



Protestantse Kerk

Een goed gesprek tijdens een running dinner met draaiboek

Een *running dinner* is een driegangenmenu dat op drie verschillende plekken wordt genuttigd. Het is een leuke manier om nieuwe mensen te leren kennen en met elkaar in gesprek te raken. Het is een uitstekende gelegenheid om gemeenteleden in hun 'eigen' setting (thuis) te ontmoeten, maar ook om met mensen van buiten de kerk in contact te komen.

Varianten

Er zijn verschillende varianten mogelijk, afhankelijk van de hoeveelheid mensen die meedoen.

Variant 1: Gemeenteleden geven zich op in een team van twee tot drie personen en eten dan elke gang met twee andere teams in het huis van het kookteam. Elk duo kookt één ronde en is in twee rondes te gast. Ga uit van zes tot acht personen.

Variant 2: Actieve kerkgroepen zijn de kookgroepen en ontvangen (in drie etappes) drie groepen 'gewone' kerkleden.

Variant 3 (intensief): De kerk is een van de kooklocaties, net als andere plaatselijke ondernemers of bekende locaties in de wijk/stad.

Variant 4: *Running lunch*: op verschillende adressen zijn soep, broodjes, salades e.d. te halen. Gemakkelijk te organiseren voor grotere groepen, en (kleine) kinderen kunnen ook meedoen.

Ongeacht de variant is het leuk om een **gezamenlijke afsluitende borrel** te organiseren op één plek, bijvoorbeeld de kerk. Nodig daarbij ook mensen uit die niet mee kunnen/willen doen met het *running dinner* (i.v.m. bijvoorbeeld werktijden, kinderen of behuizing).

Vorbereiding

Een *running diner* vraagt goede voorbereiding. Verdeel de taken:

1. Overall-aanspreekpunt
2. Uitnodigen en publiciteit
3. Aanmeldingen registreren en indeling van groepen
4. 'Adviseur' voor de koks en het menu*
5. Organisator van de afsluitende borrel

Kosten

De kosten zijn beperkt voor de organisatie (drukwerkkosten voor uitnodigingsflyer en eventueel de kosten voor een borrel naderhand).

Bij variant 1 (als alle teams één keer koken) is er geen bijdrage nodig voor het eten. Ieder betaalt voor de eigen maaltijd die het serveert. Bij variant 2 en 3 is wel een eigen bijdrage per aanmelder gewenst.

Vooraf aanmelden verplicht

Maak een duidelijke uitnodiging en verspreid deze breed. Leg uit wat de bedoeling is en vraag bij aanmelding naar naam (of naam van duo), telefoonnummer en dieetwensen (vega/vlees/vis). Een *running dinner* is minder geschikt voor mensen die niet goed mobiel zijn (tenzij de teamgenoot mobiel is). Beschikking over eigen vervoermiddel is handig. Vermeld dat het vervoer tussen de locaties ieders eigen verantwoordelijkheid is. Geef eventueel een OV-tip bij de adreslijst.

Wie eet waar en wanneer?

1. Maak een schema.
2. Deel teams zo in dat de afstand tussen de drie locaties niet te groot is. Stimuleer vervoer per fiets!
3. Mail het schema vooraf toe aan de deelnemers.
4. Meegeven op de avond: een plattegrond, route, adressen, de indeling van de groepen en telefoonnummers. Zorg dat de teams elkaar kunnen bereiken met een mobiel nummer. Vermeld ook je eigen telefoonnummer voor het geval iets misgaat.
5. Elke ronde duurt 1,5 uur. Dit is inclusief reistijd naar de andere locatie.
 - voorgerecht 18.00 – 19.30 uur
 - hoofdgerecht: 19.30 – 21.00 uur
 - nagerecht: 21.00 – 22.30 uur

Voorbeeldschema bij negen groepen van twee (totaal 18 personen).

In dit schema eten de teams zoveel mogelijk in elke ronde met andere teams

	Kookteam	Gastteam 1	Gastteam 2	
Ronde 1	1	4	7	
	2	5	8	
	3	6	9	
Ronde 2				
	4	9	2	
	5	7	1	
	6	8	3	
Ronde 3	7	2	6	
	8	1	4	
	9	3	5	
Borrelronde >22.30 uur	1 centrale locatie	1 centrale locatie	1 centrale locatie	

Voorbeeldschema met drie groepjes van drie (totaal negen personen).

In dit schema eten de drie teams de hele avond met elkaar op drie verschillende locaties

	Kookteam	Gastteam 1	Gastteam 2
Ronde 1 voorgerecht	Team a	Team b	Team c
Ronde 2 hoofdgerecht	Team b	Team a	Team c
Ronde 3 nagerecht	Team c	Team a	Team b

Menu

Houd het 'behapbaar'. Dat is prettig voor zowel de kok als voor de eters. Een *running dinner* gaat om de ontmoeting en het gesprek, en het zou jammer zijn als die in het gedrang komt omdat de quiche nog in de oven staat, de gasten 'te laat' aan tafel kunnen, of moeten haasten om op tijd naar de volgende 'gang' te gaan.

Bereid je gerechten zoveel mogelijk voor, ook als je het hoofdgerecht of nagerecht maakt.

Laat de afwas voor wat 'ie is...

Laatste tip

De kans op 'vertraging' is altijd aanwezig, ook al heb je het goed voorbereid. Bedenk: de bedoeling is om een leuke tijd te hebben, dus... ontspan! En geef dat gevoel ook mee aan de teams.

Eet smakelijk!

*** Tip: kookboek voor maaltijden voor grote groepen: *Aan tafel! Koken voor groepen in de kerk***

Kookboek met twintig recepten voor maaltijden voor grote groepen. Smakelijke, doorgaans eenvoudige gerechten 'met betekenis' en met zoveel mogelijk duurzame ingrediënten. Met uitleg, symboliek, verwijzingen en verhalen. Verkrijgbaar voor € 7,50 in de webwinkel via

protestantsekerk.nl/webwinkel.