



HANDLEIDING: ALGEMEEN DEEL

Welkom bij de Tafel van Hoop: een feestelijk maaltijd-programma waarin het leven van alledag samenkomt met oude verhalen en rituelen. Ben je op zoek naar nieuwe, creatieve vormen van ontmoeting en verdieping - en hou je van samen eten? Lees dan verder!

De Tafel van Hoop is een oefening in eten, breken en delen. Geïnspireerd op het oude ritueel van de Eucharistie / Avondmaal is de Tafel een plek van openhartige ontmoeting; waar gasten delen wat hen bezighoudt en kunnen ontdekken wat hen verbindt.

Samen dompel je je onder in oude verhalen, luister je naar live muziek en doe je een ritueel of een oefening. Met behulp van gespreksvragen ontdek je de verbinding met je eigen leven.

In deze handleiding vind je informatie, praktische tips en ideeën voor de organisatie en de inhoud van een Tafel van Hoop. Van eten en muziek tot vrijwilligers en publiciteit.

Je combineert deze algemene handleiding met een van de twee:

➤ Een van de kant-en-klare programma's van bestaande Tafels. Met een verhaal, gespreksvragen, werkvorm of ritueel en een compleet draaiboek. Zo zet je gemakkelijk zelf een Tafel van Hoop neer. Aanpassen en variëren kan natuurlijk. Zie www.tafelvanhoop.nl/de-tafels.

Of

➤ De doe-het-zelf handleiding, die je op weg helpt bij het zelf ontwerpen van een Tafel rond je eigen thema of verhaal. Je krijgt meer inzicht in het maken van een programma, het creëren van een rode draad en je krijgt een aantal werkvormen en rituelen aangereikt.

OVERZICHT VAN DEZE HANDLEIDING

- + **Hoe begin je?** Afspreken met het voorbereidingsgroepje.
- + **Vrijwilligers** Hoeveel heb je nodig en wat doen ze allemaal?
- + **Hoeveel gasten nodig je uit?** Niet te klein, niet te groot.
- + **Bijdrage of niet?** Kan best, hoeft niet. Wat is je budget?
- + **Wat voor ruimte heb je nodig?** Ruimte voor eten... en de rest.
- + **De opstelling** Vaste groepjes aan een tafel.
- + **Sfeer en aankleding** Feestelijk en met aandacht
- + **Het verhaal** Uit je hoofd of van papier?
- + **Muziek** Het liefste live, maar lukt dat niet...
- + **Het eten** Wat je eet én hoe je eet.
- + **Thematisch koken** Volg de verhaallijn en speel met symbolen!
- + **Publiciteit en uitnodigen** Van persbericht tot facebook.



OPMERKINGEN VOORAF

Investering

Met de Tafel van Hoop zet je iets bijzonders neer. Een echte belevenis, met een doordacht programma, goed eten, sfeervolle aankleding en hopelijk live muziek of een bijzondere gast. Dat vraagt natuurlijk een investering, in tijd, moeite en een beetje geld. Dus: 'bezint voor je begint'. De investering is erg afhankelijk van de doelgroep en je netwerk. Heb je een hecht netwerk of zelfs een vaste groep, dan heb je gemakkelijk vrijwilligers en hoef je niet teveel aan publiciteit te doen. Dat is natuurlijk anders als je in een bredere gemeenschap werft, of zelfs vanaf nul begint. Zie kopjes vrijwilligers en publiciteit. Bedenk vooral ook: 'wie zaait, zal oogsten'.

Zelf aanpassen

De handleidingen en de kant-en-klare programma's zijn met zorg en aandacht samengesteld, op basis van allerlei Tafel-experimenten. Toch kan jullie situatie of context aanpassing vragen. Voel je hierin vrij. Als je denkt, 'deze gespreksvraag gaat nooit werken bij mijn doelgroep!', dan kun je ook een andere bedenken. Of neem de proef op de som: soms kun je mensen uitdagen en word je blij verrast.

Je of jullie, hij of zij

De handleidingen zijn geschreven in 'je-vorm', enkelvoud dus. De voorbereiding en organisatie doe je hopelijk samen met een groepje betrokkenen. Ook de leiding van de avond kun je eventueel verdelen over twee personen. Verder is er de hij/zij kwestie, in deze handleiding is gekozen voor zij, want waarom zou hij altijd de standaard zijn?



HOE BEGIN JE?

Ben je enthousiast geworden door de Tafel van Hoop? Dan begint het met het bij elkaar krijgen en enthousiasmeren van een paar mensen. De kans op succes is veel groter als je de Tafel samen voorbereidt en uitvoert - en het is leuker. Probeer anderen vanaf het begin mee te krijgen en mee te laten helpen. Hoe meer mensen zich mede-eigenaar voelen, hoe sneller zij een taak oppakken en zelf ook mensen zullen uitnodigen. Voor kerkelijke gemeentes of groepen kan de Tafel ook een uitgelezen kans zijn om rand- of niet-kerkelijke bekenden eens te betrekken.

Organiseer je een bestaande Tafel?

Dan kom je in ieder geval één keer samen met de betrokken vrijwilligers. Van tevoren leest iedereen de handleiding, om een goed beeld te krijgen van de Tafel. Als er een muzikant of andere gast meewerkt aan de Tafel, nodig je die ook uit. Je spreekt het programma door, bekijkt of er aanpassingen nodig zijn en bespreekt de punten op de checklist.

Organiseer je een Tafel rond een eigen thema?

Dan kom je ten minste twee, waarschijnlijk drie keer bij elkaar met het voorbereidingsgroepje.

- + De eerste bijeenkomst is een 'brainstorm', waarin je mogelijke thema's en verhalen verkent en dat in grove lijnen al kunt vertalen naar een mogelijk programma. Thuis denken jullie er verder over na, verzamel je verdere ideeën en teksten.
- + In een tweede bijeenkomst breng je alle ideeën samen en tot een programma, of tot de basis ervan. Daarbij komt er nog een lijst praktische zaken aan de orde, die je natuurlijk niet tot de laatste vergadering hoeft uit te stellen. Zie de checklist hieronder.
- + In de laatste bijeenkomst maak je programma rond. Daarvoor nodig je iedereen uit die een belangrijke rol heeft op de avond zelf: de Chef, de 'Vliegende Keep', de muzikant of een andere gast.

Checklist voorbereidingsbijeenkomst

- + Vrijwilligers
- + Gasten
- + Thema
- + Verhaal
- + Muziek
- + Eten
- + Ruimte en aankleding
- + Draaiboek
- + PR

VRIJWILLIGERS

Het aantal vrijwilligers dat je nodig hebt, hangt af van het aantal gasten dat je verwacht. Meer gasten betekent meer tafels klaarzetten, meer eten bereiden en serveren, meer afwas, meer opruimen, etc. In ieder geval heb je drie mensen nodig: de Gastvrouw of -heer, de Vliegende Keep en de Chef (zie hieronder). Bij een kleine Tafel, met 12 personen bijvoorbeeld, is dit waarschijnlijk genoeg. Als je uitpakt qua eten, is een vaste vrijwilliger in de keuken aan te raden. Verder is een richtlijn: een vrijwilliger erbij voor elke 10 gasten extra. De ervaring leert dat er eerder te weinig dan teveel vrijwilligers zijn. Als je beperkte menskracht hebt, kun je heel goed klein beginnen en vooraf een maximum aantal gasten vaststellen, bijvoorbeeld 12 of 18 (Dat voelt ook nog eens exclusief!).



Je kunt vrijwilligers op verschillende manieren inzetten, afhankelijk van hoe goed je ze kent en hoe je netwerk in elkaar zit. Zorg in beide gevallen voor een duidelijke taakverdeling, dat brengt rust in de avond en duidelijkheid voor medewerkers én gasten.

1 Je kunt een groot aantal mensen kleine taakjes geven: Dorinde en Mo helpen uitserveren, Albert en Fiona ruimen af, Femke en Solveig staan in de keuken en Makiba en Derk werken de afwas weg. Achteraf helpt iedereen met opruimen. Op deze manier kunnen de meeste vrijwilligers gewoon deelnemen aan het programma, behalve misschien de keukenhulp.

2 Je kunt ook een paar toegewijde vrijwilligers vol inroosteren. Om onrust aan de andere tafels te voorkomen, kun je beter een aparte tafel neerzetten waar zij kunnen eten. De ervaring leert dat zij wat minder bij het programma betrokken zijn. Zorg ervoor dat dit geen 'gezelligheids-tafel' wordt, maar betrek hen waar mogelijk; schuif zelf even aan, stel een gespreksvraag voor.

In elk geval zijn er drie vaste rollen:

✚ De Gastvrouw of Gastheer leidt de gasten door de avond. Zij vertelt het verhaal, leidt een oefening of ritueel, stelt de gespreksvragen, etc. Houd de gastvrouw in principe vrij van praktische taken. Zij moet zich bovenal op de gasten kunnen richten; aanschuiven om de sfeer te proeven, een vraag beantwoorden, een gesprek op gang helpen als dat nodig is. Je kunt deze rol ook verdelen. Zorg dan voor een heldere scheiding van taken, bijvoorbeeld in een organisatorische en een inhoudelijke rol. Eén persoon is gastheer en praat de avond aan elkaar, terwijl de ander het verhaal vertelt, een gedicht voorleest, een meditatie leidt.

✚ De Vliegende Keep is altijd daar waar zij nodig is. Zij zit achter de welkomsttafel, deelt aan tafel pennen en briefpapier uit voor een oefening, zet de cd-speler aan en uit, schiet even bij in de keuken, haalt borden af, etc.

✚ De Chef coördineert alles wat er in de keuken gebeurt en wat met eten te maken heeft. Zij is verantwoordelijk voor de boodschappen, stuurt de vrijwilligers in de keuken aan, incl de afwas, etc. Het is ook de kok die iets vertelt over het eten. Lukt dit niet, dan doet de gastvrouw dit.



Tip!

Als vrijwilligers de borden afhalen, geeft dat een verzorgd gevoel. Als dat niet haalbaar is kun je gasten vragen om de borden per tafel te stapelen, waarbij een persoon dat naar de keuken of servieskar brengt.



Informeel of geheel verzorgd?

Bij het organiseren kom je soms voor de keuze te staan: gaan we voor de geheel verzorgde ervaring of voor een meer informeel samenzijn en samendoen? Je keuze hangt van de beschikbare menskracht af, maar ook van je eigen voorkeur en context. Bij een informele maaltijdgroep in een buurthuis, kan het 'luxe gevoel' juist heel leuk en onderscheidend zijn. En misschien is het wel verfrissend om mensen die gewend zijn duur te dineren gewoon te vragen om te helpen bij de afwas achteraf. Als je doel is om gemeenschap te creëren, kunnen spontane taakjes voor gasten heel goed werken. Een deelnemer: "geef mij maar een stapel borden, dan voel ik me minder ongemakkelijk".

HOEVEEL GASTEN NODIG JE UIT?

Je kunt een Tafel voor tien tot ongeveer vijftig mensen organiseren. Met minder mensen heb je weinig massa en energie. Het krijgt dan meer de sfeer van een intiem diner-tje. Meer dan 50 mensen kan snel massaal gaan voelen. Het helpt enorm dat gasten in kleine, vaste groepjes aan tafel zitten, maar het feit blijft: hoe groter de groep, hoe minder snel je je er deel van voelt. Daarnaast wordt alle logistiek ingewikkelder en kun je minder aandacht besteden aan je gasten.

BIJDRAGE OF NIET?

Voordelen van een bijdrage

- + Waarde in geld bevestigt de waarde van een activiteit
- + Je dekt (een deel van) de kosten
- + Als kerk doorbreek je de norm van 'alles-moet-gratis'

Nadeel van een bijdrage

- + Mogelijk hogere drempel voor bezoekers, zeker voor minima, studenten, etc.

De juiste beslissing hangt van je context af: wie is je de doelgroep, hoeveel kosten maak je, hoeveel budget heb je, etc. Als je een bijdrage vraagt, kun je prima een tarief voor minima instellen. Richtlijn: €15 (€10 voor minima). Je kunt ook achteraf een vrijwillige bijdrage vragen, 'geef wat het je waard is'. Je kunt hier een richtprijs bij noemen.

WAT VOOR JE RUIMTE HEB JE NODIG?

Voor de Tafel heb je een ruimte nodig waar je zowel een eetgedeelte kunt inrichten, maar ook ruimte hebt om een oefening of ritueel kunt doen. Als dat niet lukt, kun je voor oefening of ritueel ook uitwijken naar een andere ruimte. Gebruik bij voorkeur een ruimte met een sfeervolle uitstraling, dus niet een kantoorruimte.

In de pilot-Tafels hebben we geëxperimenteerd met het gebruik van verschillende ruimtes. Eten deden we in een barruimte. Tussen de gangen door bewogen we ons naar een kerkzaal voor verhaal, live muziek en ritueel. Door heen en weer te bewegen van de ene naar de andere ruimte, van de ene sfeer naar de andere, creëer je overgangsmomenten, een soort rituele markeringen in de avond. Ook activeer je je gasten. Een nadeel is dat de avond onrustig of chaotisch kan worden. Beweging kost behalve tijd ook coördinatie. Als je dit wilt uitproberen, vraagt het programma hier en daar een kleine aanpassing.

Out of the box: picknick in het park?

Als je al eens een Tafel hebt georganiseerd en je weet wat erbij komt kijken, kun je ook eens aan een hele andere locatie denken. Een picknick in het park? Een diner in de duinen? Het eten zal simpeler worden, de sfeer extra bijzonder. Let er wel op dat je als groep genoeg eigen ruimte hebt. Gasten zitten in vaste groepjes op kleedjes, in plaats van aan tafels.



WAT VOOR OPSTELLING WERKT HET BESTE?

Gebruik langwerpige (of ronde) tafels waar vijf á zes personen de hele avond samen zitten. In vaste groepjes ontstaat gemakkelijker verbinding en verdieping. Het is belangrijk dat er wat ruimte om de tafels heen is.

Aan een lange of U-vormige tafel, of als er gerouleerd wordt per gang, komt het gesprek minder goed op gang. Gasten komen telkens weer in kennismakingsfase terecht, bouwen minder op als groep. Het is mooi om de opbouw en ontwikkeling in het programma samen door te maken.

WAT DOEN WE MET SFEER EN AANKLEDING

Door te investeren in sfeer en aankleding, maak je voelbaar dat deze avond anders is dan andere. Veel (kerk)gebouwen zijn multifunctioneel en het is belangrijk om de ruimte echt in het teken te laten staan van de Tafel, van déze feestelijke avond.

Een aantal aanbevelingen:

- + Tafels, stoelen en ander meubilair dat niet wordt gebruikt zoveel mogelijk weghalen.
- + Zorg voor sfeerlicht. Neem leuke schemerlampen mee van huis of uit de kringloopwinkel (misschien te leen?). Kaarsen doen wonderen, ook in de gang of hal waar je binnenkomt al. In een grote ruimte geven gekleurde spots tegen de muren een prachtig effect.
- + Als dat veilig is, kun je in de donkere maanden een vuurkorf of zweedse fakkel voor de ingang buiten neerzetten.
- + Mooie (live?) muziek, in ieder geval bij binnenkomst. Ook tijdens het eten kan achtergrondmuziek prettig zijn, maar het is niet altijd nodig en kan zelfs in de weg zitten. Hou het achter de hand, dan kun je op het moment aanvoelen wat goed is.
- + Dek de tafels met mooie (witte) tafelkleden, flessen wijn en water, echt servies en bestek, kaarsen, verfraai de tafel eventueel met een klein, laag bloemetje.
- + Laat je bij de aankleding inspireren door het thema en verhaal.
- + Als je een kunstenaar in je netwerk hebt die werk heeft gemaakt dat bij het thema of verhaal past, kun je vragen of je in ruil voor gratis reclame, een paar werken mag ophangen / neerzetten.

HET VERHAAL VOORLEZEN, OF...?

(Voor het kiezen van een passend verhaal: bekijk je 'Handleiding: Doe het Zelf'.)
Het (Bijbel)verhaal draagt de Tafel en het is daarom belangrijk dat het ook goed overkomt. Je bereikt mensen het beste door uit je hoofd te vertellen. Lukt dit niet? Hier een goede voorleestip: Lees een zin eerst stil voor jezelf en kijk je publiek vervolgens aan als je hem uitspreekt. Oefen voor de spiegel. Zo maak je contact én heb je steun van papier, maar zonder eraan vastgeplakt te zijn. Bovendien creëer je automatisch rust in je voordracht, door je ogen even op het papier te laten rusten en dan weer verder te praten. De meeste mensen lezen te snel voor.

MUZIEK: HET LIEFSTE LIVE!

Muziek is een belangrijk onderdeel van de Tafel. Het creëert sfeer en geeft mensen de ruimte om aan te komen, of om een verhaal of oefening te laten inzinken. Door de muziek telkens (kort) te laten terugkeren creëer je ook een ritme, een rode draad door de avond.

Om van de Tafel een echte belevenis te maken, werkt live muziek het allermooist. Je hebt niet alleen iets om naar te luisteren, maar ook om naar te kijken, het vult de ruimte. Kijk in je netwerk of er iemand is die een instrument goed bespeelt of vraag een singer-songwriter. (Mensen die meewerken kunnen ook weer gasten meenemen) Samen met de muzikant kies je muziek die bij het thema en programma past, maar ook bij de doelgroep en natuurlijk bij het repertoire van de muzikant. In de kant-en-klare programma's staat de sfeer aangegeven, om de muziek aan te laten sluiten bij het verhaal en de sfeer. Dit is een richtlijn. Je kunt ook de muzieksuggesties gebruiken, maar pas op met te veel 'verzoeknummers'. Het kost muzikanten meer tijd en geeft minder energie / bezieling dan zelf gekozen of eigen werk.



Muziek-suggesties

Kom je er niet uit, maak dan gebruik van de muziek-suggesties die in de programma's genoemd worden. Je speelt ze dan gewoon op een stereo-installatie af. Het makkelijkst is om een playlist te maken, of de liedjes op een cd te zetten. Op het moment zelf hoeft iemand dan alleen op de knop te drukken. De persoon die de muziek regelt is bij voorkeur iemand anders dan degene die het verhaal vertelt. Zo zijn de overgangen mooi naadloos en blijft elke taak overzichtelijk.

Probeer de muziek die je gebruikt op een legale manier te verkrijgen, via Spotify, iTunes, of een cd. Veel kleine artiesten bieden hun muziek aan op een eigen website - en kunnen je steun goed gebruiken.

ETEN

Het eten is een essentieel ingrediënt van de Tafel van Hoop. In veel culturen is samen eten een belangrijk ritueel, ook het oudste ritueel in het christendom is het breken en delen van brood. Wat je eet én hoe je met elkaar eet, heeft grote invloed op de beleving van de maaltijd en het samenzijn. Met goed, gezond en mooi opgemaakt eten laat je voelen: deze avond is anders dan andere. Je kunt nog verder gaan door het eten te verbinden aan het verhaal of thema. Ga vooral samen met de kok op zoek naar gerechten die passen bij jullie eigen mogelijkheden.

- + Associeer vrijelijk op het thema en verhaal. Bij carnaval: wat voor eten is heel verleidelijk en wat juist niet? Bij Pinksteren: luchtig, vurig, wijn.
- + Kleuren, geuren en smaken, ze doen allemaal mee.
- + Laat je inspireren door de cultuur, de plek of het klimaat waarin het verhaal speelt. Een exotisch recept kan je meenemen naar het Midden-Oosten, voor een woestijn-verhaal kun je ook zandgebak gebruiken. In symbolische vormpjes misschien?
- + Laat je inspireren door de sfeer van het verhaal. Is het zwaar of licht? Kies je voor felgekleurde ingrediënten en sterke contrasten, of juist voor ingetogen?
- + In plaats van borden uit te serveren, is het leuk om samen uit schalen te eten, voor elkaar op te scheppen, te delen. Je kunt ook voor de buffet-vorm kiezen, praktisch, maar minder feestelijk. Wel geschikt bij het dessert, om mensen van hun stoel te krijgen en informeel te eindigen.
- + In verband met het toenemend aantal vegetariërs, maar ook met het oog op duurzaamheid, dierenwelzijn en de kosten is de Tafel van Hoop in principe vegetarisch.
- + Bij een feestelijke maaltijd hoort een lekker glas wijn, toch? Een fles wijn op tafel past goed bij de Tafel van Hoop; het verwarmt het hart en kan de tong nét iets lossen maken. Natuurlijk met mate. Er zijn ook goede redenen om het in bepaalde gevallen niet te doen.

Hulp inschakelen?

Niet iedereen heeft keuken-talent in huis, maar misschien hebben jullie een kook-liefhebber in je netwerk, vriendenkring of zelfs familie? Tegen een redelijke vergoeding (bijv. €100 - €200 + boodschappen) kun je ook heel goed (semi-)professionele hulp inschakelen, zoals een kok in opleiding, of een kleine, beginnende cateraar. Een bijdrage van deelnemers is in dat geval ook heel gerechtvaardigd. Bespreek of een thematische maaltijd tot de mogelijkheden behoort!

THEMATISCH KOKEN

1. Volg de lijn

In de meeste verhalen zit een beweging, een ontwikkeling of rode draad waar je bij aan kunt sluiten. Hier een Voorbeeld uit: De Verloren Zoon (link naar verhaal)

Voorgerecht: Het verhaal is nog niet begonnen, er is nog niets aan de hand en dus beginnen we heel gewoon met soep. Na het voorgerecht luisteren we naar het verhaal en beleven we de vertrek-scene in levende lijve.

Het hoofdgerecht is plat gezegd een pan met bruine prut (wel lekker!). Geen borden, maar samen lepelen uit de trog, net als de verloren zoon. De gefrituurde aardappelschillen eten we met de handen. De eetruimte is ook donkerder nu, met bruin papier op tafel. In het verhaal bevinden we ons in de verlatenheid, de eenzaamheid. Na een oefening waar we de thuiskomst van de zoon beleven, komen wij ook thuis: de tafels feestelijk gedekt en het **nagerecht** is een waar feestmaal: kleurige taart, zware chocolademousse, vers fruit.

2. Gebruik (en bedenk!) symbolen

Maak gebruik van ingrediënten die een symbolische betekenis hebben, door hun kleur, smaak, herkomst, bereiding, of andere associatie. In het Joodse Pesachmaal (link) staat een ei symbool voor nieuw leven, zout water voor tranen en bitter kruid voor de slavernij. Door te spelen met symboliek, verrijk je de ervaring van het eten (en het koken).

Bij een verhaal over verborgen potentie kun je ingrediënten gebruiken die 'uitgepakt' moeten worden, zoals tuinbonen of een gepofte ui. Bij een verhaal over transformatie kun je hetzelfde ingrediënt in elke gang, in getransformeerde vorm laten terugkomen: bietjes-salade, gefrituurde bietjes-chips, een dip, een soep, of zelfs een sorbet van bietjes. Symboliek kun jezelf verzinnen! Meringue is luchtig, bessensap bloedrood, een tomaat heeft veel licht nodig, pastinaak groeit juist in het verborgene en ga zo maar door! Vertel je gasten het verhaal er wel bij.



TIP!

Han Wilmink heeft een aantal kookboeken geschreven die geïnspireerd zijn door de Bijbelse verhalen (en eetculturen), waaronder 'Bijbels Culinair'. (interne link naar voorbeeld-recepten? <http://www.kok.nl/boek/bijbels-culinair/>) Prachtige symboliek. Zeer de moeite waard. Je kunt Han Wilmink ook uitnodigen om bij je te komen koken: contact.



HOE WERVEN WE GASTEN?

Publiciteit is belangrijk, niet alleen om deelnemers te werven, maar ook om in bredere kring zichtbaar te maken wat voor moois je organiseert, waar je je mee bezig houdt. De publiciteitsmiddelen verschillen per context, doelgroep en eigen mogelijkheden. Mond-tot-mondreclame werkt het beste, dus als de gasten van je eerste Tafel enthousiast zijn...

Persoonlijk uitnodigen

Hier begint het mee. Nodig mensen uit je eigen netwerk uit, niet voor gewoon wéér een activiteit, maar voor een bijzonder diner, met leuke mensen en goede gesprekken. Je wilt dat die persoon erbij is. Maak ook gebruik van de Tafel van Hoop 'flyer op maat' (invulbare PDF), als bijlage in e-mails. Probeer om een groepje mensen te betrekken bij de voorbereiding en de uitvoering van de Tafel. Laat hen vrienden, collega's, bekenden uitnodigen. Hoe meer zij zich betrokken voelen, hoe makkelijker ze dat zullen doen. Ook een muzikant, kok of andere hulp die je van buiten bij de Tafel betreft, kan voor bekendheid zorgen, als je hem of haar enthousiast maakt.

Website en (online) nieuwsbrief

Hiervoor kun je, voor zover passend, de teksten en afbeeldingen van de website van de Tafel van Hoop gebruiken. Je kunt de teksten natuurlijk aanpassen. Behalve met een aankondiging / uitnodiging kun je mensen ook prikkelen met 'inhoudelijke content'. Even brainstormen en googelen op jouw thema kan interessante artikelen, nieuwsberichten, filmpjes of beelden opleveren. Als je een muzikant of een andere gast / artiest hebt, deel dan bijvoorbeeld een link naar zijn/haar muziek en website.

Flyers en posters

Hoewel de effectiviteit dubieus is, kan fysieke zichtbaarheid helpen. Dit verschilt per doelgroep; jonge mensen werken meer online. Het kan hoe dan ook prettig zijn om bij werving tijdens andere activiteiten iets fysieks te kunnen overhandigen, of op je locatie zichtbaar te zijn. Investeer niet teveel tijd in poster routes en flyer rondes. Op de website TafelvanHoop.nl vind je een flyer waarvan je zelf de achterkant kunt (in)vullen met je uitnodigingstekst. De eerste alinea's van de kant en klare programma's zijn vaak met dit doel geschreven, knip en plak vooral!

Persbericht, interview of artikel

Het is altijd goed om zichtbaar te zijn in de (lokale) media. Probeer bijvoorbeeld een interview te regelen of stuur een persbericht. Als je een sterke schrijver bent, of in je netwerk hebt, kun je ook een inhoudelijk artikel rond het thema zien te publiceren. Stem je medium weer af op je doelgroep (jonge mensen lezen het buurtsufferdje niet).

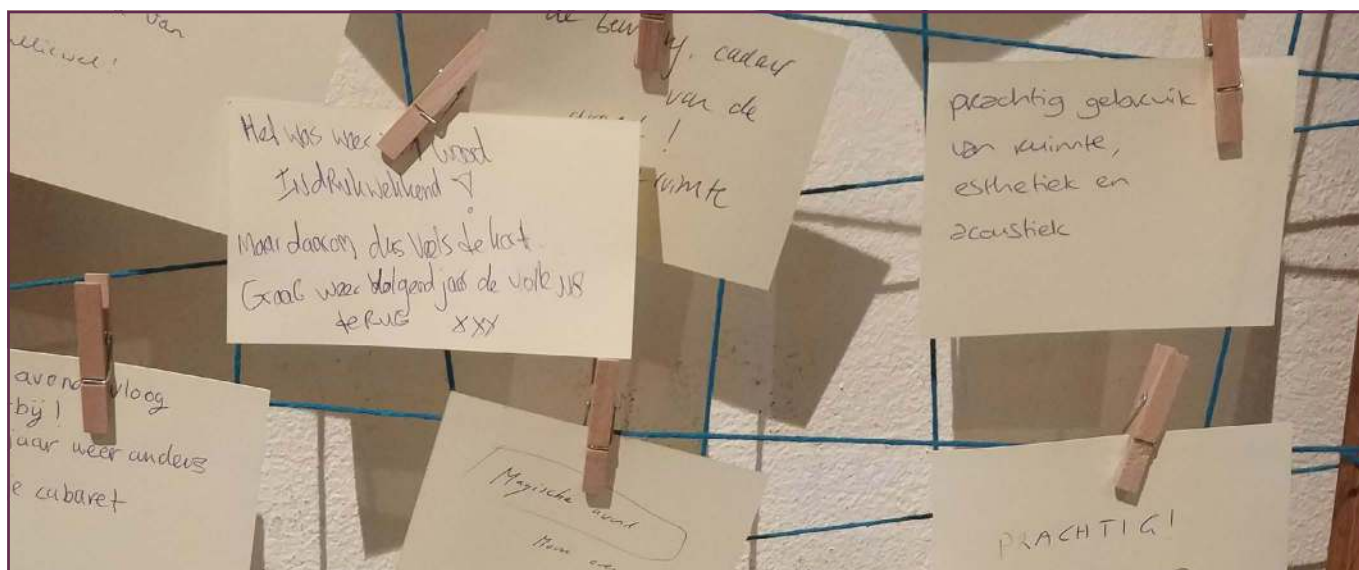
Facebook voor beginners: evenement, advertentie en meer

Facebook kan een waardevol medium zijn. Een paar tips:

- + Maak een evenement aan, dat is blijvend vindbaar. Als iemand op 'geïnteresseerd' klikt, krijgt die een automatische reminder en ziet ook berichtje langskomen, die jij in het evenement deelt. Nodig Facebookvrienden uit voor het evenement.
- + Vraag mensen uit je netwerk en degenen die meewerken aan de Tafel om het bericht of evenement te liken en op hun eigen pagina te delen. Word lid van interessante, lokale facebookgroepen en deel het evenement daar.
- + Betaalde promotie. Met een paar kliks stel je zelf een budget (bijv. een paar tientjes) en een doelgroep in (bijv. je volgers en hun vrienden). Of het concrete bezoekers oplevert, is afwachten, maar het draagt sowieso bij aan je algemene zichtbaarheid.

EVALUATIE

Als de Tafel voorbij is, is het goed om nog eens bij elkaar te komen met je voorbereidingsgroep en samen terug te blikken. Hoe hebben jullie het ervaren? Wat kreeg je terug van je gasten. Voldeed de avond aan jullie verwachtingen, waar wel, en waar niet? Wat zou er nodig zijn om de Tafel nog steviger neer te zetten? Komt er een volgende?



TOT SLOT: EEN VERZOEK!

Als jullie een Tafel van Hoop organiseren, stuur dan alstublieft een mail naar stekjong@stekdenhaag.nl. Welke Tafel heb je gehouden of rond welk thema, waar, wanneer en voor welke doelgroep? Zo creëren we een kleine poule van 'ervaringsdeskundigen'. Als een andere groep of organisatie dezelfde Tafel heeft georganiseerd of wil organiseren, kunnen we jullie in contact brengen om ervaringen en tips uit te wisselen.