

beleidsplan hotspot hutspot

5 juli 2017

inleiding

Hotspot Hutspot wil gezond, duurzaam eten bieden voor iedereen. Ook in de wijken waar de sociale binding en de kwaliteit laag is en waar de gezondheid van de kinderen (en hun ouders) onder druk staat door slechte eetpatronen en te weinig beweging. Dit doet Hotspot Hutspot door de leegstand in de wijken te benutten met stadslandbouw en het restaurant waar tieners na schooltijd kunnen binnenlopen om mee te doen aan kookactiviteiten. Ze leren over gezond eten, hoe het groeit, wat je er mee kunt maken en over de schijf van vijf. Aan het eind van de middag eten de tieners en de vrijwilligers samen een gezonde maaltijd. Vanaf half zes zijn buurtbewoners welkom om voor € 8,00 mee te eten van het drie-gangen menu.

De werkwijze van hotspot hutspot zorgt ervoor dat een brede mix van doelgroepen wordt bediend en er een breed scala aan doelen wordt bereikt op het gebied van sociale, economische en ecologische duurzaamheid.

In dit document beschrijven we in meer detail de doelstelling en werkwijze van de organisatie. Ook beschrijven we hoe we aan geld komen om de organisatie te ondersteunen, en hoe we met dit geld omgaan.

onze gegevens

naam:	stichting hotspot hutspot
adres:	koningsdam 1 3011 tn rotterdam
telefoon:	06-51810675
email:	post@hotspothutspot.nl
kvk:	58673342
iban:	nl35rabo0123452392
twitter:	@hotspothutspot
contactpersoon:	dorine ruter dorine@hotspothutspot.nl 0657 938693

inhoud

inleiding	1
onze gegevens	1
inhoud2	
doel van de organisatie	3
werkwijze van de organisatie	4
oorsprong	4
activiteiten, doelgroepen en resultaten	4
organisatiestructuur	6
stichtingsbestuur	6
uitvoerend team	6
financieel beleid en beheer	7
inkomstenwerving	7
financieel beheer	8

doel van de organisatie

Hotspot hutspot werkt met haar activiteiten aan het versterken van de economische en maatschappelijke deelname van kwetsbare groepen. Hotspot hutspot zet daarbij in op het activeren en verbinden van mensen rond het thema voeding; van teelt in buurtmoestuinen tot het gezamenlijk met kinderen bereiden van goede maaltijden van restaurantkwaliteit, tot het samen met andere mensen eten van deze maaltijden tegen een toegankelijke prijs. Hotspot hutspot kiest hierbij bewust voor wijken en locaties waar de reguliere restaurants geen brood meer in zien.

In onze statuten verwoordden we dit als volgt, namelijk dat de '*Stichting hotspot hutspot heeft ten doel:*

- *om activiteiten van hotspot hutspot te organiseren, uit te voeren en te ondersteunen voor tieners, jongeren en bewoners in wijken waar de sociale binding en de kwaliteit laag is en/of waar de gezondheid van kinderen onder druk staat door slechte eetpatronen en te weinig beweging;*
- *om deze tieners, jongeren en bewoners plekken aan te bieden waar zij kunnen participeren in kook- en voedingsgerelateerde activiteiten.'*

Stichting hotspot hutspot is een flexibele, wijkgerichte organisatie. We werken aan een gezonde financiële basis voor de uitvoering van onze activiteiten. De organisatie heeft niet als doel om winst te maken. Eventuele winst wordt dan ook niet uitgekeerd maar komt ten goede aan de ondersteuning van het werk van de organisatie.

werkwijze van de organisatie

oorsprong

Hotspot hutspot komt voort uit het initiatief Van Grond tot Mond (VGtM). Dit initiatief was een reactie op de zorgelijke gezondheidstoestand van Rotterdamse jongeren in de oude stadswijken. De doelstelling van VGtM was de gezondheid van deze jongeren te verbeteren door hen actief te betrekken bij het verbouwen van eten in de eigen wijk, en zo in contact te brengen met gezonde voeding. In samenspraak met buurtbewoners en woningbouwcorporatie Havensteder ontstond begin 2012 in Lombardijen het eethuis hotspot hutspot. In 2013 en 2014 kwamen er drie nieuwe locaties bij in de wijken Schiebroek, Heijplaat en Crooswijk.

activiteiten, doelgroepen en resultaten

Hotspot hutspot creëert in de wijken levendige hotspots waar tieners graag naartoe komen en zinvol bezig kunnen zijn. De hotspots zijn tijdelijke locaties, gevestigd op plekken waar sprake is van leegstand en braakliggende grond. Ze bestaan uit een moestuin en een binnenruimte met keuken. In de moestuin verbouwen tieners en buurtbewoners (de jongste 10 en de oudste 68!) samen groenten, fruit en kruiden. Meerdere avonden per week vervult de hotspot de functie van wijkrestaurant. Onder professionele begeleiding koken de tieners een betaalbaar en gezond drie-gangen menu dat ze voor €8,00 serveren aan de gasten in het restaurant. Naast de producten uit de eigen tuin gebruikt de keuken zoveel mogelijk duurzaam geteelde, seizoensgebonden producten uit de regio. Voordat het restaurant opengaat voor de gasten, eten de tieners, vrijwilligers en kok samen een zelfgekookte, gezonde maaltijd.

Alles bij elkaar:

- Brengt hotspot hutspot gezonde voeding binnen het bereik van de mensen in de wijk, en biedt een laagdrempelige en sociale eetgelegenheid voor mensen die niet gemakkelijk zelf kunnen koken. Dit bevordert de gezondheid van de wijkbewoners, en helpt mensen met een beperking om langer zelfstandig te kunnen blijven wonen;
- Leren de tieners er dat eten verbouwen en koken leuk, lekker en niet moeilijk is;
- Ontstaat er een plek waar buurtbewoners, jongeren en tieners elkaar ontmoeten en leren kennen; en wordt de betrokkenheid en actieve deelname van mensen in de wijk vergroot.
- Kunnen mensen met afstand tot de arbeidsmarkt er nuttige werkervaring opdoen en ontdekken waar ze goed in zijn, wat ze o.a. helpt om door te stromen naar een betaalde baan.
- Ondersteunt hotspot hutspot haar vrijwillige en betaalde teamleden door educatieve personeelsactiviteiten, het regelen van werkervaringsplaatsen bij sociale partners in de

stad en (waar kansen zich voordoen) het regelen van financiering voor passende cursussen en opleidingen;

- Biedt hotspot hutspot een leerzame en sociaal verrijkende plek aan stagiaires, met name uit praktijkonderwijs op VMBO of MBO niveau 1. Deze jongeren komen normaal met stageplek en hun werk niet verder dan de afwas, maar kunnen binnen het hotspot hutspot concept een serieuzere taak krijgen. Zo doen ze meer ervaring op en voelen zich gewaardeerd als volwaardig onderdeel van het team.
- Wordt verloedering tegen gegaan en leegstand in de wijk juist benut om een laagdrempelige voorziening aan te bieden;
- Spreekt het restaurant-concept ook anderen in en om de wijk aan, waardoor mensen van diverse achtergronden en opleidings- en inkomensniveaus elkaar tegenkomen;
- Vormt hotspot hutspot een toegankelijke voorbeeldfunctie voor duurzaam ondernemen (zowel ecologisch, sociaal als economisch) en produceren in wijken waarin dit niet vanzelfsprekend is.
- Biedt de aanwezigheid van hotspot hutspot ook andere spelers in de wijk kansen voor de ontwikkeling van activiteiten voor en door wijkbewoners, waardoor de zelf- én samenredzaamheid van de mensen in de wijk wordt vergroot.

Hotspot hutspot is in veel opzichten een pionier door stadslandbouw letterlijk op de stoep en tussen de flats te plaatsen en er op zo'n grote schaal buurtbewoners en tieners bij te betrekken. Met de wijk als startpunt en voedsel als thema, vormt het concept een kapstok waar een heel scala aan doelstellingen, doelgroepen en activiteiten aan gekoppeld kunnen worden. De integrale aanpak maakt dat elk besteed uur zich op meerdere fronten uitbetaalt in maatschappelijke en economische meerwaarde.

onze locaties

hotspot hutspot lomb
tegenover guido gezelleweg 24
3076 eb rotterdam

hotspot hutspot krootwijk
goudse rijweg 651
3031cg rotterdam

hotspot hutspot heijprak
heysekade 1
3089 te rotterdam

organisatiestructuur

stichtingsbestuur

De activiteiten van hotspot hutspot zijn in 2013 ondergebracht in een stichting. Het stichtingsbestuur heeft een toezichthoudende en adviserende rol richting de uitvoeringsorganisatie van hotspot hutspot. Het bestuur van Stichting hotspot hutspot bestaat uit:

- Jan Willem van der Schans (voorzitter). Onderzoeker aan het Landbouw Economisch instituut (LEI) en adviseur stadslandbouw van de gemeente Rotterdam.
- Anne Marie van der Wiel (penningmeester). Voorheen o.a. Directeur Activering en Welzijn van Gemeente Rotterdam.
- Jan van der Schans (secretaris). Voormalig directeur bijzondere projecten bij Havensteder, adviseur non-profit management.

De bestuursleden van de Stichting voeren hun taken onbezoldigd uit.

uitvoerend team

- Per locatie biedt een betaalde medewerker begeleiding aan de activiteiten van tieners en vrijwilligers in de keuken en het restaurant. Daarnaast is er een betaalde begeleider voor het tuin- en klussteam. De teamleden beschikken over de sociale vaardigheden en diploma's die nodig zijn voor deze diverse functie.
- De dagelijkse coördinatie van hotspot hutspot en de aansturing van de teams op de diverse locaties ligt in handen van Bob Richters. Bob treedt hiermee op als algemeen directeur van de organisatie. Als creatief directeur is Bob verantwoordelijk voor de conceptontwikkeling en conceptbewaking binnen hotspot hutspot.
- Dorine Rüter treedt op als zakelijk leider van hotspot hutspot en is als zodanig verantwoordelijk voor het werven van de benodigde gelden en voor de monitoring en rapportage ter verantwoording van bestedingen.
- Voor overige werkzaamheden wordt hotspot hutspot ondersteunt door vrijwilligers en ZZPers.

financieel beleid en beheer

inkomstenwerving

Hotspot hutspot is een stichting met ondernemende aanpak. Om de maatschappelijke activiteiten te kunnen bekostigen en niet geheel van fondsen en subsidies afhankelijk te zijn, voorziet de organisatie voor een deel in eigen inkomsten. Deze worden verworven op een manier die passend is binnen het concept en ten goede komt aan de maatschappelijke doelstelling. Als zodanig wordt hotspot hutspot ook wel als *sociale onderneming* beschouwd. De inkomstenbronnen van hotspot hutspot zijn op hoofdlijnen in drieën te delen:

- Door de verkoop van drie-gangen menu's in het restaurant dekken we een deel van onze kosten. Cateringklussen en optredens van hotspot hutspot teamleden als spreker, leveren extra inkomsten op. Voor diverse vrijwilligers ontvangt hotspot hutspot een financiële vergoeding voor de begeleiding, bijvoorbeeld als onderaannemer van een zorginstelling. Partners die gebruik maken van de ruimtes van hotspot hutspot wanneer het wijkrestaurant gesloten is betalen een financiële tegemoetkoming. hotspot hutspot hanteert hiervoor een maatschappelijk tarief van 25 euro per uur.
- We ontvangen sponsoring van particulieren en bedrijven, deels in geld, deels in natura. Denk daarbij aan borden, bestek en keukengerei, wekelijkse groenten en fruit afkomstig van (biologische) vershandel (via Stichting Met Zuid), maar ook zaken als zonnepanelen om eigen energie op te wekken (en zo gedurende lange periode energiekosten te reduceren) of een wifi verbinding voor het restaurant. Omdat we ons vestigen in panden of plekken waar sprake is van leegstand en zo een bijdrage leveren aan een levendige en gezonde wijk, krijgen we onze locaties zonder huurkosten ter beschikking. Op deze manier levert de woningcorporatie¹ in de betreffende wijk een bijdrage in natura aan een leefbare woonomgeving voor haar huurders.
- Tot slot ontvangen we aanvullende financiële ondersteuning van gemeente en lokale en landelijke fondsen en andere partijen die onze doelstellingen onderschrijven.

¹ In de wijk Lombardijen is hotspot hutspot gevestigd op een braakliggend terrein van woningcorporatie Havensteder. In Crooswijk is het wijkrestaurant gevestigd in een leegstaand pand van Havensteder. De locatie op Heijplaat zijn gevestigd in een leegstaand pand van respectievelijk Woonbron.

financieel beheer

Hotspot hutspot stelt een jaarlijkse begroting op om de kosten per locatie en voor de organisatie als geheel inzichtelijk te maken. Deze begroting vormt het uitgangspunt voor werving van fondsen en subsidies, en voor financiële monitoring.

De kosten van hotspot hutspot betreffen op hoofdlijnen:

- Personeelskosten, waaronder de kok c.q. begeleider per locatie, coördinatie en aansturing van de vier locaties, en organisatiekosten voor onder andere administratie en monitoring. Voor de personeelsleden op de werkvloer en bureaufunctie worden uurtarieven gehanteerd die een maatschappelijk initiatief passen.
- Kosten die betrekking hebben op de fysieke locatie (inrichting van de locatie, keukenapparatuur, gas, water en licht, onderhoud en reparatie).
- Operationele kosten die komen kijken bij de activiteiten (inkoop van eten en drinken, schoonmaakkosten van de locatie, administratiekosten).
- PR & Communicatie kosten (o.a. website, drukwerk)
- Transportkosten voor het doen van inkopen en het vervoer van materiaal tussen de locaties (afschrijving, brandstof, onderhoud en reparatie, verzekering)

Een jaarlijkse accountantscontrole vormt onderdeel van de financiële verantwoording van de uitgaven van de stichting. De jaarrekening van hotspot hutspot is openbaar en kan worden opgevraagd via post@hotspothutspot.nl. De jaarrekening is opgenomen in het jaarverslag en wordt in die vorm ook gepubliceerd op de website.