

The logo for Mr. restaurant features a large, stylized 'Mr.' in a bold, black, serif font. The 'M' and 'r' are connected, and the 'r' has a distinctive, rounded, teardrop-like shape. Below this, the word 'restaurant' is written in a smaller, black, sans-serif font.

Mr.
restaurant

BIJLAGEN

BIJLAGEN

Bij deze rapportage zijn de volgende bijlagen bijgevoegd:

Bijlage 1 – Kernwaarden Stichting Ronduit en De Spinaker

Bijlage 2 – Logical Framework

Bijlage 3 – Participatieladder Restaurant Nr 7

Bijlage 4 – Stage beoordeling formulieren

Bijlage 5 - Meerjarenbegroting 2016-2018

BIJLAGE 1

KERNWAARDEN STICHTING RONDUIT EN DE SPINAKER

Leren voor de toekomst

Stichting Ronduit en De Spinaker richten zich op het 'leren voor de toekomst' voor jongeren van de 21e eeuw met een breed onderwijsaanbod. Daarbij wordt extra aandacht besteed aan een goede kwaliteit van onder andere cultuur- en maatschappijeducatie en de talentontwikkeling van de jongeren. Er wordt er gewerkt vanuit een eigen onderzoeksvraag van de jongeren, waarbij zij zich vaardigheden eigen maken die van belang zijn bij de veranderende eisen in de 21e eeuw.

Stichting Ronduit en De Spinaker bieden passend en uitdagend onderwijs. Sleutelbegrippen hierbij zijn:

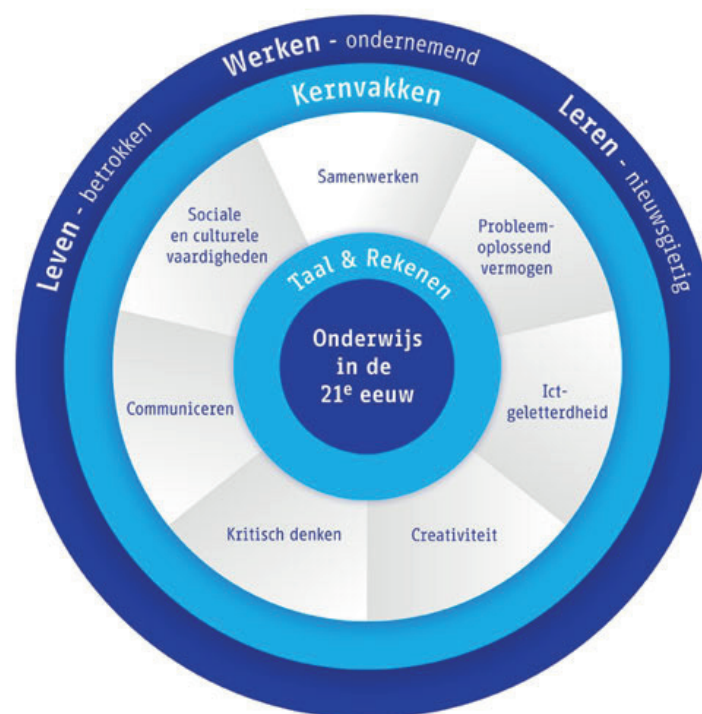
- Handelingsgericht werken
- Digitale leerroutes via elektronische leeromgevingen
- Leerlingen betrekken bij hun eigen leerproces

Door leerlingen te betrekken bij hun eigen leerproces, wordt het leren zichtbaar gemaakt en wordt de impact van het onderwijs vergroot. Dit kan o.a. worden bereikt door het geven van goede feedback en het samen leren in de elektronische leeromgeving.

Vaardigheden voor de 21e eeuw

Door technologie en digitalisering verandert de maatschappij van een industriële naar een kennis- en netwerksamenleving. In de toekomst zal technologie een nog grotere rol spelen in de samenleving. Werk dat nu wordt gedaan door mensen, wordt straks uitgevoerd door machines, of mensen worden bij hun werk ondersteund door ICT. Veel functies veranderen daardoor drastisch. Jongeren hebben 21-eeuwse vaardigheden nodig om hierop voorbereid te zijn. Dit zijn, volgens de definitie van Stichting Leerplan Ontwikkeling, com-

petenties als creativiteit, samenwerken, probleemoplossend vermogen en kritisch denken. Verder is een betrokken, ondernemende, nieuwsgierige houding belangrijk in de 21e eeuw. Er wordt binnen het onderwijsaanbod aangesloten op onderstaand model voor 21e-eeuwse vaardigheden ontwikkeld door Kennisnet ©:



Samen ondernemen

Jongeren van de 21e eeuw leren om samen te ondernemen in een leeromgeving, waarbinnen de volgende randvoorwaarden worden gecreëerd:

Onderwijskundige regie

- Ontwikkeling van integrale samenwerkingsverbanden met zorginstellingen, onderwijs en bedrijfsleven
- Verbetering van de kwaliteit van de uitstroom Voortgezet Speciaal Onderwijs
- Ouder/verzorger betrokkenheid

Pedagogisch klimaat

- Inspraak en betrokkenheid van leerlingen
- Een positief en veilig leerklimaat
- Tevredenheid van leerlingen en ouders/verzorgers
- Een specifieke aanpak en schoollijn ten aanzien van het pedagogisch klimaat (o.a. pedagogisch tact, positive behavior support, vreedzame- en gezonde school)
- Inzet van maatschappelijk relevante projecten

BIJLAGE 2 LOGICAL FRAMEWORK

MISSIE

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Bijdragen aan de optimale participatie van jongeren met ernstige gedrags- en psychiatrische problematiek.	Van de jongeren die uitstromen, valt geen enkele jongere terug naar niveau 1 op de participatieladder, iets wat normaal wel vaak gebeurt. 20 % van de jongeren blijft als zij uitstromen op trede 2. 70% van de jongeren stijgt naar trede 4 en 10% van de jongeren naar trede 5 en 6.	Participatiepaspoort, specifiek afgestemd op de doelgroep van De Spinaker	

DOELSTELLING

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Het bevorderen van de mogelijkheden voor jongeren met ernstige gedrags- en psychiatrische problematiek op het vlak van stage, werk en zinvolle dagbesteding op het gebied van dienstverlening in het algemeen en de horeca in het bijzonder.	<ul style="list-style-type: none"> Gedurende het schooljaar stromen 54 jongeren uit met een erkend certificaat. Het gaat daarbij om een certificaat, inclusief portfolio, met een duidelijk startprofiel. Dit profiel zal aansluiten op de eisen van de stichting vakonderwijs horeca. 10% van de jongeren stroomt door naar een MBO-opleiding of betaald werk. 70% van de jongeren stroomt door naar een externe stageplek. 20% van de jongeren vindt een zinvolle dagbesteding. 	<p>Certificaten met startprofiel en portfolio</p> <p>Digitaal leerlingvolgsysteem, Ontwikkelings perspectief Plan (OPP), stage evaluatieformulieren</p>	Gunstige economie, gunstig politiek klimaat, stabiliteit in de eigen omgeving van de jongeren, goed sociaal vangnet

RESULTATEN 1

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
<p>Jongeren met ernstige gedrags- en psychiatrische problematiek beschikken over voldoende sociale competenties, competenties voor het omgaan met emoties en arbeid gerelateerde competenties voor de dienstverlenende sector en de horeca in het bijzonder. Daarbij wordt speciale aandacht besteed aan een gezonde levensstijl van de jongeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Van de 54 jongeren wordt per schooljaar verwacht dat 80 % over voldoende sociale en emotionele competenties beschikt en dat 40 % bovendien beschikt over de nodige arbeid gerelateerde competenties voor de dienstverlenende sector en de horeca in het bijzonder. • Waar het gaat om arbeid gerelateerde competenties zal nadrukkelijk worden aangesloten bij de vereisten van Stichting Vakonderwijs Horeca 	<p>Formulier voor de evaluatie van de stage waarin de verschillende competenties worden beoordeeld.</p>	<p>Stabiele situatie van de jongeren, zoals thuissituatie, zorgtraject en therapieën die een postieve invloed hebben, de overheid erkent de diploma's en certificaten</p>

RESULTATEN 2

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
<p>Bedrijven en instanties bieden passende plekken voor stage, werk en zinvolle dagbesteding en verzorgen adequate begeleiding voor jongeren met ernstige gedrags- en psychiatrische problematiek.</p>	<p>Er wordt naar gestreefd dat na twee jaar 10 bedrijven minstens 10 adequate stage- of werkplekken aanbieden.</p> <p><i>Onder adequaat verstaan we wat betreft de voorbereiding en begeleiding van een interne stage:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • De mentor en de leerling zorgen voor schriftelijke aanmelding middels een formulier. • Er vindt een intakesollicitatiegesprek plaats, waarbij de begeleider van het restaurant beoordeelt of de leerling stage kan lopen in de keuken of het restaurant. • De begeleider wordt op de hoogte gesteld van de problematiek van de leerling en er worden doelstellingen gedefinieerd. Hierbij wordt gebruik gemaakt van het Ontwikkeling Perspectief Plan. • Er wordt een stageportfolio samengesteld m.b.t. de uitgevoerde activiteiten in het restaurant en de restaurantkeuken. <p><i>Onder adequaat verstaan we wat betreft de voorbereiding en begeleiding externe stage, werk of dagbesteding:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • De stagecoach draagt zorg voor het eerste contact met het bedrijf. • Er vindt een intakesollicitatiegesprek plaats, waarbij de begeleider vanuit het bedrijf op de hoogte wordt gesteld van de problematiek van de leerling. Tijdens dit gesprek is de stagecoach aanwezig die zorgt voor aanvullende gegevens. De begeleider van het bedrijf beoordeelt vervolgens of de leerling stage kan lopen. • Er wordt een stagecontract ondertekend door de leerling, de stagecoach en begeleider van het bedrijf, waarin de criteria, doelstellingen, verwachtingen en tijdsduur vermeld staan. • Er wordt met elke leerling een persoonsgebonden document gemaakt met daarin een duidelijke handelingswijze. • Er is minimaal één keer in de twee weken contact met de (stage)begeleider van het bedrijf op initiatief van de stagecoach. • Er wordt een stageportfolio samengesteld m.b.t. de uitgevoerde activiteiten, met als onderdeel een stagewerkboek waarin de uit te voeren opdrachten staan vermeld met beoordelingen, foto's en verslagen. 	<p>Bestand met stagebedrijven en -plekken</p> <p>Planning en verslagen van bezoeken aan stagebedrijven en -instellingen</p> <p>Persoonsgebonden documenten</p> <p>Geschreven informatie voor de stagebedrijven en -instellingen</p> <p>Stagewerkboek</p>	<p>De economie blijft groeien en er is daardoor voldoende werk in de horeca- en dienstverlenende sector, bedrijven hebben de capaciteit en interesse om jongeren op adequate wijze te begeleiden</p>

RESULTATEN 3

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
<p>Er is in de regio Alkmaar meer bekendheid en begrip t.a.v. jongeren met ernstige gedrags- en psychiatrische problematiek en De Spinaker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • het personeel van 49 bedrijven op het omliggende bedrijventerrein Bergermeer (Alkmaar-West) kent De Spinaker en restaurant nr.7. • 75% van het personeel van Stichting Ronduit is op de hoogte van wat De Spinaker en nr. 7 inhouden. • Er is via verschillende media onder 10% van de bevolking in en om Alkmaar bekendheid gegenereerd t.a.v. De Spinaker, nr.7 en de jongeren die er werken. Mensen zijn beter op de hoogte van de mogelijkheden, talenten en moeilijkheden van de doelgroep en hebben hier begrip voor. • Er komen 20-40 bezoekers per dag bij nr.7 eten. 80% van de bezoekers heeft meer kennis en een positiever beeld van jongeren met ernstige gedrags- of psychische problemen. 	<p>Enqueteformulieren waarin wordt gevraagd hoe de bezoekers op de hoogte zijn gebracht van Nr.7., of hun beeld van de jongeren die er werken dankzij hun bezoek is veranderd, etc. Persoonlijk relatiebeheer.</p> <p>Media-archief</p> <p>Administratiesysteem van het restaurant.</p> <p>P.R.- en marketingplan</p>	<p>Meer kennis t.a.v. jongeren met ernstige psychische en gedragsproblematiek draagt bij aan meer begrip en bereidheid om jongeren een stage- of werkplek te bieden</p>

ACTIVITEITEN R1 1.1

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Theorielessen, overlegmomenten (startoverleg aan de start van de werkdag, evaluaties, teamoverleg tussendoor) en sollicitatiegesprek om bij nr.7. te kunnen werken, en begeleiding en feedback op het verrichte werk, met als doel om competenties te ontwikkelen en thema's eigen te maken.	Per week wordt er door 32 leerlingen 3-8 uur besteed aan het zich eigenmaken van thema's en competenties. Daarbij gaat het om de volgende competenties: hoe presenteer je jezelf, team work, zelfstandig een opdracht kunnen uitvoeren, aan regels en afspraken houden, wachten, omgangsvormen, opbouwende kritiek aanvaarden, sturing accepteren, complimenten aanvaarden, hulp aanvaarden, positief zelfbeeld, respect tonen, op tijd komen. Bij theorie gaat het om gastheerschap en keuken, persoonlijke verzorging, HACCP, Algemene Hygiëne, etiquette en vaktermen.	Curriculum, gespreksverslagen, stagebeoordelingsformulieren, presentielijsten	Gunstige ontwikkelingen t.a.v. Speciaal Onderwijs, voldoende zorg binnen de gezinnen en instellingen en de behandeling blijft gewaarborgd, factoren buiten schooltijd hebben een positieve invloed op leerprestaties

ACTIVITEITEN R1 1.2

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Keuken, waarbij taken horen, zoals: boodschappen doen (inventaris/ lijstje maken, boodschappen bestellen, boodschappen halen, controle), mastiek maken, voorbereiding in de keuken/ mise en place, bereiden van verschillende gerechten, afwassen.	54 jongeren werken gedurende 3-9 maanden 2-12 uur per week in de keuken.	Curriculum, gespreksverslagen, stagebeoordelingsformulieren, presentielijsten	

ACTIVITEITEN R1 1.3

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Restaurant, waarbij taken horen, zoals: gasten ontvangen, bestelling opnemen, gasten bedienen (serveren en afruimen), afrekenen en kassa afsluiten.	54 jongeren werken gedurende 3-9 maanden 2-12 uur per week in het restaurant.	Curriculum, gespreksverslagen, stagebeoordelingsformulieren, presentielijsten	Gunstige ontwikkelingen t.a.v. Speciaal Onderwijs, voldoende zorg binnen de gezinnen en instellingen en de behandeling blijft gewaarborgd, factoren buiten schooltijd hebben een positieve invloed op leerprestaties

ACTIVITEITEN R1 1.4

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Schoonmaak en linnengoed	54 jongeren werken gedurende 3-9 maanden 2 uur per week in de schoonmaak/ linnenkamer.	Curriculum, gespreksverslagen, stagebeoordelingsformulieren, presentielijsten	

ACTIVITEITEN R2 2.1

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Persoonlijk benaderen van bedrijven, intensief contact onderhouden, bedrijven uitnodigen in het restaurant (lunches, congressen, studiedagen, proeverijen) zodat ze de leerlingen in actie zien. Presentaties geven op ondernemersverenigingen, serviceclubs, waarbij enkele leerlingen hapjes uitdelen.	Wij zullen per jaar 30 nieuwe bedrijven, instanties en partners uit ons bestaande netwerk op de hoogte stellen van onze activiteiten. Wij verwachten per jaar (20 gasten per week maal 40 is) 800 gasten in ons restaurant.	Adressenbestand, verslagen van gesprekken en evenementen, presentaties	Bedrijven staan open voor het ontvangen van informatie en zijn bereid tot samenwerking

ACTIVITEITEN R2 2.2

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Informatieavonden organiseren voor bestaande en potentiële stagebedrijven.	Per jaar worden 2 informatieavonden georganiseerd. Daarmee verwachten wij 30 nieuwe en 40 bekende bedrijven te bereiken.	Programmering	Bedrijven staan open voor het ontvangen van informatie en zijn bereid tot samenwerking

ACTIVITEITEN R2 2.3

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Intensieve begeleiding van de jongeren	Elke jongere heeft een eigen mentor en stagecoach. De begeleiding bestaat uit een begin-gesprek, tussentijdse gesprekken (twee-wekelijks) en een eindevaluatie.	Stagebeoordelingsformulieren	Bedrijven staan open voor het ontvangen van informatie en zijn bereid tot samenwerking

ACTIVITEITEN R2 2.4

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Stagebedrijven bedanken in de vorm van een borrel in het restaurant.	Eén keer per jaar wordt een borrel georganiseerd. Wij verwachten daarmee 40 stagebedrijven te bereiken.	Lijst genodigden	Bedrijven staan open voor het ontvangen van informatie en zijn bereid tot samenwerking

ACTIVITEITEN R2 2.5

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Leerlingen presenteren (eerst intern en daarna naar buiten toe).	Per jaar presenteren 54 leerlingen de activiteiten van Nr.7. intern en 12 leerlingen extern. Externe presentaties vinden plaats bij de bedrijven en organisaties zelf of de daarvoor gebruikte ruimtes.	Programmering, presentatie	Bedrijven staan open voor het ontvangen van informatie en zijn bereid tot samenwerking

ACTIVITEITEN R2 2.6

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Ontwikkelen en uitwerken van informatie voor het stagebedrijf, in de vorm van een stagewerkboek, een persoonsgebonden document met daarin een duidelijke handelingswijze (individueel signaleringsplan), algemene praktische informatie t.a.v. tijd en verwachtingen.	De leerkracht stelt al of niet met de orthopedagoog het Ontwikkelings Perspectief Plan (OPP) op, waarin de doelen worden vastgesteld. Deze worden halverwege het schooljaar geevalueerd en besproken in de 2jaarlijkse leerlingbesprekingen. De doelen worden omgezet in een plan van aanpak en uitgewerkt in het stagewerkboek. De specifieke handelingswijzer voor de stagebegeleider wordt eveneens opgesteld door de leerkracht i.s.m. de orthopedagoog of psycholoog	Stagewerkboeken, individuele signaleringsplannen	Bedrijven staan open voor het ontvangen van informatie en zijn bereid tot samenwerking

ACTIVITEITEN R3 3.1

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Organisatie van een spectaculaire opening, open dag, proeverijen en andere activiteiten.	Er zal een spectaculaire opening plaatsvinden. Vervolgens worden er jaarlijks 2 proeverijen, 1 open dag en 2 voorlichtingsbijeenkomsten georganiseerd voor het publiek in het algemeen. Daarmee verwachten wij jaarlijks tussen 300 en 400 mensen te bereiken.	Programmering, lijst genodigden	Media zijn geïnteresseerd in Nr.7. en zijn bereid persberichten, recensies en andere info te plaatsen, de economie is gunstig en mensen geven geld uit aan de horeca, er is voldoende vraag naar dit type restaurant.

ACTIVITEITEN R3 3.2

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Informereren van bestaande netwerk over nr.7.	Via de eigen website en facebook zullen de bestaande contacten geïnformeerd worden over de ontwikkelingen . 4 keer per jaar brengt restaurant nr 7. een nieuwsbrief uit.	Media-archief	

ACTIVITEITEN R3 3.3

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Bekendheid genereren via (sociale) media	Via facebook, twitter, een website, een nieuwsbrief, folders, artikelen in kranten, flyers en een bedrijfsfilmje verwachten we 10% van de inwoners in de regio Alkmaar West te bereiken. In de berichtgeving maken we reclame voor het restaurant en geven we tegelijkertijd informatie t.a.v. de jongeren die er werken en hun achtergrond. Ook zal er speciale aandacht worden besteed aan het uitnodigen van recensenten, zodat zij een positieve recensie zullen plaatsen in diverse media.	Media-archief	Media zijn geïnteresseerd in Nr.7. en zijn bereid persberichten, recensies en andere info te plaatsen, de economie is gunstig en mensen geven geld uit aan de horeca, er is voldoende vraag naar dit type restaurant.

ACTIVITEITEN R3 3.4

DOELEN	INDICATOREN	BRONNEN	VOORWAARDEN
Deelname aan evenementen, zoals Preuvement op het Waagplein, Muziek in de Hout, Zomer op het Plein, Matchbijeenkomst Stichting De Waaier.	Per jaar verwachten wij deel te nemen aan 4 evenementen. Wij verwachten daarmee 3000 mensen te bereiken.	Programmering	

BIJLAGE 3 PARTICIPATIELADDER RESTAURANT NR 7

De Spinaker hanteert onderstaande participatieladder om de uitstroom van jongeren inzichtelijk te maken. Daarbij worden de eerste stappen binnen de school en het restaurant gezet; stap 4 t/m 6 zijn vervolgens stappen die de jongeren zetten wanneer ze uitstromen naar stage, opleiding, werk of dagbesteding buiten de school.

Voor wat betreft de eerste drie treden geldt dat jongeren instromen bij trede 1 of 2. Een aantal jongeren zit thuis of gaat niet regelmatig naar school. Zij weten niet altijd even goed wat ze willen en kunnen. Sommigen zijn of worden niet voldoende gemotiveerd. Deze jongeren stromen in bij trede 1 en worden in eerste instantie gestimuleerd om structureel naar school te gaan. Daarmee stijgen zij al één trede op de ladder. Voor een andere groep jongeren geldt dat zij al wel structureel naar school gaan. Zij stromen in op de tweede trede van de ladder.

Vervolgens krijgen deze jongeren de kans om bij restaurant Nr 7 stage te lopen. Zij doen dit binnen de vertrouwde en veilige omgeving van de school. Daarmee stijgen de jongeren naar trede drie op de ladder.

Zodra de leerlingen hun interne stage hebben voltooid en de opleiding met voldoende resultaat hebben afgerond, stromen ze uit naar externe plekken. Daarbij zijn er meerdere doorstroomopties mogelijk:

- Een aantal leerlingen stroomt uit naar een externe stage, trede 4 op de ladder. Vervolgens vinden zij mogelijk een betaalde baan. In een aantal gevallen, waarbij dat niet tot de mogelijkheden behoort, stromen de jongeren door naar zinvolle dagbesteding. In dat geval stromen zij door naar trede 6 op de ladder.

- Andere leerlingen kiezen na hun externe stage kiezen voor het volgen van een mbo-opleiding. Deze leerlingen stromen dan eerst door naar trede 5, waarna ze alsnog kunnen doorstromen naar betaald werk (trede 6).
- Ook stroomt een aantal leerlingen na hun interne stage direct door naar een mbo-opleiding (trede 5) en vervolgens naar betaald werk of een zinvolle dagbesteding (trede 6).
- Als laatste kunnen leerlingen na hun interne stage direct doorstromen naar betaald werk of zinvolle dagbesteding.

In onderstaande tabel wordt duidelijk hoe leerlingen kunnen stijgen op de participatieladder. Daarbij stromen zij dus in op trede 1 of 2 en kunnen zij uitstromen bij trede 4, 5 of 6.



BIJLAGE 4 STAGE BEOORDELING FORMULIEREN

Tussenbeoordeling competenties stage

Stagebegeleider:	datum:	-	+
volgens een plan werken		0 0 0 0	nvt
<ul style="list-style-type: none"> • voor hij ergens aan begint, bedenkt hij eerst hoe hij het gaat aanpakken • hij verzamelt alle materialen voor hij begint • hij weet welke werkzaamheden belangrijk zijn en welke niet • hij heeft overzicht over zijn werk: hij weet precies wat al klaar is en wat hij nog moet doen 		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0
werken met anderen		0 0 0 0	nvt
<ul style="list-style-type: none"> • met de meeste mensen heeft hij goed contact • hij heeft een goed contact met de begeleider (baas) • hij gedraagt zich zoals het hoort • als hij boos blijft, kan hij zich beheersen • hij houdt rekening met anderen • hij is eerlijk 		0 0	0 0 0 0 0 0
werken met klanten		0 0 0 0	nvt
<ul style="list-style-type: none"> • hij vraagt wat de klant wil • hij doet wat de klant vraagt • hij gaat op een correcte manier om met klanten • hij vraagt of de klant tevreden is 		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0
problemen oplossen		0 0 0 0	nvt
<ul style="list-style-type: none"> • als hij een probleem ziet, zoekt hij een oplossing • als een oplossing niet werkt, bedenkt hij een andere • als hij een probleem niet zelf kan oplossen, vraagt hij om hulp 		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0
werken onder druk		0 0 0 0	nvt
<ul style="list-style-type: none"> • ook als hij het druk heeft, wordt hij niet zenuwachtig • ook als hij het druk heeft, doet hij aardig tegen anderen • ook als hij het druk heeft, probeert hij foutloos te werken • persoonlijke problemen hebben geen invloed op zijn werk 		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0
discipline tonen		0 0 0 0	nvt
<ul style="list-style-type: none"> • hij is aanwezig op het werk • hij komt op tijd op zijn werk • hij houdt zich aan regels en afspraken in zijn werk 		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0
leiderschap tonen		0 0 0 0	nvt
<ul style="list-style-type: none"> • als ze met een groep iets moeten doen, kan hij de leiding nemen • als hij aan anderen vraagt iets voor hem te doen, dan doen ze dat ook • als er ruzie is, zorgt hij dat het wordt uitgesproken • hij geeft het goede voorbeeld 		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0

(voor 'hij' kan ook 'zij' gelezen worden)

leerpunten tot volgende beoordeling:

Tussenbeoordeling competenties stage

Datum:	Stagiaire	leerkracht
Inzet tonen	+ -	+ -
<ul style="list-style-type: none"> Ik blijf me op mijn werk concentreren; Als ik ergens aan begin, maak ik het af; Ik heb een goed werktempo; Ik werk door, om mijn werk af te krijgen; Ik doe extra werk als dat gevraagd wordt. 	0000	0000
Leren <ul style="list-style-type: none"> Ik stel vragen en wil veel weten; Ik toon interesse in mijn werk/studie; Ik vraag aan andere hoe ik mijn werk doe; Als ik andere kan helpen met mijn ervaringen, dan doe ik dat. 		
Praten en luisteren <ul style="list-style-type: none"> Ik luister goed naar anderen; Ik ben me bewust van mijn (lichaams-)houding; Ik let op mijn taalgebruik; Als ik iets opschrijf, is dat voor iedereen goed te begrijpen. 		
Opkomen voor jezelf <ul style="list-style-type: none"> Ik toon vertrouwen in mezelf; Ik kom op voor anderen; Ik durf met mijn begeleider (leerkracht/stagiaire) problemen te bespreken; Ik kom op voor mezelf, zonder dat het ten koste gaat van anderen; Ik geef mijn eigen mening; Ik leg duidelijk uit hoe ik over iets denkt. 		
Netjes werken <ul style="list-style-type: none"> Als ik een fout maak, herstel ik die meteen; Ik werk netjes; Ik maak weinig fouten; Ik ga door tot mijn werk helemaal goed is. 		
Zelfstandig werken <ul style="list-style-type: none"> Wanneer ik zie dat er iets moet gebeuren, dan doe ik dat meteen; Ik voer mijn taken zonder extra hulp en/of uitleg uit; Als ik problemen zie in/tijdens het werk, dan meld ik dit. 		
Goede indruk geven <ul style="list-style-type: none"> Ik pas mijn kleding aan op de werkzaamheden (stofjas, schort); Ik kom uitgerust op school/stage; Op school/stage zie ik er netjes uit; Op school/stage ben ik schoon en fris. 		
Aanpassen <ul style="list-style-type: none"> Ik weet wat ik moet doen als iets onverwachts gebeurt; Ik ben niet eigenwijs; Als ze me vragen om mijn werk anders te doen, dan doe ik dat; Ik doe en leer graag nieuwe dingen. 		
Veilig werken <ul style="list-style-type: none"> Ik houd me aan de veiligheidseisen (schort, buis); Mijn werkplek is opgeruimd en netjes; Ik werk veilig; Ik let op veiligheid van andere in het werk; Ik zorg goed voor mijn spullen 		
Catering <ul style="list-style-type: none"> Ik kan uitleggen wat hygiëne inhoud; Ik hou me aan de hygiëne voorschriften; Mijn werkplek is netjes tijdens het werk; Ik laat mijn werkplek schoon achter. 		

Volgens een plan werken <ul style="list-style-type: none"> Voor ik ergens aan begin, bedenk ik eerst hoe ik het ga aanpakken; Ik verzamel alle materialen voor ik begin; Ik weet welke werkzaamheden belangrijk zijn en welke niet; Ik heb overzicht over mijn werk: ik weet precies wat al klaar is en wat ik nog moet doen. 		
Werken met anderen <ul style="list-style-type: none"> Met de meeste mensen heb ik goed contact; Ik heb een goed contact met de begeleiding (baas); Ik gedraag me zoals het hoort; Als ik boos ben, kan ik me beheersen; Ik houd rekening met anderen; Ik ben eerlijk. 		
Werken met klanten <ul style="list-style-type: none"> Ik vraag wat de klant wilt; Ik doe wat de klant vraagt; Ik ga op een correcte manier om met klanten; Ik vraag of de klant tevreden is. 		
Problemen oplossen <ul style="list-style-type: none"> Als ik een probleem zie, zoek ik een oplossing; als een oplossing niet werkt, bedenk ik een andere; Als ik een probleem niet zelf kan oplossen, vraag ik om hulp. 		
Werken onder druk <ul style="list-style-type: none"> Ook als ik het druk heb, wordt ik niet zenuwachtig Ook als ik het druk heb, doe ik aardig tegen anderen; Ook als ik het druk heb, probeer ik foutloos te werken; Persoonlijke problemen hebben geen invloed op mijn werk. 		
Discipline tonen <ul style="list-style-type: none"> Ik ben aanwezig op het werk; Ik kom op tijd op mijn werk; Ik houd mij aan de regels en afspraken die gelden op mijn werk/ 		
Leiderschap tonen <ul style="list-style-type: none"> Als we met een groep iets moet doen, kan ik de leiding nemen; Als ik aan anderen vraag iets voor me te doen, dan doen ze dat ook; Als er ruzie is, zorg ik dat het wordt uitgepraat; Ik geef het goede voorbeeld. 		

Leerpunten tot de volgende beoordeling

**Eindbeoordeling door stagebegeleider:
stage**

Naam:	datum:	-	+
volgens een plan werken		0	0
werken met anderen		0	0
werken met klanten		0	0
problemen oplossen		0	0
werken onder druk		0	0
discipline tonen		0	0
leiderschap tonen		0	0

tijdens deze stage was de stagiair hier goed in:

tijdens deze stage vond de stagiair dit moeilijk:

TIP!! In de toekomst kan de stagiair hier aandacht aan besteden:

opmerkingen:

**Eindbeoordeling door stagiair:
stage**

Naam:	datum:	-	+
volgens een plan werken		0	0
werken met anderen		0	0
werken met klanten		0	0
problemen oplossen		0	0
werken onder druk		0	0
discipline tonen		0	0
leiderschap tonen		0	0

tijdens deze stage was ik hier goed in:

tijdens deze stage vond ik dit moeilijk:

dit vond ik het leukste om te doen:

dit vond ik minder leuk:

in de toekomst wil ik hier aandacht aan besteden:

BIJLAGE 5 BEGROTING

	Directe kosten projectactiviteiten	2016	2017	2018
PROJECTPERSONEEL				
Teamleider (0,1 fte)		€ 8.326	€ 8.326	€ 8.326
Bedrijfsleider/coördinator restaurant en bedrijven (0,86 fte)		€ 42.600	€ 42.600	€ 42.600
Docent horeca en voeding (1,0 fte)		€ 60.331	€ 60.331	€ 60.331
Docent keuken, koken en catering, schoonmaak en linnen (1,0 fte)		€ 42.600	€ 42.600	€ 42.600
Stagebegeleiders, verschillende transitiecoaches(0,5 fte)		€ 37.500	€ 37.500	€ 37.500
Coördinator fondsenwerving en sponsoring (0,289 fte - stopt per 1 mei 2016)		€ 22.295	€ 0	€ 0
Coördinatie PR en communicatie (0,267 fte - start per 1 mei 2016)		€ 17.858	€ 17.858	€ 17.858
Stagiairs		€ 500	€ 500	€ 600
Vrijwilligers		€ 500	€ 500	€ 600
Leerlingen		€ 0	€ 0	€ 0
	Subtotaal	€ 232.510	€ 210.215	€ 210.415
ACTIVITEITEN EN MATERIALEN				
Stichtingskosten		€ 1.000	€ 500	€ 500
Openingsactiviteit (jaarlijks aan het begin van het schooljaar)		€ 5.000	€ 2.000	€ 2.000
Bedankactiviteiten stagebedrijven		€ 1.000	€ 1.000	€ 1.000
Inrichting (tafels, stoelen, krukken, decoraties etc)		€ 2.500	€ 500	€ 500
Apparatuur, gereedschap en materialen keuken *		€ 51.278	€ 7.500	€ 3.500
Apparatuur, gereedschap en materialen restaurant **		€ 12.021	€ 1.500	€ 750
Apparatuur, gereedschap en materialen terras ***		€ 31.171	€ 5.000	€ 3.000
Audiovisuele apparatuur ****		€ 8.890	€ 1.000	€ 500
Kleding bediening		€ 722	€ 722	€ 722
Materiaalkosten linnen/schoonmaak/spoelkeuken		€ 4.000	€ 1.000	€ 1.000
Website		€ 2.500	€ 700	€ 800
Projectfolders, flyers, visitekaartjes, menukaarten		€ 1.250	€ 800	€ 800
Overig promotiemateriaal		€ 500	€ 500	€ 500
Inkoop voeding en dranken		€ 22.000	€ 24.000	€ 30.000
	Subtotaal	€ 143.831	€ 46.722	€ 45.572
INDIRECTE KOSTEN				
Toerekening investering restaurant en keuken/leslokalen (percentage van afschrijving per jaar)		€ 5.500	€ 5.500	€ 5.500
Toerekening investeringen ICT en computeronderhoud (hardware/software)		€ 2.000	€ 1.000	€ 1.000
toiletgroep bij restaurant		€ 325	€ 325	€ 325
Toerekening kantoomaterialen		€ 300	€ 300	€ 300
Toerekening telefoon		€ 550	€ 540	€ 540
Toerekening boekhouding en accountant		€ 8.326	€ 8.326	€ 8.326
	Subtotaal	€ 17.001	€ 15.991	€ 15.991
Onvoorzien		€ 10.000	€ 10.000	€ 10.000
TOTALE KOSTEN		€ 403.342	€ 282.928	€ 281.978

* zie aparte bijlage kosten aanschaffingen horecakeuken en vaatwaskeuken ** zie aparte bijlage kosten aanschaffingen keuken en restaurant *** zie aparte bijlage kosten aanschaffingen terras **** zie aparte bijlage kosten aanschaffingen av

DEKKINGSPLAN 2016

	bedrag
EIGEN BIJDRAGE DE SPINAKER	€ 286.511
personele kosten	
indirecte kosten + afschrijvingen	
inkoop voeding en dranken	
deel aanschaffingen apparatuur keuken	
INKOMSTEN RESTAURANT	€ 30.000
FINANCIERS UIT EIGEN NETWERK	€ 20.000
sponsors	
PARTICULIERE FONDSSEN EN SUBSIDIENTEN*	€ 66.831
<i>de volgende partijen zijn/worden benaderd voor mede-financiering:</i>	
Madurodam Steunfonds	
Santheuvel Sobbe Stichting	
Stichting Jong	
Stichting Zonnige Jeugd	
Weeshuis der Doopsgezinden	
VSBfonds	
Kansfonds	
Kinderfonds van Dusseldorp	
Stichting Boschuyzen	
Janivo Stichting	
RC het Maagdenhuis	
Victoriefonds	
Nuts Ohra Fonds	
Stichting Dijkverzwaring	
CCHO	
Anoniem fonds	
TOTAAL	€ 403.342

* de fondsenwerving wordt deels verricht in samenwerking met Stichting Vrienden van Nr 7

AANSCHAFFINGEN RESTAURANT

Product	Aantal	Prijs
Diepvrieskast Bosch GSN 29MW30	1	€ 499
Bordenrek (12 borden)	1	€ 235
Citruspers	1	€ 400
Digitale weegschaal	1	€ 465
Kassa (digitaal systeem)	1	€ 695
Koffiemachine + koffiemaler	1	€ 4.295
Koksmessen (18 stuks)	18	€ 1.368
Mandoline (2 stuks)	2	€ 111
Pinapparaat	1	€ 875
Keukenmachine en groentesnijder (Robotcoupe)	1	€ 1.075
Snijmachine (Berkel)	1	€ 1.500
Staafmixer (Bamix)	2	€ 504

KOSTEN KEUKEN EN RESTAURANT

€ 12.021

AANSCHAFFINGEN KEUKEN

HORECAKEUKEN

Handenwasbak	2	€ 724
Werktafel	1	€ 517
Frame werktafel	1	€ 127
Spoeltafel	1	€ 997
Zwenkkraan	1	€ 172
Sifon	1	€ 14
Bordenwarmkast	1	€ 2.290
Werktafel	1	€ 575
Bodemschap	1	€ 169
Werktafel	1	€ 463
Bodemschap	1	€ 121
Ladenset	1	€ 1.043
Combi-oven	1	€ 10.650
Waterontharder (oven)	1	€ 1.310
Onderstel oven	1	€ 710
Werktafel	1	€ 488
Bodemschap	1	€ 131
Wandkast	1	€ 535
Koelwerkbank	1	€ 3.290
Neutrale kookunit	3	€ 1.680
Fornuis	1	€ 2.350
Onderbouwkast Fornuis	1	€ 1.160
Zijpanelen Fornuis	1	€ 1.416
Neutrale kookunit, met lades	1	€ 1.840
Onderbouwkast Fornuis	1	€ 440
Onderbouwkast Fornuis	1	€ 490
Bakplaat	1	€ 2.120
Friteuse	1	€ 2.970
Filter voor friteuse	1	€ 97
Verpakkingsmachine	1	€ 979
Planeetmenger	1	€ 699
Kasregisters	1	€ 149
Percolator	1	€ 173
TOTAAL		€ 40.889

VAATWASKEUKEN

Werktafel	1	€ 443
Onderframe	1	€ 118
Verrijdbare afvalton	1	€ 198
Aanvoertafel + wasbak	1	€ 1.361
Onderschap	1	€ 173
Handdouche	1	€ 173
Vaatwasser	1	€ 4.995
Waterontharder tbv vaatwasser	1	€ 848
Afvoertafel	1	€ 533
Onderschap	1	€ 217
Afzuigkap vaatwasser	1	€ 1.084
Stelling schoongood	1	€ 246
TOTAAL		€ 10.389
TOTAAL		
HORECA + VAATWASKEUKEN		€ 51.278

AANSCHAFFINGEN TERRAS

Product	Aantal	Prijs
Banken	4	€ 800
Terrasstoelen	12	€ 720
Tafels	8	€ 1.600
Kussens banken 200 x 60 x 10	4	€ 372
Kussens banken 250 x 60 x 10	4	€ 450
Kussentjes stoelen e.d. 40 x 40	30	€ 180
Parasol groen of blauw 300 x 300	4	€ 6.796
Parasol voet	4	€ 1.060
Kuubskist als plantenbak	4	€ 100
Beplanting kuubkisten	1	€ 150
Bestrating terras	1	€ 1.436
Zonwering horecakeuken	2	€ 1.360
Zonwering restaurant	3	€ 1.668
Zonwering extern	1	€ 5.039
Tafellampen solar	12	€ 720
Lantaarns beplanting solar	12	€ 720
Tuin		€ 8.000
KOSTEN TERRAS		€ 31.171

AANSCHAFFINGEN AV

Product	Aantal	Prijs
Mengversterker 100V	1	€ 860
Luidsprekers (opbouw)	10	€ 690
Draadloze microfoon set	1	€ 350
Benodigde kabels/snoeren	1	€ 100
Installatie/montage	1	€ 390
Beamer + scherm incl. montage	1	€ 2.500
Verrijdbaar digibord 55-inch incl. montage	1	€ 4.000
KOSTEN AUDIO VISUELE APPARATUUR		€ 8.890

