ‘Radical Denkers’ van de krant De Standaard. We zijn weliswaar niet gekozen, maar hadden ons plan nu wel deftig op papier gezet. De volgende stap was dat we ons plan hebben ingediend bij Stadslab2050. Daar is ons idee nog scherper bijgesteld.”

## Beleving centraal

Hieruit is naar voren gekomen dat de beleving centraal moet staan. Het liefst willen we dat we behalve samen koken en eten ook samen boodschappen doen. Verder moest het allemaal laagdrempelig blijven, zowel naar prijs als naar het bereiken van alleenstaanden. Ook educatie moet een belangrijk onderdeel vormen van het proces. Ten slotte wordt er gekozen voor seizoensgebonden en lokale producten. En zo waren we in oktober 2015 klaar om een testversie te draaien.”

## Samen koken, samen eten

Daarna raakte alles in een stroomversnelling. Er werden groenten en eetbare bloemen gehaald bij een samentuin in Zoersel en er werd een locatie gevonden: restaurant September aan het Vinçotteplein in Antwerpen. “Daar hebben we met meerdere vrijwilligers voor de eerste keer gekookt: een voor-, hoofd- en nagerecht. Niet alleen de koks konden mee-eten, er was ook plaats om gewoon mee aan tafel te schuiven. Die eerste editie hadden we twintig eters. We hadden weliswaar 25 inschrijvingen, maar dat was direct de eerste les: sommige mensen komen niet opdagen. De keren erna hebben we daarom steeds overboekt. We hebben dat probleem dan ook

nooit meer gehad. We moesten eerder mensen weigeren.”

De maanden erna kende Amador enkele topedities. “We waren eigenlijk altijd direct vol die eerste maanden. Ondanks het feit dat we ons restaurant organiseerden op woensdag. Toch zijn wij in januari 2016 naar zaterdag verhuisd. In het weekend kunnen mensen blijven plakken, wat betekent dat ze langer blijven om wat te drinken en wij dus meer verdienen. Dat moest ook wel, omdat we voor het huren van het restaurant wel wat geld op tafel moesten leggen.”

Ons uitgangspunt blijft hetzelfde: samen een voedzame lekkere maaltijd bereiden en deze vervolgens samen opeten, zonder al te veel afval te creëren.

Om bij te leren werkten we daarna enkele maanden met gastkoks. “We kookten samen met een macrobiotische kok en kookten een editie met zo min mogelijk afval. Daarna zijn we ook verhuisd naar een locatie die we gratis ter beschikking kregen in Antwerpen-Noord. Hierdoor hebben we de prijs van het eten kunnen verlagen. Nadeel was dat de inschrijvingen moeizamer verliepen, omdat de nieuwe locatie minder centraal gelegen was. Na mei 2016 zijn we gestopt omdat wij allebei andere bezigheden hadden, maar binnenkort openen wij opnieuw de deuren. We gaan in de toekomst nog meer op de beleving werken én de betrokkenheid nog verder vergroten. Ook hebben we nagedacht over een ander verdienmodel. Om die reden bekijken we of we een coöperatief restaurant kunnen worden. Ons uitgangspunt blijft hetzelfde: samen een voedzame lekkere maaltijd bereiden en deze vervolgens samen opeten, zonder al te veel afval te creëren.”

## Navolging

Amador spreekt tot de verbeelding en krijgt in Antwerpen nu al navolging. Elke woensdag kan je in Borgerhout gaan koken en eten in de gloednieuwe deelkeuken [Dewoensdagen](#) [3]. Check it out! Wie weet, misschien is samen koken binnen twintig jaar normaler dan alleen in de potten te roeren.

[reststromen](#) [4]

**Bron URL:** <http://stadslab2050.be/aan-tafel/amador-de-gedeelde-keuken/eind-2017-gaat-amador-weer-van-start>

### Links

- [1] <https://www.facebook.com/amadordeelkeuken/?fref=ts>
- [2] <http://bitterzoetchocolade.be/web/>
- [3] <https://www.facebook.com/dewoensdagen/>
- [4] <http://stadslab2050.be/tags/reststromen>