

# **Stichting Culinaire Vakschool**

RSIN 853408415

## **Bestuursverslag 2023**

### **Inleiding**

Het jaar 2023 was na de Coronajaren eindelijk weer eens een normaal jaar, zonder beperkingen in de sociale en fysieke contacten en de daaruit volgende beperkingen voor ons onderwijs.

### **Doelstelling Stichting Culinaire Vakschool**

1. De Stichting heeft ten doel het opleiden van mensen tot kok en verder het verrichten van alle handelingen die met het voorgaande in de ruimste zin verband houden of daartoe bevorderlijk kunnen zijn.
2. De Stichting probeert haar doel onder meer te bereiken door naast het aanbieden van een reguliere AKA/BBL koksopleiding van niveau 1 tot en met niveau 4, een koksopleiding op VMBO-niveau aan te bieden voor specifieke doelgroepen, waarbij onder specifieke doelgroepen wordt verstaan groepen mensen met een grotere afstand tot de arbeidsmarkten waarbij de opleiding het kenmerk heeft van re-integratie.
3. De Stichting beoogt niet het maken van winst.

### **Bijdragen subsidies**

Ook in 2023 zijn er door de provincie Groningen en de gemeente Groningen subsidies ter beschikking gesteld.

### **Uitvoering van activiteiten**

Door de bijdragen van de eerder genoemde overheden en de ondersteuning vanuit het UWV teneinde de deelname van door hen aangewezen cursisten mogelijk te maken, was het voor de Stichting mogelijk om in 2023 een drietal cursussen te realiseren.

In totaal hebben 24 leerlingen het gehele traject met succes doorlopen en daarmee het diploma van de Culinaire Vakschool behaald.

Er is een grote verscheidenheid aan stageplekken gerealiseerd, te weten:

- Het Oude politiebureau 2 leerlingen
- De Kater 2 leerlingen
- Noorwegen lijn 1 leerling
- Van der Valk Westbroek 2 leerlingen
- De Prael 2 leerlingen
- Restaurant in Drachten 1 leerling
- Van der Valk Hoogkerk 1 leerling
- Piloersmaborg 1 leerling
- Hotel Flonk 2 leerlingen
- Stadsrestaurant Pronk 1 leerling
- Restaurant Fraeylema 1 leerling
- Graancirkel Drachten 1 leerling
- Van der Valk Drachten 1 leerling
- Pizzeria Stadskanaal 1 leerling
- City Hotel Stadskanaal 1 leerling
- Restaurant Rode Loper 2leerling
- Restaurant Fontana 1 leerling
- Restaurant gemeentehuis Heerenveen1 leerling

Van de 24 leerlingen hebben er nu:

- 8 betaald werk.
- 3 leerlingen beschut werk.
- 1 leerling is afgehaakt en oriënteert zich op ander werk.
- 1 leerling is bezig met het opzetten van een eigen bedrijf.
- 2 leerlingen hebben een studie opgepakt.
- 1 leerling loopt nog stage vanwege de leerplicht.
- 7 leerlingen lopen nog stage met kans op betaald werk.
- 1 leerling is nog aan het solliciteren.

### **Overzicht financiering leerlingen**

- 1 leerling gemeente Westerkwartier.
- 1 leerling via het REA-collega.
- 2 leerling via uitzendbureau 365.
- 3 leerlingen betaalden zelf het traject.
- 10 leerlingen via de gemeente Groningen.
- 2 leerlingen via de gemeente Drachten.
- 5 leerlingen via de gemeente Stadskanaal.

### **Zichtbaarheid Culinaire Vakschool**

Vanwege personeelwisselingen is de zichtbaarheid en vindbaarheid van de Stichting in 2023 onvoldoende geweest. De social media, de website en de nieuwsbrieven hebben te weinig aandacht gekregen. In deze lacune is inmiddels voorzien.

### **Relatiebeheer**

De Stichting heeft onvoldoende inzicht in het (potentiële) relatienetwerk. De komende tijd wordt dit beter in kaart gebracht, zodat gericht contact kan worden onderhouden met relaties uit de lokale en regionale horeca, de medewerkers van de diverse overheden en de medewerkers van instanties zoals UWV en Sociale Dienst.

### **Bestuur**

Het bestuur heeft in 2023 bestaan uit Niels van Ringelenstein (voorzitter tot 1 september 2023) Robert Berting (voorzitter vanaf 1 september 2023), Floris Bosma, penningmeester (vanaf 1 september 2023) Robert Berting, penningmeester (tot 1 september 2023) en Gaaike Euwema, secretaris.

De Stichting kent voor haar bestuurders geen bezoldiging of onkostenvergoedingen.

Het bestuur heeft in 2023 driemaal fysiek vergaderd. Daarnaast is er frequent online overlegd.