

Restaurant Rustique in De Rustenburg **“Bewoners moeten ook lekker uit eten kunnen.”**

‘Uit eten’, daarbij denk je niet meteen, bij een verpleeghuis. Bewoners moeten het meestal doen met aardappels met doorgestoomde groenten uit de eenheidskeuken, dat ze in de huiskamer of in hun eigen kamer opeten. Zo niet in De Rustenburg. Dit verpleeghuis, landelijk gelegen aan de rand van Bergschenhoek, opende in september een restaurant, met de toepasselijke naam Rustique. Zij hoeven de deur niet meer uit om met partners, vrienden en familieleden een hapje te eten. En dát voor minder dan drie euro.

Ooit sloegen de frietwalmen je tegemoet op de plaats waar restaurant Rustique is verzezen. “Een friettent”, noemt Annie de Ruiters, één van de beheerders van Rustique, de personeelskantine vóór de ingrijpende metamorfose. “Ongezond”, zegt Annie, “daar wilden we vanaf. “

Toen de kantine aan verbouwing toe was, greep De Rustenburg dit aan om de ruimte om te bouwen tot een heus restaurant waar bewoners, personeel en ouderen uit de omgeving elkaar kunnen ontmoeten. Want waarom zou de ruimte alleen voor personeel moeten zijn, terwijl bewoners waren aangewezen op de afdelingsmaaltijd?

“Zonde”, vindt Annie, “die kantine stond de helft van de tijd leeg. Het was een beter idee om er iets van te maken waar iedereen iets aan heeft. Iets dat de bewoners het gevoel geeft uit eten te zijn. Even weg van je afdeling, even gezellig onder andere mensen. Feestelijk, met een glaasje wijn erbij, of een advocaatje, zoals dat hoort in een restaurant.”

Dus werd de sfeerloze friethal omgebouwd tot een fleurig etablissement met een terras en een zelfbedieningscounter waar de lunchbroodjes, de soep en het gebak kunnen worden gekozen. Een beetje zoals de La Place restaurants van V & D. Betalen (bezoekers € 3,50, bewoners € 2,35) kan met een chipkaart. Bewoners hebben een speciale aan hun sleutelhanger: aan één kant zit een streepjescode, die correspondeert met de eigen rekening.

’s Avonds is er een menu van de dag, tijdens de lunch een snack van de dag. Mensen die het menu van de dag niet lusten, kunnen vragen om de snack van de dag. Maar hoezo niet lusten? Het seizoengebonden menu, dat om de drie maanden wisselt, ziet er veelbelovend uit: wokgroenten, patat, bonne femme, pommes parisiennes, maar ook de goeie ouwe andijviestamppot met spekjes en een runderlapje.

Vaste kern van klanten

Annie merkt dat steeds meer mensen Rustique beginnen te ontdekken, ook om gewoon een bakkie te doen: “Op piekdagen zit het helemaal vol. We hebben een vaste kern van klanten, die elke dag terugkomen. Bewoners, en ook steeds meer mensen uit de buurt.”

Annie vindt het leuk om met de gasten om te gaan. “Heel afwisselend”, vindt zij, “geen dag is hetzelfde, omdat bewoners nooit hetzelfde reageren. De ene keer zijn ze vriendelijk, de andere keer hebben ze hun dag niet. Daar moet je dan een draai aan geven, door gezellige gesprekken te voeren, mensen een stukje aandacht te geven.”

Dat laatste is Annie wel toevertrouwd. In de 27 jaar dat zij in het verpleeghuis in Bergschenhoek werkt, eerst als schoonmaakster, later als medewerkster facilitaire zaken, heeft zij de bewoners en hun stemmingen leren aanvoelen. Zij kent ze bij naam, zoals Sjors, Jaap en Louis, die dagelijks in de koffiehoek te vinden zijn. “Ik kom hier elke dag praten”, vertelt Louis, een joviale, dementerende Kaapverdiaanse meneer, “de koffie is er goed.”

Hoewel het beheren van Rustique (bijhouden van voorraden, controleren van de hygiëne en coördineren van de bediening) voor Annie een taakverzwaring betekent, zou ze het voor geen goud willen missen: “Door die afwisseling blijft het werk leuk.” Eigenlijk geldt dit voor al het werk in De Rustenburg, vindt zij: “Anders had ik het geen 27 jaar volgehouden.”