

Kom erin!

Hoe toegankelijk zijn de restaurants van Ede?

Onderzoek naar de toegankelijkheid van restaurants in Ede

**Stichting Gehandicapten Raad Ede
Commissie Bereikbaarheid, Toegankelijkheid en Bruikbaarheid (BTB)**

www.gre-edede.nl

19 oktober 2007

Project Toegankelijkheid Restaurants Ede

Uitvoerend orgaan

Naam Commissie Bereikbaarheid Toegankelijkheid
en Bruikbaarheid van de CG-Raad Ede

Uitvoerenden

Telefoonnummer
E-mail

Els Holland
(0318) 615184
eholland@tiscali.nl

Telefoonnummer
E-mail

Yvonne van Geel
(0318) 650102
v.geel@quicknet.nl

Telefoonnummer
E-mail

Hiltje Wertien
(0318) 637793
j.wertien@chello.nl

Planning

Startdatum project
Afronding onderzoek
Prijsuitreiking best toegankelijke
restaurant
Einddatum project

11 januari 2006
Eind april 2007
19 oktober 2007
Eind november 2007

Inhoud

1. Aanleiding	4
2. Vraagstelling	4
3. Lijst van criteria waarop werd onderzocht	5
4. Scorelijst project Restaurants	8
6. Activiteiten.....	11
7. Bevindingen	12
8. Bekendmaking van het meest toegankelijke restaurant van Ede.....	13
9. Aanbevelingen	15

1. Aanleiding

Tijdens de vergadering van de Commissie Bereikbaarheid Toegankelijkheid en Bruikbaarheid (BTB) van de CG-raad Ede, d.d. 11-01-2006, is besloten om een onderzoek in te stellen naar de toegankelijkheid van restaurants in de binnenstad en de directe omgeving van Ede.

Volgens het Sociaal Cultureel Planbureau heeft ruim 12% van de Nederlanders matige of ernstige lichamelijke beperkingen. Door de vergrijzing zal het aantal mensen met lichamelijke of zintuiglijke beperkingen de komende jaren sterk toenemen. Daarbij gaat het niet alleen om mensen die rolstoelafhankelijk of slecht ter been zijn, maar bijvoorbeeld ook om blinden en slechtzienden, doven en slechthorenden en mensen met ademhalingsproblemen.

Horecaondernemers ontvangen deze mensen graag als gast, maar zijn hier vaak nog niet voldoende op ingesteld. Uit onderzoek van het iRv (Kenniscentrum voor Revalidatie en Handicap) te Hoensbroek blijkt bijvoorbeeld dat in de provincie Limburg slechts 1,5% van alle horecabedrijven voor iedereen toegankelijk is. Voor mensen met een lichamelijke beperking valt er – als het om uit eten gaan gaat - dus nog maar weinig te kiezen. En horecaondernemers laten daarmee ongemerkt meer dan 12% van hun omzet lopen.

2. Vraagstelling

Om door middel van een onderzoek een beeld te krijgen van de situatie in Ede is het noodzakelijk om goede vraagstellingen op te stellen. Deze zijn van grote invloed voor de uitkomsten van het onderzoek en kunnen deze dan ook sterk beïnvloeden.

Voor het project gelden de volgende vraagstellingen:

1. Welke restaurants zijn toegankelijk voor mensen die gebruik maken van een rolstoel, scootmobiel of rollator?
2. Welke restaurants zijn toegankelijk voor mensen met een visuele beperking?
3. Welke restaurants zijn toegankelijk voor mensen met ademhalingsproblemen?
4. Welke restaurants zijn toegankelijk voor mensen met dieetbehoeften.
5. Op welke wijze kan de toegang voor deze doelgroepen worden gerealiseerd of verbeterd?
6. In hoeverre kan het restaurant wettelijk worden aangesproken op een gebrek aan toegankelijkheid?

Hoewel de restaurants op deze verschillende punten zijn beoordeeld, is er geen verdeling gemaakt tussen restaurants die voor de ene dan wel de andere doelgroep toegankelijk zijn. In het overzicht is zichtbaar gemaakt welke restaurants goed of minder goed scoren op de specifieke onderzoekspunten, maar het uitgangspunt is de algemene situatie en als zodanig zijn de restaurants ook beoordeeld.

3. Lijst van criteria waarop werd onderzocht

De criteria waarop de restaurants werden onderzocht zijn ontleend aan de bijlage: "Toegankelijkheid van cafés en restaurants". Deze bijlage is onderdeel van een serie aanvullingen op de basisbrochure "Toegankelijkheid van gebouwen", uitgegeven door het Landelijk Bureau Toegankelijkheid (LBT).

In de basisbrochure staan richtlijnen en aanbevelingen die betrekking hebben op de toegankelijkheid van gebouwen in het algemeen. De bijlagen informeren over specifieke gebouwen en voorzieningen. Deze bijlage bevat een aantal specifieke aanbevelingen die, als zij worden toegepast, de toegankelijkheid van cafés en restaurants verbeteren.

Aanbevelingen

Luifels en uithangborden

Mensen met een visuele handicap kunnen luifels en uithangborden niet of moeilijk zien. Zorg dat luifels en uithangborden niet in de looproute hangen. Hang daarom de onderkant ervan op een hoogte van minimaal 230 cm.

Terrassen en uitstallingen

Let er bij het opbouwen van terrassen op dat deze buiten de looproute liggen en dat de buitenkanten van het terras goed contrasteren met de achtergrond. Tevens is het belangrijk dat alle looproutes voldoende breed blijven. Ga bij looproutes uit van een breedte van minimaal 120 cm en bij plaatselijke vernauwingen een breedte van minimaal 90 cm.

Tochtportaal en garderobe

In het tochtportaal moet voldoende ruimte zijn om met een rolstoel te keren. Dit houdt in dat er een draaicirkel van minstens 150 cm aanwezig moet zijn. Daarnaast moet er zowel bij de deur naar buiten als bij de deur naar het restaurant voldoende opstelruimte (90 cm x 120 cm) aanwezig zijn. Verder moet er vanuit het hart van de bediening van de deur (deurgreep) aan weerszijde ten minste 50 cm vrije ruimte aanwezig zijn. Deze ruimte is nodig om de rolstoeler voldoende opstelruimte te bieden bij het bedienen van de deurgreep. Bij de garderobe of kapstok moet een gedeelte van de kledinghaken zich op een hoogte tussen 90 cm en 135 cm bevinden.

Scootmobielen

Indien er in het café of restaurant geen ruimte is voor scootmobielen, dan is het erg praktisch als er buiten naast de entree voldoende (overkapte) ruimte is om een aantal scootmobielen te parkeren. Nog prettiger is het wanneer deze ruimte binnen beschikbaar is, bijvoorbeeld in het tochtportaal. De benodigde opstelruimte voor een scootmobiel is minimaal 90 x 140 cm, om te draaien is een cirkel van 200 cm diameter nodig.

Doorgang

De doorgangen tussen het meubilair moeten minimaal 90 cm breed zijn. Een verkeersruimte zoals een gang of een looproute moet minimaal 120 cm breed zijn. Hiernaast is in iedere ruimte een draaicirkel van minimaal 150 cm noodzakelijk.

Bar

Vooral kleine mensen of mensen in een rolstoel kunnen problemen ondervinden wanneer een bar te hoog is. Wij adviseren om een deel van de bar te plaatsen op een hoogte van maximaal 100 cm. Voor langere mensen is het fijner om het hoge gedeelte te gebruiken. Het is prettig indien er, naast barkrukken bij het hoge deel, bij het lage gedeelte een stoel aanwezig is. De zithoogte zou tussen de 45 en 50 cm moeten zijn, en het is het beste als er een rugleuning en armleuningen aanwezig zijn.

Buffet

Voor rolstoelgebruikers is het prettig als het buffet niet hoger is dan 100 cm. Hiernaast is het belangrijk dat er een vrije doorgang is van minimaal 90 cm om langs het buffet te gaan. Voor slechtzienden en blinden is een zelfbedieningsbuffet niet goed bruikbaar. Een buffet waar het eten wordt uitgeserveerd is voor hen het meest toegankelijk.

Meubilair

De zithoogte van stoelen dient zich tussen 45 en 50 cm te bevinden, het is het beste als er een rugleuning en armleuningen aanwezig zijn. In alle ruimtes moeten buiten de looproute, bij tafels of andere bedieningselementen, één of meerdere opstelplaatsen zijn voor rolstoelgebruikers (afmeting 140 x 90 cm). Naast deze plaats dient een draairuimte mogelijk te zijn van 150 x 150 cm. Tafels moeten onderrijdbaar zijn (maximaal 80 cm hoog en onder het tafelblad een vrije ruimte van tenminste 70 cm hoog, 60 cm diep en 85 cm breed). 10 % van het totaal aantal zitplaatsen dient minimaal 60 cm breed te zijn (tussen de armleuningen).

Menukaart

Mensen met een visuele beperking (en dus ook heel veel ouderen) kunnen de menukaart niet of moeilijk lezen. Grote-lettermenukaarten (standaard grote letters zijn 18 punts) en braillemenukaarten zorgen ervoor dat iedereen in staat is om zelf een keuze te maken.

Diëten

Bij de samenstelling van het menu is het goed om rekening te houden met diverse soorten diëten. Het is ook goed om op de menukaart aan te geven welke gerechten geschikt zijn voor bepaalde diëten. Veel voorkomende diëten zijn glutenvrij, suikervrij of zoutloos.

Podium

Een podium dient, indien ook bezoekers van het gebouw hiervan gebruik maken, toegankelijk te zijn. Dit betekent dat het podium voor iedereen bereikbaar moet zijn en dat een eventueel hoogteverschil door een lift of hellingbaan overbrugd moet kunnen worden.

Toiletten

Er dient een voor iedereen toegankelijk toilet te zijn. Toiletten zijn vaak lastig te bereiken. Zorg ervoor dat toiletten en de route er naar toe voldoen aan de eisen van toegankelijkheid. Bij de aanwezigheid van meerdere toiletten zou men twee toiletten kunnen samenvoegen tot één gehandicaptoilet. Een belangrijk detail is de bewegwijzering naar de toiletten. Iedereen, in het bijzonder mensen met een visuele handicap of smetvrees, heeft baat bij een schoon toilet.

Bedieningselementen

Bedieningselementen zoals van een openbare telefoon en verschillende soorten automaten, dienen voor iedereen op een bereikbare hoogte geplaatst te zijn. De knoppen dienen zich op een hoogte tussen 90 en 120 cm boven de vloer te bevinden en goed zichtbaar te zijn.

Luchtkwaliteit

Voor Carapatiënten is het belangrijk dat de ruimte rookvrij is. Daarnaast hebben Carapatiënten baat bij een ruimte die zoveel mogelijk stofvrij is. Hiervoor zijn gladde oppervlakken van vloeren en wanden nodig. Gordijnen en luxaflex zijn vaak stoffig. Afwasbare rolgordijnen hebben de voorkeur. Tapijt als vloerbedekking kan wel toegepast worden, mits de luchtvochtigheid in de ruimte laag blijft en de vloer regelmatig gereinigd wordt.

4. Scorelijst project Restaurants

Scorelijst Project Restaurants

Restaurant :
Adres :
PC + plaats :
Telefoonnr. :
Datum :

	Cijfer	Commentaar
1. Luifels, uithangborden en terrassen		
2. Ingang		
3. Tochtportaal en garderobe		
4. Parkeren scootmobielen		
5. Doorgangen		
6. Barhoogte		
7. (Selfservice) buffet		
8. Tafels en stoelen		
9. Menukaart		
10. Diëten		
11. Podium		
12. Toiletten		
13. Bedieningselementen		
14. Luchtkwaliteit		
15. Welwillendheid		

5. Lijst van onderzochte restaurants

Grandcafé De Verleiding
Brouwerstraat 44
6712AA Ede gld
Tel: 0318 420700

Het Oude Politiebureau
Breelaan 2/A
6711MR Ede gld
Tel: 0318 658700

Brasserie De Plantage
Museumplein 3
6711NA Ede gld
Tel: 0318 595856

Japans Restaurant Grand Oriëntal
Wekeromseweg 1
6718SC Ede gld
Tel: 0318 610473

Grandcafé De Verleiding
Brouwerstraat 44
6712AA Ede gld
Tel: 0318 420700

Hotel Restaurant De Paasberg
Arnhemseweg 20/22
6711HA Ede gld
Tel: 0318 651020

Steakhouse Amadeus
Otterloseweg 40
6718ZM Ede gld
Tel: 0318 610778

Restaurant De Deel
Bospoort 1
6711BT Ede gld
Tel: 0318 617003

Grieks Restaurant Athene
Maandereind 12
6711AC Ede gld
Tel: 0318 610095

Petit Restaurant De Kaketoe
Brouwerstraat 3
6711AS Ede gld
Tel: 0318 612226

Restaurant Anders & Co
Stationsweg 12/14
6711PP Ede gld
Tel: 0318 612435

Restaurant Buitenzorg
Amsterdamseweg 19
6712GG Ede gld
Tel: 0318 610313

Restaurant Planken Wambuis
Verlengde Arnhemseweg 146
6718SM Ede gld
Tel: 026 4821270

Restaurant Juffrouw Tok
Verlengde Arnhemseweg 101
6718SM Ede gld
Tel: 0318 616900

Restaurant Belmont
Goorsteeg 66
6718TB Ede gld
Tel: 0318 482365

Eethuys De Carrousel
Stationsweg 2
6711PP Ede gld
Tel: 0318 610000

Restaurant Resy's
Not. Fischerstraat 31
6711BB Ede gld
Tel: 0318 616254

Pannenkoekenhuis De Langenberg
Arnhemseweg 120
6711HJ Ede gld
Tel: 0318 610485

Grieks Restaurant Kreta Restaurants
Nieuwe Stationsstraat 30
6711AG Ede gld
Tel: 0318 617508

Japans Restaurant Edo
Nieuwe Stationsstraat 20
6711AG Ede gld
Tel: 0318 652349

Pizzeria Restaurant Solé d'Italia
Molenstraat 110
6711AW Ede gld
Tel: 0318 611650

Restaurant Onneke
Stationsweg 6
6711PP Ede gld
Tel: 0318 638908

Restaurant Villa Brutus
Museumplein 3
6711NA Ede gld
Tel: 0318 651850

Grieks Specialiteiten Restaurant Rhodos
Telefoonweg 70
6713AL Ede gld
Tel: 0318 654007

Oriental grill-wok Restaurant Pearl City
De Wiek 1
6712JA Ede gld
Tel: 0318 617770

Restaurant L'Orage
Lunterseweg 44
6718WE Ede gld
Tel: 0318 653227

Restaurant Het Pomphuis
Klinkenbergerweg 41
6711MJ Ede gld
Tel: 0318 653133

Restaurant Wok Oriental
Achterdoelen 15
6711AV Ede gld
Tel: 0318 421611

6. Activiteiten

De restaurants werden bezocht met de volgende vraagstelling:

Is het mogelijk om in uw restaurant een diner te verzorgen voor plm. 15 mensen. Dit zijn de medewerkers van de Stichting Gehandicapten Raad Ede (platform voor gehandicapten en Chronisch Zieken), waarbij de volgende personen aanwezig zijn:

- 1 blinde*
- 2 slechtzienden*
- 1 rolstoeler (handbediend)*
- 1 rolstoeler (elektrisch)*
- 2 personen met scootmobiel*

De ontvangst was wisselend, maar over het algemeen was het onderzoeksteam van harte welkom. Enkele restaurants zeiden direct dat ze niet aan ons verzoek zouden kunnen voldoen, maar de meeste probeerden (creatieve) oplossingen te vinden voor de tekortkomingen en deden hun best om ons dineetje te organiseren.

Vaak raakten we in gesprek en deden dan enkele suggesties die de eigenaren van de restaurants zouden kunnen overwegen. Sommige eigenaren beriepen zich op de onmogelijkheid om zaken te veranderen of aan te passen in verband met de monumentwaarde van hun pand of de kosten van een verbouwing. De meerderheid dacht actief mee en wilde ook wel investeren als e.e.a. redelijk uitvoerbaar was. Bij een enkel restaurant vroeg het onderzoeksteam zich af hoe het mogelijk was, dat er een vergunning was afgegeven voor een verbouwing die bijv. de toiletten volledig ontoegankelijk maakte voor mensen die geen trappen kunnen lopen.

7. Bevindingen

De gescoorde resultaten zijn samengevoegd en doorgerekend in een Excel bestand.

Restaurant	Luifels	Ingang	Portaal	Scootmobiel	Doorgang	Meubilair	Menukaart	Diëten	Toiletten	Luchtkwaliteit	Welwillendheid	Gemiddelde
Het Pomphuis	4	4	4	4	4	4	2	4	3	3	4	3,64
Onneke	4	4	3	4	4	3	1	4	3	3	4	3,61
Amadeus	4	3	4	3	4	3	4	4	4	2	4	3,55
L'Orage	4	4	4	4	4	3	1	4	4	3	4	3,55
Juffrouw Tok	4	4	4	3	3	3	3	4	1	4	4	3,36
Langenberg	3	4	4	3	3	3	2	3	4	4	4	3,36
Oude Politiebureau	4	3	4	3	4	4	1	4	4	2	4	3,36
Rhodos	4	3	4	3	4	4	1	4	4	2	4	3,36
Planken Wambuis	4	4	4	3	3	4	3	4	2	2	3	3,27
Edo	4	4	4	4	4	3	1	1	4	2	4	3,18
Grand Oriëntal	3	4	4	4	4	4	1	4	3	1	3	3,18
Paasberg	4	4	4	4	3	3	1	3	2	4	3	3,18
Buitenzorg	4	4	4	1	3	3	1	4	1	2	4	2,82
De Verleiding	3	3	3	3	2	3	1	4	3	2	4	2,82
Resy's	3	3	3	2	3	4	1	4	1	3	4	2,82
Pearl City	4	2	3	3	2	3	1	4	1	3	4	2,73
De Buurvrouw	3	2	2	3	3	3	2	4	1	3	4	2,73
Villa Brutus	4	4	4	3	3	2	1	4	1	2	2	2,73
Athene	3	2	2	4	3	1	1	4	1	4	4	2,64
Kreta	3	3	3	3	4	2	1	4	1	2	3	2,64
Wok	4	1	3	3	2	3	1	4	1	3	3	2,55
De Kakatoe	4	3	1	3	2	3	1	4	1	1	4	2,45
Solé d'Italia	4	2	2	3	1	1	1	4	1	1	3	2,09
De Lantaarn	2	3	1	1	3	3	1	1	1	3	3	2,00
De Carrousel	1	3	3	1	3	3	1	1	1	1	3	1,91

8. Bekendmaking van het meest toegankelijke restaurant van Ede

Persbericht: 19 oktober 2007

Edese restaurants wel of niet toegankelijk?

Het Pomphuis wint de prijs voor het best toegankelijke restaurant van Ede, uitgereikt door wethouder Van 't Hoog namens de Stichting Gehandicapten Raad Ede (GRE): platform voor gehandicapten en chronisch zieken. Als pilot voor een groot landelijk onderzoek naar de bereikbaarheid, toegankelijkheid en bruikbaarheid van restaurants voor mensen met een beperking zijn de Edese restaurants getest.

Restaurants hebben naast een gastronomisch doel ook een belangrijke sociale functie. Een grote groep mensen heeft echter niet de mogelijkheid om van restaurants gebruik te maken die voor hen ontoegankelijk zijn. Voor beide partijen is dit vervelend; voor de mensen die vanwege een beperking worden buitengesloten, maar ook voor de eigenaar van het restaurant, die een aanzienlijk deel van zijn potentiële klanten misloopt.

Volgens het Sociaal Cultureel Planbureau heeft ruim 12% van de Nederlanders meer of minder ernstige lichamelijke beperkingen. Daarbij gaat het niet alleen om mensen die afhankelijk zijn van een rolstoel of rollator, maar bijvoorbeeld ook om blinden en slechtzienenden of mensen met ademhalingsproblemen. Door de vergrijzing zal dit aantal de komende jaren sterk toenemen.

Horecaondernemers ontvangen deze mensen graag als gast, maar zijn hier vaak nog niet voldoende op ingesteld. Uit onderzoek van het iRv (Kenniscentrum voor Revalidatie en Handicap) te Hoensbroek blijkt bijvoorbeeld dat in de provincie Limburg slechts 1,5% van alle horecabedrijven voor iedereen toegankelijk is. Voor mensen met een lichamelijke beperking valt er – als het om ‘uit eten gaan’ gaat - dus nog steeds weinig te kiezen. Horecaondernemers laten daarmee ongemerkt veel meer dan 12% van hun omzet lopen.

Dit alles was voor de GRE aanleiding om een onderzoek in te stellen naar de toegankelijkheid van restaurants in Ede. Leden van de werkgroep Bruikbaarheid, Toegankelijkheid en Bereikbaarheid, kortweg BTB, deden zich voor als ‘mystery guests’ en probeerden een etentje te organiseren voor het bestuur van de Gehandicapten Raad. Logisch dat zich hieronder nogal wat mensen met beperkingen bevonden, dus moest er heel wat worden geregeld om aan de behoeften van iedereen te kunnen voldoen.

Hoewel er een redelijk aantal restaurants behoorlijk toegankelijk is voor rolstoelen en scootmobielen, zijn er toch op vele punten tekortkomingen. Vooral het toiletbezoek voor mensen met een beperking vormt een obstakel en ook een rookvrije ruimte is maar zelden voorhanden. Dit laatste zal zichzelf oplossen als de minister op korte termijn zijn zin krijgt en het roken in horecagelegenheden wordt verboden.

Opvallend was de welwillendheid en de belangstelling die de eigenaars en het personeel aan de dag legden. Ze dachten actief mee en krabden zich regelmatig achter de oren als ze zich realiseerden hoe weinig toegankelijk hun restaurant was.

Vaak werd er gevraagd wat eventueel nodig was en werd er samen met de potentiële klanten nagedacht over eenvoudig uit te voeren oplossingen. Voorbeelden hiervan zijn: het wegnemen van obstakels, het verruimen van loop- en rijroutes, stoelen met en zonder leuningen, leesbare menukaarten en rookvrije ruimtes. Dit zijn aanpassingen die met weinig moeite en een beetje investering goed uitvoerbaar zijn. Daarnaast zijn er ook de meer kostbare aanpassingen, zoals een aangepast toilet, geschikte ingangen voor rolstoelen en een op hoogte aangepaste bar voor zittende bezoekers.

Zoals reeds genoemd kwam restaurant Het Pomphuis aan de Klinkenbergerweg 41 als het best toegankelijke restaurant uit de bus. Goede 'runners-up' met eveneens hoge scores waren: Onneke, Amadeus, L'Orage, Juffrouw Tok en de Langenberg.

De week van 15 tot 19 oktober is jaarlijks de nationale week van de toegankelijkheid. Vandaar dat eigenaar en medewerkers van Het Pomphuis op 19 oktober om 16.00 uur worden gehuldigd. Wethouder Peter van 't Hoog zal een oorkonde uitreiken waarin wordt verklaard dat Restaurant het Pomphuis in 2007 het best toegankelijke restaurant van Ede is.

Dit is natuurlijk een uitdaging voor de restaurants die het net niet hebben gehaald om met behulp van de aanbevelingen van de Chronisch Zieken en Gehandicapten Raad Ede een poging te doen om volgend jaar als beste uit de bus te komen. Nog beter zou het zijn als door de inspanningen van alle restaurants, Ede de geschiedenis in gaat als de plaats waar ook mensen met een beperking bijna overal lekker kunnen gaan eten.

De prijs voor het meest toegankelijke restaurant zal bestaan uit een oorkonde en een groot-letter menukaart. De prijs zal worden uitgereikt door Wethouder Peter van 't Hoog omdat hij BTB in zijn portefeuille heeft.

9. Aanbevelingen

Bij de bouw of verbouwing van een restaurant komen verschillende partijen aan de orde. Voor de verbouwing is een vergunning nodig en in dat kader heeft de Gemeente een grote vinger in de pap. Uit het onderzoek blijkt dat regelmatig geen rekening wordt gehouden met de criteria die volgens het Handboek toegankelijkheid gelden voor bijv. restaurants. De onmogelijkheid om binnen te komen met een rolstoel of gewoon naar het toilet te kunnen gaan, maakt het bezoeken van een restaurant voor mensen met een zintuiglijke of motorische beperking onmogelijk. Heeft de gemeente in deze geen verantwoordelijkheid om de vergunning aan een kritisch oordeel te onderwerpen ten behoeve van deze doelgroep?

Gaat het om een nieuw te bouwen restaurant, dan heeft de architect een zeer groot aandeel in het ontwerp. Naast de ethische uitstraling en de kwaliteit van het bouwwerk mag de toegankelijkheid nooit uit het oog verloren worden. Nu lijkt het nog onmogelijk om een gebouw te ontwerpen dat volledig toegankelijk is voor mensen met een beperking, omdat er vaak voor twee verschillende oplossingen voor hetzelfde onderdeel moet worden gekozen. Een trap en een rolbaan. Een schuifdeur en een draaideur of twee ruimtes voor wel- en niet-rokers. Toch zou dit het restaurant van de toekomst moeten zijn, want of het nu om bouw of verbouw gaat, de toegankelijkheid van en in het restaurant zouden te allen tijde gewaarborgd moeten zijn.

En wat is dan de verantwoordelijkheid van de restaurant eigenaar? Hij of zij is de gastheer of gastvrouw en heeft daarmee de eindverantwoordelijkheid. Heel veel zaken binnen het restaurant vallen onder hun verantwoordelijkheid. Het verwijderen van obstakels zoals een krattenvoorraad in de toiletruimte. Het ophijzen van een uithangbord zodat iemand zijn hoofd niet kan stoten. Het verminderen van het aantal tafels zodat de doorloop en -rij ruimte groter wordt. Verbetering van de afzuiging ten behoeve van mensen met ademhalingsproblemen. Het aanbrenge van beugels in het toilet zodat ouderen gemakkelijker op kunnen staan.

Dit zijn slechts een aantal suggesties en per situatie is een scenario te bedenken dat voor het betreffende restaurant de meest haalbare situatie creëert binnen de technische mogelijkheden. De wil om mee te denken en te investeren is bij vrijwel alle restaurants aanwezig en we hopen op een grote verbetering als we volgend jaar de nu onderzochte gelegenheden opnieuw bezoeken. De Stichting Gehandicapten Raad Ede is zeer zeker bereid om mee te denken.

Alle bezochte restaurants ontvangen een brief waarin de criteria voor een toegankelijk restaurant staan beschreven. De Stichting Gehandicapten Raad Ede hoopt dat deze aanbevelingen zullen leiden tot een vergroting van het aantal toegankelijke restaurants in Ede.

Als afsluiting van het project zijn een oorkonde en een prijs uitgereikt voor het best toegankelijke restaurant. Hopelijk zal de publiciteit rond dit gebeuren een positief effect hebben op alle restaurants in Ede. 12 procent van de potentiële klanten staat buiten en zou graag een avond gezellig bij u willen komen eten. Hopelijk zegt ook u binnenkort met een gerust hart: "Kom erin!"