

Volksrestaurant VORK opent opnieuw de deuren, takeaway blijft

Morgen 9 juni gaat volksrestaurant VORK in de Doorniksestraat opnieuw open na bijna 8 maanden sluiting waarbij enkel takeaway mogelijk was. Dat gebeurt vanzelfsprekend coronaproof. Maar uit de lockdown heeft het team ook veel geleerd: zo blijven de meeneemmaaltijden behouden omdat er een groeiende vraag is bij mensen in armoede. En ook voor de horecasector is er goed nieuws want dankzij het volwaardig heropstarten van de opleidingen 'zaal' en 'keuken' kan men beantwoorden aan de grote vraag naar geschoold personeel in Kortrijk en de ruime regio.



Bezoekers opnieuw welkom in restaurant of op nieuw terras

Het restaurant opent zowel binnen als buiten, uiteraard met volle respect voor de geldende coronamaatregelen. Zo kunnen we onze bezoekers opnieuw een volwaardige restaurantbeleving bezorgen en wordt het ook voor onze cursisten weer mogelijk om praktijkervaring op te doen.

Het volksrestaurant gaat open elke weekday van 11u30 tot 14u, voorlopig nog niet op donderdag- of vrijdagavond. Uiteraard worden de coronamaatregelen strikt opgevolgd. We blijven takeaway aanbieden in speciaal daarvoor voorziene frigo's met glazen deuren waarin de maaltijden worden gepresenteerd.

Binnen zijn er een 25-tal plaatsen voorzien met de nodige afstand tussen de tafels en stoelen, aan de hand van CO2 meters wordt voortdurend nagegaan of er voldoende ventilatie is. Buiten zijn tot 15 plaatsen voorzien op een nieuw terras. Het terras heeft ook een mooie houten omheining, zodat we het wat kunnen afschermen van passanten en we kunnen compartimenteren volgens de bubbels. Deze omheining werd gemaakt door de Leerwerkplaats van het OCMW.

Ook tijdens de coronacrisis sterke resultaten

Vanaf maart 2020, de eerste sluitingsperiode, werd volop ingezet op meeneemmaaltijden.

Mensen in een sociaal kwetsbare situatie weten, ondanks de moeilijke periode, VORK steeds beter te vinden. In 2020 gaat het om niet minder dan 83% van de 16.687 maaltijden die aan sociaal en extra-sociaal tarief werden genuttigd. In de voorbije maanden van 2021 is ons aanbod via take-away zelfs voor 95% benut door kwetsbare mensen. Ter vergelijking: net voor de sluitingsperiode ging het om een gelijke verdeling tussen standaard tarief en de sociale tarieven.

Ondanks corona en de lockdown zijn we er met VORK in geslaagd om sterke resultaten neer te zetten:

— Philippe De Coene, schepen van Sociale Vooruitgang

- Ongetwijfeld zal het aandeel kwetsbare groepen weer wat afnemen na de heropening maar het is duidelijk dat we oorspronkelijke doelstelling van 50% kwetsbare groepen ruimschoots halen drie jaar na de start van VORK.
- In 2021 realiseerden we al 7.000 meeneemmaaltijden, we mogen er dus vanuit gaan dat we dit jaar vlot boven de 20.000 maaltijden gaan uitkomen.
- We slaagden erin om het opleidingsprogramma overeind te houden. In 2020 en 2021 stroomden 76 mensen in in de opleiding keukenmedewerker en 45 mensen in de opleiding hulpkelner.

- We deden er nog een extra opleiding bovenop ('triple skilled') om bestaand horecapersoneel dat door de omstandigheden werkloos was, extra op te leiden. 12 mensen volgden met succes die extra opleiding.

Dat is vooral ook goed nieuws voor de horecasector zelf. Die is ook in onze regio op zoek naar geschoold personeel voor zaal en keuken.

Uit een bevraging door de sectorfederatie Horeca Vlaanderen bij meer dan 2.000 horecazaken bleek dat 43% tijdens de coronacrisis vaste werknemers verloor en dat zeven op de tien zaken spreekt van een moeizame zoektocht om vacatures in te vullen. Dat merken we ook aan de telefoons die binnenkomen bij VORK: wekelijks worden we door meerdere zaken gevraagd wanneer onze cursisten op de arbeidsmarkt komen.

— Philippe De Coene, schepen van Sociale Vooruitgang