

Stelplaats pakt uit met restaurantconcept

Donderdag 17 oktober 2019 — **Stelplat is het gloednieuwe restaurantconcept van Stelplaats, de tijdelijke invulling van de oude stelplaatsen van De Lijn in Leuven. Stelplaats leent haar keuken uit aan jonge amateurchefs die graag voor een avond hun eigen restaurant uitbaten. Twee vliegen in één klap: jonge doeners krijgen de kans hun passie voor koken uit te testen en bedienen tegelijk foodies die twee keer per maand kunnen komen eten voor een prijsje in een unieke setting.**

Met Stelplat wil Stelplaats jonge amateurchefs in de eerste plaats de kans geven om hun kookkunsten af te toetsen bij een groter publiek. Ze ruilen hun keuken thuis in voor een professioneel exemplaar en hun vrienden voor echte betalende gasten. Op die manier kunnen starters in het vak, maar ook gewoon jongeren met een passie voor koken, ontdekken of ze met hun kooktalenten verder willen gaan. Bovendien is het voor jonge eetliefhebbers een mooie kans om twee keer per maand een driegangenmenu te proeven. Vegan, halal, Indiaas of Vlaams ... de jonge chef beslist helemaal zelf wat de pot schaft.

Gesmaakt concept

Het concept slaat aan. De kookteams voor het najaar liggen helemaal vast en de eerste drie edities zijn al volledig uitverkocht. “Na mijn koksopleiding ging ik aan de slag in een echte restaurantkeuken. Maar daar was het meteen ‘au sérieux’ en moest ik al snel op een hoog niveau presteren”, klinkt het bij Sander Puls, die nu eventmanager is voor Stelplaats. “Thuis kon ik mijn creativiteit wel eens kwijt door voor vrienden te koken, maar dat was toch niet hetzelfde als in een restaurant staan. Experimenteren met een eigen menu voor een eigen publiek, zonder financieel je broek te scheuren. Dat is de kans die we jonge chefs met Stelplat willen geven.”

0% vereiste kennis, 100% vereiste goesting!

Ieder jong talent dat zichzelf voor een publiek ziet koken, kan zich inschrijven. Ervaring is dus geen vereiste, alleen de goesting telt. Wel is het de bedoeling dat de chef zelf een keuken- en zaalteam meebrengt, want niet alleen het koken, ook het opdienen, de bar bedienen en het afruimen moeten ze voor hun rekening nemen. Stelplaats kleedt op haar beurt de oude busherstelplaats in tot een unieke restaurantsetting en begeleidt de kok en het team doorheen de avond.

Uiteraard zijn er wel een aantal voorwaarden om te koken op Stelplat. Zo mag het kookteam niet ouder zijn dan dertig jaar, moet het menu minstens uit drie gangen bestaan en mag de prijs per persoon voor de gasten niet duurder zijn dan 20 euro. Dat de prijs zo laag ligt, vindt Stelplaats belangrijk omdat vooral jongeren de kans moeten krijgen om met hun (zak)geld te genieten van lekker eten. Per avond kunnen dertig gasten hun voeten onder tafel schuiven.

Ervaring opdoen

Om jongeren zichzelf te laten ontplooiën, is het belangrijk dat ze daar zowel mentaal als fysiek de ruimte voor krijgen. “Want ruimte creëert kansen”, klinkt het bij schepen van jeugd, Dirk Vansina, die onlangs kwam kijken en proeven hoe het er allemaal aan toe gaat. “Door jongeren plaats en begeleiding op maat te geven, kunnen ze op een laagdrempelige manier ervaringen opdoen die hen een stap dichterbij het realiseren van hun dromen. Dat het zijn vruchten afwerpt, kon ik zelf al proeven. Stelplat is een aanrader!”

Om het heel toegankelijk te maken, hoeven jongeren geen huur te betalen. Stelplaats helpt de jonge chefs ook met de haalbaarheid van het menu en het rekenwerk dat erbij komt kijken. Na afloop wordt alles verrekend en is de winst voor het kookteam. Die laagdrempeligheid en begeleiding vindt Stelplaats essentieel om de jongeren te helpen groeien.

De focus ligt heel duidelijk op het experimentele. Falen hoort daar zeker ook bij. Aangebrand vlees of een te trage service... Door de jonge koks niet één, maar twee keer in dezelfde maand te laten koken, krijgen ze de kans om te leren uit hun fouten of kunnen ze verder bouwen op de successen van de eerste avond.

Stelplat iets voor jou?

Meer informatie of zelf interesse om te koken? De kookteams voor het najaar liggen ondertussen al vast. Maar niet getreurd! Schrijf jou en je teamleden nu in op www.stelplaats.be/stelplat en verover je plekje voor het voorjaar van 2020.

Dat Stelplat ook bij het publiek een succes is, bleek al uit de eerste drie uitverkochte edities. De eerstvolgende Stelplat zal plaatsvinden op 26 oktober. Het kookteam van Laurens De Volder kookt er dan voor de tweede maal. In november zijn er twee brunches gepland en in december pakt Stelplat opnieuw uit met een avondconcept met een eerder typisch Vlaamse keuken. Tickets zijn nu online verkrijgbaar op de [Facebookpagina](#).

Stelplaats biedt jongeren ruimte

Stelplaats is de tijdelijke invulling van de oude stelplaatsen van De Lijn en het resultaat van een samenwerking tussen MIJNLEUVEN en vzw Onkruid, met ondersteuning van stad Leuven. Door als stad gebruik te maken van dit gebouw wil Leuven inspelen op de steeds terugkerende vraag van jongeren naar een fysieke plek om hun plannen te realiseren. Zo huisvest Stelplaats een skatehal, houtatelier, repetitieruimtes, sportclub en veel meer. Stuk voor stuk jonge doeners en denkers die met hun ideeën bijdragen aan de ontwikkeling van onze stad.

Meer ondersteuning voor jonge ondernemers

Stelplat is maar één van de vele projecten waarmee stad Leuven jonge ondernemers ondersteunt. Dit najaar zijn zo'n 100 jonge ondernemers gestart in het project BAAS, en met Le(J)on bouwt de stad aan een netwerk om jongeren tussen 18 en 25 jaar wegwijs te maken in het aanbod van initiatieven rond jong ondernemerschap.