

JAARVERSLAG SLOW FOOD NEDERLAND 2023



In dit jaarverslag kijken we met plezier terug op 2023. We doen verslag van de activiteiten die we vanuit Slow Food Nederland hebben ondernomen en delen een selectie van de activiteiten van de regionale communities, van het Slow Food Youth Network en van Slow Food International.

Met dank aan allen - leden, supporters, vrijwilligers, producenten, koks - die zich ook in 2023 weer met hart en ziel hebben ingezet voor Slow Food in Nederland. Dankzij jullie is "good, clean en fair food for all" ook in 2023 weer een stukje dichterbij gekomen



SLOW FOOD NEDERLAND - ONDERDEEL VAN DE WERELDWIJDE SLOW FOOD BEWEGING

Slow Food Nederland is onderdeel van de wereldwijde Slow Food beweging, die inmiddels actief is in 160 landen in de wereld. Met je lidmaatschap maak je deel uit van het internationale netwerk en draag je bij aan de vele acties om good, clean en fair voedsel voor iedereen dichterbij te brengen.



Slow Food International gaf in 2023 vorm aan diverse doorlopende biodiversiteitsprogramma's, zoals:

Ark van de Smaak: een internationale catalogus van bedreigd culinair erfgoed. Het bevat kleinschalige kwaliteitsproducten die dreigen te verdwijnen, maar onlosmakelijk verbonden zijn met de cultuur, natuur en geschiedenis van een gebied. De Ark biedt een platform voor deze kwetsbare producten, waarbij de duurzame productiewijze centraal staat. Consumenten worden aangezet ze te eten en producenten om ze weer te gaan produceren. Eind 2023 zijn er 6279 producten opgenomen in de Ark van de Smaak, 100 hiervan zijn afkomstig uit Nederland.

Cooks' Alliance: koks en chef-koks met verschillende achtergronden die staan voor het behoud van de biodiversiteit, het ondersteunen van kleinschalige producenten en het voorlichten van consumenten over eerlijkere en duurzamere voedselsystemen.

Gardens in Afrika: een belangrijk project dat helpt voeding en voedselzekerheid te verbeteren, toegang te bieden tot vers, gezond voedsel en de biodiversiteit te bevorderen door een verscheidenheid aan gewassen te planten. Deze tuinen ondersteunen duurzame landbouw en helpen het milieu te beschermen. Door het gebruik van agro-ecologische technieken, verminderen de tuinen de behoefte aan pesticiden en herbiciden, en helpen ze de vruchtbaarheid van water en bodem te behouden.

Presidia: producenten die zich rond een Ark van de Smaakproduct verenigen. Zij waarborgen onderling de kwaliteit van hun producten, beschermen het landschap en helpen elkaar om productiemethoden te verbeteren. Wereldwijd bestaan er eind 2023 675 presidia. Slow Food Nederland kende er op dat moment 12.



WAT DEED SLOW FOOD NEDERLAND IN 2023?

Vanuit Slow Food Nederland nemen we actief deel aan de internationale beweging, onder meer in werkgroepen over biodiversiteit, politieke beïnvloeding, educatie en communicatie. Onze voorzitter zit in de International Council van Slow Food, die in 2023 een aantal keren online bijeen is geweest en in oktober 2023 ook fysiek in Puglia, Italië. Ook delen we actief de campagnes die Slow Food voert voor een good, clean en fair voedselsysteem.

Maar we dragen natuurlijk vooral bij met wat we in Nederland doen om een good, clean en fair voedselsysteem dichterbij te brengen. In 2019 stelden we daar een strategie voor 2020-2024 voor vast. Met die strategie sluiten we nauw aan bij de prioriteiten die de internationale Slow Food beweging wereldwijd hanteert.

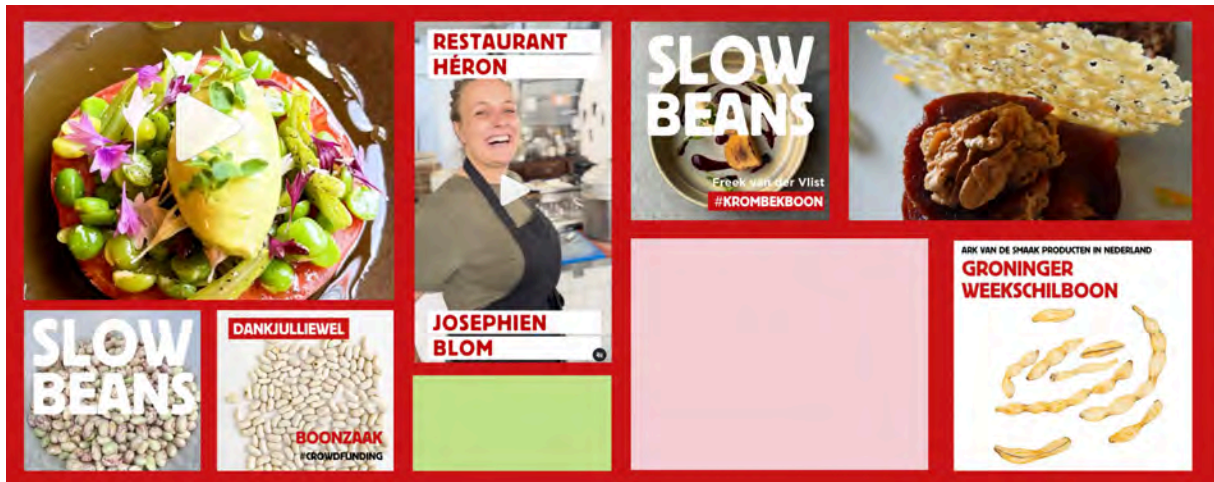


In 2023 hebben we die vertaald in de volgende actielijnen:

- Jaarthema Bonen
- Politieke Beïnvloeding
- Ark van de Smaak en Presidia
- Professionals Community
- Communicatie



Jaarthema Bonen



We zijn op bezoek geweest bij een aantal vooraanstaande chefs (en één SF thuiskok) en hebben daar een video gemaakt over een gerecht waarin bonen de hoofdrol spelen.

- Cateraar Jeroen van Nijnatten
- Restaurant Ronde, Rotterdam
- Restaurant Heron, Utrecht
- Restaurant De Kleischuur, Gouda
- Kandinsky, Waalwijk
- Thuiskok Loekie Langendoen

Deze video's zijn gedeeld via social media, om onze volgers te inspireren om ook meer met bijzondere bonen te doen.

Politieke Beïnvloeding

Eind 2022 lanceerden Slow Food Nederland en Slow Food Youth Network Nederland (SFYN) gezamenlijk tien politieke aanbevelingen voor de Provinciale Statenverkiezingen van 15 maart 2023, onder de noemer: "Voedsel op het Programma". Precies een jaar eerder deden we hetzelfde, maar dan gericht op de gemeenteraadsverkiezingen van 2022. De aanbevelingen waren nu uiteraard afgestemd op provinciaal niveau, maar het doel bleef gelijk: voedsel moet een prominente plek krijgen in de verkiezingsprogramma's van alle politieke partijen én in het provinciale beleid de komende periode. Het document werd verspreid over heel Nederland, zodat het bij alle politieke partijen in alle provincies terecht is gekomen.

Van 20 t/m 22 januari droegen we, op uitnodiging van het Ministerie van LNV, actief bij aan het Nederlands Paviljoen tijdens de Grüne Woche in Berlijn, waar we in gesprek gingen met de aanwezige Nederlandse provinciale (Gedeputeerden) en landelijke politici (Minister en Tweede Kamerleden). Daarbij brachten we uiteraard ook onze politieke aanbevelingen onder hun aandacht.

In de zomer van 2023 viel het kabinet. Op 20 november organiseerden Slow Food Nederland en Slow Food Youth Network Nederland (SFYN) gezamenlijk een politiek evenement vlak voor de Tweede Kamerverkiezingen op 22 november. In een uitverkochte zaal gingen de aanwezigen in gesprek met een panel van politiek actieve Slow Food-ers én met elkaar.



Gedurende het jaar hebben we ook actief deelgenomen aan “advocacy” werkgroepen en campagnes van Slow Food Europe. Zo deden we – met een heleboel andere organisaties - mee aan de Europese campagne 'Houd Nieuwe GGO's Gereguleerd'. Er werden ruim 420.000 handtekeningen verzameld. Ook deelden we de campagne over pesticiden van Good Food Good Farming.

Ark van de Smaak en Presidia

Update database en teksten

De Ark van de Smaak Commissie heeft zich in 2023 gericht op het updaten van de database van Ark van de Smaak-producenten. Alle adressen zijn gecheckt en aangepast. De Ark van de Smaak producten zijn nu ook beter vindbaar op slowfood.nl en waar dat nog niet was gebeurd zijn Ark producenten herkenbaar opgenomen in de Kies Lokaal kaart. Ark van de Smaak producten en producenten zijn daardoor beter toegankelijk geworden voor consumenten.

Eating to Extinction in het Nederlands vertaald met Ark producten

René Zanderink (lid van de Ark van de Smaak Commissie en van SF Amsterdam) vertaalde *Eating to Extinction* van Dan Saladino in het Nederlands: *Eten Tot Het Op Is*. Aan de Nederlandse vertaling van het boek zijn vijf Nederlandse Ark van de Smaak-producten toegevoegd! Het boek komt uit in het voorjaar van 2024.

In het kader van de uitgave van *Eten Tot Het Op Is*, ziet in het voorjaar van 2024 ook een boekje met verdiepende verhalen over tien Ark van de Smaak-producten het licht: *De Ark Uitgelicht*.

Slow Food Professionals Community

In 2023 is de Slow Food Professionals Community gelanceerd. Bij de officiële aftrap op de Groene Afslag op 25 september 2023 telde de community 25 leden. Eind 2023 waren dat er dertig. Minder dan gehoopt, maar verklaarbaar door het door omstandigheden plotselinge vertrek van het nieuwe bestuurslid dat er met veel energie aan was begonnen. Ook de community manager legde vlak na de lancering wegens zijn studie zijn taken neer.

In november nam een nieuwe talentvolle community manager het stokje gelukkig enthousiast over en staat de professionals community er voor 2024 weer goed voor. Er is een evenementenagenda 2024 opgesteld, nieuwe leden zijn op de website toegevoegd en er is een whatsapp platform aangemaakt voor communicatie.

Communicatie

Er is natuurlijk volop gecommuniceerd over de hoogtepunten hierboven. Maar er is nog meer ondernomen om “Good, Clean & Fair for all” onder de aandacht te brengen. Een korte samenvatting:

De maandelijkse nieuwsbrief, social media en persberichten

Iedere maand brachten we nieuwsbriefleden op de hoogte van wat er die maand bij Slow Food Nederland, de communities en Slow Food International speelde. Ook via onze social media zochten we weer verbinding met leden en geïnteresseerden. De pers werd op de hoogte gebracht van ontwikkelingen via verschillende persberichten. Deze werden ook geschreven in samenwerking met Slow Food International.



In 2023 hebben we de social media van Slow Food Nederland toegespitst op zowel inspirerende als activistische content. De inspirerende kant hebben we met name ingevuld met het jaarthema en de Slow Food Professionals Community. We hebben video's van koks gemaakt die aan de slag gingen met bonen en hebben nieuwe Slow Food professionals in de kijker gezet. Voor de meer activistische content zijn we nauw opgetrokken met Slow Food International.

Kerncijfers communicatie

In onderstaande tabel zijn de belangrijkste statistieken van 2023 te zien

	2022	2023	%
Website (totaal aantal paginaweergaven)	150.721	113776	75,5
Website (berichten gepubliceerd op de website van Slow Food Nederland)	76	46	61
Facebook (volgers)	5608	5202	92,8
Twitter (volgers)	3330	3246	97,5
Instagram (volgers)	2945	3476	118
Linkedin	1264	1316	104
YouTube	14	15	107
Nieuwsbriefinschrijvingen	4562	3752	83

Daarnaast zijn er 2023 verschillende internationale campagnes gevoerd die door Slow Food Nederland naar de Nederlands doelgroep doorvertaald zijn, zoals

Goodbye to Toxics

In de zomer van 2023 heeft het Europees Parlement de nieuwe EU-regelgeving inzake pesticiden besproken. In de aanloop naar dit moment lanceerde Slow Food International de campagne 'Say goodbye to Toxics'. Deze campagne bevatte een handige tool waarmee burgers hun stem kon laten horen. In een paar muisklikken stuurde burger EU-vertegenwoordigers een mail waarin zij alarm slaan en laten weten dat deze wetgeving van levensbelang is.

Keep new GMO's strictly regulated

In deze campagne werd opgeroepen een petitie te tekenen. Ondertekenaars van deze petitie dringen er bij hun regering en Europese besluitvormers op aan om een krachtig standpunt in te nemen tegen elke poging om nieuwe GGO's uit te sluiten van de bestaande GGO-wetgeving van de EU en om verplichte veiligheidscontroles, transparantie en etikettering voor alle GGO's te handhaven om de veiligheid van ons voedsel te garanderen, evenals ter bescherming van de natuur, het milieu en onze keuzevrijheid.

WAT DEDEN SFYN EN DE REGIONALE COMMUNITIES?

SFYN (Slow Food Youth Network) en de meeste van de regionale communities doen als zelfstandige verenigingen zelf uitgebreider verslag aan hun leden, maar we delen hier met plezier een selectie van de vele activiteiten die ze in 2023 uitvoerden.



SFYN

Zo reisde SFYN ook in 2023 weer het land door met een nieuwe lichterij studenten. Een kersverse editie van de Slow Food Youth Academy leerde hen op aanstekelijke wijze de samenhang in het voedselsysteem kennen. In het Scheepvaartmuseum was (en is nog steeds) een tentoonstelling over de wereld achter voedselproductie te zien: Food for Thought. SFYN was medeorganisator van de reflectieruimte van de tentoonstelling: een Kijkje in de Keten.

Ondertussen groeit SFYN. Zo vond de kick-off van de gloednieuwe regio SFYN Den Haag plaats in KiCo, het nieuwste food lab en co-working keuken in Den Haag. Daarmee groeit ook het aantal activiteiten, zoals een sessie in oktober in Bluecity in Rotterdam. Jongeren en bestuurders uit de agri-foodsector kwamen samen om het leiderschap van de toekomst te schetsen, met vruchtbare gesprekken over generatieverschillen, duurzaamheid in de sector, en idealisme als resultaat. En activiteiten voor ondernemers en ondernemers in de dop, zoals 'SFYN Onderneemt', een avond in het teken van de uitdagingen, successen en de dagelijkse dag van het ondernemerschap.

Amsterdam

Slow Food Amsterdam, Café Welling en Kaasfort Amsterdam trokken dit jaar samen op en organiseerden een 'Kaas en Eau de vie proeverij'. Dan was er nog een verrassende olijfolieproeverij onder begeleiding van een olijfolie sommelier. En moedigde de Gans-workshop mensen aan dit prachtige dier ook eens op het menu te zetten. De voedende kracht van plantenrijk werd belicht in de workshop 'Lekker koken met zeewier.' onder leiding van Eke Marien. Op 5 mei werd er gezamenlijk een verbindend Bevrijdingsmaal genoten.

Utrecht

Slow Food Utrecht scheen dit jaar haar licht op de politieke agenda. Zo werd in samenwerking met SFYN 'Voedsel is Politiek' georganiseerd die je wegwijs maakte in de voedsel-agenda's van verschillende politieke partijen. Eerder in 2023 bezocht Slow Food Utrecht de innovatieve Herenboerderij De Willemshoeve in Soest, een inspirerend voorbeeld van coöperatieve bedrijfsvoering. Ondertussen kon je bij SFYN Utrecht de handen uit de mouwen steken op de boerderij van boer Peter in Haarzuilens. En werd in april World Disco Soup Day gevierd!

Zeeland

Na een verkwikkende herstart eind 2022 is Slow Food Zeeland volop in bedrijf! Samen met brouwerij De Eenhoorn organiseerde Slow Food Zeeland een workshop bierbrouwen, van het schroten tot bottelen. Ook trok Slow Food Zeeland er samen met Wildwier op uit. Samen stapten ze door de wonderde wereld van wieren.

Rijnzoet

Onder de verrukkelijke titel: "Geen spek wel bonen", vierde Slow Food Achterhoek wereldpeulvruchtendag.

Achterhoek

Het netwerk werd uitgebreid en versterkt tijdens de Professionals Kennismaking in Hotel Villa Ruimzicht. De afgelopen jaren belichtte Slow Food Achterhoek kaas, wijn en granen. Dit jaar: de boon. In het Keunenhuis vond een inspiratiesessie plaats met aandacht voor de teelt, verwerking en toepassing. In september is Slow Food Achterhoek begonnen met het opzetten van een platform voor boerderijwinkels, smakelijkachterhoek.nl, met de bedoeling dit in de komende tijd uit te bouwen tot een online voedselgemeenschap.



Bijlage: Bestuur en medewerkers Slow Food Nederland

In oktober 2023 traden Hajo de Boer, Stella Bronwasser en Florentine Schaap toe tot het bestuur van Slow Food Nederland, voor resp. Communicatie, Ark van de Smaak/Presidia en Professionals Community. Daarmee werd het bestuur flink versterkt, nadat Geert, Ernst, Bianca en Nelleke langere tijd met zijn vieren zoveel mogelijk ballen in de lucht hadden gehouden. Helaas moest Florentine vroegtijdig stoppen, maar was Stella bereid ad interim de professionals community gaande te houden.

Het bestuur bestaat op dit moment uit: Nelleke Don (voorzitter), Ernst Hart (vice-voorzitter en politiek), Geert Veenendaal (secretaris en interim-penningmeester), Bianca van der Ham (communicatie), Hajo de Boer (communicatie) en Stella Bronwasser (Ark van de Smaak en Presidia en interim profs community)

We namen ook afscheid van Dominic van Asseldonk, die enkele jaren de communicatie voor Slow Food NL heeft gedaan en de eerste stappen van de professionals community heeft begeleid. We wensen hem veel succes in het afronden van zijn studie. We gaan vast nog van hem horen! Zijn taken werden in november voor 16 uur in de week enthousiast overgenomen door Simone Lips.

In januari begon een nieuwe communicatiemedewerker, die echter helaas al snel besloot dat het werk bij Slow Food toch niet helemaal bij haar paste. Lonneke Rhodens - een goede bekende van Slow Food :-) - was gelukkig bereid die taak voor een jaar op zich te nemen. Lonneke doet dat vanuit Bali, waar zij een jaar met haar gezin verblijft. Voor haar een manier om contact met Nederland te houden, voor ons een fijne oplossing om op korte termijn met iemand te kunnen werken die de hoed en de rand al kende.



Bijlage: Algemene Verordening Gegevensbescherming

Op de ALV van 16 juni 2018 hebben de leden ingestemd met de inwerkingtreding van het privacyreglement van Slow Food. Om de communities de invoering van AVG makkelijker te maken, kunnen zij met een eenvoudige bestuursverklaring het reglement ook van toepassing verklaren op hun eigen community. 13 van de 16 Slow Food communities hebben van deze mogelijkheid gebruik gemaakt. De andere communities kunnen niet 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. Eind 2021 hebben we een contract afgesloten met NLCollect BV te Assen voor de ledenadministratie, via ClubBase en de afhandeling van de contributie via ClubCollect. Vanuit deze applicatie kunnen communities, voor zover ze voldoen aan de in het reglement gestelde eisen, de leden van hun eigen community bekijken, en naar wens downloaden.
2. 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 voor ClubBase worden verleend door de AVG-coördinator van Slow Food Nederland (de secretaris). Bij Mailchimp is dit het bestuurslid voor communicatie. Op ClubCollect (de incasso van contributie) wordt geen machtiging verleend.
3. Jaarlijks dient tevens opgegeven te worden welke personen en bedrijven toegang hebben gekregen tot de persoonsgegevens. Over 2023 betreft het hier de bestuursleden van Slow Food Nederland, voor zover ze een AVG-verklaring hebben ondertekend, onze communicatiemedewerkers (verklaring ontvangen) en de AVG-coördinatoren van de communities Achterhoek, Amsterdam, Betuwe, Brabant, Groene Hart, IJsselvallei, Limburg, Rijnzoet, Rotterdam, Utrecht, SFYN Nederland, SFYN Utrecht en Zeeland. Alle coördinatoren hebben een AVG-verklaring ondertekend. Het coördinatorschap vervalt wanneer de aangewezen coördinator geen lid meer is van het community-bestuur. Wordt er geen nieuwe coördinator aangewezen, dan heeft de community ook geen toegang meer tot de ledenlijsten. Geen toegang hadden per eind 2023 de communities Den Haag, Noord, en Zwolle.
4. NLCollect BV heeft als bedrijf toegang tot onze persoonsgegevens. Met het bedrijf heeft Slow Food Nederland in 2021 een verwerkerscontract afgesloten. NLCollect heeft uitgebreide regels voor de behandeling van persoonsgegevens. Op de pagina www.clubcollect.com/nl/veiligheid valt na te lezen aan welke veiligheidseisen NLCollect voldoet.
5. Gedurende het jaar 2023 zijn er geen onregelmatigheden geconstateerd of gemeld m.b.t. de regelgeving betreffende de AVG.

Het bestuur heeft op haar vergadering van 30 januari 2024 de handhaving van de privacyregels bij Slow Food Nederland geëvalueerd.

FINANCIËEL JAARVERSLAG 2023

Balans

ACTIVA	2023	2022
Investerings	5.182	6.755
<i>Totaal investering</i>	9.800	8.106
<i>Daarvan afschrijving</i>	4.618	1.351
Banktegoeden	62.328	89.914
Vorderings	12.317	2.109
Voorraden	143	845
Totaal Activa	79.970	99.623
PASSIVA		
Eigen Vermogen	78.143	84.828
Reserverings		650
Tussenrekening	4.289	
Schulden	1.682	20.830
Totaal Passiva	84.114	106.308
JAARRESULTAAT	-4.145	-6.685

* *In de totalen kunnen afrondingsverschillen voorkomen.*



Verlies- en Winstrekening

BATEN	2023	BEGROTING	2022
Contributies en donaties	89.025	100.000	92.088
Sponsors en subsidies			
Verkoop	4.642	4.000	10.759
Evenementen en projecten	11.783	10.000	
Overige inkomsten	1.700		9
Totaal Inkomsten	107.150	114.000	102.856
LASTEN			
Vaste Lasten	85.053	90.000	82.728
<i>Afdrachten</i>	50.678	57.000	54.376
<i>Administratieve Lasten</i>	3.690	4.000	4.048
<i>Bestuurslasten</i>	8.199	9.000	8.847
<i>Personeel</i>	22.486	27.000	15.457
Variabele Lasten	6.352	6.500	1.364
<i>Communicatie</i>	6.352	6.500	2.114
<i>Activiteiten en Evenementen</i>			-750
Actielijnen	13.862	18.500	19.259
Overige Lasten (afschrijving)	3.267	3.000	1.592
Inkoop en verkoop	2.760		4.597
Totaal Uitgaven	111.294	129.500	109.540
JAARRESULTAAT	-4.145	-16.500	-6.685

*** In de totalen kunnen afrondingsverschillen voorkomen.**