

QUALITY BARS: VEILIG EN GEZOND UITGAAN IN DANSCAFÉS

Brussel, 24 september 2018 – De Overpoort in Gent lanceert vandaag 'Quality Bars', een kwaliteitslabel voor uitgaanscafés die inzetten op de veiligheid en gezondheid van hun bezoekers.

De Overpoortstraat zet in op de verdere professionalisering van het uitgaansleven in Gent. Het 'Quality Bar'-label is hierbij een grote stap vooruit voor zowel het cliënteel, het personeel als de uitbaters. De nachtzaai van de Overpoort werken al jaren aan een goede sfeer en imago, iets wat met dit label nu ook visueel wordt. "Wat we al jaren nastreven wordt nu echt zichtbaar in de uitgaansbuurt", aldus Tim Joiris, voorzitter Horeca Oost-Vlaanderen. Het moet gezegd: de zaken die dit label willen behalen getuigen van een professionele en gezonde aanpak. "De vraag naar dit Quality Bar-label kwam vanuit de hoek van de uitbaters. Ze zijn dan ook bijzonder tevreden dat ze aan de vereisten van dit label kunnen voldoen", aldus Joiris.

Bij het uitbaten van een danscafé komt erg veel kijken. Daarbovenop extra moeite doen om een veiligere, gezondere en dus aangenamere uitgaanslocatie te creëren is niet vanzelfsprekend. Dat maakt de horecazaai die zich bij dit initiatief aansluiten zo bijzonder. Quality Bars willen voor hun gasten zorgen. Zo kan het personeel bijvoorbeeld bezoekers die onwel worden deskundig opvangen, doen de bars al het mogelijke om wie toch te veel gedronken heeft veilig thuis te krijgen, en zorgen ze voor gratis oordoppen voor hun klanten. Met het Quality Bar-label geven cafés met andere woorden aan dat ze zich inzetten om een positief uitgaansklimaat te creëren, en het welzijn van hun klanten te ondersteunen en verbeteren.

Ook Jo Vandeurzen, Vlaams minister van Welzijn, Volksgezondheid en Gezin, is enthousiast: "Het Quality Bars-kwaliteitslabel past binnen het preventief beleid dat Vlaanderen voert rond alcohol en drugs, in het kader van het strategisch plan 'De Vlaming leeft gezonder 2025'. In die optiek is het belangrijk dat we ook de uitbaters van de danscafés in Gent mee kunnen betrekken om een zo positief mogelijk uitgaansklimaat te creëren."

Quality Bars is een initiatief van het Vlaams expertisecentrum Alcohol en andere Drugs (VAD), in samenwerking met het CGG-preventiewerk alcohol en andere drugs, Horeca Vorming Vlaanderen, dat de bijhorende e-learningmodules gefinancierd en uitgewerkt heeft, en Horeca Vlaanderen. Quality Bars wordt medegefinancierd via het INTERREG – PARTY-project (Prevention And Risk reduction Towards Young people). Dit is een grensoverschrijdende samenwerking tussen Vlaanderen, Wallonië en Frankrijk in functie van het stroomlijnen van Quality Nights, Quality Bars, en Quality Events in deze regio's.

Een integrale aanpak voor veilig en gezond uitgaan

VAD ijvert al jaren voor een preventief beleid in het uitgaansleven. Dat bestaat uit een samenhangend geheel van maatregelen om problemen door middelengebruik te voorkomen of er adequaat op te reageren. Een doeltreffende aanpak van de alcohol- en drugproblematiek in het uitgaansleven steunt op vier pijlers die goed op mekaar afgestemd moeten worden: educatie, regels en afspraken, omgevingsinterventies en zorg en begeleiding. Ook binnen Quality Bars wordt er op die vier verschillende terreinen gewerkt.

Maar Quality Bars beperkt zich niet tot enkel maatregelen over alcohol en andere drugs. Het initiatief gaat ook in op de andere factoren die zorgen voor risico's bij het uitgaan. Quality Bars vertrekt daarbij vanuit een preventieve en schadebeperkende aanpak. Daaronder verstaan we het op een niet-veroordelende manier verminderen van uitgaansrisico's. Zowel in verband met alcohol- en



PERSBERICHT

ander druggebruik, als met gehoorschade, het vervoer van en naar de uitgaanslocatie, seksuele contacten, enzovoort.

Een horecazaak beslist vrijwillig om deel te nemen aan Quality Bars, het gaat om een eigen engagement. De deelname is gratis.

Ook Stad Gent is tevreden over het initiatief. "Wij hechten veel belang aan een positieve uitgaanssfeer! Daarbij hoort dus volgens ons ook het beperken van zoveel mogelijk gezondheids- en veiligheidsrisico's, zodat het voor iedereen leuk blijft", zegt Filip De Sager, drugcoördinator Stad Gent.

Concreet: diensten aanbieden aan klanten

Pieter Tratsaert, directeur Horeca Vorming, legt uit: "Via een luchtige videotraining geven we het barpersoneel nieuwe tips en tricks rond verantwoord alcohol schenken. We willen barmedewerkers laten inzien hoeveel invloed ze van achter hun toog hebben op de sfeer in het café of de bar. Ze ontdekken wat zij zelf kunnen doen om het plezierig en veilig te houden voor de gasten."

Elk uitgaanscafé kan een Quality Bar worden. Ze moeten daarvoor minimaal de vijf basismaatregelen implementeren: hun barpersoneel opleiden rond verantwoord alcohol schenken via een korte videotraining, hun klanten informeren over gezondheidsrisico's en over alternatieve vervoersmogelijkheden in de buurt, een EHBO-koffer en -procedure in huis hebben, de geluidslimieten naleven en gratis oordoppen voorzien.

Maar Quality Bars kunnen ook verder gaan! Ze kunnen vrijwillig een aantal bijkomende maatregelen treffen. De bars kunnen er bijvoorbeeld voor kiezen om gratis water of condooms aan te bieden, een rustige 'chill-out-ruimte' te voorzien, of een vestiaire ter beschikking te stellen.

De maatregelen moeten zichtbaar aanwezig zijn. Dit wordt versterkt door het duidelijk zichtbaar ophangen van de Quality Bars-sterpictogrammen, in de vorm van infobordjes of stickers. Elke Quality Bar ontvangt de pictogrammen van de maatregelen die het café neemt. Een lokale partner gaat daarbij na of de maatregelen correct toegepast worden.

"Quality Bars is een positief verhaal voor alle betrokken partijen", besluit David Möbius, verantwoordelijke voor het project bij VAD. "De danscafés zelf creëren een zichtbaar positief uithangbord voor hun zaak. De bezoekers varen wel bij de aangeboden services. En ook het personeel van de deelnemende cafés wint erbij: zij leren gezondheidsproblemen die te maken hebben met alcohol- of druggebruik te herkennen en aan te pakken."

De services

De vijf basisservices

1. **Deskundig barpersoneel:** De eigenaar van het (dans)café en het barpersoneel volgen de videotrainingen 'Wat is Quality Bars?' en 'Verantwoord alcohol schenken' via het leerplatform van Horeca Vorming Vlaanderen. De alcoholwetgeving is bovendien zichtbaar in het (dans)café voor zowel klanten als personeel.
2. **Info:** Quality Bars informeren hun klanten over veilig en gezond uitgaan, gehoorschade, veilig vrijen, veilig verkeer, alcohol en drugs, enzovoort. Ze doen dit door de aangeboden informatiematerialen op een duidelijk zichtbare plaats uit te hangen.
3. **Veilig verkeer:** Het (dans)café informeert zijn bezoekers over de mogelijkheden voor alternatief vervoer.
4. **EHBO:** Een EHBO-koffer is beschikbaar en de medewerkers weten deze liggen. Ook is er een schriftelijke procedure over wanneer de hulpdiensten te verwittigen.
5. **Oordoppen:** Het café controleert en leeft de geluidslimiet na zoals die in de wetgeving staat beschreven. Daarnaast stelt ze gratis oordopjes ter beschikking.

De extra services

1. **Gratis water:** De klanten hebben vrije toegang tot gratis drinkwater.
2. **Condooms:** Het (dans)café stelt condooms ter beschikking van de klanten. Gratis of tegen een lage kostprijs.
3. **Chill out:** Het (dans)café geeft zijn klanten toegang tot een koelere en rustigere ruimte met comfortabele zitmogelijkheden (geen muziek of rustige, trage muziek).
4. **Vestiaire:** Het (dans)café voorziet een gratis bewaakte vestiaire waar klanten hun jas veilig kunnen achterlaten tijdens hun bezoek.
5. **Toegankelijkheid:** Rolstoelgebruikers kunnen makkelijk het (dans)café betreden en kunnen gebruikmaken van een aangepast toilet.
6. **Klimaatregeling:** Het (dans)café voorziet ventilatie- en koeltechnieken die zorgen voor een aangenaam binnenklimaat.
7. **Gezonde dranken:** Het (dans)café voorziet een evenwichtig aanbod aan dranken. Naast water en de klassieke frisdranken, bieden ze ook minstens drie lightfrisdranken en twee mindersuikerhoudende frisdranken aan op de kaart.

Voor vragen over dit persbericht

Tim Joiris, provinciaal voorzitter Horeca Oost-Vlaanderen

voorzitter@horeca-ovl.be

Tel: +32 (0) 475 58 09 90

David Möbius, stafmedewerker VAD

david.mobius@vad.be

Tel: +32 (0) 2 422 03 72

Filip De Sager, drugcoördinator Stad Gent

filip.desager@stad.gent

Tel: +32 (0) 9 266 82 04

Jolien Lievens, communicatieverantwoordelijke Horeca Vorming

j.lievens@horeca.be

Tel: +32 (0) 497 93 35 67

Over VAD/De DrugLijn VAD, het Vlaams expertisecentrum voor Alcohol en andere Drugs, overkoepelt het merendeel van de Vlaamse organisaties die werken rond de thematiek van alcohol, illegale drugs, psychoactieve medicatie en gokken. De vereniging wil vanuit een gezondheids- en welzijnsperspectief de Vlaamse bevolking in het algemeen en intermediairs in het bijzonder deskundiger maken in het omgaan met alcohol en andere drugs. VAD is de partnerorganisatie van de Vlaamse overheid in het kader van het preventiebeleid van alcohol- en andere drugproblemen. De DrugLijn is de publieksservice van VAD.

www.vad.be – www.druglijn.be

Over Horeca Vorming Horeca Vorming Vlaanderen streeft naar een verdere professionalisering en versterking van de horecasector. We richten ons naar al wie in de sector werkt, maar ook naar toekomstige werknemers. Door de competenties van werknemers, werkzoekenden, leerlingen en leerkrachten verder te ontwikkelen en uit te diepen, dragen we bij aan een duurzame tewerkstelling en kwalitatieve instroom in de sector.

www.fanvanhoreca.be

In samenwerking met