



Jaarverslag 2023 Stichting de Gaarkeuken van Rotterdam

Doelstelling Gaarkeuken

De Stichting de Gaarkeuken van Rotterdam (hierna Stichting of Gaarkeuken) heeft als doel mensen te helpen die niet in staat zijn zelf een gezonde maaltijd klaar te maken. Verder is het bestrijden van eenzaamheid een belangrijk thema; mensen gezond, gezellig en goed samen laten eten. Dit motto staat hoog in het vaandel. De Gaarkeuken kookt tweegangen maaltijden, die genuttigd worden in de twee wijkrestaurants en in sommige gevallen afgehaald of bezorgd.

Armoede houdt aan in Rotterdam

Het jaar 2023 liet wederom zien dat de armoede in Rotterdam nog steeds niet daalt. Sterker nog, het aantal warme maaltijden dat de Gaarkeuken bereidde nam sterk toe. Sinds de Stichting is opgericht, is er jaarlijks een permante stijging te zien geweest van het aantal maaltijden. In 2023 stegen de kosten van primaire levensbehoeften ook nog eens als nooit tevoren. Daardoor werd gezond voedsel voor een deel van de bevolking nog minder bereikbaar. Het aantal dak- en thuislozen in de stad nam verder toe. Zij moeten ook in de opvang voor een maaltijd betalen. Dat alles zorgde ervoor dat zich meer Rotterdammers meldden bij de Gaarkeuken.

Doelgroep Gaarkeuken neemt toe

De gasten van de wijkrestaurants van de Gaarkeuken leven vrijwel allemaal onder het bestaansminimum. Voor een aantal van hen is de Voedselbank niet haalbaar, eenvoudigweg omdat zij geen mogelijkheden hebben om eten te koken. Meervoudige handicaps, psychische- of verslavingsproblematiek spelen ook vaak een rol. Daarnaast maken eenouder gezinnen met meerdere kinderen op bijstandsniveau gebruik van de wijkrestaurants. Zoals gezegd neemt ook het aantal dak- en thuislozen toe. De keuze voor deze mensen is dan vaak; geen eten of eten van de Gaarkeuken.

Toenemend aantal maaltijden gekookt

Het aantal gekookte maaltijden lag rond de 32.500. Daarvan werd een groot deel gratis weggegeven. In de keuken in Rotterdam Zuid werd 5 dagen per week gekookt, in Noord 4 dagen per week. In totaal meer dan 600 maaltijden per week. Maaltijden worden gezamenlijk genuttigd op Zuid bij Skala aan de Persoonshaven en in wijkrestaurants Onder de Oranjeboom aan de Oranjeboomstraat en Bij de Provenier aan de Proveniersstraat in Noord. Verkochte maaltijden stellen de Stichting in staat om een groter aantal maaltijden gratis weg te geven.

Locaties leveren uitdagingen op

De locaties waar de Gaarkeuken maaltijden bereidt en uitgeeft worden om niet ter beschikking gesteld of gehuurd. Als een locatie



verouderd/afgeschreven is en apparatuur dient te worden vervangen moet dit veelal door de Stichting zelf worden gefinancierd. Gestegen huurprijzen hebben invloed op de financiële situatie, terwijl over de bestemming van de locatie eveneens complexe discussies met pandeigenaren plaatsvinden.

Vrijwilligersbeleid vraagt aandacht

Een organisatie als de Gaarkeuken is niet levensvatbaar zonder vrijwilligers. Het was in 2023 moeilijk om voldoende vrijwilligers aan te trekken. Tegelijkertijd is het cruciaal om vrijwilligers niet in te zetten als onbetaalde medewerkers. Als dat gebeurt vertrekken ze namelijk weer snel.

In 2023 was er één betaalde medewerker in dienst. Een kok voor 0.8 fte in vestiging Zuid. De overige ruim 60 medewerkers waren allen vrijwilliger. Het vrijwilligersbeleid verdiende meer aandacht. Die was er niet altijd in 2023, vandaar dat daar 2024 meer de focus op wordt gelegd. Locatie Noord beschikte over alleen vrijwilligers. Coördinatie daarvan had veel aandacht nodig, te meer omdat iedere dag dat er gekookt werd een ander team actief was.

Toenemende kosten

De kosten voor ingrediënten stegen – mede vanwege de inflatie – als nooit tevoren. Voor een stichting die geen meerjarige plannen kan maken vanwege gelimiteerde financiering is dat een forse tegenvaller. Gelukkig kwam de stichting Shareaty te hulp. Deze organisatie verzamelt voedselreststromen en distribueert deze onder organisaties zoals de Gaarkeuken. Dankzij deze hulp kon fors worden bespaard op de inkoop van voedsel voor de bereiding van de tienduizenden gekookte maaltijden. Daarmee was de Gaarkeuken in staat om een beperkte financiële vangingsreserve aan te leggen.

De personeelskosten stegen mee met de inflatie. Ondanks dat de Stichting slechts 1 medewerker voor 0.8 fte in dienst heeft. De beperkte financiële mogelijkheden van de Stichting staan er echter aan in de weg de kok momenteel een vaste aanstelling te kunnen geven. De toenemende kosten worden bestreden op meerdere fronten. Door meer fondsen aan te trekken en door (meer) omzet te halen uit de verkoop van maaltijden.

Vooruitblik 2024

Helaas zijn de activiteiten van de Gaarkeuken niet voldoende om de toenemende armoede en het gebrek aan warme maaltijden tegen te gaan. Daarvoor is een meer gecoördineerde aanpak nodig en samenwerking met onder andere zorg- en welzijnsorganisatie. Daartoe is er met KPMG een plan opgesteld om de doelgroep, de beschikbaarheid van voedsel, keukens en vrijwilligers betere in kaart te brengen en te streven naar een veelheid aan plaatsen waar in Rotterdam op buurtniveau gekookt en maaltijden gedeeld kunnen worden.



Het jaarplan voor 2024 bevat de volgende speerpunten:

Netwerk

Een goedwerkend netwerk is nodig om efficiënt en effectief zoveel mogelijk mensen te bereiken. Ons streven is er op gericht om in 2024 een marketing-, communicatie- en PR-plan gereed te hebben en te implementeren waarmee het netwerk en alle betrokkenen beter kunnen worden bereikt, waardoor verdere uitbreiding van het werk van de Gaarkeuken wordt gefaciliteerd.

Financiën

Het is een uitdaging om structurele financiering te vinden voor de activiteiten van de Stichting. Met de verkoop van maaltijden kunnen weliswaar extra gratis maaltijden worden verstrekt. De vaste lasten echter zijn bij lange na nog niet gedekt. Hetzelfde geldt voor extra uitgaven ten behoeve van apparatuur, vervoer en inrichting of een vaste aanstelling voor een kok. Fondsen die meerjarige overeenkomsten aangaan zijn er momenteel nauwelijks. In 2024 wordt gewerkt aan het verkrijgen van meerjarige financiële toezeggingen.

Behalve uit fondsen worden er eveneens financiën verkregen van individuele sponsors, bedrijven, kerkelijke en goede doelen organisaties en de gemeente Rotterdam.

Keukens /Ingrediënten

De Stichting heeft de beschikking over keukens in Noord en op Zuid. Daar worden alle maaltijden bereid. Veel ingrediënten worden beschikbaar gesteld door Shareaty. Er zijn inmiddels wat proeven gedaan met het opzetten van satellietkeukens, waar eveneens kleinschalig maaltijden voor de buurt kunnen worden bereid. Daar wordt in 2024 zwaarder op ingezet.

Bestuurssamenstelling.

Per 1 januari 2024 was de bestuurssamenstelling als volgt. Aimee Heijdenrijk, voorzitter. Ward Bouwers, penningmeester. Gert Hofsteenge secretaris. Henk de Snoo, Marianne Vorthoren en Ton Legerstee, lid. In de loop van het jaar zal het bestuur een verandering ondergaan.

Ten slotte

Het werk van de Gaarkeuken is niet mogelijk zonder de hulp van vrijwilligers, fondsen, subsidiegevers en donateurs. Het bestuur dankt iedereen die in 2023 heeft bijgedragen aan het werk van de Stichting en hoopt in 2024 wederom op steun van iedereen die zich wil inzetten om de armoede in Rotterdam te bestrijden.



Namens het bestuur van de Gaarkeuken van Rotterdam,

Juni 2024,

Aimee Heijdenrijk, voorzitter
Ward Bouwers, penningmeester
Gert Hofsteenge, secretaris