

Tien bouwstenen voor een veilige SamenLoop voor Hoop!

Natuurlijk zijn er nog meer aandachtspunten, maar hiermee zetten we al 10 stappen in de goede richting

1 Zorg voor een goede voorbereiding

Een nauwkeurige en duidelijke plattegrond, een helder draaiboek en een uitgebreid calamiteitenplan. Werk binnen dit plan alle mogelijke scenario's uit. Laat vrijwilligers kennis nemen van dit plan.

2 Zorg voor een veilige elektrische infrastructuur

Laat professionals de aggregaat plaatsen en gebruik alléén goedgekeurde materialen. Positioneer kabels zo dat koppelingen droog liggen, ook bij slecht weer.

3 Maak duidelijke afspraken over het volume

De SamenLoop is geen dansevenement, de muziek heeft een sfeer verhogend doel. Pas het volume aan als het parcours voor de geluidsinstallatie langs loopt. Meet de geluidsbelasting elk uur.

4 Borg tenten, podia en bouwwerken tegen harde windstoten en slagregens

Hou rekening met onweer en ander noodweer. Neem deze scenario's op in het calamiteitenplan en ga nooit uit van alleen goede weersomstandigheden.

5 Werk veilig of werk niet

Neem geen onnodige risico's voor jezelf of voor anderen. Laat gekwalificeerde mensen eventuele machines besturen en zet minderjarigen niet in voor zware arbeid. Zorg voor voldoende rustpauzes voor alle vrijwilligers.

6 Ga veilig om met vuur en brandstoffen

Plaats voldoende brandblusmiddelen op het terrein. Maak onderscheid tussen de verschillende blusmiddelen en het gebruik ervan.

7 Doe geen concessies op de constructieveiligheid van bouwwerken

Kies voor gecertificeerde bedrijven en leveranciers en houd toezicht op de bouw.

8 Maak van veiligheid een terugkerend thema

De organisatie is altijd eindverantwoordelijk voor een veilig evenement. Bespreek het thema 'veiligheid' op vergaderingen en informeer alle vrijwilligers.

9 Vermijd situaties waarbij vrijwilligers oververmoeid raken

Vermoeide personen maken sneller fouten en zijn sneller geneigd risico's te nemen tijdens hun werkzaamheden.

10 Draag zorg voor een goede voedselveiligheid

Controleer koelingen en houd hiervan logboeken bij. Controleer daarnaast de temperatuur van verkochte waren. Zie toe op het gebruik van gas bij de bereiding. Check of de kooktoestellen en bijvoorbeeld gasleidingen en gas- drukregelaars in orde zijn.