



Draaiboek

Soepcafé

Een
project
van

ava
nsa

Oostende
Westhoek



Inleiding

Soms is het handig als je als organisator het warm water niet opnieuw hoeft uit te vinden en dat je kan terugvallen op beproefde formats, die hun zinvolheid en doeltreffendheid al bewezen hebben. Daarom stellen we met Avansa Oostende-Westhoek dit draaiboek ter beschikking. In dit draaiboek vind je inspiratie en praktische tips om zelf een Soepcafé

te organiseren, een projectformule waarmee je kan sensibiliseren rond voedselverspilling. In dit document delen we met veel plezier onze expertise van drie jaar Soepcafés, zodat je met voorsprong zelf van start kan gaan.

Wat is een Soepcafé?

Een Soepcafé is een projectformule waarmee je mensen en groepen bewust kan maken van de grote hoeveelheden voedsel die dagelijks in de handel weggegooid worden. Tegelijk biedt deze formule een alternatief om het anders aan te pakken.

Bij een Soepcafé verzamelen we bij winkels en supermarkten uit de buurt overschotten van groenten en fruit. Samen met een groep vrijwilligers maken we met deze overschotten op een vaste dag een vegetarisch buffet klaar. Het hoeft dus niet alleen soep te zijn. Voor dit buffet nodigen we een zo ruim en gevarieerd mogelijk publiek uit, dus ook mensen in armoede en mensen met een etnisch-culturele achtergrond. Omdat we de groenten en het fruit gratis gekregen hebben, wordt ook het buffet gratis aangeboden.

Voorafgaand aan de maaltijd krijgen de deelnemers een korte uiteenzetting over de doelstelling van het Soepcafé. Op die manier realiseren we het educatieve luik. Daarnaast biedt een Soepcafé heel wat mogelijkheden om mensen met een andere achtergrond met elkaar in contact te brengen. Tot slot kun je aan een Soepcafé ook andere initiatieven rond duurzaamheid koppelen. Op al deze aspecten gaan we in dit draaiboek dieper in.



Soepcafé en Avansa

Het concept voor het Soepcafé haalden we in 2017 bij Bruggeling Peter Clerckx. Die haalt in een aantal Brugse winkels en supermarkten overschotten van voedsel op en maakt hier samen met een groep vrijwilligers maaltijden mee klaar. Hiermee wil het Soepcafé ingaan tegen voedselverspilling en het onnodige energieverlies dat hiermee gepaard gaat. De maaltijden worden daarna opgegeten door de vrijwilligers, door kansengroepen en door mensen uit de buurt. Op die manier heeft het Soepcafé ook een gemeenschapsvormend karakter. Voor de logistieke ondersteuning van het Soepcafé werkte Peter Clerckx in die tijd samen met Avansa Regio Brugge.

In de zomer van 2017 besloten we het concept ook in de regio Oostende-Westhoek uit te proberen. Als test organiseerden we twee eenmalige Soepcafés in Heuvelland en De Panne. Na deze eerste experimenten vernamen we dat een lokale sleutelfiguur in haar thuisstad Poperinge plannen had om een gelijkaardig project op te zetten in samenwerking met LDC De Bres. De puzzelstukken vielen op hun plaats en samen met de sleutelfiguur en LDC De Bres gingen we begin 2018 in Poperinge van start met een permanent Soepcafé, dat tweewekelijks op zondagavond plaatsvond. Voedseloverschotten kunnen we ophalen bij AD Delhaize Masselus, 't Biowinkeltje (Biobedrijf Hebben en Vandriessche) en Spar De Rynck.

Het eerste jaar konden we rekenen op tiental vrijwilligers om te komen koken, maar in verhouding onvoldoende mensen die kwamen eten. Hier kwam verandering in toen we met VormingPlus Oostende-Westhoek, de toenmalige naam van Avansa Oostende-Westhoek, in LDC De Bres vormingsactiviteiten begonnen te organiseren op dezelfde momenten als de Soepcafés. Op die manier konden de deelnemers aan de vormingsactiviteiten naadloos aansluiten op



het buffet. We namen ook contact op met andere organisaties om mensen in armoede en mensen met een etnisch-culturele achtergrond toe te leiden. Er kwam ook een aparte Facebookpagina om het initiatief breder bekend te maken en ook de pers pikte het initiatief op.

Intussen genieten de Soepcafés in Poperinge een zekere bekendheid. Er is een stabiele vrijwilligerskern van zo'n vijftien vrijwilligers, terwijl er wekelijks een vijftigtal mensen komen eten, de vrijwilligers inbegrepen. Als trekker van het initiatief leerden we de vrijwilligerskern intussen steeds meer op eigen benen te staan en het eigenaarschap op te nemen, een proces dat nog altijd bezig is. We hopen dat Soepcafé Poperinge uiteindelijk kan uitgroeien tot een zelfstandige organisatie, die de ondersteuning van Avansa niet langer nodig heeft.

Op basis van onze expertise in Poperinge gingen we in 2020 eveneens van start met een Soepcafé in Oostende. Onze partner hier is de sociale kruidenier Antenne. Deze organisatie richt zich tot mensen in armoede en mensen met een etnisch-culturele achtergrond en beschikt over een mooie leskeuken. Nog meer dan in Poperinge ligt de nadruk hier op het gemeenschapsvormende aspect. Samen koken vormt het bindmiddel om mensen uit de middenklasse op een basis van gelijkwaardigheid en zonder vooroordelen in contact te brengen met mensen uit een kansengroep.

Tussenin organiseerden we ook nog eenmalige pop-up Soepcafés in diverse locaties, zoals Huis Proot in Koekelare, bezoekerscentrum De Palingbeek in Zillebeke en OC De Boeie in Oostende. Op die manier hebben wij ervaren dat een Soepcafé een haalbare formule is om ook in andere gemeenten, in andere contexten en met andere mensen te sensibiliseren rond voedselverspilling.



Zelf starten met een Soepcafé

De trekker

Elk project start met een trekker. Dat is bij Soepcafé niet anders. De trekker is diegene die de leiding van het project neemt, de partners samen brengt, de praktische zaken coördineert en de aanspreekpersoon wordt van de vrijwilligerskern. Kortom, diegene die het gezicht wordt van het Soepcafé. De trekker is iemand die vlot met mensen kan omgaan, die een groep kan aansturen en ondersteunen en die vooral veel goesting heeft om een dergelijk project op te zetten. Bovendien moet de trekker zijn/haar engagement een tijdlang kunnen aanhouden. Het zou jammer zijn mocht de trekker zich al in de opstartfase terugtrekken.

De trekker kan een individu zijn, maar de trekkersrol kan ook opgenomen worden als een duobaan, of mits goede afspraken zelfs als een gedeelde verantwoordelijkheid door een organisatie of vereniging. Alle varianten hebben hun eigen voordelen. Als het initiatief uitgaat van een of twee individuen kan men wat korter op de bal spelen en vlugger inspelen op onverwachte situaties of opportuniteiten. Als het project van meerdere mensen uitgaat, kunnen de taken meer gespreid worden en zijn er ook meer mogelijkheden om bij elkaar te rade te gaan wanneer er problemen opduiken.

checkbox

- Zijn er een of meerdere trekkers die hun schouders onder het Soepcafé willen zetten?
- Hebben deze mensen hier tijd en goesting voor?
- Kan de trekker of kunnen de trekkers voldoende vlot met mensen omgaan en een groep aansturen?
- Kan de trekker of kunnen de trekkers hun engagement voldoende lang volhouden?

De vrijwilligers

Soepcafé is een project dat staat of valt met vrijwilligers. De betrokkenheid van de vrijwilligers is cruciaal of het project al dan niet tot bloei komt.

takenpakket

Grosso modo moeten bij een Soepcafé de volgende taken verdeeld worden:

- De groenten en het fruit ophalen bij de deelnemende winkels en afleveren bij de locatie waar Soepcafé plaatsvindt.
- Coördineren welke gerechten gemaakt worden
- Groenten en fruit snijden
- De gerechten klaarmaken
- Het buffet klaar zetten
- De bar bemannen
- De eters verwelkomen en de inleiding verzorgen

vrijwilligers werven

Voldoende vrijwilligers vinden is een van de cruciale factoren om zelf een Soepcafé te kunnen zetten. Met wat geluk kun je terugvallen op een groep



geëngageerde vrienden en kennissen met wie je kan beginnen. Is dit niet het geval, dan moet je zelf op zoek gaan. Laat je niet afschrikken door verhalen hoe moeilijk het is om vrijwilligers te vinden. Je zoekt mensen voor een beperkte en duidelijke taak, slechts enkele keren per jaar. Dit is anders dan een vereniging die op zoek is naar bestuursleden die een jarenlang engagement willen opnemen en de vereniging 24 op 7 willen trekken en uitbouwen.

Vrijwilligers vinden kun je op de volgende manieren:

- Spreek mensen uit jouw omgeving persoonlijk aan. Dat werkt het best van allemaal.
- Gebruik alle communicatiekanalen die tot jouw beschikking staan. Denk aan jouw eigen Facebookpagina en andere sociale media. Je kan ook jouw vrienden vragen om jouw oproep zoveel mogelijk te delen. Je kan jouw bericht ook posten op de Facebookpagina's van jouw buurt, gemeente of wijk. Misschien is er in jouw buurt zelfs een lokaal Hoplr-netwerk actief.
- Daarnaast zijn er de communicatiekanalen van jouw netwerk. Misschien wil jouw werkgever jouw oproep helpen verspreiden of de verenigingen waarvan je misschien lid bent. In jouw gemeente zijn er vast en zeker ook andere organisaties actief rond het thema duurzaamheid. Er is misschien een Letsgroep, een lokale afdeling van Natuurpunt, de milieuraad van jouw gemeente, een actieve lokale Facebookgroep, Oxfam Wereldwinkel,... Spreek gerust ook het Avansa-centrum van jouw regio aan. Tot slot kun je het nog groter aanpakken en jouw oproep proberen te verspreiden via de lokale pers of het gemeentelijk infoblad. Hiervoor zit je wellicht best eens samen met de communicatie-ambtenaar van jouw gemeente.

Dit is wellicht een open deur intrappen, maar vermeld in jouw oproep duidelijk wat je van de vrijwilligers verlangt, wat hun takenpakket en engagement is en hoe ze je kunnen contacteren.

checkbox

- Heb je een overzicht van alle communicatiekanalen waarlangs je jouw oproep kan verspreiden?
- Staat in jouw oproep wat je van de vrijwilligers verlangt en hoe men je kan bereiken?



betrokkenheid

De trekker speelt een grote rol om de vrijwilligers bij het project te betrekken en de groep samen te houden. De vrijwilligers moeten zich echt verbonden met het project voelen. Ze moeten het Soepcafé uiteindelijk beschouwen als hun eigen project. Volgende zaken kunnen hierbij helpen:

- Maak goede afspraken. Denk aan het spreekwoord: "Goede afspraken maken goede vrienden".
- Besteed veel aandacht aan jouw interne communicatie. Communiceer op regelmatige basis met jouw vrijwilligers en breng hen op de hoogte van nieuwe zaken, wijzigingen en aangepaste regelingen.
- Bij de uitwerking van je Soepcafé zal je onvermijdelijk op problemen botsen. Betrek jouw vrijwilligers bij de zoektocht naar oplossingen. Zorg dat je af en toe samen zit (bijvoorbeeld na afloop van een Soepcafé) en bespreek met jouw vrijwilligersploeg alle fundamentele moeilijkheden, keuzes en eventuele koerswijzigingen. Op die manier leg je het eigenaarschap bij jouw vrijwilligers, waardoor mensen zich steeds meer betrokken zullen voelen bij het project.
- Hou minstens één keer per jaar een evaluatiemoment. Wat liep er goed? Wat kan er beter?
- Vergeet niet om de successen te vieren! De honderdste eter, het tiende Soepcafé, de honderdste volger van jouw Facebookpagina,... Het kunnen allemaal aanleidingen zijn om de vrijwilligersploeg een morele opkikker te geven.

verzekering

Zorg tot slot dat jouw vrijwilligers correct verzekerd zijn. Een gratis verzekering kun je aanvragen bij het Vlaams Steunpunt Vrijwilligers.



De locatie

Voor een Soepcafé heb je een geschikte locatie nodig.

De voornaamste vereiste is een **geschikte keuken**. Afhankelijk van het aantal vrijwilligers en het aantal eters dat je beoogt, heb je voldoende vuren nodig. Voor een groep van vijftien vrijwilligers en zo'n vijftig eters heb je al gauw zes vuren en minstens één oven nodig. Een leskeuken conform de HACCP-normering is ideaal. Sommige dienstencentra beschikken over zo'n leskeuken, maar misschien kun je ook afspraken maken met een school (voor volwassenonderwijs) of een opleidingscentrum. Belangrijk is dat je veilig en hygiënisch kan werken.

Daarnaast heb je ook voldoende werkblad nodig. Om comfortabel te werken, mag je per vrijwilliger rekenen op anderhalf tot twee meter werkruimte. Die ruimte heeft elke vrijwilliger nodig om de groenten en het fruit klaar te leggen en alles te versnijden. Minder kan ook, maar dan wordt het al gauw te krap. Als het eten klaar is, kun je op jouw werkblad het buffet opstellen.

Verder zal je vers water nodig hebben om jouw groenten en fruit te wassen en minstens twee spoelbakken om nadien de afwas te doen. Jouw vrijwilligers zullen ongetwijfeld appreciëren als er een (industriële) afwasmachine ter beschikking is, maar een must is het niet. Maak ook duidelijke afspraken met de locatie over de schoonmaak en het afval. Wie zorgt voor de vuilnis- en PMD-zakken? Wat gebeurt er met het composteerbaar afval? Spreek ook duidelijk af wie de locatie opent en afsluit en wie de eventuele alarminstallatie bedient.

checkbox

- Heb je een keuken met voldoende vuren, water, spoelbakken, werkblad en een oven?
- Heb je afspraken gemaakt over het gebruik van de keuken, de schoonmaak, het afval en openen en sluiten?

Daarnaast heb je een ruimte nodig waar het publiek kan eten. Dit wil zeggen dat er voldoende tafels en stoelen moeten zijn. De **eetruimte** moet verzorgd ogen en het is aangenaam als de eetruimte gezellig is. Het is ook handig als er een bar aanwezig is. Maak in dat geval duidelijke afspraken over het gebruik ervan en de prijslijst. Wie vult bijvoorbeeld de bar aan? Wie levert de koffie aan? Zonder bar lukt het ook. Voorzie in dat geval voldoende kannen kraantjeswater.

Tot slot zal je wat **opslagruimte** nodig hebben voor jouw materiaal (zie 'Materiaal'), al was het maar dat je jouw kruidenrekje kan laten staan.

checkbox

- Heb je een geschikte eetruimte met voldoende tafels en stoelen?
- Heb je afspraken gemaakt over de eventuele bar?
- Heb je wat opslagruimte voor jouw materiaal?

Het materiaal

Koken kan je niet zonder materiaal. Voor een Soepcafé heb je een minimum aan uitrusting nodig om van start te kunnen gaan. Zo heb je minimaal een zestal potten en pannen nodig en drie grote oven-schotels. Omdat je voor een grote groep mensen zal koken, heb je grotere formaten nodig. Potten van zes liter of meer zijn comfortabel; aan kleine pannetjes uit de huiselijke keuken zal je niet veel hebben. Idealiter horen die bij de keuken, zodat jouw vrijwilligers niet telkens zelf hun grootste potten en pannen van thuis moeten meebrengen. Let er op dat de potten compatibel zijn met eventuele inductievuren.

Daarnaast heb je ook klein keukenmateriaal nodig, zoals goeie messen, snijplanken, spatels, kloppers, ovenwanten, een blikopener, een rasp, opscheplepels, etc... Ook een mixer bewijst nuttige diensten. De vrijwilligers van Soepcafé Poperinge investeerden intussen in enkele bain-maries om het buffet warm te houden. Denk ook aan voldoende handdoeken, detergent en schuursponsjes voor de afwas.

Verder zal je al gauw de behoefte voelen om een kleine stock aan kruiden aan te leggen, inclusief zout en peper. Het is ook handig om uien in voorraad te hebben. Omdat je vooraf niet weet wat je van de deelnemende winkels zal krijgen, is het ook makkelijk om een voorraad pasta, rijst, aardappelen, eieren en melk achter de hand te houden. In combinatie met de groenten en de kruiden ontstaan op die manier eindeloze mogelijkheden voor lekkere en voedzame gerechten. Spreek af met de locatie waar je die 'strategische reserve' ter plaatse kan bewaren.

checkbox

- Heb je voldoende potten, pannen en ovenschotels?
- Heb je voldoende klein keukenmateriaal?
- Kun je terugvallen op enkele basisingrediënten en kruiden?

Het eten

Voor een Soepcafé heb je uiteraard voedseloverschotten nodig. Per slot van rekening blijft Soepcafé een educatief project dat probeert te sensibiliseren rond voedselverspilling. Dat betekent dat je zal moeten samenwerken met één of meerdere toeleveranciers, die voedsel op overschot hebben. Dit kunnen lokale supermarkten en buurtwinkels zijn, maar ook bakkers en (bio)boerderijen uit de omgeving. Met de verantwoordelijken maak je duidelijke afspraken wat je komt ophalen, wanneer je er om zal komen en waar de overschotten staan die je mee kan nemen.

Aarzel niet om de vraag te stellen of ze willen meewerken. Sommige handelaars zullen bijzonder blij zijn dat ze een nuttige bestemming kunnen geven aan het onverkoopbare voedsel en dat dit niet vernietigd hoeft te worden. Andere handelaars hebben al een bestemming voor hun voedseloverschotten. Onze ervaring is dat slechts een minderheid geen interesse toont. De kans is dus groot dat je ook in jouw gemeente voldoende handelaars vindt die structureel willen meewerken.

Voor een Soepcafé met zo'n vijftig eters raden wij aan om te werken met een drietal winkels en eventueel nog een bakker. Dit garandeert voldoende eten en een voldoende variatie aan ingrediënten. De hoeveelheden en de variatie heb je echter niet in de hand. Soms heb je veel te veel; andere keren slaat de schrik je om het hart dat er te weinig zal zijn. Nog andere keren krijg je vele bakken van één soort, maar net zo goed krijg je een mooie variatie aan specialiteiten die je normaal enkel in de betere restaurants eet. Maak je geen zorgen. Jouw vrijwilligers hebben voldoende kennis en ervaring en zullen stevast een buffet toveren dat je amper voor mogelijk houdt.

Als we in dit draaiboek spreken over voedseloverschotten, hebben we het stevast over groenten en fruit. Dit is niet toevallig. Je zal misschien in de



verleiding komen om ook charcuterie, zuivel, vlees en vis te aanvaarden, maar dat doe je beter niet. Al deze producten zijn gebonden aan de wetgeving op voedselveiligheid en de bederfbaarheid van voedsel ('ten minste houdbaar tot' en 'te verbruiken voor'). Vaak zal de vervaldatum van deze producten gepasseerd zijn, ook al zien, smaken en proeven ze nog helemaal ok. Omdat je voor een groep kookt, moet je echter jouw verantwoordelijkheid nemen. Voedselveiligheid en hygiëne komen op de eerste plaats, ook al werk je met overschotten.

Voor groenten en fruit is de wetgeving echter een stuk soepeler. Als consument moet je zelf bepalen of een stuk fruit of groente nog ok is. Op die manier heb je meer marge om aan de slag te gaan met groenten en fruit die in de winkel afgekeurd werden, maar nog perfect consumeerbaar zijn. En kers op de taart: zo geef je meteen aan jouw publiek de boodschap mee dat vegetarisch best wel lekker is.

checkbox

- Heb je voldoende winkels die hun onverkoopbare groenten en fruit voor jou aan de kant willen leggen?

De overschotten

Het Soepcafé zal op zijn beurt overschotten genereren. Niet alle gerechten zullen op zijn en misschien heb je zelfs teveel groenten gekregen om te kunnen verwerken. Een wezenlijk deel van de filosofie achter een Soepcafé is dat er niets verspild of weggegooid wordt. Elk stuk fruit of groente dat weggegooid wordt, betekent immers nodeloos waterverbruik om het te kweken en nodeloze energieverpilling om het te vervoeren. Ook aan jouw eigen overschotten moet je dus een bestemming geven.

Eten dat over is, kun je in porties verdelen en meegeven aan de vrijwilligers of zelfs de deelnemers. Of je kan afspraken maken met partners om het te verdelen onder mensen die er gebruik van kunnen maken. Het afval van de groenten en fruit tot slot kan minimaal in de composthoop. Maar misschien ken je iemand die er blij mee is voor de kippen of de dieren op het land?

checkbox

- Heb je een bestemming voor de overschotten en het organisch afval?

Het budget

Koken kost geld, maar een Soepcafé vormt op deze regel een uitzondering. Omdat je het basismateriaal gratis krijgt, heb je in principe geen kosten, op voorwaarde natuurlijk dat je de locatie kan gebruiken. De enige kost is de aankoop van een 'strategische reserve' aan basisingrediënten zoals pasta, rijst en kruiden. Je kan overwegen om de vrijwilligers een vergoeding te geven, maar dan ga je wat voorbij aan de filosofie van het project. Wel wordt het geapprecieerd als de vrijwilliger die het voedsel gaat ophalen een kilometervergoeding krijgt.

Als je geen kosten hebt, is het fair dat je voor een Soepcafé geen geld vraagt. Toch zal je ervaren dat veel mensen er zich ongemakkelijk bij zullen voelen als de maaltijd volledig gratis is. Die gêne kan er zelfs voor zorgen dat jouw publiek uiteindelijk weg blijft. Dit kan je oplossen door een spaarvarkentje voor een vrije bijdrage te plaatsen. Hiermee sla je twee vliegen in één klap. Je neemt de gêne van jouw publiek weg om te genieten van de maaltijd (en nog een tweede keer bij te scheppen) en je hebt wat inkomsten, die ruimschoots zullen volstaan om de weinige kosten te dragen.

Het overschot kun je jaarlijks wegschenken aan een goed doel, dat je samen met jouw vrijwilligers bepaalt. Die jaarlijkse cheque zal voor jouw vrijwilligersploeg een extra motivatie vormen en maakt jouw vrijwilligers extra betrokken bij het project.

checkbox

- Kun je de locatie gratis gebruiken?
- Geef je een kilometervergoeding aan de vrijwilliger die het voedsel gaat ophalen?





De wetgeving

Over Soepcafé bestaat geen aparte wetgeving. Als je een Soepcafé organiseert, dan schipper je tussen de wetgeving voor horecazaken en die voor sociaal-cultureel volwassenenwerk.

Zodra de wetgever een structureel karakter vermoedt, dan val je onder de wetgeving op horecazaken en de strenge regels van het Federaal Agentschap Voor Voedselveiligheid. In dat geval moet je werken met een professionele keuken die volledig gekeurd is en moeten ook jouw medewerkers over de nodige diploma's beschikken om voor andere mensen te mogen koken. Voor een kleinschalig initiatief als Soepcafé is dit te hoog gegrepen.

De wetgever laat wel toe dat sociaal-culturele initiatieven kookworkshops organiseren waarbij de deelnemers eten voor zichzelf koken. Dit kan in leskeukens of zelfs in geïmproviseerde infrastructuur. De wetgever gaat ervan uit dat elke deelnemer verantwoordelijk is voor hetgeen hij zelf opeet. Bij publiciteit voor jouw Soepcafé nodig je daarom best deelnemers uit om zowel mee te helpen koken, als om te komen eten.

Sociaal-culturele initiatieven mogen daarnaast tot vijf keer per jaar eten maken voor een groep. Denk bv. aan het mosselsouper van jouw lokale vereniging, een wafelenbak op school of de jaarlijkse barbecue van het buurtcomité. Hier stelt de wetgever zich soepel op. Een Soepcafé is dus enkel mogelijk als duidelijk blijkt dat het om een sociaal-cultureel initiatief van beperkte omvang blijft.

Daarnaast hoor je ook rekening te houden met de wetgeving op de voedselveiligheid. We raden je aan

om enkel te werken met gekregen groenten en fruit en dus niet met overschotten van kaas, zuivel, vlees, vis en charcuterie. Deze producten hebben een houdbaarheidsdatum, aangeduid als 'te gebruiken tot' of 'ten minste houdbaar tot'. Bij groenten en fruit ligt dit anders. Die beoordeel je zelf; slechte plekken kun je er eventueel nog uitsnijden. Naast het motief van duurzaamheid, is een Soepcafé om die reden steevast vegetarisch.

De eters

Met jouw vrijwilligersploeg maak je een uitgebreid buffet klaar, maar al dat lekkers moet natuurlijk nog opgegeten worden. Je kan dit met jouw vrijwilligersploeg opeten, maar je kan hier ook externe eters voor aantrekken. Zo kun je jouw initiatief open stellen voor iedereen uit de wijk of zelfs uit de gemeente. Maar je kan er ook voor kiezen om een specifiek publiek aan te trekken. Zo kun je polsen bij de lokale vereniging waar mensen in armoede het woord nemen of zij geen interesse om naar het Soepcafé te komen. Of misschien wil je vereenzaamde senioren bereiken, mensen met een psychische achtergrond of andere doelgroepen? Door hier gericht naar op zoek te gaan, kun je aan het Soepcafé een bijkomende dimensie geven.

De eters zijn meteen jouw dichtste volgers. Vergeet ze dan ook niet te betrekken in jouw sensibiliseringsverhaal. Daarom is het een goed idee om bij het begin van de maaltijd een korte introductie te geven wat Soepcafé is en waarom je actie onderneemt tegen voedselverspilling. Op die manier realiseer je al een stuk van de educatieve doelstelling van jouw project.

De partners

Uit alles wat je hierboven gelezen hebt, zal je begrijpen dat je voor een Soepcafé partners nodig hebt. Samen sta je nu eenmaal sterker dan alleen. Door samen te werken, wordt er meer mogelijk. En tegelijk kun je het werk over meer mensen verdelen. Vele handen maken licht werk.

Partners kun je nodig hebben voor de volgende zaken:

- Als vaste stek (keuken, eetruimte, bar, bergruimte,...)
- Als toeleverancier van overschotten van groenten en fruit
- Als afnemer van de eventuele overschotten van het buffet en/of het organisch afval
- Om mee te helpen met de promotie van het Soepcafé
- Om mee te helpen met de communicatie van de doelstellingen van het Soepcafé
- Als toegangspoort naar specifieke doelgroepen

Als je partners wil vinden, is de beste optie ook hier om mensen rechtstreeks aan te spreken. Een 'neen' heb je; een 'ja' kun je krijgen.

checkbox

- Heb je voldoende partners die jouw Soepcafé mee willen ondersteunen?



Communicatie

Omdat een Soepcafé in de eerste plaats een sensibiliserend project is, moet je tot slot ook aandacht besteden aan communicatie. Per slot van rekening wil je niet enkel de deelnemers aan het project overtuigen om minder voedsel te verspillen. Je wil jouw boodschap ook tot bij het brede publiek brengen. Dat kan om te beginnen via de communicatiekanalen die we opgesomd hebben in het hoofdstuk over de vrijwilligers.

Maar je kan ook eigen communicatiekanalen oprichten. Het meest eenvoudige is wellicht om een eigen Facebookpagina van jouw initiatief te maken. Deze pagina kan je levendig houden met jouw activiteiten. De kooksessies leveren een grote hoeveelheid dankbaar foto- en filmmateriaal op waarmee je jouw pagina kan stofferen. Je kan er de data van de volgende Soepcafés op bekend maken, mensen mee zoeken om mee te helpen koken, foto's posten van de voed-





seloverschotten die je in ontvangst nam, etc... Als al jouw vrijwilligers deze pagina mee helpen delen, dan bereik je al gauw een grote groep mensen. Eventueel kun je ook een eigen website bouwen.

Daarnaast kan je ook deelnemen aan activiteiten voor het grote publiek. Jouw gemeentebestuur organiseert misschien een 'Dag van het Park' waar je een kooksessie kan houden. Of misschien is er een evenement rond duurzaamheid in jouw buurt, waar je aan kan deelnemen. Denk bijvoorbeeld aan een (bio)boerenmarkt, een evenement van Velt of Natuurpunt of een evenement om de korte keten te promoten. Ook op die manier kan je jouw boodschap verder verspreiden.

checkbox

- Heb je een Facebookpagina voor jouw Soepcafé gestart?
- Zijn er evenementen rond duurzaamheid in jouw gemeente waar je met Soepcafé aan kan meedoen?

Een laatste goede raad

Zo zijn we aan het einde van dit draaiboek gekomen. Nadat je dit draaiboek gelezen hebt, ben je misschien overweldigd door de veelheid aan informatie. Misschien is de moed je zelfs in de schoenen gezonken.

Dat is zeker niet de bedoeling.

Rome is niet op één dag gebouwd. En ook jouw Soepcafé zal je niet in één dag uit de grond stampen. Dit is een initiatief dat moet groeien. Geef jezelf en jouw vrijwilligersploeg de tijd om rustig te beginnen. Start bijvoorbeeld met één of twee winkels en zonder externe eters. Evalueer vervolgens hoe het loopt en neem daarna een nieuwe stap.

Dit draaiboek is het resultaat van drie jaar vallen en opstaan. Maar uiteindelijk is ook bij ons alles begonnen met een zot idee, een enthousiaste geest, een oproep naar vrijwilligers in de pers en LDC De Bres als bereidwillige partner.



bezoek onze website
www.avansa-ow.be

Oostende
Westhoek
avansa
samen naar beter

Met steun van
Vlaanderen
verbeelding werkt

Het Draaiboek Soepcafé is een uitgave van

Avansa Oostende-Westhoek vzw, Sint-Niklaasstraat 8, 8400 Oostende
tel.: 059/50 39 52 - info@avansa-ow.be

vormgeving Keppie & Keppie

v.u. Kris Cartier

