



# Jaarverslag 2021

## Voedselvereniging Ons Eten Hilversum

---

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

[contact@onsetenhilversum.nl](mailto:contact@onsetenhilversum.nl)



# INHOUD

Voedselvereniging Ons Eten Hilversum	3
Een goede start	3
Leden	5
Voor leden en door leden	5
Leveranciers	8
Lokale leveranciers	8
Odin	8
Activiteiten	12
The socials...	14
In het nieuws	14
Facebook	15
Appgroep	15
Financiën	16
Opstartkosten	16
Jaarrekening	16

# VOEDSELVERENIGING ONS ETEN HILVERSUM

## Een goede start

Het leek een “mission impossible”: midden in een lock-down van start gaan met een voedselvereniging. En toch is het gelukt.

In Hilversum en Loosdrecht was te merken dat veel mensen, misschien wel door corona, meer bewust zijn geworden van de herkomst van hun voedsel. Er bleek wel degelijk interesse in een voedselvereniging.

Lange afstanden maken toelevering kwetsbaar en vervoerskilometers zijn niet goed voor het klimaat.

We merkten dat steeds meer mensen het belang zien van biologisch voedsel van dichtbij, een korte keten en zo dus weten waar je voedsel vandaan komt.

Zo gingen we, met alle beperkingen van corona, toch in februari 2021 van start.

We hadden 10 lokale/regionale leveranciers, 12 enthousiaste leden, een bestelsysteem en een afhaalallocatie voor de boodschappen. Dat bleek genoeg voor een goede start. En was een bodem om te groeien naar waar we nu staan.

In het eerste jaar hebben we veel tijd geïnvesteerd in het op poten zetten van de organisatie: leden werven, leveranciers benaderen, het bestelsysteem Local Food Works leren kennen, communicatiemiddelen ontwikkelen, het samenstellen van de kratten op vrijdag organiseren, net zoals de “buurtmarkt” op zaterdagochtend. Nu die organisatie “staat” is het tijd voor een volgende fase: Ons Eten Hilversum mag nog robuuster worden, nieuwe leden zijn van harte welkom en vinden hun weg naar Ons Eten Hilversum, door mond-tot-mondreclame en pr via de (social) media; regelmatig overleggen we ook met potentiële nieuwe leveranciers. Komend jaar willen we werk maken van een nauwer contact met onze leveranciers, bv in de vorm van werkbezoeken. Komend jaar gaan we ook meer “naar buiten”: we merken al dat we vaker “gevonden worden” en daardoor in contact komen met organisaties/groepen die met soortgelijke initiatieven bezig zijn; we vinden het belangrijk om netwerken te bouwen, maar ook de politiek te benaderen. Want biologisch voedsel, voedsel van dichtbij en korte ketens dat wordt toch de toekomst!

Oprichting	9 juli 2020
Platform Local Foodwork in gebruik	28 november 2020
Eerste lokale leverancier	23 januari 2021
Odin productaanbod in LFW	22 mei 2021
Ledenaantal gegroeid tot 26	31 december 2021

**Frederike Lether, Voorzitter Ons Eten Hilversum, Maart 2022**



*Bestuur bij de notaris voor de oprichtingsacte*

# LEDEN

Na een voorzichtige start in 2020, gingen we in 2021 echt volop van start met de eerste, echte bestellingen. Eind 2021 staat de ledenteller op 26: een prachtig begin. We hopen de komende jaren nog verder te groeien.

## Voor leden en door leden

OEH is een vereniging: dat betekent dat de leden samen de vereniging maken en dat elk lid één of meer taken verricht. De meeste leden zijn bijvoorbeeld al minimaal een keer marktmeester geweest.

*“Marktmeester, dat betekent dat je op zaterdagochtend op de Rading zorgt dat de leden hun producten ontvangen.”*

Ook zijn er leden die samen met de zorggroep de producten over de kratjes verdelen, contacten onderhouden met leveranciers, producten ophalen bij leveranciers en activiteiten organiseren.



## Landgoed de Rading

Landgoed de Rading is de locatie waar alles gebeurt rond de voedselvereniging. Hier vindt wekelijks de distributie plaats van de bestelde producten van de verschillende leveranciers. De producten worden op vrijdagochtend verzameld en de bestellingen worden per klant in kratjes klaargezet. Eind van de dag staan de kratjes klaar, en de volgende ochtend worden de verse producten uit de koeling toegevoegd. Een enkele leverancier levert producten op

zaterdag voor 10 uur 's ochtends. Dan zijn alle bestellingen compleet om in ontvangst genomen te worden.



*Kersverse leden ontvangen de felbegeerde Shopper van de vereniging.*

**26** actieve leden

Losse Verkoop  
ONS ETEN  
Hilversum

Aardappels € 2,-/kg

Uien € 1.75/kg

Appels € 3.75/kg

Meld je aan

Al...



# LEVERANCIERS

## Lokale leveranciers

Naast onze leden zijn de lokale leveranciers de kern van onze vereniging. Wij richten ons op de korte keten, waarmee we producenten en leveranciers uit de regio bedoelen of waarvoor geldt dat het aantal ketenstappen beperkt is. Op de volgende pagina stellen wij onze leveranciers en producenten van 2021 voor.

## Odin

Om onze leden een 'one stop shop' aan te kunnen bieden, hebben we ook de **biologische groothandel Odin** als leverancier. Odin bestaat al sinds 1983 als groothandel in 100% biologische en biodynamische producten. Odin biedt meer dan 7000 producten aan, zowel verse als houdbare producten. Je kunt bij hen terecht voor AGF (aardappelen/groenten/fruit), zuivel, koelvers, kaas, diepvries, DKW (droge kruidenierswaren) en cosmetica.

<https://www.odin.nl/over-odin/groothandel/>

**15** lokale leveranciers





**Bakker Jeroen.** Bakker Jeroen biedt u een ruime keuze brood, gebak en heerlijke lekkernijen. "Wij staan graag voor u klaar in één van onze winkels in Hilversum en Kortenhoe of op de markt in Ankeveen en in Vreeland". <https://bakker-jeroen.nl/>



**De Groene Griffioen.** De Groene Griffioen is een biologische melkveehouderij met kaasmakerij, boerderijwinkel, boerderijbeleving, muziekstudio en vergaderruimte. Gelegen aan de Vecht, in het Groene Hart en vlakbij het Gooi is dit een unieke locatie voor diverse evenementen. In onze boerderijwinkel verkopen we naast zelfgemaakte kaas, vlees, zuivel en eieren van eigen erf ook lokale producten met een verhaal. <https://www.degroenegriffioen.nl/>



**Boerderij van Herk.** Op Boerderij van Herk houden ouders Goos van Herk en Nelly van Herk- Hoogendoorn en zoon Jan Peter van Herk op een duurzame manier Aberdeen Angus rundren. Het bedrijf komt uit de familie van Nelly's ouders en is sinds 1920 aan de Oud Loosdrechtsedijk gevestigd. De Aberdeen (Black) Angus staat bekend om zijn uitzonderlijke vleeskwaliteit, door de optimale "marmering" van het vlees: dunne lijntjes vet die door het vlees lopen. Vet heeft de eigenschap dat het smaak vasthoudt, wat het zo lekker maakt. <https://www.boerderijvanherk.nl/>



**Elegast cidery.** Elegast maakt ambachtelijke cider van appels uit Nederlandse hoogstamboomgaarden. We maken een natuurcider uit puur sap. Elegast oogst zelf, perst zelf, en bereikt door langzame gisting in de wintermaanden een unieke complexiteit in smaak. Zonder toevoeging van sulfiet, vegan en glutenvrij. Met onze cider geven we nieuw inkomen aan historische hoogstamboomgaarden vol natuurwaarden. Je kunt met ons mee op oogstdagen in het najaar. Gedurende het hele jaar kun je in ons proeflokaal terecht voor proeverijen van onze Hard, Wild, Barrel aged en Fruit Ciders. <https://elegastcider.nl/>



**Feeling-healthy.net.** Feeling-healthy.net wil vanuit haar missie preventieve gezondheid een nieuwe dimensie geven. De voedingssupplementen van Beyuna geven het menselijk lichaam juist die extra voedingsstoffen die bijdragen aan een gezond leven. Beyuna loopt voorop als het gaat om de samenstelling van gezonde producten. De natuurlijke vitamines en mineralen van Beyuna worden gemaakt op basis van het Clean Label principe, zonder overbodige ingrediënten. <https://feeling-healthy.beyuna.eu/>

**Flynn Organics.** Flynn Organics kweekt paddenstoelen die zo de pan in kunnen! Wij kweken al onze paddenstoelen zelf, op ons eigen substraat van o.a. eikenhout, sojahuilen en tarwezemelen. Wij stoppen veel passie in onze paddenstoelen. Wij leveren alleen kwaliteit, geen kwantiteit. Wij verkopen alleen vers. <https://flynnorganics.nl/>



**FREE Nature.** FREE Nature is de grootste particuliere natuur-begrazer van Nederland en werkt aan de ontwikkeling van spontane natuur, gebieden waar de natuur werkelijk op eigen benen staat! Grote, vrij levende grazers zoals wisent, wild rund, waterbuffel, hert en wild paard krijgen volop de ruimte. Samen met andere natuurlijke processen van wind, weer en water vormen zij het landschap. Wildernisvlees is een mooi product dat voortvloeit uit ons beheer met dieren die een volwaardig leven leiden.

<https://www.freenature.nl/>



**Piment (voorheen I Care).** Vegetarische maaltijden bereid met biologische producten. Piment is een unieke samenwerking van Frédérique Spoel en Jimy Silva de Almeida. “Er zijn zoveel producenten in de buurt die prachtige, eerlijke producten maken. De uitdrukking 'wat je ver haalt is lekker' gaat bij Piment niet op. Wel van ver komen de recepten, wat dat betreft past de uitdrukking 'the world is our oyster' heel goed behalve dat je de oester zelf niet zult aantreffen bij Piment. <https://www.pimentcatering.nl/>



**Joost wijn.** Joost wijn levert (biologische) kwaliteitswijnen van kleine en grote wijnhuizen uit verschillende landen. “Wij houden van wijnen die met zorg en inspiratie zijn gemaakt. Wijnen met veel smaak, waarin het terroir, de eigenschappen van het druivenras en de kunde van de wijnmaker goed tot uitdrukking komen”. <https://www.joostwijn.nl/>



**KipEigen.** Met KipEigen willen we lokale kringlopen zo veel mogelijk sluiten. Dit doen we door het toepassen van agro-ecologische principes. In ons geïntegreerde systeem worden kippen ingezet om ‘afval’ van de groenteteelt, onkruid, slakken(eitjes) en plaaginsecten om te zetten in waardevolle mest en eieren. De kippen leveren de mest voor de groente- en fruit- en voederteelt, zodat er nagenoeg geen meststoffen van buitenaf aangeleverd hoeven worden. De producten worden vervolgens lokaal afgezet. <https://www.kipeigen.nl/>





**Korenmolen De Hoop.** In 2003 is “Stichting Molen De Hoop” op initiatief van een aantal inwoners van Loenen a/d Vecht in het leven geroepen om “de bijzondere betekenis van Korenmolen De Hoop te Loenen aan de Vecht als beeldbepalend cultuurhistorisch monument voor Loenen en de provincie Utrecht te versterken”. Onze tarwe producten zijn biologisch geteeld. <https://www.molenloenen.nl/>



**Landgoed De Rading.** Landgoed de Rading biedt een beschermde werkplek voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt op basis van dagbesteding. Zowel in de winkel, de lunchroom als op de tuinderij werken mensen, onder begeleiding, mee. Naast een lunchroom bieden we een wisselend aanbod van verschillende huisgemaakte soepen. Voor jou is dat een lekkere gezonde vega hap met verse kruiden en biologische groente. Voor ons is het werk om onze mensen in rustige tijden lekker bezig houden. <https://landgoed-derading.nl/>



**Oerspronkelijk koken - doelloos gelukkig!** Sap van Water Kefir is een gefermenteerde licht bruisende drank die gemaakt wordt door water-kefir kristallen. Door de natuurlijke fermentatie is deze sap de dagelijkse boost voor gezonde darmen. De levende probiotica, vele vitamines en mineralen in deze sap dragen bij aan gezondere darmen. Dagelijkse inname verbetert de balans van je darmflora, jouw interne diertuintje! <https://doelloosgelukkig.nl/>



**Tanza Coffee.** Tanza coffee levert koffie van gegarandeerde premium kwaliteit, van lokale boeren in Tanzania. Deze boeren zijn verenigd in hun eigen coöperatie en krijgen een hogere, eerlijkere prijs voor hun koffie. De boeren beslissen individueel waaraan zij hun verdiende geld besteden, bijvoorbeeld aan een betere school voor hun kinderen of aan hun huis. Er is veel aandacht voor kwaliteit en voor vrouwenrechten. <https://tanzacoffee.com/>



**Training and Lifestyle.** Training and Lifestyle biedt verzorgingsproducten, zoals My Healthy Deo, natuurlijke lippenbalsem en essentiële oliën. Alles, inclusief de verpakking is van natuurlijke producten gemaakt. [myhealthydeo@gmail.com](mailto:myhealthydeo@gmail.com)

# ACTIVITEITEN

## Aantreden nieuwe bestuursleden – juni 2021

Na een jaar hebben enkele bestuursleden van het eerste uur het stokje overgedragen aan nieuwe bestuursleden. Eind 2021 bestond het bestuur uit Frederike Lether (voorzitter), Ellen Bosgoed (penningmeester), Vybeke Pieters (secretaris), Estella Derkx (lid) en Wietse Bakker (lid).

## Borrel en "meet & greet" de leveranciers 10 september

Een geslaagde borrel waarin we kennis konden maken met elkaar en met onze leveranciers.





## **Algemene Leden Vergadering**

De ALV op vrijdag 12 november was goed bezocht. Een vergadering waarin de financiële zaken besproken zijn en veel ideeën bijeen zijn gebracht. Daarnaast is er een kascommissie benoemd.

# THE SOCIALS...

## In het nieuws

Afgelopen jaar zijn er verschillende artikelen verschenen rond Ons eten Hilversum. In de Gooi- en Eembode verscheen een interview met Wietse Bakker en Frederike Lether.

**DeGooi- en Eemlander**

HOME

REGIO'S

SPORT

EXTRA

PUZZELS

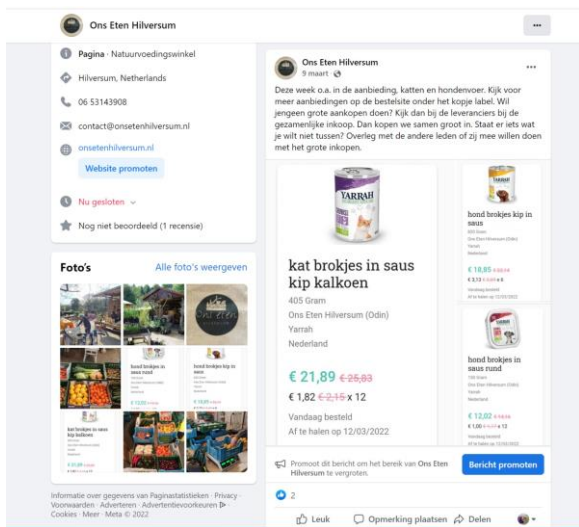
## Samen eten kopen, liefst vlakbij Hilversum: De kracht van het collectief



De bij het collectief bestelde spullen worden opgehaald bij marktmeester Latoya de Ridder.

© FOTO STUDIO KASTERMANS ALEXANDER MARKS

## Facebook



## Appgroep

In de appgroep worden bestelwensen doorgegeven en we krijgen wekelijks een foto van wat de vrije verkoop te bieden heeft. Daarnaast is het dé plek voor losse vragen, bijvoorbeeld om interesse te peilen voor gezamenlijke inkoop.

# FINANCIËN

Alle opstartkosten van de vereniging zijn in 2021 gemaakt. Daarnaast worden ook de lopende uitgaven en inkomsten gepresenteerd.

## Opstartkosten

In januari 2021 heeft de voedselvereniging € 4.500 subsidie ontvangen van het Postcode Loterij Buurdfonds.

Hiervan was € 2.000 bedoeld voor materiaalkosten en € 2.500 voor overige kosten, zoals notariskosten, KvK-inschrijving, training bestelsysteem en ontwikkeling van de website. De tabel geeft een verantwoording van de uitgaven tot en met 4 november 2021 met deze subsidie.



## Subsidie Postcode Loterij Buurdfonds

Omschrijving	Subsidie	Uitgaven
<b>Materiaalkosten</b>	<b>€ 2.000</b>	<b>€ 1.830</b>
Shoppers		€ 455
Melkcontainers		€ 513
Opbergboxen, kratten, glazen flessen		€ 462
Koeling		€ 400
<b>Overige kosten</b>	<b>€ 2.500</b>	<b>€ 2.670</b>
Notaris		€ 537
Training bestelsysteem LFW		€ 350
Websiteontwerp		€ 275
Email- en webhosting, domeinnaam		€ 76
Openingsborrel en ALV		€ 51
KvK-inschrijving		€ 50
Studiebezoek Ús Iten		€ 49
Buffer bestellingen		€ 1.282
<b>Totaal</b>	<b>€ 4.500</b>	<b>€ 4.500</b>

## Jaarrekening

De balans toont de activa en passiva van Ons Eten Hilversum op 31 december 2021.

### Balans 2021

ACTIVA			
<b>Vaste activa</b>			
Immateriële activa			€ 1.331
Inventaris	aanschaf	afschrijving	
Koeling	€ 400	€ 50	€ 350
Melkcontainers	€ 513	€ 51	€ 462
Glazen flessen	€ 76	€ -	€ 76
Kratten	€ 367	€ -	€ 367
<b>Vlottende activa</b>			
Emballage			€ 494
Shoppers			€ 373
Voorraad			€ 309
Vooruitbetaalde bedragen			€ -
Nog te ontvangen bedragen			
Van belastingdienst			€ 119
Debiteuren			€ 36
<b>Liquide middelen</b>			
Bankrekening			€ 2.469
Saldo LFW			€ 857
<b>TOTAAL ACTIVA</b>			<b>€ 7.241</b>

PASSIVA	
<b>Eigen vermogen</b>	
Gift postcodeloterij	€ 4.500
Winstreserve	€ 388
<b>Vreemd vermogen lang (&gt; 1 jaar)</b>	
N.v.t.	
<b>Vreemd vermogen - kort (&lt; 1 jaar)</b>	
Lening	€ 1.500
Crediteuren	€ 853
<b>TOTAAL PASSIVA</b>	<b>€ 7.241</b>



De inventaris en immateriële inventaris is in 2021 aangeschaft. Het saldo op Local Food Works (LFW) wordt normaal maandelijks naar de bankrekening overgemaakt, vlak nadat de facturen voor die maand beschikbaar zijn (de 10e van elke maand).

De winstreserve bedroeg € 388 (zie winst- en verliesrekening). Op de Algemene Ledenvergadering van 12 november 2021 is besloten tot het aangaan van een lening met een looptijd van een jaar met leden die daaraan bij wilden dragen. In december is in totaal € 1.500 geleend van leden. Tegen het eind van 2022 zal moeten worden besloten of langer lenen noodzakelijk is (verlenging of nieuwe leningen).

De grootste crediteur is Odin. Zij facturen wekelijks.

#### *Winst- en verliesrekening 2021*

De winst- en verliesrekening geeft een overzicht van de opbrengsten en kosten in 2021.

De lidmaatschapscontributie bedraagt eenmalig € 25 (netto). Samen met de leveranciersadministratie-inkomsten worden hiermee de kosten (behalve productinkoop) gedekt.

De leveranciersadministratie bedraagt 4% van de productverkoop. Alle productinkoop en verkoop betreft alleen de gezamenlijke inkoop en Odin. Productverkoop van andere leveranciers en producenten loopt rechtstreeks via Local Food Works en valt buiten de overzichten van de voedselvereniging.

Productinkoop en -verkoop zijn de grootste posten op de rekening. De omzet voor 2021 (met als echte start mei 2021) bedroeg ongeveer € 9.000.

Marktadministratiekosten zijn voor onderhoud, LFW (5%), Mangopay (3%) en CSA Netwerk Nederland (1%). Deze kosten worden door de leden betaald en staan daarom zowel bij kosten als bij opbrengsten.

De huur van de ruimte van Landgoed de Rading bedraagt € 0, omdat we in ruil voor het gebruik werk leveren voor de zorgmedewerkers.

De financiële administratie is gecontroleerd door de kascommissie.

<b>OPBRENGSTEN</b>	
Contributie	€ 550
Productverkoop	€ 9.038
Marktadmin LFW	€ 749
Leveranciersadministratie OEH	€ 512
Ontvangen btw	€ 1.668
<b>TOTAAL OPBRENGSTEN</b>	<b>€ 12.516</b>
<b>KOSTEN</b>	
Productinkoop	€ 9.184
Marktadmin LFW	€ 749
Reiskosten	€ 22
PR	€ 140
Administratie	€ 192
Bankkosten	€ 123
Huur	€ -
Betaalde btw	€ 1.616
<b>TOTAAL KOSTEN</b>	<b>€ 12.026</b>
<b>Bruto resultaat</b>	<b>€ 490</b>
Afschrijvingen	€ 101
<b>Netto resultaat (toename Eigen Vermogen)</b>	<b>€ 388</b>

20-5-2022,

**Bestuur Ons Eten Hilversum**

**Frederike Lether, Voorzitter**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. Lether', written over a horizontal line.

**Ellen Bosgoed, penningmeester**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ellen Bosgoed', written in a cursive style.

**Vybeke Pieters, secretaris**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Vybeke Pieters', written in a cursive style.

**Wietse Bakker, lid**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Wietse Bakker', written in a cursive style.