

BORRE KRANT



Opening
2 september
2022

WELKOM IN BISTRO DE BORRE



NIEUWE BISTRO, UNIEK VERHAAL

Een sociale, inclusieve onderneming (De Winning), een zorggroep (Sint-Kamillus) en een gemeente (Bierbeek) die samen de schouders zetten onder een nieuwe en bijzonder horecaverhaal: het is een primeur voor Vlaanderen.



← **Filip Vanlommel,**
directeur De Winning

“De Winning is een heel mensgerichte onderneming. Van mensen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt tot mensen die in een gewoon bedrijf aan de slag kunnen: iedereen kan een steentje bijdragen bij ons.” *Zie p. 2*

Hendrik Van Malderen, →
algemeen directeur Zorggroep Sint-Kamillus

“We hopen dat de klant het sociale karakter omarmt, maar we gaan die klant ook tevredenstellen zodat hij graag nog eens langskomt.” *Zie p. 6*



← **Johan Vanhulst,**
burgemeester Bierbeek

“Het allerbelangrijkste is dat bistro de borre een plek wordt waar mensen elkaar op een aangename manier kunnen ontmoeten.” *Zie p. 7*

GRATIS



**GENIET VAN EEN
GRATIS KOFFIE IN
BISTRO DE BORRE**

En we hebben nog een cadeautje voor jou. Zie pagina 8 van deze speciale krant en ontdek nog meer over *De Winning* en hun mooie verhaal.

Deze bon geeft recht op 1 gratis koffie. Geldig tot 30/10/2022

De win-win-win van De Winning

“GOED ETEN ÉN GOED DOEN”

Wie aan tafel schuift in bistro de borre eet én doet goed. “Eerlijke, duurzame, gezonde kost. Deels gekweekt, geoogst en bereid door mensen die het wat moeilijker hebben op de reguliere arbeidsmarkt. Dat komt er in de bistro op het bord”, zegt Filip Vanlommel, directeur van sociale, inclusieve onderneming De Winning.



WIN (SOCIAAL, INCLUSIEF)

“De Winning is een heel mensgerichte onderneming. Van mensen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt tot mensen die in een gewoon bedrijf aan de slag kunnen: iedereen kan een steentje bijdragen bij ons. Om onze sociale en inclusieve missie te kunnen realiseren, zetten we economische activiteiten op, zoals horecazaken. Vanuit De Winning runnen we zo drie bistro's (bistro Martenshof in Mettekoven, bistro Het Vinne in Zoutleeuw en bistro Bovy in Heusden-Zolder), een eetkafee in Lummen en bakkerij-koffiehuis ComPani in Houthalen-Helchteren. En nu dus ook bistro de borre.”

“Ook in bistro de borre werken we zowel met vast horecapersoneel dat het spreekwoordelijke klappen van de zweep kent, als met personen die een meer kwetsbaar profiel hebben. Dat kunnen mensen zijn van De Winning, maar ook van Zorggroep Sint-Kamillus of lokale besturen uit Bierbeek en het Leuvense – denk aan OCMW's of aan projecten rond re-integratie of voor vluchtelingen... In al onze horecazaken lopen dergelijke initiatieven.”

“De grote meerwaarde inzake sociale tewerkstelling bevindt zich vooral ‘aan de achterkant’ van de keuken. Op ons landbouwbedrijf, in de voedselafdelingen, in onze bakkerij en bij de distributieafdeling. Daar kunnen we meer structuur en rustige omstandigheden creëren dan in de hectiek van de horeca. De ervaring leert dat onze medewerkers dat nodig hebben.”



WIN (KORTE KETEN)

“We geloven in een duurzaam landbouwmodel waar de belangen van landbouw, natuur en de mens in evenwicht zijn en waar de afstand tussen de boer (producent) en de klant zo kort mogelijk is om de klant goed te informeren en de boer een degelijk inkomen te geven. Daarom kweken en oogsten we zoveel mogelijk zelf op onze biologische boerderij in Lummen. We willen dat onze klanten zien hoe wij met onze producten omgaan, en waar we het niet kunnen tonen, vertellen we het graag in de KarWij-krant die je in elke bistro vindt. Waar planten we dat zaadje? Hoe zorgt die koe mee voor het landschap? Wie melkt haar? Wat gebeurt er in de keuken? Wanneer oogsten we? ... Die verhalen moeten verteld worden.”

“Korte keten betekent voor bistro de borre ook dat we lokale samenwerkingsverbanden met plaatselijke producenten willen opzetten.”

WIN (LEKKER SMULLEN)

“Dat we zoveel mogelijk met lokale producten werken, weerspiegelt zich ook in onze menukaart. Ook al hebben we diverse bistro's en betrekken we de meeste basisproducten uit onze eigen boerderij in Lummen, toch heeft elke locatie een typisch aanbod met lekkers uit de nabije buurt.”

“We maken er een punt van om elke zaak de ruimte te geven om met eigen accenten te werken. Moet ook, want elke bistro spreekt een eigen type klanten aan. Bistro de borre is uniek, want hier liggen we niet op een natuurdomein zoals bij onze bistro's Bovy of Het Vinne waar we vooral wandelaars en fietsers verwennen. In Bierbeek zal de klemtoon meer op cultuurliefhebbers, sporters en supporters liggen. Al hopen we uiteraard dat ook bistro de borre snel een uitvalsbasis wordt voor het ontdekken van de Brabantse Wouden! Wat al onze zaken wel gemeen hebben: het is er lekker smullen! En leuk om mensen te ontmoeten.”



**DOEN DEZE VERHALEN JOUW
ENTHOUSIASME OPBORRELEN?
GOED NIEUWS: BISTRO DE BORRE
WERFT AAN!**



**Wil je graag een centje bijverdienen
als flexi-jobber en/of jobstudent
laat het ons dan weten via
info@bistrodeborre.be**

**LEKKER ETEN EN DRINKEN,
IS DE LEUKSTE MANIER OM
DE WERELD TE VERANDEREN**
daarom laten we
je genieten van
al ons lekkers

*De Winning en manager
duurzame horeca
Jan Bijmens zetten
in op biologisch
en ambachtelijk.*



Meer lezen



1

**GROENTEN KOMEN
UIT DE GROND, NIET
UIT DE SUPERMARKT**
daarom werken we met
onze eigen producten
of die van partners
uit de buurt

*Alles begint op het veld
van het biologische
land- en tuinbouwbedrijf
van De Winning.*



Meer lezen



3

**PATATJES HOREN
LANGER IN
DE OVEN DAN
IN DE VRACHTWAGEN**

daarom houden
we van lokale
ingrediënten

*We doen alles zelf.
Alleen de knollen
planten, de patatten
borstelen en de patatten
uitrijden gebeurt
machinaal.*



Meer lezen



4



2

**ALLES BEGINT
OP DE BOERDERIJ**

daarom boeren we
zoveel mogelijk zelf
En dat proef je.



Meer lezen



5

VOEG ALLEEN LIEFDE TOE AAN BROOD

daarom hebben we een eigen bakkerij
waar bakkers ons brood bakken



Meer lezen

**SPRING
BIJ ONS BINNEN -
EN BLIJF ONS OOK
THUIS VOLGEN**



De opening van bistro de borre is een feestelijk moment waarop we je graag uitnodigen. In de hoop dat we je er nog regelmatig mogen verwelkomen. Misschien kunnen we je ook verleiden om een van onze andere bistro's te ontdekken? We trakteren je op een gratis kop koffie – je vindt de bon op de laatste pagina van deze borrekrant.

Bij De Winning streven we ernaar van elke dag een bijzondere dag te maken voor bijzondere mensen. Hun en ons verhaal delen we graag met jou. Je kan het reilen en zeilen van De Winning volgen op onze sociale-media kanalen.



Marketing- en communicatiemanager
Cindy Vanvelthoven

**7 WELKOM
BIJ KARWIJ**

KarWij is een merk voor oprechte voeding, drank en horeca van De Winning. De Winning is een sociaal inclusieve onderneming die werkt aan een arbeidsmarkt waar plaats is voor iedereen. Alles wat we doen, doen we met bijzondere aandacht en omkadering voor **onze medewerkers.**

**DE HOEVEWINKEL
VERKOOPT GROENTEN
EN FRUIT, GEEN
PLASTICBERG**

daarom streven we
naar zo weinig mogelijk
kunstmatige verpakking

*Ieder heeft zijn
rugzakje te
dragen, maar
als ploeg
staan we er.*



6



Meer lezen

**MENSEN LATEN
GROEIEN, IS
ONZE GROOTSTE
REALISATIE.**

Zorggroep Sint-Kamillus

“THERAPIE BUITEN DE CAMPUSMUREN”

“Zoals iemand na een operatie opnieuw leert stappen, zo leren onze patiënten opnieuw voorzichtige stappen zetten in de maatschappij met dagactiviteiten en arbeidsmatig werken”, zegt algemeen directeur Hendrik Van Malderen van Zorggroep Sint-Kamillus. Of hoe bistro de borre deel uitmaakt van het therapeutische proces van kwetsbare mensen.

De patiënten van Zorggroep Sint-Kamillus beschikken over een eigen therapeutisch activiteitencentrum met een volwaardige schrijnwerkerij en industriële ateliers. Regelmatig gaat Zorggroep Sint-Kamillus een samenwerking aan met bedrijven zodat de patiënten ook buiten de campusmuren werkervaring kunnen opdoen. “Maar nog nooit op zo’n wijze als in de samenwerking rond bistro de borre waar we samen met De Winning en de gemeente Bierbeek een nieuwe organisatie oprichten”, zegt directeur Hendrik Van Malderen.

OOK VERENIGINGEN

“Elke partner heeft zijn invalshoek. De gemeente Bierbeek zorgt voor de lokale verankering. De Winning heeft ervaring in het exploiteren van een bistro en sociale tewerkstelling. Zorggroep Sint-Kamillus zal meewerken aan toeleiding en psycho-sociale begeleiding. We willen ook andere partners betrekken. Zo zal bistro de borre actief in overleg gaan met het ruime Bierbeekse verenigingsleven en organisaties die deelnemers kunnen toeleiden. Zonder hen zal het niet lukken.”



NAAR BUITEN, DE WERELD IN

De vermaatschappelijking betekent veel voor de patiënten van Sint-Kamillus. “We zijn een voorziening voor geestelijke gezondheidszorg waar mensen terechtkomen die vaak kampen met een ernstige psychiatrische aandoening. Hun sociale omgeving is klein geworden. Door opnieuw verbinding te maken buiten onze campus, verruimen ze hun wereld. Dat werkt ook in omgekeerde richting: we tonen de wereld dat psychiatrische patiënten ook heel gewone mensen zijn die heel gewone dingen doen. Ondanks hun kwetsbaarheid. Op psychiatrie ligt immers nog steeds een stigma. De incidenten die de media halen, versterken een onjuist beeld van personen met een psychische aandoening.”

LEREN, VALLEN EN OPSTAAN

Bovendien maakt het werk in bistro de borre onderdeel uit van de therapie. “Zoals iemand na een operatie opnieuw leert stappen, zo leren onze patiënten opnieuw voorzichtige stappen zetten in de maatschappij. Ze krijgen de kans hun vaardigheden te oefenen en te ontwikkelen. Zo werken ze aan hun eigen ‘ik’. Want een depressie, een psychose of een andere aandoening tast dat zelfbeeld aan. Dus door de handen uit de mouwen te steken in een echte bistro, werken ze ook aan zichzelf. Met ruimte om te leren, om te vallen en weer op te staan.”

Dus een bistro met een sociaal en therapeutisch verhaal, maar op de eerste plaats nog altijd een professionele bistro met een vlotte bediening, lekker eten en drinken. “Want bistro de borre moet draaien als een zaak waar de klant een prima service en kwaliteit mag verwachten. De Winning heeft daar veel ervaring mee, dus dat komt helemaal goed. We hopen dat de klant het sociale karakter omarmt, maar we gaan die klant ook tevreden stellen zodat hij graag nog eens langskomt.”



BIERBEEK OP DE KAART

Bistro de borre zet Bierbeek tweemaal op de kaart. Bierbeek komt op de menukaart, want het is de bedoeling om zo veel mogelijk met lokale producten te werken. En bistro de borre komt op de kaart van Vlaanderen, “want een coöperatieve vennootschap in de horeca in samenwerking met een gemeentebestuur is een unicum”, zegt burgemeester Johan Vanhulst. “Het bewijst hoe creativiteit en enthousiasme floreren in onze gemeente.”



“Het allerbelangrijkste is dat bistro de borre een plek wordt waar mensen elkaar op een aangename manier kunnen ontmoeten. En dat wij bewoners en bezoekers kunnen verwelkomen in ons vrijetijdscentrum. Het cultuurcentrum bestaat 40 jaar, de sporthal dateert van het jaar 2000 en zes jaar geleden plakten we daar nog het gemeentehuis aan vast. We willen dat die functies elkaar versterken en zien daarin een rol voor de bistro.”

LEKKERE GEMEENTE

“De borre heeft in heel de regio een sterke reputatie op vlak van cultuur, maar in Bierbeek hebben we ook een bijzondere troef met onze prachtige natuur. Veel mensen komen hier in het weekend wandelen en fietsen door de velden, de bossen, de holle wegen... Hen willen we kennis laten maken met de leukere kant Bierbeek, vandaar dat de bistro ook op zondag open

is. We zien bistro de borre niet als concurrentie van de bestaande horeca, maar als een versterking.” voegt schepen van cultuur en toerisme Cil Cuypers er aan toe.

SOCIALE EN LOKALE ECONOMIE

Al jaren werkt de gemeente samen met zorgaanbieder Ave Regina uit Lovenjoel. Dit nieuwe sociale-economieproject dat uitdrukkelijk tewerkstelling creëert voor kansengroepen wordt mee geschraagd door die andere grote zorginstelling in Bierbeek, Sint-Kamillus. “De meerwaarde voor onze gemeente ligt bovendien in de korte-ketenfilosofie die bistro de borre huldigt. Door de producten zo veel mogelijk te halen bij de boer om de hoek, zetten we onze lokale economie in de kijker. De combinatie van al deze aspecten maakt dat we hier samen een mooi verhaal kunnen schrijven.”

GEEF KANSSEN AAN WIE MINDER KANSSEN HEEFT

Wie aan tafel schuift bij een van de inclusieve horecazaken van De Winning, eet en drinkt niet alleen lekker van lokale producten, maar geeft meteen ook kansen aan wie minder kansen heeft.

EETKAFEE DE WINNING

Om de hoek groeien de groentjes op het veld en grazen de koeien in de wei. Hier proef je de lekkerste, superverse gerechten. En nu je er toch bent: snuister eens tussen de (h)eerlijke lekkernijen in de hoevewinkel!

Sint-Ferdinandstraat 1 / 3560 Lummen
013 307 877 / karwij.lummen@dewinning.be

OPENINGSUREN
maandag - vrijdag van 9-17 uur



BISTRO BOVY

Het is heerlijk genieten op de grote binnenplaats van de sierlijke witte vierkantshoeve van bistro Bovy, waar ooit de norbertijnen boerden. Kinderen kunnen er volop ravotten in de speeltuin en de dieren van de kinderboerderij knuffelen.

Galgeneinde 22 / 3550 Heusden-Zolder
011 723 745 / bistrobovy@dewinning.be

OPENINGSUREN
Check de facebookpagina
@bistrobovy



BISTRO HET VINNE

Het grootste binnenmeer van Vlaanderen kun je ontdekken langs de oevers, over het water (dankzij de knuppelpaden) en vanuit de lucht (daarvoor klim je in de uitkijktorens). Elk perspectief geeft je een nieuwe kijk op de vele vogelsoorten die zich hier in hun nopjes voelen.

Ossenwegstraat 70 / 3440 Zoutleeuw
011 725 705 / bistrohetvinne@dewinning.be

OPENINGSUREN
Check de facebookpagina
@bistrohetvinne



BISTRO MARTENSHOF

Als een 'Grand Cru'-landschap. Zo staat de omgeving van het piepkleine dorpje Mettekoven bekend. Dit is Haspengouw op zijn mooist, in alle seizoenen. Kers op de taart: de typische vierkantshoeve waar bistro Martenshof je aan tafel uitnodigt. Wil je langer blijven? Dat kan. Plaats om te logeren genoeg!

Mettekovenstraat 2 / 3780 Heers
011 725 768 / bistromartenshof@dewinning.be

OPENINGSUREN
Check de facebookpagina
@bistromartenshof



BAKKERIJ & KOFFIEHUIS COMPANI

De geur van versgebakken brood waait je tegemoet in dit gezellige koffiehuis in hartje Houthalen. Een lekkere brunch, een namiddaggebakje of een pizza? Alles komt hier recht uit de oven.

Dorpsstraat 45 / 3560 Houthalen-Helchteren
011 94 60 79 / compani@dewinning.be



OPENINGSUREN
• dinsdag 8.30-19 uur
• woensdag, donderdag en vrijdag van 8.30-17 uur
• zaterdag 7.30-17 uur
• zondag en maandag gesloten

BISTRO DE BORRE

Het applaus van een enthousiast publiek dat net een voorstelling bijwoonde in het aanpalende cultureel centrum. Het handengeklap in de tribunes langs de voetbalvelden. Aan vurig enthousiasme geen gebrek in en rond de borre, de allernieuwste brasserie van de inclusieve sociale onderneming De Winning.

Wijnenbergstraat 2 / 3360 Bierbeek
016 269 740 / info@bistrodeborre.be



OPENINGSUREN
maandag - zondag van 11 tot 00 uur
(keuken open tot 20.30 uur)
@bistrodeborre



GENIET VAN EEN GRATIS KOFFIE IN EEN BISTRO VAN DE WINNING

Deze bon geeft recht op 1 gratis koffie. Geldig tot 30/12/2022 op een andere locatie dan bistro de borre