



Suora ruokapalvelu

Kaikki Lions-klubit ovat itsenäisiä yksiköitä. Tämä tarkoittaa, että jokainen Lions-klubi on itsenäisesti vastuussa omien tapahtumiensa järjestämisestä sekä paikallisten lakien ja säädösten noudattamisesta. Tämän suunnitteluoppaan tavoitteena on välittää suosituksia, eikä sen sisältöä tulisi pitää lainopillisina neuvoina tai parhaina käytänteinä. Tämän suunnitteluoppaan sisältämät aktiviteetit saattavat sopia omaan yhteisöönne – tai sitten eivät. Kaikkien lakien ja säädösten, turvallisuusohjeiden sekä parhaiden käytänteiden noudattamisen varmistamiseksi kannattaa keskustella jonkun paikallisen ammattilaisen kanssa.



Suora ruokapalvelu

Tämä projektisuunnitteluopas auttaa klubianne tarjoilemaan ravitsevaa ruokaa suoraan yhteisön nälkäisille jäsenille.

Käynnistämällä tämänlaisen projektin autatte saavuttamaan järjestömme strategisen vision, jonka tavoitteena on, että kaikilla yhteisön jäsenillä on mahdollisuus syödä ravitsevasti.

Aloittakaa tapahtumanne suunnittelu.

Täyttäkää alla olevan kaavakkeen tyhjät kohdat määritelläksenne tapahtumanne yksityiskohtaisesti.

Mitä saavutatte » Yhteisön nälkäisille jäsenille tarjoillaan ravitsevaa ruokaa	Kesto 1 päivä	Sijainti ☐ Kodittomien yömaja(t) ☐ Epämuodollinen (esim. uskoon perustuva) ☐ Yhteisön julkiset tilat (esim. puistot, parkkipaikat) ☐ Lisäapua tarvitsevat ruoanjakelujärjestöt ☐ Muut
	Suunnittelu-aika 3 viikkoa	
	Aloitus-/lopetuspäivät _____	

Suunnitellut osallistujat		
Valitkaa tapahtumallenne kohdeyleisö.		
Ihmiset, joita palvelemme: ☐ lapset ☐ nuoret ☐ aikuiset ☒ kaikki	Palveluita tarjoavat henkilöt: ☐ Paikallisen ruoka-apujärjestön edustajat ☐ Muut vapaaehtoiset _____	Huomatkaa: Paikallisten yhteistyökumppanuuksien kehittämisen opasta – löytyy resurssikeskuksesta osoitteesta lionsclubs.org – kannattaa tutkia; sen avulla klubinne voi selvittää, mitkä paikalliset ruoka-apujärjestöt ja liikeyritykset voivat auttaa ruoantarjoiluprojektinne onnistumisessa, ja ottaa ne siihen mukaan.

Määritellä projektillenne kaikki vaadittavat tehtävät.

Varmistakaa, että keskitytte suunnittelussanne toimintaan, joka on sekä hauskaa että valistavaa. Kaikkien projektien tulisi sisältää seuraavat kaksi tehtävää:

1. Päättäkää tarjoiltavasta ruoasta.

- » Valitkaa jotakin sellaista, jota on helppo jakaa tai kokata ja joka on ravitsevaa ja josta syntyy vähän jätettä.
- » Valmistetut ruoat
 - Varmistakaa, että ymmärrätte valmistettujen ruokien jakelua koskevat paikalliset lait ja että noudatatte niitä
 - Noudattakaa huolellisuutta elintarvikkeiden käsittelyssä
 - Käyttäkää ruokien valmistuksen ja tarjoilun aikana asianmukaista vaatetusta, kuten hiusverkkoja ja käsineitä
 - Huolehtikaa asianmukaisista kypsennyslämpötiloista.
- » Etukäteen pakatut elintarvikkeet
 - Hedelmät: sisällyttäkää pehmeitä hedelmiä, kuten banaaneja ja appelsiineja, hammasongelmista kärsiviä ihmisiä varten
 - Pikkupurtavat: yksittäispakkauksia, joissa on vähän suolaa ja sokeria
 - Juomat: vettä tai luonnonmehua
 - Rasvat: välttäkää erittäin jalostettuja elintarvikkeita – pitäkää painopiste terveellisissä rasvoissa, kuten pähkinöissä.

2. Sopikaa yksinkertaisesta elintarvikkeiden/ruoan tarjoilun menetelmästä.

Esimerkkejä:

- » Yhteisön jäsenet muodostavat jonon ja kävelevät eri ruoka-aineita sisältävän tarjoilun läpi
- » Vapaaehtoiset ojentavat henkilökohtaisesti ruokapaketteja
- » Yhteisön jäsenet ”tekevät ostoksia” tai valitsevat mieleisensä kotiin vietävistä ruoka-aineista.

Antakaa tapahtuman vapaaehtoisille roolit.

Asema/rooli	Nimi	Yhteystiedot	Huomautukset
Projektin vetäjä			Tämä henkilö voi olla joku Lion/Leo-jäsen, jolle ravitsemusasiat ovat tuttuja ja joka pystyy hoitamaan sekä tapahtuman logistiikan että vapaaehtoistoiminnan
Paikallinen elintarvikeasiantuntija (tai useita)			Ravitsemusterapeutti, ravitsemusneuvoja, paikallinen kokki jne.
Vapaaehtoisjohtaja			Määrää tehtävät vapaaehtoisille ja varmistaa, että he saavat apua, jos heillä on kysyttävää
Paikallisen pelastuslaitoksen ensihoitopalvelut			Tulee olla aina läsnä hätätilanteen varalta
Markkinointijohtaja			
Tapahtuman valokuvaaja			Osallistujilta tulee saada allekirjoitetut kuvankäyttöluvat, mikäli heidän tapahtumassa otettuja valokuviaan aiotaan käyttää markkinointitarkoituksiin

Varmistakaa, että aikuisten lukumäärä suhteessa lasten lukumäärään on asianmukainen ottaen huomioon valitun toiminnan.

Lion-jäsenten lukumäärä	
Leo-jäsenten lukumäärä	
Muiden lukumäärä	

Suosittelut vapaaehtoisten määrät*:

- » 0–4-vuotiaat: 1 vapaaehtoinen 4 lasta kohti
- » 4–8-vuotiaat: 1 vapaaehtoinen 6 lasta kohti
- » 9–12-vuotiaat: 1 vapaaehtoinen 8 lasta kohti
- » 12–18-vuotiaat: 1 vapaaehtoinen 10 lasta kohti

*Useilla paikallishallinnoilla on yhden lastenhoitotyöntekijän vastuulla olevien lasten määrää rajoittavia lakeja. Varmistatthän, että toiminta noudattaa paikallisia säännöksiä.



Organisoikaa projektinne saavutettavissa oleviin vaiheisiin.

Projektin vetäjä voi täyttää tämän lomakkeen ja seurata edistymistä.

Tila	Tehtävä	Määräaika	Tehtävän vastuuhenkilö	Vihjeitä
✗	Tiedottaa klubille			Järjestäkää kokoontuminen, jossa tiedotatte klubille tapahtumasta.
	Laatikaa tapahtumalle nimi/otsikko			
	Muodostakaa suunnittelutoimikunta			Toimikunta, jonka tehtävä on määritellä tapahtuman osallistujat, toiminta, tehtävät ja logistiikka.
	Valmistelkaa alustava budjetti			
	Hakekaa rahoitusta (tarvittaessa)			
	Ottakaa yhteyttä ravitsemusterapeuttiin, ravitsemusneuvojaan, paikalliseen kokkiin jne. ja varmistakaa heidän läsnäolonsa			
	Päätäkää, keihin yhteisön jäseniin toiminta halutaan kohdistaa			
	Päätäkää, kuinka moneen yhteisön jäsenen toiminta halutaan kohdistaa			Miettikää, miten ruokatarjoilu hoidetaan aiotulle ihmismäärälle. Varmistakaa, että ruoka ei lopu kesken tai että ette anna vaikutelmaa siitä, että pystytte tarjoilemaan ruokaa useammille ihmisille kuin mihin klubi on valmistautunut.
	Selvitys siitä, mitä ruoka-aineita yhteisön jäsenet tarvitsevat			
	Selvitys siitä, kuinka paljon ruoka-aineita täytyy ostaa/pakata/valmistaa			
	Muiden tarvittavien materiaalien ja tarvikkeiden selvitys			Esimerkkejä: pöydät, lämpöhauteet, käsineet, hiusverkot, tarvikkeet käsien pesuun jne.
	Selvittääkää, onko yhteisössä yhteistyökumppaneita, jotka voivat tukea projektianne			Mahdollisia kumppaneita voivat olla esimerkiksi elintarvikkeita lahjoittavat ruokakaupat, ruoanjakelusta teknistä tietoa omaavat ruoka-apujärjestöt tai ravintolat, joilla on ruoanjakelutarvikkeita.

Organisoikaa projektinne saavutettavissa oleviin vaiheisiin (jatkuu).

Tila	Tehtävä	Määräaika	Tehtävän vastuuhenkilö	Vihjeitä
	Päättää ruoan pakkaus-/valmistuspaikka			
	Varmistakaa tarpeellisten vapaaehtoisten läsnäolo ja määrätä vapaaehtoisten vastuut			» Ostakaa ruokaa ja tarvikkeita » Valmistakaa ruoka ja pakatkaa se » Järjestäkää paikan logistiikka (luvat jne.) » Asettakaa ruoka esille ja tarjoilkaa se » Siivous
	Markkinoikaa projektianne			
	Varmistakaa vakuutuksen kattavuus			Tarkistakaa asianmukaisilta viranomaisilta, tarvitaanko vakuutustodistusta tai lisävakuutusta Vastauksia kysymyksiin, jotka liittyvät kaikille Lions-klubeille tarjottavan yleisen vastuuvakuutuksen käytäntöön, löytyy ohjelmavakuutusten kirjasta osoitteesta http://lionsclubs.org/pib-en
	Tapahtuman kulun viimeistely			
	Sopikaa tapahtuman jälkeisestä kokouksesta, jossa voitte juhlistaa menestystä ja keskustella mahdollisista kehityskohdista			Käyttäkää arviointikysymyksiä keskusteluun projektistanne.

Päätäkää projektinne budjetista.

_____ saa käyttää tätä taulukkoa tapahtuman rahoituksesta päätettäessä.

Kuvaus	Määrä	Kustannuserä	Kokonaiskustannukset	Lahjoitukset	Tulot	Tase
Ruoka-aineet						
Pakkaustarvikkeet						
Laitteisto						
Lämpöhauteet						
Lautaset, ruokailuvälineet, lautasliinat jne.						
Markkinointi						
Markkinointiaineisto						
Muut						
Koulutusaineisto						
Paikan lupakulut						

Arvioikaa projektinne menestystä.

Kutsukaa uudelleen koolle tapahtuman suunnittelutoimikunta juhlistamaan tuloksianne ja raportoimaan palveluistanne!

Menestyksen mittarit			
Arvioikaa projektianne			
Alle 18-vuotiaiden osallistujien lukumäärä		Vapaaehtoisten, ei-jäsenten lukumäärä	
Yli 18-vuotiaiden osallistujien lukumäärä		Palvelutunnit yhteensä	
Vapaaehtoisten Lion-jäsenten lukumäärä		Projektin suunnitteluun/rahoituksen hakemiseen käytettyjen tuntien kokonaismäärä	
Vapaaehtoisten Leo-jäsenten lukumäärä			
Pohtikaa projektianne			
1. Onnistuiko terveellisen aterian tarjoilu nälkäisille yhteisön jäsenille?			
2. Missä onnistuitte parhaiten?			
3. Mitkä olivat suurimmat haasteenne?			
4. Järjestäisittekö tämän tapahtuman uudelleen?			
5. Mitä muuttaisitte?			