

## **Beleidsplan Stichting Eigen Krachtvoer 2017**

### **Hoofdpijnen**

#### **1. Doel**

Doelstelling van Stichting Eigen Krachtvoer is *het stimuleren van de eigen kracht van mensen in armoedesituaties bij het verzamelen, bereiden en conserveren van voedsel*. Dit willen we bereiken door het organiseren van wildplukwandelingen, gezamenlijke maaltijden en conserveersessies, het uitwisselen van kennis en het ontwikkelen van nieuwe bezigheden en perspectieven voor de deelnemers.

#### **2. Activiteiten in 2017**

De reguliere activiteiten van Eigen Krachtvoer worden in 2017 voortgezet: wildplukwandelingen, conserveersessies en maaltijden. Eigen producten worden op bescheiden schaal verkocht. De Cursus Voedselconservering voor minima (met betaalde docenten) eindigt in april en wordt vervangen door conserveersessies (met inzet van vrijwilligers binnen het project). In Stadsdeel West wordt een aantal workshops voedselconservering georganiseerd.

In 2017 zijn de volgende activiteiten gepland: 50 excursies, 40 maaltijden in het restaurant, 15 workshops voedselconservering, 10 conserveersessies, 4 proeverijen en 3 marktdagen. Plenaire vergaderingen vinden om de 6 of 7 weken plaats.

Daarnaast zijn twee speerpunten benoemd: het publiceren van een Basisboek Voedselconservering en het organiseren van een parttime wildplukrestaurant. Bij beide speerpunten is een achterliggend doel het vergroten van de eigen inkomsten van Eigen Krachtvoer.

#### **3. Publicatie Basisboek Voedselconservering**

Eigen Krachtvoer heeft de afgelopen jaren in de Cursus Voedselconservering 40 workshops georganiseerd en daarnaast een aantal conserveringssessies gehouden. De kennis die daarbij is verworven wordt vastgelegd in een boek van circa 250 bladzijden. De werktitel is 'Basisboek Voedselconservering voor Zelfvoorzieners en Lekkerbekken'. Het boek verschijnt in de winter van 2017/2018.

#### **4. Wildplukrestaurant**

Eigen Krachtvoer wil in 2017 de wekelijkse maaltijden (die voorheen plaatsvonden in privésituaties) gaan organiseren in een restaurant. Elke dinsdagavond na de wildplukwandeling zijn deelnemers welkom in het restaurant, ook als ze die dag niet geplukt hebben. Het restaurant is een clubhuis voor de deelnemers waar ze elkaar kunnen ontmoeten, onder het genot van een maaltijd en/of een drankje.

Het restaurant is daarnaast een werkproject voor vrijwilligers die ervaring willen opdoen in de horeca. Deelnemers van het project zullen rouleren in de diverse rollen die in een restaurant aan de orde zijn: kok, hulpkok, bediening, gastvrouw/heer.

Het restaurant ontvangt in de aanloopfase alleen gasten uit eigen kring. Na enkele maanden worden ook betalende gasten van buiten uitgenodigd.

Dit project is tevens een pilot om na te gaan of in de toekomst een meer commerciële opzet haalbaar is. De voortgang wordt gemonitord en een evaluatieverslag zal begin 2018 worden opgesteld.

#### **5. Externe contacten**

Eigen Krachtvoer onderhoudt contact met een netwerk van wildplukkers, jagers en moestuiniers en met diverse organisaties die gericht zijn op armoedebestrijding, voedselhulp en empowerment: Het Wildplukkersgilde, Almatuin, Voedselbank, Sociale Kruidenier, Platform Eetbaar Amsterdam, Cascoland, Protestantse Diaconie, Slow Food Amsterdam, Werkgroep Oogsten zonder Zaaïen. Eigen Krachtvoer staat regelmatig op de Pure Markt en zal meedoen aan het social foodfestival 'Heel Mokum kookt'.