



VORK

Doorniksestraat 60, Kortrijk

Voorstellingsronde

- Julie Desmet
 - VORK – coach
- Ruben Bruyneel
 - Coördinator VORK / coördinator stadsregionale projecten

Tour de table

- Wie ben je?
- Waarom heb je voor deze workshop gekozen?
- Wat hoop je eruit te halen?

Waar we het zeker over willen hebben:

- Voorstelling VORK
- Levenslang leren in VORK
- Netwerk van 13 partners
- Uitdagingen / Lessons learned
- Opportuniteiten
- Wat hebben we geleerd?



VORK

Volksrestaurant Kortrijk

- Doorniksestraat 60, 8500 Kortrijk





4 doelstellingen

1. Aanbieden van een **gezonde en eerlijke maaltijd** tegen een **betaalbare prijs** in een aangenaam kader



4 doelstellingen



2. Aanbieden en uitbreiden van **opleidings- en werkervaringsmogelijkheden** voor (laaggeschoolde) werkzoekenden en OCMW-cliënten



4 doelstellingen

3. Meewerken aan de **lokale, duurzame en inclusieve
voedselstrategie**



4 doelstellingen

4. Empoweren van mensen met minder
welzijnskansen door de organisatie van
kookworkshops

Team VORK



Ruben Bruyneel



Joost
Vandenhove



Team
Keuken



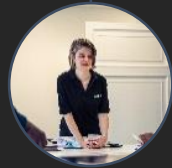
Team
Zaal



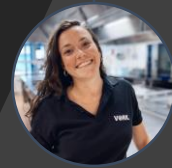
Chef
Maarten



Chef
Charlotte



Julie
Desmet



Sara
Delobelle



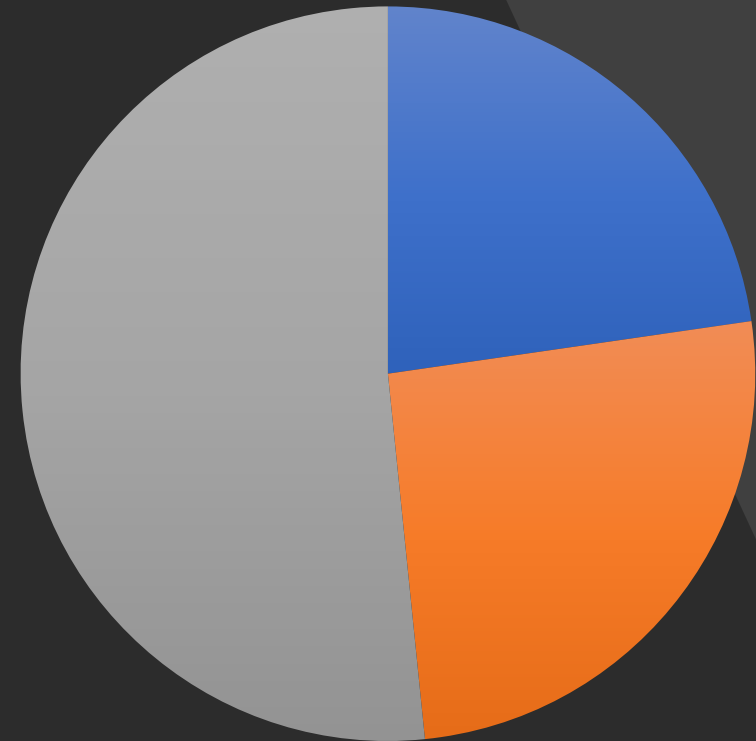
Margaux
Buyens

Cijfertjes:

In september 2022:

- 2025 maaltijden
- waarvan: 1237 in VORK en 788 take away.

Maaltijden september



■ 15 € ■ 7,50 € ■ 2 €



VORK – ontstaan

- Opleiding gestart in 2006, in grootkeuken 'De Nieuwe Lente'
- Beleidsplan 2012-2018:
 - Verder onderzoeken we de oprichting van een sociaal restaurant waar betaalbare en gezonde voeding wordt aangeboden zonder in concurrentie te gaan met het marktaanbod. Dit sociaal restaurant werkt samen met de horecasector in het kader van een opleiding tot knelpuntberoep
 - Doel: opleiding naar hoger niveau tillen
 - Een sociaal restaurant met uitstraling
 - December 2013: haalbaarheidsstudie afgewerkt
 - 2015: aankoop pand. Start verbouwingen augustus 2016
 - Opening: april 2018



SIEN.

Julie, Mieke en Adeliën zijn drijvende kracht achter horeca-opleiding VORK

SIEN.

EIGEN RESTAURANT MAAKT ONS NOG BETER

De opleiding voor horeca-opleiding bestaat al ruim tien jaar. Maar dankzij het nieuwe volksrestaurant worden de mogelijkheden om mensen op te leiden veel ruimer.

Al ruim tien jaar is Mieke als projectverantwoordelijke bij Mentor vzw de drijvende kracht achter de horeca-opleiding 'VORK'. Dat staat voor Vorming en Opleiding Restauratie Kortrijk. In die tijd begeleidde ze een stuk of vierhonderd cursisten uit West- en Oost-Vlaanderen. Allemaal mensen die een tijdje werkloos waren, of die toe waren aan een andere baan.

In de horeca zijn veel vacatures, vooral in de keuken. Van de 400 mensen die bij VORK een opleiding kregen, heeft ruim 60 procent ook een job gevonden. Bijna de helft komt ook echt in de horeca terecht, de rest heeft in andere sectoren een baan gevonden.

MOTIVATIE

Mieke start altijd met een infosessie voor eventuele cursisten. Die komen bij haar via de VDAB, maar ook via vrienden, familie, ex-cursisten of andere kanalen. Na de infosessie kan iedereen beslissen of hij wil meedoen of niet. "Het is nooit verplicht om mee te doen, want je moet wel een beetje gemotiveerd zijn om in de horeca te werken", vertelt Mieke.

Daarom volgt er na de infosessie ook een soort 'intake' gesprek, waarbij gepeld wordt naar de fysieke en praktische haalbaarheid van een job in de horeca. "Som-



EEN TERENDE SIS VOOR E HORECA

Maarten, Joost en Charlotte,

Levenslang leren in VORK



Levenslang leren

VORK is meer dan een opleiding Horeca.

Het is:

- omgaan met ...
 - gezag, kritiek, collega's, tijdsdruk,...
- samenwerken
- op tijd leren komen

De doorstroomcijfers bewijzen het

Partnerschap



Uitdagingen

- Verschillende doelstellingen van partners:
 - VDAB en Onderwijs
 - VDAB en Horeca Forma
- Uitbating restaurant – opleiding en begeleiding
- Sociaal restaurant vs Break-even doelstelling
- Partnerschap is een langdurig engagement
- Vragen waar we momenteel niet op kunnen beantwoorden

Opportunities – What do you see?

Under the motto: learn from each other.

What opportunities, threats, ... do you see?

Opportunities – wat zien wij

- Constant enthousiasmeren van partners en toeleiders
- Nieuwe pistes die we bekijken
 - Deel – en leerfabriek
 - Mini-vork
 - Opstap naar bestaande tewerkstellingsprogramma's
 - Detentiehuis
 - Geestelijke gezondheidszorg
 - Werkritme opbouwen voor mensen die langdurig ziek waren
 - OKAN
 - Flexibele werkplaatsen?

Einde

Wat hebben jullie geleerd?

Contactgegevens

- Ruben Bruyneel
r.bruyneel@vorkkortrijk.be
+32 495 61 12 50
- Julie Desmet
j.desmet@vorkkortrijk.be
+32 473 86 27 25