



WIJKEETHUIS OOST: VAN IDEE OP WEG NAAR OPRICHTING?! Juni 2012

WIJKEETHUIS OOST: VAN IDEE OP WEG NAAR OPRICHTING?!

Gouda, 30 juni 2012

Geachte partners in de wijkaanpak in Gouda Oost,

Geachte mevrouw Ruwhof, leden van wijkteam Oost, meneer Deijl, meneer Mascini, meneer de Klerk en meneer Kasius,

In dit document beschrijven wij, leden van het projectteam wijkeethuis Oost in oprichting, welke stappen wij de afgelopen acht maanden hebben gezet om het idee van het oprichten van een wijkeethuis in Oost uit te werken naar een globaal projectvoorstel.

Wij vragen u of het plan om een wijkeethuis te starten in Oost uw steun heeft, de consequenties die dat heeft in overweging genomen hebbende, en zo ja een keuze te maken uit de twee beschreven varianten en daarmee tevens een plek van waaruit het wijkeethuis zou kunnen gaan functioneren. Bij de tweede buurtalliantie bijeenkomst is afgesproken dat dit project een onderwerp zou zijn voor de bestuursafdeling. Zonder breed draagvlak is het ons inziens niet mogelijk om dit project te realiseren en een grote investering in tijd en geld, die het project zal vragen, te rechtvaardigen. Maar ook de volgende stap naar een wijkeethuis, indien u het project steunt, namelijk het uitwerken van een kostenplaatje, is alleen mogelijk in samenwerking met professionals, ten minste eigenaren/huurder van de ruimte waar een keuken zou komen.

In bijlage 1 (pag. 8 t/m 19) vindt u een overzicht van projecten, die mogelijk worden als er een wijkeethuis is in Oost. In bijlage 2 (pag. 20 t/m 27) vindt u een lijst met benodigdheden voor de inrichting van een keuken voor het eethuis, voorafgegaan door een (ruimte/opzet) beschrijving van de varianten waar binnen een wijkeethuis in het NMC ons inziens mogelijk zou zijn.

In bijlage 3 (pag. 28) vindt u een overzicht van de leden van het projectteam per juni 2012. Naast deze groep hebben enkele vrouwen gekookt bij de eerste activiteiten en/of zich aangemeld om te gaan koken, maar zijn verder nog niet actief betrokken.

Het projectteam is uiteraard tot een toelichting bereid en blijft graag meedenken, ook over subsidie aanvragen / fondsenwerving als er een volgende stap komt.

Wij horen graag van u!

Hartelijk dank voor uw reactie al vast,

Met vriendelijke groet, Team Wijkeethuis Oost.

De start

Op 12 oktober 2011 werd op uitnodiging van het team “Gouda Oost Bruist” het idee van een wijkethuis gepresenteerd, een informele ontmoetingsplek waar met en voor elkaar wordt gekookt en gegeten. Dit idee werd warm ontvangen.

Een wijkethuis kan bijdragen aan het verbeteren van individueel welzijn (re-integratie, doorbreken eenzaamheid en sociaal isolement, acceptatie) maar ook veel breder, namelijk aan het verbeteren van de leefbaarheid in de wijk. Mensen met verschillende achtergronden kunnen elkaar op informele wijze leren kennen. Daarbij kan een wijkethuis een de start zijn van talloze andere activiteiten van een plek voor maatschappelijke stages, culturele / educatieve activiteiten zoals via samenwerking met schooltuinen tot signalering van problematiek en doen van een passend zorgaanbod.

In november 2012 is een team van vier vrijwilligers (Anne-marie Blok, Manita van Dijk, Ali van der Kemp en Wilma Neefjes) gestart met het uitwerken van het idee. Allereerst hebben zij randvoorwaarden geformuleerd:

- Het wijkethuis moet laagdrempelig zijn; dat wil zeggen zowel fysiek als financieel toegankelijk;
- Een keuken moet voldoende werkruimte en faciliteiten hebben met een aansluitende gezellige eetruimte;
- Er moet draagvlak zijn in de wijk; het is niet uitsluitend, maar wel vooral een voorziening voor en door bewoners.

Uitgangspunt tot nu toe is geweest dat nieuwe centraal gelegen Nelson Mandela Centrum (NMC) de locatie wordt voor het wijkethuis.

Leren van andere initiatieven

Een dergelijk project is natuurlijk niet uniek. Daarom is gekeken naar bestaande initiatieven om te leren van anderen¹.

Belangrijkste informatie uit deze contacten:

- Er is bijna altijd een professionele betaalde coördinator aanwezig. De kosten hiervoor worden niet doorberekend in de maaltijden. Verder wordt alles geregeld door vrijwilligers (Resto van Harte stelt ook een betaalde kok aan).
- Maaltijdprijzen variëren van € 2,50 (met subsidie en/of lidmaatschapsgeld) tot € 10 per maaltijd. Drinkjes zijn deels inbegrepen (m.n. koffie/thee/water) en worden verder apart in rekening gebracht en meestal vanaf een bar geserveerd.

¹ In Gouda is bijvoorbeeld met De Buurtstee (gesproken met Annette Meijer en de subsidieaanvraag van de daar nieuw te plaatsen keuken ingezien), De Speelwinkel (gesproken met Sarie Donk), Sam Sam (gesproken met beheerder Bob van De Klup met bezoek aan de nieuwe keuken en eetzaal), Domino Inloophuis en de schoolrestaurants in VMBO De Goudse Waarden en GSG Het Segment contact geweest. Daarnaast is contact gezocht met de landelijke keten Resto van Harte, is het aanbod gedaan door Palet Welzijn om hun ervaringen te delen met een wijkethuis in Zoetermeer en informatie ontvangen over het project “Kook met mij mee” in Rotterdam Noord.

- Ruimte wordt “gratis” ter beschikking gesteld en is veelal onderdeel van een bredere voorziening zoals een buurthuis.
- Een goede keuken zowel qua werkruimte als faciliteiten is wenselijk, zo niet een vereiste. Kwaliteitsnormen HACCP worden gehanteerd bij professioneel opgezette eetgelegenheden ²
- Vaak is er een vaste samenstelling van zowel de eetgroep als kookgroep (rouleren); het aantal deelnemers is meestal vooraf bekend.

Eerste ervaringen / proefdraaien

Het vrijwilligersteam groeide en werd uitgebreid met deelnemers uit vooral de sociaal maatschappelijke hoek, maar ook met drie leden met ervaring op het gebied van catering met (voorheen) een eigen (leerwerk)bedrijf, coördineren van wekelijkse maaltijden voor ca 70 personen in de kerk in Oost en uit de kookgroep van de Buurtstee.

Het team heeft een maaltijd verzorgd in het kader van de antiracismedag op 22 maart 2012 in het NMC (ca 50 pp), gevolgd door een maaltijd gekoppeld aan de huldiging van de portiekportiers op 30 mei 2012 (ca 80 pp). Ook heeft het team hapjes en drankjes verzorgd bij de ontvangst voor de filmvertoning van “kijk in je wijk” tijdens de projectdag “Goud in Oost” op 23 juni 2012. Andere verzoeken om te koken zijn afgewezen omdat de omvang van de groep te groot werd (ging om maaltijden voor ca 200 personen).



Ervaringen o.a.:

- Belangstelling voor deelname aan de maaltijd was groot; groter dan verwacht/gepland. (N.B. de consumpties waren gratis dankzij subsidies via de organisaties op wiens uitnodiging het team wijkethuis actief was)
- De deelnemers waren enthousiast, nieuwe contacten zijn gelegd.
- De (actieve) deelname van kinderen is zowel een plus- als een aandachtspunt.
- De huidige keuken in het NMC is zowel qua indeling als qua faciliteiten ongeschikt. De werkruimte is te klein; er moet gewerkt worden met wegwerpservies bij gebrek aan goede afwas voorzieningen voor dergelijke groepen; er is geen opwarmapparatuur aanwezig evenals keukenmateriaal voor het afmaken van de maaltijd en ruimte om schalen / borden neer te zetten. Daarbij voldoen de huidige stroomfaciliteiten niet .
- Zowel de keuken als de eetruimte zijn onaangenaam warm. Verkoeling alleen mogelijk door de buitendeur en tussendeur open te zetten.
- Meubilair is voldoende aanwezig in het NMC; echter de ruimte moet apart aangekleed worden om een welkome warme uitstraling te krijgen.
- Een goede gevarieerde maaltijd van drie gangen incl. drankje (mits grote flessen Lidl) is voor 5 euro pp (volwassene) aan te bieden voor sec ingrediënten en aankleding.

² HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points en is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen.

- Gelijktijdig gebruik door andere groepen in het NMC van de keukenfaciliteiten is door beperkte ruimte onwenselijk. De bar of in ieder geval de koffie/thee /water functie (automaat in de hal?) elders onderbrengen zou een grote verbetering zijn.
- De maximale capaciteit van de eetruimte in het NMC is 50 personen (ook in relatie tot veiligheid en intimiteit), waarbij vijf tot tien vrijwilligers de maaltijd organiseren.



Publiciteit / communicatie

Ook aan de derde aan ons zelf gestelde randvoorwaarde is gewerkt. Om te onderzoeken of er voldoende draagvlak is binnen de wijk is er gesproken en/of per mail contact geweest met in de wijkaanpak actieve organisaties³. Er is nagedacht over verschillende opties en evt. samenwerkingsverbanden. Om te weten of je draagvlak hebt, zal er ook gecommuniceerd moeten worden wat je wilt gaan doen zodat mensen er op kunnen reageren. Het team wijkethuis heeft presentaties over (de voortgang van) het project verzorgd bij Gouda Oost Bruist op 16 november 2011 en op 4 april tijdens een avond waar de voortgang van het wijkjaarprogramma in Oost is besproken. Daarnaast heeft zij deelgenomen aan de tweede buurtalliantie bijeenkomst op 24 april 2012 en de eerste bijeenkomst van de adviesraad van het NMC.

Er is een e-mailaccount aangemaakt, posters / menukaarten en uitnodigingen zijn ontworpen, informatie is op www.goudabruist.nl geplaatst; er is een interview gegeven aan het AD Groene Hart gevolgd door een artikel; materiaal toegezonden aan redacties van wijknieuwsbrieven; een activiteit geplaatst op de Brede school activiteitenkalender en een verslag met foto's geplaatst op de website van wijkteam Oost.

De groei van het projectteam van 4 naar 15 vaste deelnemers is een mooi eerste resultaat van deze inspanningen. Daarnaast zijn er zes vrouwen, die nu en dan willen koken en dit deels ook al bij de eerste activiteiten hebben gedaan.

Hoe nu verder?

Er is belangstelling voor een wijkethuis in Gouda Oost. Er zijn veel ideeën voor de invulling van een wijkethuis. In bijlage 1 staat een overzicht van mogelijke projecten die in het eethuis zouden kunnen draaien.

³ Er is contact geweest met de afdeling wijkaanpak, het wijkteam, Woonpartners Midden Holland, Mozaïek Wonen en uiteraard Factor G, onze gastheer voor vergaderingen en de eerste activiteiten (en daarin meedenken door de beheerder). Ook is gesproken over mogelijke samenwerking met o.a. het Antoniuscollege/De Meander (locatiedirecteuren, maatschappelijke stages), de Brede school (Hans van Kekem in relatie tot schooltuinen, kookprojecten), Steunpunt Oog (heeft zelf projectplan ingediend, zie hierna), Wereldwijs (inloop; contact gehad met conciërge en docente).

In onderstaande tabel staat een korte samenvatting van deze projecten in willekeurige volgorde.

	DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
1	Allochtone en autochtone moeders in de wijk	Moeders die met elkaar en voor elkaar willen koken	Hayat Aarab Manita van Dijk
2	Vrouwen met een verschillende culturele achtergrond Vluchtelingen	Vrouwen met verschillende achtergronden die met elkaar en voor elkaar willen koken en op verschillende manieren willen 'vertellen' over hun land	Maria van den Broek Linda Hart
3	Alle wijkbewoners	Een eethuis als ontmoetingscentrum voor de wijk	Ali vd Kemp de Mol
4	Vluchtelingen	Het eethuis is een plek om tot rust te komen	Devi Meijer
5	Vluchtelingen en vreemdelingen	Door in het eethuis te komen eten je welkom voelen in Nederland	Kiki Voskamp
6	Uitkeringsgerechtigden (WWB) met een grote afstand tot de arbeidsmarkt. Bijv. allochtone moeders	Samen met de GSD een traject schrijven waarin individuele uitkeringsgerechtigden mogelijk weer werk vinden. Binnen dit grote plan kan koken in het eethuis een plek krijgen als werkervaringsplek en/of het oefenen van sociale vaardigheden	Gyani F. Geise (Adviesburo Gyani)
7	Hangt af van de activiteit. En kinderen /leerlingen	Het kookteam kookt op uitnodiging bij / voor activiteiten in de wijk. En in samenwerking met andere organisaties in de wijk op maatschappelijk / educatief vlak.	Wilma Neefjes
8	Vrouwen van een gemengde achtergrond	Samen koken en samen opeten vanuit thuisland achtergrond. Vriendschappen opbouwen (activiteit was voorheen in 't Wiel)	Steunpunt OOG: Fatima Chairi, Farida Bouchar, Amina Bellahcen
9	Wijkbewoners	Wijkeethuis is open op vaste momenten waarop kookactiviteiten plaatsvinden	Henriette Heuvelman – wijkteam Gouda Oost
10	Wijkbewoners en bezoekers van NMC	Op vaste dagen wordt er gegeten gekookt. 2 menu's. Laagdrempelig. Verzorging lunch. Catering.	Jacqueline vd Ven en Devi Meijer
11	Wijkbewoners Bewoners/bezoekers van NMC	Eethuis dat dagelijks open is en waarin werkzoekenden en stagiaires werken	Dick Winkelman
12	Buurtbewoners, vooral kinderen	Mogelijkheid creëren om gezond te ontbijten Projecten die aansluiten bij de "Gezond ontbijten bij de Buurtstee"	Jacqueline vd Ven
13	Buurtbewoners met allerlei achtergronden; mensen die zich eenzaam voelen	Resto van Harte: Een gastvrij Platform wordt geboden voor ontmoetingen / een sociaal netwerk	Annemarie Blok

Als we verder willen met het wijkeethuis in Oost zal er **een goed ingerichte en uitgeruste keuken moeten komen**. Dit vraagt een behoorlijke investering. Als indicatie: in de Buurtstee is uitgegaan van ca 50.000 euro voor een keuken incl. aannemerswerkzaamheden, waarbij voor de helft dekking is

gevonden via het Oranjefonds. In bijlage 2 staat een opsomming van wat de projectgroep denkt dat er in een keuken nodig is. De kennis van de ervaren cateraars in het team en de offerte van de Buurtstee is de belangrijkste input hiervoor. Deels is materiaal al in het NMC aanwezig en natuurlijk is een “second hand “ professionele keuken vanwege bijvoorbeeld opheffing van een bedrijf wat ons betreft ook een goede optie.

De meest eenvoudige uitwerking is als het wijkethuis door zou gaan als “catering”; thuis koken en opwarmen en uitserveren op locatie. Voor het team zitten hier echter dusdanige nadelen aan dat het voor hen **geen optie** is om dit als regelmatige activiteit in te gaan vullen. Nadelen in de zin dat je het onderdeel samen inkopen en koken mist en vanuit hygiëne. De thuissituatie is onbekend, vervoer is niet professioneel en opwarmen beïnvloed de smaak en kwaliteit van het eten en brengt een gezondheidsrisico met zich mee als er iets in de keten van voorbereiden tot uitserveren niet goed is gegaan. Daarbij is ook bij deze vorm een aanzienlijke investering noodzakelijk.

Aan u als partners in de wijkaanpak vragen wij of u het project wijkethuis actief wilt steunen waarbij de principiële keuze moet worden gemaakt (en qua ruimtes voor koken en eten ook haalbaar zijn) tussen:

- 1) Een wijkethuis als een activiteit tussen andere activiteiten en in te passen / af te stemmen qua gebruik van ruimtes met die andere activiteiten en voorzieningfunctie in het NMC of indien er een geschikter alternatief is daar (bij voorkeur met keuken afgescheiden van algemene functie voor koffie/thee etc.) of**
- 2) Een wijkethuis wordt een voorziening met een eigen kookruimte en eetruimte, waar bijvoorbeeld ook geluncht kan worden door werknemers in het gebouw, zoals genoemd in het verslag van de eerste buurtalliantie bijeenkomst.**

In beide varianten zijn er verschillende mogelijkheden voor het opzetten, organiseren en delen van de verantwoordelijkheid. Bij het steunen van een van beide opties kan dit verder worden uitgewerkt. Dit kan variëren van:

- het opzetten en organiseren van het wijkethuis door vrijwilligers met een professionele beheerder / coördinator die ook andere activiteiten coördineert,
- de Resto van Harte optie
- tot het ter beschikking stellen van ruimte aan een professionele kracht, die zich uitsluitend bezig houdt met het wijkethuis en coördineren van de daar actieve vrijwilligersgroepen, waarbij deze inkomen kan verwerven door “commerciële” (zorg)activiteiten naast de vrijwilligersactiviteiten te ontplooiën.
- of combinaties hiervan



Projectvoorstellen voor invulling wijkeethuis in Gouda Oost

d.d. 18 juni 2012 ingebracht door leden van het projectteam

Hieronder staan de projectvoorstellen beschreven die tot nu toe zijn ingebracht (in willekeurige volgorde).

1. Koken voor en door moeders

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Allochtone en autochtone moeders in de wijk	Moeders die met elkaar en voor elkaar willen koken	Hayat Aarab Manita van Dijk

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Onze doelgroep zijn de moeders, zowel allochtoon als autochtoon, die met elkaar en met anderen willen koken.
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Wij willen met deze moeders in contact komen door hen thuis te bezoeken en te vertellen over onze ideeën. Samenwerking is in alle opzichten in dit proces van groot belang.
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Integratie en zelfstandigheid van de moeders bevorderen, saamhorigheid.
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	In overleg met elkaar beslissen.
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	Wat zich aandient. De ervaring is dat we eerst de mensen moeten bereiken; het moet samen met hun gedragen worden.
6	Wie wordt de trekker van het project?	DE INDIENERS WILLEN ZELF HET PROJECT TREKKEN AFGESTEMD OP HUN EIGEN WERKZAAMHEDEN.
7	Overige opmerkingen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ De groep betaalt elke keer een kleine bijdrage zodat een en ander kosten neutraal draait. Hoe hoog moet de praktijk leren. ✓ Uit iedere cultuur die zich aandient wordt er eten gekookt. Hierbij kan je koken in thema's.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Voor de intimiteit en het contact tussen de mensen willen we eten aan tafel en het eten uitserveren. ✓ Samenwerken met school- en wijktuinen ✓ De groep kan gevraagd worden om te koken voor bijzondere activiteiten. ✓ Er is ruimte voor stageplaatsen.
--	---

2. Koken en gezellig samen zijn voor en met vrouwen met een verschillende culturele achtergrond

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
VROUWEN MET VERSCHILLENDE CULTURELE ACHTERGROND VLUCHTELINGEN	Vrouwen met verschillende achtergronden die met elkaar en voor elkaar willen koken en op verschillende manieren willen 'vertellen' over hun land	Maria van den Broek Linda Hart

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	VROUWEN MET VERSCHILLENDE CULTURELE ACHTERGROND/ VLUCHTELINGEN
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	FACTOR G TAALPROJECT, VLUCHTELINGENWERK, VREDESKERK BREDE SCHOOL
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	<ul style="list-style-type: none"> ✓ SOCIALE COHESIE IN DE WIJK VERGROTEN. ✓ VROUWEN EEN PLATFORM GEVEN OM HUN KOOKKUNSTEN TE LATEN ZIEN EN PROEVEN . ✓ DMV MUZIEK/FILM/ PRESENTATIE/ MODESHOW GEDICHTEN ENZ OOK INFORMATIE OVER HET LAND VAN HERKOMST LATEN GEVEN
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	VRIJDAG VAN 6 TOT 9 UUR
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	STARTEN MET 1 KEER PER MAAND. MOGELIJK UITBOUWEN NAAR MEER
6	Wie wordt de trekker van het project?	DE INDIENERS WILLEN SAMEN MET ANDEREN DE KARTREKKER ZIJN.
7	Overige opmerkingen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ WERKEN MET VERSCHILLENDE CONCEPTEN. BV. <ul style="list-style-type: none"> ○ 10 VROUWEN DIE IEDER HUN LIEVELINGS-RECEPT KOKEN EN EEN OF 2 PERSONEN MEENEMEN . ○ IEDERE MAAND EEN ACTIVITEIT ROND EEN ANDERE CULTUUR ✓ HET ETEN PRESENTEREN IN BUFFETVORM ✓ DE KOSTEN MOGEN MAX 5 EURO PP ZIJN

3. Het eethuis als ontmoetingscentrum

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Alle wijkbewoners	Een eethuis als ontmoetingscentrum voor de wijk	Ali vd Kemp de Mol

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Het is voor alle wijkbewoners. Er wordt door de leden van het project gekookt
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Flyeren en mondeling
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Samen zijn met andere culturen Met elkaar van gedachte wisselen Elkaar leren kennen
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	Vanaf 17 uur / Donderdag.
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	Het project moet elke week plaatsvinden
6	Wie wordt de trekker van het project?	De indiener van het project wil geen trekker zijn. Nog geen suggesties voor een andere trekker.
7	Overige opmerkingen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kosten tussen de 5 en 10 euro pp; ✓ Houd rekening met alle culturen; ✓ Eten serveren in buffetvorm; ✓ Niet te veel gasten in de eetzaal ✓ Koken in thema's lijkt mij leuk. ✓ Neem vooral in het begin niet te veel hooi op je vork

4. Koken voor vluchtelingen

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Vluchtelingen	In het eethuis wordt gegeten waarbij mensen een plek hebben om tot rust te komen	Devi Meijer

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Vluchtelingen De indiener kookt zelf, mogelijk met hulp van haar doelgroep
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Gemeente re-integratie kerk
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Het doel is om met elkaar samen bij een te komen en dat mensen een plek hebben om tot rust te komen.

4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	's avonds
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	Maakt niet uit
6	Wie wordt de trekker van het project?	De indiener doet dit zelf
7	Overige opmerkingen	<ul style="list-style-type: none"> • Ook beschikbaar als catering bij bijzondere activiteiten • Veel variatie in het aanbod van eten • Maximaal €7,- pp • Afwisselen buffetvorm of uitserveren

5. Koken voor nieuwkomers in Nederland

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Vluchtelingen en vreemdelingen	Door in het eethuis te komen eten je welkom voelen in Nederland	Kiki Voskamp

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Vluchtelingen en vreemdelingen
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Vluchtelingen werk
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	1 avond je welkom voelen in een vreemd land. Andere mensen ontmoeten, kennis maken met Nederlandse cultuur.
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	Dinsdag overdag of maandag dag en avond
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	Eens in de 2 weken.
6	Wie wordt de trekker van het project?	De indiener wordt niet de trekker van het project. Zij wil graag koken of werken in de bediening.
7	Overige opmerkingen	Als de indiener alleen kookt kan het eethuis voor maximaal 20 mensen open.

6. Koken als middel om te re-integreren op de arbeidsmarkt

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
-----------	--------------------	-------------

Uitkeringsgerechtigden (WWB) met een grote afstand tot de arbeidsmarkt. In Gouda zijn dit veel allochtone moeders die niet of nauwelijks een relatie tot de arbeidsmarkt hebben	Samen met de GSD een traject schrijven waarin individuele uitkeringsgerechtigden mogelijk weer werk vinden. Binnen dit grote plan kan koken in het eethuis een plek krijgen als werkervaringsplek en/of het oefenen van sociale vaardigheden.	Gyani F. Geise (Adviesburo Gyani)
---	---	--------------------------------------

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Uitkeringsgerechtigden (WWB) met een grote afstand tot de arbeidsmarkt. In Gouda zijn dit veel allochtone moeders die niet of nauwelijks relatie tot de arbeidsmarkt hebben.
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	In samenwerking met Gemeentelijke Sociale Dienst/Re-integratie
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Door het koken in het eethuis krijgen uitkeringsgerechtigden werkervaring, doen sociale contacten op en oefenen sociaal emotionele vaardigheden. Het koken is onderdeel van een groter traject waar mee mensen meer kans maken op de arbeidsmarkt. Dit kan bestaan uit een 3 maanden durende training van 2 dagen per week waarbij sociaal-emotionele vaardigheden worden, uitgelegd, besproken, geoefend en 'eigen gemaakt'. Daarbij is ook fysiotherapeutische begeleiding en sportactiviteiten in Noord-Brabant (Eindhoven e.o.) heeft de indiener via zijn adviesbureau jarenlang dit soort trajecten uitgevoerd.
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	Nog niet bekend.
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	Het koken zou minstens 1 x per week kunnen plaatsvinden, maar meer sluit ik niet uit. E.e.a. afhankelijk van de opzet van de training, zoals ik die voor ogen heb.
6	Wie wordt de trekker van het project?	De indiener wil trekker zijn van het project Maar wel met duidelijk omschreven trajectdoelen voor <u>individuele</u> deelnemers. Dus een compleet traject, met opdracht en steun/goedkeuring van de GSD. Met een kop en een staart, dus geen vrijblijvende opkomst/deelname, maar e.e.a. omschreven in een persoonlijk trajectplan.

7	Overige opmerkingen	<p>Vanuit de bovenstaand omschreven doelstelling, kan er veel. Zo kan een op dat moment bestaande trajectgroep, voor 'anderen' en zichzelf koken;</p> <p>Alles gebed in een stevig programma, met helder omschreven doel, gerelateerd aan de deelnemers. GSD moet beseffen dat dit een hele goede manier is om lang achter de deur wonende 'ouders', die wel een arbeidsverplichting hebben, daarmee uit te nodigen, weer deelnemer van de maatschappij te worden, middels deze opstap, die, heel belangrijk, daarna ook een follow-up moeten krijgen. Uitstroom op de (reguliere of vrijwillige) arbeidsmarkt is een in te zetten doelstelling, waar mogelijk.</p>
---	---------------------	---

7. Koken op uitnodiging bij activiteiten in de wijk

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Hangt af van de activiteit.	Het kookteam kookt op verzoek bij activiteiten in de wijk of in samenwerking met andere projecten.	Wilma Neefjes

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	De doelgroep hangt af welke activiteit er is. Er wordt gekookt door het kookteam (opzetten hiervan loopt), uit te breiden op uitnodiging via leden kookteam. Zoals ontmoetingsmaaltijd (22 maart), Gouda Oost Bruist (30 mei), Filmproject (23 juni). Al gevraagd door Twirlgirls om te koken voor vrijwilligers Voedselbank.
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Publiciteit via website, kranten, aanplakbiljet in NMC. Posters in de wijk, netwerken.
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Sociale verbanden versterken of leggen ter bevordering van de leefbaarheid in brede zin. Andere vrijwilligers zoals portiekportiers, vluchtelingenwerk in 't zonnetje zetten om hun mooie sociale werk zichtbaar te maken ter ondersteuning en voor werving
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	Op verzoek
5	In welke frequentie zal het project plaats	Op aanvraag en wanneer ruimte beschikbaar is.

	vinden?	Minimaal een maand voorbereiding bij grotere groepen of inpassen in een programma.
6	Wie wordt de trekker van het project?	De indiener wil het project trekken met hulp van anderen mits niet meer dan een keer per kwartaal.
7	Overige opmerkingen	<p>Maximaal 50 personen. Minimaal 5 euro per maaltijd excl. drankjes.</p> <p>Samenwerking voor kookprojecten mogelijk:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ In samenwerking met school Wereldwijs als inloop ochtend voor ontmoeten (over gesproken met conciërge en docent). ➤ In combinatie met kinderbibliotheek ouders beneden opvangen terwijl kinderen boeken zoeken. ➤ In samenwerking met Brede school kruiden gebruiken uit schooltuin en kookproject kind voor ouder bijvoorbeeld. (al over gesproken als mogelijkheid met Hans van Kekem. In KA en Achterwillens weer met schooltuinen gestart) ➤ Benaderd voor mogelijke samenwerking door eetbaar Gouda. ➤ Maatschappelijke stages (koken, bedienen, plan opzetten, website maken, nieuwsbrief in elkaar zetten, menu ontwerpen, etc.) via school uit de wijk. Bijvoorbeeld jongeren met ouderen in contact te brengen op een spontane manier en daarmee te werken aan een betere verstandhouding (over gesproken met Antonius /Meander)

8. Koken met een vrouwengroep met een gemengde achtergrond

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(S)
Vrouwen van een gemengde achtergrond	Samen koken en samen opeten vanuit thuisland achtergrond. Vriendschappen opbouwen	Steunpunt OOG: Fatima Chairi, Farida Bouchar, Amina Bellahcen

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Gemengde vrouwengroep: Marokkaanse, Turkse, Somalische, Bosnische, Poolse. Ze koken samen.
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Het zijn vrouwen die we kennen via de spreekuren, busreizen, zwemlessen, feest, Ouderkamer, CJG. Natuurlijk willen we graag samenwerken met andere organisaties.

3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Samen een recept uitkiezen uit een van de thuislanden, dan elkaar leren hoe je het bereidt en tenslotte lekker samen opeten. Daarnaast: meer contacten in de buurt krijgen, vriendschappen sluiten.
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	Zondagmiddag tussen 13.00 en 17.00 uur
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	Een keer per maand om te beginnen, bij grote belangstelling wellicht vaker
6	Wie wordt de trekker van het project?	Ja, de indieners regelen alles.
7	Overige opmerkingen	<p>Groepsgrootte: ongeveer 6 tot 8 personen per keer.</p> <p>Bij veel interesse is het mogelijk om meerdere groepjes te maken op andere zondagen.</p> <p>Door de kleinschaligheid en het samen bezig zijn ontstaat er vertrouwen en vriendschap.</p>

9. Wijkeethuis dat regelmatig open is voor georganiseerde kookactiviteiten

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Wijkbewoners	Wijkeethuis is open op vaste momenten waarop kookactiviteiten plaatsvinden	Henriette Heuvelman – wijkteam Gouda Oost

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Doel: mensen leren kennen, eten uit allerlei achtergronden, leren omgaan met elkaar. Moet open en toegankelijk zijn. Zo kunnen binnenlopen. Een buurthuis voor alle leeftijden.
	Mogelijkheden kunnen zijn	<ul style="list-style-type: none"> ➤ woensdagmiddag pannenkoeken versieren. ➤ Recepten uitwisselen. ➤ Kookclub jongeren die voor ouderen koken. ➤ Kindertafel

10. Wijkeethuis dat regelmatig open is voor koffie en eten (professioneel)

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Wijkbewoners Bewoners/bezoekers van NMC	Op vaste dagen wordt er eten gekookt. 2 menu's.	Jacqueline vd Ven

	Laagdrempelig . Verzorging lunch Catering	
--	---	--

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Doelgroep: Wijkbewoners en bewoners/ bezoekers van NMC Er wordt gekookt door een professional
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Reclame
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Contact tussen buurtbewoners via een goede maaltijd of een gezellig kopje koffie
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	Van maandag t/m vrijdag van 18:00 tot 20:00 tijdens schoolweken. Aanmelden vooraf hoeft niet, tenzij je met een groep van meer dan 8 komt. Stuur dan een mail
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	
6	Wie wordt de trekker van het project?	
7	Overige opmerkingen	EEN PROFESSIONAL ZAL WINST WILLEN MAKEN; AANDACHT MOET ER ZIJN VOOR DE PRIJSSTELLING IDEE IS O.A. AFGELEID VAN HET AANBOD ZOALS ER NU IS BIJ DE HOCKEYVERENIGING IN BLOEMENDAAL.

11. Wijkeethuis dat regelmatig open gecombineerd met een opleidings- en stage mogelijkheid (professioneel)

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Wijkbewoners Bewoners/bezoekers van NMC	Eethuis dat dagelijks open is en waarin werkzoekenden en stagiaires werken	Dick Winkelman

Korte beschrijving van het project

1	Voor welke doelgroep wordt er gekookt en door wie wordt er gekookt?	Doelgroep: Wijkbewoners ; bewoners/bezoekers van NMC Koken door diverse doelgroepen met afstand tot de arbeidsmarkt. Accent op koude catering of eenvoudige buffetten en luxe hapjes
2	Hoe wil je deze doelgroep bereiken?	Samenwerken Brede School, vluchtelingenwerk, Gemeente re-integratie, wijkteam, kerk, zorgcentra, GGD, jeugdzorg, etc.
3	Wat is het doel? Wat wil je via deze maaltijden bereiken?	Doel is mensen zelfstandig te leren werken en de afstand tot de arbeidsmarkt te verkleinen. Door mijn netwerk is de kans groter op een baan.

		In principe is Dick ook beschikbaar als begeleider voor de cursus horeca assistent (mbo 1) of medewerker fast service (mbo 2)
4	Op welk tijdstip of welke dag moet het project plaats vinden?	Dagelijks maandag t/m donderdag
5	In welke frequentie zal het project plaats vinden?	3 tot 4 keer in de week
6	Wie wordt de trekker van het project?	De indiener kan het complete pakket verzorgen. Afhankelijk van de grootte en de samenstelling van de groep is evt. assistentie nodig. Bovengenoemde taak kan ik als zzp'ër op urenbasis verrichten of in loondienst. Ook mogelijk in combinatie met andere taken in het Nelson Mandela Centrum of het wijkethuis.
7	Overige opmerkingen	Als ex eigenaar van Dick In Orde Catering, breng ik veel ervaring mee. De afgelopen 15 jaar heb ik veel leerlingen van praktijkscholen en horecaopleidingen begeleid. Via het Idee College heb ik een aantal jaren in het kader van inburgeringscursussen volwassenen begeleid Ook ervaring met Afrikaanse kinderen met sociale en taalachterstand. Van groot belang vind ik het thema duurzaamheid. Dit komt bij het assortiment vooral terug bij: streekproducten; fair trade . Ook bij de verpakkingsmaterialen, afvalscheiding; CO2 uitstoot; transport etc. komt het thema duurzaamheid terug. Ik voel me dan ook een maatschappelijk betrokken ondernemer.

12. Ontbijtproject in het wijkethuis

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
Buurtbewoners, met name kinderen	Mogelijkheid creëren om gezond te ontbijten Projecten die aansluiten bij de "Gezond ontbijten bij de Buurtstee"	

13. Resto van Harte

DOELGROEP	KORTE OMSCHRIJVING	INDIENER(s)
-----------	--------------------	-------------

<p>Buurtbewoners met diverse achtergronden; voor mensen die zich eenzaam voelen.</p>	<p>Resto VanHarte vindt dat iedereen erbij hoort in de samenleving en biedt een plek in de wijk waar mensen elkaar kunnen ontmoeten. Dat is hard nodig, want 1 op de 3 Nederlanders voelt zich eenzaam. In dertig buurtrestaurants organiseert Resto VanHarte lekkere en betaalbare driegangendiners voor wijkbewoners met diverse achtergronden. Iedereen is welkom! De gemeenschappelijke eettafel is bij uitstek de plek om met elkaar in gesprek te gaan en iets te ondernemen. Regelmatig schuift de wijkagent, huisarts, imam of dominee aan om te vertellen over activiteiten in de wijk. Zo brengt Resto VanHarte mensen met elkaar in contact en dynamiek in de wijken.</p>	<p>Anne-Marie Blok</p>
<p>Opmerkingen.</p>	<p>Beste Anne-marie,</p> <p>Bij deze stuur ik de gevraagde informatie toe.</p> <p>Als eerst hebben wij een lijst nodig met contactpersonen van diverse organisaties die mogelijk interesse hebben in een kennismakingsbijeenkomst met Resto VanHarte. Hierbij kunt u denken aan organisaties zoals: Welzijnsinstellingen, ouderenorganisaties, (thuis)zorginstellingen, woningbouwcorporaties, gemeente afdeling welzijn/WMO, culturele organisaties, re-integratie bureau, humanitas, zonnebloem etc. In totaal hopen we op een groep van ongeveer 15 personen. Als wij deze lijst hebben sturen wij ze een uitnodiging voor een kennismakingsbijeenkomst. Als na afloop er veel positieve geluiden zijn kan er een</p>	<p>Er is per telefoon en mail contact geweest. Zie in vorige kolom de eerste reactie. Ook is een stappenschema aan ons toegezonden.</p>

	<p>haalbaarheidsonderzoek gestart worden waarin gekeken wordt welke sociale partners er in de omgeving zijn en met welke mogelijk samengewerkt kan worden. Ook wordt er in dit stadium gekeken naar een geschikte locatie. De overige stappen staan beschreven in het bijgevoegde document.</p> <p>Na dit haalbaarheidsonderzoek dient er een projectplan geschreven te worden dat gebruikt als basis voor het aanschrijven van de vermogensfondsen waarmee we voor een groot deel de benodigde 180.000 euro willen binnen halen, hetgeen Resto VanHarte nodig heeft om 3 jaar actief te zijn.</p> <p>Als dit geld binnen is worden de vacatures uitgezet. Mochten er nog vragen aan mij zijn dan kunt u mij bereiken via de mail en onderstaand telefoonnummer.</p> <p>Met vriendelijke groet,</p> <p>Jefthe Fronczek</p> <p>Ontwikkeling en onderzoek Resto's en Restomanager Amsterdam Zuidoost +316.46.18.34.22 www.restovanharte.nl twitter: @restovanharte</p>	
--	--	--

Bijlage 2

Benodigdheden voor het Wijkeethuis Gouda-Oost

1. Inleiding

18 juni 2012

In het onderstaande stuk staat een lijst met benodigdheden die nodig zijn om in de wijk Gouda-Oost een wijkeethuis te maken. Op dit moment is er in het NMC een keukenruimte met een goede afwerking (betegelde wanden en goede vloer) als voorziening voor alle gebruikers van het NMC. Naast de keuken is een ruimte waar 2 keer een maaltijd is georganiseerd, uitgebreid met de hal om de mensen te kunnen opvangen.

De huidige situatie is verre van ideaal. Het is (te) warm, de stroom valt steeds uit, keukeninrichting om eten koel op te slaan, op te warmen, eten klaar te zetten en warm te houden is beperkt of ontbreekt. Koken is niet mogelijk, serviesgoed is beperkt aanwezig, de opruimfaciliteiten zijn beperkt en de beweeg- en werkruimte is krap. **Met de huidige inrichting kan er geen wijkeethuis worden opgericht.**

Om een inschatting te kunnen gaan maken van de kosten voor een aangepaste inrichting om een wijkeethuis te openen staat hieronder een lijst met benodigdheden en wensen.

1.2 Eetzaal

Bij een wijkeethuis is naast een keuken ook een ruimte nodig waar gegeten kan worden. Bij de vorige maaltijden is de ruimte gebruikt naast de keuken. Deze ruimte is geschikt voor maximaal 50 personen. De ruimte is op dit moment in gebruik door verschillende groepen. Als er gekookt wordt in de keuken moet de keuken minimaal 2,5 uur van te voren vrij zijn i.v.m. de voorbereidingen. De eetruimte minimaal een uur van te voren om aan te kleden en te dekken. De ruimte is op dit moment ongezellig en niet ingericht als restaurant. Ideaal zou zijn als de ruimte permanent gezellig ingericht kan worden. In ieder geval moet er een kapstok komen voor 50 personen, moet de ruimte koeler kunnen worden en indien mogelijk een aparte toegangsdeur hebben zodat bezoekers niet door het hele gebouw kunnen lopen (zie verder 2.3).

1.3 Varianten eethuis

Bij de oprichting van een wijkethuis zijn er globaal 2 varianten te onderscheiden:

1. Het wijkethuis wordt gebruikt voor en door specifieke groepen voor een aantal keer per week/per maand. De trekkers van de projecten zorgen zelf voor hun inkopen en de verrekeningen van de kosten. Er wordt in het wijkethuis gekookt. Het wijkethuis mag de ruimtes gratis gebruiken, Factor G blijft beheerder. Ook moet er per groep een vrijwilliger voldoende kennis te hebben van hygiëne. Hiervoor zij speciale cursussen (HACCP). Zie overzicht uit 2011 van Factor G met aanbod mogelijke cursussen voor vrijwilligers.

De huidige keuken is zoals hierboven beschreven te klein en niet ingericht voor het koken met groepjes mensen en/of het koken voor grote groepen.

- A. Voor deze variant is het minimaal nodig om de huidige keuken te verbouwen en her in te richten. Hiervoor zijn de hieronder beschreven basisvoorzieningen noodzakelijk. Met het huidige oppervlak kunnen er maximaal 5 personen in de keuken koken. Twee wanden zijn al voor opslag bezet; de verwachting is dat er dus elders nog opslagruimte moet worden toegevoegd.
- B. Een andere mogelijkheid is een andere ruimte in te richten als keuken zodat de huidige keuken kan functioneren als voorzieningruimte voor alle (vergader)ruimtes in het gebouw ook tijdens kookactiviteiten.
- C. Het vergroten van de huidige ruimte is ook een optie.
- D. Tenslotte zou het ook een verbetering zijn qua werk – en bewegingsruimte als de huidige koffie- en thee en waterdrinkvoorziening naar een andere plek in het gebouw kan worden verplaatst, bijvoorbeeld een (munten)automaat in de hal, wat ook handig is voor bezoekers, die in de hal op hun afspraak wachten bijvoorbeeld. Of een aparte bar in de eetruimte, zie inrichting SAM SAM in het Gemivagebouw.

Er moeten goede afspraken worden gemaakt met eventuele andere gebruikers van de keuken en de eetzaal, gebruik van apparaten en andere spullen en over het verstrekken van drankjes via Factor G (kosten / betaalwijze, etc.) . Daarbij

moeten spullen (per groep indien aparte financieringsstructuur) afgesloten kunnen worden.

2. Het wijkethuis wordt gerund door een professional die mogelijkheden creëert voor projecten om in de keuken te koken. Het kan hierbij gaan om re-integratieprojecten of projecten waarbij mensen met en voor elkaar koken. Het eethuis is een groot deel van de week open (koffie, lunch, avond).

In het eethuis kunnen de werknemers in het gebouw ook eten (aansluitend op voorstel gedaan bij buurtalliantie). Voor de keuken is een eigen goede ruimte een vereiste evenals een vaste ontmoetingsruimte. De eisen zullen mogelijk nog strenger zijn i.v.m. de eisen waaraan een deels commerciële professional moet voldoen, evenals een uitgebreider vergunningentraject. 's Avonds wordt er bijvoorbeeld gekookt voor en door specifieke doelgroepen / vrijwilligers waarbij andere mensen (na aanmelding) kunnen aanschuiven. Overdag zou op commerciële basis gewerkt moeten worden om de kosten van de professional, voor zover niet gedekt vanuit bijvoorbeeld re-integratieprojecten / WMO, terug te verdienen. Directe bereikbaarheid vanaf buiten voor bevoorrading e.d. is een pre.

*Vanwege de mogelijke doelgroepen staat er **altijd** HALAL en vegetarisch eten op het menu. Bij het koken wordt er apart gekookt voor Halal eten, vis en vlees (i.v.m. geloof en vegetariërs).*

2. Basisvoorzieningen

Voordat het eethuis kan starten zijn er een aantal basisvoorzieningen nodig, bij het runnen van een eethuis, onafhankelijk van welke variant (zie inleiding).

2.1 Kwaliteit en veiligheid

De kwaliteit van de keuken en de eetzaal moet voldoen aan:

- Eisen HACCP
- Opgeleide vrijwilligers/ beroepskrachten (pedagogische vaardigheden en HACCP)

- Eisen brandweer en veiligheid voor keuken

Het eten moet voldoen aan de Gezonde voeding volgens schijf van vijf (Voedingscentrum)

Gewenste basisvoorzieningen:

Voorziening	Reden	Actie
Goede elektriciteit; aparte groepen voor apparaten	In de huidige keuken valt de stroom nu al uit	Offerte elektricien
Goede ventilatie	In het NMC wordt het te warm in de keuken en in de eetzaal	Wordt aan gewerkt met folie voor de ramen, maar of dit voldoende is?
Aparte ruimte bij de keuken met schoonmaakmiddelen zoals jif/dweil kar/stofzuiger/emmer	Hygiëne	
Toilet in buurt van eetzaal met handenwasgelegenheid en desinfecteerzeep	Hygiëne	In NMC zijn ze er wel, maar niet duidelijk aangegeven en uitsluitend bereikbaar via de hal, waardoor het gebouw kan worden ingelopen.
Afspraken met schoonmakers over schoonmaken van ruimte	Hygiëne	
Vuilnisbakken <ul style="list-style-type: none"> • In keukens met voetpedaal • Vetput aanwezig /nodig? • Gescheiden afvalmogelijkheden • Grote containers buiten/pasje ondergrondse container 	Hygiëne (nu alleen een met de hand te openen vuilnisbak, die meestal vol is)	Afspraken met gemeente over afval
Kast oid waar privé spullen van de kokers kunnen worden opgeruimd	Veiligheid	In ontwerp van de keuken
Nooduitgang/ontruimingsplan/ Noodnummers	Veiligheid	Op papier aanwezig en duidelijk aan te geven in de eetruimte en keuken
EHBO doos/blusdeken/brandblusser	Veiligheid	
2 ^e schuifdeur van de ingang op slot kunnen doen zodat er geen mensen door het gebouw kunnen zwerven	Veiligheid	Probleem: toilet niet bereikbaar, dus niet haalbaar
Afspraken maken over wie verantwoordelijk is voor gebouw tijdens activiteit	Veiligheid / verzekering	
Grote voorraadkast en koelkast in de keuken waarin alle kookspullen staan. Beiden moeten kunnen worden afgesloten. Labelen producten in goed	Tegen 'diefstal' van kookspullen en vanuit hygiëne	In ontwerp van keuken. Bij zelfstandige groepen is een veelvoud nodig.

Voorziening	Reden	Actie
afsluitbare bakken. Aparte servieskast / uitbreiden bestaande voorziening.		
Afspraken over wie verantwoordelijk is voor keuken (vervanging, schade, verzekeringen, ook voor aansprakelijkheid)		

2.2 Inrichting van de keuken

Hieronder staat een tabel waarin een globale lijst staat met de benodigdheden die nodig zijn om een wijkethuis te kunnen draaien. Hierbij kan de huidige keuken en eetzaal worden verbouwd of er kan een nieuwe ruimte worden ingericht. Voor de maatvoering van zowel apparatuur als schalen e.d. moet de gastronom maatvoering worden aangehouden, mede vanwege combineren en stapelbaarheid. Ook moet er meteen rekening gehouden worden met de HACCP eisen.

Inrichting keuken		
	prijs	
Snelle professionele vaatwasser		
Grote koelkast waarin in grote schalen en bakplaten e.d. in kunnen		
Dubbele spoelbak		
Oven (groot) met grill		
(combi)magnetron (groot) stoomoven?		
Goede afzuiginstallatie		
Metalen snijtafel plus losse snijplanken kleuren haccp (kleur geeft aan groen / vis / vlees / anders)		
Elektrische kookplaat met 6 -8 pitten; ver uit elkaar ivm grote pannen.		
Hoek in de keuken inrichten voor apart vis/vlees		
Diepvriezer (gastronorm maatvoering)		
Tafels/aanrecht om meegebracht eten neer te zetten en maaltijden voor te bereiden / borden klaar te zetten (warmhoudlampen bij afzetruimte is een pre)		
Koffiezetapparaat voor veel koffie/thee (50 gasten)		
Cooker		Mits te blokkeren bij kinderkookploeg. Handig voor

		thee en vullen bakken au bain Marie voor opwarmen. Alternatief: waterkokers (meer ruimte in beslag en meer tijd)
Eten opwarmen en warmhouden		
Klok		
Kookwekker		
15 Schorten		
Pannelappen/ovenwanten		
Geïsoleerde boxen met inzetbakken voor vervoer van thuisgemaakte producten		
6 grote opwarmschalen voor oven/magnetron		
2 Broodmessen		
2 Vleesmessen		
10 aardappelschilmesjes plus 2 dunschillers		
Onderzetters		
Labelhouder met datumaanduiding etiketten		
12 mandjes voor brood		
6 rekjes met peper/zout/soja/tandenstokers etc voor op tafel		
6 servethouders op tafel		
6 Warmhoudbakken met deksel Au bain Marie met inzetbakken		
Plastic deksel zodat je ziet wat erin zit		
Aansteker, brandstof voor warmhoudbak		
2 of 3 tafels waarop de warmhoudbakken kunnen staan		
Haacp goedgekeurde temperatuurmeter die kernwaarden kan meten		
Labelhouder met etiketten voor datumaanduiding		
Eten uitserveren		
12 waterkannen		
10 Opscheplepels 2 soeplepels 2 sauslepels 2 Ijscheppen 6 x slacouvert		
Bestek 80 Gebaksvorkjes 80 Koffielepeltjes 100 vorken 100 messen 100 lepels voor soep Lepels voor toetje??		

<u>Borden</u> 100 Gebaksbordjes 100 borden 100 diepe borden 150 glazen voor water en frisdrank 100 bakjes		
6 Schalen voor salades		
2 Goede messensets		
Roerlepels/spatels		
Knoflookpers		
Staafmixer		
Foodprocessor		
Mixer		
<u>Pannen</u> 2 soep x? liter 2 wok 2 Koekenpan Steelman Pannen voor rijst etc Overig?		
Bakvormen		
Vergiet voor afgieten rijst	Afspraken maken over de was	
Sla centrifuge of vergiet		
3 Maatbekers		
Vleesthermometer		

Als het wijkethuis door een professional gerund zou gaan worden zou deze mogelijk nog meer eisen/wensen hebben. Bijvoorbeeld een koelcel (heel handig voor drank), frituurpan, BBQ etc. Dit zou in overleg moeten worden vastgesteld in hoeverre het wenselijk is om dit aan te schaffen.

2.3 Inrichting van de eetzaal

Naast een goede maaltijd is de plek waar gegeten wordt ook belangrijk. De ruimte moet er gezellig uitzien. De ruimte in NMC is erg kaal. Dit nodigt niet uit tot eten. Bij de twee maaltijden hebben de vrijwilligers zelf materialen ingekocht / van huis meegenomen.

De ruimte wordt ook gebruikt door andere groepen. Hierover moeten goede werkbare afspraken worden gemaakt.

	Prijs	Opmerking
Kapstok 50 mensen	Comfort en brandveiligheid	Nadenken over plek

Rol papier voor dekken van tafels bij buffet		Wit
Placemats, gelamineerd (100) of wegwerp (grote aantallen)		> A4, project voor scholen om deze te maken?
Servetten (wegwerp)		Kleur, afstemmen met placemats
Naam van eethuis voor het raam		Publiciteit
Bord waarop staat welke activiteit er is		Publiciteit
Schuifdeur naar buiten		Voor ventilatie en beperkt terras om uit te nodigen. Niet een vereiste, maar zou leuk zijn. (net als boven bij de school naar het terras)
Prikbord voor kleine advertenties		
Bloemen/planten (liefst echt, maar plastic kan ook)		
Schilderijen aan de muur		Zou ook via organiseren van exposities van kunstenaars of scholen kunnen. Vereniging in het gebouw is hier ook mee bezig
Gordijnen/vitrage		Meer sfeer en tevens zonwering
Sfeerverlichting		Dimmer?
Waxinelichtjes		Mag van brandweer??
Leestafel		Elke dag krant of tijdschriften regelmatig verversen
Bar voor uitserveren drinken en koffie		Handig, ontlast de keuken, staat gezellig, heet meer welkom

Organisatie

Er zijn nog tal van organisatorische zaken die geregeld en georganiseerd moeten worden. O.a.:

Wie is verantwoordelijk en wanneer?	
Haccp diploma halen	
Uitzoeken aan welke officiële eisen er moet worden voldaan?	Milieu, brandweer, hygiëne, horeca??
Penningmeester	Eigen rekening
Kassa bij activiteiten waar betaald moet worden	
afspraken met factor G over beheer / drankjes	
Afspraken maken over het schenken van alcohol Bijv. alleen bij seniorenmaaltijden of helemaal niet	Vergunning???
Feedbackkaarten	
Menukaarten	
Visitekaartjes	
Email- en adressenlijst aanleggen van gasten	

Leden team wijkeethuis in oprichting

Hayat Aarab, *was wijkbewoner, actief in de zorg bij gezinnen in o.a. Oost*

Francesca Annan, *lid kookteam via ICF*

Maria van den Broek, *werkt bij MEE, ook vanuit NMC*

Anne-Marie Blok, *werkzaam bij De Steeg (dak- en thuislozen opvang)*

Fatima Chairi, *wijkbewoner, zorgconsulent o.a. vanuit het NMC*

Manita van Dijk, *werkt bij jeugdzorg in Gouda, actief in Oost achter de voordeur*

Gyani Geise, *zelfstandig adviseur (trainen in onafhankelijkheid)*

Linda Hart, *wijkverpleegkundige bij de Vierstroom, o.a. in Oost*

Ali van der Kemp, *wijkbewoner, voorzitter team milieu-inspecteurs*

Devi Meijer, *coördinator ICF in Oost (had eigen cateringbedrijf in Zuid Afrika)*

Wilma Neefjes, *actief in de wijkaanpak, coördinator van het team wijkeethuis i.o.*

Agnes van der Neut, *wijkbewoner (was lid kookgroep Buurtstee)*

Hafid el Ousrouti, *eigenaar Helio Consult (was jongerenwerker in o.a. Oost)*

Joke Simić, *wijkbewoner, lid kookteam*

Jacqueline van de Ven, *bijna wijkbewoner, dit projectplan mee uitgewerkt*

Kiki Voskamp, *keramiste en stemexpressie therapeut*

Dick Winkelman, *wijkbewoner, eigenaar cateringbedrijf Dick in Orde*

Het kookteam heeft nog meer leden, waarvan een aantal mensen al hebben gekookt, maar met een aantal is alleen nog maar een eerste contact geweest bij aanmelding.