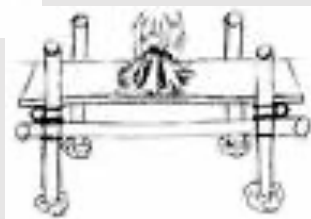


Versie 2021

KAMPEERVAARDIGHEIDSBOEKJE



Kampeervaardigheidscommissie

Noordelijk Pinksterkamp | Explorers

Inhoudsopgave

INLEIDING	3
TERREININDELING.....	4
TENTEN.....	4
HET OPZETTEN	4
DE AFWERKING.....	4
NA EEN KAMP	5
DE KAMPKEUKEN.....	5
KEUKENREK	6
BLUSWATER/-ZAND.....	6
DRINKWATER	6
TAFELVUUR.....	6
NATVANGFILTER	7
HAKPLAATS.....	7
OVERIGE ONDERDELEN IN HET KAMP	7
FOERAGE.....	7
WASPLAATS	8
KAMPVUURPLAATS.....	8
HUDO	8
MATERIAAL	8
ZITTENT	8
PIONIERTECHNIEK.....	8
GEREEDSCHAPPEN	9
SOORTEN GEREEDSCHAPPEN	9
VEILIGHEID	9
OPBERGEN VAN GEREEDSCHAP	9
EHBO	10
VERBANDTROMMEL	10
MILIEU	10
KAMPEERSTANDAARD	10
TOEKENNING VAN DE PUNTEN.....	11
<i>Toelichting van de te behalen punten.....</i>	<i>11</i>

Inleiding

Voor jullie ligt het boekje van de kampeervaardigheidscommissie. De bedoeling van dit boekje is om jullie ideeën en suggesties aan te reiken voor het kamperen op het NPK. Op het kamp wordt op een sportieve manier het kennen en kunnen van de deelnemers getest. De manier van kamperen is één van de wedstrijdelementen van het NPK.

Elk jaar delen we aan het eind van het kamp aan de afdelingen die volgens de NPK-norm hebben gekampeerd een “kampeerstandaard” uit. We hebben als kampeervaardigheidscommissie het streven om ervoor te zorgen dat iedere afdeling de “kampeerstandaard” gaat halen in de toekomst.

We willen meer interactie tussen de afdelingen en de kampeervaardigheidscommissie. We zullen dan ook tijdens de subkampvergaderingen aanwezig zijn voor al jullie vragen. Ook tijdens de opbouw van de kampementen zullen we veelvuldig door de subkampen lopen om vragen te kunnen beantwoorden en eventuele adviezen te geven.

Met dit boekje hopen wij jullie alvast wat suggesties te doen voor een verantwoord, goed en daardoor plezierig kamperen.

Heel veel succes & plezier toegewenst op het NPK!!!

Groeten,
de Kampeervaardigheidscommissie

Terreinindeling

Op vrijdagmiddag zullen bijna alle afdelingen aankomen op het NPK-terrein. Temidden van alle kampeeruitrustingen sta je dan. Voor een aantal van jullie zal de vraag zijn: "En wat nu?" Hieronder staan de zaken die van groot belang zijn:

- De begeleider van jullie groep meldt jullie aan bij de Explorer-staftent;
- Iemand van de kampstaf, meestal de subkampleiding, gaat mee naar het subkampterrein en wijst de juiste plaats aan waar jullie je kamp kunnen gaan opbouwen;
- Houd je aan de gegeven grenzen;
- Bepaal hoe je terrein ingedeeld gaat worden. Denk dan vooral aan de plaats van de tenten, keuken en hudo;
- Zet tenten op de daarvoor geschikte plaatsen en houd rekening met paden en je burens;
- Houd bij de indeling van de keuken rekening met de windrichting, zodat de rook niet je tent ingeblazen wordt;
- Plaats de HUDO in overleg met de subkampleiding;
- Zijn jullie op de (brom)fiets, zorg er dan voor dat jullie een goed opbergsysteem voor de (brom)fietsen realiseren en laat ze niet ergens slingeren op het terrein.

Tenten

De tent is de basis van het kamperen. Houd rekening met het totale terrein dat jullie tot je beschikking hebben en denk goed na waar jullie de tenten gaan opzetten. Deze plek moet logisch zijn ten opzichte van je keuken, de ingang, je eigen kampvuur, etc. Heb je een geschikte plek gevonden, maak dan de ondergrond zo goed mogelijk vrij van oneffenheden. Niets slaapt zo slecht als het slapen op hobbels, tevens is het ook slecht voor het grondzeil. Denk ook aan de windrichting. De tentopening moet altijd van de windrichting af staan om te voorkomen dat de wind in je tent waait en de tent daardoor wegvliegt. Als laatste moet nog vermeld worden dat je natuurlijk een tent niet moet plaatsen in een kuil in verband met regenwater.

Het opzetten

Het opzetten van de tent is per tent verschillend:

Tent met grondzeil:

Bij een kuipgrondzeil ga je eerst de tent vastzetten met pennen, vervolgens plaats je de stokken in de tent en zet je de hoofdscheerlijnen vast. Nu kun je de tent verder afspannen.

Tent met los grondzeil:

Bij deze tenten rol je eerst de tent uit, plaatst de stokken en zet de tent omhoog, vervolgens zet je weer de hoofdscheerlijnen vast.

Dubbeldakstent:

Het belangrijkste bij deze tenten is dat je moet voorkomen dat bij het aanbrengen van het buitendoek de punt van de tentstok door het doek heen prikt.

Als de tenten eenmaal staan moet je er altijd voor zorgen dat de (buiten)daken van de tenten vrij staan. Kisten e.d. mogen niet tegen het tentzeil aandrukken omdat hierdoor een lekkage kan ontstaan bij regen.

De afwerking

Een tent staat goed als je aandacht besteedt aan de afwerking. Hieronder een aantal aandachtspunten:

- Zet haringen en grondpennen op één lijn;
- Zorg dat de tentstokken op één lijn staan;
- Zet de scheerlijnen twee aan twee tegenover elkaar vast. Hiermee wordt scheef afspannen voorkomen;
- Let erop dat haringen en bevestigingspunten van de scheerlijnen tegenover elkaar staan;
- Plaats haringen in het verlengde van stikselnaden;
- Zorg ervoor dat de tent zonder plooien staat. Hiermee wordt de levensduur van de tent verlengd;
- Bij het afspannen van de tent eerst de tent sluiten;
- Heb je een tentdoek van katoen, hou dan rekening met het volgende. Als het doek vochtig wordt, krimpt katoen en daardoor kan scheurvorming ontstaan. 's Avonds, bij regen of kans op regen, haal dan de spanning van de tent, zodat het doek niet meer te strak staat;
- Bij dubbeldakstenten moet er voldoende ruimte zijn tussen binnen- en buitendoek.

Als de tent eenmaal goed staat zijn er nog een aantal zaken waar je rekening mee moet houden:

Schoenen

Loop nooit met schoenen de tent in. Onder de zolen blijft veel gras, modder of zand zitten. Binnen de kortst mogelijke tijd ontstaat een enorme bende. Persoonlijke spullen kunnen vuil worden. Trek dus je schoenen uit als je de tent ingaat. Schoeisel hoort trouwens nooit in een tent thuis. Je zet het onder de vleugels of de luifel, op de kop en op stokjes, zodat er bij regen geen water in kan komen. Zo kunnen de schoenen luchten.

Grondzeil

Als de tent enige dagen opgezet blijft, zal de grond onder het grondzeil gaan verstikken. Bij een tent met een los grondzeil is dat probleem gemakkelijk op te lossen. Stapel „s morgens je persoonlijke bagage aan één van de zijanten en sla daar het grondzeil overheen. De volgende dag doe je precies hetzelfde, maar dan aan de andere kant van de tent. Bij een tent met een vast grondzeil kun je een touw onder het zeil doorspannen, zodat het zeil vrij komt van de grond.

Natte was

Hang geen natte was aan scheerlijnen, omdat zo de tent op spanning komt te staan. Natte was hoort aan een waslijn.

Na een kamp

Maak een tent goed schoon en vouw deze op. Thuis aangekomen moet je de tent zo snel mogelijk uithangen. Ook als deze droog aanvoelt. Tentdoek kan wegrotten door vocht. Als het kan moet je de tent opgevouwen ergens wegleggen en niet opgerold laten zitten in een tentzak. Het tentdoek moet kunnen blijven „ademen“ wat de duurzaamheid vergroot. Bij nylon tenten kan ook het „weer“ in de tent slaan.

De kampkeuken

Ergens op het terrein moet een keuken komen. Bouw je keuken het liefst op een plaats welke minder geschikt is voor het plaatsen van een de tenten. Houd rekening met de windrichting t.o.v. de tenten. In een goede kampkeuken vind je de volgende onderdelen:

1. Keukenrek;
2. Bluswater/-zand;
3. Drinkwater;
4. Afvalberging;
5. Tafelvuur;
6. Keukenkist;

7. Natvangfilter;
8. Hakplaats (is onderdeel van de keuken, maar bevindt zich buiten de keuken!).

Denk bij het maken van de indeling van je keuken aan zaken zoals loopruimte om het tafelvuur, de plaats van het keukenrek t.o.v. het tafelvuur, de plaats van de hakplaats t.o.v. het tafelvuur en alle andere punten die je kampkeuken logisch indelen. Om te voorkomen dat men de hele tijd door de keuken loopt kan je je keuken omheinen met bijvoorbeeld touw. De onderdelen van de kampkeuken kunnen op diverse manieren worden toegepast. Let vooral op doelmatigheid en creativiteit.

Keukenrek

Een keukenrek kan je vergelijken met het aanrecht en de opbergkastjes in de keuken bij je thuis. Dit is dus de plek waar je werkt om het eten te bereiden en waar je de afwas doet. Het keukenrek kan er op verschillende manieren uitzien. Het kan in een L-vorm zijn maar ook gewoon langwerpig. Ook kan het handig zijn om een zeil over je keukenrek te spannen zodat je droog aan het werk bent als het regent. Op het keukenrek staat ook een keukenkist. Hierin kun je borden, bestek, schoonmaakartikelen, etc. hygiënisch bewaren. De pannen horen niet in de keukenkist thuis, maar op het pannenrek. Het pannenrek kan onderdeel van het keukenrek uitmaken of apart in de keuken worden gemaakt.

Bluswater/-zand

In de buurt van het tafelvuur **moet** bluswater voor het grijpen zijn. Zorg ervoor dat het bluswater in waterzakken of emmers zit zodat je in geval van nood goed kunt „plenzen“. In geval van uitslaande brand moet je snel bluswater kunnen pakken. Dit kan mensenlevens en materiaal redden!

Ook is het noodzakelijk dat er bluszand in emmers aanwezig is. Als je zand over het vuur gooit dan kan er geen lucht meer bijkomen en gaat het vuur vanzelf uit.

Drinkwater

Zorg ervoor dat je de jerrycans zo neerzet dat iedereen ze gemakkelijk en handig kan gebruiken. Deze jerrycans dienen natuurlijk wel gevuld met water te zijn. Het is het beste als ze in de schaduw staan en dat je elke dag vers water haalt.

Tafelvuur

Het pionieren van een tafelvuur moet goed en stevig gebeuren. Het gebruik van vuurtonnen o.i.d. is niet toegestaan! De hoogte moet inclusief het zandbed zo hoog zijn dat de kok goed in de pannen kan kijken. Het vuur moet wel minimaal 50 cm van de grond zijn. Op het rooster moeten voldoende pannen voor de hele groep kunnen staan. Zorg er wel voor dat het rooster goed ondersteund wordt dat het tijdens het koken niet van het vuur glijdt.

Als de tafel goed gepioneerd is, moeten de kieren tussen de paaltjes opgevuld worden met takjes, bladeren etc. Vervolgens moet alles goed opgevuld worden met zand. Het zandbed moet 10 à 15 cm dik en goed vlak zijn, zodat het vuur er niet afrolt. De dikte van het zandbed zorgt ervoor dat de paaltjes eronder niet kunnen doorbranden. Gebruik nooit landbouwplastic o.i.d. onder het zandbed. Wegrollen van het zand kun je voorkomen door aan de zijkanten van de „bak“ paaltjes te pionieren.

Als tijdens het koken toch brandende houtskooldeeltjes van de tafel vallen moeten deze zo snel mogelijk goed gedoofd worden met water en zand. Dit voorkomt dat er schroeiplekken overblijven na het NPK.

Onderhoud tafelvuur:

1. Na gebruik tafelvuur controleren op doorbranden;

2. Dagelijks op losse sjorringen controleren;
3. Zandbed altijd nathouden;
4. Houtskoolresten kunnen weer gebruikt worden om nieuw vuur aan te maken;
5. Houd het tafel vuur en de omgeving netjes.

Natvangfilter

Een natvangfilter behoort zich in de keuken te bevinden en is bedoelt om je pannen in af te gieten. Je kunt een natvangfilter maken door over vier kleine paaltjes of overgebleven houten haringen een stukje jute te spannen. Tijdens het afgieten kan het gebeuren dat macaroni, rijst, o.i.d. uit de pan glipt, dit wordt dan opgevangen door de jute. Zorg er wel voor dat na het eten het natvangfilter schoongemaakt wordt.

Hakplaats

De hakplaats is een onderdeel van de keuken, maar moet apart worden afgebakend. Veiligheid staat voorop, dus zorg ervoor dat de hakplaats qua grootte groot genoeg is. De minimale grootte is één armlengte plus de maat van de grootste bijl. Er moet voldoende ruimte zijn om te hakken, het hakblok dient stevig vastgezet te zijn, maar mag niet ingegraven worden. Het hak- en zaaggereedschap moet goed en veilig opgeborgen worden in een opbergrek.

Op het NPK moet je zelf brandhout meenemen. Zorg ervoor dat je van te voren al genoeg hout hiervoor hebt ingezameld. Het beste is dat je brandhout goed en droog is opgeslagen bij je hakplaats. Tijdens het koken moet degene die voor het vuur zorgt gemakkelijk bij het brandhout kunnen komen.

Overige onderdelen in het kamp

Naast de tenten om in te slapen en de kampkeuken om in te koken bestaat je kamp uit nog een aantal onderdelen:

1. Foerage;
2. Wasplaats;
3. Kampvuurplaats;
4. Hudo;
5. Materiaal;
6. Zittent.

Foerage

Aan het bewaren van de foerage moet veel aandacht besteed worden. Veel etenswaren kun je maar kort bewaren en op elk kampterrein is ongedierte te vinden. Etenswaren kun je het beste bewaren in een foeragekist. Zorg ervoor dat deze kist super brandschoon is en blijft. De foeragekist moet van de grond af staan. Lucht kan daardoor onder de kist door, hierdoor wordt broei voorkomen en blijft het eten langer fris.

In een foeragekist horen geen dingen thuis die niets met eten te maken hebben. Stormlantaars, afwasmiddel, zeep enz. bewaar je afzonderlijk van het eten en bij voorkeur op afstand. Een foeragetent geniet de voorkeur. In de tent pionier je dan een rek waarop je de foeragekisten kunt plaatsen.

Er zijn diverse producten die slecht tegen vocht kunnen, te denken valt aan zout, suiker en meel. Bewaar deze producten dan ook in goed afsluitbare bakjes. Zuivelproducten en vlees kunnen moeilijk zonder koeling bewaard blijven. Het best is om deze producten op de dag van consumptie te laten brengen op het kampterrein.

Wasplaats

Jezelf wassen gebeurt natuurlijk niet in de keuken. Tijdens een kamp leef je primitiever dan thuis, toch moet ieder zijn persoonlijke hygiëne niet vergeten. Aparte was afdelingen voor meisjes en jongens zul je op je kampterrein moeten pionieren. Bij het bouwen moet je ervoor zorgen dat eenieder voldoende ruimte heeft om zich te kunnen wassen en dat een ieder z'n wasbakje en overige toiletpullen gemakkelijk neer kan zetten. Je hebt meer privacy als de wasplaats is afgeschermd door bijvoorbeeld een zeil. Tevens moeten natte handdoeken en washandjes in dezelfde ruimte kunnen drogen.

Zorg ervoor dat er steeds voldoende water aanwezig is, want wassen doe je nooit bij de centrale watertapplaatsen!

Kampvuurplaats

Er is 's avonds niets gezelliger om bij je eigen kampvuur te zitten. Het is toegestaan om je eigen kampvuur te maken, al zijn hier wel een aantal eisen aan verbonden.

Het vuur van het kampvuur moet op een minimale hoogte van 50 cm van de grond zijn geplaatst. Hou hier dan ook rekening mee als je een vuurbak gaat maken. Zorg ervoor dat het vuur niet veel te groot wordt en dat het vuur niet meer in de vuurbak past en eraf valt. Als er toch wat gloeiende houtskooldeeltjes van de bak vallen dan dienen deze meteen te worden gedoofd met bluswater/-zand. Bij het houden van een kampvuur is het verplicht dat er bluswater/-zand in emmers aanwezig zijn.

Hudo

De hudo is de plek waar je je behoefte doet, bosjes of andere plekken mag je dan ook niet gebruiken. Het beste is om gebruik te maken van een chemisch campingtoilet. Een chemisch toilet is bij elke kampeerwinkel te koop. Let er wel op dat als je met veel explorers bent niet genoeg hebt aan één chemisch toilet. Als het toilet vol is dan het gelegegd worden in speciale bakken. Op dinsdag kan je de hudo tot 12:00 uur legen.

Zorg ervoor dat het toilet van de grond af is. Dit kan het gemakkelijkste door gebruik te maken van een pallet. Voor elke gebruiker is het handig als het toiletpapier droog blijft. Na het gebruik van de hudo moet je je handen kunnen wassen in een speciale wasplaats bij de hudo.

Materiaal

Al het materiaal dat je meeneemt op het NPK moet veilig en doelmatig worden opgeruimd. Een aantal zaken zoals overgebleven touw, tenthamers, tentveggers e.d. kunnen worden opgeborgen in een materiaalkist. Sommige materialen kunnen beter worden opgehangen aan een zelf gepioneerd materiaalrek. Zorg ervoor dat scherpe bijlen en zaagbladen zijn afgeschermd met bijvoorbeeld een stuk tuinslang.

Zittent

De meeste groepen hebben naast de verschillende tenten ook nog een gezamenlijke zittent. Ook deze tent moet netjes opgeruimd zijn. Indien in deze tent ook materialen bewaard worden dan moet dit wel enigszins afgeschermd zijn van het zitgedeelte van de tent.

Pioniertechniek

Het NPK is een primitief kamp. Dit houdt in dat er gepioneerd wordt. Het is dus niet toegestaan om hout op een andere wijze met elkaar te verbinden dan met touw. Het is in je eigen kampkeuken ook

niet toegestaan om gebruik te maken van keukenbladen en keukenkastjes die je kant-en-klaar kan aanschaffen.

Tijdens het kamp kan je leuke objecten pionieren die bij het thema horen. Bedenk deze zaken tijdens één van je opkomsten en probeer ze dan eens uit. Zo oefen je alvast weer eens met de meest gebruikte knopen en komt het kampgevoel al weer naar boven.

Gereedschappen

Soorten gereedschappen

De bijl

Binnen Scouting is de bijl waarschijnlijk het meest gebruikte stuk gereedschap. Het gebruik ervan kan gevaarlijk zijn! Bij het hakken wordt veel hout verspild, daarom is bijl aanschaf van nieuw gereedschap het overwegen waard om aan een beugelzaag te denken. Een beugelzaag werkt effectiever en efficiënter.

De handbijl

Dit is de kleinste bijl die we gebruiken. De kop heeft een gewicht tussen de 400 en 750 gram. Het is een bijltje geschikt voor het lichtere werk.

De aks

De aks is geschikt voor het echte grote werk. De kop van de bijl heeft een gewicht tussen de 1500 en de 2000 gram. De lengte van de steel is ongeveer even lang als de arm lengte van een volwassen kerel. Om goed te kunnen werken met deze bijl moet je zelf ook stevig gebouwd zijn en veel kracht in je armen hebben.

Als je wilt weten of een bijl niet te groot voor je is, dan kun je een eenvoudig proefje doen. Als de steel van de bijl langer is dan de lengte van je arm dan is de bijl te groot voor je. Neem dan een kleinere bijl om mee te hakken.

Veiligheid

- Zorg voor goed en scherp gereedschap. Een goede bijl is scherp, een botte bijl kets af. Een te scherpe bijl sla je te snel "vast";
- Kijk of de bijl goed aan de steel zit en of de steel niet beschadigd is. Zit de steel los, zet deze dan een aantal dagen te weken in een emmer (één nachtje is niet voldoende!);
- Zorg ervoor dat er in de buurt van het hakken geen obstakels zijn. Denk bijvoorbeeld aan takken boven je hoofd.;
- Zorg ervoor dat er altijd iemand in de buurt is. Als er iets mis gaat kan hij/zij snel in actie komen. Zorg ervoor dat je de EHBO-trommel snel bij de hand hebt;
- Doe niet stoer. Een vermoeide hakker maakt snel fouten;
- Laat op de hakplaats geen gereedschap slingeren. Een valpartij over een bijl of een zaag kan vervelende verwondingen geven;
- Onderhoud gereedschap goed door na gebruik het gereedschap steeds schoon te maken. Dit verlengt de levensduur. Als er hars op bijl of zaag zit, maak dit dan schoon met petroleum. De steel van een bijl moet schoon zijn. Door de steel met lijnolie in te wrijven gaat de steel langer mee en barst deze minder snel.

Opbergen van gereedschap

Dek scherpe delen af, bijvoorbeeld door middel van een stukje tuinslag. Zo voorkom je dat je je verwondt als je een bijl of zaag pakt.

EHBO

De plaats waar de verbandtrommel zich bevindt, moet bij iedereen op het terrein bekend zijn en zelfs een „bezoeker“ moet direct de verbandtrommel kunnen vinden in geval van nood. Geef daarom duidelijk de plaats aan!

Ook al beheers je nog zo goed het EHBO, je mag natuurlijk nooit de plaats innemen van een arts. Voor de EHBO gelden er zeven belangrijke punten:

1. Let op gevaar;
2. Probeer erachter te komen wat er met het slachtoffer aan de hand is. Vraag of er pijn is, of alles nog bewogen kan worden, hoe de patiënt zich voelt. **PROBEER ZOVEEL MOGELIJK GEGEVENS TE WETEN TE KOMEN VAN HET SLACHTOFFER.** Als de persoon niets meer kan zeggen, probeer dan zoveel mogelijk te weten te komen van mensen die het ongeval hebben zien gebeuren;
3. Zorg ervoor dat het slachtoffer blijft ademen;
4. Verbind bloedende wonden;
5. Bij dreigend gevaar het slachtoffer op de plaats van het ongeval helpen;
6. Praat met het slachtoffer om hem gerust te stellen;
7. Laat een dokter waarschuwen. Op het NPK is de medische post gevestigd op het middenterrein. Op het explorer-terrein is een arts te waarschuwen via de telefoon in de stafftent.

Verbandtrommel

Elke groep moet op het kampterrein een verbanddoos hebben om kleine ongevallen direct te verhelpen. Naast de gewone verbanddoos moet er ook een verbanddoos zijn die mee kan op de hike. Op de hike moeten een klein licht verbanddoosje meegenomen worden.

Milieu

Zorg om het milieu is ook van toepassing tijdens het NPK. Het kamperen op het NPK is een belasting voor het milieu. We moeten ervoor zorgen dat we die belasting tot een minimum beperken.

Denk bijvoorbeeld aan de volgende zaken:

1. Maak gebruik van een afgietfilter bij het afgieten van eten. Let wel: het filter moet je na gebruik vervangen/schoonmaken;
2. Verbrand alleen afval dat goed verbrand kan worden. Verbranding van restproducten zijn een enorme belasting voor het milieu. Dit geldt ook voor geveerd hout;
3. Gebruik bij omheiningen zeilen i.p.v. landbouwplastic. Landbouwplastic is niet afbreekbaar en komt na gebruik vaak terecht in de grijze container. Zeilen zijn op den duur ook goedkoper;
4. Rij zo weinig mogelijk met auto's op het NPK-terrein. Naast het onnodige benzineverbruik is de kans op olielekage ook aanwezig. Tevens worden er door bandensporen schade aangericht aan de aanwezige planten en andere begroeiingen.
5. Alle meegebrachte spullen (waaronder thema-aankleding ,e.d.) moeten aan het eind van het kamp weer mee terug naar huis worden genomen!
6. Denk zelf ook na over hoe je het milieu zo weinig mogelijk schade toe brengt. Laat goede tips/adviezen weten aan de kampeervaardigheidscommissie.

Een beter milieu begint bij onszelf.

Kampeerstandaard

De explorers zorgen ervoor dat:

1. Keukens, tenten (ook van de begeleiding), evenals pionierwerk logisch en praktisch op het terrein staan opgesteld.
2. Het kampterrein steeds in een keurige staat verkeert.
3. Het natuurschoon geen geweld wordt aangedaan (niet graven!).
4. Het kampterrein na afloop van het kamp in de oorspronkelijke, zo niet nog nettere staat wordt achtergelaten.
5. De afdelingstenten en/of ander tenten zowel vanbinnen als van buiten een nette indruk maken.
6. Schoeisel en toiletgerei buiten de tenten opgeborgen worden en dat er een waslijn aanwezig is.
7. De op het kampterrein aanwezige pionierobjecten degelijk en veilig gebouwd zijn.
8. Bij de stookplaats een houtopslag aanwezig is, welke bij regen afgedekt kan worden.
9. Bijlen, scheppen, tenthamers en ander gereedschap met zorg worden behandeld en opgeborgen.
10. Er in de keuken een doelmatig tafelvuur gebouwd is.
11. Pannen, borden, mokken en eetgerei praktisch en hygiënisch worden opgeborgen.
12. In de keuken een waterrek aanwezig is en de jerrycans niet op de grond staan. Zorg ervoor dat er altijd voldoende drink- en bluswater aanwezig is.
13. Op een juiste plaats een afgietfilter aanwezig is (NIET GRAVEN), waarvan het filter na gebruik wordt vervangen/schoongemaakt.
14. De keuken een logische en praktische indeling heeft en te allen tijde een nette indruk maakt.
15. De foerage hygiënisch wordt opgeborgen.
16. Het koken en het eten op een hygiënische manier plaatsvindt.

Toekenning van de punten

Om tot een beoordeling te komen over de wijze waarop afdelingen kamperen op het NPK wordt door de kampeervaardigheidscommissie een lijst gehanteerd waaraan een beoordeling over de wijze van kamperen van elke afdeling wordt toegekend. In principe wordt elke afdeling gedurende de drie dagen door een wisselend koppel op onaangekondigde tijden bezocht en beoordeeld.

Aan de hand van ingevulde beoordelingslijsten wordt aan het einde van het kamp bepaald welke afdelingen een kampeerstandaard krijgen uitgereikt. Indien een afdeling omgerekend een cijfer van 5,5 of hoger behaalt, zal het recht hebben op een kampeerstandaard. De uitslag van de kampeervaardigheid wordt aan het einde van het kamp aan de afdelingen bekend gemaakt.

Toelichting van de te behalen punten

<i>Kampeervaardigheid</i>	<i>Onderdeel</i>	<i>Max. punten</i>	
Algemeen	Rode Draad tijdens NPK	10	Op basis van de opgegeven Rode Draad
	Kampindeling	10	Praktisch ingedeeld, creatief en doelmatig
	EHBO	10	Locatie en inhoud
	Materiaal	10	Hoe ga je met het materiaal om
	Fourage	15	Hoe wordt het opgeborgen, versheid, voldoende
	Drinkwater	6	Is er voldoende en hoe opgeborgen

	Hakplaats	10	Ruim genoeg, hakblok vast, veiligheid
	Pioniertechnieken	10	Zijn de sjorringen goed, stevig, netjes, staan de palen recht
	Netheid gehele terrein	6	Is alles opgeruimd en netjes
Tenten	Hoe staat hij technisch	10	Hoe is de tent technisch opgebouwd (haringen, scheerlijnen, stokken, etc.)
	Netheid	10	Hoe ziet alles eruit (rommelig/netjes)
Keuken	Algemeen	6	Is de keuken praktisch, doelmatig, creatief, netjes, in verhouding
	Tafelvuur + blusmiddelen	20	Juiste hoogte, stevig, veilig, kookrooster/plaat + voldoende en hoe opgeborgen
	Keukenrek	20	Is het doelmatigheid, creativiteit, is de constructie stevig
	Keukenkist	6	Is het schoon, netjes, etc.
	Afval + natvang	6	Is het van de grond, doelmatig + geen gat gegraven, wordt het gebruikt
Persoonlijke verzorging	Groepswasplaats	15	Zijn er wasbakken, afgescheiden voor jongens en meisjes, is er water, is er zeep, etc.
	Porti-hygiëne	10	Is alles aanwezig (zeep, water, handdoek(je))
	Porti-constructie	10	Is het schoon, wc-papier droog, van de grond, enz.
Totaal		Max. 200	