



Jaarverslag 2022

Voedselvereniging Ons Eten Hilversum

www.onsetenhilversum.nl

contact@onsetenhilversum.nl



INHOUD

Voedselvereniging Ons Eten Hilversum	3
Groei en stabilisatie	3
Leden	4
Voor leden en door leden	4
Landgoed de Rading	4
Leveranciers	6
Lokale leveranciers	6
Afscheid	6
Welkom	6
Odin	7
Activiteiten	11
Bestuursleden	11
Campagne “het nieuwe normaal, wij eten lokaal”	11
Nieuwjaarsborrel op 2 april	11
Brainborrel op 4 november	12
Wintermarkt 10 december	12
The socials...	13
PechaKucha Night in de Vorstin	13
Thema voedsel in bibliotheek Hilversum	13
Facebook	14
Nieuwsbrief	14
Appgroep	14
Financiën	15
Jaarrekening	15

VOEDSELVERENIGING ONS ETEN HILVERSUM

Groei en stabilisatie

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

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

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 40	31 december 2022

In 2022 is ons ledenaantal doorgegroeid naar 40 met een wekelijkse aantal bestellers tussen 12 en 16. Omdat het aantal bestellers invloed heeft op het assortiment dat geboden kan worden, zouden we graag zien dat het aantal wekelijkse bestellers verder toeneemt.

In 2022 hadden we 12 lokale/regionale leveranciers. Het is leuk om regelmatig op het spoor te komen van nieuwe, vaak kleine, duurzame leveranciers, die vaak ook weer andere leveranciers kennen, zodat er een steeds groter netwerk ontstaat van “groene” producenten.

2022 was een jaar van stabiliteit en verdere groei. Ons Eten Hilversum “staat”, de buurtmarkt op zaterdagochtend wordt steeds meer een ontmoetingsmoment, waar ook leden die geen bestelling hebben gedaan nog even langskomen voor koffie en voor de vrije verkoop. Een zorgmedewerker van de Rading die op vrijdag helpt de kratten vullen doet dat steeds sneller en heeft zichtbaar lol in het werk voor Ons Eten Hilversum.

Het “runnen” van een voedselvereniging is leuk, maar ook veel werk. Daarvoor hebben we de inzet van alle leden nodig. Het komende jaar willen we werk maken van een nauwer contact met onze leveranciers, bijvoorbeeld in de vorm van werkbezoeken. We vinden het ook belangrijk om netwerken te bouwen en de politiek te benaderen. Want biologisch voedsel, voedsel van dichtbij en korte ketens dat wordt toch de toekomst!

Frederike Lether, Voorzitter Ons Eten Hilversum, Maart 2023

LEDEN

Eind 2022 staat de ledenteller op 40. 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. Veel leden zijn regelmatig marktmeester op zaterdagochtend.

“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, de bestelling bij de groothandel doen of de nieuwsbrief schrijven.



Zaterdagochtend: klaar voor het afhalen van de bestellingen en de vrije verkoop

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.



Pizzeria Pizzeria
Dit product moet de ingrediënten
A. 1. ingrediënten
B. 1. ingrediënten
C. 1. ingrediënten
D. 1. ingrediënten

Aan de slag
1. 1. ingrediënten
2. 1. ingrediënten
3. 1. ingrediënten
4. 1. ingrediënten
5. 1. ingrediënten
6. 1. ingrediënten
7. 1. ingrediënten
8. 1. ingrediënten
9. 1. ingrediënten
10. 1. ingrediënten

De 1000 meest
1. 1. ingrediënten
2. 1. ingrediënten
3. 1. ingrediënten
4. 1. ingrediënten
5. 1. ingrediënten
6. 1. ingrediënten
7. 1. ingrediënten
8. 1. ingrediënten
9. 1. ingrediënten
10. 1. ingrediënten

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. In 2022 hebben we (helaas) afscheid moeten nemen van een aantal leveranciers en zijn er nieuwe leveranciers verwelkomd.



Nieuwjaarsborrel met leden en leveranciers op Landgoed de Rading

Afscheid

De heerlijke paddenstoelen van Flynn Organics zijn niet meer te koop. De verkoop op biologische markten en aan Ons Eten Hilversum bleek niet rendabel, waardoor Flynn de productie gestopt is.

Ook voor het biologische brood van bakker Jeroen gold dat de verkoop aan Ons Eten Hilversum niet rendabel was. Bakker Jeroen is begin 2022 gestopt als leverancier. Gelukkig hebben we met de broden van Schuurdesem een vervanger gevonden: heerlijk zuurdesembrood.

Elegast Cidery is verhuisd van de Hoorneboeg naar Langbroek, bij Wijk bij Duurstede, waarmee ook het cider-verkooppunt op de Hoorneboeg is opgeheven.

De eigenaar van Oerspronkelijk koken - doelloos gelukkig!, is naar Portugal verhuisd, waarmee een einde is gekomen aan de productie van waterkefir.

Welkom

In Petto is een kleine Hilversumse kaasmakerij, die Loenersland-kaasjes maakt. Kaasjes in Franse stijl van biologische melk uit Loenersloot.

In 2022 boden we eenmalig een partij dadels van Van Yogi & Yousef aan. Dit beviel zo goed, dat we besloten om dit product vaker aan te bieden via de gezamenlijke inkoop.

Verderop in dit verslag stellen wij onze leveranciers en producenten van (eind) 2022 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/>

12 lokale leveranciers



Biologische Boerderij 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 runderen. 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/>



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://feelinghealthy.beyuna.eu/>



In Petto. In Petto kaasmakerij wordt gerund door Cyanne. Ze heeft een makerij in Hilversum. Ze wil je graag meenemen met de seizoenen en je een bewustzijn laten creëren waar eten vandaan komt en hoe het gemaakt wordt. Elke week worden er in de kaasmakerij kaasjes gemaakt van melk uit Loenersloot om vervolgens te worden gezouten en dagelijks te worden gedraaid. In Petto zal je doen verrassen en je verbonden laten voelen!



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://landgoedderading.nl/>



Piment Vegetarische maaltijden bereid met biologische producten. Piment is een unieke samenwerking van Frédérique Spoel en Jimmy 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/>



Schuurdesem is in 2022 gestart. Bakker Rob Reitsema gebruikt meel uit de regio en maakt 100% biologisch brood op basis van desem, hij gebruikt geen gist en broodverbetersaars. Bakker Rob heeft dit jaar nog een aanvullende opleiding gevolgd om zijn assortiment verder te ontwikkelen en uit te breiden. Donkerschuur en schuurblond zijn de broden die hij levert aan de voedselvereniging. <https://schuurdesem.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



Yogi & Yousef ontmoetten elkaar in 2010. In Saudi-Arabië verbouwt Yousef een speciale dadel met een karamelachtige smaak, de Dalia Sukkary. De dadels worden niet gedroogd, maar zacht geplukt gekoeld, waardoor ze zeer zacht blijven. De dadels worden verbouwd in eigen beheer, 100% biologisch en zitten vol met vitamines en sporenelementen. Ze worden niet nabehandeld met gassen en worden verpakt in plantaardige plastics. De lokale plukkers krijgen een eerlijk loon en werken onder veilige omstandigheden. Interessante weetjes en recepten zijn te vinden op: <https://yogiyousef.nl/>

ACTIVITEITEN

Bestuursleden

Eind 2022 bestond het bestuur uit Frederike Lether (voorzitter), Ellen Bosgoed (penningmeester), Vybeke Pieters (secretaris), Estella Derkx (lid). Wietse Bakker (lid) heeft in 2022 afscheid genomen van het bestuur, Ella van Hardeveld is toegetreden.

Campagne “het nieuwe normaal, wij eten lokaal”

In het weekend van 19 en 20 maart deed Ons Eten Hilversum mee aan de campagne “het nieuwe normaal, wij eten lokaal”. Een landelijke campagne waarin aandacht gevraagd wordt voor de korte keten. Op zaterdag 19 maart hebben we Ons Eten Hilversum laten zien als “korte-keten-initiatief” en een aantal potentiële leden rondgeleid.

wijetenlokaal

Nieuwjaarsborrel op 2 april

Op zaterdag 2 april was Ons Eten Hilversum aanwezig op de jaarlijkse opening van het oogstseizoen. Een dag waarop alle ondernemers en organisaties betrokken bij de Rading zich presenteren en elkaar en de leden (van de diverse organisaties) ontmoeten. Aansluitend hield Ons Eten Hilversum haar nieuwjaarsborrel, die vanwege Corona al een aantal keren was uitgesteld. Een gezellig moment om elkaar weer “life” te zien, met lekkere hapjes en drankjes.



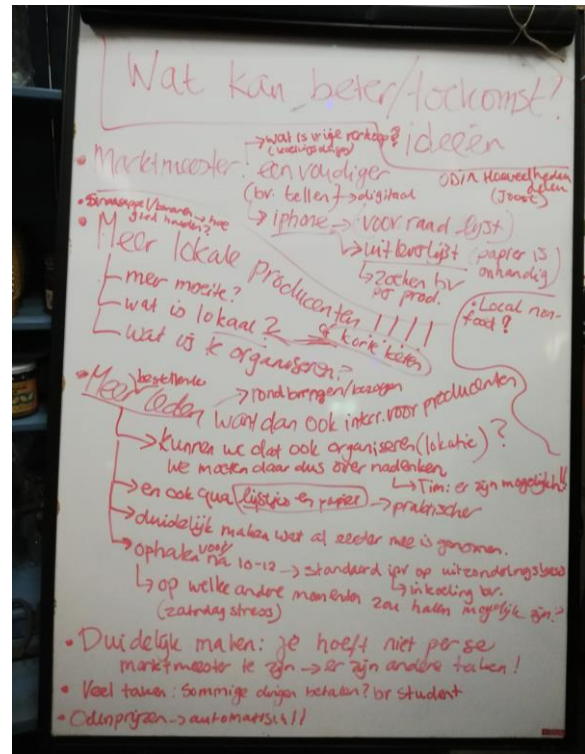
Leveranciers Ikupa van Tanza Coffee en Rob van Schuurdesem op de markt bij de jaarlijkse opening van het oogstseizoen

Brainborrel op 4 november

Op 4 november organiseerde Ons Eten Hilversum een "brainborrel"; het doel was om, onder het genot van een hapje en een drankje, met de leden in discussie te gaan over "wat gaat goed" en "wat kan beter". Uit de levendige discussie kwamen een heel scala aan goede ideeën voor de kortere en langere termijn.

Wintermarkt 10 december

Een echte koude wintermarkt was het, waar allerlei duurzame ondernemingen stonden. Ons Eten Hilversum was vertegenwoordigd, naast lokale voedselleveranciers en ondernemers op gebied van kleding en energie. Onze nieuwe banner konden we voor de eerste keer gebruiken.



Een deel van de resultaten van de "brainborrel"



Leden Cor en Hilda in de kraam van Ons Eten Hilversum de jaarlijkse wintermarkt

THE SOCIALS...

PechaKucha Night in de Vorstin

Op 7 juni 2022 was Vybeke Pieters één van de elf Duurzame Doeners op de PechaKucha Night in de Vorstin in Hilversum, waar ze een presentatie hield over Ons Eten Hilversum met als onderwerp “De korte voedselketen”: <https://pechakucha-hilversum.nl/vybeke-pieters/>



Vybeke presenteert Ons Eten Hilversum op de PechaKucha Night

Thema voedsel in bibliotheek Hilversum

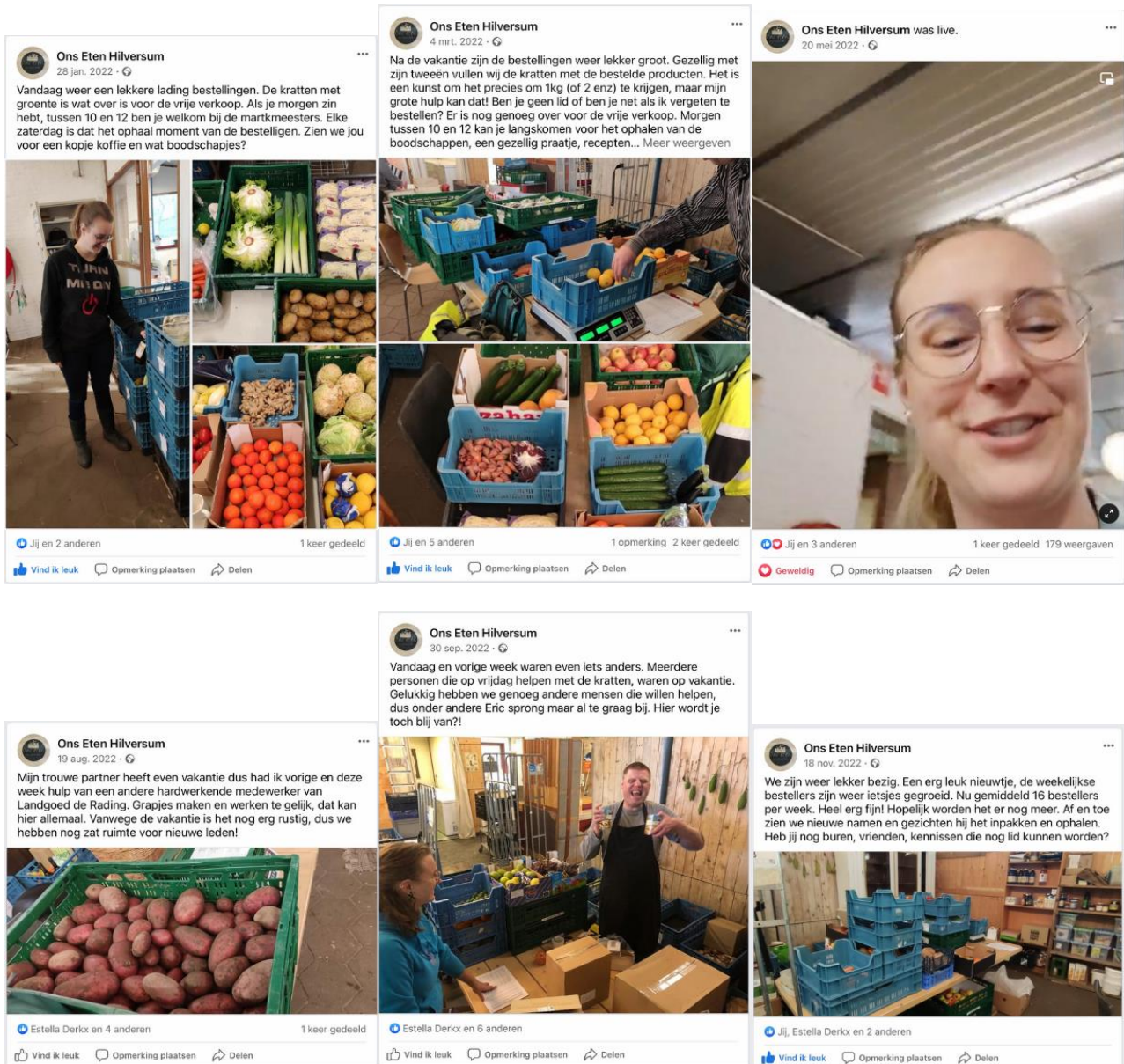
Van begin oktober tot einde november heeft bibliotheek Hilversum als SDG-huis (sustainable development goals) het thema voedsel geagendeerd. Er is een tentoonstelling gemaakt in samenwerking met Hilversum100 en Piment over duurzaam voedsel uit de regio.

Ons Eten Hilversum was daarin vertegenwoordigd, samen met een aantal van onze leveranciers.



Een deel van de tentoonstelling in bibliotheek Hilversum

Facebook



Een impressie van de Facebook posts in 2022

Nieuwsbrief

In 2022 heeft Ons Eten Hilversum de nieuwsbrief, die een aantal malen per jaar verschijnt, geprofessionaliseerd. Van een nieuwsbrief in “wordformat” in 2020 en 2021 hebben we in 2022 een mooi vormgegeven nieuwsbrief ontwikkeld, die via Laposta verzonden wordt.

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

De jaarrekening volgt de gestage groei van leden.

Jaarrekening

De balans toont de activa en passiva van Ons Eten Hilversum op 31 december 2022.

Balans 2022 en 2021

Balans jaar 2022

ACTIVA	2022	2021	PASSIVA	2022	2021
Vaste activa			Eigen vermogen		
Immateriële activa	€ 1.331	€ 1.331	Giften	€ 4.500	€ 4.500
Inventaris afschrijving/jaar			Winstreserve	€ 1.412	€ 388
Koeling € 50	€ 300	€ 350			
Melkcontainers € 46	€ 416	€ 462	Vreemd vermogen lang (> 1 jaar)		
Glazen flessen € -	€ 76	€ 76	Lening	€ 1.500	€ 1.500
Kratten € -	€ 367	€ 367			
Nieuw 2022	€ -		Vreemd vermogen - kort (< 1 jaar)		
			Crediteuren	€ 2.004	€ 853
Vlottende activa					
Emballage in voorraad	€ 466	€ 494			
Shoppers	€ 323	€ 373			
Voorraad	€ 682	€ 309			
Vooruitbetaalde bedragen		€ -			
Nog te ontvangen bedragen					
Van belastingdienst	€ -	€ 119			
Debiteuren	€ -	€ 36			
Liquide middelen					
Bankrekening	€ 3.983	€ 2.469			
Saldo LFW	€ 1.473	€ 857			
TOTAAL ACTIVA	€ 9.416	€ 7.241	TOTAAL PASSIVA	€ 9.416	€ 7.241

Aan de vast activa zijn geen nieuwe aanschaffen toegevoegd. Van de bestaande bezittingen is alleen de afschrijving verdisconteerd. De wijzigingen in de vlottende activa ten opzichte van 2021 zijn de uitgegeven shoppers (aan nieuwe leden) en de toename van de producten in voorraad. De voorraad neemt toe met het ledenaantal, maar ook met het aantal beschikbare producten in de gezamenlijke inkoop (ruim 80).

Het saldo op Local Food Works (LFW) wordt maandelijks naar de bankrekening overgemaakt, nadat de facturen voor die maand beschikbaar zijn (de 10e van elke maand). De betaling aan Odin is wekelijks (een deel staat bij Crediteuren).

De winstreserve is toegenomen met € 1.024 (zie winst- en verliesrekening).

Volgens het besluit van de Algemene Ledenvergadering van 12 november 2021 is met enkele leden een lening aangegaan voor in totaal € 1.500, met een initiële looptijd van een jaar. Eind 2022 is in overleg met het bestuur en de betreffende leden besloten om deze lening met een jaar te verlengen omdat de toename in liquiditeit nog onvoldoende was. Het voornemen is om deze lening eind 2023 af te lossen.

Aan crediteuren is in totaal nog € 2.004 verschuldigd. Hiervan is € 24 voor de belastingdienst en de rest voor Odin. Dit omvat de wekelijkse productinkoop, maar ook een correctie op te veel berekende retouremballage.

De winst- en verliesrekening geeft een overzicht van de opbrengsten en kosten in 2022 en 2021.

De eenmalige lidmaatschapscontributie € 25 (netto) en de leveranciersadministratie-inkomsten worden gebruikt om de lopende kosten (behalve productinkoop) te dekken en om een reserve op te bouwen voor grotere uitgaven in de toekomst. Er zijn 15 nieuwe leden ingeschreven in 2022.

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

Winst- en verliesrekening 2022 en 2021

Winst- en verliesrekening		
	2022	2021
OPBRENGSTEN		
Contributie	€ 300	€ 550
Productverkoop	€ 29.632	€ 9.038
Marktadmin LFW	€ 2.268	€ 749
Leveranciersadministratie OEH	€ 1.714	€ 512
Ontvangen btw	€ 3.869	€ 1.668
TOTAAL OPBRENGSTEN	€ 37.784	€ 12.516
KOSTEN		
Productinkoop	€ 30.006	€ 9.184
Marktadmin LFW	€ 2.268	€ 749
Reiskosten	€ -	€ 22
PR	€ 176	€ 140
Administratie	€ 311	€ 192
Bankkosten	€ 180	€ 123
Huur	€ -	€ -
Betaalde btw	€ 3.723	€ 1.616
TOTAAL KOSTEN	€ 36.664	€ 12.026
Bruto resultaat	€ 1.120	€ 490
Afschrijvingen	€ 96	€ 101
Netto resultaat (toename Eigen Vermogen)	€ 1.024	€ 388

Productinkoop en -verkoop zijn de grootste posten op de rekening. De omzet voor 2022 bedroeg ongeveer € 30.000 een ruime verdrievoudiging ten opzichte van 2021.

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.

12-4-2023, Bestuur Ons Eten Hilversum

Frederike Lether, Voorzitter



Ellen Bosgoed, penningmeester



Vybeke Pieters, secretaris



