

Bar Veilig

Probleembeschrijving

Uitgaansgeweld komt niet alleen voor op straat in uitgaansgebieden. Conflicten, een gespannen sfeer of bedreigingen kunnen al ontstaan *in* de horeca.

In een horecagelegenheid is de ondernemer verantwoordelijk voor de veiligheid. De portier komt in actie op het moment dat een situatie escaleert. Maar voordat er sprake is van escalatie, kan horecapersoneel een grote rol spelen in het voorkomen van geweld. Hun houding en gedrag kan bepalend zijn voor de sfeer in het bedrijf. Een goede reactie van het personeel op intimidatie, een gespannen sfeer, dreigingen of schelden is van belang. Daarnaast zijn factoren als de inrichting van bedrijf, warmte en drukte van invloed op het ontstaan van agressie. Bar Veilig speelt hierop in.

Doel

Het voorkomen van agressie in de horeca.

Aanpak

Bar Veilig is een aanpak waarmee horeca ondernemers ondersteuning krijgen in het voorkomen van en omgaan met agressie in hun zaak. Bar Veilig bestaat uit een checklist waarmee de inrichting van de horeca en het bedrijfsbeleid (alcoholbeleid) geëvalueerd worden en adviezen worden gegeven voor verbetering. Daarnaast is er een eenmalige cursus voor horecapersoneel over gedragsbeïnvloeding (omgaan met agressie).

Het Trimbos-instituut heeft Bar Veilig ontwikkeld en ondersteunt gemeenten bij de uitvoering ervan.

Beoogd effect

Na deelname aan Bar Veilig:

- weet een horecaondernemer wat hij kan veranderen in de onderneming om de kans op het ontstaan van agressie zo klein mogelijk te maken.
- weet een horecaondernemer wat hij kan veranderen in het beleid om de kans op het ontstaan van agressie zo klein mogelijk te maken.
- weet horecapersoneel hoe ze zich moeten gedragen om beginnende agressie bij een gast niet te laten escaleren.
- heeft een gemeente meer zicht op wat er speelt in een uitgaansgebied en waar horecaondernemers tegenaan lopen.

Betrokken partijen en taakverdeling

Partij	Rol
Gemeente	De gemeente voert de regie over en faciliteert Bar Veilig. Er wordt een contactpersoon geleverd en een projectorganisatie en -administratie gevoerd. Ook verzorgt de gemeente de werving van en communicatie met de horeca. De gemeente is verantwoordelijk voor de afname van de checklist (inrichting horecabeleid) bij de deelnemende horeca.
Horeca	Doelgroep van Bar Veilig. De horeca nemen deel aan de training. De ondernemer motiveert zijn personeel om deel te nemen aan het project. Het personeel past het geleerde uit de training toe in de praktijk. De ondernemer neemt de adviezen voortkomend uit de checklist over.

Financiering:

- Kosten (alleen training): 815 Euro, excl. BTW, reiskosten trainer en facilitaire kosten.
- Tijd: de cursus duurt 4 uur, het checklistgesprek duurt (per deelnemende horecagelegenheid) 1 uur.
- Looptijd: minimaal 4 weken (mede afhankelijk van aantal deelnemende horeca).

Bar Veilig past binnen de beleidskaders van horecabeleid, veiligheidsbeleid en alcoholbeleid.

Bar Veilig in de KVVU

Intentieverklaring

Indien een KVVU-verband Bar Veilig wil inzetten, is het van belang dat het volgende wordt opgenomen in de intentieverklaring:

- De horeca participeren met een zo groot mogelijk deel van het personeel in de training Bar Veilig.
- De horeca passen zoveel mogelijk het geleerde uit de training en de checklist toe in de praktijk.
- De gemeente zorgt voor een geschikt personeel voor en een adequate afname van het checklistgesprek.
- De gemeente zorgt voor de regie en de projectorganisatie van Bar Veilig.

Veiligheidsanalyse

Mocht uit de veiligheidsanalyse de onderstaande problematiek volgen, dan zou Bar Veilig een geschikte maatregel kunnen zijn.

Agressief gedrag (schelden, intimidatie en bedreiging) in horeca waar alcohol geschonken wordt, o.a. veroorzaakt door:

- warmte, volume muziek en drukte in de horeca;
- geen of onvoldoende alcohol-/schenkbeleid in de horeca of (onprofessionele) naleving daarvan;
- onvoldoende toelating-/deurbeleid, geen huisregels of (onprofessionele) naleving ervan.

Plan van aanpak

Neem in het plan van aanpak voor Bar Veilig o.a. het volgende op:

- Bar Veilig vormt een onderdeel van het veiligheidsbeleid in het uitgaansleven. Indien nodig richt de aanpak van uitgaansgeweld zich op lokaal alcohol- en drugsbeleid, aanpak van de daders, het uitgaansgebied als geheel en, zo nodig, de aan- en afvoerroutes naar het uitgaansgebied.

Samenwerkingsconvenant

Neem in het samenwerkingsconvenant, aangaande Bar Veilig, het volgende op:

- Omschrijf de taken, rollen en verantwoordelijkheden van gemeente en horeca.

Uitvoering

Bij de uitvoering van Bar Veilig is het goed om het onderstaande vast te leggen:

- Maak afspraken over hoe het geleerde uit de cursus en het checklistgesprek toegepast gaat worden door de horeca.
- De politie wordt, waar relevant, op de hoogte gehouden van de voorbereidingen en uitvoering van Bar Veilig.

Evaluatie

- Het Trimbos-instituut verzorgt de evaluatie van de cursus; de resultaten worden gecommuniceerd naar de gemeente, trainer en de horeca.
- De gemeente is verantwoordelijk voor de evaluatie van Bar Veilig als geheel; draagt Bar Veilig bij aan het voorkomen van agressie in de horeca? Worden de adviezen uit de cursus en het checklistgesprek opgevolgd door het horecapersoneel? Etc.