

Handboek

**Organiseer een benefietdiner voor
De Hoop in slechts 5 stappen!**

Hoi enthousiasteling!

Veel mensen in Nederland hebben hulp nodig. Bijvoorbeeld omdat ze verslaafd zijn, depressief of eenzaam. Dit zijn niet allemaal volwassenen. Er zijn ook veel kinderen en tieners – dus ook jouw leeftijdsgenoten – die problemen hebben. Door de scheiding van hun ouders bijvoorbeeld, omdat ze gepest worden of omdat ze verslaafd zijn aan drugs, alcohol of gamen.

De Hoop wil iedereen die problemen heeft, graag helpen! Maar niet voor alle hulp die De Hoop biedt, krijgt zij geld van de overheid (de regering). Een aantal projecten kunnen we alleen voortzetten door de giften die wij binnenkrijgen. Ook jij kunt helpen! Nodig al je familie, vrienden of kennissen uit en organiseer een benefietdiner voor De Hoop! Zo spaar je geld bij elkaar én help je De Hoop bij haar werk. Gaaf toch?!

Dit handboek helpt je om stap voor stap een benefietdiner te organiseren. Succes ermee en als je vragen hebt (of tips voor ons): mail ons! Ons e-mailadres is info@cnct.nl! Geen vraag is te gek ☺

Stap 1: groep vrienden enthousiast maken én bedenken wat je gaat doen

Het organiseren van een diner is het leukste wanneer je dit doet met vrienden. Je zult zien dat het niet zo moeilijk is om hen zover te krijgen dat ze meedoen. Als jij namelijk enthousiast bent, worden zij vanzelf óók enthousiast! We raden je aan om minimaal vier vrienden te zoeken die mee willen doen.

Vervolgens zijn er eerst een paar dingen die je met elkaar moet bedenken:

- **Bepaal wie je gaat uitnodigen**

Voor wie ga je het diner organiseren? Je ouders, broers en zussen, je jeugdgroep, de tienerleiding uit je kerk, je klasgenoten of...?

- **Locatie en aantal mensen**

Denk dan na over de locatie. Waar ga je het diner houden? (tip: zoek een ruimte waar ook een keuken is!) En hoeveel mensen kunnen er in die zaal/die kamer?

- **Programma samenstellen**

Bedenk met elkaar wat je wilt doen.

- Ga je voor een diner of lunch? En wat maak je precies klaar?
- Komen mensen alleen eten of doe je nog een veiling om extra geld op te halen voor De Hoop?
- Laat je nog een dvd'tje zien over het werk van De Hoop of vertel je liever zelf wat?
- Is er een achtergrondkoortje of zet je gewoon de cd-speler aan?
- En van hoe laat tot hoe laat duurt het feest eigenlijk?
- Ga je voor een dresscode? Bijvoorbeeld wit, gala of casual...

- **Financiën**

Bepaal samen de prijs die mensen moeten betalen voor het diner. Bedenk dat je winst wilt maken voor De Hoop én dat je misschien nog wat geld kwijt bent aan versieringen. Vaak vinden mensen het – als ze weten dat het voor een goed doel is – niet erg om wat meer te betalen.

Het is het meest verstandige om mensen vooraf te laten betalen. Dan kun je met dit geld de boodschappen doen. Je kunt er ook voor kiezen om mensen na of vlak voor het diner te laten betalen, maar dan moet je even met je ouders (of een andere volwassene) overleggen hoe je de boodschappen gaat betalen.

Voorbeeldberekening:

Prijs per persoon: 4 euro (eten + versiering)

Als mensen 10 euro betalen, maak je dus 6 euro winst!

- **Handboek doorlezen en taken verdelen**

Lees het handboek goed door. Wat moet er allemaal gebeuren? Bepaal wie wat gaat doen. Dan weet je zeker dat je niets vergeet. En anders loop je elkaar toch alleen maar voor de voeten...

Stap 2: brief downloaden en locatie regelen

Je weet nu waar je graag het diner wilt houden, hoeveel mensen je wilt uitnodigen en wat je wilt klaarmaken. Dan is het nu tijd om even officieel toestemming te vragen. Op www.cnct.nl staan een aantal brieven die je kunt downloaden, verder kunt invullen en aan de juiste persoon kunt geven.

Stap 3: mensen uitnodigen en geld innen (financiën)

- **Uitnodigingen versturen**

De uitnodigingen kun je zelf maken en opsturen of door de brievenbus doen. Je kunt ook een mailtje sturen. Een voorbeeld vind je op www.cnct.nl. Een uitnodiging versturen via sms kan ook, maar dat kost je natuurlijk weer geld... en het is natuurlijk niet echt origineel. Wat wél origineel is, is een uitnodigingsfilmpje maken, op YouTube zetten en de link mailen naar de mensen die je wilt uitnodigen. Maar ja...dat moet je maar net even zien zitten ☺.

Zorg er in elk geval voor dat in de uitnodiging het volgende duidelijk staat:

- Datum en tijd
- Locatie
- Kosten – en moet iemand vooraf moet betalen of later?
- Opgeven – is dit nodig en zo ja, waar, hoe en tot wanneer kan dit?
- Zijn er kledingvoorschriften? Zo ja, welke?

Verstuur de uitnodiging ruim van te voren. Je weet wel: iedereen is druk... druk... druk! De beste tijd is drie weken van te voren.

- **Financiën**

Je kunt dus aan iedereen vragen om geld te betalen voor het eten. Je kunt daarnaast tijdens het diner nog extra geld ophalen door bijvoorbeeld een veiling te houden. Kijk even op zolder en je ziet vast veel spullen liggen die jij niet meer interessant vindt, maar iemand anders misschien wel...

Je kunt ook sponsors zoeken. Dat kunnen mensen, bedrijven of andere organisaties zijn die bijvoorbeeld de boodschappen betalen. Of de versieringen. Wees creatief: je wilt natuurlijk zoveel mogelijk winst maken voor De Hoop!

Stap 4: menuutje maken en boodschappen doen

- **Menu maken**

Als het goed is, heb je al met elkaar nagedacht over wat je wilt klaarmaken/koken. Nog niet aan toegekomen? Kijk dan achterin het handboek. Daar vind je allerlei menutips!

Geen zin om uitgebreid te koken?

- Organiseer een hotdog- of pannenkoekenfestijn
- Bak patat ☺
- Organiseer een 'borrel'. Ga rond met toastjes, kleine saucijzenbroodjes en bitterballen. Laat tussendoor de film over het werk van De Hoop zien en houdt een veiling
- Houd een 'American-party': laat iedereen een gerecht meenemen en maak een buffet met alle verschillende gerechten.

Tip: wanneer je zelf kookt, kies dan voor gerechten die zoveel mogelijk van te voren klaar te maken zijn en/of niet teveel tijd kosten om klaar te maken. Anders ren je je rot tijdens het voorgerecht om het hoofdgerecht op tafel te krijgen.

- **Boodschappenlijstje**

Aan de hand van je menu, maak je een boodschappenlijstje. Denk ook aan eventuele versieringen, servetten, drinken en bestek. Tip: als je voor veel mensen gaat koken, is het makkelijker om plastic borden te kopen dan dat je twee uur lang moet staan afwassen. Dit gaat natuurlijk wel weer ten koste van je winst.

- **Vervoer regelen**

Je kunt alle boodschappen op je fiets binden, maar waarschijnlijk kom je dan niet meer heelhuids thuis aan. Het is verstandiger om een auto te regelen, de boodschappen in te laden en de spullen direct op de juiste plaats af te laten leveren. Gewoon even je vader, moeder, broer of zus lief aankijken dus.

Stap 5: zaal aankleden, koken en eten!

En dan is het zover: het heerlijk avondje (of middagje) is aangebroken! Zorg ervoor dat je met elkaar ruim de tijd uittrekt voor de organisatie van je diner. Want niet alleen voor het koken en klaarzetten van alle spullen heb je tijd nodig, ook voor de aankleding van de zaal! Het is verstandig om een tijdschema te maken. Dan vergeet je niets.

- **Voorbeeld tijdschema**

13.00 uur – boodschappen doen
15.00 uur – zaal klaarzetten, menu voorbereiden
17.00 uur – zaal is mooi aangekleed, pannen staan op het vuur
18.00 uur – mensen komen binnen, verwelkomen met een sapje
18.15 uur – iedereen aan tafel – eerste gang serveren
18.30 uur – eerste gang afruimen
18.45 uur – hoofdgerecht serveren
19.15 uur – filmpje laten zien over De Hoop
19.25 uur – afruimen en toetje uitserveren
20.00 uur – koffie en thee
20.30 uur – iedereen weg; opruimen (niet 'stiekem' vergeten ☺)!

- **Tips om de ruimte aan te kleden**

- Kies een twee of drie kleuren die je gebruikt. Bij een 'American-party' kun je bijvoorbeeld de zaal aankleden met rode, witte en blauwe ballonnen. Ga je voor een romantische sfeer? Kies dan rood, roze of wit.
- Lelijke tafels maak je mooi met tafelkleden, bijpassende servetten en/of placemats.
- Eten bij kaarslicht is véél gezelliger dan eten met tien lampen aan!
- Denk in thema's. Leuk om bijvoorbeeld een 'Midden-Oosten thema' te doen. Je haalt dan alle tafels weg, legt overal kussens neer en laat je gasten daarop zitten. Het eten zet je op een kleed in het midden. Ook leuk: het thema 'feest'... overal slingers ophangen, ballonnen blazen, confetti op de tafels en klaar!

Tot slot!

- **Wat kun je krijgen van De Hoop?**

- Dvd over het werk van De Hoop – duurt tien minuten
- Powerpoint met informatie over De Hoop – je kunt er dan zelf wat bij vertellen
- Voorbeeld van een uitnodiging per e-mail
- Informatiemateriaal over De Hoop – posters en folders
- Logo's van De Hoop ggz en Connect – voor op je uitnodiging, in je e-mail of om te laten drukken op een placemat.

Kijk eerst even op www.cnct.nl of je kunt downloaden wat je nodig hebt. Staat het er niet bij? Mail dan even naar info@cnct.nl. Als je graag posters en folders wilt om uit te delen, mail dan meteen je adresgegevens... dan sturen we een pakketje naar je toe!

- **Maak een foto!**

Maak een leuke foto en mail die naar info@cnct.nl! Wie weet kom je in de volgende Connect...

- **Maak de winst over**

De winst kun je overmaken op giro 38.38.38, het rekeningnummer van De Hoop. Vermeld daar even bij 'opbrengst diner Connect'.

Bijlage 1 – Menutips

Voorbeeldmenu 1 – lekker simpel Italiaans

- Tomatensoep met lekker veel vermicelli (uit blik)
- Pasta met rode saus en niet al teveel groenten, strooikaas, salade en ketchup
- IJs met vruchtjes
- Koffie en thee

Boodschappenlijstje voor 8 personen (zelf goed checken!):

- 4 blikken tomatensoep
- 2 zakken pasta à 500 gram
- 3 pakjes of potten rode saus
- 2 groentenpakketten à 500 gram
- Gehakt (500 gram)
- 3 zakjes strooikaas
- Salade: bijvoorbeeld twee kroppen ijsbergsla met 4 tomaten in stukjes en de plakjes van één komkommer
- Fles ketchup
- Bak ijs
- Blik vruchtjes op siroop
- Koffie en thee

Voorbeeldmenu 2 – met héél veel ballen...

- Groentensoep met ballen
- Nasi met saté en kroepoek
- Pannenkoekje met ijs
- Koffie en thee

Boodschappenlijst voor 8 personen (zelf goed checken!):

- 2 pakjes Groentensoep
- 4 blikjes soepballetjes
- 2 pakken rijst à 500 gram
- 2 pakjes nasikruiden (Conimex)
- Gehakt of ander vlees (500 gram)
- Twee zakken kroepoek
- Satésaus
- Pannenkoekenmix, eieren en melk
- Bak ijs
- Koffie en thee

Voorbeeldmenu 3 – om je vingers bij af te likken!

- Stokbrood met kruidenboter
- Hamburger met aardappeltjes, salade en sausjes
- Taart met slagroom
- Koffie en thee met een chocolaatje

Voorbeeldmenu 4 – smikkelen overdag (High Tea)

- Thee
- Scones, taart, cake met slagroom, koekjes, muffins, sandwiches, fruit, chocolaaaaa
- Thee

Voorbeeldmenu 4b – smikkelen overdag (brunch of lunch)

- Allerlei soorten broodjes (zacht, hard, bruin, wit, croissantjes, bagels, krentenbolletjes)
- Beleg: vleeswaren, kaas
- Extra beleg: tomaat, sla en augurkjes
- Fruit
- Gekookt eitje

- Ontbijtkoek

Voorbeeldmenu 5 – op z'n Amerikaans

Een 'American-party' betekent dat elke gast zélf wat te eten meeneemt. Je kunt dan natuurlijk geen 'eet-geld' vragen, maar je kunt wél een filmpje draaien over het werk van De Hoop en met een collectezak rondgaan. Of een veiling houden... of straatmuzikant spelen en een hoed voor je leggen.

Extra-toetjes-tips

- Chocoladevla met hagelslag
- Vruchtenyoghurt – mooi geserveerd in een glas
- Kleine blokje meloen met groene druiven in een schaalpje
- Pudding!
- Bananensplit (bananen in stukjes met vanille-ijs en chocoladesaus)
- Vla met een beetje ranja of siroop
- Muffin met ijs

Tips voor salades...

Je kunt een zak sla kopen en in een kom doen. Je kunt er ook nét even wat extra werk van maken. Bijvoorbeeld:

- Spaanse salade: ijsbergsla met tonijn, augurk, paprika en eventueel olijfjes
- Pastasalade: koude pasta, champignons, paprika, olijven en mayonaise
- Eiersalade: eieren, prei, aardappel en mayonaise
- Huzarensalade: gewoon uit een bak ☺