



Jaarverslag 2023

Voedselvereniging Ons Eten Hilversum

www.onsetenhilversum.nl

contact@onsetenhilversum.nl



INHOUD

| | |
|--|----|
| Voedselvereniging Ons Eten Hilversum | 4 |
| Inleiding | 4 |
| Leden | 6 |
| Landgoed de Rading | 6 |
| Leveranciers | 7 |
| Lokale leveranciers | 7 |
| Afscheid | 7 |
| Odin | 7 |
| Activiteiten | 11 |
| Bestuursleden | 11 |
| Opening oogstseizoen op 1 april | 11 |
| Solid-campagne | 11 |
| Algemene ledenvergadering, 14 april | 12 |
| Werkbezoek boerderij van Herk, 16 juni | 12 |
| Jaarmarkt Loosdrecht, 30 augustus | 13 |
| Duurzame zaterdag, 7 oktober | 13 |
| Einde-oogstseizoensborrel, 17 november | 13 |
| Wintermarkt, 9 december | 13 |
| COMMUNICATIE | 14 |
| Nieuwsbrief | 14 |
| Appgroep | 14 |
| Artikelen in (nieuws)bladen | 14 |
| Facebook | 15 |
| Financiën | 16 |
| Jaarrekening | 16 |

VOEDSELVERENIGING ONS ETEN HILVERSUM

Inleiding

In 2023 is Ons Eten Hilversum verder gegroeid. Niet zozeer het aantal leden “op papier”, als wel het aantal actieve leden en regelmatige bestellers. Het besluit van de ALV in april om naast de entreebijdrage een jaarlijks lidmaatschap te vragen, heeft daarbij geholpen. De vraag om een jaarlijkse bijdrage is voor leden een moment van reflectie: “doe ik mee”?

| | |
|---------------------------|------------------|
| Oprichting | 9 juli 2020 |
| Platform Local Food Works | 28 november 2020 |
| Eerste lokale leverancier | 23 januari 2021 |
| Odin productaanbod in LFW | 22 mei 2021 |
| Ledenaantal circa 35 | 31 december 2023 |

Het aantal leveranciers is gelijk gebleven. Wel hebben we afscheid genomen van leveranciers en anderen verwelkomd. Vanwege de reisafstand naar Weesp hebben we afscheid genomen van zuivelleverancier van het eerste uur “de Groene Griffioen”. We hebben met “de Bonte Parels” een nieuwe leverancier gevonden voor melk, yoghurt, kaas en “koewark”. Voor de startende kaasmakerij “In Petto” was de logistiek, om een enkel Loenerlandkaasje naar de Rading te brengen, te ingewikkeld. Waar we in 2022 afscheid hebben genomen van de heerlijke paddenstoelen van Flynn, kwam Flynn in 2023 weer terug met een nieuw product: microgroenten. En met de doorontwikkeling van “KipEigen” tot een regeneratieve natuurboerderij, is het aanbod van “KipEigen” fors uitgebreid met allerhande groenten en kruiden.

In 2023 hebben we allerlei activiteiten ondernomen om OEH over het voetlicht te brengen. De seizoensopening in april, de wintermarkt in december, de duurzame zaterdag in oktober, de drukke jaarmarkt van Loosdrecht in september. Die activiteiten leverden interessante, leuke gesprekken en nieuwe leden op. Maar de beste PR blijft nog altijd “hoort zegt het voort”.

Onze klapkratten, waarin de boodschappen op vrijdag verzameld worden, waren bepaald niet “muisproof”. Tussen het vullen van de kratten en de uitgifte op zaterdag deden die grijze beestjes zich regelmatig tegoed aan chips, crackers of zelfs paprika. We hebben daarom nieuwe dichte dozen aangeschaft. Dat was misschien niet nodig geweest als we eerder hadden bedacht om onze buurtmarkt te verhuizen van zaterdagochtend naar vrijdagmiddag. Dat was de grootste verandering van 2023. De kwaliteit van de producten, die nog maar een paar uur in het krat zitten, was de belangrijkste reden. Maar ook gemak: de versproducten hoeven niet meer op vrijdagmiddag naar de koeling, op zaterdag er weer uit en na de buurtmarkt weer terug, een hoop minder sjouwen.

In 2023 hebben we afscheid moeten nemen van een lid van het eerste uur: Yvonne Kradolfer. Yvonne stond aan de wieg van Ons Eten Hilversum, ze zat in de werkgroep die onze voedselvereniging heeft opgezet, was één van de oprichters van OEH en was tot de zomer van 2021 secretaris van het bestuur. Begin 2023 bleek Yvonne ernstig ziek te zijn, maar ondanks de ernst is ze altijd optimistisch, hoopvol en betrokken gebleven. Yvonne overleed in mei.

In 2023 hebben we ons eerste werkbezoek afgelegd, een al lang gekoesterde wens. Op vrijdag 14 juni kwam een groep van ruim 20 OEH’ers naar boerderij van Herk in Loosdrecht. Na een

inspirerende rondleiding waarin Jan Peter van Herk vertelde over de koeien en de (duurzame) bedrijfsvoering was het tijd voor een heerlijke barbecue.

OEH bruist, maar we hebben zeker nog wensen voor 2024. De verhouding tussen bestellingen bij onze regionale leveranciers en Odin zouden we graag nog een beetje meer verschuiven richting de regionale leveranciers. Het doel van OEH is immers om duurzaam voedsel van dichtbij te promoten!!!!

Januari 2024,

Frederike Lether, voorzitter OEH

LEDEN

We hebben nu 35 leden; geen grote wijziging ten opzichte van 2022. Het aantal regelmatige bestellers is wel gestegen: tot meer dan 15 per week. 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 vrijdagmiddag.

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.

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.



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

De producten worden op vrijdagochtend verzameld en de bestellingen worden per klant in kratjes klaargezet. Aan het eind van de dag staan de kratjes klaar om opgehaald te worden.

35 leden

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 2023 hebben we (helaas) afscheid moeten nemen van een aantal leveranciers en maar zijn er ook nieuwe leveranciers verwelkomd.

Afscheid

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 vlak bij het Gooi. De Groene Griffioen heeft sinds de start van OEH melk, yoghurt en kaas geleverd. Het ophalen van die zuivel hebben we lang gecombineerd met het naar huis brengen van één van de medewerkers van de dagbesteding, die in Weesp woonde. Tot die medewerker ging verhuizen. Toen werd op en neer naar Weesp best ver, dus zijn we gaan zoeken naar een andere zuivelleverancier. Die hebben we gevonden: biologische boerderij de Bonte Parels in Westbroek. Verderop in dit verslag stellen we hen graag voor.

In Petto is een kleine Hilversumse kaasmakerij, die Loenersland-kaasjes maakt. Kaasjes in Franse stijl van biologische melk uit Loenersloot. Voor de startende onderneming was het echter te omslachtig om steeds voor een paar kaasjes naar de Rading te rijden. In Petto is daarom (voorlopig) gestopt met de levering aan OEH. In januari 2024 is In Petto helemaal gestopt als kaasmakerij.

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.

12 lokale leveranciers



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/>



Boerderij de Bonte Parels is een biologisch gecertificeerde melkveehouderij. Rutger en Christianne Hennipman zorgen vanuit de visie van goed rentmeesterschap voor hun 55 koeien en voor het landschap. Deze zorg proberen ze constant te verbeteren en dat proef je in hun producten. Vooral de KoeWark gooit hoge ogen bij hun klanten. Daarbij zetten ze zich in voor educatie. Ze ontvangen schoolklassen en geven rondleidingen. <https://debonteparels.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/>



Flynn Organics. Brian en Nathalie Flynn kweken heerlijke verse microgroenten in Nederhorst den Berg. Microgroenten bevatten tot 40 keer meer voedingsstoffen dan de volwassen plant. En ze smaken ook nog eens heerlijk. De microgroenten worden zo duurzaam mogelijk gekweekt, met biologische zaadjes in biologische grond. Ze hebben niet veel water nodig en krijgen geen pesticiden en chemicaliën. Puur natuur en supervers dus. Geleverd binnen enkele dagen na de oogst! <https://www.flynnorganics.nl/>



Hilversumse honing. Sinds juni 2023 hebben we honing van Imkervereniging Hilversum en Wijdemerem in ons assortiment. De voorjaarshoning is in de lente gemaakt door bijen in kasten in Kortenhoef: dus vers uit de buurt! De imkervereniging bestaat uit een veertigtal imkers en is gehuisvest in het Corversbos. De bijenschans daar is één van de weinig overgebleven en gerestaureerde bijenschansen in het Gooi, waarvan er in 1843 zo'n 80 bekend waren. Ook op de tuinderij LandinZicht staan kasten van de vereniging. <https://www.imkervereniginghilversumenwijdemerem.nl/>

Natuurboerderij KipEigen. Bij de regeneratieve Natuurboerderij KipEigen werken we aan gezond voedsel met een positieve impact op natuur & klimaat en welzijn van mens & dier. In de 'Loosdrechtse Ster' houden we kippen, schapen en kalkoenen, en telen we groente, kruiden en fruit. 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 producten worden 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/>



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 Reitsma gebruikt meel uit de regio en maakt 100% biologisch brood op basis van desem, hij gebruikt geen gist en broodverbetersaars. Bakker Rob heeft vorig jaar een aanvullende opleiding gevolgd om zijn assortiment verder te ontwikkelen en uit te breiden. Donkerschuur, Spelttuin, Schuurblond, Stokbrood en Ciabatta 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 2023 bestond het bestuur uit Frederike Lether (voorzitter), Ellen Bosgoed (penningmeester), Vybeke Pieters (secretaris) en Ella van Hardeveld (lid). Joost Boers (lid) is toegetreden en is specialist op het gebied van communicatie.

Opening oogstseizoen op 1 april

Op een ijskoude zaterdag 1 april was Ons Eten Hilversum aanwezig op de jaarlijkse opening van het oogstseizoen. Een dag waarop ondernemers en organisaties die betrokken zijn bij Landgoed de Rading zich presenteren aan geïnteresseerden. Enkele van onze leveranciers waren hier ook bij aanwezig. Van anderen, die hun eigen “winkel” moesten bemannen die zaterdag, boden we de producten aan in de OEH-stand.

Solid-campagne

Sinds 2017 importeert Solid (h)eerlijke producten uit de korte keten. Door rechtstreeks producten af te nemen van coöperaties, kan lokaal maximaal geprofiteerd worden van de opbrengst. Het assortiment bestaat uit producten met een ecologische en sociale meerwaarde van Europese initiatieven die bouwen aan een betere wereld. Deze producten zijn niet in reguliere winkels beschikbaar.

Ook in 2023 deed OEH weer mee aan de jaarlijkse SOLID-campagne. Onze leden konden producten bestellen die een aantal weken later werden afgeleverd op Landgoed de Rading. Daarmee stimuleren we de korte keten tussen boer en bord, eerlijke handel en een solidaire prijs.



Eigen import

Onze leden, Estella en Arjan, nemen regelmatig een grote emmer heerlijke appelstroop mee uit het zuiden, net over de Belgische grens. We doen de stroop in potjes, die te koop zijn voor de leden. Die gaan als....warme broodjes.

Frederike en John hebben via crowdfunding een mangoboom in Spanje geadopteerd. Daar komen 1x per jaar super-mango's af, die we aanbieden aan onze leden.

Algemene ledenvergadering, 14 april

Op vrijdag 14 april vond de Algemene Ledenvergadering plaats. Een moment om, naast de jaarrekening, ook allerhande inhoudelijke onderwerpen te bespreken. De kascommissie (Hilda en Jarl) hadden een groot compliment voor de jaarrekening, die er goed en gedegen uitzag. De financiële resultaten waren goed, zeker ten opzichte van het eerste jaar van OEH, toen die nog negatief waren vanwege de startkosten. Besloten werd voor de kascommissie een roulatiesysteem te hanteren. Leden van de kascommissie doen dat maximaal 2 jaar, elk jaar wisselt 1 lid. De kascommissie voor de jaarrekening 2023 bestaat uit Latoya en Jarl.

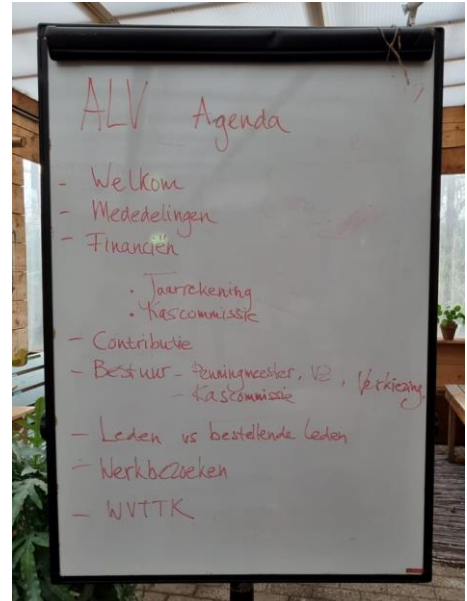
Frederike (voorzitter) werd herkozen in het bestuur, Ella (lid) en Vybeke (secretaris) werden gekozen in het bestuur. Ellen heeft aangegeven wel in het bestuur te willen blijven, maar te stoppen als penningmeester. Tot begin 2024 is het nog niet gelukt om een vervanger te vinden voor Ellen.

De ALV besloot een jaarlijkse contributie in te stellen (minimaal 10 euro), vooral bedoeld als "reflectiemoment" voor leden: wil ik lid blijven of niet. Om de drempel voor nieuwe leden om te gaan bestellen te slechten gaan we een buddy-systeem voor nieuwe leden organiseren: een nieuw lid krijgt een buddy ter ondersteuning.

Werkbezoek boerderij van Herk, 16 juni

"Een langgekoesterde wens van de vereniging gaat in vervulling op 16 juni: een bedrijfsbezoek georganiseerd bij leverancier Van Herk. Dit is het eerste bezoek in een reeks die we van plan zijn te organiseren, om de leveranciers beter te leren kennen en te horen hoe zij de wereld duurzamer willen maken." Dit schreven Ella en Caroline in hun uitnodiging om deel te nemen.

We werden ontvangen met een drankje en kregen een rondleiding op de boerderij door Jan Peter van Herk, 'n enthousiaste en gastvrije boer. Hij werkt op een diervriendelijke manier en geeft zijn Black Angus koeien de tijd die ze nodig hebben. Hij geeft ze de ruimte en laat de kalfjes een lange tijd bij hun moeder. Ieder dier beschikt over een oppervlakte van een half voetbalveld aan gras en ze worden met de juiste mineralen en spoorelementen gevoed. Ook de gang naar de slachter gebeurt op een rustige en vriendelijke manier. Na de rondleiding was er een heerlijke barbecue.





Jan Peter van Herk vertelt enthousiast over de koeien op zijn boerderij

Jaarmarkt Loosdrecht, 30 augustus

In een kraam samen met CSA LandinZicht en Natuurboerderij KipEigen, presenteerde OEH zich op de drukke jaarmarkt van Loosdrecht. We hadden een prachtige plek, mooi centraal, recht tegenoverde Hema. De sfeer was erg gezellig, mede door de muziek op het plein.

Duurzame zaterdag, 7 oktober

Hilversum100, het netwerk van duurzame doeners, organiseerde in het eerste weekend van oktober "De Duurzame Dagen". Landgoed de Rading organiseerde een duurzame zaterdag, onder het thema "duurzamer en lokaal eten, breng het aantal voedselkilometers op je bord naar beneden". Naast CSA LandinZicht, Lunchcafé Piment, Natuurboerderij KipEigen en Bakker Schuurdesem, presenteerde ook Ons Eten Hilversum zich met proeverijen en verkoop van producten van dichtbij.



Einde-oogstseizoensborrel, 17 november

Op 17 november organiseerde Ons Eten Hilversum samen met CSA LandinZicht een borrel in het kader van het einde van het oogstseizoen. Een gezellige bijeenkomst met een hapje en een drankje.

Wintermarkt, 9 december

Een gezellige wintermarkt was het, waar allerlei duurzame ondernemingen stonden. Ons Eten Hilversum was vertegenwoordigd, naast lokale voedselleveranciers en ondernemers.

COMMUNICATIE

Nieuwsbrief

In 2023 heeft Ons Eten Hilversum driemaal een nieuwsbrief verzonden.

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.

Artikelen in (nieuws)bladen




In de NieuwsSter 11 oktober 2023

Facebook


Ons Eten Hilversum
7 april 2023 · 🌐

Het mooie weer is er nog niet helemaal maar bij de Rading hebben we heerlijk eten van **Piment Catering**. Kom gezellig eten en neem dan gelijk een kijkje bij OEH wat er nog in de vrije verkoop is.




Ons Eten Hilversum
8 december 2023 · 🌐

Het oogst seizoen is voorbij. Morgen is er nog een terugkomst dag om boerenkool de oogsten. Wat zien ze er mooi uit. Ook is er van 11 tot 15 een wintermarkt waar iedereen van de Rading staat en dus ook wij met een kraampje van OEH. Kom gezellig langs!



Ons Eten Hilversum
13 december 2023 · 🌐

Gratis advies aan **Gezondheidsraad**: het is voor iedereen beter verse natuurlijke producten (waaronder ook groenten) te eten dan hoogbewerkte voeding (inclusief vleesvervangers).




AD.NL
We moeten minder vlees, zuivel en eieren eten, adviseert Gezondheidsraad

Ons Eten Hilversum
16 december 2023 · 🌐

We 🍷 ovengerechten! Inspiratie nodig voor een gerecht voor de feestdagen? Deze spiraal quiche is gegarandeerd een hit. Al is het alleen al om hoe deze groententaart eruitziet... de verschillende groenten zorgen voor een prachtig kleurpalet. Tip: kijk of je wortelen in andere kleuren kunt vinden, bijvoorbeeld geel en paars! Ook courgettes zijn er in geel. Deze spiraal quiche is behalve superlekker ook vegetarisch!

Het recept vind je hier: <https://feelinghealthy.beyuna.eu/articli...> Meer weergeven



Een impressie van de Facebookposts in 2023

FINANCIËN

Productinkoop en -verkoop niet in balans.

Jaarrekening

De balans toont de activa en passiva van Ons Eten Hilversum op 31 december 2023.

Balans 2023, 2022 en 2021

| Balans jaar 2023 | | | | | | | |
|------------------------------|----------------|----------------|----------------|---|----------------|----------------|----------------|
| ACTIVA | 2023 | 2022 | 2021 | PASSIVA | 2023 | 2022 | 2021 |
| Vaste activa | | | | Eigen vermogen | | | |
| Immateriële activa | € 1.331 | € 1.331 | € 1.331 | Giften | € 4.500 | € 4.500 | € 4.500 |
| Inventaris afschrijving/jaar | | | | Winstreserve | € 803 | € 1.412 | € 388 |
| Koeling € 75 | € 225 | € 300 | € 350 | Voorziening onverklaarde verschillen | € 699 | | |
| Melkcontainers € 46 | € 369 | € 416 | € 462 | | | | |
| Glazen flessen € 25 | € 51 | € 76 | € 76 | Vreemd vermogen lang (> 1 jaar) | | | |
| Kratzen € 73 | € 294 | € 367 | € 367 | Lening | € 1.500 | € 1.500 | € 1.500 |
| Boxen | € 251 | € - | | | | | |
| | | | | Vreemd vermogen - kort (< 1 jaar) | | | |
| Vlottende activa | | | | Crediteuren | € 773 | € 2.004 | € 853 |
| Emballage in voorraad | € 518 | € 466 | € 494 | | | | |
| Shoppers | € 240 | € 323 | € 373 | | | | |
| Voorraad | € 1.462 | € 682 | € 309 | | | | |
| Nog te ontvangen bedragen | | | | | | | |
| Van belastingdienst | € - | € - | € 119 | | | | |
| Debiteuren | € 816 | € - | € 36 | | | | |
| | | | | | | | |
| Liquide middelen | | | | | | | |
| Bankrekening | € 2.720 | € 3.983 | € 2.469 | | | | |
| Saldo LFW | € - | € 1.473 | € 857 | | | | |
| | | | | | | | |
| TOTAAL ACTIVA | € 8.276 | € 9.416 | € 7.241 | TOTAAL PASSIVA | € 8.276 | € 9.416 | € 7.241 |

De immateriële activa bestaat onder andere uit de website en de know-how van de vereniging. Deze is niet gewijzigd ten opzichte van vorige jaren. De inventaris is dit jaar uitgebreid met afsluitbare uitdeelboxen.

Bij de vlottende activa heeft vooral de voorraad impact. De waarde van de voorraad was op 31 december € 1.462 (verkoopprijs). Dit is ruim € 85 per bestellend lid, een flinke toename ten opzichte van januari, toen dit nog € 50 was. Zo'n grote voorraad geeft risico op verlies (bijvoorbeeld door bederf), waardoor deze waarde snel kan verminderen, zonder dat daar inkomsten tegenover staan. Een te hoge voorraadwaarde beïnvloedt bovendien de liquiditeit. We streven daarom naar een voorraadbedrag van maximaal € 50 per besteller. Inmiddels is het inkoopbeleid aangepast om de waarde van de voorraad weer omlaag te brengen.

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).

Bij de passiva laat de winstreserve een verlies van € 609 zien. Dit wordt met name veroorzaakt door het verschil tussen productinkoop en -verkoop (zie hieronder).

Onder eigen vermogen is de voorziening onverklaarde verschillen opgenomen. We corrigeren hiermee voor een verschil van € 699 in de balans, welke nu niet geheel te verklaren is. Het vermoeden bestaat dat deze, ten minste deels, komt doordat we niet alle veranderingen ten aanzien van de producten administreren, omdat dit een te grote administratieve last zou zijn. Deze veranderingen bestaan ten eerste uit de wekelijkse prijswijzigingen van Odin die ook op de verkoopprijzen doorgevoerd worden. Daarnaast verliezen we producten door

bijvoorbeeld bederf en af en toe ontvangen we extra producten van Odin door leveranciersfouten. Tenslotte komt het voor dat van producten die per gewichtseenheid geleverd worden, meer gewicht geleverd wordt dan ervoor betaald is (we snijden bijvoorbeeld geen sinaasappels door). Inmiddels is het beleid aangepast om afwisselend naar boven en naar beneden af te ronden.

Het uitstaande leningbedrag is nog € 1.500. Het doel is om deze in 2024 in zijn geheel af te lossen.

Aan crediteuren is in totaal nog € 773 verschuldigd. Hiervan is € 78 verschuldigde btw voor de Belastingdienst en € 700 is voor Odin voor de wekelijkse productinkoop.

De winst- en verliesrekening geeft een overzicht van de opbrengsten en kosten in 2023, 2022 en 2021. Er is in 2023 verlies geleden (-€ 609). Een deel van de waarde zit echter vast in de voorraad (zie hierboven).

De inkomsten uit de inschrijving van nieuwe leden en, sinds dit jaar, het jaarlijkse lidmaatschapsbedrag is in totaal € 464. Er zijn 6 nieuwe leden ingeschreven in 2023. Sinds 2023 betalen we voor het onderkomen een bijdrage in de energiekosten aan Landgoed De Rading. De huur van de ruimte wordt gedekt doordat we werk leveren aan de zorgmedewerkers van Landgoed de Rading. Onder Diversen vallen de aanschaf van een hoofdlamp en enkele voorraadboxen.

Winst- en verliesrekening 2023, 2022 en 2021

| Winst- en verliesrekening | | | |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | 2023 | 2022 | 2021 |
| OPBRENGSTEN | | | |
| Contributie | € 464 | € 300 | € 550 |
| Productverkoop | € 29.111 | € 29.632 | € 9.038 |
| Marktadmin LFW | € 2.150 | € 2.268 | € 749 |
| Leveranciersadministratie OEH | € 1.738 | € 1.714 | € 512 |
| Ontvangen btw | € 3.831 | € 3.869 | € 1.668 |
| TOTAAL OPBRENGSTEN | € 37.294 | € 37.784 | € 12.516 |
| KOSTEN | | | |
| Productinkoop | € 30.168 | € 30.006 | € 9.184 |
| Marktadmin LFW | € 2.150 | € 2.268 | € 749 |
| Reiskosten | € - | € - | € 22 |
| PR | € 419 | € 176 | € 140 |
| Administratie | € 420 | € 311 | € 192 |
| Bankkosten | € 175 | € 180 | € 123 |
| Onderkomen | € 455 | € - | € - |
| Diversen | € 64 | | |
| Betaalde btw | € 3.831 | € 3.723 | € 1.616 |
| TOTAAL KOSTEN | € 37.683 | € 36.664 | € 12.026 |
| Bruto resultaat | € -389 | € 1.120 | € 490 |
| Afschrijvingen | € 220 | € 96 | € 101 |
| Netto resultaat (toename Eigen Vermogen) | € -609 | € 1.024 | € 388 |

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. Productinkoop en -verkoop zijn de grootste posten op de rekening. De omzet voor 2023 bedroeg ongeveer € 30.000 evenveel als in 2022. We draaien hierop echter een verlies van € 1.058, of € 278 inclusief de toename in de voorraad. Hier levert de vereniging 1% van de omzet in.

De leveranciersadministratie bedraagt 4% van de productverkoop en is bedoeld om, samen met de contributie, de overige kosten te dekken. Inkomsten uit contributie en leveranciersadministratie bedroegen € 2.202 en de kosten voor reizen, PR, administratie, bank en onderkomen bedroegen € 1.533. We moeten hiermee nu ook het effectieve verlies van de productomzet en -voorraad afdekken, wat niet helemaal lukt. Hierdoor leveren we in op ons Eigen vermogen, wat wordt versterkt door de afschrijvingen. De kosten voor PR bevatten dit jaar een vergoeding voor het zeer verzorgde bedrijfsbezoek aan Boerderij Van Herk (via donatie na brand op de boerderij), waardoor deze wat hoger uitkomt dan voorgaande jaren.

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 financiële administratie is gecontroleerd door de kascommissie.

9-4-2024, Namens Bestuur Ons Eten Hilversum

Frederike Lether
Voorzitter



Ellen Bosgoed
Penningmeester



Vybeke Pieters
Secretaris

