

## Stichting Eigen Krachtvoer

### Beleidsplan 2018

Wildplukwandelingen en bereiden en conserveren van de oogsten blijft de kern van Eigen Krachtvoer. Het succesvolle Wildplukrestaurant willen we op een voorzichtige wijze doorzetten. In 2018 willen we doorgaan op de ingezette lijn van meer gezamenlijke besluitvorming, verdeling van taken en verantwoordelijkheden. Daarbij willen we de eigen inkomsten verbeteren en minder afhankelijk worden van subsidies.

-De *excursies* worden voortgezet op dezelfde basis als in 2017. Streven is naar een wat hogere bezetting (8 tot 12 deelnemers per excursie). Er komt meer nadruk op leren vissen en zo mogelijk wordt een tweede boot georganiseerd. Gericht willen we deelnemers werven bij de Voedselbank Oost.

-Het *Wildplukrestaurant* wordt voortgezet met een duidelijke keuze voor versterking van de eigen organisatie (als 'voor en door'-project) en met name het opleiden en coachen van nieuwe koks. Dat betekent voorlopig beperking van het ambitieniveau en de werving van externe gasten. Interne workshops worden georganiseerd voor koks en bediening. De aanvoer van vis krijgt speciale aandacht.

Gericht streven we naar het reduceren van kosten en het verbeteren van inkomsten (zonder dit te overdrijven, rentabiliteit is vooralsnog geen doel). We verkennen de mogelijkheden om incidenteel als popup-restaurant te verschijnen. En we verzorgen hapjes op Koningsdag en andere manifestaties. We onderzoeken of we in 1 of 2 jaar kunnen toewerken naar een sociale firma.

-De *Conserveergids* verschijnt begin juni tijdens een feestelijke presentatie. Dit wordt tevens aangegrepen om publiciteit te genereren voor het project en de pop-up restaurants.

-*Conserveersessies* worden gehouden zodra er oogstoverschotten zijn of aanbod van gratis voedsel. Siropen, jams, ganzenborst, ganzenconfit, oesters, walnoten, ed. worden geconserveerd voor de verkoop en voor het restaurant.

-Het aantal *workshops* voedselconservering zal verminderen. Eventueel worden ze op aanvraag georganiseerd. Sommige workshops/leerwerkmiddagen staan in dienst van de opleiding tbv het restaurant.

-Waar mogelijk doen we mee aan *marktdagen* of manifestaties om eigen producten te verkopen en/of hapjes aan te bieden.

-Plenaire *vergaderingen* vinden om de 6 à 7 weken plaats. De vrijwilligers van het restaurant komen tenminste 3 keer bijeen.

Concreet voorzien we in 2018 de volgende activiteiten: 50 excursies, 42 restaurantavonden, 10 conserveersessies, 10 workshops/leerwerkmiddagen, 4 marktdagen, 10 vergaderingen.