

Aanpassingen in decreet op de jeugdverblijfcentra
Actieplan jeugdverblijven in het Vlaams parlement
Kampencampagne 2012
Dagboek van een uitbater
Hoogveld, huis in de kijker

Afgiftekantoor:
9820 Merelbeke Centrum
nr. P2A6224
VU + afzendadres:
Joris Breugelmans
Bergstraat 16
9820 Merelbeke

BELGIË - BELGIQUE
P.B.

Merelbeke 1
3/2392



diversiteit



veiligheid

duurzaamheid



gezondheid



avontuur

HUIS WERK

MAGAZINE OVER JEUGDVERBLIJFCENTRA
driemaandelijks magazine · jaargang 7 · nummer 26
april - mei - juni 2012



Centrum voor Jeugdtoerisme vzw



**Dossier
MAALTIJDEN
BEREIDEN**

INHOUDSTAFEL

- 2 **Editoriaal**
- 3 **Dossier MAALTIJDEN BEREIDEN**
- 4 **Naar de winkel**
- 5 **Kooktips**
- 8 **Ergonomie**
- 10 **Inrichting van de keuken**
- 12 **Koken en wetgeving**
- 13 **Actieplan jeugdverblijven**
- 14 **Huis in de kijker**
- 16 **Vraag het aan ... CJT Ondersteuning**
- 17 **Dagboek van een uitbater**
- 18 **Nieuwsflash**
- 19 **Vooruitblik HuisWerk 27**
- 20 **Agenda**



Centrum voor Jeugdtoerisme™

CJT Ondersteuning maakt deel uit van Centrum voor Jeugdtoerisme vzw (CJT), net zoals CJT Boekingscentrale en CJT Verblijfcentra. Met deze drie actiedomeinen wil CJT gepaste verblijfsmogelijkheden aanbieden aan jeugd in groepsverband.

Particulieren of verenigingen die een gebouw of terrein verhuren of willen verhuren aan jeugdgroepen, kunnen bij CJT Ondersteuning terecht. Zij krijgen **advies, vorming en begeleiding** omtrent erkenning, subsidies en alles wat komt kijken bij het uitbaten van een jeugdverblijf. CJT Ondersteuning verspreidt **informatie** via het tijdschrift HuisWerk en de website www.cjt.be. De website www.jeugdverblijven.be bevat ongeveer 600 jeugdverblijfcentra en wordt onderhouden door CJT. Daarnaast verdedigt CJT Ondersteuning de **belangen van de sector** bij de overheid en andere instanties. Dit gebeurt door vertegenwoordigingswerk bij o.a. Toerisme Vlaanderen, de Afdeling Jeugd en de provincies.

EDITORIAAL

De laatste jaren is het aantal conflicten tussen burens van jeugdlogies en verblijvende groepen in stijgende lijn. Zijn het de burens die minder verdraagzaam zijn geworden of zorgen jeugdgroepen effectief voor meer overlast, met bijv. zware muziekinstallaties? De waarheid ligt wellicht ergens in het midden.

Wel zien we het aantal jeugdlogies in dorpskernen toenemen ten nadele van locaties midden in de natuur. Deze evolutie komt er niet op vraag van de jeugdsector, maar is eerder een gevolg van keuzes binnen ruimtelijke ordening. Ook deze trend is een mogelijke verklaring voor het toenemend aantal klachten.

In ieder geval trachten Steunpunt Jeugd en de koepels van de Vlaamse jeugdbewegingen hun verantwoordelijkheid op te nemen. Voor het tweede jaar op rij lanceren zij een campagne waarbij wederzijds respect het sleutelwoord is. Meer concrete info is terug te vinden op www.respectopkamp.be.

“Wederzijds respect is het sleutelwoord.”

Vorig jaar kregen ze hierbij de steun van Vlaams minister van jeugd Pascal Smet. Deze keer zal er ook geprobeerd worden om de Waalse jeugdsector te betrekken. Een andere uitdaging wordt nog om de uitbaters van de jeugdlogies een plaats te geven in dit project, want zij zijn niet alleen ideaal geplaatst om preventief op te treden, vaak zijn zij bij problemen ook het eerste aanspreekpunt voor zowel burens als jeugdgroepen. Het is belangrijk dat ook jeugdgroepen weten dat uitbaters kunnen bemiddelen bij problemen.

In dit HuisWerknummer hebben we uitgebreid aandacht voor de bereiding van maaltijden. We gingen op bezoek in Hoogveld in Zedelgem en het dagboek bracht ons in het Sint-Willibrordushof in Schilde. Ten slotte krijg je zoals steeds de nodige actualiteit te lezen.

Veel leesplezier!

Frederik Vercammen

COLOFON

VASTE MEDEWERKERS

Luc De Coninck
Maarten Dekoninck
Peter Landsheere
Anne Marie Laureys
Erwin Stessens
Piet Termont
Frederik Vercammen
Dora Wagemans

WERKTEN NOG MEE AAN DIT NUMMER

Karel De Decker
Hans Martens
Valerie Mortier
Eric Van Den Bon

VORMGEVING

IO - Els De Pauw

COVERFOTO

Sloerodoe

DRUK

Nevelland, Nevele

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Joris Breugelmans
Bergstraat 16
9820 Merelbeke

REDACTIEADRES

Bergstraat 16
9820 Merelbeke
Tel.: 09/210.57.75
Fax: 09/210.57.80
E-mail: huyswerk@cjt.be

HuisWerk is een publicatie van Centrum voor Jeugdtoerisme vzw, met steun van de Vlaamse overheid.



HuisWerk werd gedrukt op gerecycleerd chloorvrij papier.

DOSSIER MAALTIJDEN BEREIDEN

Over koken voor groepen en de nodige infrastructuur

Tijdens een verblijf worden veel magen gevuld. Jeugdgroepen kunnen hiervoor kiezen tussen de formules zelfkook en volpension. Wie achter de potten staat, heeft best wat ervaring. Koken voor groepen vergt namelijk een andere aanpak.

Welke basisregels respecteert je om de voedselveiligheid te garanderen? Hoe kunnen de veiligheid en de gezondheid van de koks verzekerd worden? Wat zijn haalbare menu's voor grote groepen? Wat verstaan we onder duurzaam koken? Welke materialen mogen in een grootkeuken niet ontbreken?

In dit dossier geven we je een antwoord op bovenstaande vragen.



Naar de winkel

Zonder ingrediënten geen maaltijd. Om het boodschappenlijstje samen te stellen, kan je gebruik maken van pen en papier, maar ook van de allernieuwste technieken. Een leuke applicatie voor smartphonegebruikers is www.myshopi.be. Wil je breken met vastgeroeste tradities, dan zijn onderstaande tips misschien een eerste aanzet.

DUURZAAM WINKELLEN

Duurzaam winkelen betekent o.a. rekening houden met de afkomst van het product. Bij de bereiding van maaltijden kiezen we indien mogelijk best voor inheemse producten omdat die een minimum aan transport nodig hebben. Je kan de afkomst van het product herkennen aan de eerste twee cijfers uit de barcode. 54 is een Belgisch product. Nog beter is direct kopen bij de producent in de buurt. Via www.fermweb.be vind je bijvoorbeeld een overzicht van winkels die hoeveproducten verkopen. Koop je uitheemse producten, geef dan de voorkeur aan fairtrade producten.

Naast streekeigen producten genieten ook seizoensgroenten - die bij ons in open lucht gekweekt worden - de voorkeur. Ga daarbij na of de producten gemakkelijk kunnen bewaren. Zo beperk je de energie, nodig voor de verwarming van de serres of de koelinstallaties.

Tot slot vermijd je best onnodige verpakking. Kies voor bulkverpakking, schenk drank uit grote flessen, laat plastic zakken liggen en gebruik dozen of herbruikbare vouwkralen.

LABELS

Om de klant goed te informeren, worden op verpakkingen labels gebruikt, zoveel dat je soms niet meer weet waarvoor ze precies staan. Milieuvriendelijk, gezond, eerlijk ... wat zijn de engagementen achter de labels en vooral: welke garantie bieden ze? Via www.labelinfo.be en www.observe.be kom je het allemaal te weten.

PLAATSELIJKE WINKEL OF GROOTHANDEL

Omdat de hoeveelheid ingrediënten veel hoger ligt dan bij huishoudelijke bereiding, is het mogelijk aankopen te doen aan voordeligere tarieven. Anderzijds vergt een groter volume meer opslagruimte en koelelementen. De voordelige tarieven zijn een troef van de groothandel. De lokale winkels kunnen die tarieven meestal niet aanbieden, maar hebben dan wel weer het voordeel van de flexibiliteit. Snel wat bijbestellen, eventueel buiten de openingsuren, is bij de lokale verdeler gemakkelijker.

EEN KLEINE SELECTIE LABELS OP EEN RIJTJE

| Logo | Label | Inhoud | Website |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|  | Biogarantie | De Europese normen in verband met biologische productie worden gerespecteerd en gecontroleerd | www.biogarantie.be |
|  | Fairtrade Max Havelaar | Het product voldoet aan de internationale criteria voor eerlijke handel: correcte prijs, correcte sociale werkomstandigheden en milieuvriendelijke productiemethoden. | www.maxhavelaar.be |
|  | Rainforest Alliance | Het product werd vervaardigd volgens 200 criteria m.b.t. milieubescherming, arbeidsvoorwaarden, gezondheid en veiligheid, maatschappelijk engagement en afvalverwerking. | www.rainforest-alliance.org |
|  | Streekproduct.be | Streekproduct.be garandeert de typische samenstelling en bereidingswijze van een traditioneel Vlaams streekproduct. | www.streekproduct.be |
|  | Europees label voor vegetarische producten | Dit label garandeert dat dit product geen resten van gedode dieren bevat. | www.v-label.info |

Bron: Storecheck magazine

Kooktips

HOU HET NETJES

Micro-organismen komen voor in de grond, het water, bij dier en mens. Een meerderheid van de micro-organismen zijn ongevaarlijk, maar van een minderheid worden we toch ziek. Hoe kunnen we dit laatste vermijden?

In de keuken worden micro-organismen gemakkelijk overgedragen. Daarom zijn enkele aandachtspunten van belang. Draag propere kledij, draag geen sieraden, bereid geen etenswaren als je ziek bent en was regelmatig je handen (na een toiletbezoek is dit zelfs verplicht). Netheid geldt ook voor de keukenmaterialen die direct of indirect in contact komen met voedsel, zoals snijplanken of schoonmaakdoeken. Tot slot worden insecten en ander ongedierte in keuken en berging best vermeden. Een ongediertebestrijdingsplan kan daarbij helpen: daarin worden de plaatsen en momenten van controle en vervanging van alle lokazen (ook insectenvangers) vermeld.

Infrastructuurtip: plaats indien mogelijk een kraan die met de voet of met een optisch oog bediend wordt. Kies voor een pedaalemmer en voorzie voldoende keukenmateriaal. Voorzie ook vliegenramen en hang een insectenvanger.



Met voetbediening wordt het overdragen van micro-organismen vermeden.

GEbruik DRINKBAAR WATER

Gebruik in de keuken enkel leidingwater of water dat door erkende laboratoria goed bevonden wordt. Ander water kan besmet zijn met gevaarlijke micro-organismen of chemische stoffen.

Infrastructuurtip: verwijder in de keuken kraantjes aangesloten op het regenwatercircuit. Uitbaters van kampeerweides kunnen eventueel polytheleen slangen of jerrycans aanbieden die uitsluitend voor drinkbaar water mogen gebruikt worden.

KOOP GOEDE PRODUCTEN

Bij aankoop van de producten controleer je de houdbaarheidsdatum en probeer je beschadigde verpakkingen te vermijden.

Voor de houdbaarheid van producten wordt een onderscheid gemaakt tussen snel bederfelijke producten en langer houdbare producten. De eerste categorie producten krijgt een uiterste gebruiksdatum, te herkennen op het etiket als "te gebruiken tot" of "TGT". Producten die deze datum overschrijden, mogen niet meer gebruikt worden. Voorbeelden van snel bederfelijke producten zijn vlees, vers voorverpakte vis, voorverpakte charcuterie, yoghurt ... Op het etiket van langer houdbare producten staat een minimale houdbaarheidsdatum ("ten minste houdbaar tot" of "THT"). Deze producten kunnen na de datum wel nog gebruikt worden, op voorwaarde dat de producten goed bewaard werden en de verpakkingen niet beschadigd zijn. Voorbeelden van langer houdbare producten zijn: UHT melk, pasta, chocolade, koeken ... Tot slot heb je nog de verse producten zonder houdbaarheidsdatum, zoals vers fruit en brood. Die producten bewaar je maximum één dag.

Beschadigde verpakkingen zijn logischerwijs verpakkingen die open zijn, maar ook vervormde conservenblikken zijn een risico. Van die vervormde blikken kan men de bewaringstijd niet meer garanderen en binnenin kunnen ongewenste stoffen die deel uitmaken van de verpakking, afgegeven worden. Vermijd bovendien verpakkingen die bol staan en laat producten die er niet goed uitzien, links liggen. Verkleurd vlees bijvoorbeeld kan een indicatie van bederf zijn.

Infrastructuurtip: voorzie voldoende berging die het mogelijk maakt producten op een overzichtelijke manier te stockeren.

HOU HET KOEL

Micro-organismen ontwikkelen zich uiterst goed bij kamertemperatuur. Om de groei ervan te vertragen of helemaal te stoppen, is het belangrijk voedsel koel te bewaren.

Wat is koel bewaren?

| Product | Aanbevolen bewaartemperatuur |
|----------------------------|------------------------------|
| Bewerkte groenten en fruit | 7° C |
| Vlees | Max. 7° C |
| Gevogelte, gehakt en vis | Max. 4° C |
| Diepvriesproducten | -18° C |

Volg de instructies op verpakkingen in verband met de bewaartemperatuur.

Bron: Brochure FAVV 'Bederf je kamp niet! Enkele tips om op kamp voedsensensarigheden te vermijden'

Infrastructuurtip: investeer in een goede koelkast en diepvries met een thermometer voor de dagelijkse controle van de temperatuur.

En tussendoor neem je best onderstaande regels in acht.

Het transport

Hou de tijdsduur van het transport beperkt en gebruik indien mogelijk een koelbox. De 'twee urenregel' stelt dat bederfbare levensmiddelen op kamertemperatuur na twee uren zoveel bacteriën ontwikkelen dat het eten ervan onveilig wordt.

Het ontdooien

Alvorens producten te ontdooien, lees je best het etiket. Bepaalde producten hoeft je voor bereiding helemaal niet te ontdooien. Moet je wel ontdooien, dan gebeurt dit best langzaam in de ijskast of sneller via het ontdooiprogramma van de microgolf-oven. Ontdooien op de radiator of via warm water stimuleert de ontwikkeling van de bacteriën, dit doe je dus beter niet! Het ontdooivocht zit eveneens vol bacteriën en wordt bijgevolg direct verwijderd.

Infrastructuurtip: voorzie eventueel een extra koelkast.



Een goede koeling is essentieel.



Frietjes zijn lekker, maar hoe is de kwaliteit van het frituurvet?

De bediening

Warme gerechten blijven warm, koude gerechten koud. Nieuwe bereidingen, bijv. extra gebakken worsten, worden niet gemengd met bereidingen die een tijdje op kamertemperatuur zijn gebleven.

Infrastructuurtip: om de tijd tussen bereiding en bediening te beperken, is keukenapparatuur op maat van de capaciteit van het jeugdverblijf aan te raden. Een bain marie houdt het voedsel nog beter op temperatuur tijdens de bediening.

VOORZICHTIG MET RESTJES

Etensresten die van tafel terugkomen en bederfelijk voedsel dat langer dan twee uur op kamertemperatuur heeft gestaan, moeten onherroepelijk bij het afval. Ontdooid voedsel kan je niet opnieuw invriezen.

Koel gekookt en bederfelijk voedsel zo snel mogelijk af. Dek de producten af en bewaar ze met omschrijving en datum van bereiding op een etiket in de koelkast. Restjes uit blik worden in een gesloten recipiënt bewaard, omdat metaal roest als het in contact komt met lucht.

Infrastructuurtip: een snelkoeler of een bad koud water kan het voedsel versneld doen afkoelen alvorens het in de ijskast verdwijnt. Voorzie in voldoende potjes om de restjes in op te bergen.

“In rauw vlees en hun sappen kunnen gevaarlijke micro-organismen zitten.”

HOU VOEDSEL AFZONDERLIJK

In rauw vlees en hun sappen kunnen gevaarlijke micro-organismen zitten. Om besmetting te voorkomen, worden deze rauwe producten daarom best afzonderlijk gehouden van andere producten. Ook het gebruik van kookmateriaal verdient de nodige aandacht: gebruik voor de bereiding van vlees en groenten verschillende messen, vorken, schotels en snijplanken.

Infrastructuurtip: voorzie voldoende keukenmateriaal, eventueel in diverse kleuren, zodat de gescheiden bereiding van vlees en groenten mogelijk wordt.

VERWARM HET VOEDSEL GOED

Een gulden regel is voedsel verwarmen tot minstens 65 graden en soep laten doorkoken. Door voedsel goed te verwarmen, worden bijna alle micro-organismen gedood. Dit wil echter niet zeggen dat je alle regels bij de bereiding overboord mag gooien. Bepaalde bacteriën kunnen namelijk gif produceren dat warmtebestendig is, wat opnieuw voor problemen kan zorgen. Anderzijds mag het voedsel ook niet aanbakken. Te fel gebakken vlees veroorzaakt namelijk ongewenste en gevaarlijke chemische veranderingen in de producten.

DE KIP OF HET EI

Salmonella en campylobacter zijn twee bacteriën die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. De bacteriën leven in het darmkanaal van dieren en kunnen tijdens het slachtproces in de voedselketen terecht komen. Kippenvlees en eieren zijn voor beide bacteriën kwetsbaarder dan andere voedingsproducten.

De kans op besmetting verhoogt bij kippen omdat dit kleine dieren zijn. Bovendien komen de bacteriën tijdens het slachtproces vooral op de huid van de kippen terecht en daaraan zijn



Bereidingen van kip en/of ei vragen extra aandacht. Lekker vegetarisch, het kan.

opnieuw twee gevaren verbonden. Kippen kopen we dikwijls met vel, waardoor het risico op voedselvergiftiging nog eens toeneemt. Kippenvlees goed verhitten is daarom noodzakelijk. Een tweede gevaar schuilt in de kruisbesmetting. Bij het klaar maken van de maaltijd kom je in aanraking met de bacteriën en kan je andere producten besmetten. Om dit te voorkomen, is het wassen van de handen bij de bereiding van kip extra belangrijk.

De kans dat er salmonella in gekochte eieren zit, is klein omdat kippen uit legbatterijen gevaccineerd worden. Voor scharrelkippen is de kans iets hoger, maar absoluut niet problematisch. De bewaring en sommige bereidingen zorgen wel dikwijls voor problemen.

De eieren zijn na aankoop ongeveer vier weken houdbaar als ze koel en op een donkere plaats bewaard worden. Omdat de schaal poreus is, zijn er nog enkele aandachtspunten: er mag geen contact zijn met vocht en ook vuil moet verwijderd worden. Een slechte bewaring verhoogt de kans op salmonella. Door verhitting wordt de salmonellabacterie vernietigd, maar bij eieren doen we dat niet altijd, bijv. in bereidingen zoals mayonaise aardappelpuree of chocolademousse. Extra waakzaamheid is dan geboden.

HAALBARE MENU'S

Maaltijden voor groepen bereiden gebeurt dagelijks. Er bestaat dus wel wat ervaring die via diverse kanalen gedeeld wordt.

Een aanrader voor zelfkook is de website www.jeugdwerknet.be. Onder de rubriek koken vind je een receptendatabank met honderden menu's. De databank staat voor iedereen open. Wie een recept wil toevoegen, moet zich registreren. Leuk aan de databank is de tool die op basis van het aantal leden een boodschappenlijstje samenstelt met nodige ingrediënten. Verder vind je er ook de voorbereidings- en bereidingstijd van de maaltijden.

In een jeugdtoeristisch verblijf kan je niet à la carte eten. Wil je echter niemand uitsluiten, dan moet je van die regel soms afwijken en een afzonderlijke maaltijd bereiden voor wie enkel vegetarisch, glutenvrij of halal eet of voor degenen met een specifieke voedselallergie.

Vegetarisch eten

Uit onderzoek blijkt dat dierlijke producten een grotere ecologische voetafdruk hebben dan plantaardige producten. De

meeste vegetariërs kiezen daarom bewust voor maaltijden zonder dierlijke producten.

Over vegetarisch eten bestaan veel vooroordelen. Toch blijkt in veel gevallen het tegendeel waar. Ook voor kinderen bestaan er lekkere alternatieven voor vlees en vis en het kan goedkoper bereid worden dan een vleesmaaltijd.

Op de website www.eva.be (Ethisch Vegetarisch Alternatief) vind je meer informatie en tal van recepten.

Glutenvrij eten

Niet uit overtuiging, maar omwille van medische redenen moeten sommige kinderen een glutenvrij dieet volgen. In tarwe, rogge, haver, gerst en spelt zit namelijk het eiwit gluten dat op zijn beurt gliadine bevat en schade kan toebrengen aan de dunne darmwand.

Wil je meer informatie over glutenintolerantie, dan kan je terecht op de website www.gezondheid.be of de website van de Vlaamse Coeliakie Vereniging <http://vcv.coeliakie.be>. Deze laatste website bevat een beperkt aantal recepten. Meer recepten vind je in het kookboek 'Lekker glutenvrij' van Lizet Kruijff en Henny Uffels.

Voedselallergieën

Ons immuunsysteem beschermt ons tegen infecties. Wanneer het immuunsysteem reageert op gewone stoffen uit onze omgeving, spreken we over een allergie.

Die gewone stoffen zitten o.a. in melkproducten, soja, eieren, noten, groenten, pinda, fruit, granen, vis, schaal- en schelpdieren. Wie allergisch reageert, kan bepaalde symptomen krijgen zoals een lopende neus, tranende ogen, jeukende ogen, huiduitslag, piepende ademhaling ...

Om een allergische reactie tegen te gaan, moeten deze stoffen in de eerste plaats vermeden worden. Daarom wordt bij het samenstellen van het menu best gecontroleerd of er iemand in de groep een voedselallergie heeft. Is er toch een allergische reactie, dan kunnen de symptomen met geneesmiddelen bestreden worden.

Meer info over voedselallergieën vind je op de website www.astma-en-allergiekoepel.be/allergie.

Halal en haram eten

Uit religieuze overtuiging eten moslims halal, wat in het Arabisch rein betekent. Haram is het tegenovergestelde. Halal heeft betrekking op het product en de productiewijze. Groenten, fruit en dranken zoals thee zijn halal. Alcohol en verdovende middelen zijn haram. Ook varkensvlees is per definitie haram. Voor ander vlees geldt dat de dieren human gefokt zijn en ritueel geslacht. Vissen en andere zeedieren zijn, op enkele uitzonderingen na, halal. Uitzonderingen zijn vissen die leven in stilstaand water en zoetwater of sommige gekweekte vissen. Voor de bereiding van vis zijn er verder geen richtlijnen opgelegd. Om halal maaltijden te bereiden, moet je producten met een erkend halal certificaat kopen. Enkel dit certificaat garandeert dat het product daadwerkelijk halal is.

Meer informatie over halal vind je op de website www.halalcorrect.com.

Ergonomie

Koken voor grote groepen betekent met grotere volumes werken. Dit heeft invloed op de veiligheid en gezondheid van de kok of kookouder. Bij de inrichting van de keuken en de aankoop van keukenmateriaal is het noodzakelijk hieraan de nodige aandacht te besteden.

Analyse

Om de veiligheid en gezondheid van de keukenmedewerker te controleren, moet er een overzicht zijn van de keukentaken gekoppeld aan de arbeidstijd. In bestaande infrastructuur kan dit gemakkelijk via observatie. Wie start, kan informeren naar ervaringen van andere uitbaters.



Zorg voor een aangepaste hoogte van de werktafel.



Een voetsteun aan de werktafel verhoogt het comfort bij langdurig rechtstaan.

TIEN ERGONOMISCHE TIPS

1. Draag gewichten tegen je lichaam.
2. Hou de rug altijd recht.
3. Sta stevig op beide voeten.
4. Til vanuit de benen.
5. Maak met gewichten geen draaibeweging met de rug, maar verplaats de voeten.
6. Vermijd zware gewichten.
7. Zoek hulp.
8. Maak gebruik van hulpmiddelen.
9. Draag aangepaste kledij (bijv. hittebestendige kledij, zodat warme potten tegen het lichaam gedragen kunnen worden).
10. Gebruik je verstand.

Een volgende stap is het inventariseren van de risico's om ze vervolgens te evalueren. Hoe is de houding van de persoon tijdens het uitvoeren van die taak? Hoeveel keer wordt een bepaalde taak herhaald? Moet de persoon langdurig rechtstaan, tillen, dragen, trekken of duwen? Uit de evaluatie van die oefening kunnen (al dan niet op termijn) maatregelen genomen worden om de risico's te vermijden of te beperken.

Houding en materiaal

Bij het bereiden van maaltijden wordt langdurig rechtgestaan aan een werktafel. Wanneer de hoogte ervan niet aangepast is aan de kok of kookouder, kan dit op termijn rugklachten veroorzaken. Als oplossing kunnen werktafels op diverse hoogtes voorzien worden (zie afbeelding). Is er onvoldoende plaats, dan is een werktafel met in de hoogte verstelbare tafelpoten (of houten blokjes) een alternatief. Een werktafel met een voetsteun verhoogt tot slot het comfort bij lang rechtstaan (zie afbeelding).

Het bereiden van soep, aardappelen, spaghetti ... gebeurt best in meerdere kookpotten. Is er onvoldoende plaats

en is het gebruik van een grote kookpot de enige optie, dan is een voetbrander aangewezen. Moet de kookpot achteraan een klassiek kookvuur komen dan plaats je ze eerst op het eerste bekken om ze vervolgens te verschuiven. De ingrediënten worden pas dan toegevoegd. Een flexibele kraan dichtbij het kookfornuis is in dit geval aan te raden. Eenmaal klaar wordt de inhoud best verdeeld over meerdere kommen. Moet de kookpot toch verplaatst worden, dan zoek je een tweede persoon. Ook in dit geval is het aangewezen het gewicht te beperken. Sommige grote kookpotten hebben specifiek voor het aflaten van vocht onderaan een kraantje.

Bedient de kok of kookouder de maaltijd van achter een werkblad of bain marie, dan wordt het bord door elke persoon afzonderlijk gedragen en zo gepresenteerd dat de kok of kookouder niet telkens moet voorover buigen.

Een diepe spoelbak is handig om grote potten te wassen, maar niet voor ander keukenmateriaal omdat je dan telkens moet voorover buigen. Ander keukenmateriaal breng je daarom best hoger door bijvoorbeeld een soepterrine omgekeerd in de spoelbak te plaatsen. Om de druk



Hou de rug recht, ook bij het poetsen onder tafels en toestellen.

op je rug nog extra te verlichten, plaats je een voet vooruit, onder de spoelbak.

Afstanden worden in de mate van het mogelijke beperkt. De berging ligt daarom best dichtbij de leveringszone en de keuken. Het verplaatsen van keukenmateriaal gebeurt best met een serveerwagen, al zijn er wel enkele voorwaarden. De vloer moet overal egaal zijn en het verplaatsen gebeurt door te duwen. De serveerwagen wordt verder zo geladen dat de zware materialen zoals de borden op buikhoogte staan, het bestek ligt bij plaatsgebrek een niveau lager. In de kast en berging wordt het materiaal volgens hetzelfde principe opgeborgen.

Voor het poetsen van de keuken is het belangrijk om handige hulpmiddelen op een correcte manier te gebruiken. Een voorbeeld is een volledig uitgeruste poetswagen met mop in plaats van trekker en dweil. Hoe je best onder keukentoestellen poetst, zie je op de afbeelding.

Met dank aan Eric Van Den Bon

Uitbaters aan het woord

KRIS JACOBS
DE HOGE RIELEN (KASTERLEE)

Onze keuken werd ongeveer tien jaar geleden volledig doorgelicht door het Provinciaal Instituut voor Hygiëne. Alles werd op beeld vastgelegd en tijdens een drietal opvolgingsdagen bijgestuurd. Er werd ook een controlesysteem voor de hygiëne opgesteld. We hebben telkens een klassiek dagmenu en een vegetarisch alternatief. Sinds 2010 doen wij mee aan "donderdag veggiedag" en in de toekomst willen we starten met "alle dagen biologische soep". We doen dit vanuit de overtuiging dat iedereen, maar vooral het milieu er beter van wordt.

Jongeren die halal eten, krijgen van thuis meestal de opdracht geen vlees te eten. Die jongeren overtuigen dat je halal kookt, is meestal onbegonnen werk.

BART SOETE
DE ZEEKAMEEL (LOMBARDSIJDE)

Wekelijks wordt hetzelfde menu geserveerd. Er is spaghetti, rijst met kip curry, bouletten in tomatensaus, vol-au-vent met frieten, worst met appelmoes en gekookte aardappel, vispannetje met puree en barbecue. Dagelijks is er nog verse soep. Alle voedingswaren worden geleverd, zodat we geen tijd aan inkopen verliezen.

De groepen worden op tijd in de refter verwacht. Loopt het toch eens fout, dan zijn de menu's zo gekozen dat flexibel reageren mogelijk is. Puree kan je langer warm houden door het toevoegen van melk. Spaghetti wordt gekookt terwijl de soep wordt opgediend en we kiezen ook bewust voor verse frieten. Door het voorbakken duurt het afbakken van de frieten minder lang dan bij diepvriesfrieten. Bij diepvriesfrieten koelt het vet te veel af. Enkel bij gekookte aardappelen is het belangrijk dat groepen tijdig zijn.

De menu's (voor 170 personen) kunnen gemakkelijk bereid worden door één kok, mits deftige apparatuur en de hulp van een keukenhulp op specifieke momenten.

Aan de groepen wordt tot slot gevraagd hun specifieke wensen een week vooraf door te geven. Indien mogelijk wordt het menu dan aangepast of wordt een afzonderlijke maaltijd bereid.

Inrichting van de keuken

De inrichting van de keuken vergt een grondige voorbereiding. Volpension of zelfkook, type A, B of C en de capaciteit van het jeugdverblijf bepalen bijvoorbeeld welke keukenapparaten minstens nodig zijn. Die apparaten vragen op hun beurt elektriciteit, gas, water of afvoeringen. Wat voorzie je best waar?

DE PLAATSING

Om kruisbesmetting te voorkomen, mogen producten elkaar niet kruisen. Het kruisen kan vermeden worden door de bereiding te spreiden in de tijd en/of het principe van de voorwaartse richting te hanteren. In dit laatste geval volgen de producten het traject van de voedselbereiding en moeten hulpmiddelen en apparaten in eenzelfde volgorde voorzien worden.

De keuken kan op basis van de bereiding opgesplitst worden in een aantal zones.

1. In de *bevoorradsingszone* is er voldoende bergruimte om het principe 'first in, first out' (producten waarvan de houdbaarheidsdatum het eerst wordt bereikt, worden eerst geconsumeerd) op een overzichtelijke manier toe te passen. Legboorden, kasten, een ijskast en een diepvries horen in de bevoorradsingszone thuis.
2. In de *zone voor spoelen en verwijderen van afval* bevindt zich een gootsteen en een gesloten afvalrecipiënt.
3. De belangrijkste zone is de *voorbereidingszone*. Daar bevindt zich een degelijk werkblad met het meeste werkbestek zoals messen, snijplanen of raspens. Ook enkele elektrische hulpmiddelen zoals een keukenrobot komen hier zeker van pas.
4. In de *kook- en bakzone* vind je de kookvuren met dampkap, elektrische apparaten zoals de friteuse en de potten en pannen.
5. Voor de *afwas* kan er een afzonderlijke zone voorzien worden, maar de zone voor spoelen en verwijderen van afval kan eveneens gebruikt worden als je de kruising in de tijd toepast.

ALGEMENE PRINCIPES

Een keuken moet voor de voedselveiligheid altijd hygiënisch zijn. Alle oppervlakken (ook de muren) moeten afwasbaar zijn. Goede materialen brengen geen geur, kleur- of smaakstoffen over. Er zijn heel wat geschikte materialen, toch wordt doorgaans gekozen voor keukenapparaten en hulpmiddelen uit inox.

“Een goed onderhoud van de keukentoeestellen is essentieel.”

Keukenapparaten en hulpmiddelen zijn best eenvoudig en gebruiksvriendelijk. Zeker voor de formule zelfkook geldt dit om foutief gebruik, schade en onveilige toestanden te vermijden. De keuze voor meer gespecialiseerde apparaten in volpension is wel mogelijk, op voorwaarde dat het personeel een goede opleiding krijgt.

Een goed onderhoud van de toestellen is essentieel. Dit onderhoud verzekert namelijk de optimale werking. Welk onderhoud een toestel nodig heeft, staat vermeld in de handleiding. Een gekend voorbeeld is het ontdooien van de ijslaag in de diepvries. Dit is noodzakelijk om de juiste temperatuur te blijven garanderen en het energieverlies te beperken.

Toestellen worden best gekocht in verhouding tot de capaciteit van het jeugdtoeristisch verblijf. Soms zijn industriële toestellen nodig, soms volstaan huishoudelijke apparaten. Verder hebben grote en kleine kookpotten elk hun voor- en nadelen. Kies je voor grote potten, dan heb je een beperkt aantal vuren nodig en is de bereiding efficiënter. Het grote gewicht van volle potten en het langzamer opwarmen zijn dan weer de minpunten.

KEUZE TUSSEN GAS EN ELEKTRICITEIT

Koken kan elektrisch of op gas. In een jeugdtoeristisch verblijf geniet gas de voorkeur.

Bij kookfornuizen op gas kan je de temperatuur precies instellen waardoor koken eenvoudiger wordt. Koken op gas is ook goedkoper en duurzamer. Nieuwe gasfornuizen scoren goed op veiligheid omdat ze uitgerust zijn met een thermokoppel (beveiliging die de gastoevoer stopt als de vlam verdwijnt).

Meer informatie over de inrichting van de keuken vind je in de brochure 'bouwen aan een jeugdverblijf' van CJT Ondersteuning. Dit is te downloaden op www.cjt.be/ondersteuning/publicaties.

ENKELE TIPS VOOR ZELFKOOK

1. Markeer of nummer potten en deksels in een opvallende kleur. Leg voor de hygiëne de deksels op de potten.
2. Gebruik gelijke borden, tassen, glazen ... en gebruik voor het bestek een bakje op maat. Dit stapelt en inventariseert gemakkelijk.
3. Visualiseer met een tekening waar de pollepel, klopper, schuimspaan ... moet hangen.
4. Bied enkel elektrische keukenapparatuur aan als ze eenvoudig te bedienen is en tegen een stootje kan.
5. Kies een energievriendelijke ijskast en diepvries (indien mogelijk een kist). Vermijd veel franjes.
6. Maak goede afspraken voor het gebruik van de friteuse. Ververs je zelf het frituurvet, dan toon je met testers de netheid aan.
7. Kies een gootsteen met twee spoelbakken en links of rechts een afdruiplvlak.

Rondleiding in de volpensionkeuken van Flipper (De Panne)

Naam kok: Chris Kerckhof

Aantal jaren dienst: reeds 5 jaar in Flipper

Maximumcapaciteit van de keuken: 450 personen

Wat schaft de pot in Flipper?

We werken met standaardmenu's, dat is economisch interessanter. Je kan overschotten dan gemakkelijker verwerken.

Welk toestel is onontbeerlijk als je kookt voor een grote groep?

De combisteamer is een universeel en onmisbaar keukenapparaat voor de grootkeuken. Met het toestel kan je groenten of vis stomen, vlees bakken en grillen, koude gerechten opwarmen, producten ontdooien enz. Je wint er vooral veel tijd mee. Een goede bediening vergt wel wat opleiding. Het is dus niet voor jeugdverblijven die zelfkook aanbieden.

Zijn potten niet meer nodig?

Toch wel. Nu staan bijvoorbeeld twee grote potten op het gasvuur voor de bereiding van de soep, maar het kon evengoed spaghetti of een bepaalde saus zijn.

Hoe handelbaar zijn grote potten?

Hier zijn twee gasbekkens, dus moeten we grote potten gebruiken. Er is geen andere keuze. Gevulde potten alleen verplaatsen is onmogelijk. Voor de bereiding van de soep of spaghetti moet ik hulp vragen.

Meer gasbekkens plaatsen zou een logische oplossing zijn, maar de ruimte ontbreekt. Een kraan met sproeier in de omgeving van het kookvuur zou wel een alternatief kunnen zijn. Dan kan ik de potten eerst op het bekken plaatsen en nadien vullen. Hulp is dan enkel nodig voor de verplaatsing naar de warmhoudplaat. Een kraantje onderaan de pot vind ik geen optie omdat de kans op verstopping te groot is, zeker bij soep en spaghetti.

Wat geniet je voorkeur: pannen of een bakplaat?

Als je voor een grote groep moet koken, koop je beter geen pannen. Een kipbraadpan met watertoevoer is veel handiger.

Hier hebben we geen bakplaat. Bakken kan in de combisteamer, hoewel je hier wat aan kwaliteit inboet. Ik zou liever het vlees eerst wat kleuren en daarna in de combisteamer verder bereiden.

Waarop moet je letten bij de aankoop van een dampkap?

Onder de dampkap moeten diverse toestellen komen. Bij ons vind je er het kookvuur, de friteuse en de twee combisteamers. Belangrijk daarbij is het vermogen van het toestel. Het is niet leuk als de dampen onvoldoende hun weg naar buiten vinden.



Een combisteamer is in volpension een heel nuttig toestel.

Waarvoor gebruik je de microgolfoven?

In elke groep zit wel iemand die een speciaal dieet volgt. Voor de meest voorkomende diëten zitten enkele porties in de diepvries. Die worden dan snel opgewarmd in de microgolfoven.

Welk klein keukenmateriaal mag er niet ontbreken?

In de lade aan de spoelbak liggen enkele messen, op het werkblad bij de kookpotten een mixer en aan een andere werktafel een professionele blikopener. Voor de aardappelpuree wordt een passe-vite gebruikt. Een snijmachine en andere elektrische apparaten gebruiken we niet. Groenten worden gekuist en gesneden geleverd. Dit is voordeliger dan zelf kuisen en snijden als je de kostprijs van je eigen arbeidstijd meerekent.

Worden potten e.d. gewassen aan de kleine spoelbak?

Neen, we hebben een afzonderlijke afwaskeuken met industriële vaatwas. Hierin verdwijnen de borden, glazen, bestek en alle schotels van de combisteamer. Afwassen doen we nog zelden. De spoelbak dient voor het wassen van enkele specifieke groenten zoals tomaten en komkommer. Die kan je moeilijk voorgesneden kopen.

Welke toestellen werden aangeschaft om de voedselveiligheid te garanderen?

De warme maaltijden worden warm gehouden in de bain marie, voor de soep is er een warmhoudplaat. De overschotten worden onmiddellijk gekoeld in de koelcel. Een snelkoeler hebben we wegens plaatsgebrek en de dure aankoopprijs niet. Voor de koude gerechten geldt hetzelfde: er is geen buffetkast, alles wordt direct opgediend.

Koken en wetgeving

Het bereiden van maaltijden gebeurt in een afzonderlijke ruimte. Afhankelijk van het type, zoals bepaald in het decreet 'toerisme voor allen', varieert dit voor jeugdverblijven van een lege ruimte waar enkel stromend water is tot een volledig uitgeruste keuken. Uiteraard moet de kookruimte ook voldoen aan de brandveiligheidsnormen uit hetzelfde decreet. Uitbaters van kampeerterreinen moeten geen kookruimte voorzien. Groepen die verblijven op een kampeerweide, richten hun eigen veldkeuken in.

WIE IS VERANTWOORDELIJK?

Essentieel bij de maaltijdbereiding is de hygiëne. Dit is belangrijk om de voedselveiligheid te garanderen. Jeugdverblijven die volpension aanbieden, ongeacht of dit door personeel dan wel door vrijwilligers gebeurt, moeten de HACCP-richtlijnen (hazard analysis and critical control points) volgen. Deze werden door het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) verzameld in de gids voor de gemeenschapskeuken. Bovendien moeten de jeugdverblijven voor het aanbieden van de maaltijden ook de toelating hebben van het FAVV en dit aan de klanten kenbaar maken (zie afbeelding).

Hoe gebeurt de controle van de HACCP-richtlijnen? Een inspecteur van het FAVV controleert of de richtlijnen al dan niet van toepassing zijn op het jeugdverblijf. Zijn de richtlijnen van toepassing, dan wordt de uitvoering ervan gecontroleerd. Naast de beoordeling 'conform' of 'niet conform' de richtlijn, wordt er nog een score toegekend. De score heeft drie categorieën: 1, 3 en 10. De richtlijn 'etensresten uit borden, glazen ... worden niet hergebruikt' weegt met een score van 10 bijv. zwaarder door dan de richtlijn 'er is een volledig en goed opgevolgd ongediertebestrijdingsplan' met een score van 1.

Alles conform de richtlijnen uitvoeren is voor de meeste jeugdverblijven utopisch, maar wie rekening houdt met het wegingscoëfficiënt, kan wel een goed rapport nastreven. En dat is wat het FAVV wil bereiken.



Elk jeugdverblijf dat maaltijden aanbiedt, moet een toelating hebben van het FAVV.

Jeugdgroepen die zelf koken, moeten noch toestemming hebben van het FAVV, noch de HACCP-richtlijnen van de gemeenschapskeuken volgen. Wel spoort het FAVV via diverse infobrochures de groepen aan om enkele basisregels in de keuken te hanteren. Hoewel de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid bij de groepen ligt, is het aan de uitbater om een infrastructuur aan te bieden die hygiënisch koken mogelijk maakt.

In jeugdverblijfscentra waar zowel volpension als zelfkook mogelijk is, is degene die de maaltijd bereidt, de verantwoordelijke. Wordt er samengewerkt met een traiteur, dan moet die gekend zijn bij het FAVV. De traiteur levert best rechtstreeks aan de groep. Want uitbaters die het eten zelf opwarmen, maken deel uit van de voedselketen en worden hierdoor medeverantwoordelijk.

ATTESTEN

In volpension moet minstens één keukenmedewerker over een attest beschikken dat bewijst dat er een opleiding werd gevolgd over de beginselen van HACCP. Voor andere medewerkers volstaat het een opleiding te volgen over de goede hygiënepraktijken. Voor de opleiding kan gekozen worden tussen een gecertificeerde opleiding of een interne opleiding gegeven door de persoon met attest. Een attest van een interne opleiding is niet nodig. Wel moet er een registratie gebeuren (naam werknemer, datum, inhoud van de opleiding) die aantoonde dat de opleiding effectief heeft plaatsgevonden.

Tot slot moet iedereen (personeel en vrijwilligers) die met levensmiddelen in contact komt, over een medisch attest beschikken. Dit attest moet aantonen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.

Een meer uitgebreide uitleg over de wettelijke verplichtingen vind je terug in de brochure van het FAVV, te downloaden via www.favv-afvca.be/thematischepublicaties/persoonlijke-hygiene.asp.



Jeugdtoerisme in het Vlaams parlement

Op 20 maart 2012 werd in de commissie toerisme van het Vlaams parlement uitvoerig stilgestaan bij de uitdagingen voor het jeugdtoerisme. Minister van toerisme Geert Bourgeois stelde er namens de Vlaamse regering het actieplan voor de jeugdverblijven voor. Wat is reeds uitgevoerd en wat staat nog op de agenda?

EEN BEETJE GESCHIEDENIS

Maar eerst even terug in de tijd. In 2006 werd in het Vlaams parlement een resolutie goedgekeurd over “het voortbestaan van de kampplaatsen”. Er werden toen een aantal problemen opgelijst, met ruime aandacht voor de zonevreemde jeugdverblijven. Met de resolutie gaf het Vlaams parlement opdracht aan de Vlaamse regering om dit alles aan te pakken.

Dit resulteerde in eerste instantie in de rondetafelconferentie in juli 2007, in aanwezigheid van vijf Vlaamse ministers (jeugd, toerisme, landbouw, ruimtelijke ordening en natuur). In 2008 vond dan een inventarisatie plaats van de stedenbouwkundige toestand van alle Vlaamse jeugdverblijven. De taskforce die ondertussen in het leven was geroepen, kreeg de opdracht om op basis hiervan een actieplan op te stellen. Ook CJT is lid van deze taskforce.

De eerste versie van het actieplan werd in de lente van 2009 voorgelegd aan de Vlaamse regering. Het actieplan gaat verder dan alleen maar ruimtelijke ordening, het bevat een overzicht van alle problemen en mogelijke oplossingen van de Vlaamse jeugdverblijven. Ondertussen werd het actieplan nog verder verfijnd en reeds heel wat acties konden al uitgevoerd worden. Andere acties wachten dan weer op groen licht van de betrokken overheden.

DE BESPREKING IN DE COMMISSIE

Enkele parlementsleden wilden nu graag weten welke stappen gezet werden sinds de resolutie van 2006. Daarom gaf minister Geert Bourgeois een stand van zaken, ondersteund door een aantal cijfers. We overlopen de belangrijkste punten.

Ruimtelijke ordening

In vergelijking met 2008 zijn een aantal problemen opgelost. Toen had 56 % van de jeugdverblijven niet de nodige stedenbouwkundige vergunningen en lag 45 % zonevreemd. Vandaag is dit gereduceerd tot 29 % niet-vergund en 42 % zonevreemd. Er is dus tot nu toe hoofdzakelijk gewerkt aan de vergunningsproblematiek en dat heeft vooral te maken met enkele versoepelingen in de regelgeving ruimtelijke ordening (zie HuisWerk 23). De eerlijkheid gebiedt ook om te zeggen dat de gemakkelijkste problemen eerst zijn opgelost.

Binnen de taskforce werd ook gewerkt aan een afwegingskader voor zonevreemde jeugdverblijven. Bedoeling is dat op Vlaams niveau de jeugdverblijven in kwetsbaar (natuur)gebied worden aangepakt, maar om hiermee van start te gaan, is het nog wachten op de medewerking van minister van natuur Joke Schauvliege. Ondertussen wordt gehoopt dat ook gemeentes en provincies noodzakelijke planningsinitiatieven nemen, al zou het in dat verband wel helpen dat Vlaanderen het goede voorbeeld geeft.

Voldoende en gevarieerd aanbod

Het is belangrijk dat het jeugdtoeristisch aanbod inspelt op de behoeften van jeugdgroepen. Het doelgroepenonderzoek van 2010, uitgevoerd door CJT en Steunpunt Jeugd, is daartoe een belangrijke leidraad. De extra werkingssubsidies voor type A en B via het te vernieuwen decreet ‘jeugdverblijfcentra’ (zie ook pagina 18) moeten ook in die zin begrepen worden.

Typische jeugdactiviteiten

De wetgeving rond kampvuren is bijzonder ingewikkeld, met bepalingen op federaal niveau, Vlaams niveau en soms ook op gemeentelijk niveau. In Wallonië heeft men dit onlangs kunnen vereenvoudigen. De taskforce zal onderzoeken of dit ook in Vlaanderen mogelijk is.

Daarnaast is het ook niet altijd evident voor jeugdgroepen om te kunnen spelen in bossen. Ook hier worden nieuwe initiatieven van de taskforce verwacht. Vlaams parlements lid Tinne Rombouts (CD&V) herhaalde in dit verband het pleidooi van de jeugdsector om spelen in bossen overal toe te laten, behalve op plaatsen waar het verboden is (nvdr: nu mag je nergens spelen, behalve waar het is toegelaten).

Een kampvriendelijk klimaat

Jeugdgroepen voelen zich graag welkom, maar tegelijk dragen ze ook een verantwoordelijkheid naar burens en omgeving. Met de uitgave “Kom uit je tent” van Steunpunt Jeugd en CJT werden o.m. de gemeentes hierrond gestimuleerd. Tegelijk werden zowel jeugdgroepen als uitbaters reeds gesensibiliseerd rond het voorkomen van omgevingshinder.

EN NU?

De meerderheidspartijen hebben in de commissie toerisme de wens uitgedrukt dat de taskforce de resterende uitdagingen tot een goed einde brengt. Ook na vijf jaar taskforce ligt er immers nog heel wat werk op de plank.

HUIS IN DE KIJKER

Hoogveld, van moeder op dochter

Goed een jaar geleden verspreidde Hoogveld vzw de vacature van coördinator. Maryline Benoit vond de tijd rijp om de functie van centrumverantwoordelijke over te dragen aan een volgende generatie. Dat er veel interesse was om haar levenswerk verder te zetten, was een aangename verrassing, maar de grootste verrassing kwam van haar dochter Jana Verplancke die op de valreep besliste te solliciteren.

Precies 30 jaar geleden stelde VKSJ West, met Maryline als provinciaal verantwoordelijke, vast dat er nood was aan accommodatie voor bezinnings-, relatie- en vormingsdagen. De verkoop van het zomerverblijf van Baron Van Zuylen in Zedelgem bood opportuniteiten: een prachtig parkgebied met gebouwen die na renovatie als jeugdvormingscentrum konden dienen.

Voor de aankoop werd in 1982 een vzw opgericht en het gezin van Maryline verhuisde van Brugge naar Hoogveld. Daar baatte ze bijna 30 jaar, waarvan 10 jaar vrijwillig, het centrum uit.

NU OF NOOIT

Voor Hoogveld was 2011 het ideale moment voor vernieuwing. De bouwprojecten waren afgerond en Maryline was pensioengerechtigd. Er was dus tijd voor de opleiding van een nieuwe kracht.

“Centrumverantwoordelijke van Hoogveld worden is nooit een kinderdroom geweest”, aldus Jana, “en ook later heb ik daar nooit echt over nagedacht. Zelfs in de periode dat moeder het stoppen vaag aankondigde, ben ik nog van job veranderd. Het idee is pas gegroeid nadat mijn partner me erop wees hoe enthousiast ik een vriendin-sollicitante over de job vertelde. Pas dan ben ik erover gaan nadenken en ging het allemaal zeer snel. Ik dacht: als ik die job ooit wil doen, dan is dit het moment en niet vijf jaar later.”

DE MOTIVATIE

“De loyaliteit voor het project is zeer groot omdat ik doorheen de jaren heb gezien hoe de pioniers en huidige beheerders van de vzw alles hebben opgebouwd tot wat het nu is”, gaat Jana verder. “Ik heb

er ook veel mooie herinneringen aan. De bouwkampen met vrijwilligers die gitaar spelen boven op een stelling ... Het zou nu uit veiligheidsoverwegingen niet meer mogen.”

De positieve reacties op haar voornemen te solliciteren waren een extra stimulans. “Iedereen was enthousiast, niet in het minst mijn ouders en de pioniers van het project. Ze kenden me van kinds af, wisten beter dan bij elke andere kandidaat welk vlees ze in de kuip hadden. Dat speelt een belangrijke rol: ieder heeft een eigen aanpak, daarom niet beter of slechter, maar toch ... Hoe zou het gelopen zijn met iemand anders? Ook m'n broer vond het leuk, maar hij had de stap zelf nooit gezet.”

“De impact van de job op mijn sociaal leven valt best mee, het aantal avondprestaties blijft beperkt. Het werken op onregelmatige tijdstippen biedt ook voordelen, je kan de uren compenseren op andere momenten.”

MOEDER ALS COACH

“In november en december 2010 werkte ik deeltijds en volgde mijn moeder in haar werkzaamheden. Eindverantwoordelijke werd ik pas in januari 2011, maar een jeugdverblijf uitbaten leer je niet op zo'n korte tijd. Er komt te veel bij kijken”, weet Jana. “Gelukkig woont moeder nog op het domein en kan ik gemakkelijk bij haar terecht. Door de recente vrieskou kregen we bijvoorbeeld problemen met de leidingen. Dan is het leuk als je nog eens kan aanbellen voor advies. Moeder blijft ook als vrijwilligster betrokken in de structuur van Hoogveld en voert nog de boekhouding. De band met Hoogveld blijft ze uiteraard nog wat behouden, maar de dagelijkse werking laat ze los, zeker nu ze weet dat de uitbating goed loopt.”

Het eerste volledige jaar is nu doorlopen en dat zorgt voor opluchting. “Ik ken de klanten, weet wanneer welke dossiers moeten worden opgesteld en ingestuurd en ook het personeelsteam bestaande uit vijf personen heb ik beter leren kennen. Ik weet nu ongeveer waaraan ik me kan verwachten en kan wat eigen accenten beginnen te leggen.”

DE UITDAGINGEN

“Coördineren is onlosmakelijk verbonden aan de job, maar ik wil ook meer inhoudelijk werken. Daarom hoop ik binnenkort tijd te vinden voor de uitwerking van educatieve programma's. Misschien draagt dit bij tot een verbeterde verhuur in de midweken.”

Een andere uitdaging is het zoeken van vrijwilligers die de weekendpermanentie op zich willen nemen. "Dit is niet evident omdat de meeste mensen het druk hebben, maar dat is niet de enige reden. Weekendpermanentie is een mooi aanbod waarmee we ook drukbezette personen kunnen overtuigen, alleen zijn er extra inspanningen nodig. Mensen uit Veldegem bijvoorbeeld kennen Hoogveld wel, maar weten niet dat het hier ligt. Zo is het moeilijk vrijwilligers warm te maken. Daarom komt er een infobord aan de straatkant die de nieuwsgierigheid kan prikkelen. Verder hopen we in de toekomst opnieuw de band met VKSJ - waaruit Hoogveld uiteindelijk gegroeid is - te versterken. Daaruit kunnen dan misschien nieuwe opportuniteiten en enthousiaste vrijwilligers voortvloeien. En als jij interesse hebt, altijd welkom!"

"Veiligheid staat ook hoog op mijn agenda. Dertig jaar lang is veel energie gegaan in de gebouwen, maar de storm vorig jaar deed ons beseffen dat het domein met z'n vele bomen nu de nodige aandacht verdient. De samenwerking met het regionaal landschap Houtland is opgestart en onveilige bomen en overbodige struiken zijn gemarkeerd. Vrijwilligers kunnen aan de slag. Voor het snoeien van bomen is een afspraak gemaakt met een geregistreerd aannemer."

Tot slot blijft investeren nodig. "Oorspronkelijk was het de bedoeling de hoeve te renoveren, maar de eerste kostenraming zette ons met de voeten op de grond. Het spaarpotje moet eerst aangevuld worden. Als alternatief wordt nu de haalbaarheid van extra douches en nieuwe ramen in het kasteel onderzocht. Met nieuwe ramen willen we de energiekost drukken en met de extra douches willen we tegemoet komen aan opmerkingen uit diverse evaluaties. Of we dit kunnen waarmaken, hangt van onze subsidieaanvraag af."

DE CONCIËRGEWONING

Op het domein staan vier erkende jeugdverblijven van het type C: een uniek kasteel voor 42 personen, een pittoreske hoeve voor 18 personen, een gloednieuw paviljoen voor 40 personen en een nieuw landhuis voor 28 personen. Er kan verbleven worden in zelfkook of volpension. Wat niet verhuurd wordt aan groepen, is de conciërgewoning.

"Misschien verhuizen mijn ouders. Wie er dan komt wonen, is een zaak voor de vzw. Als kind vond ik het hier geweldig wonen en nog steeds vind ik het een prachtige locatie, maar wat de woonfunctie betreft, bekijk ik het nu enigszins anders. Een bezoek aan mijn ouders brengt me ook terug naar mijn werk. Dit toont aan dat hier wonen het scheiden van werk en privé moeilijker maakt. Anderzijds laat de uitbating je niet los, waar je ook bent. We zien wel hoe het evolueert."

HOOGVELD PRAKTISCH

Adres: Hoogveld 4-6, 8210 Veldegem (Zedelgem)

Erkenning: type C

Totale oppervlakte: 45 000 m²

Capaciteit: 128

Formule: volpension - zelfkook

Website: www.hoogveld.be



VRAAG HET AAN ...

Elk kwartaal krijgen we tientallen vragen van uitbaters over uiteenlopende thema's. In HuisWerk telkens een beknopte bloemlezing van vragen en antwoorden die ook voor andere uitbaters interessant kunnen zijn.



De brandweer verplicht mij om aan alle verblijvende groepen een uitleg te geven over de werking van de blusmiddelen. Kan dit?

Er bestaat geen regelgeving waarin jeugdgroepen expliciet verplicht worden om met brandblussers te kunnen werken. Wel geldt zoals steeds het principe van de goede huisvader. Je mag van een groep verwachten dat ze in staat zijn om blusmiddelen te gebruiken indien nodig, net zoals je er ook mag van uitgaan dat er iemand in de groep overweg kan met ehbo en dat er geen besmet voedsel wordt opgediend. Bovendien is brandpreventie een thema in sommige cursussen die door jeugdbegeleiders kunnen gevolgd worden. Toch kan je niet 100 % zeker zijn dat er in elke groep iemand "gevormd" is om met blusmiddelen om te gaan. Het al dan niet opleggen van een dergelijke verplichting is een keuze die door de lokale brandweer kan gemaakt worden. De burgemeester (en brandweer dus) is nl. bevoegd voor de veiligheid op het eigen grondgebied en kan daarvoor de maatregelen opleggen die men nodig acht. In dit concreet geval kan je best zorgen voor een pragmatische oplossing, door een korte handleiding naast de brandblussers op te hangen. Aan de brandweer leg je dan uit dat deze handleiding steeds wordt getoond bij aankomst van de groepen.

We ontvingen van FOD Economie de structuurenquête voor ondernemingen. Van waar komt dit en is deelname verplicht?

Sinds 1996 verspreidt de Algemene Directie Statistiek en Economische Informatie een enquête die handelt over de structuur van de Belgische bedrijven. Jeugdverblijfcentra uitgebaut door een vzw kunnen hiervoor ook worden aangeschreven, maar niet automatisch: elk jaar wordt een steekproef van bedrijven getrokken.

Op basis hiervan verzamelt ADSEI gegevens over activiteiten, werkgelegenheid en financiële resultaten van de Belgische ondernemingen. Zo kunnen op Europees niveau vergelijkbare statistieken worden opgemaakt, die dan op hun beurt weer dienen voor het uitstippelen van het economisch beleid.

Deelname aan deze enquête is wel degelijk verplicht. Wie dit niet nakomt, riskeert een geldboete en bij herhaling zelfs een gevangenisstraf. Wel garandeert ADSEI de vertrouwelijkheid van de verstrekte inlichtingen en worden deze niet doorgespeeld aan bijv. de fiscus.

Mijn jeugdverblijf werd herbestemd en ik dreig nu planbaten te moeten betalen. Kom ik in aanmerking voor vrijstelling?

De planbatenheffing is een belasting op de meerwaarde die een perceel krijgt door een bestemmingswijziging. Dit kan bijvoorbeeld het geval zijn voor een gebouw of terrein in natuurgebied dat herbestemd wordt tot zone voor verblijfsrecreatie. Deze heffing kan oplopen tot 30 % van de meerwaarde. Na de bestemmingswijziging ontvangt de grondeigenaar een aanslagbiljet van de Vlaamse belastingdienst.

Gelukkig wordt in de Vlaamse codex ruimtelijke ordening een uitzondering voorzien voor o.m. jeugdactiviteiten (art. 2.6.5, 7^e). Uiterlijk drie maanden na ontvangst van het aanslagbiljet kan je een vrijstelling aanvragen, op voorwaarde dat het jeugdverblijf voordien "hoofdzakelijk vergund en niet verkrot" was.

Voor de aanvraag tot vrijstelling bestaan geen formulieren. Je moet dus zelf een brief opstellen en de nodige bewijsstukken toevoegen, zoals bijv. notarisbrieven, stedenbouwkundige documenten of foto's. Als deze bewijsstukken ontbreken, zal de stedenbouwkundige ambtenaar ter plaatse de situatie komen bekijken.

We hebben een conciërge in dienst genomen. Hoe moeten we nu het voordeel in natura berekenen?

Het gratis ter beschikking stellen van een (conciërge)woning wordt beschouwd als loon en is dus belastbaar. Er moet daarom een waarde voor dit voordeel in natura bepaald worden, maar dat is nogal ingewikkeld, omdat er een verschillende berekeningswijze wordt gehanteerd door de RSZ (Rijksdienst voor Sociale Zekerheid) enerzijds en de fiscus anderzijds.

De RSZ vertrekt van de normale huurwaarde. Op dit bedrag moeten de sociale zekerheidsbijdragen voor zowel werknemer als werkgever worden berekend. De fiscus daarentegen gaat voor de berekening van de bedrijfsvoorheffing en de definitieve belasting uit van het KI (kadastraal inkomen). Er wordt een forfaitaire berekening op basis van het KI gemaakt en dit ligt meestal lager dan de normale huurwaarde.

De normale huurwaarde kan je laten bepalen door een schatting, maar dan moet je nadien wel zorgen voor een jaarlijkse indexering van het geschatte bedrag.

Hou er ook rekening mee dat het voordeel in natura maximaal 2/5 mag bedragen van het totale brutoloon.

Dagboek van een uitbater

Jan Geudens is de hoofdverantwoordelijke van jeugdverblijfcentrum Sint-Willibrordushof in Schilde, vlakbij Antwerpen. Samen met een team vrijwilligers baat hij dit centrum uit. Het heem is gelegen in een bosrijk gebied, weg van alle drukte. Wij mochten hem in maart een week lang volgen.

Zaterdag

Voor de algemene vergadering van morgen verzamel ik alle gegevens van het voorbije werkjaar. De agenda is uitgebreid. Zowel financiële als organisatorische punten komen aan bod, zodat alle vrijwillige medewerkers (twaalf in totaal) volledig op de hoogte zijn. De informatie stimuleert de medewerkers het werk waarvoor zij zich inzetten, verder te zetten.

Zondag

Ik ben vroeg op het Hof aanwezig om de jaarvergadering voor te bereiden. Het moet een gezellige dag worden.

Tegen 11 uur zijn we voltallig en starten we, zoals het een goede jaarvergadering past, met een kleine receptie. Dan volgt het middagmaal dat onze dames gemaakt hebben (ieder afzonderlijk heeft voor een onderdeel van het menu gezorgd). Het wordt met veel smaak verorberd.

Om 14 uur start de vergadering. Ik lees het jaarverslag punt voor punt, de leden hebben hierin hun inbreng. Hoofdpunt is het nieuwe werkjaar dat volgende week start. Ik doe een oproep om, zoals afgesproken, het verblijf morgen een grondige beurt te geven. Gelukkig zijn de meeste leden 'op rust' en werd deze dag vrijgehouden.

Ten slotte bekijken we ons uitgebreid fotoboek dat alle werkdagen van het voorbije jaar in beeld brengt. We sluiten de dag af met een pintje en een glaasje wijn.

Maandag

Na een sluitingsperiode van drie maanden is het vandaag grote kuis! Voor dag en dauw ben ik in Schilde en overloop de onderhoudslijst van de verschillende lokalen, zodat iedereen zijn taak zinvol kan vervullen en alle onderdelen een beurt krijgen. De dames zijn gefocust op de keuken en bijkeuken, de mannen houden zich bezig met de lokalen en de omgeving rond het huis. In de late namiddag is alles piekfijn in orde. Het nieuwe werkjaar kan beginnen. We sluiten de dag af met een gezellige babbel, een pintje en een 'drupke'.

Dinsdag

Dinsdag is onze vaste werkdag. Met zes vrijwilligers knappen we dan allerlei karweitjes op, ook vandaag. Enkel dankzij die inzet van vrijwilligers zijn de huidige huurprijzen mogelijk. Elke werkdag wordt afgesloten met een overzicht van wat is afgerond en wat er volgende week op het programma staat. Daarna volgen nog twee 'drupkes'.

Woensdag

Samen met mijn echtgenote, die instaat voor de reservaties, overloop ik bij het begin van het werkjaar de verhuringen en contracten. 80 % van de voorschotten van de verblijven zijn gelukkig reeds gestort. Verder wordt contact opgenomen met de eerste huurder. Het uur van aankomst moet worden afgesproken.

In de namiddag neem ik het dossier 'riolen' nog eens onder handen. Dit aanslepend dossier, dat volgens de wetgeving op het afvalwater in 2015 in orde moet zijn, geeft me kippenvel, niet omwille van het werk dat het met zich zal meebrengen, wel omwille van de financiële impact. Vermits ons domein zich op 100 m van de hoofdriool bevindt, werd in 2008 een bestek opgemaakt door een aannemer voor een drukriool die de aansluiting en verbinding moet maken met de hoofdriool. Kostprijs: ongeveer 18 000 euro! Slapeloze nachten heb ik er aan overgehouden. Maar goed, elk jeugdverblijf heeft zo zijn problemen ...

Donderdag

Na de drukte van de voorbije dagen is het tijd even te recapitulieren. Alle verslagen en documenten liggen op mijn bureau: alles wat besproken werd op onze algemene vergadering en de afspraken en voorstellen over wat nog uit te voeren is.

Wanneer ik alles in mijn geest laat voorbijgaan, vraag ik me af of we goed bezig zijn. Maar na het zien van de verhuurlijsten zeg ik: "ja". Voor honderden leiders, kinderen en volwassenen was ons heem een plek van vriendschap, kameraadschap, bezinning, plezier en spel.

Vrijdag

We verwachten de eerste groep van dit jaar, gelukkig geen onbekenden. Ze zijn al een tiental keer bij ons geweest en zien elk jaar de verbeteringen aan ons heem. Ze appreciëren ons vrijwilligerswerk.

Om 16 uur komt de voorwacht. Met de verantwoordelijke leider en de kookploeg wordt de rondgang gemaakt. De nodige documenten worden getekend, terwijl mijn echtgenote hen op het hart drukt alles proper achter te laten. Als ruggensteuntje hangt het magazine HuisWerk van CJT aan het infobord, met als thema 'schoonmaak'. Ik wens hen een prettig weekend en spreek zondag om 15 uur opnieuw af voor het vertrek.



NIEUWSFLASH

GROENE SLEUTEL 2012

Op 21 maart 2012 werden de certificaten uitgereikt voor de Groene Sleutel 2012. In het historische begijnhof in Leuven werden 89 laureaten bekendgemaakt in de categorieën camping, hotel, jeugdverblijf, attracties, vakantiecentra, bed and breakfasts en sinds dit jaar meetinglocaties. De jeugdlogies zijn nog steeds de belangrijkste categorie met 27 Groene Sleutels, maar de hotels zijn de kloof aan het dichteren.

Speciale gast op de uitreiking was de internationale coördinator van het programma Green Key, Nicolas Dubrocard. Hij gaf een overzicht van de verschillende acties die lopen in Europa en zelfs daarbuiten. Daarnaast toonde hij zich heel blij met de inspanningen die door de Vlaamse toeristische sector werden gedaan.

In 2012 zouden de internationale criteria voor de Groene Sleutel licht wijzigen, maar omdat de Vlaamse normen daarbij één van de uitgangspunten vormen, zouden de gevolgen voor ons meevallen. We houden je op de hoogte.

KEURING VAN DE RIOLERING

Sinds 1 juli 2011 is het in bepaalde gevallen verplicht voor gebouwen om hun waterafvoer te laten keuren. De verplichting is terug te vinden in het Algemene Waterverkoopreglement. De keuring heeft o.m. te maken met het feit dat op steeds meer plaatsen afvalwater en hemelwater gescheiden worden afgevoerd.

Meer bepaald is een keuring van de aansluiting op het openbaar rioleringsstelsel noodzakelijk bij:

- elk nieuwbouwproject of grote verbouwing
- een (her)aansluiting op de openbare riolering, gracht of IBA (d.i. eigen waterzuivering)
- een vaststelling van inbreuken
- een (her)aansluiting wanneer er een gescheiden openbare riolering werd aangelegd

Bij de keuring gaat men na of afvalwater en hemelwater correct gescheiden worden. Ook de afwatering van verharde oppervlaktes en de infiltratie- en drainagevoorzieningen worden gecontroleerd. De keurder bekijkt aan de hand van plannen en foto's welke rioleringsonderdelen je nodig hebt en komt dan ter plaatse testen uitvoeren (bijv. met rook of geluid). Als de aansluiting correct is uitgevoerd en verbonden, ontvang je een conformiteitsattest. Keurders moeten erkend zijn door het VLARIO (het overlegplatform voor de riolerings- en afvalwaterzuiveringsector in Vlaanderen, zie www.vlario.be).

WIJZIGINGEN IN HET DECREET 'JEUGDVERBLIJFCENTRA' VANAF 2013?

Reeds enkele jaren wordt gesproken over de evaluatie van het decreet op de jeugdverblijfcentra. Dit is het decreet dat o.m. de basissubsidie, werkingssubsidie en personeelssubsidie voorziet vanuit de Afdeling Jeugd. Ook CJT was steeds betrokken bij deze gesprekken. In 2012 moet dit uiteindelijk resulteren in een decreetwijziging. Minister Smet heeft reeds de goedkeuring verkregen binnen de Vlaamse regering, de decreetteksten liggen momenteel ter controle bij de Raad van State en nadien kan alles goedgekeurd worden in het Vlaams parlement.

De voorbije weken kregen we een aantal vragen van uitbaters die ongerust waren over de nakende wijzigingen. Daarom overlopen we nu reeds de belangrijkste aanpassingen. Deze zouden normaal gezien moeten ingaan vanaf 2013, maar uiteraard op voorwaarde dat de wijzigingen in het Vlaams parlement worden goedgekeurd. Tot zolang verandert er niets!

Bijkomende subsidievoorwaarden

- De erkenning bij Toerisme Vlaanderen blijft noodzakelijk. Wel zou voortaan een laattijdige verlenging van het brandveiligheidsattest (maximaal drie maanden) zonder gevolgen blijven.
- Tot nu toe kwamen enkel vzw's in aanmerking, maar nu zouden ook gemeentelijke iva's worden meegenomen.
- Type A en B zouden minstens 50 dagen verhuurbaar moeten zijn tijdens juli en augustus (momenteel is dit de volledige periode).
- Voor type C zou de verplichting blijven gelden om jaarlijks minstens 10 verschillende jeugdwerkverenigingen te laten overnachten, maar voortaan zou één nacht volstaan (nu is dit minimaal twee nachten).
- Er werd niet gesleuteld aan de andere bijkomende subsidievoorwaarden, zoals minimumcapaciteit 40, voorboekingsrecht en lagere prijzen voor jeugdwerk en minimum aantal overnachtingen op jaarbasis.
- De leeftijdsgrens van jeugd zou opgeschoven worden naar 30 jaar (vandaag is dit 26 jaar). Dit op voorwaarde dat minister Bourgeois akkoord gaat om ook het decreet 'toerisme voor allen' in die zin aan te passen.

Verschuivingen in subsidies

- De basissubsidie zou volledig verdwijnen, voor alle types dus.
- In ruil zouden type A en B voortaan in aanmerking komen voor een werkingssubsidie, berekend op het aantal overnachtingen jeugd. Voor type A zou een plafond gelden van 2 000 euro, voor type B 3 000 euro.

HUIS WERK

27

- Werkingssubsidie voor type C blijft behouden, op basis van overnachtingen jeugdwerk, met een plafond van 11 500 euro.
- De verschillende plafonds voor de werkingssubsidie zouden geïndexeerd worden.
- Personeelssubsidie wordt toegekend op basis van een verantwoordingsnota, maar de criteria die de Afdeling Jeugd hanteert bij de beoordeling, zouden opgenomen worden in het uitvoeringsbesluit.
- Per toegekende voltijdse equivalent zou 25 000 euro personeelssubsidie uitgekeerd worden, maar ook dit bedrag zou geïndexeerd kunnen worden.

Minder administratie

- Jaarlijkse subsidieaanvragen zouden verdwijnen. Aanvraag van zowel werkingssubsidie als personeelssubsidie zou slechts om de vier jaar moeten gebeuren.
- Een aanvraag van een personeelssubsidie zou automatisch ook de aanvraag van de werkingssubsidie inhouden. M.a.w. jeugdverblijfcentra met personeelssubsidie doen om de vier jaar nog één subsidieaanvraag, vandaag zijn dit acht aanvragen!

Infomomenten

In het najaar van 2012 plannen CJT en Afdeling Jeugd provinciale bijeenkomsten om de verschillende aanpassingen uitgebreid toe te lichten. Uiteraard ontvangen alle jeugdverblijfcentra hierover later nog meer concrete info.

Nogmaals: zolang de teksten niet definitief zijn goedgekeurd in het Vlaams parlement, verandert er niets. Wie personeelssubsidies wil ontvangen in 2013, doet dus nog steeds voor 1 mei de jaarlijkse aanvraag (zie ook agenda achteraan).

In juli verschijnt HuisWerk 27. In ons dossier gaan we dan in op het onderhoud van het gebouw. Een constante zorg voor veel uitbaters, maar hoe pak je dit best aan?

CJT Ondersteuning ontwierp vorig jaar een logboek met alle mogelijke attesten en controles die wettelijk nodig zijn voor een correcte uitbating. Veel van die attesten en controles hebben betrekking op een goed onderhoud van de infrastructuur. Maar is dit voldoende voor een goed beheer van de volledige infrastructuur? Uiteraard niet.

Daarom nemen we alle onderhoudstaken onder de loep en gaan we de voor- en nadelen van een onderhoudsplan na. We zorgen ook voor een lijst met praktische tips om het onderhoud te beperken.

Wil je reageren, dan kan dit via het forum van www.cjt.be/ondersteuning of door te mailen naar ondersteuning@cjt.be. Zo wordt HuisWerk niet alleen een magazine voor uitbaters, maar ook door uitbaters.

Wie trouwens iets extra wil doen, is steeds welkom op de redactievergadering van HuisWerk. We komen ongeveer tweemaandelijks samen. Geïnteresseerden kunnen contact opnemen via ondersteuning@cjt.be of tel. 09/210.57.75.

Adreswijziging

HuisWerk is een gratis magazine en dat willen we graag zo houden. Je kan daar bij helpen door ons adressenbestand up-to-date te houden. Zo zijn wij er zeker van dat ons nummer bij de juiste persoon terecht komt. Ons adressenbestand is rechtstreeks gelinkt aan de databank van jeugdverblijven.be. HuisWerk wordt opgestuurd naar de verantwoordelijke algemene communicatie. Via je persoonlijke login en wachtwoord kan je de contactgegevens van je jeugdverblijf rechtstreeks aanpassen. Als dit niet lukt, kan je ons ook bereiken via huisswerk@cjt.be of 09/210.57.98.

AGENDA

In deze agenda willen we alle data van vormingsmomenten, ontmoetingen, indiendata voor erkenning en subsidiëring enz. opnemen die interessant kunnen zijn voor uitbaters van jeugdverblijfcentra. Ook hiervoor staat onze redactie open voor suggesties. Mail die gerust door naar huiswerk@cjt.be!

1 MEI 2012

Indiendatum voor aanvragen personeelssubsidies 2013 (binnen het decreet 'jeugdverblijfcentra')

Jeugdverblijven type C komen onder bepaalde voorwaarden in aanmerking voor personeelssubsidies. Met een verantwoordingsnota worden personeelssubsidies voor 2013 aangevraagd. Alle C-huizen ontvangen hiervoor nog een leidraad.

9 EN 23 JUNI 2012

Trefdagen

Elk jeugdverblijf (of kampeerterrein) heeft een aantal verzekeringen afgesloten. Sommige zijn verplicht, andere aangewezen en nog andere overbodig. Tijdens het vormingsmoment overlopen we de verschillende aspecten van verzekeringen in het jeugdtoerisme.

We bekijken niet alleen de verschillende soorten verzekeringen die nuttig kunnen zijn, maar we staan ook stil bij de relatie met de groep. Immers, de meeste jeugdgroepen zijn zelf ook verzekerd en het is niet de bedoeling alles dubbel te verzekeren. Waarvoor kan je vrijwilligers laten verzekeren? Wat met afstand van verhaal of objectieve aansprakelijkheid? Wanneer kan je gebruik maken van welke rechtsbijstand? Ten slotte voorzien we ook ruim de tijd om in te gaan op ieders vragen.

Op zaterdag 9 juni vindt de vorming plaats in jeugdverblijf Ruige Heide in Zandvliet (bij voorkeur voor uitbaters uit Antwerpen, Limburg en Vlaams-Brabant). Na de middag worden we dan verwacht in Bivakhuis Deken Verstraelen in Essen. Twee weken later (zaterdag 23 juni) zijn we in de voormiddag te gast in jeugdverblijf Liedericq, le petit géant in Russeignies, vlakbij Kluisbergen (bij voorkeur voor uitbaters uit Oost-Vlaanderen, West-Vlaanderen en Vlaams-Brabant). Na de middag rijden we door naar Het Moerashuis in Oudenaarde. Een persoonlijke uitnodiging met alle praktische info ontvang je eind april.

1 JULI 2012

Indiendatum voor financiële verslagen 2011 infrastructuursubsidie en/of animatiesubsidie (binnen het decreet 'toerisme voor allen')

De jeugdverblijfcentra aan wie de laatste schijf van (infrastructuur- of animatie)subsidies reeds is uitbetaald, moeten een financieel verslag van hun centrum indienen bij Toerisme Vlaanderen. Daarin moet je vooral de gekregen subsidies en de financiële resultaten van het voorbije kalenderjaar verantwoorden. Projecten waarvoor de toegekende subsidie niet hoger was dan 2 000 euro, zijn vrijgesteld van deze verplichting. Particulieren kunnen hiervoor gebruik maken van een eenvoudig formulier (te downloaden via www.toerismevlaanderen.be/toerismevoorallen), vzw's kunnen het financieel verslag van de vzw indienen.



Centrum voor Jeugdtoerisme^{vzw}

Bergstraat 16
9820 Merelbeke

www.cjt.be

Heel wat extra gegevens (voorwaarden, formulieren e.d.) vind je terug op onze website www.cjt.be.