SLOW FOOD

JAARVERSLAG 2020

Wat een jaar!

Een goed begin

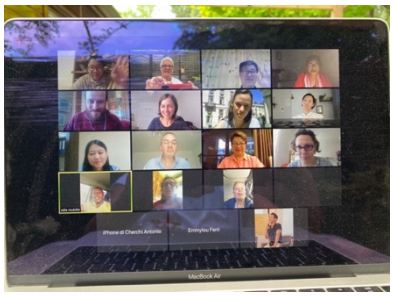
Het begint goed! Eind 2019 krijgen we de opdracht van het Ministerie van LNV en de provincies om in januari 2020 een stand met regionale producten te organiseren op de Grüne Woche in Berlijn. Met een team van vrijwilligers en twee betaalde krachten slagen we erin om in zeer korte tijd iets moois neer te zetten. Met het concept Taste the Dutch Masters vertellen zo'n dertig producenten in Berlijn hun verhaal en laten hun meesterstukken proeven. Onder hen zes presidiumleden. Een team van Slow Food vrijwilligers laat 23 Ark producten proeven en vertellen daarmee het verhaal van Slow Food en het belang van regionale producten. We winnen de prijs voor beste presentatie op het Holland paviljoen en krijgen honderden enthousiaste mensen op de stand, waaronder een groep journalisten en diplomaten. Er is ook veel media-aandacht. Al met al een succes dat eigenlijk dat jaar een vervolg zou krijgen.

En toen legde een vleermuis de wereld stil ...

Middenin de Cum Laude Awards verkiezing van de lekkerste kazen van Nederland - Nelleke mocht jureren - kondigt het kabinet de eerste "intelligente" lockdown aan. Het feest van die avond wordt halsoverkop afgelast en over wat volgt hoeven we jullie niets te vertellen.

Het hakt er wel hard in. Eerst wordt Italie zwaar getroffen en daarmee ook Slow Food International (SFI). Iedereen wordt naar huis gestuurd en even is de toekomst van SFI onzeker. Stafmedewerkers leveren salaris in. Ook de Salone del Gusto / Terra Madre kan niet plaatsvinden - een financiële strop. We maken onze jaarlijkse afdracht vervroegd over om het “moederschip” te ondersteunen. Slow Food International herpakt zich door Terra Madre in 2020 online te organiseren, wat ineens ook kansen biedt om veel meer mensen bij de beweging te betrekken. Ook de International Council is online; een heel weekend ontmoetingen met mensen van over de hele wereld, allemaal in een of andere vorm van lockdown. Verbindend en inspirerend. Zo zullen er nog vele virtuele ontmoetingen volgen. Zodra het jaarverslag van SFI beschikbaar is, zullen we dat met jullie delen.

#TerraMadre #SlowFoodforChange
OUR FOOD PLANET FUTURE

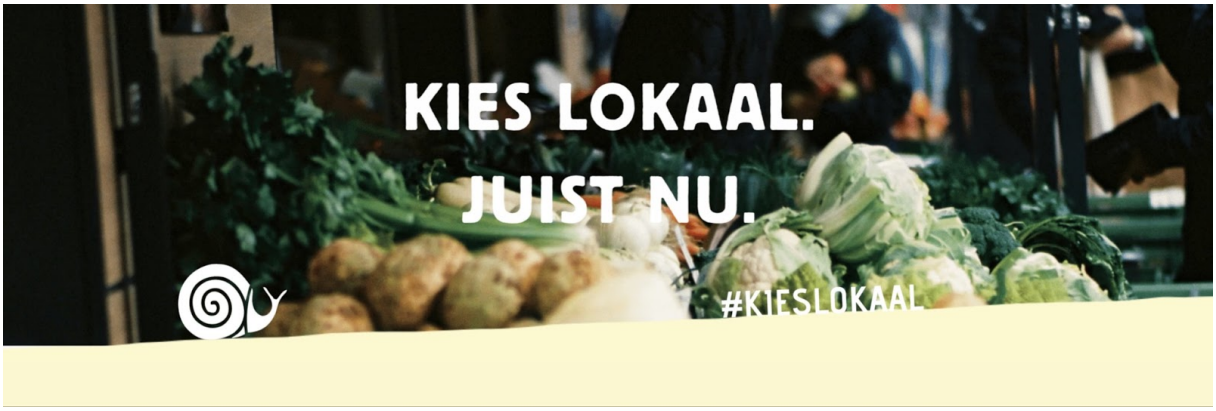


Ondertussen in Nederland

Ook in Nederland valt de crisis zwaar. De horeca moet sluiten, koks zitten met de handen in het haar en veel leveranciers worstelen om te overleven. We schorten de inning van het lidmaatschapsgeld een poosje op, maar merken dat veel mensen hun financiën nog eens tegen het licht houden en het lidmaatschap opzeggen. Toch komt er ook veel creativiteit los. Koks gaan diners maken om thuis te laten bezorgen - producenten werken samen om lokale voedselboxen samen te stellen. Vrijwilligers van Slow Food en SFYN helpen mee. Thuisbezorgen wordt gewoon.

Vers in de corona crisis nemen Laura Paap en Saskia Littooij (resp bestuurslid en medewerker communicatie van SFNL) het initiatief voor Kies Lokaal! In anderhalve dag en een nacht stampen zij met een kleine groep vrijwilligers een online platform uit de grond waarop lokale Slow Food waardige voedsel-ondernemers zich kunnen presenteren.

Binnen korte tijd komen er honderden bezoekers naar de site, worden we gebeld door landelijke media en ontstaat er een positieve vibe. Dat wat we al jaren willen, is er ineens en Lokaal is - althans voor dit moment - het Nieuwe Normaal.



Maar natuurlijk - ook wij en de communities moeten voorgenomen fysieke activiteiten staken. Eerst nog in de veronderstelling dat “het binnenkort alsnog zou kunnen”, maar allengs berustend in het feit dat het er niet meer van zal komen. Ook wij gaan dingen online doen - met een dubbel gevoel. Enerzijds wel makkelijk om niet te hoeven reizen en elkaar makkelijker te kunnen spreken. Anderzijds de convivialiteit missend van elkaar ontmoeten, samen eten, samen doen.

De ALV eind september onder het fraaie tentdak in het Nationale Bomenmuseum Gimborn in Doorn is dan ook een welkome afwisseling. Het kan nog net. Slow Food Alliantie Chef Jeroen van Nijnatten - die ook in Berlijn tien dagen in de keuken op de beursvloer stond - maakt een geweldige lunch met Ark van de Smaak producten en we lopen vlot door een aantal belangrijke beslispunten, onder meer over de modernisering van de statuten en het huishoudelijk reglement. We benoemen ook vier nieuwe bestuursleden.

Een (bijna) nieuw bestuur

Welmoet van der Feltz, Laura Paap en Geert Burema zijn in de loop van 2020 gestopt als bestuurder en ook Maarten Kuiper kondigt aan te willen stoppen. Welmoet en Maarten krijgen een dochter, Laura een nieuwe werkuitdaging, Geert heeft de handen vol aan Merkelbach en een nieuw huis. Geert Veenendaal doet een poosje het penningmeesterschap erbij, maar het is hoog tijd voor nieuwe bestuursleden.

Op een oproep in de nieuwsbrief komen enthousiaste reacties en op de ALV kunnen we vier nieuwe bestuursleden benoemen: Winand Steggerda als penningmeester, Bianca van der Ham voor communicatie, Harry Schonewille voor professionals en Ton van den Bosch voor marketing.

Kort daarop kondigt Saskia Littooij aan te stoppen als communicatiemedewerker - haar termijn bij SFYN zit erop en ze heeft een nieuwe baan bij Jonge Honden. We besluiten even een time out te nemen om te bepalen wat we zullen doen met de communicatie (inmiddels hebben we besloten weer een nieuwe medewerker in te huren). Ook besluit SFYN het kantoor te sluiten waar ook wij een parttime ruimte huren. Opnieuw de spullen pakken dus. Omdat thuiswerken inmiddels norm is, besluiten we geen nieuw kantoor te zoeken.

Vinden we voor SFNL wél nieuwe bestuursleden, bij de communities loopt dat minder soepel. Enkele communities heroverwegen hun voortbestaan. Slow Food Amsterdam maakt een nieuwe start met een enthousiast nieuw bestuursteam, Slow Food Limburg maakt de switch van een formele vereniging naar een informele community en een Rotterdams verkenningsteam adviseert Slow Food Rotterdam hetzelfde te doen (daar is inmiddels de vereniging omgezet in een informele community en is ook een enthousiast nieuw team aan de slag). De informele community belooft daarmee een goede manier te zijn om weer energie te laten stromen.

Met het nieuwe bestuur maken we een nieuwe slag met de strategie, met hulp van Arien de Haan (SF Brabant / In de Zon Werken). Arien interviewt een groot aantal mensen in binnen- en buitenland om inspiratie op te doen voor de strategie van SFNL. We geven het strategiehuis dat we in 2019 hadden geformuleerd concreet handen en voeten. In het jaarplan voor 2021 kun je lezen hoe.

In de loop van het jaar wordt voorzitter Nelleke geïnterviewd voor de podcast Smaakmakers en door Chefs Friends voor een reeks korte filmpjes, nemen we deel aan online meetings van de Transitie Coalitie Voedsel en aan de conferentie ”I’m In” over het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid en aan maandelijkse online sessies met Slow Food Europe over de beïnvloeding van het beleid in Brussel.

En een goed einde!

We sluiten het jaar goed af met twee ware hoogtepunten: de leuke, lekkere, leerzame en uitermate professioneel opgezette (al zeggen we het zelf) Terra Madre proeverij op 10 december en de succesvolle crowdfunding voor het boek *De Ark van de Smaak in Nederland*.

Voor de proeverij verzenden we bijna honderd pakketjes met Ark van de Smaak producten, die we tijdens een live stream vanuit Pakhuis De Zwijger thuis en toch samen proeven. Producenten Marije van der Poel (BGO), Mart van der Wal (Limburgse Stroop) en Bas Lubberhuizen eau de vie) leggen samen met Harry Schonewille (bestuurslid professionals en eigenaar van De Smaakspecialist) uit wat we eten, Lisa Fellman (producent CSA bij de Stadsgroenteboer in Amsterdam) vertelt meer over groenten, Nadia Zerouali helpt ons goed te proeven en Maarten Kuiper en Eva Flantua knopen alles vlot aan elkaar. Een succes, begrijpen we uit de leuke reacties van deelnemers.

Maarten zet ook een crowdfundingsactie op om het boek *De Ark van de Smaak in Nederland* mogelijk te maken, een boek over de honderd Nederlandse producten in de Ark van de Smaak. De crowdfunding slaagt met glans, met een resultaat van 119%! Het boek komt er dus. Nederlandse studenten van Slow Food's Universiteit voor Gastronomie in Italië hebben een studie gemaakt van die producten. Wij verrijken het boek met essays over het belang van biodiversiteit en met recepten. Een team gaat er enthousiast mee aan de slag.

Wat een jaar ...

Met alle dieptepunten en tegenslag, was er toch ook veel te vieren. Hartelijk dank voor alle steun die we daarbij ook dit jaar weer van jullie mochten ontvangen!

COMMISSIES
ARK VAN DE SMAAK, PRESIDIA EN CHEFS ALLIANTIE

Dit jaar zijn de Nederlandse Bonte Melkgeit en de Rode Pipo aardappel opgenomen in de Ark van de Smaak. Daarmee staat de teller van het aantal Nederlandse producten nu op honderd! De Ark van de Smaak Commissie heeft van enkele andere nominaties helaas moet oordelen dat ze niet aan de criteria voldoen.
De commissie heeft ook stevig meegewerkt aan de Kies Lokaal pagina door verkoopadressen van producenten aan te leveren en aan het boek *De Ark van de Smaak in Nederland* door de teksten over de 100 Ark van de Smaak producten aan te leveren en te checken met producenten. Tevens is er contact geweest met Ark van de Smaak producenten en Presidia over deelname aan een enquête van een Wageningen Universiteit & Research studente over de veerkracht van kleinschalige producenten in de corona crisis.

Samen met de commissie Chefs Alliantie werd een ansichtkaart geproduceerd met Ark van de Smaak producten, die in restaurants aan klanten kan worden meegegeven.

Voor de Chefs Alliantie was het natuurlijk een vreemd jaar. Normaal zou de commissie voor de aangesloten chefs mooie en leerzame excursies naar producenten hebben georganiseerd en zouden leden van de Alliantie hebben gekookt op Terra Madre in Turijn. Dat ging uiteraard allemaal niet door. Om die reden is vooral aandacht besteed aan de online-communicatie met de nieuwe portretserie met interviews en prachtige beeld van Bibi Veth. Meer hierover bij het stuk over “communicatie”.

Daarnaast heeft ook de Chefs Alliantie veel werk gemaakt van de recepten in het Ark boek. Negen Alliantie Chefs hebben recepten geschreven voor het boek. Maar ook vijf “interculinaire” kookboekschrijvers en receptontwikkelaars hebben enthousiast meegewerkt. Ook zij zoeken vanuit hún achtergrond en traditie naar de mooiste lokale producten en komen daaarbij uit bij de Ark van de Smaak. Neem bijvoorbeeld de Chinese bosui-pannenkoek. Daarin staat de smaak van de ui centraal en komt juist de Sint-Jansui dus helemaal tot zijn recht. Met deze verbinding is een belangrijke stap gezet naar meer representatie van de diversiteit aan eetculturen die Nederland rijk is. De uitwisseling is nu al enorm inspirerend en zal voor de toekomst deuren kunnen openen.

COMMUNICATIEJAARVERSLAG 2020

In 2020 stond de Communicatie uiteraard in het teken van de hierboven genoemde evenementen en projecten van Slow Food Nederland. Daarnaast zijn de volgende activiteiten ondernomen.

Slow Stories

In samenwerking met de Chefs Alliantie zijn we begonnen met Slow Stories: interviews met chef-koks begeleid met prachtige beelden van fotograaf Bibi Veth. Vanwege corona zijn dit in 2020 minder portretten geweest dan aanvankelijk gedacht, maar in 2021 geven we vervolg aan deze interessante verhalen. Tot nog toe zijn interviews met Jean Thoma (die trouwens dit jaar een Groene Michelin Ster heeft gekregen! Proficiat Jean!!) en René van der Veer gepubliceerd. Binnenkort volgen Willem Schaafsma en Nel Schellekens.

#KIESLOKAAL on tour

In het kader van de lancering van de nieuwe pagina op de Slow Food website Kies Lokaal werd in de blog ook een initiatief gelanceerd waarmee lokale adressen en producten in de kijker werden gezet: #KIESLOKAAL on tour.

Slow Food on Tour

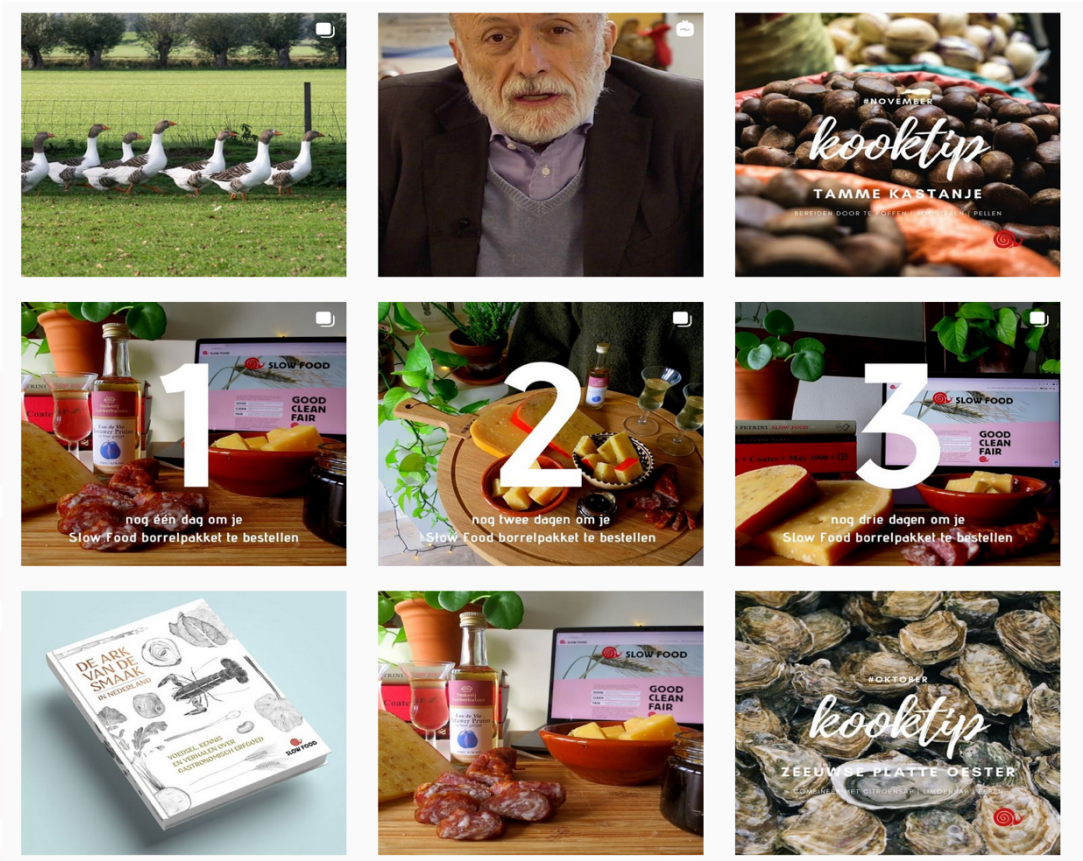
In het kader van de online editie van Terra Madre organiseerde Slow Food Nederland verschillende 'Slow Food on Tours' waarmee Jeroen van Nijnatten en Anne Luz Pijnenburg (SFYN) een 'kijkje in de keuken' nemen bij producenten. Ze bezochten Theo Warmerdam en Sander Peltenburg.

Persberichten

Er werden verschillende persberichten verstuurd om de media op de hoogte te brengen van ontwikkelingen bij Slow Food Nederland. Onder andere over Kies Lokaal pagina, Terra Madre 2021 en het boek De Ark van de Smaak in Nederland.

Nieuwsbrieven

Ook werden er maandelijks nieuwsbrieven verstuurd naar geïnteresseerden met de hoogtepunten bij Slow Food Nederland.



Website en social media

Op de website konden lezers en andere geïnteresseerde bezoekers verhalen vinden die te maken hebben met Good, Clean & Fair voedsel. Ook stonden deze thema's centraal op de social media kanalen van Slow Food Nederland waar regelmatig op is gepost.

Statistieken

In onderstaande tabel zijn de belangrijkste statistieken van 2020 te zien. Ondanks de coronacrisis is de boodschap van Slow Food Nederland goed verspreid met mooie resultaten. Alleen op Twitter is er een kleine daling in het aantal volgers. In de toekomst liggen hier kansen voor de politieke werkgroep (zie ook jaarplan 2021).

	2019	**2020**	**Verschil**
Website (totaal aantal bezoekers)	156.006	199.725	+28,02
Website (berichten gepubliceerd op de website van Slow Food Nederland)	45	68	+51%
Facebook (volgers)	5082	5225	+2,5%
Twitter (volgers)	3461	3423	-1%
Instagram (volgers)	1561	2420	+55%
Ontvangers van de nieuwsbrief	3514	4003	+14%

ALGEMENE VERORDENING GEGEVENSBESCHERMING

Op de ALV van 16 juni 2018 hebben de leden ingestemd met de inwerkingtreding van het privacyreglement van Slow Food. Om het communities de invoering makkelijker te maken, kunnen zij met een eenvoudige bestuursverklaring het reglement ook van toepassing verklaren op hun eigen community. Inmiddels hebben 8 van de 21 officiële Slow Food communities van deze mogelijkheid gebruik gemaakt. De andere communities kunnen inmiddels niet meer bij de (nieuwe) ledengegevens.
Het reglement stelt een aantal eisen m.b.t. verslaglegging:

1. Jaarlijks dient opgegeven te worden van welke programma's gebruik gemaakt is voor de verwerking van ledengegevens. Over 2020 hebben we -zoals ook in voorgaande jaren- gebruik gemaakt van het lidmaatschapssysteem van All United bv uit Noordwijk, voor de afhandeling van alle ledengegevens, inclusief facturatie en boekhouding. Vanuit deze applicatie kunnen communities, voor zover ze voldoen aan de in het reglement gestelde eisen, de ledenlijsten voor hun eigen community downloaden.
   Voor mailings en nieuwsbrieven wordt gebruik gemaakt van het programma Mailchimp. Hierin zijn uitsluitend naam, e-mailadres en aangesloten community opgenomen. Beide programma's zijn uitsluitend te openen via een inlogprocedure na verkregen machtiging. De machtigingen worden bij All United verleend door de AVG-coördinator van Slow Food Nederland (de secretaris). Bij Mailchimp is dit het bestuurslid voor communicatie.
2. Jaarlijks dient tevens opgegeven te worden welke personen en bedrijven toegang hebben gekregen tot de persoonsgegevens. Over 2020 betreft het hier de bestuursleden van Slow Food Nederland, voor zover ze een AVG-verklaring hebben ondertekend, een communicatiemedewerker van SFYN (verklaring ontvangen) en de AVG-coördinatoren van de communities Achterhoek, Amsterdam, Brabant, Grachtengordel, Groene Hart, IJsselvallei, Limburg, De Perelaar, Rijnzoet, Rotterdam, Utrecht, SFYN Nederland, SFYN Brabant, SFYN Utrecht en Zwolle. Alle coördinatoren hebben een AVG-verklaring ondertekend. Geen toegang hadden per eind 2020 de communities Noord-Nederland en Twente. Deze communities hadden dus over 2020 geen inzicht in hun ledenlijsten en opzeggingen.
3. Alleen All United bv heeft als bedrijf toegang tot onze persoonsgegevens. Met All United bv heeft Slow Food Nederland al eerder een verwerkerscontract afgesloten. All United bv heeft uitgebreide regels omtrent de behandeling van persoonsgegevens. Een en ander is na te lezen op https://www.allunited.nl/avg/.

Over 2020 zijn geen inbreuken of datalekken geconstateerd. Het bestuur heeft op haar vergadering van 13 april de handhaving van de privacyregels bij Slow Food Nederland geëvalueerd en geen onregelmatigheden geconstateerd.

SLOW FOOD

FINANCIEEL JAARVERSLAG 2020

Balans

ACTIVA	2020	2019
Banktegoeden	94.359	41.211
Vorderingen	-2.196	14.461
Tussenrekeningen	-15.917	
Totaal Activa	76.246	55.672

PASSIVA		
Eigen Vermogen	46.712	40.351
Reserveringen		
Schulden	16.163	8.961
Totaal Passiva	62.874	49.312

JAARRESULTAAT	13.371	6.360

Verlies- en Winstrekening

BATEN	2020	BEGROTING	2019
Contributies en donaties	98.716	100.000	111.083
Sponsors en subsidies			2.350
Verkoop	487		995
Evenementen en projecten	15.147	10.000	
Overige inkomsten	481		365
Totaal Inkomsten	14.831	110.000	114.793

LASTEN			
Vaste Lasten	87.937	93.600	94.947
Afdrachten	*55.857*	*57.000*	*54.943*
Administratieve Lasten	*5.556*	*5.300*	*8.219*
Bestuurslasten	*3.251*	*7.300*	*7.905*
Personeel	*22.272*	*24.000*	*23.880*
Variabele Lasten	13.413	15.200	12.741
Communicatie	*6.303*	*7.700*	*10.872*
Activiteiten en Evenementen	*7.110*	*7.500*	*1.869*
Overige Lasten			
Inkoop	110		747
Totaal Uitgaven	101.460	108.800	108.435
JAARRESULTAAT	13.372	-1.200	6.360

* In de totalen kunnen afrondingsverschillen voorkomen.