



# Eigen Krachtvoer

NATUURLIJK VOOR MINIMA

**Amsterdam, 11 februari 2021**



# Jaarverslag 2020

[www.eigenkrachtvoer.nl](http://www.eigenkrachtvoer.nl)



## Stichting Eigen Krachtvoer

KvK-nummer: 62562290

RSIN: 854867405

Raad van Toezicht: G. de Wilde, P. Hunsche, S. van der Leij

Bestuurder: M. Janssen

Adres: Tweede van der Helststraat 33-1, 1073 AG Amsterdam

T: 06-12820132

E: [ma.janssen@inter.nl.net](mailto:ma.janssen@inter.nl.net)

W: [www.eigenkrachtvoer.nl](http://www.eigenkrachtvoer.nl)

FB: [www.facebook.com/eigenkrachtvoer.nl](https://www.facebook.com/eigenkrachtvoer.nl)



Stichting Eigen Krachtvoer is een Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI)

Giften zijn zeer welkom en kunnen worden afgetrokken van de belasting

IBAN: NL45INGB 0006741874 t.n.v. St. Eigen Krachtvoer

Foto cover: Coronaproof wildpluk-picknick (foto: Maria Bergshoeff)

Druk: Den Hartog

Onze activiteiten in 2020 werden mogelijk gemaakt door:



## 1. Stichting Eigen Krachtvoer

De stichting Eigen Krachtvoer werd op 3 februari 2015 opgericht met als doel het stimuleren van de eigen kracht van mensen in armoedesituaties bij het verzamelen, bereiden en conserveren van voedsel door:

- het organiseren van wildplukwandelingen, maaltijdbereidingen en conserveersessies;
- het organiseren van gezamenlijke maaltijden en het uitwisselen van kennis en producten met geestverwante personen en initiatieven;
- het ontwikkelen van nieuwe bezigheden en perspectieven voor de deelnemers.

De stichting kent een Raad van Toezicht en een eenhoofdig bestuur. De Raad van Toezicht bewaakt de financiën en fungeert als klankbord voor het bestuur. De bestuurder is Mark Janssen.

In maart namen we afscheid van raadslid Fiona Ivanov, die vijf jaar lang met raad en daad betrokken was. Zij werd opgevolgd door Sanne van der Leij.

De Raad van Toezicht bestaat nu uit Gee de Wilde (voorzitter), Sanne van der Leij en Petra Hunsche.

De Raad is in 2020 driemaal bijeen geweest. De derde bijeenkomst werd via Zoom gehouden.

Eigen Krachtvoer werd op 1 januari 2019 een sociale firma. Bedrijfsdoel is het vergroten van de eigen inkomsten en het verminderen van de afhankelijkheid van subsidies. Sociaal doel van de firma is het stimuleren van de eigen kracht en het bieden van perspectieven op werk aan mensen met afstand tot de arbeidsmarkt.

## 2. Corona

Het virus heeft dit jaar onze activiteiten en bedrijfsvoering flink verstoord. Tijdens de eerste lockdown in maart viel alles stil. We verzonnen een uitweg voor onze energie: mondkapjes maken. Dat leverde thuiswerk en koerierswerk op, maar gaf ook een mooie gelegenheid om contact met elkaar te houden. Elke deelnemer kreeg een gratis mondkapje en ook gaven we veel weg aan bevriende hulpverleners in de thuiszorg. De rest verkochten we. Let wel, dit was eind maart 2020, toen er nog een wijdverbreide scepsis heerste over het onderwerp en talrijke instellingen niet eens mondkapjes hadden voor hun eigen personeel.

Onder leiding van een modeontwerpster werden enkele honderden gestyleerde, precies genaaide en wasbare mondkapjes vervaardigd. Alom was er grote waardering voor onze productie.

Naast mondkapjes produceerden we *sanitizing handgel* en *sprays*, beide met 70% alcohol. Daarin konden we de voorraad van enkele bevriende thuisstokers verwerken. Ook dit gebeurde op een moment dat deze artikelen niet verkrijgbaar waren in de winkels.







Adriana en Maria

Na de eerste lockdown kwam de aanvoer (en acceptatie) van beschermingsmiddelen weer op gang, en legde Eigen Krachtvoer zich weer op zijn kerntaak toe: wildplukken, conserveren en kokkerellen.

### 3. Wildplukrestaurant

In januari moesten we afscheid nemen van onze vaste plek in Ratatouille. De huur van de keuken was moeilijk op te brengen en in de goed geoutilleerde keuken van het Huis van de Wijk de Pijp vonden we een alternatief, dat minder sfeervol, maar goedkoper was en bovendien meer mogelijkheden bood om met groepen te koken.

Na de winterpauze ging het restaurant in februari weer van start, onder leiding van onze vaste Italiaanse kok Andrea. De eerste wildplukpizza's werden gebakken in Maarten's oventje. De eerste rivierkreeftjes werden gevangen en gebakken door Martijn, die ook allerlei vroege kruiden wist te plukken.

De lockdown maakte een abrupt eind aan onze illusies over themadiners en restaurantavonden. In plaats daarvan begonnen we in mei met onze bezorg- en afhaalservice, toen bleek dat we de keuken van het buurthuis konden gebruiken (met maximaal 3 personen). Het open raam gaf goede ventilatie maar vormde ook een mooi afhaaloket. Koeriers brachten bestellingen rond op de (brom)fiets. Dit concept had succes en we verkochten meer maaltijden dan ooit tevoren (bijna 40% meer per avond, vergeleken met 2019).

In de zomer kwam Adriana met een briljant idee: waarom zouden we niet buiten gaan picknicken? In het Sarphatipark vonden we een mooie plek waar we met 1,5 meter afstand prima konden zitten. De maaltijden die toch al in dozen werden verpakt konden makkelijk worden aangevoerd. Boa's knepen een oogje dicht als er een fles wijn openging. Zie de foto op de cover.

Andrea kookte de sterren van de hemel en veel gasten waren enthousiast over de kwaliteit en de originaliteit van het eten.

### 4. Excursies

Het seizoen begon met een prachtige roeitocht op de Vinkeveense plassen waar nog geen ganzen, maar wel rivierkreeften werden gezien. Kort daarna kwam de instructie 'stay home'. Dat is aan wildplukkers niet besteed. Intuïtief wisten we dat besmettingsgevaar in de buitenlucht kleiner is (dat was toen nog niet bekend). We gingen toch naar buiten, maar beperkten de groep tot twee of drie mensen, die voor de zekerheid mondkapjes droegen. Zo werden ganzeneieren geraapt, berkensap afgetapt en morieljes geplukt. Veel kleine tochten werden louter ondernomen om kruiden te plukken voor de wildpluksalades van het restaurant. In de zomer en de herfst gingen we



weer in grotere groepen paddestoelen zoeken. In het na-jaar splitsten die groepen zich op in subgroepjes. Bij een mooie vondst van stekelzwammen ontstond toch een samscholing, waarna Boa's jacht op ons maakten. Maar over het algemeen werd de afstand goed in acht genomen en de regels voor groepsgrootte gevolgd. Deze excursies werden goed bezocht door mensen die via Stadspas op ons aanbod waren geattendeerd. Mede daardoor vielen de inkomsten uit excursies toch nog mee.

## 5. Workshops

De workshops begonnen in een tempo van één per week, maar stopten halverwege maart. Vanaf mei werden workshops vaak gehouden in twee- of drietallen en waren ze gericht op productie, van bijvoorbeeld gansvocaat of vlierbloesemsiroop. Sommige workshops werden gehouden in de thuissituatie, met vier of vijf deelnemers. Enkele workshops konden in de buitenlucht worden gehouden, bijvoorbeeld appelsap persen. Via Sanne vonden we een grote aanvoer van gratis groenten en fruit. Tientallen kilo's nectarines, ananassen en tomaten vonden hun weg in jam, sap en wijn. Deze aanvoer heeft ons aan het denken gezet over een grootschaliger aanpak in 2021 met een eigen conserveerruimte. Al met al was de activiteit in workshops veel minder dan gepland. Ze droegen weinig bij aan de omzet (behalve in de producten die werden verkocht).

## 6. Evenementen en verkoop

Dit was een slecht jaar voor evenementen. Allerlei evenementen zoals Koningsdag, Social Food Festival en buurtfestivals werden afgelast. De Natuur- en Milieumarkt in het Sarphatipark ging wel door en was zeer succesvol met een recordomzet van Anne's somoza's en barra's uit de frituur.

Absoluut hoogtepunt was het Oogstfeest dat we hielpen organiseren in de binnentuin van Huis van de Wijk De Pijp. Monique hield daar een workshop weken, Nadir demonstreerde hoe je appels perst en trok een schare kinderen. Andrea grilde groenten en worstjes. Francesca verkocht onze producten in een stalletje voor de deur. Het geheel werd in goede banen geleid door onze nieuwe coördinator evenementen Samira. Zo'n 150 bezoekers vermaakten zich opperbest en virusveilig. Bijna de hele productie appelsap verdween in dorstige kinderkeeltjes en iedereen was het erover eens: dit smaakt beter dan wat uit de supermarkt komt.

Onze verkoopscijfers werden opgekrikt door de mondkapjes. Op afstand deden onze jams, marmelades, vlierbloesemsiroop en gansvocaat het goed. Ook werd een twintigtal Conserveergidsen verkocht. Een nieuwe inkomstenbron was de verhuur van onze boten.



Griekse wildpluksalade





Jur tapt berkensap

## 7. Cijfers

Het aantal activiteiten is in 2020 flink gedaald als gevolg van het virus. Grotere bijeenkomsten, vergaderingen, marktdagen of evenementen werden gecancelled. Het aantal excursies bleef op peil maar het merendeel daarvan werd in twee- of drietalen ondernomen. Veel workshops werden geschrapt. Plenaire vergaderingen waren na februari niet meer mogelijk en digitaal vergaderen bleek in het geheel geen alternatief.

	2020	2019	2018
Aantal gratis deelnemers*	60	60	61
Aantal betalende deelnemers**	74	108	44
Gemiddeld aantal deelnemers per activiteit	9,1	9,2	9,3
Aantal excursies	52	57	59
Aantal restaurantavonden	38	48	44
Aantal workshops voedselconservering	25	45	22
Aantal marktdagen/evenementen	2	4	4
Aantal plenaire vergaderingen	3	9	9
Totaal aantal activiteiten	120	173	141

\* Leden betalen dit jaar 2€ contributie per workshop of excursie.

\*\*Betalende deelnemers kunnen sinds dit jaar ook minima met stads-pas zijn

Gemiddeld aantal deelnemers per activiteit is 9, maar dit vertekent de realiteit van gemiddeld 5 deelnemers aan excursies en workshops, en gemiddeld 17,5 deelnemers in het restaurant. Het eerste getal is flink gedaald ten opzichte van 2019, maar het tweede getal is fors toegenomen.

## 8. De financiën

De uitgaven namen in 2020 toe tot € 40.170, dat is 18% meer dan in 2019. De grootste kostenstijgingen deden zich voor bij de freelancers en bij de publiciteit. De uitgaven werden precies gedekt door subsidies (van Stichting DOEN, Kansfonds en Stadsdeel Amsterdam Zuid) en door eigen inkomsten. De eigen inkomsten bedroegen € 10.224, dat is vrijwel gelijk aan die van 2019. Het percentage zelfvoorziening daalde echter van 30% in 2019 tot 25% in 2020 (dat komt doordat er meer subsidies zijn verkregen). Het gestelde doel van 40% zelfvoorziening is in 2020 niet gehaald. Dit is het gevolg van de inkomstendering vanwege Corona, en deels ook van de verschuiving van de focus van commercieel naar sociaal. Onze subsidiegevers hadden alle begrip voor deze omstandigheden en keuzen. Stichting DOEN stelde een extra bedrag beschikbaar om het dreigende tekort te overbruggen en om extra investeringen te doen, in goed overleg met het Kansfonds.



## 9. Stadspas

In juli is Eigen Krachtvoer toegankelijk geworden voor Amsterdammers met een Stadspas. Het gaat om mensen met een minimuminkomen die een Stadspas hebben met blauwe stip. Zij krijgen forse korting op alle activiteiten en Stadspas legt 5€ bij op elke deelname. Dat begint een factor te worden in ons verdienmodel (circa 10% van onze inkomsten op jaarbasis).

Dankzij de publiciteit van Stadspas is er een gestage stroom van nieuwe deelnemers op gang gekomen. Sommigen doen een keer mee, maar anderen komen terug en worden lid van de club. Dit betekent nieuw bloed en soms ook nieuwe vrijwilligers. Het tempo van 2 tot 4 nieuwe aanmeldingen per week is precies goed voor onze kleine organisatie.

Stadspas vormt een mooie combinatie van het bereiken van onze doelgroep van minima, en tegelijkertijd bijdragen aan ons verdienmodel. Dit past ook in de keuze die we hebben gemaakt om voorlopig voorrang te geven aan minima en minder 'maxima' te werven.

## 10. Voedselversnellings traject van Stichting DOEN

In de zomer namen we met 10 andere projecten deel aan de Voedselversneller van Stichting DOEN. Overkoepelend doel hiervan was het vergroten van impact. Aangestuurd door Impacthub en met de steun van coach Boris Franssen formuleerden we drie actiepunten voor Eigen Krachtvoer: a) versterken en bestendiger maken van de organisatie, b) strategiebepaling in tijden van Corona en c) verbetering van marketing en communicatie.

Stichting DOEN stelde ons ruimhartig middelen beschikbaar voor coaching, managementondersteuning en marketingadvies (in totaal zo'n 5000€). Kort samengevat leidde dit alles tot de volgende opbrengsten:

-ad c) Marketeer Alex van der Werf bracht ons in een cursus marketing een aantal fundamentele inzichten bij, met name over social media. Tevens hielp hij ons bij het werven van een coördinator.

-ad b) De strategische vraag betrof de rol van onze sociale firma in tijden van Corona. Was dit wel een houdbaar concept? En zo ja, moesten we de bedrijfskant of de sociale kant voorrang geven? En wat zouden de financiële consequenties zijn. De Raad van Toezicht adviseerde om door te zetten met de sociale firma en 2020 op te vatten als een tijdelijke setback. En om daarbij voorrang te geven aan de sociale functie, gezien de toenemende armoede en werkloosheid. Stakeholders en deelnemers stonden vrijwel unaniem achter deze keuzen.

-ad a) De organisatiestructuur is sterk verbeterd met het aantrekken van Samira als coördinator Keuken en Evenementen. Maria's taak werd toegespitst op het coördineren van Excursies en Workshops. Zo kregen onze 4 kerntaken een duidelijke aansturing. Een coördinator Marketing



Djennat, Diyae en Martijn





Ons receptenboekje

en Communicatie werd gevonden in de persoon van Evelien Graat. Bij het financiële beheer is de organisatie versterkt door Anouar als boekhouder en Gilberto als back-up penningmeester. Belangrijk is dat hiermee de werklust van de bestuurder is verminderd, maar dat ook dat de organisatie zijn eventuele uitval beter zal kunnen opvangen.

### 11. Publiciteit en marketing

Onze publiciteit schiet tekort, constateerden we in het vorige jaarverslag. In 2020 zijn meteen verbeteracties gestart. Een werkgroepje boog zich over de reconstructie van de website, het maken van video's voor YouTube, het plannen van evenementen, themadiners en publiciteitsstunts. De Week van het Ganzenei werd vormgegeven en een speciaal receptenboekje voor ganzeneieren werd geschreven en gedrukt. Door het virus viel het meeste daarvan in het water. Maar wel werd een sterk verbeterde website opgeleverd en werd het eerste filmpje gemonteerd. Dankzij de Voedselversneller van Stichting DOEN konden we onze marketinginzichten ontwikkelen. We begrepen dat het een vak apart is en dat een coördinator geen overbodige luxe was. In december werd deze gevonden en zij ontwikkelt nu een omvattend plan, dat vanaf eind januari 2021 zal worden uitgevoerd.

### 12. Sociale functie

Bij de intelligente lockdown was onze eerste prioriteit om voeling te houden met de deelnemers. Voorkomen dat er iemand eenzaam, hongerig of ziek thuis zit, zonder dat iemand dat weet. Activiteiten in groepen waren uitgesloten, maar we werkten in twee- of drietallen met de nodige bescherming. Naast de maaltijden, workshops en excursies waren er nog andere acties:

- Jur en Mark hebben de Fenix III uit de gracht gered. Zij deed goede dienst tijdens het ganzeneieren rapen en bleek met haar fluistermotor zeer geschikt voor het vangen van snoekbaars 'op de sleep'.
- Bij Lydia hebben we een kippenhok gebouwd. Op termijn levert zij eigen krachtvoer eieren.
- Francesca is geworven als video-editor en zij produceert onze promotiefilmpjes op YouTube, te beginnen met het item over ganzeneieren rapen.
- In de binnentuin van het Huis van de Wijk De Pijp mochten we een kruidentuintje aanleggen. We werden gevraagd om samen met de andere tuin vrijwilligers wat leven in de brouwerij te brengen. Nadir werd aangesteld als tuinman.

Wat betreft het ontwikkelen van perspectieven op arbeid boekten we dit jaar enkele vorderingen:

- Tjitske Kooistra van Bloem is aangetrokken als onze jobcoach. Zij begeleidt deelnemers bij het opstellen van ontwikkelingsplannen en het vinden van werk. Ook adviseert ze Mark bij de lopende personeelszaken. Zij regelde de



aanstelling van tuinman Nadir op een WMO-werk-ervaringsplek. Onlangs vond Nadir zijn eerste betaalde baan in het groen.

-Drie deelnemers zijn dit jaar bereid gevonden om de organisatie te versterken. Samira werd coördinator Keuken en Evenementen in een soort pre-ZZP-traject. De jeugdige Anouar, die net een administratiekantoor heeft opgestart, is onze boekhouder geworden. En Gilberto werd met zijn rijke financiële ervaring reserve-penningmeester.

-Eva is geworven als beheerder van onze 2 boten.

-Beginnende ZZP-ers steunen we door hen opdrachten te geven. Monique wordt regelmatig gevraagd als docent in workshops en Maria wordt ingehuurd als management-assistent, wat één van haar opdrachten is in haar inmiddels succesvol bedrijfje. XiaoChun kreeg door de bestelling van mondkapjes een stimulans om weer een eigen bedrijf op te pakken.

We ontdekken steeds meer talenten onder de leden van onze club. Mooi is dat we in onze kleinschalige en veelvormige organisatie allerlei plekken hebben waarin deze talenten tot hun recht kunnen komen.

### 13. Conclusie

Het jaar 2020 was een moeilijk jaar, maar we hebben er ons goed doorheen geslagen. Het was een jaar waarin activiteiten moesten worden aangepast en deelnemersaantallen moesten worden teruggebracht, zodat ook onze inkomsten daalden. Een jaar waarin we met succes nieuwe producten en werkwijzen hebben ontwikkeld. Een jaar waarin we onze organisatie flink hebben versterkt en bestendiger hebben gemaakt. Een jaar waarin we de financiën zonder tekort konden afsluiten, dankzij de extra steun van Stichting DOEN en de Haëlla Stichting. En een jaar waarin we de basis hebben gelegd (en investeringen konden doen) voor nieuwe ontwikkelingen in ons restaurantconcept en voor een nieuwe conserveerruimte.

Ondanks de Corona was het eigenlijk een positief jaar. Of misschien wel dankzij. Maar er vallen ook minpunten te signaleren. De progressie die de vorige jaren is geboekt in de richting van meer gezamenlijke verantwoordelijkheid en besluitvorming, is tot stilstand gekomen. De sollicitatiecommissie leidt een halfslachtig bestaan en de medezeggenschap is nog steeds niet geformaliseerd. Het probleem is dat we sinds maart niet meer konden vergaderen. Digitale vergaderingen vormen geen alternatief bij gebrek aan computers, programma's, vaardigheden en lust. De besluitvorming is meer top-down geworden.

Het jaar 2020 heeft ons zelfvertrouwen vergroot. We kunnen moeilijkheden overwinnen, we vinden creatieve oplossingen, we hebben onze organisatie versterkt en we zien nieuwe kansen. Het komende jaar zien we met vertrouwen tegemoet.



Lydia in kippenhok





Kruiden zoeken in het Amsterdamse Bos



Mededeling

**Nog steeds verkrijgbaar:**

**De Conserveergids bevat de ervaringen die Eigen Krachtvoer de afgelopen vijf jaar heeft opgedaan met het conserveren van voedsel.**

**Alle technieken, zoals wecken, roken, zouten, konfijten, drogen, fermenteren, enzovoorts worden beschreven met meer dan honderd van onze favoriete recepten.**

**Een must voor zelfvoorzieners, lekkerbekken en verduurzamers.**

**ISBN: 978-94-90776--06-0**

**Prijs: € 20**

**Bestellen: [MA.Janssen@inter.nl.net](mailto:MA.Janssen@inter.nl.net)**

**Website: [www.eigenkrachtvoer.nl](http://www.eigenkrachtvoer.nl)**





