





INHOUDSOPGAVE

inleiding	05
doel	06
resultaat	06
activiteiten	07
personeel	18
communicatie	20
samenwerking	26
fondswerving en sponsoring	27
blik op de toekomst	28

 INLEIDING**NIEUWE WAARDECREATIE IN TOENTJE**

In 2017 zijn we de transitie gestart van sociaal project naar sociale onderneming. Met behulp van onder meer het R-Link project (een samenwerkingsverband van de WUR, Hogeschool van Amsterdam, RUG, Hanzehogeschool, gemeente Groningen, bedrijven en maatschappelijke organisaties) hebben we diverse businessmodellen onderzocht om deze transitie kracht bij te zetten.

In mei 2017 is ons buurtrestaurant Bie de Buuf officieel geopend. Op deze prachtige plek kunnen we samen met onze partners meer buurtgerelateerde activiteiten ontplooiën en inkomsten genereren.

Door onze samenwerking met collega-onderneming Gemüsewerft uit Bremen hebben we Duitse hop in Groningen geteeld en geoogst voor onze nieuwe partner Bax Bier. Met hen zullen we in 2018 een sociaal bier lanceren. Ons honingmerk Groning is met het aantrekken van een tweede Stadsimker en hernieuwde huisstijl steviger in de markt gezet. Met de gekozen transitie zien we verbreding ontstaan in activiteiten en de mogelijkheid om eigen inkomsten te verwerven. Een goed voorbeeld hiervan is onze samenwerking met de Hanzehogeschool in het BioCas-project waar Toentje de komende jaren gaat pionieren op het gebied van natuurlijke pigmenten en biobased gewassen. Deze nieuwe ontwikkelingen gaan hand in hand met de oorspronkelijke missie van Toentje: het creëren van inspiratie door ontmoeting, blijvend armoede te verlichten en duurzaam te ondernemen. Dat Toentje opgenomen is in de nieuwe gebiedsvisie van de Oosterparkwijk toont de benodigde waardering om verder tot bloei te komen.



♠ DOEL TOENTJE

Toentje biedt een platform om armoede te verlichten door activering, voedselproductie, ontmoeting, educatie en gezondheidsbevordering.

♠ RESULTAAT

Terugblikkend op 2017 heeft Toentje zich met hulp van haar partners verder ontwikkeld als sociale onderneming:

- voortreffelijke oogst van meer dan 3000 kilo groenten en fruit voor de Stadse Voedselbank
- toekenning van bijdragen van Bond van Orde, WJO de Vries en de Voedselbank
- vliegwielen en voorbeeldproject van het lokale voedselbeleid
- samenwerking met Resto van Harte, Culinaire Vakschool
- samenwerking met Gemüsewerft in Bremen
- samenwerking met Bax Bier
- samenwerking met de Hanzehogeschool

♠ ACTIVITEITEN

In 2017 heeft Toentje hard gewerkt om de sociale onderneming verder op de kaart te zetten. Nu Toentje zich op een zichtlocatie bevindt, krijgen we nog meer aandacht en draagvlak en ontstaan nieuwe samenwerkingen met o.a. de Hanzehogeschool Minerva, Wij-Team Oosterpark en de Coöperatieve Wijkraad.



foto
Vrijwilligers Toentje

foto
Oogst Toentje, Tomaten



MIJLPALEN TOENTJE 2017

24-1	Broodfonds bijeenkomst
31-1	Ketentafel Voedsel
10-2	Design thinking sessie Het Werk
13-2	Toetje-pitch voor 4e jaars Minerva studenten
17-2	Winterkostdiner Toentje medewerkers
28-2	Bijeenkomst Extenzo - nieuwe bewoners Stadswerf
3-3	Bijeenkomst Netwerk Noord Hero Havinga
10-3	R-link workshop Euroborg
11-3	Workshop Eemstuin 'Biologisch dynamisch composteren'
14-3	DMO-sessie Bie de Buuf
17-3	Klusdag Het Werk
5-4	Who Cares-bijeenkomst Bie de Buuf
7-4	Ploegen met paard op Toentje
13-4	Hopplanten halen bij Gemüsewerft in Bremen
19-4	Eerste Toentjehuwelijk!
20-4	Werkbezoek Groenwerkers Leeuwarden aan Toentje
25-4	Toentje vrijwilligersbijeenkomst
9-5	Bijeenkomst Humanitas
10-5	Bijeenkomst Architectuur lokaal
11-5	Rondleiding Simon van Hasselt school
12-5	Officiële opening Bie de Buuf door wethouder Gijsbertsen
15-5	Toentje juryberaad 100-100-100
16-5	Kick off Who Cares-prijsvraag Bie de Buuf
19-5	R-link workshop Bie de Buuf
29-5	Start bouw van de Hoptuin
1-6	DMO-sessie Bie de Buuf
8-6	Bijeenkomst gemeente Groningen Gretha Leever
9-6	Opening Tuuntje Opende
13-6	DMO Sessie Bie de Buuf
14-6	Who Cares-bijeenkomst Bie de Buuf
16-6	Toentje pitch markt werk in zicht

27-6	Werkgroep voeding Wij-Team en Vrouwencentrum Jasmijn
2-7	Landelijke bijeenkomst Milieudefensie Bie de Buuf
4-7	Toentje bij RTV Noord
12-7	Who Cares bijeenkomst Bie de Buuf
13-7	HANN Barbeque Bie de Buuf
14-7	Humanitas Bijeenkomst Bie de Buuf
17-8	Rondleiding Wijksafari Toentje
12-9	Toentje pitch Gemeente Coevorden
13-9	Who Cares bijeenkomst Bie de Buuf
21-9	Verhaal van Voedsel presentatie Bie de Buuf
29-9	Trouwerij eigenaar Koffiestation Bie de Buuf
6-10	Opening nieuwe Voedselbank
11-10	Rondleiding Gemeente Zwolle
11-10	DMO Sessie Bie de Buuf
14-10	Toentje uitje en diner voor vrijwilligers
19-10	Bijeenkomst Corporatieve Wijkraad Oosterpark
22-10	Appelfeest Toentje, NMF, Gemeente Groningen
31-10	Bijeenkomst wethouder Van der Schaaf Bie de Buuf
7-11	DMO-sessie Bie de Buuf
15-11	Academie Minerva lunch 90 personen Bie de Buuf
23-11	Jos Meijers in Herestraat Helemaal met Piet van Dijken
23-11	DMO-sessie Bie de Buuf
27-11	Lunch Gemeente Groningen Bie de Buuf
4-12	Lunch Gemeente Groningen Bie de Buuf
12-12	Bijeenkomst Gemeente Groningen 80 personene Bie de Buuf
14-12	Interview voor boek StadtWirt Duitsland
13-12	Afsluitend diner Who Cares Bie De Buuf
15-12	Kerstdiner Buro Bries Bie de Buuf
21-12	Kerstmarkt Toentje en de Streekboer
22-12	Kerstdiner Toentje
31-12	Oud&Nieuw eest Bie de Buuf



fotoverslag
van de verhuizing van toentje



fotoverslag
van de verhuizing van toentje



foto
Winnaar 'Heel Holland Bakt' jureerd tijdens
het Appelfeest, de appeltaarten.

foto
Hopogost

foto boven
Innerweel bezoek Toentje

foto onder
Bezoek Vrouwencentrum Jasmijn/Wij Oosterpark



fotoverslag
van de verhuizing van toentje



fotoverslag
van de verhuizing van toentje



foto boven
Professional Development Day, Academie Minerva
studenten afdeling Design jaar 2 en 3

foto onder
Margien deelt haar kennis met de leerlingen van de
Simon van Hasselt School

foto boven
Donatie van de Gebroeders Faassen

foto onder
Hoptuin in aanbouw



foto boven
Mobiele appelpers tijdens
Appelfeest

foto onder
Wekelijkse lunch met Het Werk

fotoverslag
van de verhuizing van toentje



foto boven
Rondleiding

foto onder
Vrijwilliger brengt de oogst andijvie naar de Voedselbank

fotoverslag
van de verhuizing van toentje



foto
Hop plukken

fotoverslag
van de verhuizing van toentje

fotoverslag
van de verhuizing van toentje



foto
Hop oogst



foto
Vrijwilliger met boerenkool

♠ PERSONEEL

Er zit nog steeds een stijgende lijn in het aantal deelnemers. Dit betreft reguliere vrijwilligers uit de buurt, studenten en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Een groot aantal van hen komt op eigen initiatief. Er is een groeiend aantal vrijwilligers dat wordt aangemeld om vanuit onze werkervaringsplaatsen en werkbegeleidingstrajecten door te stromen naar een passende plek op de arbeidsmarkt, opleiding etc. Bij Toentje worden deze mensen begeleid door onze projectleiders. De positieve waardering blijkt uit het toenemend aantal aanmeldingen en positieve evaluaties.

Samenstelling Team Toentje	31-12-17
Inkomenssituatie	
Werk	5
Wajong	5
WAO/WIA	2
Stufi	1
Bijstand	15
NVT	1 partner is kostwinner
AOW/Pensioen	2
WW	1
UWV	0
Vrouwen	16
Mannen	16
Leeftijd	Tussen de 24 jaar tot 67 jaar jong.
Werkrooster	6 personen 1 dagdeel per week Anderen 2 tot 10 dagdelen meer indien nodig
Opleidingsniveau	van basisschool tot HBO/WO
Voor het seizoen 2018 staan plm. 5 vrijwilligers op de wachtlijst. voor 2 vrijwilligers zou een Participatiebaan een mogelijkheid zijn.	

Vrijwilligers

Zonder vrijwilligers geen Toentje. In 2017 werkten rond de 35 vrijwilligers met verschillende achtergronden en drijfveren voor Toentje. Het mes snijdt aan twee kanten: de vrijwilligers leveren een grote bijdrage aan het dagelijks werk, en Toentje biedt respectvolle werkplekken waar geoefend kan worden met nieuwe vaardigheden, passend bij de persoonlijke behoefte. Voor de werkplekken geldt dat er geen (werk)druk is, waardoor er rust en vertrouwen is om persoonlijke uitdagingen aan te gaan. In 2017 is veel geïnvesteerd in vrijwilligersbeleid en sociale activering, een lijn die we gaan voortzetten in 2018 en 2019. Dit heeft als voordeel dat de organisatie op positieve wijze veel werk verzet door eigen kracht, netwerk en middelen in natura in te zetten. Naast de tenminste 35 vrijwilligers, waarvan 5 à 6 participatiebanen, verwachten we in 2018 met de deelname aan het BioCas-project voor de komende jaren 5 extra werkervaringsplekken te creëren. Inzet vrijwillige uren per onderdeel per week:

Toentje 375 uur
Bie de Buuf 75 uur

foto rechts boven en onder
Veel lol en hard werken in weer en wind
maar ook als de zon schijnt



♠ COMMUNICATIE

Naar aanleiding van de ervaringen in 2017 is besloten om in 2018 steviger in te zetten op communicatie zowel intern binnen de organisatie als extern naar samenwerkingspartners, stadjes, overheid, financiers en iedereen die meer wil weten over hoe Toentje groeit! Omdat Toentje groeit en zich steeds verder ontwikkelt is het des te belangrijker om ons verhaal goed te blijven vertellen. Helaas ontbreekt het de projectleiders vaak aan tijd om dit goed te kunnen doen. Daarom zijn wij inmiddels in gesprek met een partij die ons hierin gaat ondersteunen.



foto links

Margien in beeld tijdens de uitzending
'Ale doagn fit'



EN Bewoners van de Oosterparkwijk die gisterochtend hun gordijnen opentrokken stonden verbaasd te kijken toen ze pal voor hun woning een Hongaars trekpaard aan het werk zagen. Het dier was met de 17-jarige Kormos naar de stad om het terrein van Toentje om te ploegen. In de moestuin Toentje wordt voedsel geproduceerd ten behoeve van de voedselbank. Kormos kwam met de 17-jarige Kormos naar de stad om het terrein van Toentje om te ploegen. In de moestuin Toentje wordt voedsel geproduceerd ten behoeve van de voedselbank. Kormos kwam met de 17-jarige Kormos naar de stad om het terrein van Toentje om te ploegen. In de moestuin Toentje wordt voedsel geproduceerd ten behoeve van de voedselbank.

Bild

NEUES CRAFT-BEER

Bremer Öko-Hopfen geht auf Reisen



Hoffen auf guten Hopfen: Gempüsewerft-Chef Michael Scheer (l.) und „Toentje“-Boss Jos Meijers aus Groningen
Foto: Sandra Beckefeldt

24.04.2017 - 16:38 Uhr

Überseestadt – **Bremer Bier ist schon lange ein Export-Hit. Jetzt wird der Bremer Hopfen auch einer!**

Das Groninger Urban-Gardening-Projekt „Toentje“ bekam jetzt Pflanzen aus der Hansestadt, braut daraus bald ein neues Craft-Beer auf Bremer Basis.

Ab Oktober wird der „Prinzessinnengarten“ in Berlin mit grünen Ranken aus der Überseestadt beliefert. Gemüsewerft-Geschäftsführer Michael Scheer: „Es geht um eine Idee, die von Stadt zu Stadt wandert.“

Drankenfabriek omgetoverd tot buurtrestaurant



GRONINGEN Restaurant Bie de Buuf in de Oosterparkwijk opende gistermiddag zijn deuren. Het buurtrestaurant in een voormalige drankenfabriek kookt met lokale producten. Zo worden de groenten op steenworp afstand verbouwd, in buurtmoestuin Toentje, een initiatief van Jos Meijers die groente wilde terugbrengen in de stad. Met succes. Niet alleen betreft de Voedselbank groentes van hem, ook helpt menig buurtbewoner een handje en is Bie de Buuf eraan ontsproten. Dat restaurant werkt samen met de Culinaire Vakschool en Resto Van Harte, die de leefbaarheid in de wijk hiermee hopen te bevorderen. FOTO JAN WILLEM VAN VLIET

Investeren in gezondheid GROENLINKS

Bijna niets is belangrijker voor het welbevinden van mensen dan mee te doen in de samenleving. Liefst via werk. Dat zorgt voor financiële zelfstandigheid. Maar ook andere vormen van participatie zijn onontbeerlijk, zowel voor de mensen zelf als voor de maatschappij. Daarom zijn de experimenten in het sociale beleid met meer keuzevrijheid en maatwerk voor uitkeringsgerechtigden van groot belang.



den bekostigd, maar ook nieuwe fietsroutes en wijkvernieuwing.

De bestrijding van armoede verdient onverminderde inzet. Meer betaalbare en energiezuinige sociale huurwoningen helpen daarbij en zijn, naast de extra investeringen in duurzaamheid, energietransitie en klimaatadaptatie, ook nodig om Groningen in

Ook een goede leefomgeving heeft grote invloed op de gezondheid van Stadigers. Een gezonde stad is een veilige stad met schone lucht, schoon water, duurzame

2 donderdag
5 oktober 2017

DAGBLAD VAN HET NOORDEN

Voedselbanken zijn veel vitaminerijker

JAN SCHLIMBACH

SCHOONEBEEK/GRONINGEN Ze staan er weer gekleurd op, de voedselbanken. Volgens een onderzoek van de Universiteit van Amsterdam eet de klant van de voedselbank ongezonder dan andere Nederlanders.

'Wat de klanten kiezen, voldoet aan de nieuwe schijf van vijf'

Voorzitter Ulfert Molenhuis van de Voedselbank Groningen en Harrie Timmerman van de Voedselbank Zuidoost Drenthe herkennen zich in het geheel niet in de conclusies van de Amsterdamse universiteit.

"Ik herken niets in dat onderzoek. Het is gebaseerd op oude gegevens, uit 2011 en 2012", stelt Molenhuis. "Wij verzamelen tegenwoordig tachtig procent van ons aanbod zelf. Dat bestaat uit overwegend verse groenten, fruit en vlees." Timmerman schetst voor de Voedselbank Drenthe een soortgelijk beeld. "We hebben steeds meer verse producten en steeds minder droge kruidenwaren."

De twee noordelijke voedselban-

ken zijn niet betrokken geweest bij het onderzoek van de Universiteit van Amsterdam. Dat concludeerde dat klanten van voedselbanken ongezonder leven. Dat zou komen door een gebrek aan groente, fruit, vis en vezels. 165 klanten van 12 voedselbanken zijn betrokken in dat onderzoek.

"Ze moeten eens bij de Voedselbank Groningen komen kijken", zegt Molenhuis. "Wat de klanten hier kiezen, voldoet aan de nieuwe schijf van vijf."

Hij maakt een rondgang langs de net binnengebrachte spullen. "We halen pallets vol fruit en groente op op verschillende adressen. We halen producten van 41 supermarkten op. We hebben wit brood, bruin brood,

mensen kunnen 750 gram varkensvlees, 350 gram rundvlees, 250 gram kip en vis meenemen. We hebben boter en zuivel. Er is nu een groot aanbod van prei."

Timmerman zegt dat de voedselbank in Zuid-Oost Drenthe al een paar jaar op de verse toer is gegaan. Molenhuis zegt dat er tussen Voedselbanken verschillen bestaan. Lang niet alle voedselbanken zijn zo actief om zelf verse producten in te zamelen. Bij sommige voedselbanken krijgen klanten een pakket. In Groningen kunnen mensen zelf hun producten kiezen.

De Voedselbank Groningen heeft 730 klanten en bedient zo'n 3300 mensen. Ulfenhuys maakt zich zorgen over het feit dat veel klanten van de voedselbank zich niet kunnen onttrekken aan de diensten van de voedselbank. "De economie trekt aan maar daar merkt de doelgroep weinig van. Mensen raken niet uit de bijstand. Er zijn veel laaggeschoolde mensen en het werk dat er voor hen is, wordt meestal ingevuld door studenten."

vanaf 31 oktober in
het Der Aa-Theater:
aflevering 11 van
'Uut de Hoogte'.

Het Weekblad | JAARGANG 85 | 1



Ter voorkoming van verspilling van de appel

Het terrein van Toentje in de Oosterparkwijk was zondag tenen van het allerbeste Appelfest. Dit ter voorkoming van verspilling en ter ere van deze veelzijdige vrucht! (door Natuur en Milieufederatie Groningen) georganiseerde evenement werd door ruim vijfhonderd mensen bezocht. Zij konden hun appel- of perenwaggetje het hoofdtere

rap laten persen of laten verwerken tot cider. Op een overdekte appelmarkt werd appelflits, appelfarm en appeldier verkocht. Ook werden er appels gedroogd en in truitbomen verkocht. Lokaal ciderinitiatief Dooierland Craft Cider gaf enkele ciderworkshops, de Streekbeur Groningen verkocht pakkelpompoenen en er waren

kinderactiviteiten. De appelmarkt werd vrijdag 'Hoe! Groningen Bakt' met als juryleden 'Hoe! Holland Bakt' -winnaars (2015) Sarina Selzer (in het midden op de foto) en 'Hoe! Bakmeisje' Saakje (rechts) - werd gewonnen door Truc Smith en haar zoon Robert. Foto: Egbert Ester.

Groningen viert vruchtbaar Appelfeest

Appelkenners, appleeters en appelredders verzamelden zich gisteren in de Oosterparkwijk voor het eerste Appelfeest Groningen.

LIEKE VAN DEN KROMMENACKER

Andachtig zitten ze over de appelgids *Appelsoorten* van Herbert Petzold en een gehalveerde appel gebogen. Piet Maagdenberg (81) en Lukas Duijts (78) keuren steel, klokhuys, kroontje, vorm, grootte, kleur en smaak. „Dit is een Jonathan”, zegt Maagdenberg stellig, wijzend op een dieprood half appeltje. „Dan is dit een Jonagold”, vult Duijts aan.

De twee heren zijn pomoloog. Met een ander mooi woord: ooftkundige. Een soort fruitprofessors die namens Vrienden van het Oude Fruit, een kenniscentrum voor oude fruitrassen in Slochteren, boomgaarden en boerderijen afspeuren op zoek naar oude rassen om elders uit te planten en zo te vermeerderen.

Vandaag zijn de kenners aange-

schoven op het Appelfeest, een feest ter ere van de appel. Beter gezegd, het overschot aan appels, dat voor de Natuur- en Milieufederatie Groningen aanleiding was om samen met Stichting Toentje een fruituif te organiseren op het terrein van creatieve broedplaats Het Werk aan de

Paradijsvogelstraat.

Dit tot grote vreugde van Reina Nuninga (76) uit de Korrewegwijk in Groningen. Verrukt over pomologen Maagdenberg en Duijts die de anonieme appels uit haar gaard hun namen teruggaven, stuit ze bij dezelfde marktkraam op een lang ge-

zocht plukkorfje om hoog hangende appels mee uit de boom te halen. „Fantastisch!”, roept ze uit.

Even verderop, buiten, staan appelliefhebbers vol verbazing te kijken bij de mobiele appelpersfabriek van Douwe Hibma (40) en zijn partner Mitchke Leemans (48). Met be-



Heel Holland Bakt-winnares Sarena Solari (in het groen) en bakmeisje Saakje Visser (rechts) jureren. FOTO PETER WASSING

‘Op een gegeven moment ben je wel klaar met het bakken van taarten’

hulp van een ingenieuze machine op wielen verwerken ‘De Sappers’ voor 1 euro per liter overgebleven appels tot houdbaar sap.

Via een lopende band worden ze tot pulp geperst, waarbij het sap gepasteuriseerd en wel terechtkomt in een zak, die weer wordt verpakt in een kartonnen doos. De pulp is voor op de composthoop. „Zo proberen we iets te doen aan het particuliere appeloverschot”, licht Hibma toe. „Als je veel appels hebt, ben je op een gegeven moment ook wel een beetje klaar met het bakken van taarten.”

Niets blijkt deze dag minder waar, afgaande op de achttien taarten die zijn binnengebracht voor de bakwedstrijd Heel Groningen Bakt Appeltaart. De jury bestaat uit niemand minder dan Heel Holland Bakt-winnares Sarena Solari en ‘bakmeisje’ Saakje Visser, die de taarten zoete

Unaniem kroonde appeltaart van zoon Robert (10) baksel klopt h vulling, de s Perfect”, zegt de taart? „De de Smith”, z

Eerste hop voor Gronings bier geoogst in stadstuin Toentje



GRONINGEN Twaalf mensen poppiten gisteren samen de eerste stadse hop in stadstuin Toentje. Een flinke klus die vandaag ook nog veel tijd in beslag neemt. „We drogen de hop en dan gaat het naar brouwerij Bax Bier Groningen. Zij testen de kwaliteit van de hop”, zegt Jos Meijers van Toentje. Als de kwaliteit voldoet, brouwen ze er bier mee. Meijers: „Als alles goed gaat kunnen we volgend jaar in de zomer het eerste bierje proeven.” FOTO PETER WASSING

APPELFEEST GRONINGEN

20 22 OKT

10-17 UUR

WAAR?

TOENTJE

PARADIJSVOGELSTRAAT 10

PROGRAMMA

DE SAPPERS

CIDERWORKSHOPS

HEEL GRONINGEN BAKT... APPELTAART

KINDERACTIVITEITEN

DR. APPEL

& MEER...

APPELFEESTGRONINGEN.NL

VIER HET FEEST VAN DE APPEL

et af en toe ook no



♠️ SAMENWERKING

Toentje werkt samen met vele organisaties in de stad Groningen en daarbuiten. De samenwerkingsverbanden zijn soms incidenteel, soms meer structureel van aard.

Gemeente Groningen, RUG, Hanzehogeschool, WUR, Hogeschool van Amsterdam, Carex, Wij Team Oosterpark, Stadse voedselbank, Het Koffiestation, Buro Bothof, 't Hoogeveld, De Streekboer, Resto van Harte, Culinaire Vakschool, Loonbedrijf Mulder, Gemüsewerft Bremen, Gerard Wösten, Lambert Kamps, Bax Bier, Lisa Sportel, Buro Bries



♠️ FONDSWERVING EN SPONSORING

In 2017 hebben wij een subsidie van de Gemeente Groningen ontvangen die de basisexploitatie van Stichting Toentje grotendeels dekt en waarmee wij de projectleiding- en coördinatie in de vertrouwde handen van Jos Meijers en Margien Doze hebben kunnen borgen. Daarnaast hebben we een aantal bijdragen ontvangen van kleinere fondsen of verenigingen. Het bereiken van meer financiële zekerheid blijft een belangrijke voorwaarde voor de continuïteit en de verdere groei van Toentje. In 2017 hadden wij onszelf ten doel gesteld een start te maken met het creëren van andere inkomstenstromen. De eerste resultaten hiervan zijn reeds zichtbaar in onze jaarcijfers van 2017. Ons doel is deze alternatieve inkomstenbronnen in de komende jaren te vergroten. Het gros van deze inkomstenbronnen zal voortvloeien uit de meer ondernemende activiteiten die wij in de komende jaren gaan ontwikkelen.



foto boven

De tunnelkas van de nieuwe locatie Harkstede

BLIK OP DE TOEKOMST

Vanaf 2016 zijn we procesmatiger gaan werken. De opbrengsten uit de moestuin worden sinds vorig seizoen nauwkeurig bijgehouden. Dit helpt ons o.a. een vertaling te maken naar de hoeveelheid dagelijkse porties verse groenten die wij op jaarbasis naar de voedselbank brengen, het verdienmodel voor onze nieuwe productielocatie in Harkstede vorm te geven en om de ingezette financiële transitie kracht bij te zetten.

Bie de Buuf

Nog tot in 2017 zijn we bezig geweest om de locatie Bie de Buuf te verbouwen. Met de opening van buurtrestaurant Bie de Buuf is in korte tijd een nieuwe locatie gerealiseerd, met een prachtig restaurant met een professionele keuken. Hier kan men tegen lage kosten genieten van een diner bereid met lokale ingrediënten, vinden buurtactiviteiten vinden, wordt vergaderd door o.a. diverse beleidsafdelingen van de gemeente, de Coöperatieve wijkraad, en worden vele innovatiesessies worden gehouden. Wekelijks wordt er geluncht met de meer dan 20 ondernemers van de Broedplaats Het Werk, waar Bie de Buuf deel van is. De exploitatie van Bie de Buuf werd eerst gerealiseerd door stichting BinT. Halverwege het jaar is overgestapt op een andere partner, die beter aansluit bij de werkwijze en missie van Toentje. Met deze nieuwe exploitant biedt Toentje voor de Culinaire Vakschool weer een stevige basis voor haar leerlingen. In 2018 zal Bie de Buuf, naast haar commerciële activiteiten inzetten om dé locatie te worden waar alle verspreide voedsel initiatieven in de Oosterparkwijk hun plek kunnen vinden. Met de sloop van het Treslinghuis en verschuiving van functies en locaties in de wijk is Bie de Buuf in combinatie met de tuin de ideale locatie om voedsel educatie in de wijk en stad verder vorm te geven. Toentje en Bie de Buuf zijn ook opgenomen in de gebiedsvisie Oosterpark.

Kleurlokaal Harkstede

Onze wens om een commercieel Toentje te creëren hebben we gevonden in een locatie in Harkstede. Een locatie van zo'n 2000m² incl. tunnelkas. Waar de opbrengst van de locatie in het Oosterpark volledig naar voedselbank zal blijven gaan, zal de locatie in Harkstede verse groenten en kruiden gaan opleveren voor Bie de Buuf, Groninger middenstand en onze samenwerkingspartners. Toentje is tevens gevraagd om partner te worden in het BioCas project van de Hanzehogeschool Academie Minerva. Drie jaar lang zullen we dan een onderzoekslocatie zijn voor plantaardige pigmenten. Met deze locatie hopen we dus meer financiële balans te creëren en meer arbeidsplaatsen te realiseren.

Toentje in de provincie

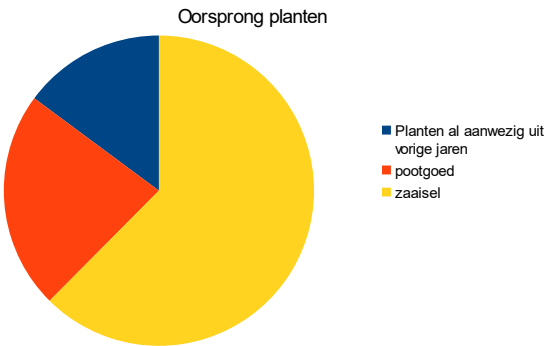
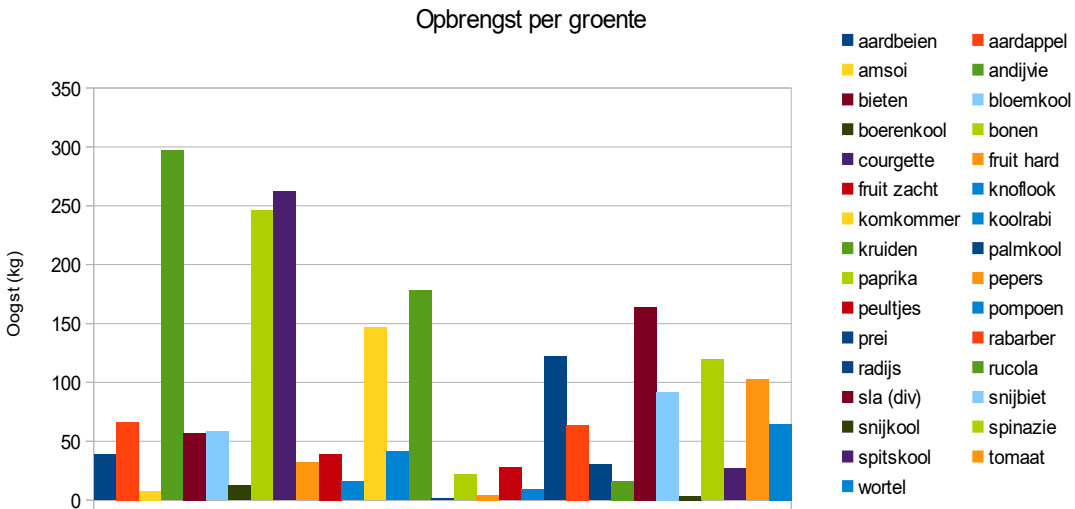
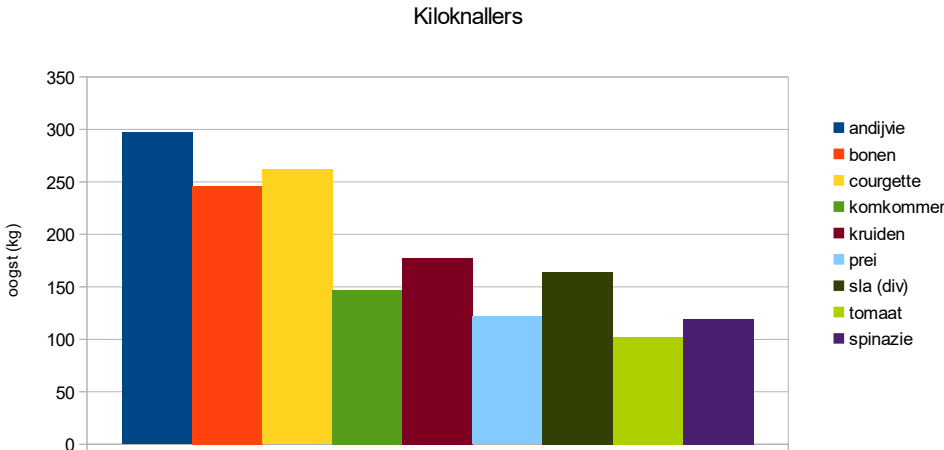
2017 zag de start van twee voedseltuinen in Opende en één in Uithuizen. De investeringssubsidie vanuit de provincie loopt via de Stadse Voedselbank. De exploitatie wordt door de partij aldaar gedragen. Hiermee is de wens in vervulling gegaan om extra vers aanbod te generen voor meerdere voedselbanken en het concept van Toentje uit te rollen in de provincie.

Groning.

Ons honingmerk Groning is met het aantrekken van een tweede Stadsimker en hernieuwde huisstijl steviger in de markt gezet. Onze behoefte om professioneler samen te werken vonden we in Geert van Eizinga, een ware bijen expert die ook bijenvolken beheert op het Suikerunieterrein. De samenwerking met Stadsimker Bart van Echteren verliep echter stroef en heeft de Stichting geld gekost. Onze samenwerking beperkt zich nu tot inkoop van zijn beschikbare honing.

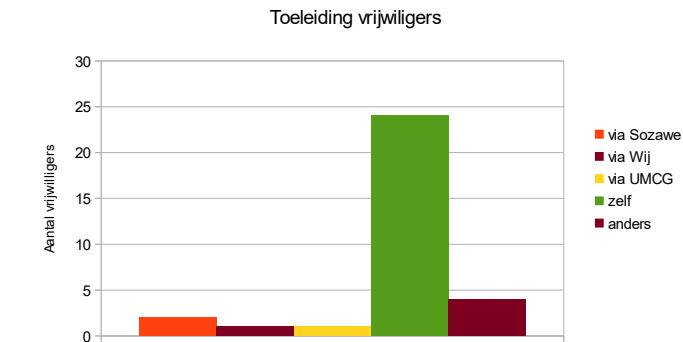
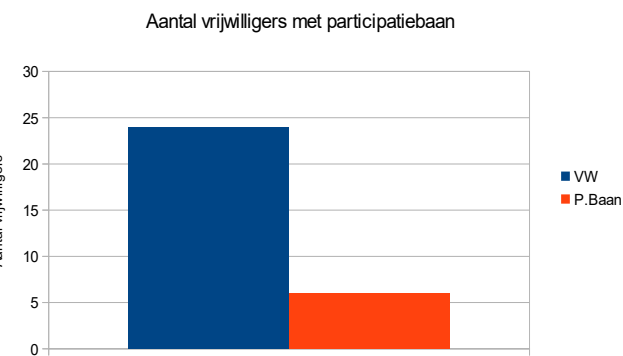
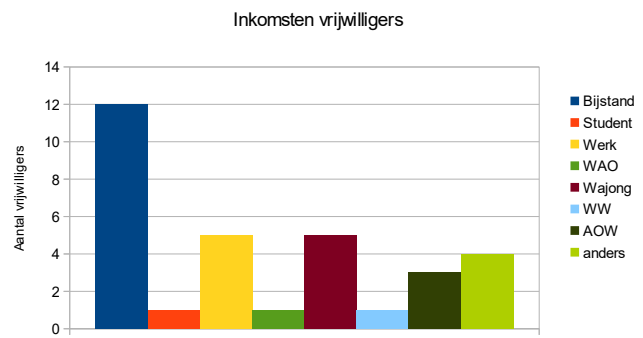
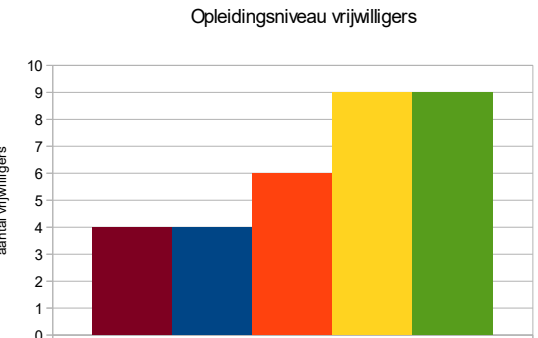
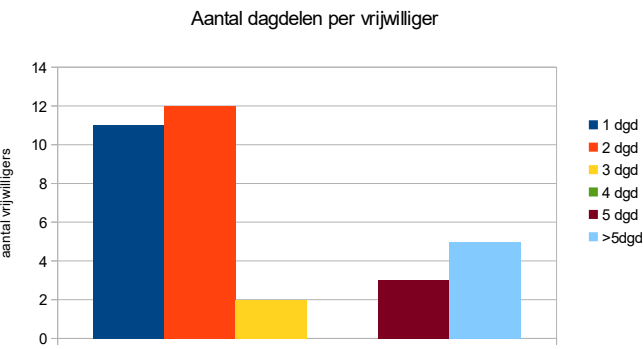
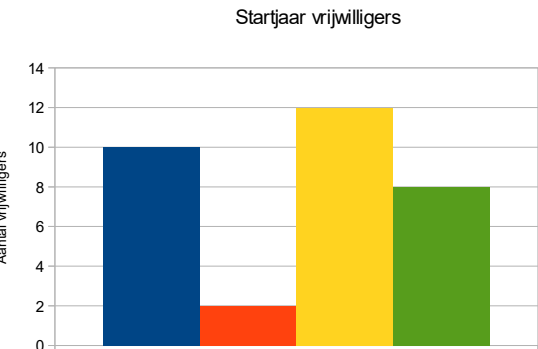
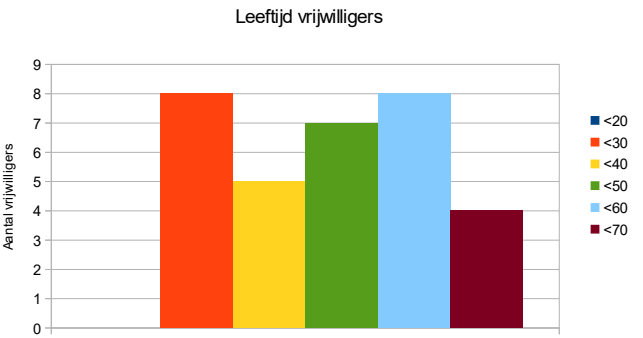
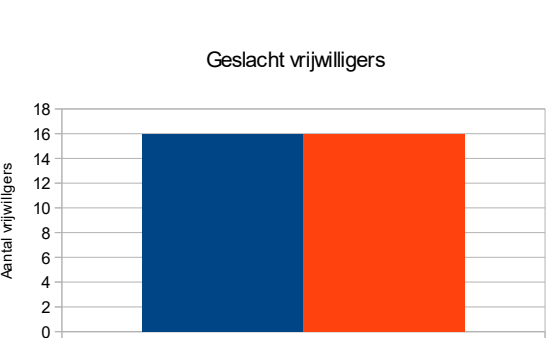
De cijfers:
Opbrengsten tuin

De opbrengst voor 2017 was zo'n 3200kg. Dit zijn zo'n 15.000 porties verse groenten! En dat, terwijl we pas medio mei onze tunnelkassen konden plaatsen i.v.m. de uitgestelde omgevingsvergunning.



Personeel

Uit de grafieken is op te maken dat de teamsamenstelling gevarieerd en evenwichtig is en bevestigt de kracht van Toentje.





Colofon

Stichting Toentje
Paradijsvogelstraat 10
9713 BV Groningen
www.toentje.nl

Team:

Jos Meijers, projectleider
Margien Doze, projectleider
Maarten Soppe, zakelijk leider

Bestuur:

Hotze Hofstra,
voorzitter
Brenda Harsveld,
secretaris
Bert Horst,
penningmeester
Erik Moesker,
algemeen bestuurslid

BIJLAGE 1 FINANCIEEL OVERZICHT BIJLAGE 2 BESTUUR TOENTJE
TOENTJE.NL



Toentje en Bie de Buuf komen mede tot stand door:

