

邦·乔维的心灵餐厅

——如何让讨饭变得体面？

一般认为无家可归者最经常挨饿,但在实际情况中,受到饥饿问题困扰的人群可不止他们。根据国际粮农组织的2015年“饥饿地图”显示,美国仅有少于5%的人口无法获得足够食物以满足每日能量所需,比例“非常低”。但实际上,由于收入差距的悬殊和社会保障制度的不完善,低收入群体常常在生活中忍饥挨饿:低收入单亲妈妈因为忙于生计没有时间为孩子做饭;老人领的退休金要在支付医药费和餐费之间二选一;失业的人领着微薄的救济金,午饭只能买包薯片充饥……根据美国大型的非营利组织 Feeding America 在2014年的研究报告显示,每七个美国人中就有一人吃不饱饭。

另一方面,在美国的很多城市里,给流浪者发放食物是违反城市管理条例的。为流浪者发放食物被认为是增加他们对社会援助的依赖性,延缓他们脱离贫困的步伐。而对于流浪者来说,他们也不幸福——他们收到的食物往往是冷的三明治和“矿泉水”。

这些社会慈善力量和受助者之间存在数量和质量上的不匹配,有没有一个模式可以至少稍微地解决一下呢?

心灵餐厅的诞生

摇滚乐队 Bon Jovi 的主唱邦·乔维(Jon Bon Jovi)是活跃的慈善家,他创立的邦·乔维心灵基金会(Jon Bon Jovi Soul Foundation)在美国费城资助了众多慈善项目,参与筹划了为低收入人群与无家可归者提供廉租房的 Project HOME。凭着在消除贫困方面的丰富经验,他在2010年被奥巴马任命为白宫社区发展方案委员会的成员。

2009年,受到“能付多少付多少”(pay what you can)模式的启发,邦·乔维和妻子决定回到他们的家乡美国新泽西州经营一个社区餐厅,为当地社区居民服务。从2009年到2010年中,他们与当地天主教会以及其他非营利组织合作,在新泽西 Red Bank 镇累计试点运营了社区慈善餐厅26次,积累了经验。为了让餐厅有个更稳定的经营场所,他们后来在当地找到了一个废

弃的修车店,并倾注了大量心力将其改造成餐厅。2011年10月起,邦·乔维心灵餐厅(JBJ Soul Kitchen)正式开业。到2015年,餐厅卖出累计超过三万七千份餐点。

不仅仅是餐厅

“心灵餐厅”很独特,除了提供食物,它还提供就业培训、简历修改、法律咨询和救济申请等帮助。餐厅墙上印着“餐厅宣言”能很好地表达他们的独特构思和美好愿景:“欢迎任何人来用餐”——无论是来讨口饭吃还是想为社区作出贡献,都欢迎;“劳动最快乐”——在餐厅里,志愿者会受到专业人士的培训,有多次志愿服务经历的人有可能享受就业培训和就业指导;“这里充满了爱”——餐牌上没有价格,只有最低捐款额,如果你有能力,可以捐更多帮助有需要的人,如果无力支付,可以做一个小时的志愿者代替;“有好的陪伴,吃得更开心”——在这里,无论是老邻居或新朋友,住在一条街上或住在附近镇上,富裕或贫穷,大家欢聚一堂,共享美味;“友谊是我们的每日特餐”——吃完别急着离开,了解一下餐厅是如何着手消除贫困、建立关系和强化社区的;“充满幸福感的顿饭”——餐厅用最新鲜的食材(有些来自餐厅自营的有机农场)准备健康、美味的餐点。

餐厅提供标准的“三道菜”,分别是前菜、主菜和甜品。餐牌上可选前菜两种(汤或沙拉),主菜五六种(有鱼、肉和素食可选),甜品一种。用餐区有五到六名志愿侍应生,大部分为长者。同时在场的还有餐厅经理和项目策划人,厨房区有约5名员工。

餐厅里的顾客举止礼貌,很多顾客与家人一起来用餐,许多人在用餐后请服务生帮忙在招牌下拍照留念。

一人做慈善,全家吃上饭

在餐厅里,除了领工资的经理、项目策划和主厨,其他职务都由志愿者承担。餐厅的政策是:一个人做志愿者一个小时,他/她可以为连自己在内的五个



创始人邦·乔维在自己的餐厅内

家人换得一顿饱饭。志愿者可以选择在后厨当下手、洗菜切菜洗碗,也可以选择用餐区布置桌椅、摆放餐具,在客人用餐后清理桌子。随着志愿者经验的增长,还可以为餐厅做侍应生,给客人点菜。在做完一小时的志愿服务后,他/她会获得一张用餐券,可以凭券与四位家人一起回来餐厅吃饭。

餐厅负责人说,很多老人来这里做志愿者,一是自己退休金微薄,二是因为自己比家中后辈有空,所以自己来做志愿者,既能消磨时间又能喂饱家人。

有趣的是,邦·乔维请求自己的粉丝不要来餐厅做志愿者。他在一个视频上呼吁自己的粉丝来餐厅吃饭和捐款,把做志愿者的机会留给真正需要的人。

收支平衡不容易

收支平衡对一个项目的长远发展至关重要。而心灵餐厅的持续运作正是仰赖着社区居民们持续地“有钱出钱,有力出力”。心灵餐厅与传统的“能付多少钱付多少”的慈善餐厅不同,它明确表明每顿饭的最低捐款额是十块美金,相当于成本价。如果用餐者无法支付饭钱,可以给餐厅做一个小时志愿者相抵。

餐厅一开始运营的时候常常入不敷出。从心灵基金会2011~2013年这三年的财报中可以粗略看出,在开始营业的头三年间,心灵餐厅项目的投资和收益每年有大概两三万美金的缺口。需要说明的是,餐厅从2011年9月底才搬到现在的地点营业(并把营业时间延长),因此2011年的利润表很大程度上反映的是试营业阶段的收入和支出。

虽然基金会2014年至2015年的财务报表尚未出炉,但据餐厅负责人表示,最近两年内餐厅逐渐实现了收支平衡,维持着有51%的顾客付钱,49%的顾客做义工的状态。而这样的成绩,负责人表示,全靠餐厅在头几年的坚持,向社区证明了这个模式的可行性和持续性,慢慢建立了自己

的群众基础。现在,有不少居民开车经过时即便不是来餐厅吃饭也会留下捐款。

餐厅还适时推出了售价二十美元的 Pay it Forward 卡,鼓励人们一次捐款二十美元,为两位有需要的人支付餐费。这样,人们不需要用餐也能捐款支持心灵餐厅。

借力 OWEE 模式

心灵餐厅并不是这种捐款+志愿服务模式的始创者。实际上,他们正是受到 One World Everybody Eats (OWEE) 的启发和帮助。OWEE 是一个专门协助和指导其他人开社区慈善餐厅的非营利组织,而心灵餐厅正是他们遍布美国的众多社区餐厅中的其中一员。

OWEE 的创始人丹妮丝(Denise Cerreta)于2003年在美国犹他州盐湖城开了第一家社区慈善餐厅,采用了在当时还很新颖的“能付多少付多少”模式。在往后的时间里,她帮助了60多位创业家和善心人士在各自的社区建立慈善餐厅。现在 OWEE 关闭了原来在盐湖城的餐厅,专心为有意向开社区餐厅的人提供初期规划、指导、咨询和筹款的服务,提供可复制的模板。

与传统的食品银行、免费餐厅相比,OWEE 模式具有以下这些优势:从受助者变成志愿者,重拾尊严;鼓励陌生人拼桌,和睦社区邻里;让受助者不被边缘化,让受助者和捐助者有交集;为低收入人群提供美味健康的饭食;在财务上更稳定、更可持续;为低收入人群提供就业培训。

理想很丰满

心灵餐厅要在附近的小镇开分店了,可并不是每一家 OWEE 餐厅都能像心灵餐厅那么成功。在 OWEE 餐厅中,有些只是一个小餐车,有些只在一年里某几个月营业。

我们不得不承认邦·乔维的名人地位给心灵餐厅提供了很

多资源。从财报上看,基金会花了29万多美元把修车店改成餐厅。如果没有基金会的支撑,一般小企业或小型非营利组织无力拿出这么大一笔资金作前期投入。同样的,餐厅每年的租金平均为31,000美元,则每月约为2,600美元。虽然不算太高,但是对于小型非营利机构来说也是一个负担。

餐厅负责人提到,做满五次以上表现良好的志愿者,餐厅会为他们找来提供简历修改的服务。除此之外,餐厅还能找到会计或律师,为有需要的志愿者提供财务和法律建议。这些会计和律师的服务是免费的,换言之他们也是在为心灵餐厅做志愿服务。这种附加服务是其他 OWEE 餐厅无法提供的。

但是,就像公益理念再感人也敌不过市场规律一样,名人光环只是一家 OWEE 餐厅成功的一个充分不必要条件。OWEE 餐厅,定位于社区、服务于社区,俗话说就是“做熟客生意”。做得好不好,骗不过朝夕相处的社区居民。而心灵餐厅也在前期兢兢业业做了一段市场调研工作——在餐厅把地址定在现在的位置之前,他们在镇上不同的地方试运营心灵餐厅的项目,为的是试水市场。

撇除名人光环而回到餐厅自身的成功经验,餐厅负责人给想要开类似餐厅的人列出一些建议:一是跟其他餐厅一样,找一个好的店面;二是找一家愿意合作、负责供应食物的当地超市;三,也是最重要的,50/50原则——选择一个有富人也有穷人的社区。负责人强调要达到收支平衡必须有均衡的捐赠者和志愿者的人数,即必须有一半的顾客付钱,一半的顾客做志愿者。付钱的人少了,餐厅维持不下去;做义工的人少了,餐厅的劳动力成本增加,并且餐厅“消除饥饿”的宗旨不能得到很好的实现。当然,50/50比例只是一个参考,具体的比例还是要回归自己社区的具体情况,好好调研得出。

(据公益慈善学园)



心灵餐厅尽量布置大一点的桌子,鼓励拼桌,从而使顾客在这里突破社交圈、经济阶层和其他条件带来的固有社会界限。