



Beleidsplan 2017/2018 Tafelvanzeven

Samenvatting

Tafelvanzeven biedt een opleiding aan vrouwen met een passie voor koken én afstand tot werk. Het doel is de stap naar zelfstandig ondernemerschap, werken in de horeca of vrijwilligerswerk te stimuleren. Naast kennisontwikkeling ligt de focus van onze opleiding op het vergroten van werknemersvaardigheden en werkcompetenties. De opleiding duurt negen maanden en richt zich op de horeca (Sociale Hygiene, Haccp en Leermeesterschap). De opleiding bestaat uit trainingen en praktijkervaring op de werkvloer. Cursisten verzorgen catering opdrachten en zijn keukenhulp in professionele keukens in de stad. Zo verdienen de cursisten een deel van de opleiding zelf terug.

Zelfstandig leren in een groep, samenwerken en in professionele keukens werken zijn de kern van de opleiding. Tafelvanzeven staat voor het ontwikkelen van talenten, het vergroten van gelijkwaardigheid en culturele bruggen slaan.

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



Introductie

Vanaf 2016 hebben het ontwikkelen van werknemersvaardigheden bij onze cursisten én de ontwikkeling naar een financieel gezond bedrijf permanent aandacht.

1. Dichter bij de arbeidsmarkt

Vrouwen die de Tafelvanzeven opleiding hebben gevolgd zijn actiever en zelfbewuster geworden. Dat is de afgelopen jaren gebleken bij afronding van de opleiding, uit de evaluatie en het aantal vrouwen dat doorstroomt naar (vrijwilligers)werk. Door nieuwe contacten van Tafelvanzeven met musea en cateraars in de stad; de aantrekkende economie en een toenemende vraag naar personeel in de horeca werken cursisten van Tafelvanzeven in professionele keukens in de stad. Met als doel werknemersvaardigheden en werkcompetenties te ontwikkelen in de praktijk. Om de instroom naar een opleiding of werk te vergroten. Een tweede doel is (culturele) bruggen slaan. Door het uitvoeren van de cateringopdrachten en de stages ontstaan er nieuwe ontmoetingen voor de cursisten op nieuwe plekken in de stad.

Met de stages, het Cateringteam en met alumni versterken we de arbeidspotentieel van onze (oud-)cursisten. Zie onderstaand.

Stages

Tafelvanzeven plaatst in 2017 en 2018 keukenhulpen in de professionele keukens van Het Nieuwe Instituut (2017/2018), de Pijnpoli (vanaf najaar 2018), bij Laurens Zorg (2017/2018) en Pier80 (vanaf november 2018).

Doorgroei binnen Tafelvanzeven

Sinds maart 2016 biedt Tafelvanzeven cursisten die de opleiding hebben afgerond de mogelijkheid om door te stromen naar het CateringTeam. Het CateringTeam is verantwoordelijk voor het werkproces cateringopdrachten: van klantcontact tot aftersale. Het Cateringteam wordt begeleidt door professionals uit de horeca (koks, cateraars). Met het Cateringteam worden de werkcompetenties tot leermeester in de keuken ontwikkeld. We zijn met vier vrouwen gestart, die hebben alle vier een

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



betaalde baan gevonden. Waardoor weer oud- cursisten met ambitie instromen in het CT-team.

Alumni Tafelvanzeven

Ook na het afronden van de opleiding werkt Tafelvanzeven samen met oud-leerlingen door ze voor partijen, markten of projecten betaalde opdrachten te geven. Dit gebeurt steeds vaker niet alleen wanneer het Cateringteam onvoldoende capaciteit heeft of wanneer specifieke expertise nodig is. Onze alumni zijn zeer ervaren gastvrouwen en beheersen specifieke keukens tot in de finesses. Voor opdrachten zetten we de kennis en expertise van hen graag in voor de klant.

2. Vernieuwd curriculum Tafelvanzeven

In 2017/2018 is een nieuw curriculum ontwikkeld dat beter aansluit bij wat cursisten nodig hebben waarnaar vraag is op de arbeidsmarkt.

Keukentaal Pilot mei 2018- december 2019

Leer/werkprogramma Keukentaal

Met het leer-werkprogramma Keukentaal heeft Tafelvanzeven leer-werkplekken voor Rotterdammers met een taalachterstand, een grote afstand tot de arbeidsmarkt en een passie voor koken. Het programma heeft de volgende doelstellingen:

- Zelfstandig deelnemen aan de arbeidsmarkt in Rotterdam op termijn.
- Een voorbeeld zijn voor andere Rotterdammers in een kwetsbare positie.

Dit realiseren we door het verbeteren van het taal-en werkniveau bij de cursisten met:

- Het uitvoeren van cateringopdrachten binnen Tafelvanzeven in opdracht van klanten.
- Het werken als keukenhulp bij partners uit de horeca, welzijn en zorg.
- Het volgen van de opleiding en het behalen van certificaten voor taal en de

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



- horeca bij Tafelvanzeven.

Door aan te sluiten bij de passie van de deelnemers en de taal van de keuken wordt er binnen dit programma op een laagdrempelige wijze gewerkt aan een betere toekomst van de cursisten op de arbeidsmarkt. Dat kan zijn een leer-werkplek in de Groene, gezonde leerwerkketen, een ZZP-plek bij een ketenpartner of een betaalde werkplek bij een werkgever in Rotterdam.

Voor wie: Vrouwen met een lager taalniveau dan A2.

Aantal groepen: 3 (maximaal 30 personen, 10 cursisten per groep).

Duur: half jaar, één dagdeel opleiding, één dagdeel werken per week.

Instroom: Vrijwilligerswerk Rotterdam, Stichting Nieuw Thuis Rotterdam, gemeente, netwerk Tafelvanzeven

Cateringmedewerker B (zie bijlage A)

In 2019 wil de Tafelvanzeven het opleidingsaanbod verbreden door de opleiding tot *Cateringmedewerker B* aan te bieden aan Rotterdammers met afstand tot de arbeidsmarkt en een passie voor koken.

De cateringmedewerker B heeft als taak het bereiden, verzorgen en serveren van eten en drinken voor onder meer evenementen en bedrijven. Daarnaast bereiden zij eenvoudige gerechten, nemen bestellingen op en uitvoeren van enige administratieve werkzaamheden uit.

Samenwerkingspartners

De Tafelvanzeven biedt dit traject aan in samenwerking met het Albeda College. Daarnaast werkt de Tafelvanzeven met materiaal dat is ontwikkeld door de Stichting Lezen & Schrijven.

De cursisten bekostigen hun eigen traject gedeeltelijk door het uitvoeren van cateringopdrachten voor de Tafelvanzeven en als keukenhulp te werken in professionele keuken in de stad.

Inhoud opleiding

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



We starten met een pilotgroep. De cursisten volgen wekelijks theorielessen ten behoeve van het portfolio dat zij opbouwen voor de Catering B Opleiding.

Daarnaast werken de cursisten aan persoonlijke ontwikkeling en aan het versterken van werknemersvaardigheden. Gedurende het traject voeren zij cateringopdrachten uit, zowel voor de Tafelvanzeven als voor de Cateraar van het Albeda die de praktijkopdrachten van de deelnemers beoordeelt.

Het traject wordt afgesloten met een theorie-examen.

Toelatingseisen:

- taalniveau A2/ 1F minimaal;
- zeer gemotiveerd zijn om aan het werk te gaan;
- leervaardigheden op orde.
- een passie voor koken!!

De toetsing vindt plaats met toetsen van Stichting Lezen & Schrijven en met de leervaardigheidstoets van het ICE.

We verwachten met deze nieuwe opleiding cursisten een grotere kans biedt op een betaalde baan in de catering.

Doelgroep

TvZ opleiding wereldvrouwen uit de regio Rotterdam en Gouda

- met een afstand tot de arbeidsmarkt
- met taalniveau A2
- met een passie voor koken
- die werk zoeken

Start januari 2019 met 1 pilotgroep (10 cursisten).

Duur: drie maanden, één dagdeel theorie opleiding, drie dagdelen werken per week.

Instroom: Bewoners Rotterdam, Radar Wmo, gemeente, netwerk Tafelvanzeven

Bij succesvolle uitvoering starten we nieuwe groepen Cateringmedewerker B in 2019.

Sociale Hygiëne

Tafelvanzeven (TvZ) biedt de opleiding Sociale Hygiëne voor wereldvrouwen met een

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



afstand tot de arbeidsmarkt en ambities voor koken en de horeca. De opleiding bestaat uit leren en ervaring opdoen in de praktijk (catering en als keukenhulp stage lopen).

Doel

Talenten en werknemersvaardigheden bij de cursisten ontwikkelen en versterken door leren en praktijkervaring te combineren tijdens de opleiding. Zo wordt een stap op de participatieladder gezet.

Doelgroep

TvZ opleiding wereldvrouwen uit de regio Rotterdam (en Gouda)

- met een afstand tot de arbeidsmarkt
- met taalniveau A2
- met een passie voor koken
- die zich willen ontwikkelen

Aantal groepen 2017/2018: 8 (maximaal 12 cursisten per groep).

Duur: negen maanden, één dagdeel opleiding, één dagdeel werken per week.

Instroom: Bewoners Rotterdam, Radar Wmo, gemeente, netwerk Tafelvanzeven

Inhoud opleiding

- Fase 1 Empowerment; het ontdekken van de innerlijke krachten (wie ben je en wat wil je)
- Fase 2 Kwaliteiten en uitdagingen (wat kun je, sociale vaardigheden)
- Fase 3 Theorie Sociale Hygiene (ondernemen van concrete stappen) met een eindpresentatie en organiseren van een feestelijke afsluiting.
- Werkervaring door het verzorgen van cateringopdrachten en als keukenhulp werken.
- Sociale hygiëne (landelijk examen bij de Stichting Vakbekwaamheid Horeca), bevat de onderdelen drank, en horecawet, horecamarkt, alcohol, drugs, rook- en gokbeleid, omgaan met agressie en veiligheid in het bedrijf. Diploma noodzakelijk als in een bedrijf alcohol wordt geschonken.

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



Resultaat

Na het afronden van de opleiding zijn de vrouwen:

- in staat om samen te werken en elkaar te ondersteunen bij het uitvoeren van cateringopdrachten en als keukenhulp werken
- in staat om hun eigen waarde, motivatie en drijfveren te verwoorden
- voor een vervolgstudie te kiezen
- in staat om (parttime) te werken in de horeca/catering

Certificaten en werkervaring Tafelvanzeven

Bij Keukentaal, Cateringmedewerker B en Sociale Hygiëne (alle opleidingen Tafelvanzeven) krijgen cursisten Haccp, basis snijtechnieken en zijn ze keukenhulp in professionele keukens.

Certificaten

Workshops HACCP en snijtechnieken worden gegeven en certificaten uitgereikt:

- HACCP; is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen, gericht op het verkleinen van het risico op besmetting. HACCP is een preventief systeem dat door bedrijven zelf wordt uitgevoerd. Door de gezondheidsrisico's in bereidings- en behandlungsprocessen op te sporen en deze beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd. Nodig om in een keuken te mogen werken.
- Snijtechnieken is de basis in de keuken. Het leren en kunnen toepassen van de basissnijtechnieken (het verkleinen/opdelen van een product om het zo eetbaar en verwerkbaar te maken)

Werkervaring

Ontwikkeling van talenten en werknemersvaardigheden als keukenhulp:

- contact maken en omgaan met opdrachtgevers, klanten en collega's
- bezorgen en uitserveren van catering
- op tijd komen en (strakke) planningen halen
- instructies opvolgen en samenwerken
- menu's samenstellen

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



- werken in en schoonmaken van de keuken (volgens haccp regels)

3. Tafelvanzeven: een ondernemende stichting

Het hybride verdienmodel van Tafelvanzeven bestaat uit verdiensten uit cateringopdrachten en keukenhulpen, fondsen¹, subsidies², giften³ en in company trainingen⁴. Tafelvanzeven wil een ondernemende stichting zijn en dat betekent ook financieel ondernemend. Tafelvanzeven biedt de opleiding kosteloos aan, die verdienen de cursisten voor circa 50% terug met de cateringopdrachten en stages. De rest wordt gedekt door de overige inkomsten.

Tot medio 2016 was het aandeel subsidies en fondsen bij Tafelvanzeven meer dan 50%. In 2017/2018 zijn de eigen verdiensten (cateringopdrachten, incompany opleidingen en keukenhulpen) opgelopen tot 60% (zie ook het financieel jaarverslag 2017).

In 2016 zijn de onderstaande ambities geformuleerd: meer verdiensten uit de cateringopdrachten en stageplekken voor Tafelvanzeven genereren is de ambitie van Tafelvanzeven. De onderstaande koers is ingezet:

- Het professionaliseren van de bedrijfsvoering: Tafelvanzeven als sociale onderneming versterken. Zodanig dat uitbreiding van het aantal lesgroepen (cursisten) én cateringopdrachten, stageplekken mogelijk zijn waardoor meer verdien capaciteit ontstaat. Het professionaliseren van de cateringtak heeft sinds 2016 prioriteit. Ook in 2017/2018 is ingezet op professionele ondersteuning van het Cateringteam. Dit is nodig omdat het CateringTeam ook bestaat uit Rotterdammers met afstand tot de arbeidsmarkt die in opleiding zijn voor het leermeesterschap in de keuken;
- Door werving en acquisitie de catering- en stage inkomsten te vergroten. Het doel is dat medio 2019 circa 65% met cateringinkomsten en circa 15% van de omzet met stages wordt verdiend. De overige 20% met in company trainingen (sociale hygiëne, Haccp, gastvrouw schap ed.) bij derden, giften en fondsen. Het streven is zonder overheidssubsidie te draaien.

¹ Oa. Van Beek Donner; Jurriaanse Stichting, Swart-Van Essen;

² Gemeente Rotterdam, CityLab010;

³ Oa. Zonta's, Lions Kraalberg, Oranje Fonds;

⁴ In opdracht van oa Wmo Radar.

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



- Voor de ontwikkeling van de opleiding Keukentaal heeft Tafelvanzeven een bijdrage ontvangen van CityLab010, het innovatiebudget van de gemeente Rotterdam.
- Tafelvanzeven is met de gemeente Rotterdam in gesprek voor een bijdrage uit het flexibel budget voor cursisten met een bijstandsuitkering die bij Tafelvanzeven hun opleiding volgen.

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



Bijlage A: Opleiding Cateringmedewerker B

Wat is een cateringmedewerker?

Een **cateringmedewerker B** is iemand die zich bezighoudt met het bereiden, verzorgen en serveren van eten en drinken voor onder meer evenementen en bedrijven.

Catering vindt bijvoorbeeld plaats in een van de volgende omgevingen:

- Bedrijfskantines; Scholen, hogescholen en universiteiten; Ziekenhuizen; Gevangenissen
- Bij evenementen (bijvoorbeeld festivals, concerten, sportwedstrijden)
- Film- of televisieopnames

Wat doet een cateringmedewerker?

Welke taken een cateringmedewerker precies uitvoert, hangt af van het soort medewerker (A, B of C) en de werkomgeving. In algemene zin kan een cateringmedewerker de volgende taken hebben:

- Verzorgen van koffie- en theerondes:
- Uitgeven van snacks, maaltijden en dranken vanuit de counter
- Bedieningswerkzaamheden
- Schoonmaak- en opruimwerkzaamheden
- Administratieve handelingen
- Overige werkzaamheden
- Uitserveren bij recepties of andere evenementen; voorraadbeheer

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*



- Deelnemen aan overleg met team of afdeling

Waar werken cateringmedewerkers?

Cateringmedewerkers zijn vaak werkzaam bij professionele cateraars, horecaondernemingen of horeca-uitzendbureaus. De feitelijke werkplek kan nogal variëren: van bedrijfskantines tot scholen en van feestzalen tot ziekenhuizen.

*Met de praktijkopdrachten financieren de vrouwen hun opleiding bij Tafelvanzeven.
U draagt daar aan bij.*