

Organiseer een workshop met lokale producten

Wat?

Bij een workshop wordt actieve inzet van elke deelnemer gevraagd. Een expert gaat samen met de deelnemers aan de slag en brengt op een interactieve manier iets bij over het thema.

Waarom?

Een thema als 'koken met lokale producten' kan perfect in een workshop gegoten worden. Deze activiteit haalt deelnemers uit hun comfortzone en brengt ze in contact met lekkere hoeve- en streekproducten.

Hoe?/Stappenplan

- Bepaal het thema van de workshop en baken je doelgroep(en) duidelijk af:
 - Leren koken met lokale producten.
 - Nieuwe en retro smaken uit de buurt ontdekken.
 - ...
- Zoek een ervaren specialist ter zake die de workshop gaat leiden:
 - www.plattelandscentrum.be
 - www.velt.be/workshops-voeding
 - <https://avansa.be>
- Zoek samen met de workshopbegeleider met welke lokale producten je aan de slag kan via www.lekkerootvlaams.be en www.rechtvanbijdeboer.be.
- Spreek vooraf de praktische regels af met deze workshopbegeleider:
 - Hoeveel personen kunnen deelnemen?
 - Zoek een passende 'job' voor elke deelnemer a.d.h.v. zijn talenten.
 - Hoe lang duurt de workshop?
 - Overloop de materialenlijst: welke materialen zijn er nodig?
 - Wat brengt de begeleider zelf mee en wat moet de organisator voorzien?
- Laat de workshopbegeleider de leiding van de workshop op zich nemen en de deelnemers aan de slag zetten.

Doen!

- [Registreer](#) de workshop via de UIT-databank, zo krijg je vermelding op de website www.weekvandekorteketen.be.
- Zorg dat de workshop coronaveilig verloopt. Bekijk de geldende maatregelen op <https://www.info-coronavirus.be/nl/>.

Niet doen

- Verlies de hygiënevoorschriften en de voedselveiligheid niet uit het oog.
- Leg de lat niet te hoog! Zorg dat elke deelnemer na de workshop met een concreet resultaat naar huis kan.

