

Verslag opening Pebbles Kitchen op 9 maart 2019 te Klein Joostenberg (Cape Town SA)

THE PEBBLES KITCHEN IS OPEN NOW!

CHANGING LIVES

ONE NUTRITIOUS MEAL AT A TIME.....

Als bestuurslid van de Stichting Clouds Foundation (SCF) had ik het genoeg om bij de opening van de Pebbles Kitchen te mogen zijn. Een mooie dag niet alleen qua weer maar zeker om te mogen zien wat er in enkele jaren is bereikt met betrekking tot het verstrekken van gezonde, voedzame maaltijden voor opgroeiende kinderen in de Westkaap. Een doel bij uitstek niet alleen van Pebbles Project maar zeker ook van onze foundation.

Een stukje geschiedenis

Tijdens een evenement in november 2011 hoorden Paul en Jolanda voor de eerste maal over Pebbles Project. Sophia Warner (oprichter en directeur) hield daar een betoog recht uit het hart, zoals Paul het tijdens de opening verwoordde. Een betoog dat hen beide niet onbewogen liet.

Dat het contact, op initiatief van Jolanda, daarna wat moeizaam tot stand kwam wilde zowel Paul als Sophia graag, met een knipoog weliswaar, memoreren tijdens deze opening.

Na een speciaal welkom voor Paul en Jolanda kwam Sophia terug op deze eerste afspraak in 2013. De afspraak waarbij zij, tot haar schande, niet verscheen. Gelukkig kwam er een tweede kans anders hadden we hier vandaag niet gestaan, was de logische gevolgtrekking.

De herkansing resulteerde erin dat in 2014 de Pebbles Project organisatie financiële ondersteuning van SCF voor hun Nutrition Programme mocht ontvangen. Het programma dat beoogt dat schoolgaande kinderen niet kunnen studeren als zij geen voedzame en gezonde voeding tot zich kunnen nemen. Hier vallen doelstellingen van Pebbles Project en SCF samen. Kansarme kinderen door middel van de juiste voeding ondersteunen in hun ontwikkeling.

Met deze geldelijke steun begon Pebbles in 2014 met het verschaffen van ontbijt- en lunchmaaltijden aan de eerste 258 ECD-kinderen (Early Childhood Development). Kort daarna vond uitbreiding plaats door tevens ASC-kinderen (after school children) op wijnboerderijen rond Stellenbosch en Wellington van goed eten te voorzien. Pebbles' wens was al snel om het programma verder uit te breiden naar boerderijen in nieuwe gebieden als Citrusdal. Daarmee ontstond de ultieme droom om een eigen commerciële keuken te beheren waar kwaliteitsmaaltijden kunnen worden bereid tegen redelijke kostprijs.

Om een start te kunnen maken met het verwezenlijken van deze droom introduceren Jolanda en Paul in 2015 een jonge Nederlandse stagiaire. Een jongeman die het opvolgende jaar drie maanden onderzoek gaat doen naar de haalbaarheid van een eigen

keuken zodat meer kinderen voorzien kunnen worden van voedzame gezonde maaltijden. Deze jonge man, Lars Gielen, heeft met zijn research en rapport de grondslag gelegd voor de uiteindelijke totstandkoming. Het was dan ook jammer dat hij bij deze feestelijke opening, vanwege droeve familieomstandigheden, niet aanwezig kon zijn. Sophia stuurt Lars vanaf Joostenberg virtueel “lots of love” en overhandigt een presentje voor hem aan Jolanda.

Dat de droom werkelijkheid is geworden is tevens te danken aan Stichting Goede Mensen. Dank daarom van Sophia aan Ruud Haans. Het is een feest om met zijn schenking, een elektrische groentesnijmachine, te mogen werken. Dankzij de enorme tijdsbesparing op alle hak- en snijwerk kunnen er nog meer maaltijden worden bereid.

De keuken was er nooit gekomen zonder de niet aflatende inzet van Dominic Johnson Allen. Hij heeft als projectmanager de oorspronkelijke varkensstal (ja, inderdaad, het was van oorsprong een varkensstal!) in 18 maanden omgetoverd in een state-of-the-art keuken waar momenteel 1300 maaltijden per dag worden bereid. Aan een groei naar 6000 maaltijden per dag wordt zo snel als mogelijk naar toe gewerkt als het aan Dominic en chef Duncan ligt.

Het geheel heeft een geweldige potentie. Niet alleen wat de hoeveelheid en kwaliteit van de maaltijden betreft maar ook op velerlei andere gebieden. Zo vinden een aantal mensen hier vast werk (momenteel 6), kunnen stagiaires aan de gang, werkervaring kan worden opgedaan en een vak geleerd. De bedoeling is om zoveel mogelijk mensen te mobiliseren en te betrekken. Zo kunnen bijvoorbeeld de betrokken wijnboerderijen kleine commerciële groentetuinen aanleggen. De gekweekte groenten kunnen door Pebbles keuken worden aangekocht. Ook hier liggen mogelijkheden in het leren ondernemen, het kweken van groenten en andere businessvaardigheden. Dominic ziet overal kansen.

Voordat het lint door Ruud doorgeknipt zal worden en we in de gelegenheid worden gesteld om de keuken te bezichtigen en van de maaltijden te proeven neemt Paul, niet geheel vrijwillig, het woord.

Hij richt zich tot Sophia en bedankt haar voor al het goede werk in dit mooie Zuid Afrika. Paul en Jolanda zijn trots op wat er is bereikt. “Keep up the good work”. Dat is wat het is. Geweldig goed werk!

Door de oprichting van deze keuken geeft Pebbles prioriteit aan ten minste één van de Sustainable Development Goals (SDG's); gehoor geven aan de oproep om honger te beëindigen.

Corrie van Haperen