

FOCUS

ΤΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

THE CLINK

Φανταστείτε πως λαμβάνετε πρόσκληση για ένα επαγγελματικό γεύμα σε ένα γκουρμέ εστιατόριο που βρίσκεται μέσα σε μια κανονική φυλακή. Όχι, δεν είναι σενάριο ταινίας επιστημονικής φαντασίας!

Των δρa Χαράλαμπoυ Γουομπιάσογδoυ και δρa Eναγγεδίας Μαρνάκοy, Πανεπιστήμιο Bournenoutb



Ο φιλανθρωπικός (μη κερδοσκοπικός) οργανισμός The Clink λειτουργεί τέσσερα συνολικά εστιατόρια πολυτελείας (fine dining) σε ισάριθμα σωφρονιστικά καταστήματα στην Αγγλία και την Ουαλία.

Η αρχική ιδέα για τη δημιουργία του Clink Restaurant προέρχεται από τον Alberto Crisci (MBE), ο οποίος το 2009 εργαζόταν ως υπεύθυνος τροφοδοσίας στο σωφρονιστικό κατάστημα HMP High Down, στο Σάτον. Ο Crisci αναγνώρισε τα πλεονεκτήματα και τις προοπτικές που θα πρόσφεραν η κατάρτιση και εκπαίδευση των τροφίμων στο περιβάλλον μιας επαγγελματικής κουζίνας. Για να το επιτύχει αυτό, έστησε ένα πιστοποιημένο πρόγραμμα κατάρτισης σε συνεργασία με το City & Guilds, παρέχοντας στους συμμετέχοντες τη δυνατότητα να αποφοιτήσουν πιστοποιώντας τα επαγγελματικά τους προσόντα (NVQ 1 & 2). Έτσι, το 2009 ανοίγει το πρώτο εστιατόριο στο HMP High Down και το 2010 ιδρύεται ο φιλανθρωπικός Μη Κερδοσκοπικός Οργανισμός The Clink (<https://theclinkcharity.org/>). Στα 11 χρόνια λειτουργίας του, ο οργανισμός μετράει τέσσερα εστιατόρια σε ισάριθμα σωφρονιστικά καταστήματα (HMP High Down, HMP Brixton, HMP Cardiff, HMP Styal), ένα καφέ στην καρδιά του Μάντσεστερ, ενώ από το 2013 προσφέρει υπηρεσίες catering για εκδηλώσεις.

Αποστολή – Σκοπός

Σκοπός του οργανισμού είναι η ομαλή επανένταξη, με τη μείωση του αριθμού των αποφυλακισθέντων που επιλέγουν να τελέσουν αξιόποινες πράξεις. Για να επιτευχθεί αυτό, το πρόγραμμα στο Clink βασίζεται σε τρεις άξονες: αλλαγή συμπεριφοράς και γενικότερα στάσης ζωής, αλλαγή επαγγελματικής κατεύθυνσης και δημιουργία «δεύτερης ευκαιρίας» για τους συμμετέχοντες στο πρόγραμμα. Οι αξίες που το διέπουν είναι η συμπόνια, ο επαγγελματισμός και η ακεραιότητα, σε ένα –κατ’ ομολογία– δύσκολο περιβάλλον με πολλά εμπόδια, που πρέπει να ξεπεραστούν σε καθημερινή βάση. Η πραγματοποίηση των προγραμμάτων κατάρτισης γίνεται με εξωτερικούς εκπαιδευτές, προσλαμβανόμενους από το Clink, σε στενή συνεργασία με την Υπηρεσία Φυλακών και Αναστολών της Αυτού Μεγαλειότητας (Her Majesty’s Prison and Probation Service). Η χρηματοδότηση του



Παράδειγμα αλακάρτ μενού για μεσημεριανό γεύμα

“Οι αξίες που το διέπουν είναι η συμπόνια, ο επαγγελματισμός και η ακεραιότητα”

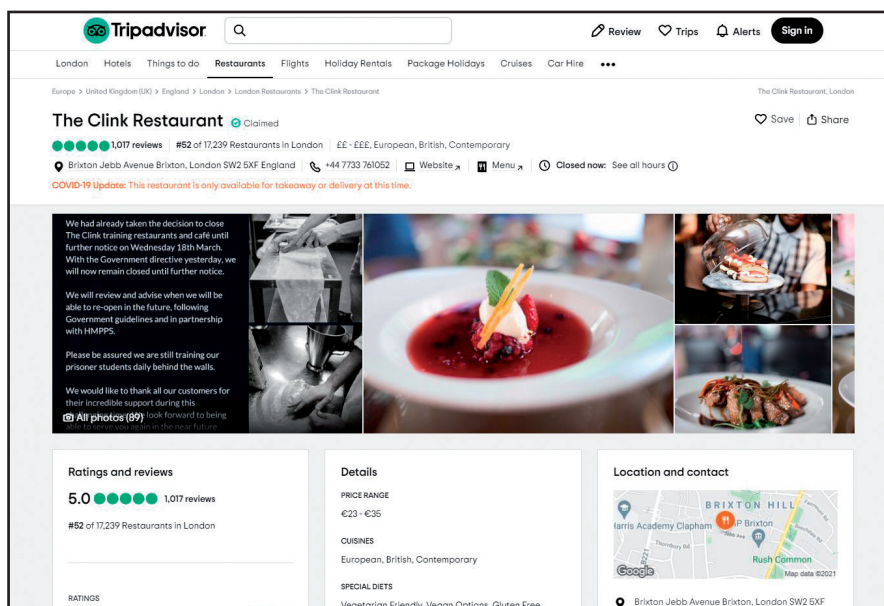
φιλανθρωπικού έργου γίνεται αποκλειστικά βάσει χορηγιών από επιφανείς ιδιώτες αλλά και εταιρείες. Σύμφωνα με το Clink, η πρωτοβουλία αυτή δείχνει ξεκάθαρα τι μπορεί να επιτευχθεί όταν σε συλλογικό επίπεδο η κοινωνία ευαισθητοποιείται και προσφέρει μια δεύτερη ευκαιρία σε αυτούς που το αξίζουν. Μετά από 11 χρόνια λειτουργίας, τα στοιχεία για την επιτυχία του εγχειρήματος είναι αδιάψευστα: το 65,6% από τους αποφοίτους του προγράμματος προχωρά σε ομαλή επανένταξη μετά την αποφυλάκισή του. Το γεγονός αυτό έχει σημαντικό αντίκτυπο τόσο στις ζωές των πρώην κρατουμένων και των οικογενειών τους όσο και στο ευρύτερο κοινωνικό σύνολο.

Το πρόγραμμα

Η ένταξη στο πρόγραμμα είναι εθελοντική και γίνεται μέσα από μια αυστηρή διαδικασία επιλογής μεταξύ κρατουμένων που έχουν υπόλοιπο ποινής 6 έως 18 μήνες. Οι μαθητές σε καθένα από τα τέσσερα εστιατόρια Clink εκπαιδεύονται μέχρι 40 ώρες την εβδομάδα (full-time) σε δύο πιστοποιημένες ειδικότητες (εστιατοριακή ή μαγειρική τέχνη), έχοντας τη δυνατότητα να επιλέξουν και τα δύο. Όλα τα προγράμματα σπουδών που παρέχει το Clink βασίζονται σε πέντε στάδια (Five-Step Integrated Programme),

έτσι ώστε να εξασφαλιστεί πως οι μαθητές-κρατούμενοι λαμβάνουν υποστήριξη, όχι μόνο κατά τη διάρκεια του προγράμματος αλλά και μετά την ολοκλήρωσή του. Τα στάδια αυτά είναι τα ακόλουθα: επιλογή, εκπαίδευση, υποστήριξη, εύρεση εργασίας και συμβουλευτική.

Τα εστιατόρια, μέχρι τον Μάρτιο του 2020, όταν και εξαπλώθηκε η πανδημία στη Μ. Βρετανία, δέχονταν εξωτερικούς πελάτες σε καθημερινή βάση, με online κράτηση. Το περιβάλλον εκπαίδευσης που έχει καταφέρει να δημιουργήσει το Clink είναι εντυπωσιακό: Έπειτα από το πέρασμα στην πύλη για τους απαραίτητους ελέγχους ασφαλείας, μπαίνεις σε ένα πραγματικό εστιατόριο πολυτελείας που δεν θυμίζει σε τίποτα φυλακή. Έτσι, δίνεται η ευκαιρία στους μαθητές να επαναπροσδιορίσουν τη στάση τους απέναντι στο ευρύτερο κοινωνικό σύνολο και να επιθυμήσουν μια φυσιολογική ζωή μετά την αποφυλάκισή τους. Το πρόγραμμα καλλιεργεί σε υψηλό επίπεδο νέες δεξιότητες, έτσι ώστε να είναι σε θέση να εργαστούν σε μια μεγάλη γκάμα επιχειρήσεων εστίασης μετά την επιτυχή αποφοίτησή τους. Σε τακτά χρονικά διαστήματα, οι κρατούμενοι-μαθητές έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν σεμινάρια από καταξιωμένους και διάσημους σεφ που επισκέπτονται τα εστιατόρια εθελοντικά.



Η σελίδα στο Trip Advisor για το εστιατόριο Clink στο Μπρίξτον

“Δίνεται η ευκαιρία στους μαθητές να επαναπροσδιορίσουν τη στάση τους απέναντι στο ευρύτερο κοινωνικό σύνολο”

Το Clink παρέχει υποστήριξη και μετά την αποφυλάκιση: Μέσα από ένα εκτεταμένο δίκτυο συνεργαζόμενων επιχειρήσεων, βρίσκει δουλειά στους αποφοίτους, ενώ καλύπτει τα έξοδα ενδοικίου για τους πρώτους έξι μήνες.

Το 2019 πραγματοποιήθηκαν συνολικά 320.000 ώρες εκπαίδευσης σε 441 κρατούμενους, με 104 μαθητές-κρατούμενους να αποφοιτούν.

Η αναγνώριση

Το σημαντικό έργο που πραγματοποιεί ο φιλανθρωπικός οργανισμός έχει αναγνωριστεί με πολυάριθμα βραβεία, από το ξεκίνημα της λειτουργίας του. Ανάμεσα στα 60 και πλέον βραβεία περιλαμβάνονται και τα ακόλουθα: το Princess Royal Training Award το 2019, το Charity of the Year το 2017 και το Social Enterprise Award το 2017.

Επίσης, είναι άξιο αναφοράς το γεγονός του ότι τόσο το κοινό όσο και ο τύπος έχουν αγκαλιάσει και στηρίζει αυτή την πρωτοβουλία από το ξεκίνημά της. Τα σχόλια και η κατάταξη στην πλατφόρμα Trip Advisor και για τα τέσσερα εστια-

τόρια Clink είναι ενδεικτικά:

- Το εστιατόριο Clink στο Μπρίξτον κατατάσσεται στην 51η θέση ανάμεσα σε 17.236 εστιατόρια του Λονδίνου, με βαθμολογία 5/5.
- Το εστιατόριο Clink στο HMP High Down κατατάσσεται πρώτο ανάμεσα σε 133 εστιατόρια στο Σάτον, με βαθμολογία 4,5/5.
- Το εστιατόριο Clink στο Κάρντιφ κατατάσσεται στην 27η θέση ανάμεσα σε 829 εστιατόρια του Κάρντιφ, με βαθμολογία 5/5.
- Το εστιατόριο Clink στο HMP Styal κατατάσσεται στη 2η θέση ανάμεσα σε 72 εστιατόρια του Γουίλμολου, με βαθμολογία 5/5.

Τα παραπάνω σχόλια αντικατοπτρίζουν την ποιότητα της δουλειάς που γίνεται από το προσωπικό του Clink, όχι μόνο ως προς το επίπεδο του επαγγελματισμού αλλά και ως προς την ποιότητα και παρουσίαση του φαγητού σε αυτά τα εστιατόρια. Θα θέλαμε να κλείσουμε την αναφορά μας στα εστιατόρια Clink, και το σημαντικό κοινωνικό έργο το οποίο προσφέρουν, με την ιστορία μιας αποφοί-

του που περιγράφει πώς το πρόγραμμα άλλαξε τη ζωή της, κατά τη διάρκεια της επανένταξης:

«Το όνομα μου είναι Έλεν και είμαι 43 ετών. Πέρασα 9 μήνες στο εστιατόριο Clink που βρίσκεται στο HMP Styal. Η εκπαίδευση στο πρόγραμμα του Clink μου παρείχε γνώσεις σε πραγματικές συνθήκες εργασίας καθώς και εμπειρία, ώστε να ολοκληρώσω την εκπαίδευσή μου και να αποκτήσω την πιστοποίηση επιπέδου 2 (NVQ) στην Επαγγελματική Μαγειρική. Η εμπειρία που απέκτησα, το υψηλό επίπεδο εκπαίδευσης που μου έδωσε η ομάδα, η δημιουργικότητα και η αυτοπεποίθηση που ανέπτυξα στην κουζίνα είναι αρετές τις οποίες θα κουβαλάω μαζί μου σε όλη την καριέρα μου. Μετά την αποφοίτηση από το Clink έχω προχωρήσει: κατάφερα να αποκτήσω την πιστοποίηση επιπέδου 3 (NVQ) στην Επαγγελματική Μαγειρική, σε κολέγιο. Κάθε μέρα εφαρμόζω και ενισχύω τις γνώσεις και τις αξίες που απέκτησα στο Clink. Μάλιστα, βρήκα εργασία ως chef de partie σε ένα country club, ξενοδοχείο και σπα στο Λανκασάιρ, όπου είμαι υπεύθυνος για το ζαχαροπλαστέιο.

Σκοπεύω να συνεχίσω τις σπουδές μου και να προχωρήσω, αυτό το φθινόπωρο, για την κατάκτηση της πιστοποίησης επιπέδου 3 (NVQ) στη ζαχαροπλαστική, ξεκινώντας παράλληλα σπουδές για να πάρω και πιστοποίηση διδασκαλίας, ώστε να μπορώ σε ένα δύο χρόνια να διδάξω.

Το μεγαλύτερο όφελος που είχα από την εκπαίδευσή μου στο Clink, εκτός από τις γνώσεις που απέκτησα, είναι και η συνεχής υποστήριξη από τη σύμβουλο που παρέχει το πρόγραμμα μετά την αποφοίτηση. Με έχει βοηθήσει σε ό,τι τη χρειαζόμουν: στην εύρεση εκπαιδευτικών προγραμμάτων ή στην απόκτηση εργαλείων για να κάνω τη δουλειά μου και να συνεχίσω την εκπαίδευσή μου. Ακόμη, υπήρξε καλή ακροάτρια όταν το είχα ανάγκη και μια εξαιρετική “πηγή” πληροφοριών σε οτιδήποτε χρειάστηκα! Είναι μεγάλη ανακούφιση που την έχω ως στήριγμα και υποστηρικτή σε δύσκολες στιγμές.

Ευχαριστώ
Έλεν - HMP Styal»

ES

Acknowledgements: we would like to thank the Chief Executive, Mr. Christopher Moore for his ongoing support on our research and publications related to The Clink.