

BAR VEILIG

Voorkomen van agressie in de horeca



Het uitgaansleven heeft een belangrijke sociale functie en mensen moeten zich er veilig voelen. Agressie heeft een negatieve invloed op de sfeer en het veiligheidsgevoel. Bovendien kunnen mensen gewond raken. De horecaonderneming loopt soms materiële schade op, gasten zijn afgeschrikt en de veiligheid van het horecapersoneel komt in het geding. Gemeenten, horeca en politie werken op verschillende manieren samen om de veiligheid in de uitgaansgebieden te vergroten. Bar Veilig is een nieuwe methode om agressie in de horeca tegen te gaan.

Bar Veilig bestaat uit twee delen:

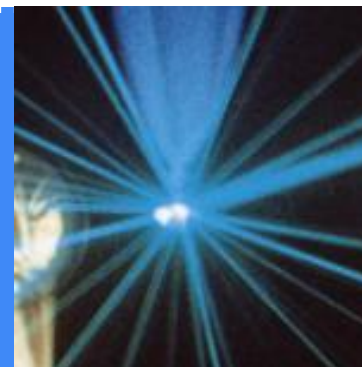
1. Bar Veilig Checklist gesprek

In een gesprek aan de hand van de Bar Veilig Checklist, krijgt de horecaondernemer advies over wat hij/zij kan doen om de kans op agressie te beperken. Een vertegenwoordiger van de gemeente of van een lokaal samenwerkingsverband, zoals de KVVU (Kwaliteitsmeter Veilig Uitgaan), voert het gesprek met de ondernemer. Het gesprek duurt een uur en de horecaondernemer ontvangt na afloop een verslag.

2. Cursus Bar Veilig

De cursus leert horecaondernemers en hun personeel hoe beginnende agressie kan worden herkend en hoe met agressie moet worden omgegaan. De cursus duurt 4 uur en is bedoeld voor al het horecapersoneel – van barpersoneel tot toiletjuffrouw. Er wordt onder andere gewerkt met een webbased intake voor de deelnemers zodat de cursus aansluit op de plaatselijke situatie.

Bar Veilig is gebaseerd op wetenschappelijke literatuur en getest in 11 horecaondernemingen in 3 gemeenten.



Bar Veilig onderscheidt zich van het bestaande aanbod op het gebied van agressiepreventie in de horeca door een combinatie van de volgende factoren:

- ◆ Bar Veilig biedt zowel scholing voor personeel als praktische adviezen over hoe inrichting en bedrijfsbeleid bijdragen aan het voorkomen van agressie.
- ◆ Bar Veilig bevordert samenwerking tussen horeca en gemeente en draagt bij aan continuïteit in het veiligheidsbeleid.
- ◆ Bar Veilig vraagt een beperkte tijdsinvestering (4 uur) van ondernemers en hun werknemers.
- ◆ Bar Veilig sluit aan op ander relevant opleidingsaanbod voor de horeca zoals Sociale Hygiëne en *Barcode – omgaan met alcohol en drugs in de horeca*.



Bar Veilig wordt op 2 december 2009 gepresenteerd op het congres 'Uitgaan onder invloed', georganiseerd door het Trimbos-instituut en het Centrum voor Criminaliteitspreventie en Veiligheid. Vanaf 1 januari 2010 kunnen gemeenten, KVVU's of andere samenwerkingsverbanden rond veilig en gezond uitgaan deelnemen aan Bar Veilig.

Wilt u meer informatie over Bar Veilig of een prijsindicatie, dan kunt u contact opnemen met Lotte Voorham van het Trimbos-instituut, e-mail: voorham@trimbos.nl of telefoonnummer: 030 - 295 92 71.

 **Trimbos**
instituut
Netherlands Institute of
Mental Health and Addiction

 **centrum**
criminaliteitspreventie
veiligheid

Bar Veilig is met financiering van het Ministerie van Binnenlandse Zaken en Koninkrijksrelaties ontwikkeld door het Trimbos-instituut in samenwerking met HIPEPE GROUP. Bij de landelijke invoering van Bar Veilig werkt het Trimbos-instituut samen met het Centrum voor Criminaliteitspreventie en Veiligheid.

Advies: Koninklijke Horeca Nederland, Ministerie van VWS, Ministerie van Justitie, VNG en SVH.

www.trimbos.nl
www.hetccv.nl

Juni 2009