

Jaarverslag en verantwoording 2020

Wie wij zijn

De stichting Vers & Vrij is een ANBI stichting die zich inzet tegen armoede en voedselverspilling. De 'Vers & Vrij' is een vitrinekoelkast die bij een buurtcentrum in verschillende (tot nu toe) Haagse wijken wordt neergezet. Eénmaal per dag worden overgebleven bereide (vers)producten / restjes bij aangesloten horecagelegenheden opgehaald, geseald in speciale Vers & Vrij bewaarbakjes en geplaatst in de vitrinekoelkasten. Iedereen die het nodig acht, is vrij om uit het koelkastje te halen waar hij behoefte aan heeft. Op deze manier gaan we voedselverspilling tegen én helpen we mensen die (tijdelijk) in zwaar weer zitten aan een gratis verse maaltijd.

Visie

Nederlanders verspillen per jaar 2,5 miljard euro aan voedsel. Tegelijkertijd leven er in Nederland nog steeds 2,5 miljoen mensen onder de armoedegrens. Voedselverspilling en armoede zouden niet naast elkaar moeten bestaan. Met het Vers & Vrij initiatief proberen we een brug te slaan tussen voedselverspilling en armoede, door deze twee onderwerpen met elkaar te verbinden.



Doelgroep

De producten die in de Vers & Vrij worden aangeboden zijn bedoeld voor alle mensen die het nodig hebben. Dat kunnen dak- en thuislozen zijn, mensen die (tijdelijk) geen werk hebben, studenten, ouderen, enzovoort. Het is aan mensen zelf om te beoordelen of ze aanspraak kunnen maken op het eten, wij vellen daar geen oordeel over. Er wordt dus vertrouwd op het geweten en de moraal van het individu.

Ontstaan

Het idee voor Vers & Vrij ontstond in 2016. De beide initiatiefnemers, de Haagse theatermakers Pieterneel Bollmann en Arna van der Sloot, kennen elkaar uit het theater. Ze hadden al aan meerdere theater- en filmproducties samengewerkt. Beide tonen in hun theaterwerk grote betrokkenheid bij maatschappelijke en sociale problemen. Nu wilden ze ook buiten het theater concreet iets bij dragen. Arna – die ook als kok en NT2-docent werkt - wist uit eigen ervaring

hoeveel eten er overblijft in restaurants. Een leerling in haar taalklas bracht haar op het idee voor de Vers & Vrij. Hij vertelde over een koelkast, die hij in zijn thuisland in zijn tuin had staan, waarin hij eten achter liet voor arme buurtgenoten.

Samen met Pieternel ontwikkelde Arna het concept van de Vers & Vrij koelkast. Met dit idee bezochten ze verschillende bijeenkomsten om een pilot hiervoor te promoten en toe te lichten. Het concept werd dusdanig goed ontvangen dat in 2017 en 2018 twee pilots werden gedraaid op respectievelijk 2 en 4 locaties. Inmiddels heeft Pieternel, plaatsgenomen in het bestuur, waardoor de organisatie in handen ligt van Arna.

Juridisch

Op 5 april 2018 is de stichting Vers & Vrij opgericht. Inmiddels heeft de stichting ook de ANBI-status.

Organisatie

De dagelijkse organisatie van Vers & Vrij is in handen van Arna van der Sloot. Daarnaast werken er meerdere vrijwilligers mee om elke dag het eten van de restaurants op te halen en naar de koelkasten te brengen. De stichting heeft een 5-koppig bestuur.

Bestuur

Op 5 april 2018 is Stichting Vers & Vrij opgericht met het volgende bestuur:

C.M. Sangster (voorzitter)

J. Marges (penningmeester)

I.M. de Pous (secretaris)

G.A. Weekhout (algemeen lid)

P.C. Bollmann (algemeen lid)

Activiteiten 2020

De kern: gevulde koelkasten

We begonnen 2020 met 12 locaties met een Vers & Vrij koelkast op de teller. Eind 2020 zijn er nog 6 locaties bijgekomen die hebben toegezegd voor na de coronacrisis. Tussen de 12 en 20 horeca-gelegenheden stelden in principe overgebleven voedsel ter beschikking, hoewel dit aantal door de coronacrisis ook vaak lager lag. Actuele informatie over deelnemende locaties is te vinden op de website www.versenvrij.nl.

Vanaf de start in oktober 2019 tot aan het begin van de corona-uitbraak in Nederland heeft Vers & Vrij elke werkdag bakjes kunnen leveren op de locaties, met gemiddeld 8 bakjes per locatie per keer. De coronacrisis vroeg om improvisatie, maar Vers & Vrij heeft het hele jaar voor bakjes in de koelkasten gezorgd op de locaties die open waren (zie volgende kopje).



Ook hebben we in 2020 de dagelijkse gang van zaken verbeterd. Begin 2020 kon de stichting een grote vriezer aanschaffen. Dat maakt het mogelijk het ophalen en wegbrengen van de bakjes beter te spreiden. Zo kunnen dagen met veel voedselbakjes de dagen met minder compenseren. Daarnaast verhuisden we naar een nieuwe kantoorruimte in het Participatiecentrum De Weesperstraat (Middin), zijn er eigen boxen ontwikkeld waarin we het eten rondbrengen (op maat gemaakt door de cliënten van Middin).

Tijdens de coronacrisis hebben we geen extra reclame gemaakt voor de bakjes, vanwege de onzekerheid van het aanbod. Toch wisten genoeg mensen de koelkasten te vinden: de bakjes raakten elke keer op. Ook zijn het soms ambulante zorgmedewerkers die bakjes voor hun cliënten halen.

Het werk van Vers&Vrij was niet mogelijk geweest zonder de inzet van een grote groep vrijwilligers. Het kantoor in Den Haag wordt gerund door vrijwilligers, in samenwerking met mensen met een verstandelijke beperking, de cliënten van Middin. Naast initiatiefneemster en coördinator Arna van der Sloot waren in 2020 zo'n 13 vrijwilligers actief en zo'n 8 cliënten van Middin.

Corona: doorgaan met veel creativiteit en doorzettingsvermogen

Tijdens de eerste lockdown veranderde veel voor Vers & Vrij. De horeca die normaal gesproken de bakjes leverden, moesten sluiten. En veel locaties waar koelkasten stonden moesten ook hun deuren dicht houden. Tegelijkertijd was dit juist een periode dat voor veel mensen de maaltijden extra hard nodig waren.

Met veel creativiteit, hulp en (voedsel)donaties hebben Arna en de vrijwilligers er voor kunnen zorgen dat er ook tijdens de lockdown in het voorjaar eten beschikbaar bleef. 4 Locaties bleven open, horeca-gelegenheden en leveranciers leverden



versproducten en met de keukenbrigade van het Participatiecentrum van Middin kookte Arna maaltijden om de koelkasten te vullen. Ook bleven twee restaurants doorleveren. Daarnaast lasten sommigen locaties een 'ophaalurtje' in, waarin mensen uit de buurt veilig een maaltijd op konden halen.

In de loop van de zomer konden weer meer locaties en restaurants open. Ook zijn er zorginstellingen aangesloten die overgebleven eten beschikbaar stelden. Tijdens de tweede lockdown kwam er een donatie in natura van een lading mondkapjes. Daardoor kon Vers & Vrij 1x per week elk voedselbakje twee mondkapjes voegen. Zeer welkom bij de mensen die de bakjes ophaalden. Tijdens de feestdagen stonden er zelfs 3-gangen maaltijden in de koelkastjes.

Webshop geopend: Vers&Vrij postpakketjes



In het voorjaar opende de webwinkel haar digitale deuren. Hier kan je verschillende soorten postpakketjes bestellen, inclusief een eigen Vers&Vrij postzegel. Bijvoorbeeld voor een verjaardag, de geboorte van een zoon of dochter en natuurlijk met lekker voedsel.

De pakketjes zijn gemaakt door de cliënten van Middin, mensen met een verstandelijke beperking of speciale zorgvraag.

In het Participatiecentrum Guntherstein in Den Haag hebben zij het papier

gemaakt, de stempels uit linoleum gesneden en de kaarten voor bedrukt. En in de pakketjes of in het papier zitten ook nog eens verrassingen die op hun terrein verzameld zijn, zoals de wol van alpaca's of plantenresten.



De opbrengst van de pakketjes komt ten goede aan Vers&Vrij. Bekijk de collectie in de webshop via www.versenvrij.nl.

Gepimpte koelkasten: Vers&Vrij wordt steeds vrolijker



De speciaal voor Vers&Vrij getimmerde ombouwen van de koelkasten worden steeds vrolijker. Cliënten van Middin maken van de kasten ware kunstwerken. Iedere kast is uniek. Het geeft niet alleen de mensen plezier die naar de koelkasten komen. Ook de kunstenaars hadden veel lol in het beschilderen van de kasten. In 2021 gaan we verder met het opvrolijken van de kasten.

Rijdende “logo-muur”

In 2020 veranderde de elektrische Vers&Vrij wagen in een rijdende reclamezuil: bedrijven die het initiatief tegen voedselverspilling steunen, kunnen tegen een vergoeding hun logo op de wagen geplakt krijgen. De logo's worden voor 300 euro inclusief btw en sticker per jaar geplaatst, en zijn aftrekbaar bij de Belastingdienst. Mooie reclame voor het bedrijf en een financieel steuntje in de rug voor Vers&Vrij. Eind 2020 waren er 5 logo's geplaatst. Er is maximaal plek voor 11 logo's.



Uitbreiding Vers & Vrij in Utrecht

In 2020 is Vers&Vrij gestart met de voorbereidingen voor een pilot in Utrecht. De pilot gaat van start in de wijk Overvecht. Er komen koelkastjes in wijkcentrum DOK en de bibliotheek Overvecht. Voor de pilot worden lokale subsidies aangevraagd. De proef volgt dezelfde opzet als de pilot in Den Haag. De pilot zal in 2021 plaats vinden, en is mede afhankelijk van de mogelijkheden tijdens de coronacrisis.

Samenwerking

De belangrijkste samenwerkingspartner is Middin. Vers&Vrij en Middin werken samen op veel niveaus. Zo helpen de cliënten van Middin bij het uitvoeren van de activiteiten van Vers&Vrij, houdt de stichting kantoor in een Participatiecentrum van Middin en mag het de keuken van Middin gebruiken.

Daarnaast waren er in 2020 onder andere samenwerkingen met :

- Tom Voorma (Stadslandbouw advies en tips)
- Ineke van Zanten (Greenwich advies & Tips)
- Rotary Club Den Haag (advies & tips, verspreiding advertentie adoptie)
- Sander Westerduin (bedenker Solar Skelter)
- Neo Bono (Wooncooperatie Moerwijk)
- Bureau Box (Marketing & Communicatie, bedrijfsplan)
- PeP Den Haag (Werven vrijwilligers)
- LUMC Leiden (onderzoek verspilling en armoede)

Media en publiciteit

Ook in 2020 is Vers & Vrij regelmatig in de media verschenen. Zo verschenen er artikelen in het Straatnieuws, op de website van Staedion en in de Telegraaf. De NOS kwam tijdens de eerste lockdown langs om te filmen.

Naast de website heeft Vers & Vrij een actieve Facebookpagina met inmiddels 450 volgers. Ook delen we nieuws via Instagram en LinkedIn.

Vooruitblik 2021 : sociale onderneming

Naast natuurlijk de kern van Vers & Vrij, het vullen van de koelkasten, wil de organisatie in 2021 stappen zetten om een sociale onderneming te worden. Meer eigen inkomsten helpen de toekomst van het initiatief zeker te stellen. Het idee is om nieuwe producten van etensresten te maken en deze te verkopen. Dit in samenwerking met ondernemingen die dit al doen, zoals bijvoorbeeld:

- Falafel i.s.m. FalAfval in Rotterdam
- Nieuwe producten van broodresten i.s.m. Pieke Drinks
- Eigen productie van diverse (nieuw ontwikkelde) ijssoorten

Eigen bonbonlijnPartner Middin heeft aangeboden dat Vers en Vrij hun keuken als productiekeuken voor deze producten mag gebruiken en dat cliënten kunnen meewerken. Ook is er een vrijwilliger die chef-kok is geweest.

Daarnaast wil Vers&Vrij in 2021 onderzoek doen om over te stappen naar een vervoersmiddel dat op de lange termijn goedkoper is. Hiervoor zijn al de eerste contacten gelegd.

Financiële positie

Begin 2021 zijn er financiële middelen om Vers & Vrij in ieder geval nog een jaar draaiende te houden, dankzij meerdere organisaties en fondsen. Ook zijn er nog een aantal mogelijkheden om nieuwe fondsen aan te vragen.

Naast fondsen zijn in 2020 de eerste eigen inkomstenbronnen opgestart:

- Vrienden en donateurs (er zijn op dit moment 50 vrienden/ donateurs)
- Plaatsing van bedrijfslogo's op de auto
- Verkoop van postpakketjes via de webshop

Voor 2021 staat in ieder geval de volgende inkomstenbronnen in de planning:

- Adoptie van een koelkast (in ruil voor een bepaald bedrag krijgt een bedrijf een jaar lang zijn logo op de kast).



- Verkoop van door Vers&Vrij gemaakte koelboxen aan strandtenten. Om aan te bieden naast parasol en bedje, met koelelementen en thermometer.

De auto is nu de grootste kostenpost. We kijken naar mogelijkheden om in de toekomst te kunnen overstappen naar een goedkoper vervoersmiddel, zoals een solar skelter.

Bestuursverklaring

Het bestuur van Stichting Vers & Vrij verstrekt deze bestuursverklaring over de periode 1 januari tot en met 31 december 2020.

Den Haag, maart 2021

Ondertekening

Voorzitter bestuur
C.M. Sangster