

Lokale, ambachtelijke producten geserveerd door mensen met een beperking: de Pietersbar, het nieuwe abdijcafé van de sociale kaart. Je kunt er van dinsdag tot en met zondag terecht van 10 tot 18 uur. De glimlach krijg je er gratis bij.

LOKAAL
EN
SOCIAAL



1



2



3



4

“Nieuwe mensen leren kennen”

Loranzo De Smet werkt elke woensdag in de Pietersbar. Met een glimlach laveert hij tussen de tafeltjes door. “Ik wilde heel graag hulpkok worden, maar dat is nog niet gelukt. Vandaar dat ik wat onzeker was toen ik hier begon. Maar dat is helemaal voorbij: ik werk hier supergraag. Ik bedien de klanten en vul de bar aan. Ik help ook appels plukken voor onze zelfgemaakte appelsap. De klanten zijn hier vriendelijk. Ik vind het heel leuk om nieuwe mensen te leren kennen.”

“Boost voor het zelfvertrouwen”

Marjan Van Muylem van vzw Kompas is uitbater van de Pietersbar: “Wanneer je iemand met een beperking tegenkomt, is het vaak vooral de beperking die in het oog springt. In de Pietersbar is dat anders: hier gaat het om wat de mensen kunnen en hoe ze hun werk doen. Dat doet wonderen voor hun zelfvertrouwen. We hadden geen betere locatie kunnen dromen: de Sint-Pietersabdij wil open en toegankelijk zijn voor iedereen. En dat is precies wat de Pietersbar doet.”

“Extra ingang met hellend vlak”

Marie-Andrée Avraam, toegankelijkheidsambtenaar: “Om de Sint-Pietersabdij binnen te gaan met een rolwagen, moest je vroeger langs de binnenplaats en door het café. Dat was een oncomfortabele omweg. Voortaan kunnen mensen met een rolstoel via een extra ingang naar binnen, zo’n twintig meter voorbij de hoofdingang. De nieuwe ingang heeft een hellend vlak gekregen, net zoals die aan de Pietersbar. De abdij heeft nu vier hellende vlakken en een plateaulift.”

“Eten van de korte keten”

Martine Demeyer werkt in de Wereld van Kina, tegenover de Pietersbar. “Ik kom tijdens de middag regelmatig een soepje eten en een boterham met kaas. Ze serveren hier kwaliteitsproducten. Ik koop zelf ook vaak via de korte keten: verse koeienmelk, boter, eieren, Dus het concept is volledig mijn ding. Daarbovenop zit je in een mooi interieur en word je altijd vlot en vriendelijk bediend.”