




Krista Werker bij haar Tiny Restaurant dat nu als overdekt terras dienst doet voor horecaondernemers zonder eigen terras. © Rene Manders/DCI Media
Sam Van Ierssel 18-05-21, 20:24 Bron: ED

Krista helpt met haar Tiny Restaurant horecaondernemers aan een terras

BEEK EN DONK - Krista Werker wil met haar Tiny Restaurant de verbinding vormen tussen boeren, kinderen en burgers. Maar momenteel vervult het Tiny Restaurant een andere rol; haar overdekte terras mag gebruikt worden door horecaondernemers die zónder zitten. 

Twee jaar geleden bouwde de in Beek en Donk wonende Werker een tiny house om te gebruiken als mobiel restaurant: „Het Tiny Restaurant is van stichting MIEP. Daar ben ik de voorzitter van. In 2019 hebben Agrifood Capital en verschillende mkb-bedrijven het mogelijk gemaakt dat we een Tiny Restaurant konden bouwen. Het plan was om kinderen kennis te laten maken met lokale voeding, maar ook boer-burger-ontmoetingen te organiseren. Zonder de boer is er geen keuken, en zo laten we symbolisch zien dat de boer de keuken trekt. Dat was het idee. Door corona kon dit jammer genoeg niet doorgaan. Vorig jaar hebben wij daarom ons restaurant

tijdelijk omgebouwd tot een plek waar mensen met een beperking veilig hun familie kon zien. Toen dat project af was, hebben we het restaurant bij Porcus Campus neergezet. Daar hebben wij ontmoetingen georganiseerd tussen boeren, koks en burgers. Maar nu ook dat was afgelopen, was het wachten op het volgende project.”

Restaurant als terras

Dat project volgde al snel. Het restaurant van de 62-jarige Werker fungeert nu tijdelijk, op het erf van Porcus Campus, als uitvalsbasis voor horecaondernemers die zelf geen terras hebben: „Wij zijn de plek, het restaurant komt zelf. De apparatuur is er. Iedereen die daar gebruik van wil maken is van harte welkom. Zo heeft het restaurant toch een beetje maatschappelijke betekenis. Nu kunnen ondernemers zonder terras toch draaien of iets doen met hun vaste klanten. Op ons terras is plek voor zo'n twintig personen. En het gebruik is overigens geheel gratis. Wij vragen alleen om een berichtje op Facebook. Zo kunnen we elkaar vooruit helpen, en dat doen we graag.”

Als het kan, gaan we weer op tour. Dan willen we laten proeven wat lokaal wordt geproduceerd.

Als de horeca dadelijk weer op volle toeren mag gaan draaien en de projecten weer worden toegelaten, heeft Werker al volop plannen: „Dan gaan we op tour. We willen van plek naar plek met de boeren. Daar hopen wij die verbinding te maken. Denk bijvoorbeeld aan scholen, buurthuizen en jongerencentra. Daar willen we laten proeven wat lokaal wordt geproduceerd. Dan focussen we ons weer op die maatschappelijke verbinding. Vorig jaar hebben veel fondsen ons daar al in gesteund. Dit jaar gaan we nog meer projecten voorbereiden. Daarnaast willen we kijken hoe we de boer-burger-verbinding in Laarbeek goed tot stand kunnen brengen. En dan hebben we het niet over elkaar 'even ontmoeten'. We willen voor verankering zorgen. De boeren komen naar de mensen en blijven in contact met elkaar. Dat zou mooi zijn.”