

► **Magic mix: hoe een jong bedrijf en een sociale organisatie elkaar vonden**

‘Deze samenwerking is een win-win-win-winsituatie’

Jonge ondernemers van Plan A en de sociale organisatie Huis van Compassie Nijmegen gaan samen verder in voormalig zorgcentrum Sonnehaert. En dat gaat prima samen.

Anne Nijtmans
Nijmegen

‘**D**oodzonde dat deze gigantische ruimte leegstond. Je kunt er zo veel prachtige dingen mee doen.’ Dat dacht Jesse Akkers (26), net afgestudeerd als makelaar en beginnend projectontwikkelaar. De bovenverdiepingen van het oude bejaardenhuis aan de Vlietstraat in het Waterkwartier is al geruime tijd een studentenflat van SSH&.

Op de begane grond van het complex waren eens de recreatiezaal en gigantische keukens van Sonnehaert. Er heeft even een Turks restaurant ingezet, maar dat liep niet. Bij Jesse Akkers begon het te kriebelen. Hij wilde er iets mee doen. Hij nam zijn vriend Bob Reede in de arm die uit de evenementensector komt. Ook zijn oudere broer Sep Akkers, die een horeca-achtergrond heeft, schoof aan.

Overdag een kantoor en een restaurant 's avonds en in het weekend ook 's middags, werd het plan. Jesse Akkers: „Dan wordt de ruimte optimaal gebruikt. Bovendien kunnen werkenden blijven eten of er borrels houden. Het leek ons win-win.”

Huis van Compassie

Intussen zocht het Huis van Compassie naar een nieuwe ruimte. De oude plek aan de Groenestraat werd te klein. Het Huis van Compassie zet zich in voor mensen die een kwetsbare positie hebben in de samenleving. Dat kan zijn door een vluchtelingenachtergrond, dakloosheid, armoede, maar ook door een sociaal isolement.

Coördinator Pieter Poels: „We organiseren activiteiten zoals samen maaltijden koken en eten, er zijn creatieve projecten, er is praktische hulp zoals een klussteam, een repaircafé en er zijn energiecoaches. Er worden ook cursussen gegeven. We werken met vrijwilligers en brengen mensen bij elkaar. Bij ons kunnen kwetsbare mensen ook vrijwilligerswerk doen, soms fungeert dat als een opstapje en het levert hen in elk geval contacten op en de gelegenheid vaardigheden te ontwikkelen.”

Het Huis van Compassie informeerde bij ZZG zorggroep, eigenaar van het pand aan de Vlietstraat. Maar er liepen al onderhandelingen met de jonge ondernemers van Plan A. Poels kreeg het advies om maar eens met hen te gaan praten.

Elkaar snel gevonden

Beide partijen hadden elkaar snel gevonden. Huis van Compassie kan kantoor- en ontmoetingsruimten ge-



bruiken en een van de keukens. De inbreng van de sociale organisatie is deels in natura. Vrijwilligers van het Huis van Compassie hebben meegewerkt met de verbouwing en zorgen straks voor het schoonmaken en het groen van de buitenruimte.

En nog mooier: enkele vrijwilligers met een vluchtelingenachtergrond, hebben een baan gevonden bij Plan A. Zo wordt één van hen opgeleid tot pizzabakker. Een ander, die in het AZC in Tilburg woonde, heeft een baan als kok gekregen. Jesse Akkers: „We leerden die jongens kennen door het klussen en ze doen gewoon goed werk. Ze hebben een moeilijk leven achter de rug en hebben daardoor een andere positie in Nederland. Ze beginnen anders aan de wedstrijd, zeg maar. Daar hebben wij meer oog voor gekregen.”

De ondernemers en de mensen van de sociale organisatie vinden dat ze elkaar versterken. Jesse Akkers: „Het Huis van Compassie heeft een groot netwerk in Nijmegen. Daar

kunnen wij profijt van hebben.” Pieter Poels: „En de mannen van Plan A hebben weer contacten die wij niet hebben. Laatst hadden we een geluidsinstallatie nodig. Daar weet Bob Reede met zijn kennis van de evenementenwereld weer makkelijk aan te komen.”

Modern en knus

Intussen is de werkruimte annex restaurant van Plan A geopend. Op het menu staan pizza's, borrelplanken en tapa's. De eerste werkenden zijn er overdag aan de slag. Kantoorruimten en vergaderzalen worden gebruikt. Het restaurant ziet er modern en toch knus uit. Met veel planten, echte en kunstmatige, grote ruige tafels, een bar van stellingen en golfplaat, een hoek met Chesterfield banken, kortom de hedendaagse industriële uitstraling.

Het restaurant is maandag niet in gebruik. Dan kan de eetgroep van het Huis van Compassie er terecht. Poels: „Voor hen is het heerlijk om in zo'n

▲ **Pieter Poels van het Huis van Compassie Nijmegen geflankeerd door Bob Reede en Jesse Akkers van Plan A.**

FOTO GERARD VERSCHOOTEN

“**Er zitten mensen bij voor wie eten in een restaurant een belevenis is**”

– Jesse Akkers
Ondernemer Plan A

prachtige omgeving te kunnen koken en eten. Er zitten mensen bij voor wie eten in een restaurant een belevenis is.”

Nóg meer plannen

Plan A en Huis van Compassie hebben nog veel meer plannen. Ze willen bijvoorbeeld een 'voedselhub' beginnen. Een plek waar overtollig voedsel van supermarkten en groothandels wordt verzameld en verspreid naar groepen die het nodig hebben. De gigantische koelcel van het voormalig bejaardenhuis kan daarvoor in ere worden hersteld. De riante buitenruimte is al ingericht als terras en een deel wordt moestuin. Vrijwilligers van het Huis van Compassie gaan die onderhouden.

„We hebben flyers verspreid in het Waterkwartier”, vertelt Jesse Akkers. „Mensen reageren positief. Er is niet zo veel horeca in de wijk, ze zijn blij dat er iets bij komt. Met het Huis van Compassie erbij is het win-win-win geworden.”