

Jaarverslag en verantwoording 2019

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 2019

Vorbereiding

Het grootste deel van 2019 stond in het teken van voorbereiden en alles rond krijgen voor de start van het project in oktober. In het voorjaar haalde Vers & Vrij met een crowdfundingactie €5730 op. De actie leverde niet alleen geld op, maar ook betrokkenheid van een grote groep mensen en media-aandacht. Zo berichtten de Libelle, Telegraaf, Brandpunt+ en Den Haag FM tijdens de actie over het initiatief. Tijdens de nationale vrijwilligersdag NL Doet op 16 maart wisten vrijwilligers 7 nieuwe restaurants over te halen om mee te doen. Daarnaast leverde het nog een heel aantal geïnteresseerde restaurants op.

Naast het zoeken naar restaurants en locaties – een zoektocht die permanent doorgaat – was er een hele stapel praktische zaken te regelen. Het inkopen en verzamelen van het juiste materiaal, van de etensbakjes tot de Tomtoms voor in het bestelbusje. Het uitstippelen van de routes, inrichten van het kantoor in buurthuis De Pit in Moerwijk en het inwerken van de vrijwilligers. En



vooral: overal praten en vertellen over het project, voor fondsen, contacten, deelnemers en samenwerkingen.

In september draaide het project twee maal een week op proef. Op 7 oktober was er alvast een feestje voor de vrijwilligers van Middin (foto links).

Officiële start

Vanaf 17 oktober 2019 is Vers & Vrij officieel van start gegaan in diverse wijken in Den Haag. Op

Wereldvoedseldag - 16 oktober 2019 - was de feestelijke opening in buurthuis De Paardenberg. Onder het genot van een hapje en een borrel knipte de Haagse wethouder Duurzaamheid Liesbeth van Tongeren het rode lint om de eerste koelkast door. Twee ervaringsdeskundigen, Janet Veen die zelf gebruik maakt van de koelkast en Gert van Ieperen van Onzichtbaar Den Haag, vertelden over hun ervaringen. Met dank aan Danny Snoek verscheen van de feestelijke opening [dit filmpje](#).

Tijdens de start op 16 oktober telden 12 locaties een Vers & Vrij koelkast en stelden 23 horeca-gelegenheden overgebleven voedsel ter beschikking. Aan het eind van 2019 hadden alweer 3 nieuwe locaties toegezegd. Hiervoor worden binnenkort alle noodzakelijke handelingen uitgevoerd (maken kasten, aanschaffen koelkasten, opstellen contracten enzovoort). Ook zijn er aan het eind van 2019 nog 7 nieuwe horeca-gelegenheden bijgekomen.

Samenwerking

Voor Vers & Vrij is samenwerking met diverse partijen van groot belang. Het afgelopen jaar zijn dan ook met succes verschillende samenwerkingen tot stand gekomen die het initiatief tot een succes maken. Zoals bijvoorbeeld de samenwerking met Activiteitencentrum Middin met het Maggerzijn. De cliënten en begeleiders helpen Vers & Vrij met haar dagelijkse werkzaamheden, zoals het stickeren van de voedselbakjes (foto rechts). Deze samenwerking betekent heel veel voor de stichting. Er zijn inmiddels gesprekken om deze samenwerking nog meer uit te breiden, ook op het creatieve vlak!

Daarnaast werkt Vers & Vrij onder andere samen met buurthuis De Pit in Moerwijk, PEP Den Haag en de Rotary. En natuurlijk met alle deelnemende horeca en locaties voor de koelkasten. Het leuke is dat niet alleen restaurants mee doen, maar ook andere organisaties die vaak eten over hebben, zoals een zorginstelling en een Hindoeïstische tempel.



Media en publiciteit



Zowel tijdens de crowdfunding als rond de start is het initiatief veelvuldig in de media geweest. Zo besteedden rond de opening het Haags AD, Radio Fun X, RTV Discus, Den Haag FM, Dagblad 070, de Posthoorn en de Bijstandsblues aandacht aan het initiatief. Tijdens het stadscongres bracht Vers & Vrij het initiatief bij lokale politici onder de aandacht. Een Raadslid van D66 liep mee met Vers & Vrij en wil dat het stadhuis ook mee doet met het overgebleven eten.

Vernieuwde website en andere social media

Bij Vers & Vrij hoort niet alleen een overzichtelijke website, maar ook andere sociale media die nog beter de visie en missie weergeven. Naast LinkedIn, dat zeer geschikt is om specifieke groepen op de hoogte te brengen, is er gewerkt aan een Facebookpagina. Ook is er in 2018 een Instagram account aangemaakt. Joyce Marges, die ook al eerder met Arna en Pieterneel heeft samengewerkt, heeft de basisopbouw van al deze media voor haar rekening genomen. Hierdoor kreeg alles eenzelfde uitstraling.

Vooruitblik 2020

In dit jaar is er vanuit de organisatie nog volop ondersteuning. In dit jaar zoeken we meer vrijwilligers en samenwerkingen, werven we nieuwe restaurants en locaties en passen we de routes waar nodig aan. We willen vrijwilligers die al langer meelopen inwerken om ook organisatorische taken op zich te nemen. De organisatie werkt dit jaar toe naar een zelfstandig draaiende “machine” die Vers & Vrij in Den Haag laat bestaan.

Daarnaast is het voor de organisatie zaak om goed te kijken naar (creatieve) middelen om eigen geld te genereren. De organisatie vindt het van belang om niet financieel afhankelijk te blijven van fondsen. Inmiddels zijn er al meerdere ideeën uitgesproken. Te denken valt aan :

- de “rijdende-logo-muur”. Een bedrijf kan voor in ieder geval 1 jaar zijn logo op het elektrische wagentje laten plaatsen voor een bepaald bedrag (in totaal ruimte voor 10 verschillende logo’s)
- het organiseren van een benefiet in Den Haag (Pulchri) met kunstwerken van Zinderin (ook cliënten van Middin) rondom de thema’s van Vers & Vrij en met veiling en diner. Deels gaan de kosten natuurlijk naar de makers, deels naar Middin en deels naar Vers & Vrij.
- het ontwikkelen van een “post-pakketje” met eigen postzegel (gemaakt op zelf gemaakt papier van Middin en ontworpen en getekend door de cliënten van Middin)
- het ontwikkelen van een kaartspel rondom de thema’s van Vers & Vrij

Dit jaar staat ook in het teken van het pimpen van de kasten. Hier zijn inmiddels gesprekken over met Praktijkschool De Einder. Op deze manier krijgen de kasten in Den Haag een zelfde soort uitstraling.

Tot slot zal Universiteit Leiden vanaf februari dit jaar met een stagegroep voor een bepaalde periode bij de locaties gaan monitoren om het effect van de koelkasten te meten. Deze resultaten kunnen vervolgens weer verwerkt worden in het concept.

Toekomstvisie

Over de hele wereld is (helaas) armoede en voedselverspilling. In principe zou Vers & Vrij in dat opzicht nog lang kunnen voortbestaan en ook buiten Den Haag en zelfs Nederland relevant zijn.



Toch wil en kan de organisatie niet zover op de zaken vooruit lopen. We willen het in eerste instantie dichtbij huis houden, om geen stap over te slaan van alle mogelijke ontwikkelingen binnen het project. Zo zou het geweldig zijn als niet alleen alle koelkastje op zonne-energie kunnen draaien, maar ook de elektrische wagen(s). Hier zouden we aan kunnen werken in samenwerking met TU-Delft. Of we zouden een speciale App kunnen ontwikkelen, waar restaurants zich op kunnen aanmelden (met aantal bakjes). De app zou dan gelijk de juiste, meest efficiënte en zuinige route voor de vrijwilligers kunnen berekenen. Als al dit soort mooie en praktische ontwikkelingen zijn doorgevoerd wil de organisatie natuurlijk verder kijken. Eerst in de regio, dan de provincie, landelijk of zelfs nog verder.

Financiële positie

Op dit moment zijn er financiële middelen om Vers & Vrij draaiende te houden, dankzij meerdere fondsen en organisaties die Vers & Vrij hebben ondersteund. Bij sommige fondsen mogen we zelfs “terugkomen” (Fonds1818, DCI). De organisatie verwacht nog enkele antwoorden van fondsen die eind vorig jaar nog zijn aangeschreven. Binnenkort (januari2020) is er een vervolgesprek met de fondsenwerfers. Sommige andere fondsen die reeds hebben toegezegd moeten hun bijdrage nog storten. Toch wil de organisatie, zoals eerder aangegeven, ook haar eigen geld gaan genereren. Een start is in 2019 gemaakt door donateurs (Vrienden van) te werven. Dit doen we via een machtigingsformulier waarbij de organisatie twee keer per jaar een “Tikkie” mag sturen met een open bedrag. Een laagdrempelige manier voor donateurs. Los van het feit dat de persoon zelf het bedrag mag bepalen, is hij/zij niet verplicht het “Tikkie” te betalen.

Bestuursverklaring

Het bestuur van Stichting Vers & Vrij verstrekt deze bestuursverklaring over de periode 1 januari tot en met 31 december 2019.

Den Haag, januari 2020

Ondertekening

Voorzitter bestuur

C.M. Sangster