



Potluck lunch



Inclusive@work

🕒 Thema: afstemming

👥 Deelnemers: ≤ 30

🕒 Voorbereidingstijd: < 30min

🕒 Uitvoeringstijd: 30min - 1u



In het kort

Samen eten is niet alleen goed voor gezinnen, het is goed voor iedereen. Een maaltijd delen onder collega's is een manier om **sociale contacten te onderhouden**, normen en waarden af te stemmen en mensen te verbinden.

Een potluck brengt **mensen samen**: collega's maken hun favoriete gerecht en delen dit met elkaar.



Opbrengst

Samen eten zorgt ervoor dat je elkaar in een **informele en ongedwongen sfeer** ontmoet en beter leert kennen. En is er een beter manier dan een stukje van jezelf bloot te geven via jouw favoriete tapas, hoofdgerecht of dessert?

Samen eten creëert verbondenheid. Elkaars lekkere gerechten proeven, zorgt ongetwijfeld voor boeiende gesprekken die drempels, verschillen en teams overstijgen.



Aanpak

- **Stap 1** – Plan een datum voor de potluck lunch en bezorg een **uitnodiging** aan het team.
- **Stap 2** – Bespreek met de teamleden wat de bedoeling is: bij een potluck brengt iedere genodigde **een zelfbereid gerecht** mee. Dat kan een aperitiefhapje, voorgerecht, hoofdgerecht of dessert zijn. Kies eventueel een thema. Stem met de medewerkers af wie wat zal klaarmaken. Zo voorkom je dat medewerkers identieke gerechten meebrengen. Verzamel via een invulformulier of een gedeeld Google document de naam en het gerecht. Zo **bewaar je het overzicht**.
- **Stap 3** – **Plan** een datum voor de potluck lunch en bezorg een uitnodiging aan het team.
- **Stap 4** – Een goede **voorbereiding** is de helft van het werk. Hou er rekening mee dat de deelnemers rustig moeten kunnen neerzitten om van de verschillende gerechten te proeven. Zorg dus voor **voldoende stoelen en tafels**. Ook een ruim buffet met bestek, glazen en servies zijn essentieel bij een potluck.
- **Stap 5** – Zorg ervoor dat de verschillende gerechten mooi worden gepresenteerd. Voorzie zeker kaartjes waar ieder zijn **naam en het gerecht** kan opschrijven. Als iemand iets lekker vindt dan kan die bij de persoon in kwestie informeren naar het recept.



Materialen

- Stoelen, tafels, bestek, servies, glazen, aankleding voor lunchruimte, drankjes
- Invulfiches/ Google Doc: wie, welk gerecht, ingrediënten, waarom dit gerecht?

	Vraagt weinig tijd om voor te bereiden	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Vraagt veel tijd om voor te bereiden
	Makkelijk te begeleiden	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Moeilijk te begeleiden
	Geschikt voor kleine groepen	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Geschikt voor grote groepen
	Weinig nood aan gemeenschappelijke taal	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Veel nood aan gemeenschappelijke taal
	Weinig lezen en schrijven	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Veel lezen en schrijven
	Geeft onmiddellijk effect	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Geeft effect na verloop van tijd



Tip!

Via het **invulformulier** kan je ook een **receptenbundel** creëren waarin alle gerechten worden opgenomen met de maker erbij, eventueel een foto, alsook de reden waarom ze kozen voor hun favoriet. Het zorgt ervoor dat mensen nadien het gerecht van een collega **zelf kunnen uitproberen** en opnieuw verbinding aangaan.



Optioneel

Een leuke aanvulling op de potlucktraditie in jouw bedrijf is het **maken van een kookboek** waarin alle recepten worden gebundeld. Voeg ook een korte toelichting/foto van de medewerkers toe en de reden waarom dit hun favoriete gerecht is!