

Herman Verbruggen wordt restaurantuitbater in Dagschotel Boelaer

“Eten verbindt en geeft energie. Hier wordt de maag én het hart gevuld.”

Antwerpen, 26 november 2026 – Van podiumzaal naar restaurantzaal: het blijkt een kleine stap voor acteur Herman Verbruggen, die tussen zijn theatertour door één dag in de rol van restaurantuitbater kruipt. Als foodlover én vaste afhaalklant bij buurtrestaurant [Dagschotel Boelaer](#) is hij onder de indruk van wat het restaurant betekent voor de omgeving: *“Voor mijn gezin en voor mezelf waren het heerlijke maaltijden aan een goede prijs, maar hoe meer ik hier met mensen praat, hoe meer ik besef: hier wordt veel meer dan eten geserveerd!”* De Dagschotel-restaurants zijn een initiatief van lokaal maatwerkbedrijf Kunnig. In het Antwerpse zijn er vandaag vier locaties actief: Sint-Andries, Merksem, Hoboken en Boelaer. Binnenkort opent de vijfde vestiging in Mortsel. *“Dagschotel serveert zo’n 800 verse maaltijden per dag, aan tarieven tussen 4,80 en 11,50 Euro: ter plekke genuttigd, afgehaald óf aan huis geleverd. We zijn er voor iedereen,”* zegt commercieel directeur Jelle De Roeck.

Twee tot drie keer per week serveert Herman Verbruggen zijn gezin en zichzelf maaltijden van Dagschotel Boelaer voor:

“Ik eet gewoon graag. En ik hou van het eetritueel op zich”, zegt Verbruggen. *“Ik woon dichtbij en passeer één keer per week in Boelaer. Ik neem dan meteen maaltijden voor twee of drie dagen mee. Het eten is heerlijk, gevarieerd, gezond en betaalbaar. De herbruikbare verpakking ziet er goed uit én het bespaart me gewoon heel wat tijd. En nee, dit hoeft ik écht niet te acteren,”* lacht Herman.

Maar Dagschotel draait om meer dan de maaltijden alleen. Door regelmatig langs te komen ontdekte Verbruggen wat het restaurant betekent voor de buurt. Met gemiddeld 800 betaalbare, verse maaltijden per dag spelen de Dagschotel restaurants een cruciale rol in het leven van honderden Antwerpenaren. Van een welgekomen praatje bij levering aan huis tot hechte vriendschappen die ontstaan rondom de restauranttafels.

Gecharmeerd door het initiatief draait Herman vandaag een shift mee als zaaluitbater en gaat hij mee op pad om maaltijden aan huis te leveren. De persoonlijke verhalen van klanten en de impact van de werking van Dagschotel op hun dagelijks leven, motiveren het TV-gezicht om als boegbeeld mee zijn schouders te zetten onder het initiatief:

“Voor mij persoonlijk is eten ook iets sociaal, een moment om in gesprek te gaan met anderen. Dat probeer ik hier vandaag ook te doen. Mensen intrigeren me. De ene vertelt graag uitgebreid zijn verhaal, de andere fleurt op bij een korte ‘hoe gaat ‘ie?’ Als je hier komt, voel je gewoon dat klanten en personeel elkaar kennen, dat mensen zich hier thuis voelen en dat ze hier connectie maken met elkaar. Zo geven de maaltijden van Dagschotel niet alleen fysieke energie, maar energie in de breedste zin van het woord. Je gaat hier buiten met een gevulde maag, maar – meer nog – ook met een gevuld hart!”

En dat blijkt ook uit wat vaste klant Amélia (22) vertelt. Amélia heeft een autismespectrumstoornis.

“Ik kom een paar dagen in de week naar Dagschotel, te voet of met de tram. Soms eet ik in het restaurant, soms kom ik eten afhalen. Voor het bedrag dat ik betaal, verlaagd tarief, kan ik zelf thuis niet koken. Al het eten wordt vers gemaakt en er zit geen rommel in. Dat proef je. Ik heb een autismespectrumstoornis en kan er niet tegen als voedsel elkaar

aanraakt op mijn bord. Hier reageert iedereen daar begripvol op. Mensen gaan hier met elkaar in gesprek. Dat sociale contact is heel belangrijk voor mij."

Solidariteit zonder stempel

Twee op drie maaltijden (65%) bij Dagschotel wordt vandaag aangekocht aan verlaagd tarief. Wetende dat in Antwerpen één kind op vier (25%) opgroeit in een kansarm gezin, dat meer dan een kwart van de inwoners (28%) recht heeft op een verhoogde tegemoetkoming en dat 14% van de huishoudens aangeven betalingsmoeilijkheden te hebben, mist de werking van het buurtrestaurant haar doel dus niet. Maar de misvatting dat er in Dagschotel alleen mensen met een armoedeproblematiek komen, mag de wereld uit geholpen worden, als het van de organisatie afhangt:

"Door verse maaltijden te kunnen aanbieden aan 4,80 Euro maken we voor zoveel gezinnen dagelijks een verschil. Ons model draait uiteraard op solidariteit. We zijn enorm dankbaar voor de financiële steun van stad Antwerpen, maar dat alleen volstaat niet om het verminderd tarief te kunnen blijven aanbieden. Als we geen eters hebben aan het standaardtarief, is het sociale tarief ook niet haalbaar. In onze buurtrestaurants komen er dus zeker niet alleen mensen die financieel niet rondkomen, oud of eenzaam zijn. Integendeel! We verwelkomen dagelijks klanten met ondermeer uiteenlopende inkomens, achtergronden, leeftijden, jobs... Geen stempels. We willen namelijk dat iedereen zich hier op zijn gemak voelt. Dagschotel is er voor mensen zoals jij en ik. En Herman.", zegt Jelle De Roeck, commercieel directeur bij Kunnig.

Dagschotel Mortsel vanaf 18 december

Kunnig, het maatwerkbedrijf achter de Dagschotel restaurants, heeft de ambitie om de werking van Dagschotel verder te laten groeien, zowel in het aantal verkochte maaltijden per locatie, als in het aantal locaties. Op donderdag 18 december 2025 opent Dagschotel Mortsel in de Statielei 131. Ook daar is een samenwerking voorzien met het lokaal bestuur, zodat maaltijden aan verminderde tarieven kunnen aangeboden worden. Meer info [online](#).

Kerstkalkoen op het menu?

Met de feestdagen voorziet Dagschotel een speciaal [feestmenu](#), aan dezelfde prijs dan anders. Een feestelijke soep als voorgerecht, gevolgd door 'kalkoenfilet' met kerst of 'kip ballotine' met eindejaar.

"De feestmenu's zijn altijd in trek. We doen speciaal open die dagen, omdat we weten dat de eindejaarsperiode voor veel klanten confronterend of moeilijk is, zeker als ze alleen zijn of niet veel vrienden of familie meer hebben. Een heerlijk feestmenu steekt hen een hart onder de riem op dat moment. We raden wel aan om op voorhand te bestellen: online, via telefoon of in de Dagschotel restaurants zelf," besluit Jelle De Roeck.

De Dagschotels restaurants zijn open van maandag tot vrijdag van 11u00 tot 19u00 en op zaterdag van 11u00 tot 16u00. Op 24 en 31 december 2025, tot 15u. Alle info op de [website](#).

--- Einde persbericht ---



Over Dagschotel

Dagschotel Restaurants is een initiatief van maatwerkbedrijf [Kunnig](#). Dagschotel heeft de missie om gezonde, voedzame én betaalbare maaltijden toegankelijk te maken voor iedereen. Via een groeiend netwerk van restaurants – verspreid over 4 en binnenkort 5 locaties (Boelaer, Sint-Andries, Hoboken, Merksem en binnenkort Mortsels) – worden dagelijks gemiddeld 800 maaltijden bereid en geserveerd. Dankzij een sociaal tarief zijn de maaltijden ook voor een breed publiek toegankelijk, ook voor zij die minder te besteden hebben. Dagschotel combineert culinaire kwaliteit met maatschappelijke betrokkenheid, in lijn met de waarden van Kunnig.