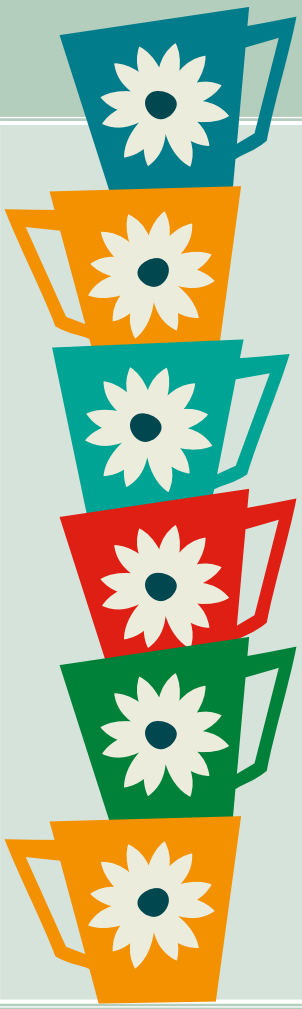
dorpsrestaurants
op het menu!

Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen vzw en RIMO Limburg vzw

Een te maken, een te smaken initiatief!



Colofon

Auteurs: Katrien Franssens (RIMO Limburg vzw),
Veerle Gevaert (Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen vzw)

Concept en redactie: WoordWerk Vansevenant

Vormgeving: Folio Brugge

Druk: Drukkerij Hudders
Afwerking: Faigin Jabbeke

Realisatie: voorjaar 2014

Verantwoordelijke uitgevers:
RIMO Limburg vzw
Marktplein 9, bus 21
3550 Heusden-Zolder
Tel: 011/22 21 96
info@rimo.be
www.rimo.be

Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen vzw
Torhoutsesteenweg 100A
8200 Brugge
Tel: 050/39 37 71
info.west-vlaanderen@samenlevingsopbouw.be
www.samenlevingsopbouwwvl.be

De auteurs zijn niet verantwoordelijk voor een verkeerde toepassing van de wettelijke verplichtingen zoals aangegeven in deze publicatie. Gelieve altijd de nodige instanties hiervoor te raadplegen, zoals ook vermeld staat in de publicatie.

TAFEL VAN INHOUD

6 **UITNODIGEND**

9 **INLEIDING**

Een deksels goed idee!

14 Smaakmakers

16 **Wat is een dorpsrestaurant?**

18 **Waarom een dorpsrestaurant?**

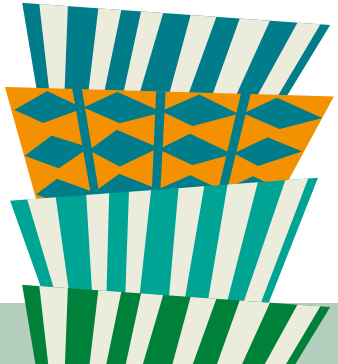
21 **Iedereen aan tafel!** MEERWAARDE
- Ontmoeting/sociaal kapitaal
- Lekker gezond
- Participatie

31 **Zaal & Signaal** MEERWAARDE
- Verbondenheid
- Meer dienst, minder drempels
- Signaalfunctie

Kritische nootjes

44 **Wetenschappelijk kader** THEORIE EN PRAKTIJK

50 **Aandachtspunten uit de praktijk** THEORIE EN PRAKTIJK



Tussen Pot en Pan

54 **Stappenplan**

56 **Creëren van een draagvlak** VOORBEREIDENDE FASE

58 **Doelgroep** VOORBEREIDENDE FASE

60 **Samenwerking** VOORBEREIDENDE FASE

68 **Inzetten op mensen** SOCIAAL KAPITAAL

70 **Uitwerken van een vrijwilligersbeleid** SOCIAAL KAPITAAL

74 **Locatie en tijdstip** PRAKTISCH GEREGELD

78 **Maaltijden** PRAKTISCH GEREGELD

82 **Prijsbepaling** PRAKTISCH GEREGELD

84 **Dagelijkse werking** PRAKTISCH GEREGELD

90 **Bekendmaking** PRAKTISCH GEREGELD

92 **Sociale accenten** PRAKTISCH GEREGELD

94 **Primair nodig** PRAKTISCH GEREGELD

Niet spelen met vuur!

98 **FAVV** VOLGENS DE WET

104 **Overige verplichtingen** VOLGENS DE WET

De rekening aub!

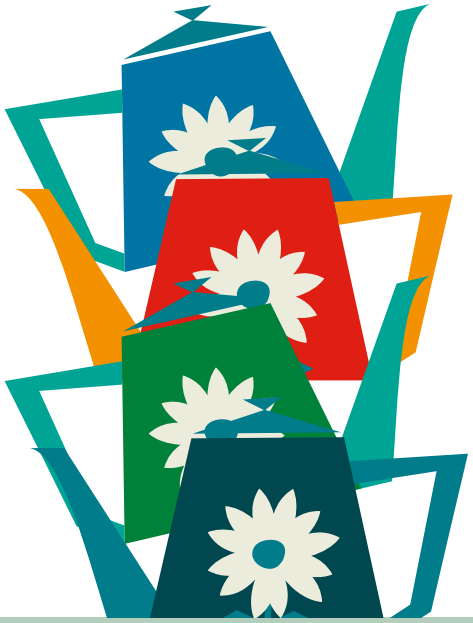
110 **De kosten**

Achterafjes

116 **Bijlage**

117 **Bronnenlijst**

120 **Dankwoord**



UITNODIGEND

Onze samenleving evolueert.
De levensverwachting stijgt niet alleen, het aantal jongeren daalt, het aantal ouderen stijgt, de levensloop van mensen wordt complexer, gezinnen worden kleiner,… Volwassen kinderen blijven niet meer zomaar in hun dorp wonen. Ze trekken er op uit en verhuizen voor hun werk, of vinden elders een partner. In die veranderende context zijn relaties tussen de generaties minder vanzelfsprekend en minder stabiel. Het sociale en familiale weefsel waarop we kunnen terugvallen voor ontmoeting, plezier, dagelijkse bezoekjes, karweitjes in huis, boodschappen, sociale en maatschappelijke dienstverlening, hulp bij het invullen van papieren enzovoort wordt zeldzamer. Nochtans is net dat generatiecontact zo belangrijk voor de sociale samenhang en de solidariteit binnen onze huidige samenleving.

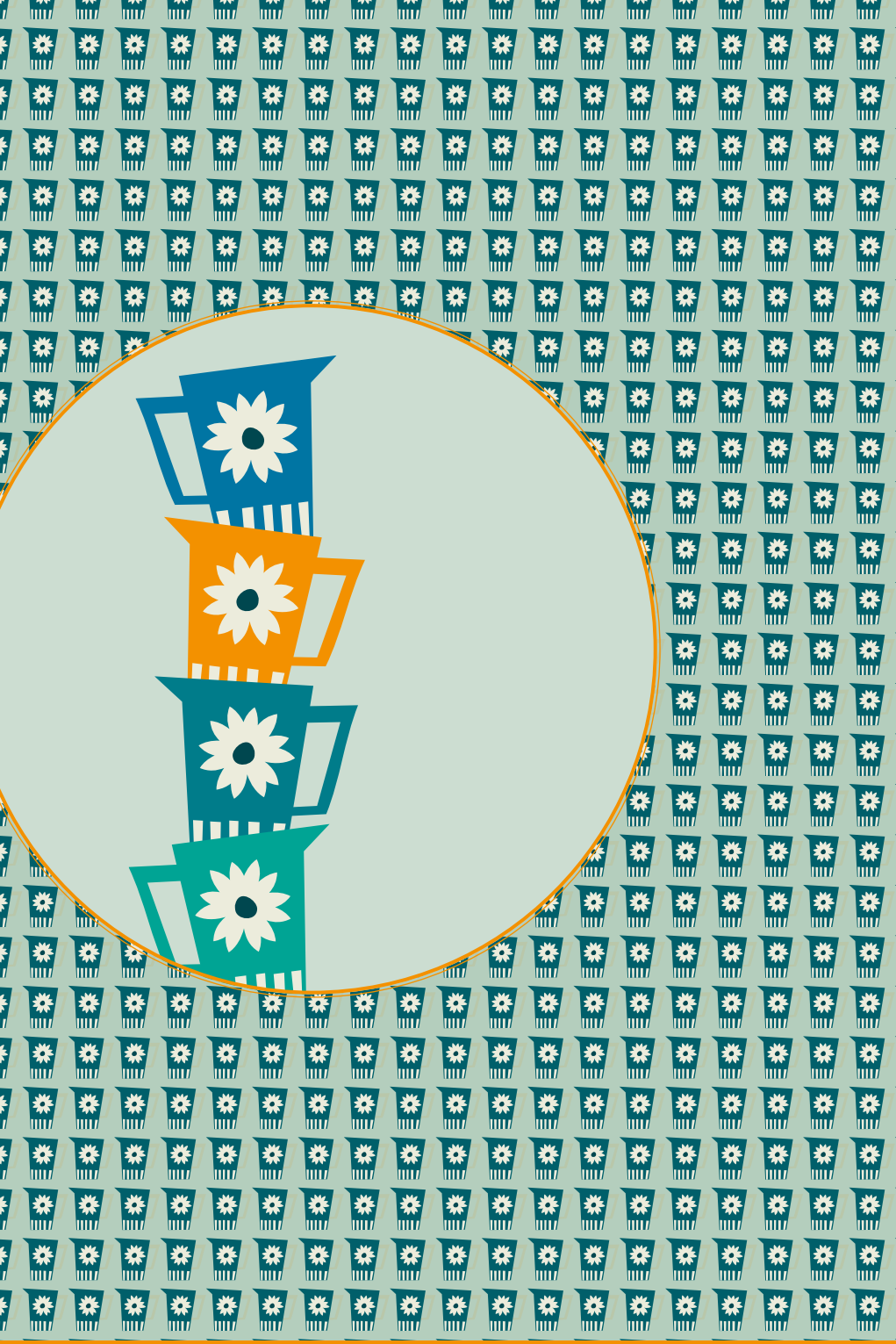
'Rijk zijn doe je met veel vrienden, arm zijn doe je alleen'. Heel wat mensen zijn eenzaam vandaag maar als je ook nog weinig geld hebt, is dat dubbel zo erg. Als je oud èn arm bent heb je maar liefst 40% kans om sociaal geïsoleerd te geraken.

Vooral in Limburg en West-Vlaanderen, maar stilaan ook in de rest van Vlaanderen, wil men op deze trends inspelen door de oprichting van de dorpsrestaurants.
Samen eten verbindt. Samen eten is een leuke manier om elkaar te ontmoeten of om nieuwe mensen te leren kennen. Zeker voor mensen met een klein netwerk, zoals kwetsbare mensen en mensen in armoede, is dit heel belangrijk. Voor hen zijn de dorpsrestaurants een geschenk uit de hemel.

Tafelen is een gemeenschappelijk gebeuren, iets waar we allemaal bij betrokken zijn. Met ondersteuning van opbouwwerkers, zijn er vele vrijwilligers aan de slag, om op een gezellige manier tegemoet te komen aan vele noden tegelijk: betaalbaar gezond eten, ontmoeting, detecteren van hulpvragen, armoede opsporen, (terug) opbouwen van het gemeenschapsleven en onderlinge hulp aanmoedigen. Met relatief weinig kosten slaagt men erin de dorpskernen terug te vitaliseren.
De initiatiefnemers verdienen daarvoor een dikke pluim. Hun ervaringen bundelen ze in dit handboek dat handvaten meegeeft voor het opstarten van een dorpsrestaurant. Wij willen deze uitgave steunen om zo belangstellenden en initiatiefnemers te helpen bij het uitbouwen van dorpsrestaurants elders in Vlaanderen. Wij hopen dat hierdoor vele dorpsrestaurants aan de slag zullen gaan, om zo meer welzijn te brengen in de vele kleine dorpskernen die Vlaanderen rijk is.

Ingrid Lieten
Vice-minister-president van de Vlaamse Regering
en minister van Armoedebestrijding

Jo Vandeurzen
Vlaams minister van Welzijn, Volksgezondheid en Gezin



INLEIDING

RIMO Limburg en Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen zijn reeds jaren actief in het kader van de ontwikkeling en ondersteuning van dorpsrestaurants. In Limburg heeft Samenlevingsopbouw de basis gelegd voor de dorpsrestaurants. Deze werking startte historisch vanuit het buurt- en wijkwerk in nauwe samenwerking met de stad Bilzen. Het concept viel in de smaak: daarna zijn heel wat Limburgse lokale besturen en andere initiatiefnemers aan de slag gegaan en kregen dorpsrestaurants een eigen lokale invulling. Intussen bestaat er ook een koepelwerking, die kans geeft aan de verantwoordelijken van de dorpsrestaurants om ervaringen uit te wisselen en overkoepelende thema's te bespreken. Zo waren in 2013 reeds 80 dorpsrestaurants werkzaam.

Ook in West-Vlaanderen was het Samenlevingsopbouw die de deur openzette voor een initiatief als dorpsrestaurants. Hier ontstonden ze als spin-off van de zorgnetwerken[1] met een focus op dienstverlening, al konden nieuwe accenten gelegd worden.

[1] *Zorgnetwerken:* Een zorgnetwerk is een lokale voorziening die een aanvullend dienstenaanbod brengt bij kwetsbare mensen. Dat gebeurt via nauwe samenwerking tussen de netwerkcoördinator, vrijwilligers en lokale actoren. De netwerkcoördinator stuurt de werking en bouwt bruggen tussen de verschillende partijen. Vrijwilligers ondersteunen kwetsbare mensen. Ze merken ook eventuele verborgen noden op tijdens het uitvoeren van (verjaardags)bezoekjes of allerlei kleine (zorg)taken zoals vervoer, boodschappen, kookactiviteiten, huiswerkbegeleiding, ontmoeting, kleine klusjes zoals was ophangen,… De vrijwilligers verwijzen, waar mogelijk, door naar de passende dienst en signaleren nieuwe niet-beantwoorde noden.

Niet te verwonderen dus dat Samenlevingsopbouw doorheen de jaren heel wat expertise opbouwde betreffende het opstarten en runnen van dorpsrestaurants. De jarenlange praktijk heeft van Samenlevingsopbouw een believer gemaakt: dorpsrestaurants hebben wel degelijk een meerwaarde voor het sociale welzijn van de dorpsgemeenschap. Daarom willen wij anderen stimuleren om mensen en middelen te zoeken om een dorpsrestaurant op te starten. Via dit draaiboek willen wij de opgedane ervaringen delen, anderen inspireren en mee op weg helpen.

In een eerste deel schetsen we het concept van een dorpsrestaurant. De volgende delen vertellen gedetailleerd hoe je te werk kan gaan, vanaf het prille concept tot de dagdagelijkse werking. Het gaat ook om de verschillende keuzes en afwegingen die gemaakt kunnen en moeten worden en die ervoor zorgen dat een dorpsrestaurant een eigen leven, een eigen karakter krijgt. Elementen als draagvlak, participatie van vrijwilligers, modaliteiten, het kostenplaatje… komen aan bod. Er wordt geprobeerd een zo volledig mogelijk beeld te schetsen van de diverse werkingsaspecten.
Wij hopen dat dit draaiboek een inspiratiebron kan zijn voor beleidsmakers en meer dan een goed receptenboek voor de (toekomstige) praktijkmedewerkers!

Namens RIMO Limburg en Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen,
Katrien Franssens en Veerle Gevaert

EEN DEKSELS GOED IDEE!

Met potten zonder deksel

is de kans groot op gebakken lucht.

Een goede keuken vraagt om deksels.

Om te garen.

Om ideeën te stoven.

Om het enthousiasme warm te houden.

Om lawaai te maken indien nodig.

Om de nieuwsgierigheid te voeden.

In dit deel alles over het wat en waarom. Samen op het vuur gezet met heel wat concrete aanbevelingen uit de praktijk (‘warm aanbevolen!’) en opbouwende tips vanuit het brede werkveld (‘suggestie van de chef’).

Smaakmakers

Gedeputeerde Myriam Vanlerberghe: 'Een warme samenleving is maakbaar door mensen de kans te geven samen te komen en mekaar te ontmoeten. Dorpsrestaurants zijn dan ook een uitgelezen plek om het samen leven aangenamer te maken en het sociaal weefsel te versterken. De Provincie West-Vlaanderen zal ook de komende jaren blijvend inzetten op een inclusieve – en niet exclusieve – samenleving.'

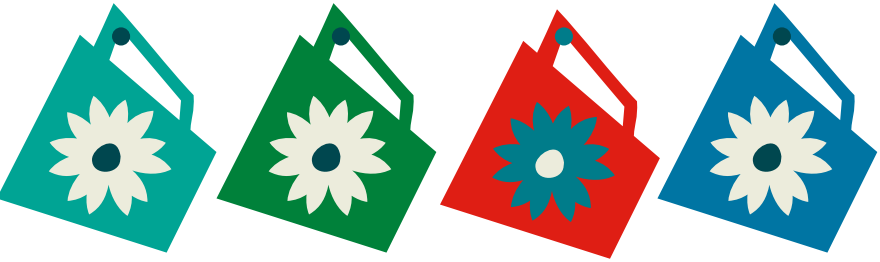
(bron: contact voorjaar 2014, meeting provincie West-Vlaanderen)

Yvonne, één van de deelnemers in Avelgem: "Eigenlijk kan ik nog perfect mijn eigen potje koken, maar toch kijk ik iedere week uit naar de dinsdag, omdat ik dan naar het dorpsrestaurant ga. Daar zit ik "bij het volk" en smaakt het eten zoveel lekkerder. Het is er gezellig; een tafeltje met vier, een bloempje op tafel, servetten die zorgen voor kleur. Na een tijdje leer je ook andere mensen kennen en kun je samen nog eens lachen. En dat doet deugd!" Yvonne is ook tevreden over de vrijwilligers: "Ze verwelkomen je met een glimlach, ze zijn vriendelijk en bedienen ons op onze wenken. Wij worden als koningen ontvangen!"

(bron: Surplus, jaargang 21, 2011, nr. 4)

Vrijwilliger Gerda Jacobs: "Toen er een briefje in mijn bus viel met de vraag naar vrijwilligers voor het dorpsrestaurant in Beverst, ben ik daar samen met enkele vriendinnen direct op ingegaan. Ik doe het om contact te hebben. Ik ben niet van Beverst, maar ondertussen ken ik hier al een heleboel mensen. We werken met zeven vrijwilligers. Iedereen kent zijn taak. Truus coördineert alles. Elke dinsdag serveren we gemiddeld zo'n 60 maaltijden", vertelt Gerda. "Er is een plezante sfeer. Als er al eens kinderen komen mee-eten, dan verwen ik hen. De mensen waarderen ons en zijn erg dankbaar. Ik doe het ondertussen al twee jaar."

(bron: RIMO magazine JUL - AUG - SEP 2011, nr.3)



Jo Vandeurzen (Vlaams minister van Welzijn, Volksgezondheid en Gezin): "De sterkte van het dorpsrestaurant is dat het van onderuit gegroeid is. Samen eten is iets van alle tijden. Mensen komen samen, het isolement wordt doorbroken en het gemeenschapsgevoel groeit. En eigenlijk wordt er hier, zonder dat men dat weet, gewerkt aan de Vlaamse gezondheidsdoelstelling: meer mensen die evenwichtig eten, een gezond gewicht nastreven en voldoende bewegen. Deze boodschap is moeilijk over te brengen, vooral bij mensen die weinig sociaal contact hebben, maar je ziet dat met een sterk concept vaak meerdere doelstellingen bereikt kunnen worden."

(bron: RIMO magazine JUL - AUG - SEP 2011, nr.3)

Johan Sauwens (voormalig burgemeester van Bilzen): "We zijn trots op de dorpsrestaurants in onze stad. De samenwerking met RIMO Limburg via Karel Bollen heeft ervoor gezorgd dat we echte pioniers in Vlaanderen zijn. We verdelen op dit ogenblik meer dan driehonderd maaltijden per week. Naast het feit dat mensen samenkomen en samen eten zijn er heel wat positieve neveneffecten: gemeenschapsruimtes worden in de daluren gebruikt, tientallen mensen volgen computerlessen, de maaltijden worden aangeleverd vanuit een sociale werkplaats."

(bron: RIMO magazine JUL - AUG - SEP 2011, nr.3)

Gedeputeerde Frank Smeets: "De dorpsrestaurants hebben een goed concept: je koppelt de ene levensnoodzakelijke behoefte aan de andere. Eten en sociale contacten. Samen eten is ontwapenend, dat moet iedereen. Het eten is lekker en dat geeft dan weer voer voor een gesprek. Na het eten blijven de mensen gezellig zitten om na te praten. En dan zijn de contacten gelegd of vernieuwd."

(bron: Het Belang van Verbondenheid, een bijlage van het Belang van Limburg, 16 september 2013)

WAT IS DAT EEN DORPSRESTAURANT

Een dorpsrestaurant is eenvoudig qua opzet:

"In een zaal in het dorp kunnen senioren en/of maatschappelijk kwetsbare personen elkaar in een ontspannen sfeer ontmoeten bij een maaltijd, dit op regelmatige tijdstippen (gaande van dagelijks tot wekelijks of maandelijks, afhankelijk van de lokale context). Vrijwilligers en/of medewerkers van een sociaal tewerkstellingsinitiatief houden het dorpsrestaurant draaiende, meestal ondersteund door een professionele medewerker. Naast het aanbieden van gezonde voeding en het bevorderen van sociale contacten heeft een dorpsrestaurant nog andere troeven: op een laagdrempelige manier kan info worden gegeven aan de aanwezigen, kunnen - al dan niet via gesprekken - noden worden opgevangen en kan de dienstverlening dicht(er) bij de mensen worden gebracht."

De dorpsrestaurants hebben nog geen (Michelin-)sterren, maar wel 4 G's:

Goedkoop: in de meeste dorpsrestaurants krijg je voor een kleine prijs een volledig middagmaal bestaande uit soep, hoofdgerecht en dessert.

Gezellig: de mensen ontmoeten elkaar in een aangename sfeer. Voor veel mensen is gezelschap de beste saus!

Gezond: bij de samenstelling van het menu wordt gezorgd voor veel afwisseling en gezonde voeding.

Gemakkelijk: veel mensen noemen het een luxe om niet zelf te moeten zorgen voor de inkopen, het koken, de afwas…

WAT IS DAT ?

Kortom: **een eenvoudig concept in theorie, een grote impact in de praktijk**

- dorpsrestaurants brengen mensen samen
- ze stimuleren onderlinge hulp
- ze versterken de dorpsgemeenschap
- ze activeren mensen
- ze laten senioren toe om langer in hun eigen omgeving te wonen
- ze creëren sociale tewerkstelling en/of zinvol vrijwilligerswerk
- ze maken gebruik van de bestaande infrastructuur die in de dorpen aanwezig is
- ze zijn een springplank voor nieuwe dorpsvoorzieningen
- ze brengen info en dienstverlening dicht bij de mensen.

In dit draaiboek gaan we uit van de naam 'dorpsrestaurant' maar ook de meeste buurtrestaurants, wijkrestaurants, lokale dienstencentra (met de optie warme maaltijden) of buurtmaaltijden vertrekken vanuit een gelijkaardig concept en met eenzelfde hoofddoel: mensen **samen brengen op een laagdrempelige manier om gezond te eten, de kans te bieden om mensen te ontmoeten en te activeren.**

Sociale restaurants zijn niet opgenomen in dit draaiboek omdat het hoofddoel bij hen voornamelijk ligt bij het zo goedkoop mogelijk aanbieden van maaltijden voor de meest kwetsbaren. Sociale restaurants bevinden zich vaak in (groot)stedelijke context, terwijl dorpsrestaurants zich voornamelijk situeren in dorpen en wijken.

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Warm aanbevolen!

In Avelgem startte Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen, samen met de gemeente en het OCMW, het zorgnetwerk ZOHRA, om in die plattelandsomgeving tegemoet te komen aan noden van zorgbehoevende personen. Vrijwilligers werden ingezet om via kleine zorgtaken mensen te ondersteunen in hun thuissituatie. De vraag naar meer sociaal contact bleef bestaan. Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen diende een dossier in bij de Koning Boudewijnstichting, en kon na goedkeuring starten met een dorpsrestaurant. Dit werd meteen een deelwerking van ZOHRA.

Het dorpsrestaurant in Schoonbeek (Bilzen) had van meet af aan de bedoeling om mensen samen te brengen om gezond, gezellig, gemakkelijk en goedkoop te eten én om mensen van de sociale woonbuurt en die uit het dorp zelf dichter bij mekaar te brengen. Het is dan ook de uitdrukkelijke bedoeling om mensen te bereiken die door fysische, psychische, materiële of financiële redenen problemen hebben om aansluiting te maken met de andere mensen in het dorp.

In 2001 werd in Overpelt-Fabriek gestart met een project “Buurtmaaltijden voor senioren” vanuit de buurt- en wijkontwikkeling. Deze heeft als hoofddoelstelling het gemeenschapsleven in verschillende wijken zodanig te stimuleren dat (1) de buurtbewoners zich goed voelen in hun buurt en (2) de wijken aantrekkelijk worden voor nieuwe bewoners. Een groep gemotiveerde buurtbewoners zorgt ervoor dat één keer in de maand een warme maaltijd kan genuttigd worden in een gezellige sfeer. Een succes.

In de buurtrestaurants van Balen, Mol en Retie wordt het aanbieden van gezonde, betaalbare maaltijden gebruikt als laagdrempelige sociale dienstverlening en voor het creëren van ontmoetingen, het doorbreken van isolement,… Zo wil men sociale uitsluiting voorkomen en het dorpsweefsel versterken. Om de drempel zo laag mogelijk te houden, kiest men er bewust voor om de buurtrestaurants in de vertrouwde omgeving van de mensen te laten doorgaan, namelijk in een parochiezaal, een kantine,…

WAAROM?

De aanleiding voor het starten van een dorpsrestaurant verschilt van plaats tot plaats. Enkele bekommernissen van waaruit een dorpsrestaurant kan starten [2]:

- Er is een grote groep senioren en/of maatschappelijk kwetsbare personen in de gemeente.
- De groep zorgbehoevende personen in het dorp stijgt.
- Er is een onvoldoende bereik van zorgbehoevende personen.
- Er is een risico op onderbescherming (mensen ontvangen met andere woorden niet de hulp en dienstverlening waar ze recht op hebben).
- Er is een risico op sociaal isolement en eenzaamheid.
- Er is een gebrek aan voorzieningen in het dorp.
- Er is een beperkte mobiliteit.
- Er is nood aan gezonde maaltijden voor senioren en kwetsbare groepen.

Maar uiteindelijk situeert **de winst, de meerwaarde**, zich altijd op 2 vlakken:

- **Iedereen aan tafel: participatie, ontmoeting, lage drempel, gezond eten…**
- **De zaal en het signaal: proactief handelen, informatie geven, doorverwijzen, dienstverlening verbeteren…**

[2] *Samenlevingsopbouw zet zich in op het platteland, omdat sociale uitsluiting en armoede problematieken zijn die zich ook daar stellen. Bovendien stellen zich een aantal evoluties sterker op het platteland, met name een verdwijnend voorzieningenaanbod, centralisering en schaalvergroting van diensten, het afbrokkelen van sociale netwerken en daarmee samengaand sociaal isolement en eenzaamheid. Armoede op het platteland is meer verdoken en meer verspreid, maar daarom niet minder reëel.*

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Warm aanbevolen!

Het buurtrestaurant Den Teluur in Sint-Truiden is ontstaan vanuit vzw Arbeidscentrum (sociaal tewerkstellingsinitiatief). Zij stellen 8 voltijdse equivalenten te werk. Ze bereiden de maaltijden voor 3 buurtrestaurants (Velm, Gelinden en Nieuw Sint-Truiden) alsook voor het restaurant Den Teluur, dat 7 dagen op 7 open is en waar men kan genieten van een uitgebreidere kaart.

Ontmoeting - sociaal kapitaal

Dorpsrestaurant: een laagdrempelige en toegankelijke ontmoetingsplaats
Dorpsrestaurants kennen nauwelijks drempels en slagen er daardoor in om kwetsbare personen die nauwelijks bereikt worden door de klassieke hulpverlening, toegang te verlenen tot de dienstverlening.

Dorpsrestaurant: mobilisator van lokaal sociaal kapitaal

Creëren van zinvol vrijwilligerswerk: Een dorpsrestaurant draait voor een groot deel op vrijwilligers en biedt op die manier de mogelijkheid om het sociaal kapitaal in een buurt of dorp aan te spreken. Mensen werken actief mee als vrijwilliger en ontdekken zo ook kwaliteiten bij zichzelf. Het is een positief gevoel dat ze iets kunnen betekenen voor andere mensen uit de buurt en dat ze mee kunnen zorgen voor het dorpsleven.

Creëren van tewerkstelling en zinvol activeren: In principe kan een dorpsrestaurant volledig als vrijwilligersinitiatief worden opgezet. Toch krijgt de coördinatie en opvolging van de werking door een professional de voorkeur. Bovendien ligt er in de werking van een dorpsrestaurant ook een mooie kans om via sociale tewerkstelling risicogroepen in te schakelen.

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Warm aanbevolen!

Het dorpsrestaurant in Avelgem gaat door in de polyvalente ruimte van de serviceflats, die verbonden zijn aan het OCMW-rusthuis.

In Zonnebeke heeft men ervoor gekozen om het dorpsrestaurant te laten doorgaan in het ontmoetingscentrum van 1 van de deelgemeenten.

In Bilzen, waar er per week meerdere keren en op verschillende plaatsen een dorpsrestaurant doorgaat, maakt men op 4 plaatsen gebruik van een parochiezaal, die voor het overige vooral ‘s avonds gebruikt wordt.

De scouts van Beverst stellen hun lokaal ter beschikking van het dorpsrestaurant.

Accommodatie – lekker gezond

Dorpsrestaurant: opwaardering van reeds aanwezige accommodatie

De dorpsrestaurants vinden plaats in bestaande lokalen die vaak in de 'dal-uren' onderbenut zijn. Door ze beter en meer te gebruiken en er het nodige materiaal te voorzien, krijgen ze een nieuwe en bijkomende functie. Hierdoor leren de inwoners de zaal beter kennen en stimuleer je hen om er ook vaker gebruik van te maken.

Deze infrastructuur kan afhankelijk van de lokale context heel divers zijn: gemeentelijke zaaltjes, parochiezalen, een lokaal in een woonzorgcentrum, de refter van een school,…

Dorpsrestaurant: aanbieder van een gezonde maaltijd

Voor vele mensen is het niet evident om zelf of gezond te koken (financiële redenen, fysieke beperkingen,…). Dorpsrestaurants spelen hier op in door een gezonde maaltijd aan te bieden. Op de locaties waar er meerdere keren per week een dorpsrestaurant wordt georganiseerd, is het belangrijk om te zorgen voor voldoende afwisseling in de maaltijden.

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Suggestie van de chef

De dorpsbewoners kun je bijvoorbeeld bevragen via een enquête. Tijdsintensiever zijn uiteraard huisbezoeken maar deze zijn wel vaak effectiever voor het daadwerkelijk bereiken van de meest kwetsbaren. Ook een dorpsraad kan betrokken of opgericht worden naar aanleiding van het dorpsrestaurant.

Vergeet ook niet de lokale verenigingen te betrekken van bij het begin. Benadruk de meerwaarde van het dorpsrestaurant voor het dorp, maar geef ook aan wat een dorpsrestaurant kan betekenen voor een vereniging. Een vereniging kan bijvoorbeeld haar activiteiten kenbaar maken op een dorpsrestaurant, de knutselwerkjes die door een vereniging gemaakt worden kunnen hier tentoongesteld worden, ...

Warm aanbevolen

In Avelgem vormden de vrijwilligers van het dorpsrestaurant een werkgroepje om de werking op punt te stellen. Agendapunten waren onder meer de vraag hoe extra vrijwilligers te vinden, welke ideeën leven om het vervoer te regelen wanneer de vraag hoog is en wat vrijwilligers qua aanwezigheid van de professional noodzakelijk achten.

In Zonnebeke werd via een placemat gepolst naar de bevindingen van de deelnemers. De suggesties voor gerechten werden aan de traiteur doorgegeven, die ze in de maanden daarna effectief op de menu plaatste.

In Nieuw-Sint-Truiden mogen de deelnemers suggesties geven voor het menu. Ze kunnen hun klachten ook doorgeven aan de traiteur.

Participatie

Dorpsrestaurant: participatief instrument

Iedereen aan tafel is een waarheid, zowel letterlijk als figuurlijk. Je brengt mensen bijeen aan de eettafel, maar ook aan de keukentafel (werkplaats), vergadertafel (participatie…). Iedereen aan tafel heeft een eigen inbreng.
Dorpsrestaurants zijn door hun laagdrempelig karakter goed geplaatst om mensen te betrekken bij de werking.
Elk dorpsrestaurant zal afhankelijk van de lokale situatie een eigen invulling krijgen. De concrete invulling is sterk afhankelijk van de specifieke noden die zich stellen, van de aanwezige actoren, van het bestaande aanbod ter plaatse, van de bereidheid van partners, van de beschikbare middelen… Bevraging en onderzoek zijn geen overbodige luxe! Zo werk je het dorpsrestaurant uit tot een initiatief op maat van de vrijwilligers, de deelnemers en het dorp. Zo ontstaat een grotere betrokkenheid.

In de volgende bladzijden gaat het om het participeren met verschillende doelgroepen:

- Deelnemers
- Vrijwilligers en medewerkers
- Lokale partners en beleid
- Decisionmakers. Wie beslist?

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Warm aanbevolen!

In Schoonbeek helpen de deelnemers af en toe mee aan de inkleding of komen ze met ideeën voor de tafelversiering.

In Avelgem en Zonnebeke werden de mensen bevraagd naar hun bevindingen over de werking van het dorpsrestaurant. Op basis daarvan werden enkele zaken aangepast. Zo werd bijvoorbeeld het tijdstip van aanvang wat verlaat.

In Tongeren kwamen de vrijwilligers bijeen om de jaarkalender van het volgende jaar samen te stellen. Op deze bijeenkomst werden de sluitingsdagen van het dorpsrestaurant vastgelegd. Maar er werd evengoed nagegaan welke feestdagen er zijn om dan het dorpsrestaurant in dit thema te organiseren.

In Rijkhoven is er om de 2 weken dorpsrestaurant. De andere weken organiseert OKRA een kaartnamiddag. De mensen van OKRA zijn vrijwilligers in het dorpsrestaurant.

Suggestie van de chef

Het is interessant een groepsgesprek als methodiek te proberen bij vrijwilligers en medewerkers. Dit draagt bij tot de groepsvorming, zorgt voor meer dynamiek in het gesprek en laat mensen van elkaar leren.

Participatie

Deelnemers

Er zijn verschillende mogelijkheden om deelnemers te betrekken:

- informeel polsen naar bevindingen via een gesprek
- elke keer na het eten een invulkaartje laten invullen, kort en bondig
- jaarlijks een grondige evaluatie. Dit kan aan de hand van een echte vragenlijst (voorbeeld zie bijlage) of op een creatieve manier, bijvoorbeeld via vraagjes op een placemat die deelnemers kunnen invullen (zie bijlage) of via een ideeënbus.

Wat je ook kiest, zorg dat je de deelnemers op regelmatige basis bevraagt over hun ervaringen.

Vrijwilligers en medewerkers

Het is ook essentieel om de mensen die meehelpen, te betrekken en te luisteren naar hun bevindingen en suggesties. Zij ervaren aan den lijve hoe alles verloopt en horen ook veel van de deelnemers. Hun opmerkingen kunnen zeker bijdragen aan een betere werking. Het feit dat er naar hun mening wordt gevraagd, zorgt ervoor dat deze medewerkers en vrijwilligers zich betrokken voelen bij het dorpsrestaurant, wat op zich hun motivatie positief kan beïnvloeden.

Medewerkers en vrijwilligers kun je bevragen via een vragenlijst of tijdens een bijeenkomst.

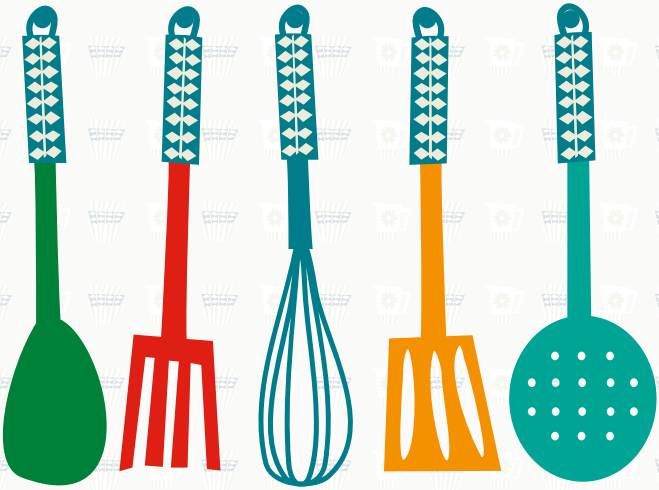
Belangrijk is ook om informeel bij de vrijwilligers en medewerkers te horen hoe alles is verlopen, bijvoorbeeld telkens na het dorpsrestaurant, tijdens het gezamenlijk eetmoment,...

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Suggestie van de chef

Bouw ook op geregelde tijdstippen een formeel gesprek in over de werking van het dorpsrestaurant, eventueel via een stuurgroep. Laat zeker ook de resultaten aan bod komen, zoals aantal deelnemers per keer en op jaarbasis, aantal vragen en signalen, aantal info-, vormings- en ontspannende momenten, … . Dit zal de opvolging en gedragenheid ten goede komen.

Beslis vooraf over beslissingen!!
Beslis voor de opstart van het dorpsrestaurant wie welke beslissingen kan nemen. Is dit de coördinator, de secretaris, de OCMW-raad, een stuurgroep,…



Participatie

Lokale partners en beleid

Een dorpsrestaurant is ingebed in de lokale gemeenschap en dus krijg je ook te maken met partners als verenigingen, sociale actoren, …. en beleidsmensen die hiervoor de nodige ruimte moeten creëren. Het is belangrijk dat zij voeling hebben met de werking van het dorpsrestaurant. Door de betrokkenheid te verhogen, vergroot je de kans op een goede samenwerking voor verdere opbouw en (financiële) ruimte. Nodig hen daarom eens uit om mee aan tafel te schuiven.

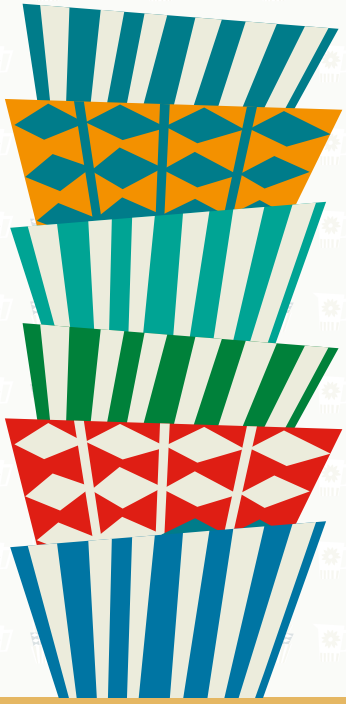
Decisionmakers. Wie beslist?

Door deze verschillende actoren te betrekken bij de werking verzamel je heel wat opmerkingen, suggesties en aanbevelingen. Het is aan de initiatiefnemers om hiermee verder aan de slag te gaan en ook hun eigen evaluatie (over praktische werking, financieel plaatje, personeel,…) mee in het geheel op te nemen. Op basis hiervan moeten er beslissingen worden genomen. Het is belangrijk om deze beslissingen (zowel positieve als negatieve) aan alle actoren terug te koppelen, zodat men weet dat de opmerkingen ernstig genomen zijn.

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Warm aanbevolen!

In Nieuw Sint-Truiden gaat maandelijks een kiennamiddag door met koffie en taart. Daarnaast worden informatiemomenten georganiseerd, over valpreventie, het sociaal huis, veiligheid,… . Beide activiteiten gaan door in het buurtrestaurant en zijn aansluitend op de maaltijd. Iedereen in de wijk krijgt een uitnodiging, waarop ook telkens het menu wordt vermeld. Dit om de mensen aan te moedigen om samen te eten.
Tot slot wordt ook een computercursus georganiseerd, in een zaaltje naast het buurtrestaurant en qua tijdstip net voor het buurtrestaurant.



Verbondenheid

Dorpsrestaurant: versterker van de dorpsgemeenschap

We hadden het reeds over het belang van 'Iedereen aan tafel!'.
Het is goed om de verschillende krachten in het dorp aan te spreken en te betrekken binnen de werking: bewoners, verenigingen, middenstand, medische en thuisverzorgers, de school … De participatieve werking kan er toe leiden dat het dorpsrestaurant een springplank wordt voor nieuwe activiteiten. Er groeit een vraag, er is publiek, er is een zaal: dus organiseren maar! Ook verenigingen kunnen en mogen het dorpsrestaurant gebruiken om hun werking te promoten: een extra stimulans om in te spelen op de kansen die dorpsrestaurants bieden.

Soms komt hierdoor een sociale dynamiek op gang die veel verder strekt dan het restaurant zelf.

Dorpsrestaurant: stimulator van onderlinge hulp en verbondenheid

Doordat mensen mekaar beter kennen (en meestal 'vaste' plaatsen hebben aan tafel) merkt men snel als iemand er niet is, informeert men naar de reden, gaat men op bezoek… Vaak worden ook kleine problemen of vragen aan tafel gedeeld of komt dit aan bod wanneer mensen samen naar huis wandelen of samen een tas koffie gaan drinken. Zo komt het geregeld voor dat mensen elkaar een handje helpen.

De Limburgse dorpsrestaurants organiseren elk jaar een Week van Verbondenheid tegen Eenzaamheid, met tal van activiteiten om mensen samen te brengen. Blikvanger is de Langste Eettafel. De deelnemers aan maaltijden worden samengeteld en virtueel verbonden. Allicht breidt dit initiatief uit naar al de dorpsrestaurants van Vlaanderen.

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Suggestie van de chef

Wissel een infomoment af met een ontspannende activiteit.
Dit kan voor nieuwe deelnemers zorgen en is bovendien laagdrempelig.

Zorg dat je aanbod niet concurrentieel is.

Organiseer niet tijdens ieder dorpsrestaurant een infomoment!

Het moment waarop je het infomoment laat doorgaan, hangt ook af van het aanbod. Een kort infomoment kan tijdens het aperitief of tussen hoofdgerecht en dessert, een langere uitleg kan bijvoorbeeld na het dessert.

Als je infomoment plaatsvindt voor of na de maaltijd kun je ook apart uitnodigen voor deze sessie (en dan ook reclame maken voor het dorps-restaurant met het menu).

Laat de spreker ook mee-eten.

Probeer het infomoment zo interactief mogelijk op te bouwen.

Meer dienst, minder drempels

Dorpsrestaurant: instrument voor proactief handelen

Vooral kwetsbare personen krijgen te maken met onderbescherming. Dit houdt in dat deze mensen niet krijgen waar ze in feite recht op hebben. Dorpsrestaurants kunnen daar wel op inspelen en vormen zo een belangrijk instrument tot lokaal proactief handelen[3].

Dorpsrestaurants kunnen door samenwerking (met verenigingen en vrijwilligers) en door het afstemmen van de bekendmaking op de doelgroep, kwetsbare personen opsporen en benaderen. De laagdrempelige manier van werken binnen een dorpsrestaurant bevordert het toeleiden van mensen naar de nodige hulp-/dienstverlening. In het dorpsrestaurant worden immers mensen bereikt die vaak moeilijk informatie opnemen via de gewone kanalen (zoals het gemeentelijk informatieblad, een brief…). Door het organiseren van activiteiten, het brengen van informatie,… kunnen mensen correct doorverwezen worden of een signaal uitzenden wat voor hen de moeilijkheid is.

Het gaat dus o.a. om:

- Informatie over dienstverlening in het dorpsrestaurant verstrekken
- Organiseren van activiteiten en vorming
- Doorverwijzen naar de gepaste dienstverlening.

[3] *Bij proactief handelen is de initiatiefnemer niet de burger, maar de dienstverlener zelf. Het is de dienstverlener die stappen zet om ervoor te zorgen dat eenieder die recht heeft op zijn diensten deze rechten ook realiseert. Proactief handelen wordt als belangrijkste oplossingsspoor naar voren geschoven in de strijd tegen onderbescherming. Heel wat fasen in het hulp- en dienstverleningsproces zijn betekenisvol als aangrijpingspunt om meer proactief te handelen. Deze fasen zijn: preventie, opsporen, benaderen, toeleiding, toegang, onthaal, rechtendetectie, realiseren rechten en nazorg.* Bron: Rommel, S., Truyens, C. (2012). *Draaiboek Lokaal Proactief Kader.* Brussel

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Warm aanbevolen!

In Hees worden net voor de maaltijd computerlessen gegeven door een vrijwilliger. Daarnaast zijn er maandelijkse infomomenten. Ten slotte is er een maandelijkse avondactiviteit die zich richt tot iedereen in het dorp. Ofwel laat men dorpsbewoners met een speciale hobby, interesse of beroep aan het woord; ofwel organiseert men een inhoudelijke activiteit, bijvoorbeeld rond diefstalpreventie, verkeersregels,…

Zo kunnen in het zijspoor van de dorpsrestaurants computerinitiatielessen, gezondheidswandelingen, dorpspunten, bezoekersteams, kaart- en spelnamiddagen ontstaan. In Opglabbeek resulteerde het zelfs in de opstart van een Lokaal Dienstencentrum.

In Avelgem gaat om de 2 maanden 'Bubbels en Babbels' door. Dan wordt een aperitief aangeboden en krijgen de deelnemers op dat moment informatie over een bepaald thema, bijvoorbeeld Inkomensgarantie voor Ouderen, ZOHRA,… Nadien is er ruimte voor vragen.

In Neerpelt is een medewerker van de sociale dienst van het OCMW in elk dorpsrestaurant de stookoliepremie gaan toelichten. Na de algemene uitleg bleef de medewerker in het dorpsrestaurant om eventuele vragen te beantwoorden.

In Zonnebeke wordt het activiteitenaanbod van de seniorenverenigingen bekend gemaakt via een placemat, die de deelnemers dan mee naar huis kunnen nemen. Naar aanleiding van de Week van de Valpreventie werden ook placemats gelegd met informatie en tips rond het voorkomen van valpartijen.

Suggestie van de chef

Probeer een samenwerking op te bouwen met enkele "vaste" medewerkers van verschillende diensten en organisaties. Dit maakt het makkelijker om een vraag te stellen of door te verwijzen. Bovendien kan er zo een snelle terugkoppeling volgen.

Meer dienst, minder drempels

Breng informatie en diensten naar de plaatsen waar mensen samen komen

Zeker interessant omdat deze mensen vaak moeilijk toegang vinden tot dienstverlening.

Informatie geven kan via:

- Aanwezigheid van een professional + het voorzien van de mogelijkheid om vragen te stellen
- Het ter beschikking stellen van folders
- …

We geven nog enkele voorbeelden mee waarover je kunt informeren:

Over de diensten van het sociaal huis, de diensten van andere organisaties, de belbus, premies (bijv. de verwarmingstoelage), personenalarmsysteem, info over de elektrische fiets, …

Organiseren van activiteiten en vorming

Vaak gaat het niet om eten alleen in een dorpsrestaurant. Een brokje nuttige vorming of ontspanning past ook in het menu. Enkele voorbeelden van mogelijke activiteiten:

Een powerpoint met oude foto's van het dorp, een knutselnamiddag, quiz rond valpreventie, een zangstonde, spelletjesnamiddag, gezondheidswandeling, bezoek aan het woonzorghuis, computercursus, opfrissing van de verkeersregels,…

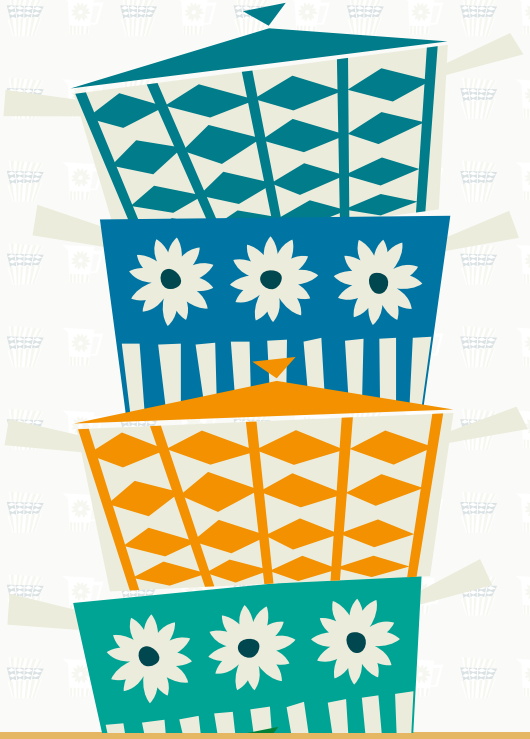
Doorverwijzen

Als mensen met specifieke vragen zitten, kun je doorverwijzen naar de gepaste dienst. Een prima manier om drempelverlagend te werken!

WAAROM EEN DORPSRESTAURANT

Suggestie van de chef

Belangrijk is dat je de vrijwilligers de nodige vorming geeft over de signaalfunctie, zodat ze weten waar ze kunnen op letten en hoe ze best omgaan met opgemerkte signalen. Zorg ook dat ze goed weten bij wie ze met hun signalen terecht kunnen. Werk tot slot een duidelijke procedure uit hoe de signalen verder worden opgevolgd en communiceer hierover met de vrijwilligers. Een voorbeeld van vormingsbrochure vind je op www.ontknoop.be. Zie ook de lijst in bijlage.



Signaalfunctie

Ook vrijwilligers horen en zien veel. Daarom is het belangrijk dat vrijwilligers hiermee bewust leren omgaan en er iets mee doen. Voor een aantal vrijwilligers zal dit ook betekenen dat ze meer kunnen doen voor de deelnemers dan enkel de voor de hand liggende taken. Dit kan hen voldoening schenken en zorgen dat ze gemotiveerd blijven. Uiteraard zal de ene vrijwilliger meer openstaan voor het opvangen van signalen dan de andere.

Ter illustratie geven we hier enkele voorbeelden van zaken die gesignaleerd kunnen worden:

- Iemand vertelt moeite te hebben om de trap te nemen. Misschien kan een traplift een oplossing zijn…
- Aan tafel vertelt iemand dat hij net de factuur voor stookolie heeft gekregen en dat dit toch een groot bedrag is. Misschien komt deze persoon in aanmerking voor de verwarmingstoelage…
- Een man is weduwnaar geworden en kan zelf niet koken. Het dorpsrestaurant is een oplossing voor 1 dag in de week, maar wat met de andere dagen? In dit geval kan het aanbod van warme maaltijden aan huis meegegeven worden.
- Enkele mensen klagen over het feit dat bij de aanleg van nieuwe stoepen te weinig rekening wordt gehouden met mensen in een rolstoel. Dit signaal kun je aankaarten bij het beleid.
- …

KEUKENGEHEIMEN

Ruimte voor eigen ideeën, goede recepten

KEUKENGEHEIMEN

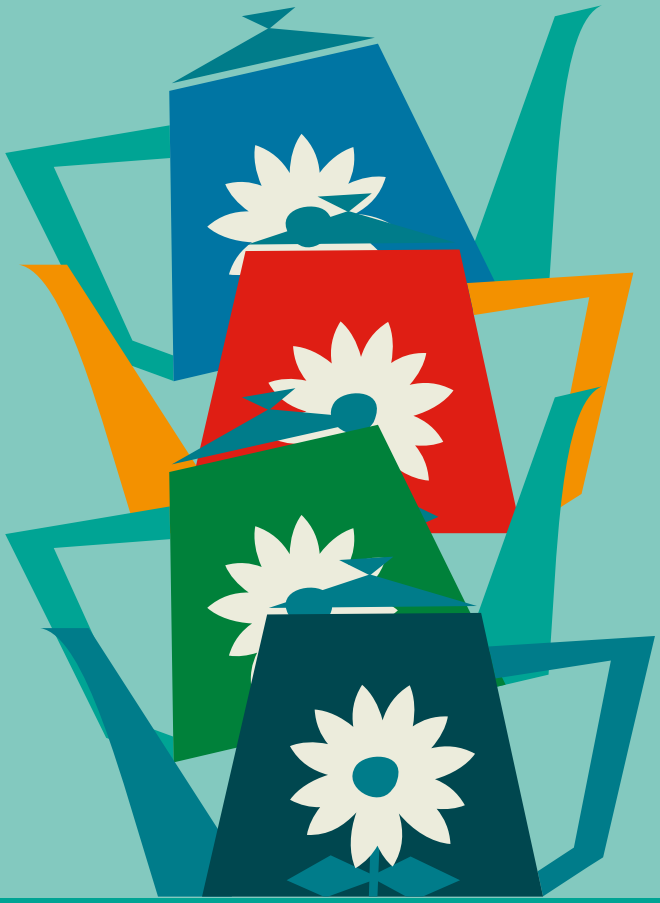
Ruimte voor eigen ideeën, goede recepten

KEUKENGEHEIMEN

Ruimte voor eigen ideeën, goede recepten

KEUKENGEHEIMEN

Ruimte voor eigen ideeën, goede recepten



KRITISCHE NOOTJES OM TE KRAKEN!

Een nootje als borrelhapje.

Klinkt goed, lijkt gezellig.

Nootjes zijn voedzaam.

Ondoordringbaar.

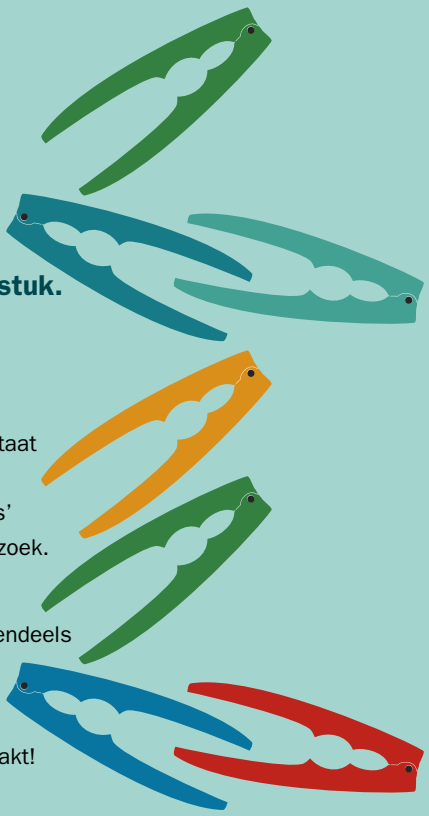
Vragen naar meer.

Vragen van jou steeds meer.

Het zout op je lippen.

Dorst naar wat juist is.

Wie niet oplet, bijt er de tanden op stuk.



We gaan niets uit de weg. Ook niet wat er bestaat aan wetenschappelijk onderzoek omtrent ‘dorpsrestaurants’, al blijkt dat maar ‘peanuts’ te zijn als onderwerp van psychosociaal onderzoek.

Daarom geven we met des te meer plezier de wetenschappelijke bijdrage van Dhr. Joris Vierendeels een centrale plaats aan onze tafel.

Een kritisch nootje om te kraken.
Maar eenmaal gekraakt, dan wordt het gesmaakt!

WETENSCHAPPELIJK KADER

Joris Vierendeels

Joris Vierendeels, stafmedewerker bachelor-na-bachelor in de Psychosociale Gerontologie, master in de gerontologie en master in de revalidatiewetenschappen en kinesitherapie aan het Hoger Instituut voor Gezinswetenschappen Hogeschool-Universiteit Brussel, werpt vanuit zijn achtergrond een blik op de dorpsrestaurants.

Tot op heden is het dorpsrestaurant als methodiek nog niet door onze opleiding wetenschappelijk onderzocht. Op onderzoek gebaseerde uitspraken zal je hier dus niet vinden. Wel proberen we in dit korte hoofdstuk een paar mogelijke linken te leggen met gekende wetenschappelijke literatuur. Deze zijn louter veronderstellingen en kunnen op een later moment door onderzoek worden bekrachtigd of ontkracht. Tot dan vragen we u om omzichtig met deze veronderstellingen om te gaan.

Dorpsrestaurants in het kader van sociale cohesie

Dorpsrestaurants kunnen worden opgestart met als doelstelling "de sociale cohesie binnen een gemeenschap te versterken". Een dorpsrestaurant wordt immers georganiseerd voor en door mensen van de gemeenschap en zowel de inrichter(s) als het doelpubliek bevinden zich "onder de kerktoren". Contacten worden aldus snel gelegd via het "ons kent ons"-principe. Zo is het maken van nieuwe contacten, via (het oprichten van) een dorpsrestaurant, laagdrempelig. Onder het versterken van de sociale cohesie worden positieve eigenschappen bedoeld als belangeloze inzet voor anderen, empathie of saamhorigheidsgevoelens. Want, zo lijkt het: "Van sociale cohesie kun je nooit genoeg hebben!". Toch blijkt uit de literatuur dat de effecten van sociale cohesie niet alleen maar positief zijn.

Sociale cohesie werkt in hoge mate selectief. Hoewel je de hele groep beoogt, zal je cohesie voornamelijk binnen een selecte groep versterkt worden. Het rapport van Joep De Hart stelt dat hoe groter de interne cohesie en integratie van een groep, des te strikter haar grenzen worden gemarkeerd en bewaakt. Wanneer één tafel dus steeds door dezelfde gasten wordt bevolkt, zullen deze gasten sterker naar mekaar toegroeien maar zich ook steeds meer distantiëren van de andere eettafels. Uitspraken zoals "dit is onze tafel" of "je kan hier niet komen zitten want dit is de stoel van X" zijn dan niet veraf. Uit datzelfde rapport blijkt dat een hoge mate van vertrouwen tussen de groepsleden onderling veelal gepaard gaat met wantrouwen ten aanzien van buitenstaanders. Eens de eetgasten behoren tot een bepaalde tafel, zullen zij dus niet vaak geneigd zijn om alsnog aan te sluiten bij of te veranderen naar een andere eettafel. Ook hier wordt deze stelling bevestigd door de praktijk waarbij organisatoren zien dat wanneer enkele gasten wegblijven, uiteindelijk de hele eettafel wegblijft van het dorpsrestaurant. Je kan dus stellen dat het versterken van sociale cohesie, de sociale cohesie (ten aanzien van het totale doelpubliek) tegenwerkt. Op lange termijn ligt hier dus een valkuil voor de dorpsrestaurants. Ze kunnen op termijn hun openheid verliezen door een te sterke interne sociale cohesie!

---

[4] Knol, F., Maas – de Waal, C., Roes, T., de Hart, J. (juni 2002). *Zekere banden, Sociale cohesie, leefbaarheid en veiligheid.* Den Haag: Sociaal en Cultureel Planbureau

WETENSCHAPPELIJK KADER

Dorpsrestaurants in strijd tegen eenzaamheid en sociaal isolement

Dorpsrestaurants kunnen opgestart worden met als doelstelling “de eenzaamheid en het sociaal isolement binnen een gemeenschap te bestrijden”. Het dorpsrestaurant brengt mensen samen rond een basisvereiste van het leven, namelijk voedsel. Het kan dus worden aangehaald als ‘een excuus’ om het sociale isolement te doorbreken: ‘iedereen moet eten en het is leuker in groep dan alleen’. Toch zal niet iedere persoon dit zo ervaren. Dr. Anja Machielse[5] spreekt in haar boek over verschillende typen van sociaal geïsoleerde personen. Niet zozeer om een etiket op iemands hoofd te kunnen kleven, maar wel om de organisator er bewust van te maken dat niet iedereen gebaat is of interesse heeft in eenzelfde oplossing. Het dorpsrestaurant zal dus moeten kaderen binnen een geheel van initiatieven.

Daarnaast is eenzaamheid een subjectief gegeven en is een dorpsrestaurant een kortdurend (herhaald) initiatief. Op dit ogenblik is het niet duidelijk of een dorpsrestaurant de eenzaamheidsgevoelens kan verlichten en/of dit ook een effect heeft op lange(re) termijn. Veel zal afhangen van de eenzame persoon en hoe deze reageert op zijn/haar tafelgenoten en vice versa.

[5] Machielse, A., Hortulanus, R. (2011). *Sociaal isolement bij oudere., Op weg naar een Rotterdamse aanpak.* SWP: Amsterdam

WETENSCHAPPELIJK KADER THEORIE EN PRAKTIJK

Dorpsrestaurants als instrument voor proactief handelen

Binnen de rechtencirkel[6] van proactief handelen, kadert het dorpsrestaurant binnen de fase van opsporing en benadering. Vanuit de basisbehoefte om te eten, nodigt het dorpsrestaurant mensen op een laagdrempelige manier uit om van de lokale dienstverlening gebruik te maken. Het dorpsrestaurant werkt via sterke lokale figuren die, samen met een groep vrijwilligers, het dorpsrestaurant organiseren en vorm geven.

Ook het doelpubliek wordt op dergelijke manier gezocht/opgespoord en gevonden/benaderd.

Het dorpsrestaurant brengt mensen samen rond de eettafel. Dit is een (mogelijk) eerste stap binnen de lokale hulp- en dienstverlening, waarbij het lokale bestuur voornamelijk achter de schermen aanwezig is.

Dorpsrestaurants bevorderen de toegang tot de dienstverlening

Wanneer je over toegankelijkheid spreekt, kom je al snel bij de vijf (of soms zelfs zeven) B's van toegankelijkheid. Deze "B's" werden door Bouverne-De Bie in 2001 het eerst beschreven als minimumvoorwaarden om het rechtskarakter van agogische interventies en voorzieningen te waarborgen[7]. Zij baseerden zich op de rechtshulp beschreven door Parmentier in 1998[8]. De B's zijn op zich geen garantie voor een toegankelijke dienstverlening. Ze bieden enkel een kader voor de analyse en de aanpak van drempels. De vijf B's zijn betaalbaarheid, beschikbaarheid, bruikbaarheid, bereikbaarheid en begrijpbaarheid.

Hier worden, bv. door Sels[9], nog twee extra B's aan toegevoegd: bekendheid en betrouwbaarheid.

Op basis van deze termen komen we tot de volgende analyse (Vierendeels, 2014):

---

[6] Sannen, L., Degavre, F., Steenssens, K., Demeyer, B., Van Regenmortel, T. (2007). *Leven (z)onder leefloon. Deel 2. Methodiekboek bij onderbescherming: proactief handelen vanuit het OCMW.* Leuven: HIVA

[7] Bouverne-De Bie, M. (2001). *Sociale Agogiek.* Gent: Academia Press

[8] Parmentier, S. (1998). *Kansarmoede en rechtshulp: drie uitdagingen op de drempel van de volgende eeuw.* Alert, 24(1), 24-31.

[9] Sels, P., Goubin, E., Meulemans, D., Sannen, L. (2009). *Het sociaal huis: werken aan een toegankelijke dienst- en hulpverlening.* Brussel: Politeia

WETENSCHAPPELIJK KADER

B's van toegankelijkheid
betaalbaarheid
beschikbaarheid
bruikbaarheid
bereikbaarheid
begrijpbaarheid
bekendheid
betrouwbaarheid

Analyse

Het dorpsrestaurant beoogt voor een democratische prijs soep, hoofdgerecht en dessert te serveren. Vaak wordt er samengewerkt met het OCMW om de prijs nog te verlagen voor bepaalde doelgroepen.

De beschikbaarheid van het dorpsrestaurant wordt door de vrijwilligers zelf bepaald. Deze dienstverlening is dus op maat van de lokale gemeenschap.

Aangezien voedsel een basisbehoefte is, kan je stellen dat deze dienstverlening steeds bruikbaar is. Een dorpsrestaurant geeft ook vaak een nieuwe bestemming aan een (in onbruik geraakt) gebouw. Ook het tijdstip (op de middag) maakt dat lokalen vaker gebruikt worden.

Het dorpsrestaurant opteert voor een “onder de kerktoren” benadering. De locaties zijn dus bijna altijd vlot bereikbaar en zeer lokaal gelegen. Carpooling tussen deelnemers en vrijwilligers wordt actief gestimuleerd. In noodgevallen zullen (professionele) medewerkers inspringen als taxi-dienst.

De vrijwilligers staan zelf in voor de verspreiding en opmaak van de reclame en de communicatie rond het dorpsrestaurant. Zij spreken de taal van de gebruiker.

Mond-aan-mond reclame is en blijft de beste manier van promotie. Het dorpsrestaurant spreekt van bij de opstart lokale figuren aan. Het zijn deze mensen die mee het succes garanderen van het dorpsrestaurant in hun (deel) gemeente of parochie.

Een bekend gezicht straalt meer vertrouwen uit dan een onbekende professional. Omdat het dorpsrestaurant voor en door de lokale gemeenschap wordt georganiseerd, zijn de gebruikers sneller geneigd om deel te nemen.

AANDACHTSPUNTEN UIT DE PRAKTIJK

Vanuit dit theoretisch wetenschappelijk kader begrijpen we dat meerwaarden als sociale cohesie, drempelverlagend werken, toegankelijke communicatie,… niet vanzelfsprekend zijn. Vandaar enkele tips.

- Drempelverlagend werken in communicatie:
  - Op verschillende manieren reclame maken, bijvoorbeeld via het gemeentelijk infoblad, verenigingen, lokale handelaars, sleutelfiguren, dienstverlening,…
  - Eenvoud van taal en vormgeving
  - Zorgen voor een goede ontvangst en voldoende uitleg bij een eerste kennismaking.

- Tijd speelt een rol om de drempel zo laag mogelijk te houden.
  - De periode tussen inschrijving en maaltijd wordt best zo kort mogelijk gehouden.
  - Het dorpsrestaurant op een vast moment en op gemakkelijk te onthouden dagen openstellen.

- Voor sommige mensen is de drempel van een cultureel centrum, een lokaal verbonden aan een of andere zuil, een rusthuis,… te hoog.
  Ga bijgevolg op zoek naar een gekende ruimte in de omgeving waar veel mensen graag komen.

- In een dorpsrestaurant komen bewoners uit eenzelfde dorp of buurt.
  Zo ontstaat er een netwerk.
  Voor sommige mensen echter is samen eten net een drempel. Wanneer je als dorpsrestaurant een extra aanbod organiseert, zoals een ontspannende activiteit of een informatiemoment, creëer dan best de mogelijkheid dat mensen hieraan kunnen deelnemen zonder dat ze hoeven mee te eten.

Er worden vanuit het wetenschappelijk kader nuances gelegd ten aanzien van sociale cohesie maar de praktijk leert ons dat het globaal effect toch positief is.

Kraak-lijst voor cracks!

Test om na te gaan of jullie initiatief toegankelijk is. Deze tabel, met ruimte voor persoonlijke notities, vind je in bijlage.

	Vragen
betaalbaarheid	• Is de kostprijs democratisch? • Is er een verminderd tarief voor bepaalde groepen?
beschikbaarheid	• Is het dorpsrestaurant op maat van de doelgroep? • Is het moment geschikt voor de doelgroep? • Is er een medewerker / vrijwilliger beschikbaar voor vragen van de deelnemers?
bruikbaarheid	• Sluit het dorpsrestaurant aan bij de behoeften van de doelgroep? • Voldoet het aan de verwachtingen van de deelnemers?
bereikbaarheid	• Is het dorpsrestaurant vlot bereikbaar? • Wordt er vervoer georganiseerd voor minder mobiele deelnemers?
begrijpbaarheid	• Is het opzet en de manier van werken van het dorpsrestaurant duidelijk voor (potentiële) deelnemers? • Is de publiciteit in een taal die de doelgroep begrijpt?
bekendheid	• Wordt het dorpsrestaurant bekend gemaakt via kanalen die aanleunen bij de doelgroep?
betrouwbaarheid	• Is er duurzaamheid van inzet, zodat gezorgd wordt voor een vertrouwd gezicht?

TUSSEN POT EN PAN

(s)maken van een dorpsrestaurant

Honger doet eten.

En dus ga je aan de slag

met potten en pannen,

vorken en lepels,

en mist niet met het mes.

Je schilt een appeltje,

wast het varkentje,

kookt niet over.

Zet tenslotte de ideeën kant en klaar

op tafel.

Starten met een dorpsrestaurant heeft nogal wat voeten in de aarde. We splitsen dit hoofdstuk op in diverse delen: eerst gaat het om de inbedding, creëren van een draagvlak, bepalen van de doelgroep en strategisch zoeken naar samenwerkingsverbanden.
Ook een vrijwilligersbeleid moet uitgewerkt worden om tenslotte in concreto de werkingsaspecten een voor een vast te leggen. Inderdaad, behoorlijk wat beleg op deze boterham. Neem dan ook je tijd hiervoor!

DE GANGEN VAN HET MENU: STAP VOOR STAP

ONDER WELKE DIENST INGEBED?
(OCMW, zorgnetwerk, samenwerking verenigingen,coöperatieve…)

DRAAGVLAK ZOEKEN LOKAAL

WIE IS DE DOELGROEP?
(senioren, kwetsbare personen, sociale mix,…)

SAMENWERKING ZOEKEN	KEUZES MAKEN vooraf
• Lokale overheid / OCMW • Buurt- en opbouwwerk • Verenigingen • School • Plaatselijke middenstand • …	• Wordt er personeel ingezet? • Wordt er gewerkt met vrijwilligers? • Uittekenen van een vrijwilligersbeleid • Op welke locatie en welk tijdstip ? • Wie levert maaltijden en hoe gebeurt dit? • Hoe tekenen we de praktische werking uit? - Restaurantformule of zelfbediening? - Inschrijvingsprocedure - Hoe betalen? - Vervoer organiseren: ja / nee? - Welke timing? - … • Prijs bepalen - Werken met sociaal tarief? - Wat is inbegrepen, wat niet?

De diverse fasen en aandachtspunten zijn niet strikt chronologisch gescheiden.

HET DORPSRESTAURANT VORM GEVEN!

VOOR DE EIGENLIJKE OPSTART	WETTELIJKE BEPALINGEN
• Wat doen bij kliekjes onder deelnemers, afwezigheden,…? • Aankopen materiaal • EHBO • Bekendmaking dorpsrestaurant	• Voedselveiligheidsnormen via FAVV • Overige verplichtingen: Brandveiligheid, SABAM, …

Een dorpsrestaurant opzetten, is net als koken, een organisch proces.

CREEREN VAN EEN DRAAGVLAK

Warm aanbevolen!

In Neerpelt zijn het dienstencentrum Het Binnenhof en het OCMW de trekkende kracht achter de dorpsrestaurants. Het dienstencentrum vaardigt mensen af om te helpen met de kassa. Het OCMW kiest de traiteur.

In Sint-Truiden worden de buurtrestaurants opgevolgd door een werkgroep. Hierin vertegenwoordigd zitten de welzijnsdienst van de gemeente, het OCMW, de traiteur, de werkwinkel, RIMO Limburg en de parochie van Nieuw-Sint-Truiden.

In Bilzen zijn 2 mensen door de gemeente aangeworven in het kader van lokale diensteneconomie.

In de deelgemeente Zelem is de organisatie in handen van vzw De Pastorie. In Halen zijn er dorpsrestaurants, georganiseerd door de stad. Tussen beide instanties is er regelmatig overleg.

In Zonnebeke is het OCMW de stuwende kracht. 1 van de maatschappelijk werkers van het OCMW staat samen met een medewerker van Samenlevingsopbouw in voor de praktische organisatie.

Het dorpsrestaurant van Langemark-Poelkapelle is een initiatief van het OCMW in nauwe samenwerking met woonzorgcentrum De Boomgaard.

In Avelgem is het dorpsrestaurant ingebed onder het zorgnetwerk.

In Deerlijk heeft het OCMW een mobiel lokaal dienstencentrum opgericht, waarbij ook maaltijden worden aangeboden aan senioren en jongere kwetsbare personen. Deze maaltijdfunctie wordt gekoppeld aan informatie, vorming, ontspanning en hulpverlening en is in die zin gelijklopend met een dorpsrestaurant.

DRAAGVLAK VOORBEREIDENDE FASE

Inbedding

Het is van bij de start belangrijk om uit te maken onder welke dienst het dorpsrestaurant ondergebracht wordt. Er zijn verschillende mogelijkheden:

- Een werking binnen een zorgnetwerk
- Een werking vanuit OCMW – gemeente/stad
- Een samenwerking tussen verenigingen
- Een samenwerking met een woonzorgcentrum
- Een werking vanuit een lokaal dienstencentrum (of een variant erop)
- Een coöperatieve[10]
- …

Strategisch werken aan een draagvlak

Een belangrijke randvoorwaarde om het dorpsrestaurant te doen slagen, is het vooraf creëren van een draagvlak bij de inwoners van het dorp, de vrijwilligers, diensten en andere partners en het beleid.
Het is belangrijk om een draagvlak te hebben bij diensten en andere lokale actoren. Overleggen, voorstellen, praten over het dorpsrestaurant met een duidelijke visie,… helpt om een goodwill te creëren, samenwerken mogelijk te maken, mensen toe te leiden als vrijwilliger en/of deelnemer.

Werken aan een draagvlak is een blijvende opdracht.

[10] Meer info vind je in de publicatie 'Samen eten werkt'. *Een blauwdruk voor coöperatieve dorpsrestaurants als hefboom in de strijd tegen sociale uitsluiting op het platteland.* Mathijssen, C. (2014). Cera. Deze publicatie is terug te vinden via www.cera.be .

DOELGROEP

Warm aanbevolen!

Het dorpsrestaurant in Zonnebeke richt zich tot 65+'ers. De bekendmaking van het dorpsrestaurant gebeurde dan ook hoofdzakelijk via de seniorenverenigingen, de thuiszorgdiensten, het gemeentelijk infoblad en Kerk & Leven.

De buurtrestaurants van Balen, Mol en Retie richten zich tot de (buurt)bewoners van de gemeente, die een betaalbare gezonde maaltijd willen nuttigen in een gezellige ontspannen sfeer. Ze richten zich op een mix van jong en oud, ongeacht afkomst, achtergrond of inkomen. Het is precies de bedoeling om zoveel mogelijk (buurt)bewoners samen te brengen op één gezellige locatie, om het isolement te doorbreken en om het onderling contact in de buurt/gemeente te versterken. Iedereen is dus welkom. Uiteraard ligt de nadruk op het bereiken van de meest benadeelde bewoners die omwille van financiële problemen, fysieke en psychische beperkingen of wegens gebrek aan verplaatsingsmogelijkheden dreigen te vereenzamen.

DOELGROEP VOORBEREIDENDE FASE

Wie is de doelgroep?

Het is belangrijk om op voorhand stil te staan bij de doelgroep die je met het dorpsrestaurant wil bereiken. Mik je op een welbepaalde doelgroep of probeer je een sociale mix na te streven? Het is aan te raden om van bij de start een duidelijke keuze te maken, want veranderen achteraf is niet zo eenvoudig.
Welke doelgroep je ook kiest, het is goed om weten dat sommige doelgroepen moeilijker bereikbaar zijn dan anderen: kwetsbare gezinnen, geïsoleerde bewoners, senioren…
Sommige doelgroepen vragen meer en goed doordachte inspanningen. Als je weet welke doelgroep een extra stimulans nodig heeft, kan je hier rekening mee houden in de opstartfase bij de bekendmaking, het aanspreken van partners, de bepaling van tarieven,…
Duidelijk zijn vanaf het begin vermijdt de valkuil dat een bepaalde doelgroep het dorpsrestaurant ‘claimt’ of afwijst: “het is alleen voor senioren”, “het is alleen voor arme mensen”,...

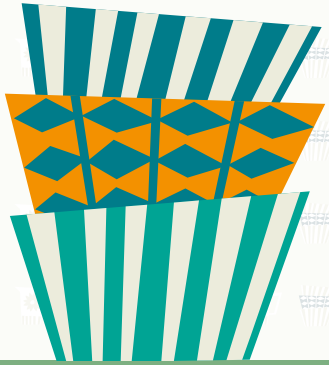
SAMENWERKING

Suggestie van de chef

Probeer bij het zoeken naar partners 'out of the box' te denken. Ga na wat er allemaal in de buurt / het dorp aanwezig is aan verenigingen, diensten, organisaties,… en denk na welke rol zij eventueel kunnen spelen in dit verhaal. Maak een opsomming van mogelijkheden. Zie je niet direct hoe je kan samenwerken, breng ze toch op de hoogte. Misschien komt er na verloop van tijd toch nog een samenwerking tot stand of krijg je input van ideeën.

Warm aanbevolen!

Het dorpsrestaurant in Avelgem werd opgestart en uitgebouwd door een medewerker van Samenlevingsopbouw West-Vlaanderen, dit in nauwe samenwerking met de medewerkers van ZOHRA en het Sociaal Huis. De ervaringen en contacten die de jaren voordien werden opgebouwd tijdens de uitbouw van ZOHRA waren een goede basis om het dorpsrestaurant vorm te geven.



SAMENWERKING VOORBEREIDENDE FASE

Zoeken naar samenwerking

Het is een illusie om een dorpsrestaurant waar te maken zonder samenwerkingsverband. Uiteraard is de manier waarop en de mate waarin wordt samengewerkt afhankelijk van de plaatselijke situatie. Hieronder schetsen we een aantal mogelijke partners. Er kunnen er zeker nog andere zijn.

Lokale overheid

Het is goed de lokale overheid (meestal het OCMW) actief te betrekken bij de realisatie van het dorpsrestaurant. Dat geeft meer garantie op: welomlijnde doelstellingen, het bereik van kwetsbare groepen, correcte informatie.
Bovendien kan de coördinatie en de financiële verantwoordelijkheid best op dit niveau worden opgenomen. Dat biedt meer kansen op continuïteit. Echter, een dorpsrestaurant met OCMW-signatuur kan stigmatiserend werken. Probeer daar op voorhand communicatie over te voeren en op die manier dit vooroordeel weg te werken.

Buurt- en opbouwwerk

Zij kunnen het initiatief bekendmaken bij hun achterban en hebben ervaring met wegwerken van drempels en expertise bij het opzetten van initiatieven. Opbouwwerk kan ook aan projectontwikkeling doen.

SAMENWERKING

Warm aanbevolen

In Vlijtingen nodigde OKRA haar leden uit om te eten in het dorpsrestaurant in plaats van zelf een nieuwjaarsreceptie te organiseren. Het dorpsrestaurant heeft OKRA voor deze speciale gelegenheid een korting gegeven.

In Lommel zocht de gemeente per wijk enkele verenigingen die de praktische werking van het dorpsrestaurant op zich wilden nemen. De financiële steun komt van de gemeente.

Toen men startte in Schoonbeek, bleek dat Ziekenzorg op dinsdag en OKRA op donderdag activiteiten aanbood. Dat leek een opportuniteit voor de organisatoren omdat de mensen dan eerst een maaltijd namen in het dorpsrestaurant en daarna de activiteit konden volgen. Maar de reactie was tegenovergesteld: zij gaven aan liever thuis te eten zodat zij dan nog eventjes rust hadden. Men heeft dan beslist om het dorpsrestaurant op maandag en vrijdag te openen.

Suggestie van de chef

Sommige vrijwilligers zien in een dorpsrestaurant een nieuwe reden van bestaan voor hun vereniging. Het gevaar bestaat er in dat zij het dorpsrestaurant claimen voor de leden en vrijwilligers van hun vereniging, waardoor anderen misschien niet de kans krijgen om deel te nemen aan het dorpsrestaurant. Daarom is het aan te raden om meerdere verenigingen bij het opzet te betrekken.

SAMENWERKING VOORBEREIDENDE FASE

Verenigingen

Maak verenigingen tot partner, niet tot concurrent!

Een samenwerking met verenigingen kan in de praktijk allerlei vormen aannemen.

- Elkaars werking leren kennen en uitleg geven over de opzet en doelstellingen van het dorpsrestaurant.
- Afstemming zoeken tussen initiatieven: zelf niets organiseren wanneer een activiteit van een vereniging gepland is of geen activiteiten organiseren die verenigingen zelf aanbieden.
- Vrijwilligers van een vereniging werken mee als vrijwilliger in het dorpsrestaurant en nemen de praktische organisatie ervan op zich.
- Een vereniging laat activiteiten plaatsvinden in het dorpsrestaurant na de maaltijd. Iedereen kan deelnemen, ook niet-leden.
- Het dorpsrestaurant maakt het activiteitenaanbod van de verenigingen bekend.
- …

SAMENWERKING

Warm aanbevolen

In Hechtel-Eksel maken de kinderen van een lagere school de placemats voor op de tafels. Ook is het traditie dat de leerlingen in het begin van het schooljaar komen eten in het dorpsrestaurant.

In het dorpsrestaurant van Kortessem werkt men samen met de leerlingen van BuSo De Dageraad. Het dorpsrestaurant wordt gerund in samenwerking met dienstenonderneming PWA-Zita. Een groot succes: de leerlingen leren veel bij, er wordt vers gekookt en de sociale contacten tussen ouderen en jongeren worden versterkt.

Leerlingen van 5 STW van het Sint-Augustinusinstituut van Bree en de gemeente Meeuwen-Gruitrode gaan elk jaar meermaals in groepjes aan de slag om voor een honderdtal senioren uit de naburige gemeente een dorpsrestaurant te organiseren. De leerlingen bedenken een concept, stellen een menu samen, testen de gerechten, werken een draaiboek uit, knutselen de decoratie en bedenken animatie.

In Houthalen-Helchteren gaan sommige deelnemers na het dorpsrestaurant samen iets drinken in een plaatselijk café.

In Avelgem spreken enkele mensen tijdens het zomerverlof van het dorpsrestaurant af om op dinsdag (dezelfde dag als het normaal dorpsrestaurant is) toch samen iets te gaan eten in een restaurant in de buurt.

In Zonhoven gaan heel wat deelnemers na het dorpsrestaurant nog een koffietje drinken in één van de omliggende cafés.

Wanneer ze in een dorpsrestaurant van Alken na het eten nog een extra activiteit hebben, wordt er taart aangekocht bij de plaatselijke bakker.

SAMENWERKING VOORBEREIDENDE FASE

Een school

Leerlingen van bvb. een secundaire school die kooklessen hebben, kunnen de maaltijdbereiding voor hun rekening nemen of helpen met de bediening. Kinderen van de kleuter- en lagere school kunnen ook betrokken worden bij feestdagen zoals Sinterklaas,… De samenwerking met een school kan er ook in bestaan dat er vanuit de school een lokaal, zoals de refter, ter beschikking gesteld wordt voor het dorpsrestaurant.

Plaatselijke middenstand

De plaatselijke middenstand kan een belangrijke partner zijn. Zij kunnen namelijk mensen doorverwijzen naar het dorpsrestaurant. Daarnaast kan de voorverkoop via de plaatselijke middenstand verlopen. Op die manier tonen ze hun betrokkenheid bij het dorpsleven en hoe graag ze dit ondersteunen. In return kan je reclame voor hen maken via bijvoorbeeld drukwerk op onderleggers. Je kan ook met de lokale middenstand samenwerken door decoratiemateriaal, bloemen,… bij de plaatselijke handelaars te kopen.

Wees geen concurrent van de aanwezige horecazaken. Organiseer je dorpsrestaurant wanneer mogelijk op de sluitingsdag van de horecazaak. Maak de prijs voor niet-kwetsbare groepen marktconform, maar bekijk ook sociale tarifiëring voor specifieke doelgroepen.
In gesprek met de plaatselijke horeca kan je uitleggen dat de doelgroep van de dorpsrestaurants niet de groep is die veel uit eten gaat in een restaurant. Zij doen dat weinig of zelden. De drempel van het dorpsrestaurant overwinnen, maakt misschien ook de andere horecadrempels wat lager!

SAMENWERKING

Warm aanbevolen

In Schoonbeek (Bilzen) brengen thuisverpleegkundigen af en toe één van hun patiënten mee naar het dorpsrestaurant.

In Avelgem komt een cliënt op aanraden van Familiehulp wekelijks naar het dorpsrestaurant. De verzorgende komt haar cliënt oppikken vooraleer ze naar zijn huis gaat.

In Bilzen vertellen verenigingen en diensten voor maatschappelijk kwetsbare personen, aan hun leden over het bestaan van de dorpsrestaurants en vermelden dat ze er tegen verminderd tarief aan kunnen deelnemen.

Suggestie van de chef

Het is aangewezen om al deze partners samen te brengen in een werkgroep. Deze werkgroep kan mee nadenken over de vormgeving van het dorpsrestaurant en over de keuzes die moeten worden gemaakt. Eens het dorpsrestaurant van start is gegaan, kan het goed zijn om deze werkgroep op geregelde tijdstippen nog eens samen te brengen, aangevuld met vrijwilligers, de verantwoordelijke van de locatie, de leverancier van de maaltijden en eventueel enkele gebruikers.

SAMENWERKING VOORBEREIDENDE FASE

Medische zorgverstrekkers en thuishulp

Uit de praktijk blijkt de meerwaarde om ook de medische sector en de thuishulpsector te betrekken. Zij hebben immers een goed zicht op de leefsituatie van hun patiënten / cliënten en kunnen hen aanmoedigen om naar het dorpsrestaurant te gaan of zelfs een eerste keer met hen meegaan. Uit ervaring blijkt dat patiënten de tip van hun verzorgers om deel te nemen aan een dorpsrestaurant erg waarderen.

Naast het belang van deze zorgverstrekkers als vertrouwenspersoon kunnen zij ook adviserend werken en deskundigheid inbrengen ten aanzien van voeding, beweging, bestaande diensten,…

Verenigingen en diensten voor maatschappelijk kwetsbare personen

Er kan ook samengewerkt worden met verenigingen waar armen het woord nemen, organisaties voor voedselbedeling, welzijnszorg, welzijnschakels, jongerenwerk, buurtwerk,… Een dergelijke samenwerking kan tweeledig zijn: enerzijds kunnen zij de doelgroep toeleiden naar het dorpsrestaurant, als gebruiker of als vrijwilliger. Anderzijds kunnen zij in het dorpsrestaurant vorming over armoede verzorgen. Zo kunnen dorpsrestaurants ook leren van de aanpak en expertise die de verenigingen hebben in het bereiken van en omgaan met mensen in armoede.

INZETTEN OP MENSEN

Warm aanbevolen

Zowel in Zonnebeke als Avelgem staat de coördinator van het zorgnetwerk en een OCMW-medewerker in voor de praktische organisatie. Deze medewerker komt altijd langs als het restaurant open is. Zij ondersteunt de vrijwilligers en is aanspreekfiguur bij vragen of problemen. Vrijwilligers geven aan dat zij deze ondersteuning waarderen.

In Neerpelt is er 1 beroepskracht halftijds aangeworven voor het praktisch verloop. Zij onderhoudt ook de contacten met de vrijwilligers. Daarnaast is er nog een beroepskracht enkele uren vrijgesteld om tijdens het dorpsrestaurant de kassa te doen.

In Tongeren en Avelgem krijgen vrijwilligers jaarlijks een bloemetje tijdens de Week van de vrijwilliger.

In Hoeselt eten de vrijwilligers samen na de deelnemers. Op die manier is er meteen een informele evaluatie, met suggesties voor werking en verbeteringen.

In Nieuw-Sint-Truiden en Zonnebeke is er om de 3 à 4 maanden een vrijwilligersvergadering. Vrijwilligers ventileren hun ideeën en worden betrokken bij de gang van zaken.

De vrijwilligers van het dorpsrestaurant Neerpelt en Zonnebeke gingen een keer vreemd: ze aten in een ander dorpsrestaurant. Die externe invalshoek leerde bij over de eigen werking. De wisselwerking was overigens wederzijds: beide dorpsrestaurants hebben hieruit geleerd.

Suggestie van de chef

Zorg dat je steeds met minimum 3 medewerkers (vrijwilligers + beroepskrachten) aanwezig bent!

Professionele inzet

Voor het administratieve en financiële luik en voor de coördinatie is een beroepskracht aangewezen. Voor een professional is het ook gemakkelijker om tussen te komen bij problemen. Wanneer tot slot de beroepskracht een medewerker is van het sociaal huis of de sociale dienst, is die beter op de hoogte van de sociale kaart, premies,… en kan er bij vragen of problemen sneller een antwoord worden gegeven of een doorverwijzing gebeuren naar de gepaste dienst.

Het nadeel van het werken met een beroepskracht is uiteraard het financieel plaatje: personeel kost geld.

Vrijwilligersinzet

Denk op voorhand goed na hoeveel vrijwilligers je wenst/nodig hebt en of je met een beurtrolsysteem werkt. Het is belangrijk om hierin te zoeken naar een evenwicht, waarbij er voldoende werk is zodat de vrijwilligers zich nuttig voelen, maar waarbij de taken ook haalbaar zijn. Indien je enkel maaltijden bedeelt (en niet kookt), dan lijkt 1 vrijwilliger op 10 deelnemers ons voldoende.
Aangezien de vrijwilligers de sterkste ambassadeurs van de dorpsrestaurants zijn, hebben we er alle belang bij om hen goed te betrekken bij het opzet, om ruimte en ondersteuning te bieden, waardering te tonen, signalen ernstig te nemen. Dit gebeurt best op permanente basis.

Het succes van een dorpsrestaurant staat of valt met vrijwilligers!

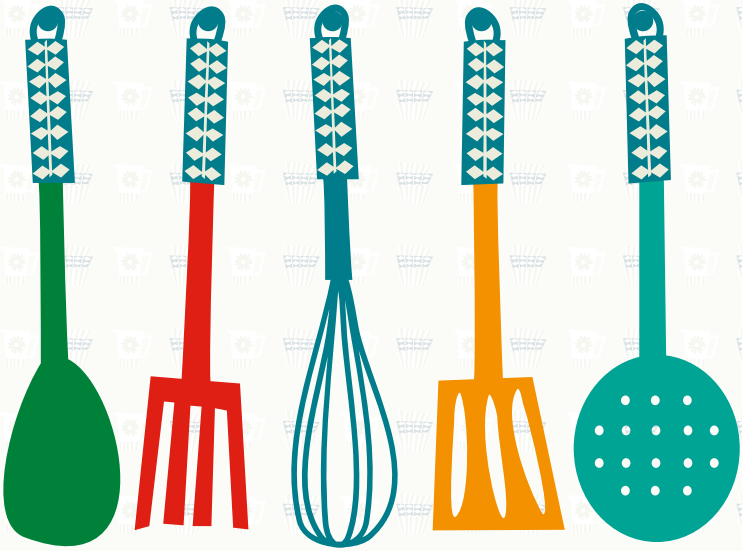
UITWERKEN VAN EEN VRIJWILLIGERSBELEID

Warm aanbevolen

In het dorpsrestaurant van Aarsele wordt er gewerkt met verschillende groepen vrijwilligers: leerlingen van een school, de Rinkel (= activiteitencentrum voor mensen met een beperking), inwoners van Aarsele. De solidariteit tussen generaties wordt op die manier gestimuleerd.

Suggestie van de chef

Ga ook zeker na welke instellingen er in de gemeente aanwezig zijn (een school, een dagcentrum,…). Eventueel kunnen zij ook vrijwilligers aanleveren.



Taakverdeling

Maak best op voorhand een opsomming van taken die nodig zijn in het dorpsrestaurant en denk na over wat je van de vrijwilligers verwacht. Zo kan je duidelijk communiceren met de vrijwilligers zowel bij het rekruteren als tijdens hun effectieve inzet.
Het is aan te raden om de vrijwilligers te laten kiezen uit diverse taken. Zo kan iedereen iets doen wat hem / haar echt ligt. Al mag het niet uitgesloten zijn dat de vrijwilligers af en toe bijspringen in andere taken.

Werven van vrijwilligers

Vooraleer je kan starten, is het essentieel om vrijwilligers te zoeken.
Er zijn verschillende kanalen om vrijwilligers te werven:

- een artikel in het gemeentelijk infoblad, Kerk & Leven, de plaatselijke pers
- een oproep via verenigingen: socio-culturele, senioren- of vrijwilligersverenigingen
- flyer verspreiden
- bestaande vrijwilligers vragen om potentiële vrijwilligers die zij persoonlijk kennen, aan te spreken
- vrijwilligers rekruteren uit de deelnemers van een dorpsrestaurant
- een beroep doen op het vrijwilligersbestand van andere projecten
- beleidsmensen potentiële vrijwilligers laten aanspreken
- digitale rekruteringskanalen (www.vrijwilligerswerk.be , www.11.be ,…)

UITWERKEN VAN EEN VRIJWILLIGERSBELEID

Intake

Wanneer potentiële vrijwilligers zich geïnteresseerd tonen, neem dan voldoende tijd voor het intakegesprek! Zorg dat ze zich welkom voelen. Maak kennis met de vrijwilliger, geef voldoende uitleg over de werking, zorg dat de vrijwilliger duidelijk weet welke taken hij/zij kan uitvoeren en wat van hem/haar wordt verwacht. Vraag ook na wat de vrijwilliger zelf wenst te doen. Geef de vrijwilliger na dit intakegesprek eventueel wat bedenktijd vooraleer die beslist om zich al dan niet te engageren.

Organisatienota/vrijwilligerscontract

Maak een organisatienota op tussen de vrijwilliger en de organisatie. Dit is trouwens verplicht volgens de Wet betreffende de rechten van vrijwilligers van 03/07/2005. Optioneel kun je een huishoudelijk reglement of afsprakennota hierin opnemen. Zo bekom je 1 document die de rechten en plichten van zowel de organisatie als van de vrijwilligers weergeeft. Een voorbeeld vind je in bijlage. Volgens de Wet betreffende de rechten van vrijwilligers zijn er een aantal elementen die verplicht moeten worden opgenomen in de organisatienota:

- gegevens van de organisatie
- verzekeringen
- vergoedingen
- geheimhoudingsplicht

Optioneel kun je dit aanvullen met: verwachtingen, tijdsbesteding, regeling bij ziekte of verhindering, vorming, inspraakkansen, aansprakelijkheid, respect voor overtuiging van deelnemers, beschikbaarheid, bemiddelingsmodaliteiten bij spanningen, beëindiging contract.

Ondersteuning

Het is belangrijk dat vrijwilligers zich ondersteund voelen! Bekijk daarom op voorhand hoe je dit organiseert. Ben je steeds bereikbaar voor de vrijwilligers? Bouw je (vaste) ontmoetingen in? Zo ja, op welke basis?

Opdat de vrijwilligers goed zouden kunnen functioneren binnen het dorpsrestaurant, organiseer je best af en toe vormingsmomenten. Maak die niet te zwaar en vermijd het woord 'vorming'. Best is om dit in een infosessie te gieten, gekoppeld aan een gezellig samenzijn. Een overzicht van mogelijke vormingsitems bij zorgnetwerken vind je op www.ontknoop.be. Zie bijlage.

Vrijwilligers moeten ook (tot op zekere hoogte) inspraak kunnen krijgen in de uitbouw van het dorpsrestaurant. Zij kennen immers de werking van heel dichtbij. Creëer daarom mogelijkheden voor de vrijwilligers om tips, suggesties, verbeterpunten,… door te geven.

Het is belangrijk om de vrijwilligers regelmatig te bedanken. Dit kan op verschillende manieren: een cadeautje tijdens de Week van de Vrijwilliger, een vrijwilligersuitstap, een verjaardagskaartje, een cadeautje met Nieuwjaar, extra aandacht tijdens bijeenkomsten voor hapjes, …
Je ondersteunt de vrijwilligers ook best bij het aanvragen van goedkeuringen om vrijwilligerswerk te mogen doen, bij RVA of adviserend geneesheer.

LOCATIE EN TIJDSTIP

Suggestie van de chef

Ga vooraleer je de uiteindelijke beslissing maakt, eens na of de locatie goed ligt bij de beoogde doelgroep. Bepaalde infrastructuur roept soms weerstand op omwille van politieke kleur, ervaringen in het verleden,…

Vergeet bij de onderhandeling over de huurprijs de verwarmings- en energiekosten niet.

Zorg dat je de zaalverantwoordelijke(n) 'kent'.

LOCATIE PRAKTISCH GEREGELD

Locatie

De keuze van de locatie hangt af van de aanwezige infrastructuur. Is er een parochiezaal of buurthuis aanwezig dat voldoet aan criteria zoals grootte, aanwezigheid van een keuken, toegankelijkheid,… ? Of biedt het cultuur- of ontmoetingscentrum mogelijkheden? Beschikt het woonzorghuis over ruimtes? Is er een school waar je op woensdagmiddag de refter kan gebruiken? Aankloppen bij een particulier is ook een optie, maar wellicht niet de goedkoopste.

Eenmaal de keuze gemaakt, maak dan goede afspraken:

- De huurprijs kan men vaak binnen de context van een dorpsrestaurant niet betalen. Zijn er in dat geval elementen die de pijn kunnen verzachten (bijvoorbeeld mee aanvragen van subsidies, gezamenlijke aankoop materialen, ...)?

- Goede afspraken betreffende openingsuren zijn belangrijk.
  De zaal moet immers op de restaurantdagen vrij zijn.

- Wie vraagt een erkenning aan bij FAVV[11] voor de bedeling van voedsel (wanneer dit in het verleden nog niet werd aangevraagd), is er een afgesloten ruimte om gerief te bewaren, wie staat in voor kosten bij technische problemen,…?

[11] *FAVV: Federaal Agentschap voor de VoedselVeiligheid*

LOCATIE EN TIJDSTIP

Warm aanbevolen!

In Munsterbilzen werd door de zaalbeheerder als voorwaarde gesteld dat er geen dorpsrestaurant mogelijk was als er een begrafenis - dus koffietafel – was. Vanuit de organisatie van de dorpsrestaurants was het echter wel belangrijk dat het restaurant wekelijks kon doorgaan op woensdag. In Munsterbilzen zijn er nu op woensdag geen begrafenissen meer.

TIJDSTIP PRAKTISCH GEREGELD

Tijdstip

Hoe frequent zal het dorpsrestaurant open zijn? Op welke dag(en)? Best organiseer je het dorpsrestaurant op een vaste dag en met een vaste frequentie, bijvoorbeeld elke week op dinsdag of tweewekelijks op woensdag of elke 1ste donderdag van de maand… Dit is het gemakkelijkste naar zaalverhuur toe, maar zeker ook voor de oudere deelnemers.

De keuze van tijdstip en dag hangt ook samen met de keuze van doelgroep:

- 's Middags zal je meer ouderen en werklozen bereiken.
- Op woensdagmiddag is de kans groter dat ook kinderen mee komen eten.
- 's Avonds zullen minder senioren naar het dorpsrestaurant komen.

Bij het bepalen van de frequentie dien je met enkele zaken rekening te houden:

- De kostprijs zal stijgen als je de frequentie optrekt.
- Hoe meer open, hoe meer vrijwilligers je nodig hebt om alles draaiende te houden.
- Organiseer je het dorpsrestaurant maar 1 keer maand, dan zal er minder samenhang zijn tussen de deelnemers en zal het minder makkelijk zijn om verdere dynamiek uit te bouwen.

MAALTIJDEN

Suggestie van de chef

Hou er rekening mee dat het aan te bevelen is om te werken met een openbare aanbesteding wanneer er gekozen wordt om met een traiteur in zee te gaan. Laat hierbij niet enkel de prijs doorslaggevend zijn, maar neem ook andere criteria op, zoals gezonde voeding, voldoende afwisseling, mogelijkheid tot het voorstellen van suggesties, levering, sociale tewerkstelling, … .

Warm aanbevolen

In Bilzen werd bij de aanbesteding aangegeven dat de kandidaten 5 keer maaltijden moesten leveren tegen de voorziene prijs. Daardoor waren de deelnemers in staat te proeven en zo mee de keuze te maken over de leverancier. Ze kozen heel bewust en waren ook fier op 'hun' dorpsrestaurant, waar ze zelf mee mochten bepalen wie voor het eten zal zorgen.

Het eten van de seniorenrestaurants te Houthalen en Helchteren wordt bereid, aangeleverd en opgediend door vzw Alternatief. Vzw Alternatief biedt via de Lokale Diensteneconomie de kans aan langdurig werklozen om zich opnieuw te integreren op de arbeidsmarkt.

Tongeren kiest ervoor de maaltijden ter plaatse te bereiden door een vast team (1 kokkin + 2 LDE-medewerkers).

In de Volxkeuken in Sint-Niklaas koken elke vrijdagavond vrijwilligers, jongeren en ouderen samen een gezonde maaltijd aan een democratische prijs van € 4.

MAALTIJDEN PRAKTISCH GEREGELD

Wie is kok?

Wie staat in voor de bereiding van de maaltijden? Er zijn verschillende opties: je kan samenwerken met een traiteur, de keuken van het woonzorgcentrum, een sociaal tewerkstellingsinitiatief, een school of je kunt samen met de vrijwilligers en medewerkers de maaltijden bereiden. De uiteindelijke keuze die je maakt, zal afhangen van de lokale context: welke instanties zijn aanwezig en wie is de meest aangewezen partner? Weet ook dat je keuze gevolgen zal hebben op vlak van kostprijs, regelgeving rond voedselveiligheid,..

Traiteur / keuken woonzorgcentrum

In veel gevallen zal voor de bereiding van de maaltijden een samenwerking worden aangegaan met een traiteur of met de keuken van het woonzorgcentrum.

Sociaal tewerkstellingsinitiatief

Je kan ook de keuze maken om de bereiding van maaltijden uit te besteden aan een sociaal tewerkstellingsinitiatief, indien dit in de buurt werkzaam is. Op die manier creëer je mee kansen voor risicogroepen om opnieuw aan de slag te gaan.

Zelf maaltijden bereiden

Hiervoor moet wel aan enkele voorwaarden worden voldaan. Ten eerste moet het dorpsrestaurant over een eigen keuken beschikken en moet er voldoende personeel zijn. Eveneens moeten er heel wat voedselveiligheidsnormen worden nageleefd indien men zelf maaltijden wil bereiden (zie ook hoofdstuk over FAVV).

MAALTIJDEN

Suggestie van de chef

Zet saus apart op de tafel. Zo kan iedereen zelf kiezen of en hoeveel saus men wenst.

Zet zout en peper op tafel. Iedereen kan dan zelf bij kruiden naar eigen smaak.

Maak goede afspraken naar keuze van maaltijden , mogelijkheden van diëten, tijdstip van het doorgeven van het aantal maaltijden,…

Warm aanbevolen

In Lommel kan je elke maand kiezen tussen een Vlaams menu of een wereld-menu.

In Bilzen kiest men ervoor om - indien mensen een bepaald gerecht niet lusten – één vervangmaaltijd aan te bieden met 0,5 euro meerprijs. Een systeem dat goed functioneert. De deelnemers moeten dit wel op voorhand laten weten.

In de Volxkeuken in Sint-Niklaas gebruikt men uitsluitend seizoensgroenten en er is telkens een vegetarische en een vlees-/visschotel.

MAALTIJDEN PRAKTISCH GEREGELD

Welke maaltijd bied je aan? Waarop letten?

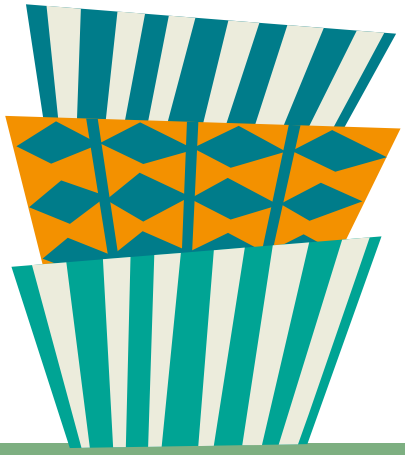
De meeste dorpsrestaurants bieden een driegangenmenu aan: soep, hoofdgerecht en nagerecht met koffie.

Zorg voor gezonde voeding en voldoende afwisseling. Hou rekening met de voedseldriehoek. Zorg steeds voor verse groenten en voorzie regelmatig een stuk fruit als dessert.

Uit ervaring weten we dat senioren houden van de traditionele Vlaamse keuken. Wanneer een dorpsrestaurant zich echter bevindt in een multicultureel dorp of wijk, kan het leuk zijn om naast het 'Vlaams' eten ook halal, vegetarische maaltijden of wereldkeuken aan te bieden.

Een ander belangrijk punt is het aanbod van dranken: wat bied je aan? Alcoholisch of niet?

Zorg best dat de maaltijden die je aanbiedt, afgestemd zijn op je doelgroep.



PRIJSBEPALING

Warm aanbevolen!

In Bilzen betaal je 1 euro voor koffie. Daarna mag je zoveel koffie bijschenken als je wil.

In Bilzen wordt gewerkt met een sociaal tarief, via melding door het OCMW, Sint-Vincentius, een eigen inschatting of deelnemers die het zelf kenbaar maken. Wie in aanmerking komt voor het sociaal tarief, krijgt een onopvallende stempel. Herkenbaar voor de verantwoordelijke maar niet voor andere deelnemers.

Inwoners van Mol, Balen en Retie komen in aanmerking voor verminderd tarief als ze voldoen aan volgende criteria (1 van de voorwaarden moet van toepassing zijn):

- Over geen inkomsten beschikken
- Leefloon ontvangen
- Mensen die toegewezen zijn aan het LOI
- Steun gelijk aan het leefloon ontvangen
- Mensen die een inkomen hebben uit eender welke bron (met uitzondering van de vrijstellingen zoals bepaald in het steuntarief) waarvan de som gelijk of minder is dan de inkomensgrenzen van het steuntarief, en dit berekend volgens de procedure van het steuntarief (Mol). Het gemiddelde inkomen van de afgelopen 6 maanden moet aan deze voorwaarde voldoen.
- In een strikt budgetbeheer zitten en slechts het minimum leefgeld ontvangen tot een maximum van 50% meer.
- In budgetbegeleiding zijn of collectieve schuldbemiddeling.

PRIJSBEPALING PRAKTISCH GEREGELD

Prijsbepaling

De prijsbepaling hangt af van een aantal factoren:

- de foodcost (of de prijs die de traiteur of het sociaal tewerkstellingsinitiatief per maaltijd aanrekent).
- de eventuele tussenkomst van een gemeente/OCMW/vzw: ligt de prijs die deelnemers betalen lager dan de kostprijs – al dan niet voor bepaalde groepen? Of rekent men iets meer aan dan de foodcost om daarmee werkingsmiddelen te vergoeden?
- de vaste kosten zoals huurprijs zaal, energie, vervoer, werkingskosten… Verreken je dit mee?

Als waardering van hun inzet eten de vrijwilligers op sommige plaatsen ook aan een verminderd tarief of zelfs gratis. Dit is iets wat je als organisatie zelf moet bepalen. Het beste is om eenzelfde regel te hebben voor alle medewerkers.

Bepaal ook op voorhand wat allemaal in de prijs inbegrepen is (water en andere dranken, koffie, vervoer,…).

Soms ligt de prijs voor de meest kwetsbaren nog te hoog. Probeer daarom op een discrete manier een verminderd tarief aan te bieden voor deze doelgroep. Doe dit aan de hand van een eenvoudig systeem zonder dat een financieel onderzoek nodig is, bvb. verhoogde tegemoetkoming mutualiteit. Werken met een sociale mix impliceert aandacht voor sociale tarieven. Voor niet-kwetsbare groepen werken we met marktconforme prijzen.

DAGELIJKSE WERKING

Suggestie van de chef

Wanneer je soep aan tafel bedeelt, zorg dan voor soepterrines en zet op voorhand soepkommen of borden op de tafels klaar.

Let zeker op met de reglementering rond voedselveiligheid wanneer deelnemers of vrijwilligers overschotten mogen meenemen.

Warm aanbevolen!

De zaal in het dorpsrestaurant van Kortessem is redelijk groot: men werkt er met opdienkarren.

In Zonhoven, Helchteren en Houthalen schept men het eten op in buffetvorm. De deelnemers gaan zelf hun eten halen. Voor mensen die minder mobiel zijn, wordt het eten aan tafel gebracht.

In heel wat dorpsrestaurants kunnen deelnemers een tweede portie soep, aardappelen of groenten bij krijgen. In de meeste dorpsrestaurants wordt een tweede portie van vlees of vis niet voorzien.

DAGELIJKS PRAKTISCH GEREGELD

Sluitingsdagen en verlof

Een jaarplanning is een must. Dit communiceer je best zo snel mogelijk aan de deelnemers.

Restaurantformule of zelfbediening/ meeneemmaaltijd

Bediening aan tafel heeft als voordeel dat mensen op hun gemak kunnen genieten van de maaltijd. Zeker voor minder mobiele mensen en senioren is deze formule makkelijker. Er zijn echter meer vrijwilligers nodig bij bediening aan tafel.
Geef je kans om meeneemmaaltijden te voorzien? Beperk dit, want een dorpsrestaurant is geen maaltijdbedeling. Onderzoek of het OCMW deze dienstverlening al of niet voorziet! Bovendien is er behoorlijk wat regelgeving verbonden aan het leveren van meeneemmaaltijden of maaltijden aan huis geleverd.
Denk er ook op voorhand over na of mensen nog een tweede portie kunnen krijgen. Zo ja, bestel je dan extra maaltijden of serveer je zolang de voorraad strekt en de pot verschaft?
Wat doe je met de overschotten? Neemt de traiteur dit terug mee? Wordt het verdeeld onder de vrijwilligers? Kunnen de deelnemers dit meenemen naar huis? Maak hier met de vrijwilligers ook duidelijke afspraken rond!

DAGELIJKSE WERKING

Suggestie van de chef

Eenmaal voor een bepaald systeem gekozen, is het moeilijk veranderen. Mensen geraken snel iets gewoon en verandering kan tot weerstand leiden.

Warm aanbevolen!

In het dorpsrestaurant van Zonhoven kunnen deelnemers/dorpsbewoners een maaltijd als cadeaubon aankopen voor anderen.

In Zonnebeke kunnen de mensen zich tijdens het dorpsrestaurant inschrijven voor de volgende keer. Hun naam wordt op een lijst ingevuld en ze krijgen ter herinnering een stempel op hun eetkaart. Telefonisch inschrijven via het OCMW is ook mogelijk.

In Bilzen is er een systeem van voorverkoop: het menu wordt geafficheerd bij enkele lokale handelaars. Hier kunnen mensen hun voorverkoopkaart kopen. Vrijwilligers halen de rest van de kaarten en het geïnde geld op bij de handelaars voor het einde van het inschrijvingsmoment.

In Hechtel-Eksel kunnen mensen voorverkoopkaarten kopen bij de bib, gemeente of OCMW. De inschrijvingen worden bijgehouden op een gemeenschappelijke computerschijf, zodat de verantwoordelijke steeds kan zien hoeveel deelnemers er zijn.

DAGELIJKS PRAKTISCH GEREGELD

Inschrijvingsprocedure

In sommige dorpsrestaurants moeten mensen zich op voorhand inschrijven. Bij een inschrijving vooraf weet je exact hoeveel personen je aan tafel verwacht. De keerzijde is dat late beslissers geen kans meer hebben om alsnog deel te nemen.

Wanneer wordt gekozen voor een systeem zonder reservering of inschrijving, kun je geen exacte inschatting maken van het aantal deelnemers, met een eventueel overschot of tekort aan eten tot gevolg.

Of je al dan niet werkt met inschrijvingen vooraf hangt ook af van de samenwerkingsverbanden. Ook zij kunnen aangeven of en wanneer zij het aantal maaltijden wensen door te krijgen. Afhankelijk daarvan kun je volgende beslissingen nemen:

- Deadline voor inschrijven: 1 dag op voorhand, 1 week,…?
- Mogelijkheid tot uitschrijven? Wat is hier de deadline van? Kan een aangekochte bon ingewisseld worden?

Kies je voor inschrijvingen vooraf, dan zijn er een aantal (combineerbare) inschrijfmethodes:

- Een bonnetje voor de volgende keer aankopen tijdens het dorpsrestaurant
- Inschrijven voor de volgende keer op een lijst tijdens het dorpsrestaurant
- Telefonisch inschrijven op een lijst
- Een bonnetje aankopen of inschrijven op bepaalde plaatsen in het dorp: in het gemeentehuis, bij het OCMW, bij de lokale middenstand, in de bibliotheek,…

DAGELIJKSE WERKING

Warm aanbevolen!

In Avelgem en Zonnebeke wordt op basis van de inschrijvingslijst maandelijks een factuur opgemaakt. De gebruikers kunnen deze factuur betalen via overschrijving of domiciliëring.

In Avelgem kunnen de mensen bij inschrijving laten weten of ze graag vervoer wensen. Een vrijwilliger van ZOHRA haalt hen op en brengt hen na de maaltijd terug naar huis. De deelnemers hoeven niets extra te betalen voor dit vervoer. De vrijwilliger die rijdt, krijgt van het OCMW een kilometervergoeding. Iedere week worden 6 à 10 deelnemers thuis opgehaald.

Het buurtrestaurant van Nieuw Sint-Truiden bevindt zich in de parochiezaal. Dagelijks zijn er vrijwilligers aanwezig. Deelnemers van het buurtrestaurant mogen naar hen bellen om te worden opgehaald en thuis gebracht.

In het dorpsrestaurant van Langemark-Poelkapelle kunnen de deelnemers vervoer door een vrijwilliger aanvragen. Hiervoor betaalt de gebruiker een forfait van € 1,5 en ontvangt de vrijwilliger een onkostenvergoeding. De betaling gebeurt via het OCMW.

Suggestie van de chef

Wanneer je kiest om een vrijwilliger het vervoer te laten doen, maak dan op voorhand goede afspraken wat de onkostenvergoeding betreft en check of de vrijwilliger verzekerd is. Leg ook goed uit welke verzekeringen de organisatie heeft afgesloten voor de vrijwilligers.

DAGELIJKS PRAKTISCH GEREGELD

Betaling

Bepaal op voorhand op welke manier de maaltijd moet worden betaald. Kopen mensen op voorhand hun bonnetje? Betalen ze ter plaatse? Zo ja, wie is verantwoordelijk voor het innen van het geld en de kassa? Of betalen de mensen achteraf via een factuur?
Indien het dorpsrestaurant onder het OCMW of de gemeente valt, dan moet deze keuze ook worden besproken met de financieel beheerder. Sommige financiële beheerders kiezen resoluut voor facturatie zodat er geen cash geld in omloop is.

Vervoer

De doelgroep van dorpsrestaurants is vaak minder mobiel. Mogelijkheden afchecken is dus noodzakelijk. Zo kan je bijvoorbeeld de belbus van De Lijn of de Minder Mobielen Centrale van het OCMW inschakelen. Je kan ook een vrijwilliger inzetten als chauffeur.

Timing

Vanaf wanneer zijn deelnemers welkom? Om welk uur wordt het eten opgediend? Is er een sluitingsuur? Wanneer kunnen de vrijwilligers eten?

De meeste dorpsrestaurants openen vanaf 11u-11u30, dienen op om 12u. De deelnemers vertrekken omstreeks 13u-13u30, tenzij er nog een activiteit voorzien is.
Vrijwilligers kunnen al of niet samen eten met de deelnemers. Sowieso wordt best nog een uurtje voorzien om alles terug op te ruimen (afhankelijk van de omvang en of al dan niet ter plaatse werd gekookt).

BEKENDMAKING

Warm aanbevolen!

In Bilzen werkt men met een dorpspamflet. Hierin staat nieuws over de werking van het dorpsrestaurant, hoe in te schrijven, wat het menu is,… maar ook welke aanleunende activiteiten georganiseerd worden. Daarin kunnen ook de verenigingen hun activiteiten aankondigen.
Men stuurt op geregelde tijdstippen een brief naar alle 65+'ers. Hierin wordt het dorpsrestaurant voorgesteld. Een nauwe samenwerking met de gemeente maakt het mogelijk dit adressenbestand te gebruiken. In bijlage vind je deze brief.

In Riemst werkt men met een affiche die op centrale plekken in het dorp opgehangen wordt. Daarop worden steeds het menu en enkele basisgegevens over het dorpsrestaurant vermeld. De centrale foto wijzigt regelmatig. Zo is deze affiche vertrouwd maar toch vernieuw(en)d.

Zowel in Zonhoven, Alken en Opglabeek was (en is) er een samenwerking met thuiszorgdiensten. De helpster of verpleegster neemt haar cliënten de eerste keer mee naar een dorpsrestaurant om de drempel weg te nemen.

Uit een enquête in de seniorenrestaurants van Houthalen en Helchteren kwam naar voor dat de meeste bezoekers de restaurants hadden leren kennen via buren, kennissen en/of vrienden.

In Limburg werkt men met handreikkaartjes n.a.v. de Week van Verbondenheid. Dit zijn uitnodigingen die deelnemers zelf kunnen uitdelen aan anderen van wie zij denken dat het hen deugd zou doen om naar het dorpsrestaurant te gaan.

Suggestie van de chef

Voorzie de eerste jaren een extra budget om het initiatief bekend te maken. Na de eerste maanden kan er een terugval komen en dan zijn extra acties nodig.

BEKENDMAKING PRAKTISCH GEREGELD

Externe communicatie is een noodzaak!

Reclame maken is nooit een overbodige luxe en dus is ook eigen pr-materiaal nodig.
Inventariseer welke media er bestaan binnen jouw gemeente. Bepaal vervolgens welke media het best geschikt zijn om potentiële deelnemers te bereiken.

Om senioren te bereiken maak je best gebruik van de klassieke wegen (dorpskrant, flyer, parochieblad,…). Internet en sociale media kunnen, maar sluiten op dit moment nog onvoldoende aan bij de leefwereld van senioren.

Probeer af en toe de pers erbij te halen. Nodig hen eens persoonlijk uit bij een bijzonder moment of stuur ze zelf een persartikel.

Onderschat de waarde van mond-tot-mondreclame niet!

Vrijwilligers en eventueel ook gebruikers hebben soms weet van kwetsbare of geïsoleerde / eenzame bewoners in hun buurt. Spoor hen aan om bij deze mensen het dorpsrestaurant bekend te maken.

Verenigingen spelen een cruciale rol. Een vereniging die een activiteit organiseert vlak na het dorpsrestaurant kan in zijn uitnodiging het menu van die dag zetten en zijn startuur aanpassen aan het dorpsrestaurant. Je kan ook aan de verenigingen vragen of je tijdens 1 van hun activiteiten even tijd krijgt om het dorpsrestaurant voor te stellen.

Thuiszorgdiensten (verplegers, poetsvrouwen…), kinesisten en dokters, OCMW, CAW, mutualiteiten, buurt- en opbouwwerk kunnen mensen de weg wijzen of aansporen gebruik te maken van het dorpsrestaurant.

SOCIALE ACCENTEN

Warm aanbevolen!

In Tongeren is er een onthaalvrijwilliger die nieuwe mensen verwelkomt en hen helpt een plaats te zoeken.

Door de vrijwilligers mee te laten eten bij de deelnemers creëer je een sociale functie. De aanwezige groep kan soms hard zijn voor nieuwkomers en zeggen dat de lege plaatsen bezet zijn.

In Bilzen vragen ze om als het kan, te verwittigen wanneer men verhinderd is. Zelfs wanneer mensen niet verwittigd hebben, worden ze de volgende week meegerekend. Intussen wordt gepolst of iemand weet wat er aan de hand is. In ieder geval mag de deelnemer nadien gewoon met dat 'oude' kaartje komen eten. In Bilzen vangen ze dit op doordat ze altijd enkele menu's extra krijgen van hun leverancier. Maar al bij al is het iets dat vrij goed opgevolgd wordt en beperkt blijft.

In Bilzen zijn enkele vrijwilligers ingeschakeld als vertegenwoordigers van het dorpsrestaurant. Zij bezoeken om de beurt een zieke vrijwilliger of gaan naar een begrafenis. Er is bovendien een bedrag voorzien vanuit het dorpsrestaurant om bijvoorbeeld een bloemetje te kopen.

SOCIALE ACCENTEN PRAKTISCH GEREGELD

Kliekjesvorming onder de deelnemers

Mensen zijn gesteld op hun vaste plaats. Deze clustervorming heeft positieve en negatieve effecten: mensen blijven komen omwille van de vertrouwde omgeving. Vaste plaatsen zorgen ook voor sociale controle. Het nadeel is dat nieuwkomers zich niet welkom voelen. Zorg daarom voor voldoende lege plaatsen zodat nieuwe mensen zich direct een plaats vinden. Of schik de tafels af en toe anders .

Zaalsetting

Denk op voorhand na hoe de tafelsetting eruit zal zien. Zorg je voor kleine tafels met 4 personen? Of kies je voor langere tafels van bijvoorbeeld 8 plaatsen? Is er extra manoeuvreerruimte?

Afwezigheid

Wat moet gebeuren met deelnemers die last minute afzeggen? Moet de maaltijd sowieso betaald worden? Krijgen deelnemers hun geld terug of blijft het bonnetje geldig voor de volgende keer? Is er een deadline om te annuleren? Maak hier duidelijke afspraken over! Vraag de deelnemers om zoveel als mogelijk op voorhand te verwittigen.

Begrafenissen of ziektebezoek

Als beroepskracht moet je uitmaken wanneer je iets doet en voor wie. Wat je keuze ook is, trek op voorhand een duidelijke lijn.

Geen platform voor politieke partijen

Indien bepaalde schepenen graag een paar keer komen eten in het dorpsrestaurant, is dit zeker de uitgelezen kans om in dialoog te gaan met dorpsbewoners. Dit moet dus zeker kunnen, maar behoed je wel voor het feit dat het dorpsrestaurant geen platform mag worden van (een) bepaalde politieke partij(en). Vooral in de aanloop naar verkiezingen kan zoiets gevoelig liggen.

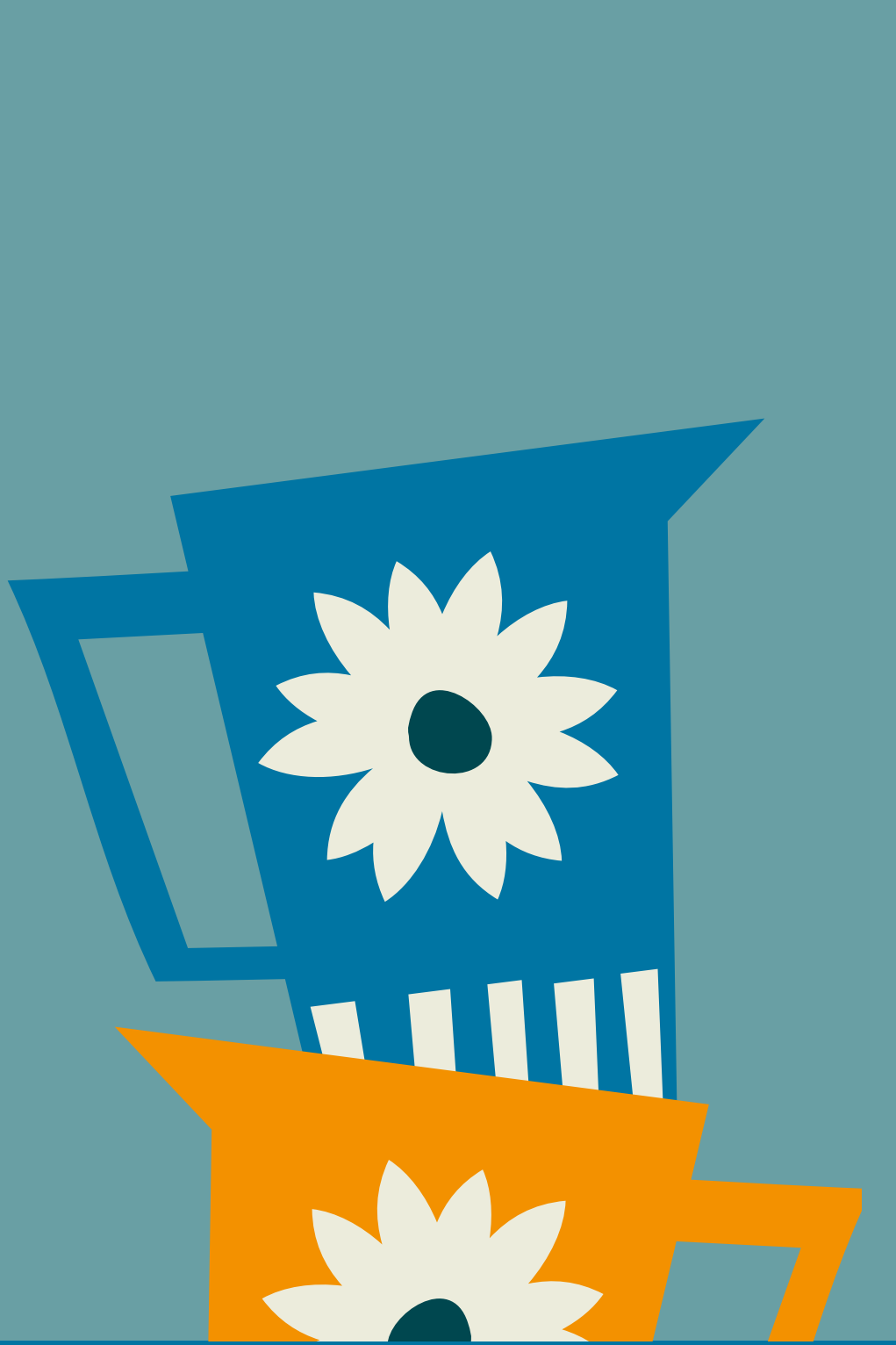
PRIMAIR NODIG

Aankoop materiaal

Wil je een dorpsrestaurant draaiende houden, dan heb je heel wat materiaal nodig. We maken hierbij onderscheid tussen investeringskosten en werkingskosten (kosten die regelmatig terugkeren). Veel is afhankelijk van de locatie waar het dorpsrestaurant doorgaat en de leverancier van de maaltijden. Een overzicht vind je terug vanaf blz. 109.

EHBO

Je kan een EHBO-kit in speciaalzaken vinden of laten samenstellen bij een apotheek. Op http://www.eurodist.be/pdf/horeca-verbanddoos.pdf vind je bovendien een EHBO-koffer speciaal voor de horeca. Vul de kit aan met een telefoonlijst van noodnummers. Idealiter laat je elke beroepskracht en vrijwilliger een cursus EHBO volgen.



NIET SPELEN MET VUUR!

Hou het idee warm,

de keuken draaiende,

het enthousiasme laaiend.

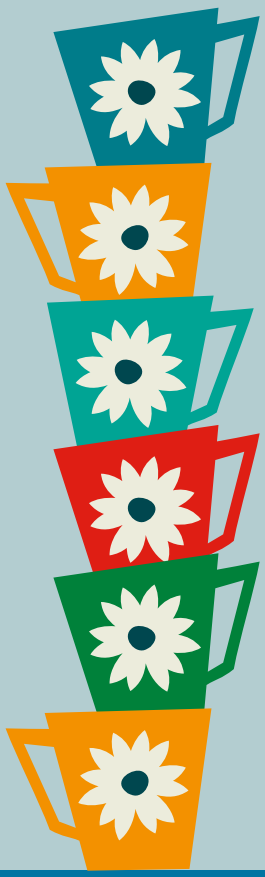
Maar speel niet met vuur.

Een restaurant smaakt graag

gezond, lekker,

is veilig en clean.

Da's cool!



Een restaurant openhouden, is niet alleen een kwestie van koken. Dat heb je intussen gemerkt.
Maar ook de wet schrijft je een en ander voor, en het is belangrijk daarmee rekening te houden vooraleer je echt van start gaat. Veiligheid, hygiëne, … zijn van levensbelang in de keuken!

FAVV

Registratie / toelating bij FAVV [13]

De eerste belangrijke stap rond voedselveiligheidsnormen is dat je het dorpsrestaurant laat registreren of toestemming vraagt bij het FAVV (=federaal agentschap voor de voedselveiligheid).
Twee stappen dienen hiervoor gezet te worden:

1) **Inschrijven bij de Kruispuntbank van ondernemingen**
De locatie waar het dorpsrestaurant doorgaat, dient te beschikken over een vestigingseenheidnummer. Dit kan aangevraagd worden via een erkend ondernemingsloket:
http://economie.fgov.be/nl/ondernemingen/leven_onderneming/oprichting/ondernemingsloket/

2) **Het dorpsrestaurant registreren bij het FAVV**
Hiervoor moet een aanvraagformulier (www.favv.be>beroepssectoren>erkenningen>toelatingenenregistratie) worden ingevuld en opgestuurd naar de provinciale afdeling van het FAVV (namelijk de PCE).
Het FAVV bezorgt je dan een registratie of toelating (voor het dorpsrestaurant zal dit normaal een toelating zijn).
Eenmaal je de toelating of registratie hebt ontvangen, ben je verplicht dit op te hangen in het dorpsrestaurant, op een voor de gebruiker zichtbare en toegankelijke plaats.
Jaarlijks dient een heffing te worden betaald aan het FAVV[12].

Spreek op voorhand af wie de registratie bij het FAVV aanvraagt (en dus de jaarlijkse vergoeding betaalt): is dit de organisator van het dorpsrestaurant (OCMW, opbouwwerk, verenigingen,…) of de eigenaar van de locatie? De meest logische gang van zaken is dat de organisator de toelating aanvraagt. Die is immers verantwoordelijk voor de uitbating.

---

[12] *Voor meer info en de tarieven surf je naar http://www.afsca.be/financiering/heffingen*
[13] *Dit onderdeel geeft slechts de belangrijkste zaken weer en is niet volledig! Een volledig en gedetailleerd overzicht vind je via volgende linken of raadpleeg het FAVV:*
- *http://www.afsca.be/thematischepublicaties/hygieneindehoreca.asp*
- *http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g023/*
- *http://www.afsca.be/thematischepublicaties/de-weg-naar-een-feilloze-favv-controle.asp*
- *Horeca Vlaanderen. (Editie augustus 2012). Startersbrochure. Van A tot Z naar je eigen horecazaak. Brussel*
  Downloaden via http://www.fedhorecavlaanderen.be/starters/

Voedselveiligheidsnormen [13]

De dorpsrestaurants vallen onder het systeem 'Goede hygiënepraktijken met versoepelde HACCP-normen'.
Er zijn een aantal verschillende soorten normen/verplichtingen waaraan moet worden voldaan. Gezien het bestek van deze publicatie kunnen wij geen volledig overzicht geven van de wettelijke verplichtingen. In wat volgt, lichten wij enkele verplichtingen toe. Een volledig overzicht vind je via de websites van het FAVV of Horeca Vlaanderen. Wij raden dan ook ten stelligste aan om deze brochures grondig door te nemen!

1) Goede hygiëne praktijken

- **Persoonlijke hygiëne:** dit is belangrijk om te voorkomen dat het bereide voedsel wordt besmet met micro-organismen of vreemde bestanddelen. Daarom zijn volgende zaken belangrijk:
  - een goede handhygiëne waarbij regelmatig de handen worden gewassen met handzeep (en voorzie ook ontsmettende gel voor tussenin) en waarbij eenmalig te gebruiken droogmateriaal wordt voorzien voor het afdrogen
  - wondjes moeten afgedekt worden met waterafstotende ondoordringbare pleisters
  - voorzichtigheid met sieraden
  - haren opsteken of afdekken
  - Medisch attest: vrijwilligers en professionele medewerkers dienen driejaarlijks een medisch attest te bezorgen, waarin de arts verklaart dat de persoon in kwestie in een gezondheidstoestand verkeert die het toelaat om met levensmiddelen te werken en dat hij/zij niet lijdt aan een aandoening die via de voeding andere mensen kan besmetten.
    Deze attesten dienen in het dorpsrestaurant aanwezig te zijn.
    Een voorbeeld van attest vind je via volgende link: http://www.favv-afsca.be/thematischepublicaties/_documents/2012_05_31_Exemple_certificat_medical_NL_V4.pdf
  - Opleiding voor personeel dat levensmiddelen bereidt, opdient of behandelt.

Uit de praktijk leren wij dat het belangrijk is te zorgen voor keukenschorten, handschoenen en haarnetten voor de vrijwilligers.

FAVV

- **Hygiëne-eisen voor de lokalen:**
  - voldoende grote lokalen
  - alles moet makkelijk en correct kunnen worden gereinigd
  - er moet worden voorkomen dat er ongedierte en andere verontreinigingen de ruimte binnenkomen
  - voldoende verlichting en verluchting
  - verlichting voorzien van beschermkappen

- **Hygiëne-eisen tijdens ontvangst en opslag:**
  - systematische controle bij ontvangst van de maaltijden/producten
  - temperatuur controleren (met thermometer met sonde)
    - *Warme bereidingen: ≥ 60°C
    - *Vers vlees en andere te koelen voedingsmiddelen: ≤ 7°C
    - *Gevogelte, vis en vleesbereidingen: ≤ 4°C
    - *Diepvriesproducten: ≤ -18°C
  - producten op de juiste plaats en bij de juiste temperatuur bewaren

- **Hygiëne-eisen tijdens bereiding en bediening:**
  voor meer uitleg: zie brochures

- **Omgaan met afval:** zorg voor een snelle en goede afvoer van afval. Afvalemmers moeten voorzien zijn van een deksel.

- **Reinigen en ontsmetten:** regelmatig poetsen en ontsmetten is noodzakelijk. Hiervoor moet een reinigings- en ontsmettingsplan worden opgemaakt: welke voorwerpen moeten gereinigd worden, hoe zal dit gebeuren, hoe vaak zal dit gebeuren, welke producten worden hiervoor gebruikt, wie zal dit doen?

- **Ongediertebestrijding:** maak hiervoor een ongediertebestrijdingsplan op (waar staan lokazen, klemmen,…?)

- **Water:** steeds drinkbaar water gebruiken voor het reinigen van de keuken, het wassen van de handen, bereidingen, ijsblokjes,…

2) De versoepelde HACCP-normen

1 Autocontrolesysteem opstellen en toepassen, op basis van HACCP[14]

- In een document moet je beschrijven hoe je zelf de voedselveiligheid zal controleren. Volgende items moeten aan bod komen:
  - Gevarenanalyse: identificeren en analyseren van mogelijke gevaren (bijv. een koelkast die te warm is ingesteld)
  - Bepalen van kritische punten (=CCP's)[15]: ontvangst van bederfbare 'koel te bewaren' goederen; temperatuur gekoelde en diepgevroren opslag; bediening van warme en koude producten; transport van warme en koude producten; kwaliteit en temperatuur van frituurolie of –vet; temperatuur warme producten tijdens bereiding; tijd en temperatuur bij het koelen; tijd en temperatuur bij het opwarmen of regenereren van de producten; vaatwas klein en groot materiaal.
  - Bepalen van kritische limieten per CCP (vastgesteld op basis van reglementaire normen of sensorische waarnemingen wanneer er geen normen zijn) (bijv. warme maaltijden hebben min. 60°C).
  - Bepalen van corrigerende acties per CCP: bij overschrijden van de kritische limieten acties ondernemen om te zorgen dat er zich geen gevaar kan voordoen + maatregelen nemen om te verhinderen dat dit probleem zich opnieuw kan voordoen.
- De kritische punten (CCP's) moet je bewaken door controles uit te voeren. Het is enkel verplicht om non-conformiteiten te registreren. Vermeld ook de genomen corrigerende acties en maatregelen. Hiervoor is er een formulier van het FAVV beschikbaar[16].
- Bewaar de registraties van alle uitgevoerde controles gedurende minimum 6 maanden.

---

[14] *Wanneer je dit autocontrolesysteem laat goedkeuren door het FAVV of een erkende keuringsinstelling, dan kun je korting krijgen op de jaarlijkse heffing aan het FAVV.*

[15] *Een overzicht van deze CCP's vind je terug in bijlage (=een onderdeel uit 'Gids voor autocontrole in de horeca'). Dit is een goed overzicht, bekijk dit zeker!!*

[16] *Het betreft 'Registratieformulier niet-conformiteiten' (=een onderdeel uit 'Gids voor autocontrole in de horeca'.) Dit vind je in bijlage terug .*

FAVV

2 Systeem van traceerbaarheid van de producten voorzien

Het moet mogelijk zijn om de traceerbaarheid van een product op te volgen.

- Voor de dorprsrestaurants zal de opmaak van een ingangsregister belangrijk zijn. Hierin wordt de herkomst van de producten opgenomen.

Als ingangsregister kun je het formulier 'Ingangsregister' van het FAVV gebruiken. Of je kan hiervoor ook de leveringsbonnen of facturen van de leverancier gebruiken. Deze moeten dan wel alle gegevens bevatten betreffende de traceerbaarheid, die terug te vinden zijn op het formulier 'Ingangsregister' van FAVV, bevatten.

- Bewaar deze documenten zeker gedurende 6 maanden.

3 Meldingsplicht toepassen

Wanneer een product nadelig kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant (bijv. als er een vreemd voorwerp in het eten zit of er is een melding van een collectieve voedseltoxi-infectie), dan moet het FAVV onmiddellijk op de hoogte gebracht worden!

Noot: Diegene die de maaltijden klaarmaakt op een andere locatie en ze dan vervoert onder temperatuurbewaking en de maaltijden afgeeft in het dorpsrestaurant, is verantwoordelijk voor de kwaliteit van de maaltijden tot op het ogenblik van afgifte.

Gebruik voor deze HACCP-procedure de goedgekeurde sectorgids: http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g023/. Hierin staan alle CCP's die je moet controleren samen met hun kritische grenswaarden en corrigerende maatregelen. Je vindt er ook de registratieformulieren terug, onder 'Bijlagen'.

Het is ook aan te raden om op basis van bovenstaand overzicht zelf een vorming rond de voedselveiligheidsnormen voor de vrijwilligers te organiseren!

---

[17] *Het formulier 'Ingangsregister' van het FAVV (=een onderdeel uit 'Gids voor autocontrole in de horeca'.) vind je terug in bijlage.*

KEUKENGEHEIMEN

Ruimte voor eigen ideeën, goede recepten

OVERIGE VERPLICHTINGEN

Er zijn nog een aantal andere verplichtingen waaraan je moet voldoen. Raadpleeg de startersbrochure van Horeca Vlaanderen[18] voor een volledig en gedetailleerd overzicht!

Afval

Altijd goed is het te checken met de afvalophaler of milieudienst van je gemeente. Het principe is dat als je aan volgende 2 voorwaarden voldoet, geen contract hoeft af te sluiten met een afvalophaler:

- Het restafval is vergelijkbaar naar aard, samenstelling en hoeveelheid met huishoudelijk afval. Deze hoeveelheid is begrensd op 4 restafvalzakken van 60 liter of 1 container van 240 liter per tweewekelijkse ophaling.
- Deze maximale hoeveelheid wordt ingezameld in 1 ronde met huishoudelijk afval.

Alcohol

Wanneer je in het dorpsrestaurant alcohol serveert, dien je de wet rond de beteugeling van dronkenschap te respecteren.
Wanneer je sterke dranken serveert (bier, wijn, cava van minder dan 22 vol% vallen hier niet onder), dien je een vergunning aan te vragen bij de gemeente.

Beroepskennis

In een aantal gevallen zal het nodig zijn om een basiskennis bedrijfsbeheer en de sectorale beroepsbekwaamheid te kunnen bewijzen. Hiervoor verwijzen wij naar de startersbrochure van Horeca Vlaanderen of de FOD Economie.

---

[18] Horeca Vlaanderen. (Editie augustus 2012). *Startersbrochure. Van A tot Z naar je eigen horecazaak. Brussel*
Downloaden via http://www.fedhorecavlaanderen.be/starters/

OVERIGE VOLGENS DE WET

Bescherming naam

Kies een naam voor het dorpsrestaurant die nog niet wordt gebruikt door een andere zaak of waarbij verwarring zou kunnen zijn met een reeds bestaande handelszaak.

Brandveiligheid

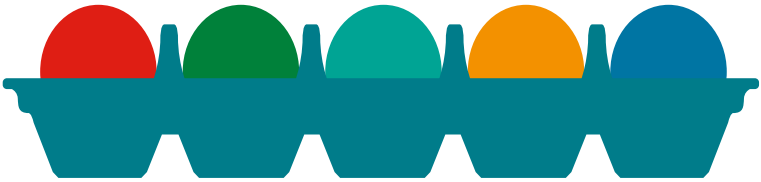
De locatie moet brandveilig zijn. Ofwel is er een attest (na te vragen bij de brandweer of via de gemeente), ofwel vraag je een attest aan. Op basis van een verslag dat de brandweer opmaakt, beslist de burgemeester om al dan niet een attest af te leveren.

BTW

Dorpsrestaurants zijn vrijgesteld van BTW. In het BTW-wetboek (artikel 44, § 2,2°) blijkt dat “diensten en leveringen van goederen die nauw samenhangen met maatschappelijk werk verricht door publiekrechtelijke lichamen of door andere organisaties die door de bevoegde overheid als instellingen van sociale aard worden erkend” vrijgesteld zijn van BTW. Zo kan het verstrekken van maaltijden door een buurthuis van een OCMW worden vrijgesteld van BTW, rekening houdend met het uitermate sociale doel en bij afwezigheid van enig winstoogmerk (antwoord op vraag Volksvertegenwoordiger B. Tommelein op 9 juni 2006).

Drinkwater

Ga via de drinkwatermaatschappij na of de kwaliteit van het drinkwater voldoende is.



OVERIGE VERPLICHTINGEN

Geluidsnormen voor elektronisch versterkte muziek

Blijf je onder het geluidsniveau van 85 decibel, dan hoef je geen melding te doen of een vergunning aan te vragen.

Milieuvergunning

Normaal gezien is er voor het dorpsrestaurant geen milieuvergunning nodig.

Muziek

Als je beslist om muziek te draaien zijn er twee systemen van heffing: SABAM en de Billijke Vergoeding (beiden baseren zich op dezelfde wet betreffende het auteursrecht en de naburige rechten, namelijk de wet van 30 juni 1994).

SABAM beheert de rechten voor haar leden: de auteurs, componisten en uitgevers. Worden auteursrechtelijk beschermde werken buiten de familiale kring gebruikt, dan is hiervoor toestemming van SABAM nodig. Dit kan door het dorpsrestaurant online aan te geven via www.sabam.be . Daar vind je ook info over tarieven.

De Billijke Vergoeding geldt enkel voor de uitvoerende artiesten en de platenproducenten. De Billijke Vergoeding is enkel verschuldigd bij gebruik van cd's of radio. Zie ook: www.bvergoed.be . Vraag bij de eventuele zaalverantwoordelijke na of zij reeds een Billijke Vergoeding betalen.

Openingsuren en –dagen

In principe is het dorpsrestaurant niet gebonden aan de wetgeving over een verplichte wekelijkse rustdag en verplichte avondsluiting.

Prijsaanduiding

Wanneer je dranken tegen betaling aanbiedt, moeten die geafficheerd worden zowel aan de hoofdingang als binnen de zaal.

OVERIGE VOLGENS DE WET

Roken

Roken is niet toegelaten in publieke ruimtes, dus ook niet in het dorpsrestaurant. Voorzie pictogrammen. Zorg voor asbakken buiten.

Toegankelijkheid

Publiek toegankelijke gebouwen moeten aandacht hebben voor de toegankelijkheid van personen met een beperking. Gaat het dorpsrestaurant door in een bestaand gebouw van vóór 1 maart 2010, waar er geen vergunningsplichtige werken aan worden uitgevoerd, dan hoef je geen aanpassingen te doen. In het andere geval: raadpleeg best de startersbrochure van Horeca Vlaanderen.

Toiletten

Zorg voor voldoende toiletten met waterspoeling en luchtverversing.

Verzekering

Gezien het dorpsrestaurant toegankelijk is voor het publiek, is de initiatiefnemer aansprakelijk voor brand en ontploffing. Deze aansprakelijkheid moet worden gedekt door een verzekeringspolis ‘de verplichte verzekering van de burgerrechterlijke aansprakelijkheid van de uitbater bij brand en ontploffing’. Ga zeker bij de gemeente na of er voor jouw locatie dergelijke verzekering is afgesloten.

Waterafvoer

Contacteer de gemeente voor meer informatie rond de waterafvoer van het gebouw waar het dorpsrestaurant doorgaat.

DE REKENING AUB!

Een restaurant draaiend houden,
is een kwestie van
wegen en afwegen,
calorieën tellen,
bestekken schikken en
bestekken maken.
En als het smaakt,
blijkt de rekening naderhand dik in orde.

Een dorpsrestaurant uitbouwen en draaiende houden, kost natuurlijk geld. Er zijn verschillende kostenposten. De grootte van een aantal van deze posten hangt samen met de aanwezige infrastructuur en de partners waarmee je samenwerkt.
Hieronder volgt een overzicht van mogelijke kosten.

DE KOSTEN

Personeelskosten

- Coördinatie kost geld. Afhankelijk van de frequentie van het dorpsrestaurant zal dit meer of minder kosten met zich meebrengen.
- Indien je werkt met medewerkers die worden tewerkgesteld in het kader van sociale economieprojecten, zijn daar uiteraard ook personeelskosten aan verbonden.

Kosten verbonden aan het werken met vrijwilligers

Voorzie een budget voor het werken met vrijwilligers. Dit budget kan worden besteed aan de vrijwilligersbijeenkomsten, de bedanking van de vrijwilligers, vorming voor vrijwilligers, de verzekering, een eventuele vrijwilligersvergoeding,...

Investeringskosten

Er zijn een aantal materialen die voor de start van een dorpsrestaurant dienen te worden aangekocht, indien ze niet beschikbaar zijn via de leverancier van de maaltijden of op locatie aanwezig zijn.

- Warmhoudcontainers
- Thermometer (sondethermometer)
- Borden, bestek, glazen, koffietassen
- Keukengerief om eten op te scheppen
- Soepterrines, uitschepkommen
- Sauskommen
- Melkkannetjes
- Kommetjes
- Opbergboxen
- Waterkannen
- ...

KOSTEN

Materiaal

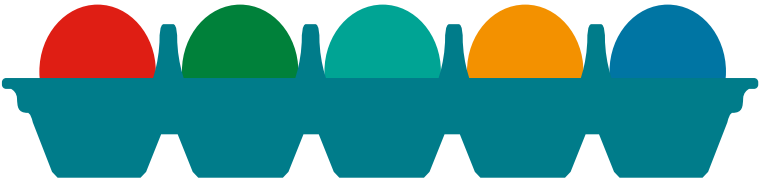
Voor de praktische werking van een dorpsrestaurant moet je over klein materiaal beschikken.

Ter illustratie:

- Schorten
- Handdoeken, vaatdoeken
- Sponsen, afwasproduct
- Handzeep en antibacteriële gel
- Plastiek handschoenen
- EHBO-gerief
- Decoratiemateriaal
- Placematjes, tafellakens, servetten
- Koffie, koffiefilters, melk, suiker, koekjes
- Drank
- Vuilniszakken
- Receptiekosten
- ...

Druk- of kopieerwerk:

Voorzie ook een budget voor drukwerk of kopies en eventueel de verspreiding ervan. Voor zowel de bekendmaking van het dorpsrestaurant als voor de praktische werking zijn drukwerk of kopies nodig.



DE KOSTEN

Vervoer

Wanneer je ervoor kiest om deelnemers thuis op te halen (gratis of tegen een (forfaitair) bedrag), zullen deze kilometers moeten worden vergoed aan diegene die het vervoer op zich neemt (vrijwilliger, medewerker,…).

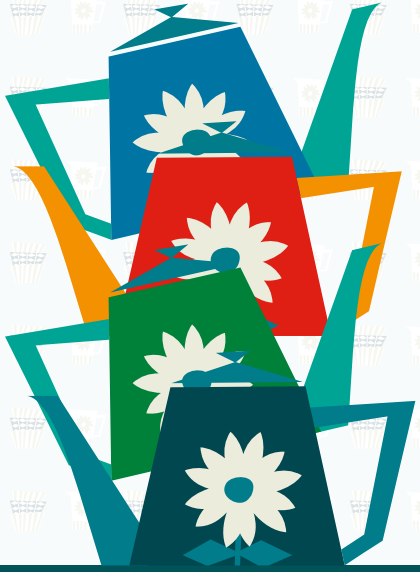
Food cost

De maaltijden dienen uiteraard ook te worden betaald. Afhankelijk van de prijs die je als initiatiefnemer aanrekent voor de maaltijd, zal de winst- of verliesmarge daarop groter of kleiner zijn.

Overige kosten

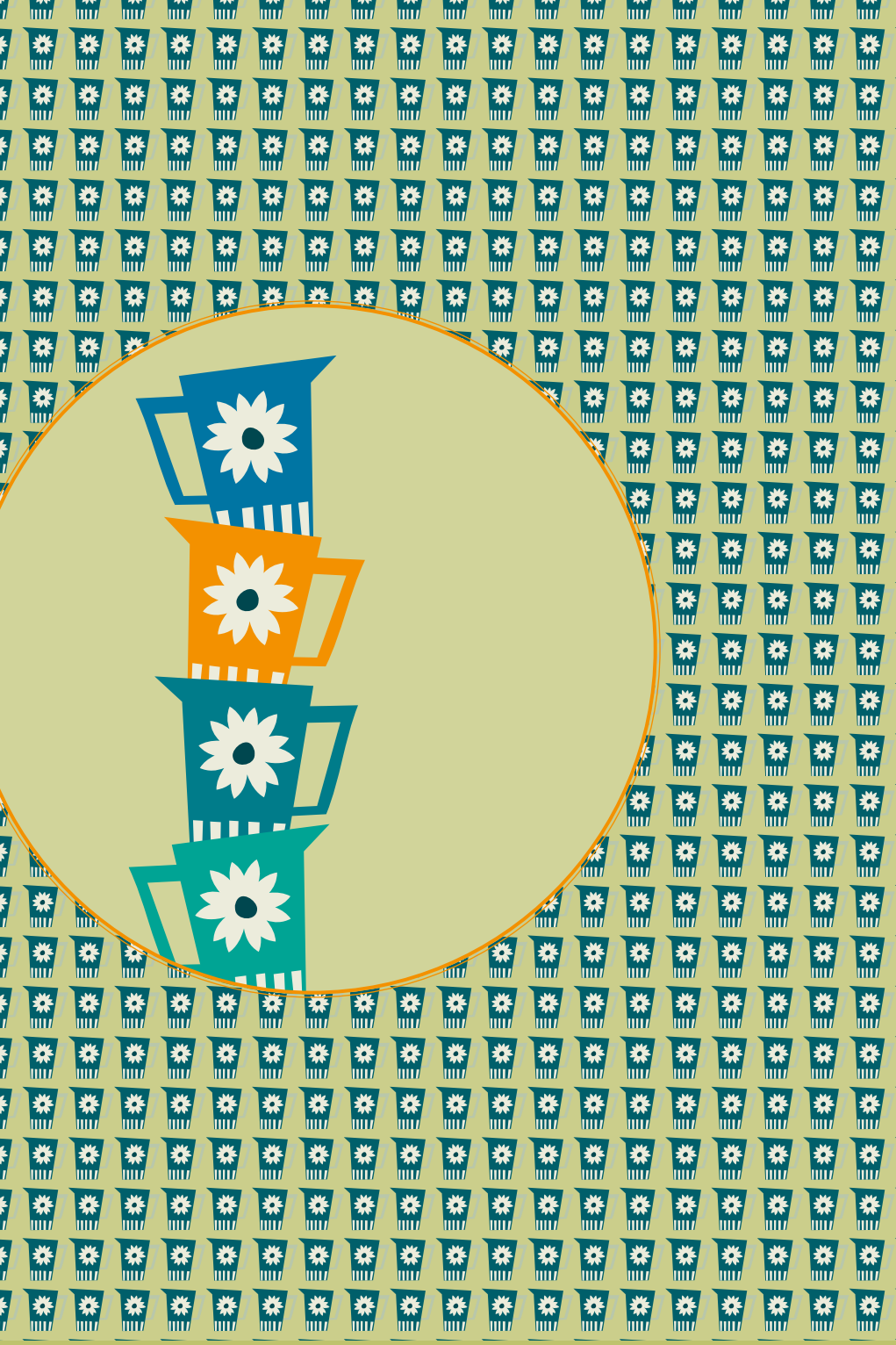
Er is ook budget nodig voor:

- de heffing voor FAVV
- SABAM en/of de billijke vergoeding
- de eventuele huur van de zaal
- energiekosten voor de zaal
- brandverzekering
- …



KEUKENGEHEIMEN

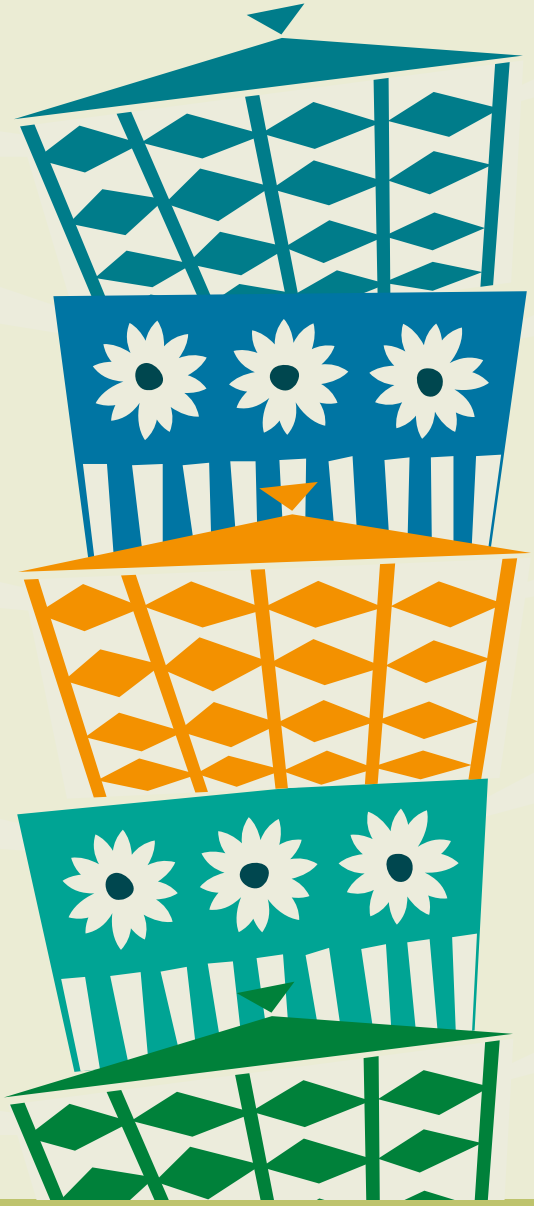
Ruimte voor eigen ideeën, goede recepten



ACHTERAFJES

Bijlagen

Bronnen



BIJLAGEN

- www.dorpsrestaurants.be > Kies voor de rubriek 'leesvoer'.
- www.samenlevingsopbouwwvl.be > Kies voor het project 'dorpsrestaurant' onder de rubriek 'dienstverlening en arbeid'.
- www.rimo.be/draaiboek-dorpsrestaurants

Daar vind je volgende documenten terug:

- Dit draaiboek
- Checklist toegankelijkheid dorpsrestaurant (B's)
- Overzicht kritische punten (CCP's) autocontrolesysteem (FAVV)
- Registratieformulier non-conformiteiten (FAVV)
- Ingangsregister (FAVV)
- Voorbeeld organisatienota ZOHRA
- Brief 65+'ers voorstelling dorpsrestaurant
- Vragenlijst evaluatie deelnemers
- Evaluatie via een placemat

Terug te vinden op internet:

- Overzicht vorming vrijwilligers binnen zorgnetwerken
  Te downloaden via: www.ontknoop.be > Praktijkwerkers > Werkmateriaal
- Brochure signaalfunctie vrijwilligers
  Te downloaden via: www.ontknoop.be > Praktijkwerkers > Werkmateriaal
- Materialenlijstje dorpsrestaurant Hechtel-Eksel
  Te downloaden via: http://www.vvsg.be/sociaal_beleid/Lokaal_Sociaal_Beleid/proactief_handelen/praktijk/methodieken/Pages/dorpsrestaurant.aspx

BRONNENLIJST

Bouverne-De Bie, M. (2001). *Sociale Agogiek.* Gent: Academia Press

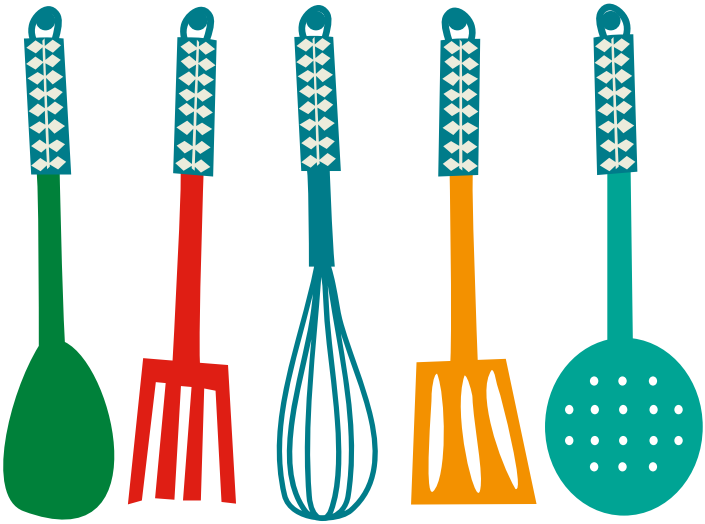
Draaiboek Hechtel-Eksel (2011) http://www.vvsg.be/sociaal_beleid/Lokaal_Sociaal_Beleid/proactief_handelen/praktijk/methodieken/Pages/dorpsrestaurant.aspx

Het Belang van Verbondenheid, een bijlage van het Belang van Limburg, 16 september 2013

Horeca Vlaanderen. (Editie augustus 2012). *Startersbrochure. Van A tot Z naar je eigen horecazaak.* Brussel

Knol, F., Maas – de Waal, C., Roes, T., de Hart, J. (juni 2002). *Zekere banden, Sociale cohesie, leefbaarheid en veiligheid.* Den Haag: Sociaal en Cultureel Planbureau

Machielse, A., Hortulanus, R. (2011). *Sociaal isolement bij oudere., Op weg naar een Rotterdamse aanpak.* SWP: Amsterdam



BRONNENLIJST

Parmentier, S. (1998). *Kansarmoede en rechtshulp. Drie uitdagingen op de drempel van de volgende eeuw.* Alert, 24(1), 24-31.

Persoonlijke mededelingen (gesprekken + mails) met de coördinatoren van de dorpsrestaurants

RIMO magazine JUL - AUG - SEP 2011, nr.3

Rommel, S., Truyens, C. (2012). *Draaiboek Lokaal Proactief Kader*. Brussel

Salen, L. (2012-2013). *Met 60 aan tafel: een dorpsrestaurant als middel tegen vereenzaming en onderbescherming. Bachelorproef,* Brussel: HUB

Sannen, L., Degavre, F., Steenssens, K., Demeyer, B., Van Regenmortel, T. (2007). *Leven (z)onder leefloon. Deel 2. Methodiekboek bij onderbescherming: proactief handelen vanuit het OCMW.* Leuven: HIVA

Sels, P., Goubin, E., Meulemans, D., Sannen, L. (2009). *Het sociaal huis: werken aan een toegankelijke dienst- en hulpverlening.* Brussel: Politeia

Surplus, jaargang 21, 2011, nummer 4

Verté, D., Dury, S., De Donder, L., Buffel, T., De Witte, N. (2011). *Doe mee! Over ouderen en maatschappelijke participatie.* Brugge: Provinciebestuur van West-Vlaanderen

Vierendeels, J. (27.01.2014). *(persoonlijke mededeling)*

http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g023/

http://www.afsca.be/thematischepublicaties/de-weg-naar-een-feilloze-favv-controle.asp

KEUKENGEHEIMEN

Ruimte voor eigen ideeën, goede recepten

DANKWOORD

Dit draaiboek is niet zomaar tot stand gekomen. Heel wat mensen hebben hier op de een of andere manier toe bijgedragen. Daarom vinden wij een expliciet dank je wel hier wel op zijn plaats!

Bedankt aan alle coördinatoren van de dorpsrestaurants die ons informatie hebben ingestuurd om dit draaiboek te stofferen!
Bedankt aan minister Lieten en minister Vandeurzen die het mogelijk gemaakt hebben om dit draaiboek in deze vorm te kunnen publiceren en verspreiden!
Bedankt aan Joris Vierendeels om vanuit wetenschappelijke hoek een bijdrage te leveren!
Bedankt aan Horeca Vlaanderen en het FAVV om stukken uit dit draaiboek na te lezen!
Bedankt aan VVSG voor het helpen inzamelen van informatie via het aanwenden van hun informatiekanalen!
Bedankt aan de provincie Limburg en de provincie West-Vlaanderen die het mee mogelijk hebben gemaakt om dit draaiboek te realiseren!
Bedankt aan LEADER /PDPO en Zonnebeke om de nodige tijd en ruimte te voorzien om aan deze publicatie te werken!
Bedankt aan de collega's voor de kritische nootjes, de warme aanbevelingen en de zoete achterafjes!
Last but not least: bedankt aan de vele vrijwilligers die zich reeds jarenlang met veel enthousiasme inzetten voor de dorpsrestaurants! Dankzij hen is dit een succesverhaal geworden!

EINDEJAARSVRAAGJES 2011

DR……

Om het jaar goed af te sluiten willen we je een aantal **vraagjes** stellen. Op die manier kan je ons helpen om het dorpsrestaurant verder **beter** uit te bouwen! We vragen ook enkele **persoonsgegevens** – niet de naam - om te kunnen vertellen welke bevolkingsgroepen we precies bereiken. Uiteraard verwerken we alles **discreet** en informeren we achteraf over de resultaten en **conclusies**.

Persoonsgegevens

Geboortejaar: 19……

Geslacht: 0 man 0 vrouw

Burgerlijke stand:
0 gehuwd
0 weduwnaar/weduwe
0 samenwonend met partner
0 samenwonend met kind(eren)
0 ongehuwd

Aantal personen in uw huishouden:
0 alleen
0 2 personen
0 3 personen
0 4 personen of meer

Afstand van dit dorpsrestaurant:
0 minder dan 1 km
0 1 tot 3 km
0 3 km of meer

Hoe kom je:
0 Te voet
0 Met (brom)fiets
0 Met eigen auto
0 Rij mee met …….

Heb je problemen op vlak van mobiliteit: 0 ja 0 neen

2. Je geschiedenis met het dorpsrestaurant (DR)

Hoe lang kom je al naar het dorpsrestaurant: …… jaar …… maanden

Hoe vaak eet je in een dorpsrestaurant:
0 minder dan eens per week
0 eens per week
0 2 keer per week
0 meer dan 2 keer per week

Zou je vaker in het dorpsrestaurant (DR) willen eten

0 neen	0 ja,	als het in het dorp georganiseerd wordt	0
		als iemand me haalt en terugbrengt	0
		als ……	0

Hoe ben je met het dorpsrestaurant in contact gekomen:

0 zelf stap gezet
0 met vrienden/bekenden
0 via @atLAS-lessen
0 door het dorpspamflet
0 op aanraden van anderen
0 anders: ……..

Heb je contact met andere deelnemers in het DR: 0 ja 0 neen

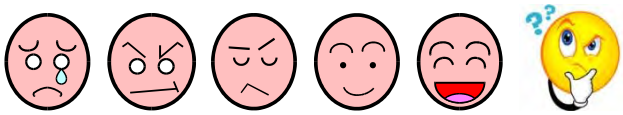
Heb je nieuwe vrienden/kennissen gemaakt in het DR: 0 ja 0 neen

Heb je wel eens een nieuwe activiteit ondernomen met mensen die je in het DR (beter) hebt leren kennen 0 ja 0 neen

Zo ja, wat …….

3. Je beoordeling van het dorpsrestaurant

Op een schaal van 1 tot 5, hoe beoordeel je dan het dorpsrestaurant op vlak van:



Aankleding zaal……	1	2	3	4	5	?
Bediening ……..	1	2	3	4	5	?
Kwaliteit maaltijden (alg.) …...	1	2	3	4	5	?
Soep ……	1	2	3	4	5	?
Hoofdgerecht ……..	1	2	3	4	5	?
Dessert ……	1	2	3	4	5	?
Menukeuze ……	1	2	3	4	5	?
Organisatie ……..	1	2	3	4	5	?
Prijs ……..	1	2	3	4	5	?

Kom je door het bezoek aan het DR vaker de deur uit? 0 ja 0 neen

Voel je je minder eenzaam door het bezoek aan het DR? 0 ja 0 neen

Zou je het dorpsrestaurant bij anderen aanbevelen? 0 ja 0 neen

Heb je zelf al eens iemand meegebracht naar het DR?

0 ja: 0 een enkele keer
0 meerdere mensen
0 wil wel, maar nog niet gedaan
0 neen

Ga je in de toekomst proberen mensen te overtuigen (mee) te komen naar het dorpsrestaurant? 0 ja 0 neen 0 als het zo uitkomt

Hoe belangrijk zijn volgende onderdelen voor uw bezoek aan het dorpsrestaurant?

		1	2	3	4	5	
De maaltijd	Heel onbelangrijk	☐	☐	☐	☐	☐	Heel belangrijk
De vaste sociale contacten	Heel onbelangrijk	☐	☐	☐	☐	☐	Heel belangrijk
De mogelijkheid om nieuwe contacten te leggen	Heel onbelangrijk	☐	☐	☐	☐	☐	Heel belangrijk
Entertainment of sociale activiteit	Heel onbelangrijk	☐	☐	☐	☐	☐	Heel belangrijk
Informatie, voorlichting en uitleg over diensten, ….	Heel onbelangrijk	☐	☐	☐	☐	☐	Heel belangrijk

4. Je contacten met buren en in het dorp

In elk dorp zijn er geregeld in het weekend eetdagen (of restaurantdagen) voor een goed doel of lokale vereniging. Neem je hieraan deel in dit dorp?

0 bijna nooit 0 bijna altijd
0 meestal niet 0 soms wel, soms niet 0 meestal wel

Als er iets belangrijks gebeurt in de buurt of met een buurtgenoot, is er dan iemand uit uw buurt die je hiervan op de hoogte brengt?

0 bijna nooit 0 bijna altijd
0 meestal niet 0 soms wel, soms niet 0 meestal wel

Ben je bereid om mee te werken om iets aan de buurt/het dorp te verbeteren?

0 waarschijnlijk niet 0 hangt er van af 0 waarschijnlijk wel

In welke mate ben je het eens met volgende stellingen:

Helemaal eens : ++ helemaal oneens: --

Mee eens: + min of meer eens: +/- mee oneens: -

	++	+	+/-	-	--
Ik ga geregeld langs bij mijn buren	❑	❑	❑	❑	❑
Ik voel me geregeld toch wel eenzaam	❑	❑	❑	❑	❑
In geval van nood helpen mijn buren mij	❑	❑	❑	❑	❑
Er zijn genoeg mensen waarop ik kan terugvallen	❑	❑	❑	❑	❑
Ik mis een goede vriend of vriendin	❑	❑	❑	❑	❑
Vriendschap en contact met buren zijn belangrijk voor mij	❑	❑	❑	❑	❑
Ik zou meer gezelligheid om me heen willen	❑	❑	❑	❑	❑
Ik stop regelmatig om een praatje te maken met buren	❑	❑	❑	❑	❑

5. Je suggesties voor het dorpsrestaurant

Ook eens op een avond dorpsrestaurant 0 ja 0 neen

Zo ja 0 maakt niet uit om hoe laat 0 om 18 u 0 om 19 u

In de vakantie proberen om een paar keer op een plaats dr te organiseren

0 niet nodig 0 als niet te moeilijk is 0 zeker doen

Meer doen rond animatie 0 zeker wel 0 als het lukt 0 niet nodig

Meer doen rond informatie 0 zeker wel 0 als het lukt 0 niet nodig

Vaker bevraging organiseren 0 zeker wel 0 als het lukt 0 niet nodig

Het is interessant dat er geregeld een dorpspamflet verschijnt

0 ja 0 neen 0 interesseert me niet

Ik wil nog mensen aanspreken om mee naar het dorpsrestaurant te komen

0 ja 0 neen 0 interesseert me niet

Instellen van een 'proefmaaltijd' tegen 3 euro voor nieuwe deelnemer én voor degene die deze meebrengt 0 ja 0 neen 0 interesseert me niet

Meer doen om kwetsbare bewoners te bereiken

0 ja 0 neen 0 interesseert me niet

Bijkomend verkooppunt 0 niet nodig 0 ja: met name ……..

Ik had graag vaker op het menu:…….

Ik heb liever niet zo vaak op het menu: …….

Uw voorstel om het DR te verbeteren:……

0 Ik zou graag **computerles** volgen (noteer naam en tel.nr beneden)

0 Ik zou graag in een **stuurgroep** rond dorpsrestaurants zitten

(noteer hier naam en telefoonnummer)

Bijlage 5: Registratieformulieren ondernemingen die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP

5.1. Registratieformulier niet-conformiteiten

Datum : *……* ***Probleem ontdekt door :*** *……* ***Handtekening*** *: ……*

Beschrijving van het probleem *(het vakje aankruisen en de nodige informatie invullen)*

☐ ***Ontvangst :*** *temperatuur product te hoog*
Naam en T° product : ……
Leverancier: ……..
Ander probleem? (DMH/UCD, verpakking, versheid….) :……..

☐ ***Opslag :*** *temperatuur te hoog*
Betrokken frigo / diepvries: ……
T° frigo : ……
Naam en T° product : ……..

☐ ***Friteuse :*** *temperatuur olie/vet te hoog*
Friteuse : ……
T° olie : …….. Thermostaat : ……

☐ ***Bediening :*** *temperatuur product te hoog (koude bediening) of te laag (warme bediening)*
Koeltoog / bain-marie : ……
Naam en T° product : ……

☐ ***Transport :*** *temperatuur product te hoog of te laag*
Naam en T° product : ……..

☐ ***Pasteurisatie ijs :*** *onvoldoende*
Naam en T° product : ……..

☐ ***Koken :*** *kerntemperatuur van het product onvoldoende*
Naam en T° product : ……..
Toegepaste barema : ……..

☐ ***Afkoelen :*** *te traag en/of onvoldoende*
Naam en T° product : ……..
Tijd om af te koelen……..

☐ ***Opwarmen/ Regenereren :*** *te traag of onvoldoende*
Naam product: ……..
T° einde regeneratie ……..
Tijd om op te warmen ……..

☐ ***Vaatwas:*** *temperatuur voorspoelen, wassen of naspoelen onjuist: ……..*
of properheid afwas onvoldoende

Ondernomen acties: *Wat heeft u met de producten gedaan?*
Wat heeft u gedaan om het probleem op te lossen en te voorkomen dat het zich opnieuw herhaalt?

ETEN

- Vind je het eten lekker? JA NEE SOMS
  Opmerkingen? _____

  _____

- Is er voldoende afwisseling? JA NEE
- Wat mag er eens op het menu staan, volgens jou?

  _____

  _____

BEDIENING

- Wat vind je van de bediening?
  HEEL GOED GOED KAN BETER
- Wat kan beter? _____

  _____

BEREIKBAARHEID

- Geraak je makkelijk in het dorpsrestaurant?
  JA NEE MOEILIJK
- Voorstellen? _____

  _____

GESLACHT

Vrouwelijk Mannelijk

LEEFTIJD

_____ jaar

Wat betekent het dorpsrestaurant voor jou? Waarom kom je?

_____

_____

_____

BUBBELS EN BABBELS

Wat vind je van de Bubbels en Babbels?
INTERESSANT GEEN MENING OVERBODIG

Zijn er onderwerpen waarover je eens info wil krijgen?

_____

Opmerkingen?

_____

PRIJS

- Wat vind je van de prijs?
  TE DUUR GOED
- Voorstellen? _____

  _____

LOCATIE

Wat vind je van:

- de ruimte op zich?
  GOED KAN BETER LIEVER ANDERE PLAATS
- de opstelling van de tafels? GOED KAN BETER
- de versiering, aankleding van de ruimte?
  GOED KAN BETER
- Voorstellen? _____

  _____

AANVRAAG

- Wat vind je van het tijdstip van de aanvraag?
  TE VROEG GOED TE LAAT
- Voorstellen? _____

  _____

4. AANPAK VOOR DE INRICHTINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPELING OP HET VLAK VAN HACCP

Horecazaken die voldoen aan de in punt 1.1 van Deel 2 vermelde criteria en wensen te genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP moeten de gids of de gidsen toepassen die de activiteiten van de inrichting dekt of dekken. Hieronder is aangegeven wat deze versoepelingen precies inhouden:

ONDERNEMING DIE GENIETEN VAN VERSOEPELINGEN INZAKE HACCP:

- U respecteert de goede hygiënische praktijken.
- U voert zelf geen gevarenanalyse uit, maar u bewaakt de voorgeschreven CCP's en AP's opgenomen in onderstaande overzichtlijsten. U gebruikt hierbij de kritische grenswaarden en correctieve acties uit de gids. Bovendien is elke CCP en elk AP nogmaals beschreven in een fiche. Deze fiches kunnen bij wijze van memo opgehangen worden in uw keuken. U vindt deze fiches in bijlage 4.
- Indien U een niet-conformiteit vaststelt tijdens de bewaking, registreert U steeds de niet-conformiteit samen met de genomen corrigerende acties en maatregelen. Dit doet u aan de hand van formulier 5.1 uit de bijlage.
- U registreert dagelijks de temperatuur van de gekoelde en diepgevroren ruimtes. Hiervoor kunnen de formulieren 5.2 en 5.3 uit de bijlagen gebruikt worden.
- U bewaart documenten gedurende 6 maanden na het verstrijken van de minimale houdbaarheid.

U geniet niet van de versoepelingen?

Voor de bedrijven die niet vallen onder de versoepelingen zijn onderstaande lijsten louter informatief (als voorbeeld) en dienen de voorgestelde kritische controlepunten en de aandachtspunten aangepast te worden aan de situatie van het bedrijf.

Vergeet niet dat de bewakingen in uw geval systematisch geregistreerd moeten worden (dus niet enkel in geval van niet-conformiteit). Om u te helpen bij het uitwerken van de documentatie werden verschillende registratieformulieren toegevoegd in bijlage 6.

4.1. Lijst met kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de kritische controlepunten (CCP's).

CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
CCP 01	**Ontvangst bederfbare 'koel te bewaren' goederen**	De persoon die de goederen ontvangt, controleert bij elke levering de temperatuur van de meest gevoelige productgroep. *(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren)* De producten waarvan de temperatuur werd gecontroleerd en goedgekeurd, onmiddellijk gekoeld/ diepgevroren opslaan (maximum 15 minuten). Bij overschrijding van de opslagtijd van 15 minuten wordt de temperatuur van de goederen opnieuw gecontroleerd.	Temperaturen bepaald volgens bijlage 3, "Memo Temperatuur ".	Wat te doen in geval van overschrijding van de temperatuur: ▪ Wat te doen met de producten? –Indien de temperatuur in de rode zone ligt: producten weigeren in overleg met de verantwoordelijke van de onderneming. Indien de temperatuur in de oranje zone ligt: producten zo vlug mogelijk in gekoelde/diepvries ruimte opslaan en ze zo snel mogelijk gebruiken. ▪ Wat te doen om te vermijden dat het probleem zich herhaalt? –De leverancier schriftelijk op de hoogte brengen van de vastgestelde feiten –Hem vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt. –Controleren van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier. –Indien nodig de organisatie van de ontvangst herzien zodat de opslag van de producten zo snel mogelijk kan verlopen. Personeel opleiden om te verzekeren dat de procedure gerespecteerd wordt. ▪ *Registreren van elke niet-conformiteit die vastgesteld wordt tijdens de ontvangst alsook de genomen acties.*
CCP 02	**Temperatuur gekoelde en diepgevroren opslag (koelkast en**	De temperatuur van de gekoelde /diepgevroren opslagruimtes dagelijks controleren en registreren.	Temperaturen bepaald volgens bijlage 3, "Memo Temperatuur".	Wat te doen in geval van overschrijding van de temperatuur in de opslagruimte: ▪ Ga na of dit toe te schrijven is aan een welbepaalde oorzaak zoals de start van een ontdooicyclus, het te lang openen van

	diepvries)			de deur, de opslag van ontvangen goederen,… Indien dit het geval is, controleer de omgevingstemperatuur na 1 uur opnieuw om te verifiëren of de norm terug bereikt werd. ▪ Controleer de temperatuur in de kern van de producten: –Voor gekoelde producten met een temperatuur buiten tolerantie (rode zone), de betrokken producten isoleren en duidelijk identificeren. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten. –Indien de temperatuur nog aanvaardbaar is (oranje zone of groene zone), verplaats dan de producten naar een andere gekoelde ruimte; controleer hun temperatuur na 2 uur opnieuw om te verifiëren of de temperatuur onder de wettelijke limiet ligt. –In het geval van diepgevroren producten moeten de ontdooide producten onmiddellijk gebruikt worden. Indien dit niet mogelijk is, verwijder ze dan als afval. De producten nooit opnieuw invriezen. ▪ Neem contact op met een technische hersteldienst; voorzie steeds een reiniging en ontsmetting na een eventuele technische interventie en vóór de opstart van de bediening. ▪ *Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.*

CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
CCP 03	**Bediening van warme en koude producten**	Bij het begin van de bediening: de goede werking van verwarmingselementen (t°, waterpeil, ...) en koelmeubels controleren. Halfweg de bediening en op het einde de kerntemperatuur van de producten controleren. *(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren)*	Temperatuur verwarmingselementen: minimum +85°C <u>Kerntemperatuur van de producten bij bediening</u>: Warme producten: Streefwaarde: min. + 60°C Kritische grens: min. + 55°C Koude producten: 2°C, 4°C of 7°C in functie van de gevoeligheid van de producten (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur")	**Warme bediening:** ▪ Controleer de temperatuur in de kern van de producten: - Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest → product verwijderen als afval - Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan. - Producten met een temperatuur tussen 60°C en 70°C: verwarmingselementen bijregelen bij te hoge kerntemperaturen. - Producten zoals beschreven in deel 1 punt 7 die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°c moeten zo snel mogelijk opgediend worden en nadien afgekoeld worden tot 7°C. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte warmhoudapparatuur, erover waken dat de producten voldoende worden opgewarmd vóór de bediening, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,...). **Koude bediening**: ▪ Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte koelapparatuur, erover waken dat de temperatuur van de producten vóór het

				plaatsen in het koelmeubel zo laag mogelijk is, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,…). *Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.*
CCP	**Beschrijving**	**Bewakingsmethode**	**Kritische grenzen**	**Corrigerende maatregelen**
CCP 04	**Transport van warme en koude producten**	Voor het laden: de temperatuur van het transportvoertuig controleren. Op het einde van het transport: de temperatuur van de producten controleren (dit zal u toelaten om te verifiëren of de juiste temperatuursvoorschriften werden gerespecteerd tijdens het ganse transport). *(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren)*	<u>Kerntemperatuur van de producten tijdens transport</u>: Warme producten: Streefwaarde: min. + 60°C Kritische grens:min. + 55°C Koude producten: 2°C, 4°C of 7°C in functie van de gevoeligheid van de producten (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur")	**Warme producten:** ▪ Controleer de temperatuur in de kern van de producten: - Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest → product verwijderen als afval - Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan. - Indien nodig de producten eerst opnieuw opwarmen voordat ze geserveerd worden om te verzekeren dat een minimale temperatuur van 60°C in de kern kan worden gegarandeerd tijdens de volledige bediening. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de temperatuur van de producten reeds voldoende hoog is vóór het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,…). **Koude producten:** ▪ Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties

				ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de producten voldoende gekoeld zijn voor het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,...) *Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.*
CCP	**Beschrijving**	**Bewakingsmethode**	**Kritische grenzen**	**Corrigerende maatregelen**
CCP 05	**Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie of het frituurvet**	Dagelijkse controle van de temperatuur van de frituurolie + Opvolging vervanging frituurolie *(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren)*	Kritische grens: Max. 175°C Respecteren van de vooropgestelde frequentie van verversen van de olie	Indien de friteuse niet defect is: - De temperatuur bijregelen en indien beschikbaar de frituurolie testen met een sneltester. Als een te hoog gehalte aan polaire stoffen vastgesteld wordt (TPF > 25%), de olie verversen. - De olie verversen. - De producten die gebakken werden in slechte olie weggooien. In geval van een defect de technische dienst verwittigen en een reiniging uitvoeren na de herstelling en vooraleer de friteuse terug te gebruiken. ▪ De bewakingsmaatregelen leren kennen aan het personeel. *Registreren van elke niet-conformiteit die vastgesteld wordt tijdens de ontvangst alsook de genomen acties.*

4.2. Lijst van normen en limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de aandachtspunten.

AP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
AP 01	**Temperatuur warme producten tijdens de bereiding**	Steekproefsgewijs de kerntemperatuur na het koken controleren. Speciale aandacht besteden aan de kerntemperatuur van gevulde bereidingen.	Kritische grens: minstens 60°C in kern product, soms ≤ +55°C toegelaten [3]	▪ Indien de temperatuur niet voldoende hoog is: de bereidingswijze aanpassen zodat de gewenste temperatuur wel kan worden bereikt. ▪ Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes. *Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.*
AP 02	**Tijd en temperatuur bij het koelen**	Steekproefsgewijs de tijd controleren die nodig is om de producten af te koelen. Controle vooral richten op risicoproducten of producten die moeilijker te koelen zijn (productie van grote volumes,…)	Afkoelen van 60°C tot 10° C (kerntemperatuur) in maximum 2 uur Na 24 uur: maximum 2°C, 4°C of 7°C in functie van de gevoeligheid van de producten (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur")	In geval van een te trage afkoeling: ▪ De methode aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden: – In functie van de aard van de producten, plaatsen onder koud stromend water of in ijswater, verdelen in kleinere porties, goed omroeren. – Overwegen om te investeren in een snelkoeler. – Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes. ▪ Verminder de houdbaarheidstermijn van de producten, bijvoorbeeld door de betrokken producten sneller te gebruiken. *Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.*
AP 03	**Tijd en temperatuur bij het opwarmen of regenereren van**	Steekproefsgewijs de tijd controleren die nodig is om de producten op te warmen; meet de kerntemperatuur na het	Kritische grens: minimum +60°C (kerntemperatuur) in maximum 1 uur	In geval van onvoldoende of te trage opwarming: ▪ De temperatuur van het toestel, dat gebruikt wordt voor de het opwarmen, verhogen of de opwarmtijd verlengen of de hoeveelheden verminderen.

[3] niet volledig gegaard vlees (rosbief, "saignant", "à point"), bepaalde bereidingen op basis van eigeel (sabayon, Hollandse saus, ...), ...

AP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
	de producten	regenereren. Controle vooral richten op risicoproducten of producten die moeilijker op te warmen zijn.		▪ Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes. ▪ Verifiëren of (laten) repareren van de gebruikte opwarmtoestellen of apparatuur in geval van technisch defect. *Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.*
AP 04	**Vaatwas klein -en groot materiaal**	Visueel controleren van de vaat bij uithalen uit de vaatwasmachine Controleren de temperatuur van het voorspoelen, het wassen en het naspoelen indien een weergave van deze temperatuur aanwezig is op de vaatwasmachine.	Propere en droge vaat na visuele controle Temperatuur indien afleesbaar: ▪ Voorspoelen: 35 °C à 40 °C ▪ Wassen: 55 °C à 60 °C ▪ Naspoelen : 85 °C à 90 °C	- Vaatwas, ontsmetting en spoeling, indien mogelijk, manueel uitvoeren. - Afwasproces stoppen, oorzaak opzoeken en materiaal opnieuw afwassen na herstelling. - In geval van defect een technische hersteldienst raadplegen. *Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.*

ZOHRA

Zorg aan Ouderen en Hulpbehoevenden in het Rurale gebied Avelgem

ORGANISATIENOTA

Rechten en plichten van de organisatie en de vrijwilliger

---

1. Organisatie

Naam	ZOHRA is een samenwerkingsinitiatief tussen de gemeente Avelgem en het OCMW Avelgem.
Adres	Leopoldstraat 66, 8580 Avelgem
Tel.nr	056/65 07 70 (OCMW/Sociaal Huis) 056/65 30 36 (ZOHRA)
e-mail	zohra@avelgem.be
Sociale doelstelling	Gemeente: De gemeente beoogt om op het lokale niveau bij te dragen tot het welzijn van de burgers en tot de duurzame ontwikkeling van het gemeentelijk gebied. (art. 2 Gemeentedecreet) OCMW: Elke persoon heeft recht op maatschappelijke dienstverlening. Deze heeft tot doel eenieder in de mogelijkheid te stellen een leven te leiden dat beantwoordt aan de menselijke waardigheid. Het OCMW heeft tot opdracht deze dienstverlening te verzekeren. (art.1 uit de organieke wet) Deze dienstverlening kan van materiële, sociale, geneeskundige, sociaal-geneeskundige of psychologische aard zijn. (art. 57, paragraaf 1 uit de organieke wet)
Juridisch statuut	OCMW Gemeente

Verantwoordelijke of gemandateerde voor ondertekening van de organisatienota.

Naam	Trees Vandeputte, voorzitter OCMW
Tel.nr.	Trees Vandeputte: 056/65 07 70

Verantwoordelijke voor de informatie over 'rechten en plichten van organisatie en vrijwilliger' + voor de praktische werking van ZOHRA en het Dorpsrestaurant.

Naam	Isabelle Dispersyn en Forêt Wendy
Functie	Medewerkers ZOHRA
Tel.	056/65 30 36

Verantwoordelijke voor de praktische werking van het project 'ZOHRA en armoedebestrijding'.

Naam	Veerle Gevaert
Functie	Medewerker Samenlevingsopbouw
Tel.	051/24 29 28 ; 0474/91 96 64

Vertrouwenspersoon van het OCMW (bij ongewenste seksuele intimiteiten en mobbing):

Naam	Inge Ghesquire
Functie	sociale dienst
Tel.	056/65 07 70

2. Het project

Het project waarbinnen het vrijwilligerswerk verricht wordt, is ZOHRA (= Zorg aan Ouderen en Hulpbehoevenden in het Rurale gebied Avelgem).

<u>Doelstelling</u>

Dorpsdienst ZOHRA biedt ondersteuning aan personen die moeilijkheden ondervinden op gebied van het kunnen blijven wonen in de eigen vertrouwde omgeving omwille van de toenemende ondersteuningsbehoefte.
Concreet wil ZOHRA via inzet van vrijwilligers beperkte, aanvullende diensten aanbieden zodat senioren en hulpbehoevenden langer zelfstandig en kwaliteitsvol thuis kunnen blijven wonen. Op die manier vult ZOHRA enerzijds bestaande leemten in en verlicht ZOHRA anderzijds het werk van de mantelzorgers. ZOHRA neemt tevens een signaalfunctie op om te bekomen dat er een structurele oplossing komt voor eventuele leemten die vastgesteld worden in het dienstverleningsaanbod.

Daarnaast wil ZOHRA het sociaal netwerk van senioren en hulpbehoevenden versterken of een alternatief bieden indien dit netwerk weggevallen is.

Sinds 2012 richt ZOHRA zich ook tot maatschappelijk kwetsbare gezinnen en biedt hen ondersteuning aan via enkele concrete initiatieven. Ook het opnemen van de signaalfunctie is een essentieel onderdeel van de werking.

Doelgroep

ZOHRA richt zich tot iedereen die omwille van persoonlijke of maatschappelijke omstandigheden (voorlopig) moeilijkheden ondervindt om op eigen krachten oplossingen te vinden voor de gestelde "woonzorgproblemen".
De dienstverlening van ZOHRA richt zich op senioren, personen met een handicap, andere hulpbehoevende personen en maatschappelijk kwetsbare gezinnen. Voorwaarde is wel dat deze mensen woonachtig zijn te Avelgem, Bossuit, Outrijve, Kerkhove en Waarmaarde.

Dienstverlening

SENIOREN EN HULPBEHOEVENDEN

- Gratis dienstverlening: informatie en advies, regelmatig bezoek (een praatje maken, een wandeling maken, een kopje koffie drinken,…), leeshulp (krant voorlezen, een eenvoudig formulier invullen,…), beperkte hulp in en rond het huis (rolluiken optrekken, de vuilniszak buiten zetten, de planten water geven – neemt maximum 15 minuten in beslag)

- Verjaardagsbezoekjes aan 80-plussers
  Alle 80-plussers uit de gemeente krijgen in de week van hun verjaardag een bezoekje van een vrijwilliger.

- Dienstverlening tegen kilometervergoeding: vervoerdienst (naar de dokter, kapper, op bezoek,…) en boodschappendienst (voeding, kledij,…)

- Dienstverlening tegen onkostenvergoeding: oppasdienst, klusjesdienst (haag scheren, terras afspuiten, slepende deur herstellen,… - maximum 4u)

- Dorpsrestaurant ZOHRA
  Senioren en hulpbehoevende personen kunnen op dinsdagmiddag in het dorpsrestaurant terecht om er samen te eten. Vrijwilligers staan in voor het klaarzetten van de zaal, de bediening en het opruimen achteraf.

MAATSCHAPPELIJK KWETSBARE GEZINNEN

- Gezonde voeding en ontmoeting:
  Tweewekelijks kunnen mensen elkaar ontmoeten in het Sociaal Huis bij een tas soep of wordt er een klein gerechtje voorzien binnen een kookactiviteit.

- Voorleesproject:
  Een vrijwilliger gaat 1 maal per week gedurende 7 weken thuis in een gezin om voor te lezen aan een kleuter.

- Huiswerkbegeleiding:
  Wekelijks is er huiswerkbegeleiding in school om de leerlingen die het nodig hebben extra te ondersteunen.

Vergoedingen voor gebruikers

De gebruikers betalen de volgende vergoedingen:

- Voor de vervoer- en boodschappendienst: € 0,34 per kilometer, gerekend van het huis van de vrijwilliger tot hij/zij weer thuis is. Deze vergoeding wordt jaarlijks in januari aangepast, conform de wettelijke kilometervergoeding voor ambtenaren.
- Voor de klussendienst: € 6 per uur, met een minimum van 1 uur. Na het eerste uur wordt er per kwartier gerekend.
- Voor de oppasdienst: € 2,5 per uur of € 15 per nacht (van 24u tot 8u).
- Voor het dorpsrestaurant: € 7,50 voor een maaltijd

Maandelijks krijgen de gebruikers een afrekening thuis gestuurd.

3. Rechten, plichten en algemene afspraken

- De projectmedewerker overlegt met de vrijwilliger over de inhoud, de aard en de frequentie van de activiteiten.
  Bij vragen, problemen, of conflicten kan de vrijwilliger steeds bij de projectmedewerker terecht.

- De organisatie verwacht een correcte deontologische houding van de vrijwilliger m.b.t. het naleven van de onderlinge afspraken, het respecteren van de afbakening van het activiteitsveld,… .

- De vrijwilliger verklaart zich akkoord met de visie en de missie van het project (de vrijwilliger krijgt deze visietekst van de projectmedewerker voor aanvang van de werkzaamheden voor ZOHRA) .

- 3 à 4 keer per jaar wordt met alle vrijwilligers een bijeenkomst georganiseerd. Inhoud hiervan is vorming, ontmoeting met de andere vrijwilligers, signalering van opgevangen noden, mee nadenken over de verdere uitbouw van het project. Er wordt van de vrijwilliger verwacht hieraan deel te nemen.

- De projectorganisatie ondersteunt de vrijwilliger bij het aanvragen en op orde stellen van eventuele vrijstellingen om als vrijwilliger te kunnen werken. Maar de eindverantwoordelijkheid hiervoor ligt bij de vrijwilliger.

- Meldingsplicht: geen enkele opdracht of taak gebeurt zonder medeweten van de projectmedewerker. Het uitvoeren van taken zonder het medeweten van de projectmedewerker zijn niet verzekerd. Bijkomende aanvragen van bestaande gebruikers worden steeds gemeld aan de projectmedewerker. Bij aanvragen van nieuwe gebruikers gaat de projectmedewerker eerst op huisbezoek om te bekijken of de vraag al dan niet door ZOHRA kan opgenomen worden.

- De vrijwilliger voert enkel die dienstverlening uit die op voorhand is afgesproken. Daarnaast neemt hij/zij geen enkel initiatief zonder uitdrukkelijke toestemming van de gebruiker.

- Geheimhoudingsplicht: de vrijwilliger verklaart geheimhouding en de grootste discretie te zullen bewaren omtrent persoonlijke, medische en sociale gegevens die hij/zij tijdens zijn/haar activiteiten werd toevertrouwd. De vrijwilliger is gebonden aan artikel 458 van het Strafwetboek:

  "Geneesheren, heelkundigen, officieren van gezondheid, apothekers, vroedvrouwen en alle andere personen die uit hoofde van hun staat of beroep kennis dragen van geheimen die hun zijn toevertrouwd, en deze bekendmaken buiten het geval dat zij geroepen worden om in rechte getuigenis af te leggen en buiten het geval dat de wet hen verplicht die geheimen bekend te maken worden gestraft met gevangenisstraf van acht dagen tot zes maanden en met geldboete van honderd frank tot vijfhonderd frank."

- Er wordt van de vrijwilliger verwacht dat hij/zij de eventuele noden en vragen van de gebruikers doorspeelt aan de projectmedewerker, dit in het belang van de gebruiker.

- Van de vrijwilliger wordt verwacht dat hij/zij met de gebruiker niet praat over eventuele eigen problemen.

- Alle opdrachten worden systematisch bijgehouden in het prestatieboekje, met uitzondering van de verjaardagsbezoekjes, het dorpsrestaurant, huiswerkbegeleiding, voorleesproject en ontmoeting. Zowel de gebruiker, de projectmedewerker als de vrijwilliger krijgen een bewijs van de geleverde prestatie. Vóór de vijfde van de maand, volgend op de dienstverlening, worden de bewijzen aan de projectmedewerker afgegeven.

- De vrijwilliger staat maximaal 8 uur per week voor het project ter beschikking, met een maximum van 4 uur per dag. Uitzondering hierop is de oppasdienst 's nachts.

- Van de vrijwilliger wordt verwacht dat hij/zij stipt op de afspraken aanwezig is. Indien de vrijwilliger verhinderd is om de gemaakte afspraken na te komen, verwittigt hij/zij de projectmedewerker zo snel mogelijk op het nummer 056/65 30 36.

- Elke vorm van discriminatie (op grond van geslacht, seksuele geaardheid, ras, huidskleur, afkomst, nationaliteit of overtuiging) is verboden.

- Elke vrijwilliger is ertoe gehouden de wetgeving inzake ongewenst seksueel gedrag en mobbing (pestgedrag) na te leven.

- Het gebruik van alcohol en drugs tijdens het uitvoeren van opdrachten voor ZOHRA is niet toegestaan. Uit respect voor de gebruiker wordt gevraagd om niet te roken tijdens de dienstverlening.

- Wanneer een vrijwilliger een taak uitvoert in opdracht van ZOHRA, dan brengt de vrijwilliger geen andere personen (kinderen, kleinkinderen, partner,…) mee.

- In geval één van de partijen de overeenkomst wenst te beëindigen, zal hij/zij dit aan de andere partij schriftelijk melden. In de mate van het mogelijke zullen partijen dit 6 weken op voorhand melden. In geval van opzegging van de overeenkomst door de vrijwilliger, zal deze alle medewerking verlenen om de taakoverdracht vlot te laten verlopen.

- De overeenkomst kan door de projectmedewerker éénzijdig en onmiddellijk opgeschort worden als de afspraken niet nageleefd worden. Een definitieve beslissing hierover zal genomen worden door de projectgroep van het project.

4. Verzekeringen

Verplichte verzekering

Waarborgen	De burgerlijke aansprakelijkheid, met uitzondering van de contractuele aansprakelijkheid, van de organisatie en de vrijwilliger + rechtsbijstand.
Maatschappij	Ethias
Polisnummer	45.010.306

Vrije verzekeringen

Waarborgen	Lichamelijke schade die geleden is door vrijwilligers bij ongevallen tijdens de uitvoering van het vrijwilligerswerk of op weg naar- en van de activiteiten
Maatschappij	Ethias
Polisnummer	6.100.163

Waarborgen	Omnium – dienstverplaatsingen*
Maatschappij	Ethias
Polisnummer	2.720.088

* Enkel wie vervoer en boodschappen doet in opdracht van ZOHRA.

Deze verzekeringen komen tussen bij taken die in opdracht van ZOHRA uitgevoerd worden en zijn aanvullend op de eigen verzekering. De verzekering van ZOHRA komt niet tussen bij verkeersovertredingen, zoals te snel rijden, fout parkeren, e.d.

5. Aansprakelijkheid

De organisatie is aansprakelijk voor de schade die de vrijwilliger aan derden veroorzaakt bij het verrichten van vrijwilligerswerk.

Ingeval **de vrijwilliger** bij het verrichten van het vrijwilligerswerk de organisatie of derden schade berokkent, is hij enkel aansprakelijk voor zijn bedrog en zijn zware schuld.

Voor lichte schuld is hij enkel aansprakelijk als die bij hem eerder gewoonlijk dan toevallig voorkomt.

6. Vergoedingen voor de vrijwilligers

Afhankelijk van het soort dienstverlening wordt er een andere vergoeding gegeven.

- De organisatie betaalt een forfaitaire vergoeding (rekening houdend met de wettelijk vastgestelde maxima van € 32,71 per dag en € 1308,38 per jaar) voor: de klussendienst € 10 en de oppasdienst € 5.

- De organisatie betaalt de reële kosten, mits overhandiging van de juiste bewijsstukken, in volgende gevallen: de vervoer- en boodschappendienst.

De kilometervergoeding bedraagt € 0,34 per kilometer, gerekend van het huis van de vrijwilliger tot hij/zij weer thuis is. Dit bedrag wordt jaarlijks in januari aangepast, conform de wettelijke kilometervergoeding van de ambtenaren.

- Vrijwilligers die helpen bij het dorpsrestaurant, kunnen mee-eten voor € 3,50.

Datum: ____ / ____ / 20____

Handtekening organisatie

Handtekening vrijwilliger

Naam vrijwilliger

Bijlage 7: Registratieformulieren traceerbaarheid

7.1. Ingangsregister

Datum ontvangst (eventueel uur)	Herkomst (vestigingseenheid van de leverancier)	Aard product (benaming)	Identificatie: lotnr., houdbaarheidsdatum, productiedatum, referentie begeleidend doc.	Interne ontvangstcontrole			Controle door	Opmerkingen
				Hoeveelheid	Staat verpakking	Temperatuur (bederfbare producten)		

BRON: FAVV, *Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector*, versie 2 dd 04.07.13

Checklist toegankelijkheid dorpsrestaurant

Onderstaand schema geeft de 7B's van toegankelijkheid weer. Aan de hand van enkele richtvragen kun je nagaan of het dorpsrestaurant zo uitgewerkt is dat het een toegankelijke dienstverlening aanbiedt.

	Vragen	Eigen analyse
betaalbaarheid	• Is de kostprijs democratisch • Is er een verminderd tarief voor bepaalde groepen?	
beschikbaarheid	• Is het dorpsrestaurant op maat van de doelgroep? • Gaat het door op moment die geschikt zijn voor de doelgroep? • Is er een medewerker / vrijwilliger beschikbaar voor vragen van de deelnemers?	
bruikbaarheid	• Sluit het dorpsrestaurant aan bij de behoeften van de doelgroep? • Voldoet het aan de verwachtingen van de deelnemers?	
bereikbaarheid	• Is het dorpsrestaurant vlot bereikbaar • Wordt er vervoer georganiseerd voor minder mobiele deelnemers?	
begrijpbaarheid	• Is het opzet en de manier van werken van het dorpsrestaurant duidelijk voor (potentiële) deelnemers? • Is de publiciteit in een taal die de doelgroep begrijpt?	
bekendheid	• Wordt het dorpsrestaurant bekend gemaakt via kanalen die aanleunen bij de doelgroep?	
betrouwbaarheid	• Worden er vaste mensen ingezet die zorgen voor een vertrouwd gezicht?	

Bilzen, 23 augustus 2010.

Proef het dorpsrestaurant!

Beste,

Heel vroeger in de school leerden we het spreekwoord *'Honger is de beste saus'*. Steeds meer mensen ervaren dat het niet zozeer de honger is, maar **het gezelschap** dat het eten smaak geeft. Als je in een compagnie bent, het wat gezellig is, je enkele tafelgenoten hebt, … dan heb je vanzelf meer trek en zin om te eten.

Welnu, in Beverst kan je **elke dinsdag** in **de Biberist** terecht. Daar organiseren we dan een **dorpsrestaurant**. Voor amper 5 euro kan iedereen terecht om te genieten van een lekkere maaltijd. Je krijgt er soep, een hoofdschotel en dessert. En eigenlijk moet het niet beperkt blijven tot eten alleen: je kan er ook informatie krijgen over interessante thema's, er kan eens een plezante activiteit georganiseerd worden, …

Precies omdat het mensen samenbrengt, omdat het de onderlinge samenhang in een dorp versterkt én het op die manier kan helpen om mensen langer in de eigen omgeving te laten wonen, promoot **de stad Bilzen** dit initiatief, met steun ook van de Vlaamse gemeenschap en vzw RIMO. Maar het zijn vooral **vrijwilligers** die er voor zorgen dat iedereen gemakkelijk, gezellig, gezond en goedkoop kan eten.

Hoe gaat het concreet in zijn werk? Het systeem is simpel. Je koopt minstens een dag op voorhand een kaartje in Dagbladhandel Luc, Superette Reyskens, Dagbladhandel Briers, Bakkerij-broodjesbar Tanja en Cindy of in het dorpsrestaurant (de week voordien) en komt **tegen 12 u** naar de Biberist. De tafels staan er **per 8** gedekt. Je schuift aan en dan wordt je eten – net als in een restaurant – **opgediend**.
Kan je er zelf niet (goed) geraken? Geen nood: geef een **telefoontje**, dan komen we je thuis ophalen en brengen je na het eten ook mooi terug naar huis. Volledig kosteloos.
Heb je een kaartje maar kan je niet komen? Geen probleem: je meldt even dat je niet kan komen en je kaartje is de **week nadien** (of een maand later bv.) nog evenzeer geldig!
Weet je niet goed bij wie je kan zitten? Vrijwilligers zullen er voor zorgen dat je er direct op je gemak bent en **aangenaam gezelschap** krijgt (en zijt).

Je lust niet alles? Wel vooraf weet je wat de volgende week op **het menu** staat. Je kan dan een weekje overslaan of melden wat het probleem is. Mogelijk kan er dan een alternatief aangeboden worden. Hoewel er altijd al zoutarm gekookt wordt, zijn ook regimemaaltijden mogelijk.

Eén keer per week maar? Wel ja, misschien moet je naar iets uitkijken om het naar waarde te schatten. In alle geval kijken wij er naar uit om u in het dorpsrestaurant te ontmoeten. Het kost wat moeite om de stap te zetten, maar we zijn er zeker van **dat het je gaat aanstaan**!

Vriendelijke groeten

Johan Sauwens	Peter Simons	Karel Bollen
Burgemeester	Schepen	Coörd. dorpsrestaurants

Bijkomende info: BoRDeAux (Truus, Fatima, Karel) - Jeugdhuispad 2, 3740 Bilzen-Schoonbeek - 089 25 52 34