



Eigen Krachtvoer

NATUURLIJK VOOR MINIMA



Jaarverslag 2025

www.eigenkrachtvoer.nl

Stichting Eigen Krachtvoer

KvK-nummer: 62562290

RSIN: 854867405

Raad van Toezicht: E. Pieters, S. van der Leij, S. Changa, G. de Wilde
(tot 30 april), J. van Strien (na 30 april)

Bestuurder: U.Koerselman

Adres: Tweede van der Helststraat 33-1, 1073 AG Amsterdam

T: 06-10194308

E: bestuur@eigenkrachtvoer.nl

W: www.eigenkrachtvoer.nl

FB: www.facebook.com/eigenkrachtvoer.nl

I: www.instagram.com/eigenkrachtvoer

Stichting Eigen Krachtvoer is een Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI)

Giften zijn zeer welkom en kunnen worden afgetrokken van de belasting

IBAN: NL45INGB 0006741874 t.n.v. St. Eigen Krachtvoer

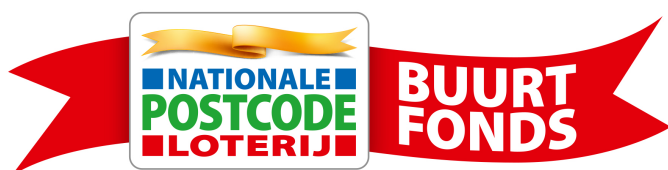
Foto cover: Mirjam Jonkers

ANBI

algemeen nut
beogende instelling



Onze activiteiten in 2025 werden mogelijk gemaakt door:



Ars Donandi + W.J.O. De Vries fonds

1. Stichting Eigen Krachtvoer

De stichting Eigen Krachtvoer werd op 3 februari 2015 opgericht met als doel het stimuleren van de eigen kracht van mensen in armoedesituaties bij het verzamelen, bereiden en conserveren van voedsel door:

- a. het organiseren van wildplukwandelingen, maaltijdbereidingen en conserveersessies;
- b. het organiseren van gezamenlijke maaltijden en het uitwisselen van kennis en producten met geestverwante personen en initiatieven;
- c. het ontwikkelen van nieuwe bezigheden en perspectieven voor de deelnemers.

De stichting kent een Raad van Toezicht en een Raad van Bestuur. De Raad van Toezicht bewaakt de financiën en fungeert als klankbord voor het bestuur. De bestuurder is Udo Koerselman. De Raad van Toezicht kwam in 2025 viermaal bijeen. De Raad bestaat uit Emile Pieters, Sanne van der Leij, Shanti Changa en Gee de Wilde. Deze laatste werd eind april, na 11 jaar trouwe dienst, opgevolgd door John van Strien.

Eigen Krachtvoer werd 1 januari 2019 een sociale firma. Het bedrijfsdoel is het vergroten van eigen inkomsten en het verminderen van afhankelijkheid van subsidies. Sociaal doel is naast het versterken van eigen kracht vooral ook het bieden van perspectieven op werk en inkomen aan mensen met afstand tot de arbeidsmarkt.

2. Wildplukrestaurant

Het afgelopen jaar verwelkomde het Wildplukrestaurant een recordaantal gasten: zowel de chef's table als de afhaalservice groeiden. De chef's table zat regelmatig vol en trok steeds meer bezoekers; aan tafel gebeurde meer dan eten alleen - er werd ook muziek gemaakt en gezongen. Mieke zorgde met haar accordeon meerdere avonden voor een bijzondere, informele sfeer in de keuken.

Het keukenteam kreeg versterking: chef Anne (Slow Food Youth Network Amsterdam) en chef Caroline (restaurant Pof) sloten zich aan, en samen met Maxime wisselden zij af als chefkok. Die roulering gaf continuïteit, flexibiliteit en een prettige samenwerking binnen een hecht team. Daarnaast kwam er extra steun van twee nieuwe vrijwilligers, Patricia en Maureen.

In de keuken werd veel geëxperimenteerd met technieken en producten. Anne maakte voor het eerst ganzenworsten; Mark bracht een grote sponszwam die als amuse werd verwerkt; en er werd slivovitsj gedistilleerd van zelfgeplukte pruimen. Hoogtepunten op het menu waren onder andere een duindoorn-garnalencocktail, gerookte Wadden-oesters, een honing-klaver panna cotta en rabarbertartelettes. Ook werden magnolia-azijn en -siroop gemaakt en in verschillende gerechten gebruikt.

Af en toe ontvingen we wild zwijn, gans of haas van jager Bart; in ruil daarvoor gaven we hem een flesje van onze eigen gansvocaat of brandewijn. Caroline bracht zeewier



Midden: chef Caroline. Onder: chef Anne



Gerookte Waddenoesters

uit Zeeland waarmee nieuwe smaken en toepassingen werden onderzocht. Mark bracht een kilootje gedroogde *cèpes* mee uit Frankrijk. Onze elektrische bakfiets bleek onmisbaar bij boodschappen en het ophalen van voedseloverschotten en zo konden afgekeurde spitskollen van de Fruittuinen van West alsnog in de keuken verwerkt worden.

De moestuin bleef dankzij Ida het hele jaar door een belangrijke voedselbron voor de keuken. Ook deelnemers en partners leverden regelmatig producten: Milly met huisgemaakte siropen (rodeklaver, rozenbottel met peper) en Lok Thong, Annelies en Martijn hielpen met de wekelijkse aanvoer van wildpluk. Die samenwerking versterkt zowel de keuken als de lokale kringloop van voedsel.

Logistiek en afwas blijven aandachtspunten. Onze afwaster Chiara is helaas terug naar Zwitserland voor haar studie; gelukkig kon Marja bijspringen in de spoelkeuken, maar de druk op logistieke processen blijft groot. Een ander structureel knelpunt is de hoge huurprijs. Betaalbare alternatieven zijn er vooralsnog niet.

3. Excursies

In 2025 organiseerden we 43 excursies: meestal wildplukwandelingen om kruiden, bessen of paddenstoelen te zoeken, maar ook enkele vaartochten met onze boot de Noorderzon. Excursies hebben twee doelen: kennis overdragen aan deelnemers en ingrediënten leveren voor het restaurant en onze workshops. Tien van de excursies waren kleinschalig met 2 tot 3 deelnemers. Deze kleine tochten zijn bedoeld om paddenstoelen te verkennen of gericht kruiden te plukken als aanvoer voor workshop of restaurant.

Martijn, Rosa, Moos en Mark zijn de gidsen. Soms kunnen we Lynn of Yola inhuren als gids. Halverwege het jaar is Martijn coördinator geworden voor de excursies, en hij versterkt nu het coördinatieteam.

Drie acties lichten we uit: ganzeneieren rapen, rivierkreeft vissen en oesters verzamelen:

-In maart voeren we onze boot naar de Loosdrechtse Plassen en raapten we tijdens een tiental tochten zo'n 850 ganzeneieren. Die eieren werden verdeeld over het restaurant, workshops, lokale biologische winkels en de diepvries; een paar honderd bebroede eieren gingen naar Daan van het *Wild Biome Project*, naar de dierenwinkel en de kinderboerderij. Tijdens workshops maakten we 10 liter gansvocaat en talloze potten *ganzonaise* en lemon curd. De lokale jachthaven bracht ons uit waardering geen havengeld in rekening. Buurtbewoners reageerden positief: de actie helpt de populatie te reguleren, zonder onnodig dierenleed en met minimale verspilling.

-De Amerikaanse rivierkreeft richt veel schade aan in ons ecosysteem. Met eenvoudige vangmaterialen (bamboehengel, vliegertouw, knoflooknetje en lokaas) wisten deelnemers in korte tijd grote aantallen te vangen: in één actie ving een ploeg van vijf personen in twee uur 170 stuks. De kreeften zijn gepeld en verwerkt tot een bisque en een pastamaaltijd, die in het Wildplukrestaurant geserveerd werden. De activiteit verbindt natuurbescherming met praktijkervaring voor deelnemers: vangen, verwerken en samen eten.

-Tijdens een prachtige tocht naar Texel raapten we vijf emmers wilde Japanse oesters. Deze delicatessie is overvloedig aanwezig op de Wadden, en staat in veel restaurants op het menu. De kunst van het rapen is om op de juiste tijd op de juiste plek te zijn. Terug gekomen op het Buurthuis hielden we een heuse oesterparty.

Kortom: onze excursies leveren niet alleen ingrediënten en kennis, ze bieden ook praktische, zintuiglijke leerervaringen die deelnemers dicht bij het productieproces brengen - van plukken en vangen tot bereiden en delen.

4. Workshops

In 2025 gaven we 83 workshops. Thema's waren wekken, fermenteren (kimchi, tsukemono), zuurdesembrood bakken, oesterzwam kweken, ambachtelijk conserveren en etherische oliën en kruiden. Moos richt zich vooral op de geneeskrachtige kruiden. De workshops zijn praktisch van aard: je leert technieken die je thuis meteen kunt toepassen en die bijdragen aan meer zelfredzaamheid en voedselveiligheid. Oorspronkelijk waren er meer workshops gepland, maar een tiental is gecancelled wegens onvoldoende aanmelding. We zijn daarin strenger dan vorig jaar.

Ons docententeam telt acht vaste docenten: Moos, Charlotte, Carrie, Senne, Maxime, Anne, Camilla en Anne Maria. De laatste drie zijn nieuw en brengen kennis van kaasmaken, schimmeldeskundigheid en etherische oliën in. Daarnaast werken we met een vaste groep van vier assistentes: Milly, Nadjezda, Alexandra en Simone. Het geheel wordt gecoördineerd door Marisol, die planning en organisatie verzorgt.

De populairste workshops waren, qua deelnemersaantal en opbrengst:

- Limoncello en andere likeuren - Maxime/Mark (14 deelnemers)
- Kimchi - Carrie (13 deelnemers)
- Zuurdesembrood - Senne (12 deelnemers)
- Tsukemono - Charlotte (12 deelnemers)
- Kombucha - Senne (11 deelnemers)

Tien van de workshops waren kleinschalig met 2 tot 3 deelnemers. Deze miniworkshops waren gericht op productie van vlierbloesemsiroop, zuurkool of gansvocaat.



Met de Noorderzon naar het Voedselbos



Wildplukwandeling met Moos

Ook waren er drie sessies om gans en haas te fileren. Samen met de Buurtwerkplaats zetten we de cursus ‘ambachtelijk conserveren’ op met vier docenten. Dat programma was vrijwel direct uitverkocht en start in februari.

In ontwikkeling is het project ‘wild zaaien’: zaden teruggeven aan zorgvuldig gekozen plekken om biodiversiteit en lokale voedselvoorziening te versterken. Op termijn kan dit als workshop of als uitvoerende wildplukwandeling aangeboden worden. Ook in ontwikkeling zijn de voornemens om activiteiten aan te bieden aan kinderen, mogelijk als buitenschoolse opvang.

Kortom, onze afdeling workshops groeit en bloeit

5. Evenementen en verkoop

In 2025 organiseerden we twee sponsordiners, waarvoor topchef Leendert Scholtus het menu samenstelde. Het eerste sponsordiner vond in maart plaats in Huis De Pinto in Amsterdam en stond in het teken van de wilde gans. Het tweede diner in juli was een culinaire viering van 750 jaar Amsterdam, waarvoor we gebruik mochten maken van een prachtige privéwoning aan de Keizersgracht. Beide diners werden goed bezocht en leverden een welkome bijdrage aan onze eigen inkomsten. Een derde diner, gepland eind november, trok onvoldoende belangstelling en moest worden geschrapt. Voor 2026 staan minstens twee sponsordiners opnieuw op de planning.

Daarnaast bezochten we een drietal evenementen. Op de gezellige Natuur- en Milieumarkt in het Sarphatipark waren we aanwezig met een stalletje en verkochten we onze producten. Ook op de markten bij Noord-Oogst en in de Batjanstraat in Oost hadden we leuke dagen met veel contacten. Maar we misten de energie en menskracht om verkoop te organiseren op Koningsdag, op de Zuidermarkt en het Marineterrein.

Speciaal voor onze vrijwilligers organiseerden we een diner in de Natuurkamer in het Sloterpark. Het eten in de buitenlucht werd verzorgd door Carolien en Udo en viel in de smaak. Er zijn maar weinig gelegenheden waarin iedereen elkaar kan zien.

We planden rivierkreeftenwedstrijd met het doel minimaal 750 dieren te vangen als eerbetoon aan het Amsterdamse jubileum. De prijsuitreiking was voorzien tijdens een proeverij in Buurthuis Lydia. De voorbereidingen kostten veel inspanning en we hebben zelfs de kreeften laten testen op Pfas. Helaas moest het evenement op 13 september worden geannuleerd vanwege storm en regen.

De verkoop liep dit jaar terug door meerdere knelpunten: te weinig productie en aanvoer, opslagproblemen

en onvoldoende capaciteit om stalletjes te bemensen. De opslagruimtes bij Wouter en Mirjam moesten worden ontruimd; we vonden beperkte ruimte bij Safestorage, maar dat loste niet alle problemen op. Niemand nam initiatief om rozenbottels, bramen of vlierbessen te plukken, en de productiegroep van vijf vrijwilligers, die in maart was gevormd, viel uiteen en droeg maar weinig bij. Alleen de ganzeneieren en de vlierbloesemsiroop hadden voldoende productie en afzet om nog goed te lopen.

Samenvattend: de sponsordiners waren een succes en brachten inkomsten binnen, maar de markten en reguliere productverkoop leden onder gebrek aan menskracht, beperkte opslag en gebrek aan productie, wat de zichtbaarheid en opbrengst heeft beperkt.

6. Cijfers

Het aantal deelnemers groeit in 2025 met 6% tot 441. De toename is iets sterker bij de externe deelnemers die het hoge tarief betalen. Het totaal aantal activiteiten stijgt tot 185, wat vooral te danken is aan de toename van de (lucrative) bedrijfsuitjes.

Verheugend is dat het gemiddelde aantal deelnemers van de restaurantavonden en van de workshops stijgt. Daarentegen baart het zorg dat de bezetting van de excursies daalt, wat ook het totaal gemiddelde drukt.

	2024	2025
Aantal leden (laag tarief)	179	184
Aantal externe deelnemers (hoog tarief)	239	257
Gemiddeld aantal deelnemers per activiteit	13,3	12,7
Gem. aantal deelnemers per restaurantavond	24,9	25,7
Gemiddeld aantal deelnemers per workshop	9,3	11,4
Gemiddeld aantal deelnemers per excursie	7,2	5,9
Aantal excursies	40	43
Aantal restaurantavonden	46	42
Aantal workshops	84	83
Aantal evenementen	2	4
Aantal bedrijfsuitjes	7	13
Totaal aantal activiteiten	179	185

De gemiddelde deelnemer participeert in 4,5 activiteiten. Van alle deelnemers doet 47% eenmalig mee. Dat percentage ligt voor de leden met laag tarief lager (43%) dan voor de deelnemers die het hoge tarief betalen (50%). Met andere woorden, onze doelgroep van minima vormt een relatief vaste kern, met minder eenmalige passanten, dan bij de 'rijkere' deelnemers.



Excursie in het Sloterpark



De cijfers zijn afkomstig uit de aanwezigheids- en omzetregistratie, die Maria nauwgezet bijhoudt. Kleine miniworkshops en bevoorradingsuitstapjes zijn in de gemiddelden buiten beschouwing gelaten om vertekening te voorkomen.

7. Activiteiten in opdracht

De vraag naar bedrijfsuitjes groeide sterk: in 2025 realiseerden we 13 opdrachten. Deze opdrachten leverden belangrijke inkomsten op, waardoor we onze afhankelijkheid van subsidies konden verminderen. We bieden drie standaardprogramma's: kort (2 uur), middellang (halve dag) en dagprogramma - en daarnaast maatwerk voor specifieke wensen.

Bijzondere opdrachten waren onder meer twee bedrijfsuitjes voor een organisatiebureau uit Utrecht, een diner met chef Leendert Scholtus voor Slow Food Amsterdam en twee succesvolle zuurdesemworkshops voor Funda. Al met al groeide het aantal evenementen en de omzet dit jaar sterker dan was begroot.

Om de evenementenorganisatie te versterken, breidden we het team in oktober uit met Senne Sultan. Senne verzorgde eerder al de populaire zuurdesemworkshops en neemt nu de rol van evenementen-coördinator op zich. Hij brengt veel kennis van de zakelijke markt in Amsterdam en omgeving mee en neemt de werving en organisatie van zakelijke of groepsopdrachten voor zijn rekening.

Voor 2026 willen we meer inzetten op Social Return. De gemeente Amsterdam vraagt haar opdrachtnemers om sociaal rendement te leveren en dat biedt kansen: via bedrijfsuitjes kunnen we onze eigen inkomsten verder verhogen.

8. De financiën

De uitgaven namen dit jaar toe tot € 108.755, een stijging van 30% ten opzichte van 2024. Die toename werd vooral veroorzaakt door hogere organisatiekosten, honoraria voor freelancers en uitgaven voor publiciteit. Bij de organisatiekosten gaat het om de nieuwe bestuurder, die we meer moesten bieden dan de vorige. Extra kosten voor freelancers vloeien vooral voort uit de toegenomen bedrijfsuitjes. En bij publiciteit moet vooral gedacht worden aan de upgrade van de website, die mogelijk werd door een eenmalige impuls van MAEX.

De inkomsten stegen tot € 105.086, waardoor een negatief resultaat van € 3.667 ontstond. De inkomsten bestonden uit subsidies (€ 63.800) en eigen inkomsten (€ 41.286).

Subsidies blijven onze belangrijkste inkomstenbron. Het RCOAK was dit jaar onze grootste subsidiever-



Workshop Wecken

strekker. Dit fonds is enthousiast over Eigen Krachtvoer en ging een meerjarige ondersteuningsrelatie aan. Wij danken nog negen andere subsidiegevers, zie hun logo's op bladzijde 2.

De eigen inkomsten stegen met 31%. Dat is een verheugende ontwikkeling: de workshops en het Wildplukrestaurant haalden een gezonde omzet, al bleven de excursies achter op begroting. Jammer is dat door bezuinigingen mensen met een Stadspas minder vaak kunnen deelnemen en dat vermindert onze omzet. De belangrijkste stijging van de inkomsten kwam door bedrijfsuitjes en sponsordiners, waarvan de opbrengst groeide van € 6.750 naar bijna € 12.974, dus bijna een verdubbeling.

Door deze ontwikkelingen vormen de eigen inkomsten nu 39% van het budget, dat was vorig jaar 42%. Dit betekent dat we een stap terug moesten doen in ons streven naar meer financiële zelfstandigheid. Het komende jaar hopen we hier een inhaalslag te maken. Toch zullen we voorlopig subsidies nodig blijven hebben.

Omdat subsidies zo belangrijk zijn voor de continuïteit, is zorgvuldig beheer en opvolging cruciaal. We zijn blij dat Maxime niet alleen coördinator van het Wildplukrestaurant is, maar ook de subsidieaanvragen voor haar rekening neemt. Dat blijft een uitdaging: veel subsidiegevers werken projectmatig, terwijl wij vooral een doorlopende dienst leveren - daar moeten we bij aanvraag en verantwoording steeds goed op inspelen.

Over het algemeen verliep de begroting en cashflow het hele jaar goed; in het vierde kwartaal ontstond er echter een krapte doordat enkele locatie-aanbieders hun facturen een half jaar ophielden, wat druk zette op onze liquiditeit.

Op 1 januari van dit jaar trad Glenn Doekhie aan als onze nieuwe boekhouder. Hij heeft een grote financiële ervaring opgedaan in het bedrijfsleven en wij zijn zeer blij met zijn inzet. Een paar kinderziektes in de declaratie- en registratiesystematiek hopen we binnenkort te genezen.

9. Publiciteit en marketing

Om onze workshops, wildplukwandelingen en het Wildplukrestaurant onder de aandacht te brengen, plaatsen we wekelijks berichten en advertenties op social media en delen we het actuele wildplukmenu over al onze kanalen. Onze coördinator Publiciteit Tessel maakt daarnaast persberichten en richtlijnen voor lokale en regionale media, zodat we goed zichtbaar blijven. Onze nieuwsbrief groeide dit jaar met ruim 150 abonnees; dat helpt ons vaste bezoekers en nieuwe geïnteresseerden te bereiken.

We verschenen met een inhoudelijk verhaal in De Westkrant, maakten een gezamenlijke *reel* met Van Amster-



Workshop in Tugela85

Een Franse cèpe des pins (Boletus pinophilus)



Bedrijfsuitje in de Boerenstal

damse Bodem tijdens een wildplukwandeling en publiceerden over onze rivierkreeften-viswedstrijd in het Amstelveens Nieuwsblad. Op Instagram plaatsen we maandelijks de agenda en regelmatig foto's en *reels* om sfeer en activiteiten te tonen. Het aantal volgers nam dit jaar met bijna 200 toe.

Naast social media gebruiken we actief onze appgroep (ongeveer 150 EKV-leden). Die groep is niet alleen een promotiekanaal: leden inspireren elkaar er ook, delen foto's en blijven betrokken bij lopende activiteiten. Verder promoten we onze activiteiten via Buurtgroen020, het centrale platform voor groene activiteiten in Amsterdam.

Ook offline blijven we zichtbaar: eens per twee maanden drukken we een folder die we in de buurten en tijdens activiteiten verspreiden. Die folder bereikt mensen die minder actief zijn op social media en vergroot daarmee onze inclusiviteit en ons bereik.

10. Onze nieuwe website

In juni 2025 gingen we *live* met onze nieuwe website, gerealiseerd dankzij een speciale MAEX subsidie. Renée van Putten van Studio Terra stond ons met raad en daad terzijde bij de *upgrading*. De site heeft een frisse uitstraling en een duidelijker indeling, met als doel bereikbaarheid en gebruiksgemak voor deelnemers en opdrachtgevers te vergroten.

Belangrijkste vernieuwingen zijn:

- Een overzichtelijke activiteitenkalender waarin bezoekers direct een activiteit kunnen boeken en betalen via Mollie.
- Een hoofdstuk 'Eten' waar je meteen een plek kunt reserveren in het Wildplukrestaurant of een maaltijd kunt bestellen voor afhaal.
- Een hoofdstuk 'Groepen & bedrijven' voor offerte-aanvragen en directe contactmogelijkheden bij het organiseren van evenementen.
- Een Blog-sectie waarin docenten, coördinatoren en gastschrijvers schrijven over actuele onderwerpen en ervaringen.
- Een uitgebreide 'Over ons' pagina met informatie over betrokken vrijwilligers en coördinatoren, en met alle officiële documenten bij elkaar: jaarverslagen, jaarrekeningen, beleidsplannen en andere belangrijke gegevens.

Deze vernieuwingen maken onze activiteiten beter vindbaar, eenvoudiger te boeken en transparanter voor bezoekers, partners en financiers. De werkzaamheid van de nieuwe site blijkt uit een aanhoudende stroom van nieuwe abonnees op onze wekelijkse nieuwsbrief, waarin men direct kan reserveren voor de activiteiten.

11. Sociale functie

Eigen Krachtvoer versterkt de eigen en gezamenlijke kracht van mensen die op of onder de armoedegrens leven. Werkzame elementen zijn educatie, sociaal contact, zinvol bezig zijn, ontspanning, plezier, gezonde beweging en voeding. Als sociale firma wil Eigen Krachtvoer bovendien de eigen *verdienkracht* versterken, door werkgelegenheid, (bij)verdiensden, scholing, werkervaring en coaching te bieden.

Dertig vrijwilligers verdienen dit jaar € 16.000 met hun vergoeding en dertien zzp-ers verdienen € 32.000. Dat is samen bijna de helft van onze begroting. Het toenemende aantal bedrijfsuitjes betekent ook meer werkgelegenheid voor hen.

Startende zzp-ers helpen we met hun businessplan en met opdrachten. Rosa is nu goed op weg met haar beginnend bedrijf 'De Wilde Tuin'. Moos staat al aardig op eigen benen. Martijn heeft er in ons een vaste opdrachtgever bij.

Waar mogelijk geven we ondersteuning bij sollicitaties. Jorge hielpen we bij het schrijven van subsidieaanvragen voor een nieuwe expositie. Zes jaar geleden lukte dat prachtig, maar nu helaas niet.

Ook dit jaar heeft onze jobcoach Tjitske weer haar bijdrage geleverd in de begeleiding van vrijwilligers. Tjitske staat ons al meerdere jaren bij als jobcoach en zij is ook vertrouwenspersoon voor alle betrokkenen bij Eigen Krachtvoer.

Zoveel mogelijk proberen we deelnemers ontwikkelkansen te bieden, bijvoorbeeld naar assistent of docent in workshops. In de keukens beginnen vrijwilligers soms als afwasser, om door te groeien naar kok of gastvrouw. Maar soms mislukken onze inspanningen, ondanks al ons geduld en goede wil. Rocco kwam niet opdagen op afspraken en dan wordt samenwerken op den duur onmogelijk. Mirjam leverde een belangrijke bijdrage als coördinator events, maar onze samenwerking liep vast en we slaagden er niet in om die te herstellen. Met pijn in ons hart namen we afscheid van haar.

12. Het coördinatieteam

Dankzij ons coördinatieteam kunnen we ons inzetten voor onze sociale doelstellingen. Ons coördinatieteam bestaat uit acht zeer betrokken leden die allen een enorme bijdrage leveren. Dit jaar zijn we eindelijk volledig bezet: Maria is onze officemanager, Tessel verzorgt onze publiciteit en het beheer van de website, Marisol coördineert en organiseert de workshops, Martijn organiseert de wildplukexcursies, Maxime leidt het restaurant en Senne is verantwoordelijk voor evenementen voor particuliere groepen en bedrijven.



Lok Thong roert vlierbloesem

Noam plukt een cèpe (Boletus edulis)



Gelukkig mogen we nog altijd rekenen op de kennis en ervaring van Mark, de oprichter van Stichting Eigen Krachtvoer. Samen met onze bestuurder, Udo Koerselman, vergaderen we iedere twee weken via Zoom. Tijdens deze vergaderingen bespreken we alle lopende en komende activiteiten en leggen we beslissingen en afspraken vast in onze notulen.

13. De nieuwe bestuurder

Op 1 januari is Udo Koerselman bij ons begonnen. Januari gebruikten we als inwerkperiode; in februari is Udo officieel gestart als bestuurder. In de beginfase lag de nadruk vooral op informatie opnemen en elkaar wegwijs maken in lopende projecten en procedures.

Een van de eerste acties van Udo was een brainstormsessie met de coördinatoren. Veel ideeën die toen opkwamen zijn later dit jaar uitgevoerd, zoals de sponsordiners, een vrijwilligersdag en een publieks-event. Dat laatste kreeg vorm in de kreeftenviswedstrijd, die helaas in het water viel.

Onze tweewekelijkse Zoom-vergaderingen zijn de ruggengraat van de organisatie. Udo verzorgt de agendering en de verslaglegging, zodat we overzicht houden op alle activiteiten en verantwoordelijkheden en besluiten goed kunnen vastleggen. Dat heeft direct bijgedragen aan meer structuur in onze administratieve opvolging.

Udo leverde in korte tijd concrete bijdragen. Hij had samen met Maxime, Tessel en Maria een actieve rol bij de upgradering en lancering van onze nieuwe website, inclusief het Mollie-betaalsysteem. Daarnaast organiseerde hij twee succesvolle sponsordiners die onze eigen inkomsten verhoogden. Onder zijn leiding groeide ook het aantal evenementen voor groepen en bedrijven substantieel - bijna een verdubbeling ten opzichte van het voorgaande jaar.

Met de komst van Senne Sultan als Event Coördinator zetten we in op verdere uitbouw van zakelijke opdrachten in 2026. Udo en Senne werken samen aan een duidelijke verdeling van taken, zodat we deze groei professioneel kunnen blijven verzorgen.

14. Conclusie

2025 was een jaar met af en toe moeizame momenten, maar tevens met duidelijke successen. We zien groei in productie, omzet en bezoekersaantallen; onze sponsordiners waren zeer succesvol en vonden plaats op prachtige locaties; en de groei van het aantal bedrijfsuitjes droeg flink bij aan onze inkomsten. Met de vernieuwing van de website en het ingebouwde boekings- en betalingssysteem zijn onze activitei-



Workshop Jam maken

ten beter vindbaar en makkelijker te reserveren. Ook is ons coördinatieteam versterkt met Martijn voor de excursies en Senne voor de evenementen. Onze publiciteitsinspanningen leverden veel zichtbaarheid op tegen relatief bescheiden kosten. Tot slot werken de teams in de workshops en in het Wildplukrestaurant met veel plezier en professionaliteit; de komst van chefkoks Anne chefkok Caroline heeft het keukenteam verder versterkt.

Ten slotte heeft ook Glenn dit jaar zijn waarde bewezen als onze nieuwe boekhouder. Vakkundig kanaliseert hij de groeiende stroom facturen, bonnetjes en tikkies. Tegelijk waren er ook mindere punten. Het vertrek van Mirjam was een setback voor onze evenementen en had invloed op inzetbaarheid bij markten en verkoop. Het stroomlijnen van subsidieaanvragen en -toewijzingen blijft een uitdaging voor onze cashflow en zorgt soms voor stress, ook al voldeden we tot nu toe aan onze verplichtingen. De inkomsten uit excursies vielen tegen en weersomstandigheden dwarsboomden enkele evenementen.

We nemen deze leerpunten mee en richten ons op het verstevigen van onze organisatie: continuïteit in personeel en productie, betere planning van subsidie en liquiditeitsprocessen, en het verder uitbouwen van succesvolle inkomstenkanalen zoals evenementen in opdracht en sponsordiners. Met die koers houden we vast aan onze missie: mensen versterken door samen te plukken, te koken en te delen.

Eigen krachtvoer blijft een project dat ons veel plezier en inspiratie geeft. We zien uit naar het komende seizoen.

