

BELEIDSPLAN STICHTING LA KANTINA 2024-2025

Stichting La Kantina ondersteunt projecten die zich richten op het stimuleren van gezond en duurzaam eetgedrag en het produceren en/of bereiden van gezonde en duurzame voeding. Daarnaast wil de Stichting een bijdrage leveren aan educatie rondom gezonde voeding en het toegankelijk maken van gezond voedsel voor kwetsbare groepen in de samenleving. Ook de impact van de huidige manier van voedselproductie op het klimaat, met in het kielzog hiervan het verspillen van voedsel, zijn aandachtspunten. Stichting La Kantina financiert haar activiteiten door middel van het werven van sponsorgelden, donaties, fondsen en subsidies.

ACHTERGRONDEN

Kinderen en gezonde voeding:

Groenten en fruit worden geroemd als de groene apotheek. Het zijn onuitputtelijke bronnen boordevol noodzakelijke stoffen om te groeien en gezond te blijven. Dat Nederlandse kinderen hiervan te weinig eten en profiteren, is een zorgelijke ontwikkeling die leidt tot veel klachten en gezondheidsproblemen. Steeds meer wetenschappers onderschrijven dat wat wij zelf eigenlijk ook wel weten, we hebben goede voedingsstoffen nodig om onze motor volwaardig te laten draaien. La Kantina wil projecten ondersteunen die concreet gezond voedsel aan kinderen aanbieden en in de slijpstream hiervan educatie geven omtrent gezonde voeding. Kennis over wat goed en gezond voedsel is, is de eerste stap naar het opgroeien van een gezonde generatie.

Armoede en gezond voedsel:

Er zijn meerdere redenen of oorzaken aan te wijzen voor ongezond eetgedrag. Armoede is een van de belangrijkste. De gezondheidskloof volgt genadeloos de verschillen tussen arm en rijk. Helaas worden die verschillen niet kleiner. De invloed van armoede op leven en de levensverwachting is groot en wordt met de stijgende kosten voor levensonderhoud en zorg alleen maar groter.

Het klimaat en voedsel:

De huidige manier van voedsel produceren heeft een grote impact op het klimaat. Denk aan de intensieve landbouw, het mestoverschot, de bio-industrie met de megastallen, het kappen van bossen ten behoeve van de sojateelt als veevoer. De huidige stikstofcrisis is een hoofdpijndossier voor zowel de producenten, leveranciers, de politiek, de natuur en uiteindelijk dus voor ons allemaal.

De arbeidsmarkt en voedsel:

Het verbouwen, bereiden en consumeren van voedsel is enorm arbeidsintensief: in de gehele voedselketen zijn op alle onderdelen werkende handen nodig, in de range van het planten van zaad tot aan het runnen van een supermarkt. De huidige arbeidsmarkt staat onder druk, er is op veel terreinen vraag naar personeel. Dat geldt zeker ook voor de horeca, de bedrijfstak bij uitstek waar met voedsel wordt gewerkt. Anderzijds zijn er honderdduizenden mensen die aan de kant staan en, om allerlei redenen, niet meedoen op de arbeidsmarkt. Stichting La Kantina wil een bijdrage leveren aan het creëren van arbeidsplaatsen, juist voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Om zodoende die afstand te verkleinen. Werkervaring en werkkennis opdoen zijn hierbij de

belangrijkste middelen.

Voedselverspilling:

Volgens de Voedsel- en Landbouworganisatie van de VN (FAO) wordt ongeveer een derde van al het voedsel in de wereld weggegooid of verspild tussen boer en bord. In de EU gaat het jaarlijks om een verlies of verspilling van 59 miljoen ton voedsel. Dit komt overeen met 131 kg verspilling per persoon per jaar. Gelukkig zijn er steeds meer initiatieven die zich bezighouden met het tegengaan van verspilling van voedsel waarbij de Voedselbank het meest bekende voorbeeld is.

MISSIE:

Geschetst tegen bovenstaande achtergronden heeft Stichting La Kantina als missie: Zo veel mogelijk mensen groente-eters voor het leven te laten worden door middel van duurzaam geteeld voedsel en zodoende in de toekomst gezonde generaties te laten opgroeien.

VISIE:

Stichting La Kantina wil ervoor zorgen dat zoveel mogelijk mensen toegang krijgen tot gezond en duurzaam geteeld voedsel. Hiermee wil de stichting ongelijkheid tussen mensen aanpakken, armoede bestrijden, werkgelegenheid creëren, voedselverspilling tegengaan en kennis over gezond voedsel vergroten.

DOELSTELLINGEN:

1. De Stichting heeft ten doel een bijdrage te leveren aan organisaties die
 - a. gezond eetgedrag bij kinderen stimuleren en mogelijk maken
 - b. werkplekken creëren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt gestoeld op gezond eten en verantwoorde omgang met voedsel
 - c. werken met reststromen van voedsel
 - d. speciale projecten realiseren en ontwikkelen voor gezond eten
 - e. zich bezighouden met armoedebestrijding door middel van het voorzien in voedsel en voorts al hetgeen in de ruimste zin met één en ander verband houdt, daartoe behoort en/of daartoe bevorderlijk kan zijn.
2. Tot de doelstelling van de Stichting is mede begrepen: het aanvaarden (of verwerpen dan wel niet aanvaarden) van verkrijgingen krachtens erfrecht of schenking, ook als daar een last of verplichting aan is verbonden.
3. De Stichting heeft niet ten doel het maken van winst.

KERNWAARDEN:

- Het toegankelijk maken van gezond voedsel voor zoveel mogelijk mensen waarbij kinderen een speciale plaats innemen.
- Kennis verspreiden over gezonde voeding.
- Kansengelijkheid bevorderen.
- Armoedebestrijding.
- Creëren van werkgelegenheid.
- Het leveren van een bijdrage aan omvormen van een voedingspatroon met overwegend dierlijke ingrediënten naar een voedingspatroon met overwegend plantaardige bestanddelen.
- Duurzaam en biologisch.
- Tegengaan van voedselverspilling

PROJECTEN

STEUN VOOR SOCIALE ONDERNEMINGEN DOOR STICHTING LA KANTINA

In 2024 is de naam van Stichting TommyTomato veranderd in de Stichting La Kantina. Naast de activiteiten voor scholen zoals TommyTomato wil La Kantina breder projecten ondersteunen en faciliteren die impact maken op het gebied van sociale ongelijkheid, gezondheid en gezond eten, educatie, de omslag naar een meer plantaardig voedingspatroon, duurzaamheid en sociale verbinding.

Stichting La Kantina wil sociale ondernemingen ondersteunen met doelstellingen en impact op de volgende gebieden:

- Het creëren van levenslange groente eters. 50% van het gedrag wat kinderen tussen 4 en 12 jaar aanleren is bepalend voor de rest van hun leven. Door meerdere dagen per week samen een warme groente lunch te eten in de vertrouwde omgeving van de klas en met de gezelligheid van hun klasgenootjes leren ze meer groenten eten en waarderen.
- Educatieve projecten rondom eten waarbij kinderen voedsel vaardig worden, waarbij ze leren over de herkomst van eten en zelfstandig eten kunnen bereiden. Zo wordt de basis gelegd voor levenslange groente-eters.
- Het tegengaan van kansenongelijkheid en het bevorderen van inclusiviteit. Gezond voedsel toegankelijk maken voor zoveel mogelijk mensen en daarmee de gezondheidskloof een beetje dichten. Daarmee dragen we een klein steentje bij aan armoedebestrijding.
- Projecten die een bijdrage leveren aan vermindering van zorgkosten. Zo draagt het eten van meer groente bij aan een gezondere levensstijl, die weer een preventieve werking heeft op allerlei mogelijke gezondheidsklachten.
- Projecten die impact op het klimaat beperken. Door keuze voor vegetarische maaltijden wil La Kantina bijdragen aan de overgang naar een meer plantaardig voedingspatroon, nodig om de klimaatdoelstellingen te halen: minder vlees eten en meer plantaardige eiwitten.
- Projecten die impact maken op de voedselketen. Door te streven naar verantwoorde consumptie en productie met korte ketens, duurzaam, biodivers & biologisch.
- Projecten die impact maken op hulp in crisissituaties waarbij voedselverstrekking een basisbehoefte is.
- Projecten die impact maken op sociale verbinding. Door o.a. gepensioneerden, statushouders en mensen met afstand tot de arbeidsmarkt een betaalde werkplek te bieden.

Voorbeelden van projecten/ organisatie die de Stichting kan ondersteunen/ faciliteren zijn:

- Projecten die gezonde school lunches aanbieden aan kinderen wier ouders dat niet zelf kunnen betalen.
Voorbeeld: TommyTomato lunches.
- Educatieve programma's over gezonde voeding op scholen waar dat het hardst nodig is.

Voorbeeld: TommyTomato S'kool

- Projecten die werkplekken creëren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in de 'gezonde en groene' voedselindustrie.
Voorbeeld: Sociaal restaurant Hotspot Hutspot.
- Organisaties die voedselverspilling tegengaan en werken met reststromen van voedsel.
Voorbeeld: De voedselbank
- Speciale projecten die gezond eten stimuleren.
Voorbeeld: TommyTomato SoeperChef
- Organisaties die armoede bestrijden door voedselhulp te geven aan degenen die dat nodig hebben.
Voorbeeld: Het project Boterhamsters, het plaatsen van koelkasten op scholen met gratis voedsel.
Voorbeeld: Boterhamsters
- Speciale projecten die opgestart worden in crisissituaties, bijvoorbeeld bij een plotselinge vluchtelingenstroom.
Voorbeeld: Crisiscatering.nl

STICHTING LA KANTINA ONDERSTEUNT REEDS DE VOLGENDE PROJECTEN:

TOMMYTOMATO LUNCHES, een gezonde lunch voor alle kinderen in de klas

TommyTomato is een initiatief, gestart in 2021 door twee jonge vaders. Als betrokken ouders zagen zij het als hun missie hun eigen kinderen, maar het liefst alle kinderen van deze nieuwe generatie, al vroeg groente te leren eten. Want mede hierdoor, is hun overtuiging, lukt het om een gezonde generatie te creëren. En waar kan dat beter dan op de basisschool?

TommyTomato levert groentemaaltijden voor basisscholen. Alle gerechten zijn vegetarisch, halal, en zitten boordevol groenten (vaak in de vorm van een groentesaus). De 'lange koolhydraten' als volkoren pasta of rijst zorgen voor een snelle opname van energie. De groenten, die veel langzamer worden opgenomen, zorgen voor een gelijkmatige opname van energie zodat je langer en beter kunt concentreren en spelen. Een lunch bevat 60 tot 100% van de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid groente. Ze worden speciaal voor kinderen bereid en door hen zelf op smaak beoordeeld en getest. De lunch wordt hapklaar in lunchbakjes met bestek geleverd. De zogenaamde Health Angels – een team van fitte 65-plussers, vaak de opa's en oma's uit de buurt – brengen de bakjes rond tot voor de klas en halen de boxen met lege bakjes en bestek ook weer op. Er is geen extra belasting voor scholen of overblijfskrachten.

Kosten Lunches:

Voor het project TommyTomato, een gezonde lunch voor alle kinderen in de klas, vult stichting La Kantina het bedrag aan wat ouders wél kunnen betalen. Zodat ieder kind mee kan doen aan de gezonde lunch en er geen ongelijkheid in de klas op dit gebied ontstaat. Als ouders of verzorgers het bedrag van € 3,25 of € 3,75 niet (geheel) kunnen opbrengen, kunnen zij een beroep doen op de stichting. In een gesprek met de ouders wordt besproken welke eigen bijdrage eventueel wel haalbaar is. In principe – maar niet

altijd – wordt een deel door de ouders of verzorgers zelf betaald, de rest wordt aangevuld door de stichting. Ieder half jaar wordt er gekeken of de bijdrage van de stichting nog nodig is. Ouders bepalen dus zelf wat ze kunnen betalen. Stichting La Kantina legt het verschil bij. De bijdragen worden op basis van vertrouwen gegeven. Gemiddeld betalen de ouders zelf € 1,75 en wordt er € 1,50 gefinancierd door Het percentage ouders dat een beroep doet op de stichting is erg afhankelijk van de schoolpopulatie. Op scholen in zogenaamde welvarende wijken is dat soms maar 1%. Maar in wijken met relatief veel kinderen uit gezinnen met een lage economische status is dat gemiddeld 35% met uitschieters naar 100%.

TOMMYTOMATO SOEPERCHEFS, kooklessen in de klas

In het verlengde van het aanbieden van de kant-en-klare schoollunches boordevol groenten, is het idee ontstaan om kooklessen aan te bieden op scholen als verdieping voor de boodschap die TommyTomato en La Kantina samen uitdragen. Met de Soeperchefs biedt TommyTomato een volledig verzorgde kookles op school. De kinderen leren zelf een gezonde en lekkere maaltijd klaar te maken, met groenten in de hoofdrol. Kennis over groenten en gezondheid komt ook aan bod. Zo leren kinderen een van de belangrijkste dingen richting zelfredzaamheid: zichzelf goed voeden. De kookles is volledig verzorgd, een keuken is niet nodig.

Kosten Kooklessen

De kosten voor de kooklessen worden laag gehouden en zijn mede afhankelijk van de groepsomvang en hulp van vrijwillige ouders:

- Hele klas - 1.5 uur kookles met hulp klassenouders: € 325
- Klas in drie groepen verdelen van 6-9 kinderen x 1.5 uur: € 650
- Naschoolse les 1.5 uur met maximaal 12 kinderen: € 275
- Twee hele klassen gedurende een dagdeel overnemen - dus twee kooklessen met hulp van ouders van 1.5 uur en twee educatielessen: € 775

TOMMYTOMATO, S'KOOL

Met S'kool biedt TommyTomato speelse voedingseducatie, in de vorm van lesmateriaal, gastlessen en themadagen over gezonde voeding. Kinderen leren spelenderwijs over hun eigen lichaam en welke voeding het nodig heeft om zich goed te voelen. Zo leggen ze de basis waar ze de rest van hun leven wat aan hebben. Met deze drie fases in het proces biedt TommyTomato de kinderen en de scholen een totaalpakket aan faciliteiten, die de warme lunch ondersteunen. In een later stadium worden ouders er meer bij betrokken, onder meer door middel van het beschikbaar stellen van gezonde recepten via een eigen pagina op de website van TommyTomato.

Kosten Educatiepakketten

- Digitaal lespakket per klas: € 300
- Interactieve gastles per les € 150
- Themadag per klas € 550

De kosten voor S'Kool worden bewust laag gehouden. Toch zijn er genoeg scholen die een geldpotje ontberen om deze extra's te betalen. En dat geldt misschien vooral wel de scholen waar S'Kool juist van grote toegevoegde waarde is: waar kinderen van huis uit niet gewend zijn om gezond en afwisselend te eten, waar ze een beperkt smaakpalet

hebben en een afkeer van groenten als normaal wordt gezien. Het zijn scholen waar ouders geen extra ouderlijke bijdrage kunnen betalen.

NB: De volledige winst van zowel S'kool als Soeperchefs wordt gereserveerd voor gezinnen die de warme lunches van TommyTomato niet (geheel) kunnen betalen. Zo wil TommyTomato zelf ook bijdragen aan de missie om alle kinderen te bereiken en zo de basis voor een gezonde toekomst te leggen.

ALGEMENE GEGEVENS OVER DE ORGANISATIE

Stichting La Kantina is gevestigd te Rotterdam. Het postadres is Postbus 10119, 3004 AC Rotterdam.

De stichting heeft een Raad van Toezicht model. De RvT bestaat uit:

Saskia Hardus
Cyril Stom
Rivelino Rigters

Bestuur
Yvonne Pos
Carla Leurs

Stichting La Kantina heeft geen winstoogmerk. De leden van de RvT voeren hun werkzaamheden onbezoldigd uit, maken geen aanspraak op vergoedingen anders dan reiskostenvergoeding.

Ieder lid van de Raad van Toezicht beschikt over één stem in de RvT, waardoor geen van de leden van de RvT een meerderheid heeft in de zeggenschap over het vermogen van de instelling.

WERKZAAMHEDEN

Het bestuur van de stichting (en na statutenwijziging de directeur/bestuurder) werft gelden ten behoeve van projecten die gericht zijn op het verzorgen/ ontwikkelen/ promoten van gezonde voeding voor kinderen en jongeren, alsmede alle daaraan gekoppelde activiteiten. De RvT komt minimaal één keer jaar bij elkaar.

WIJZE VAN WERVING VAN GELDEN

Stichting La Kantina werft op verschillende manieren gelden ter ondersteuning van projecten op het gebied van gezonde voeding voor kinderen en jongeren.

Dit zijn:

- Bedrijven en particulieren (eventueel op te richten Vrienden van) – bieden incidenteel of structureel ondersteuning door een donatie, gift of sponsoring;
- Subsidie vanuit overheid, lokaal, regionaal of nationaal;
- Fondsenwerving
- De ontwikkeling en organisatie van evenementen, zoals een veiling, sponsordiner, etc.
- Sponsorwerving

BEHEER VAN GELDEN

Stichting La Kantina voert een transparante administratie. Jaarlijks maakt Stichting La Kantina een begroting, waarin de te werven gelden voor aangesloten organisaties opgenomen zijn, alsmede alle te verwachten kosten en onkosten.

De gelden die geworven worden, worden geormerkt op het betreffende project en aangewend ten behoeve van de uitvoering van de doelstellingen van de stichting.

Aan het eind van het boekjaar maakt de penningmeester/boekhouder de boeken op en presenteert deze in de jaarrekening. De jaarrekening bestaat in ieder geval uit:

- De winst en verliesrekening
- De balans
- Een staat van baten en lasten

De RvT beoordeelt en controleert de stukken en keurt de stukken goed via een ondertekening en dechargeert de penningmeester. De goedkeuring en decharge worden ook vastgelegd in de notulen van de RvT-vergadering.

De kosten, gemaakt door de stichting, mogen niet hoger zijn dan 15% van de geworven gelden. Streven is om dit percentage zo laag mogelijk te houden.

De leden van de Rvt en de directeur/bestuurder of enige andere natuurlijke of rechtspersoon mag over het vermogen van de instelling beschikken alsof het zijn eigen vermogen is.

Stichting La Kantina houdt niet meer vermogen aan dan redelijkerwijs nodig is om de activiteiten van de stichting uit te kunnen blijven voeren. In ieder geval 85% van de geworven gelden worden geormerkt aan de betrokken projecten.

Wanneer Stichting La Kantina opgeheven wordt, en daaruit een positief saldo overblijft, dan wordt dit saldo beschikbaar gesteld aan een organisatie met anbi-status, die zich ophoudt in een vergelijkbaar werkveld.

ROOSTER VAN AFTREDEN

Naam	1 ^e termijn	2 ^e termijn
Saskia Hardus	1 juli 2024-30 juni 2028	1 juli 2028 – 30 juni 2032
Rivelino Rigters	1 juli 2024-30 juni 2028	1 juli 2028- 30 juni 2032
Cyril Stom	1 juli 2024-30 juni 2028	alleen eerste termijn.

ONTWIKKELING EN GROEI

AMBITIE SCHOOL LUNCHES

Hoewel TommyTomato nog maar drie jaar bestaat, is de groente lunch inmiddels al beschikbaar in 5 provincies: Noord-Holland, Zuid-Holland, Utrecht, Noord-Brabant en Flevoland. Wekelijks genieten 20.000 kinderen van de warme lunch en de soeperkrachten die ze van groenten krijgen. In februari 2024 bezorgde TommyTomato zelfs het MILJOENSTE bakje warme lunch op school. Vooralsnog heeft TommyTomato de ambitie om in 2024 op nog veel meer scholen een gezonde impact te creëren. In 2025 wil TommyTomato uitbreiden buiten de Randstad en een gezonde lunch leveren op 1.800 scholen in Nederland. Om de ambitieuze impact van TommyTomato te volgen, is het noodzakelijk om in een vlot tempo de inkomsten van de stichting te laten stijgen, zodat de kinderen die de groente lunches het hardst nodig hebben zo snel mogelijk toegang krijgen.

AMBITIE SOEPERCHEFS

Het allermooiste zou zijn als elk kind vier keer per jaar kookles krijgt. Dan kan er daadwerkelijk kennis en kookkunst worden overgedragen, en bouwen de kinderen meer zelfvertrouwen in de keuken op. Dat is nog eens iets anders dan het incidentele koekjes of pepernoten bakken wat veel kinderen nu aangeboden krijgen op school. Maar zelfs een eenmalige kennismaking met de SoeperChefs heeft effect, dat zien de SoeperChefs bij hun kookworkshops terug bij de kinderen en horen ze van de onderwijzers.

AMBITIE S'KOOL

Het doel van dit project is om weerstanden en vooroordelen over gezond eten weg te nemen. Veel volwassenen en kinderen denken bij gezond eten aan vies, aan stom en aan iets dat moet. Dat willen de bevlogen voedselkundigen van dit project veranderen. Niet door te zeggen wat wel of niet mag of uit te leggen wat gezond en ongezond is. Maar door kinderen mee te nemen op reis door hun lichaam. Wat gebeurt daar allemaal? Wat heeft het eigen lijf nodig om zich lekker te voelen? Waarom kun je je moe voelen na het eten van een taartje en niet na het snoepen van een appel, ook al zit in allebei suiker? Kinderen worden door het S'Kool programma zelf aan het onderzoeken en denken gezet en dat neemt niemand ze meer af. La Kantina gunt zo veel mogelijk kinderen dit gezonde geschenk voor de rest van hun leven.