

wilde keuze

JAARVERSLAG
Op reis door het
voedsellandschap
2023



Feitelijk verloop van de activiteiten

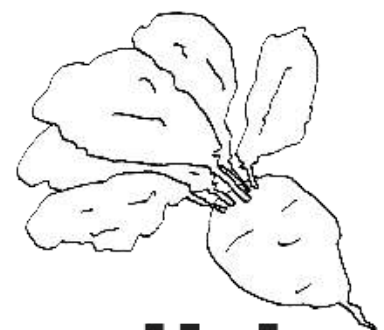
Hoe kunnen we vanuit de verbeelding en creatief ontwerpen elkaar meenemen in het constructief dromen en denken over een duurzame toekomst?

Het resultaat van deze zoektocht was een prototype van het Voedselmuseum in 2021, een pop-up tentoonstelling over de veelzijdigheid van ons voedselsysteem. Het Voedselmuseum heeft in 2022 op dit prototype kunnen doorbouwen en de methode achter het Voedselmuseum kunnen uitbreiden en verdiepen. Een interactieve theatrale ervaring waarin we onze “open blik” oefenen om anders naar eten te kijken.

In 2023 stonden de activiteiten van 'n Wilde Keuze in het teken van een reizende voedselprogrammering, kennisdeling, onderwijsvernieuwing en reflectie. Na twee jaar met haar Voedselmuseum en programmering te opereren vanuit de voortuin van theatergezelschap Vis a Vis, ontwikkelde 'n Wilde Keuze dit jaar een mobiele voedseltafel om een breder publiek te kunnen bereiken.

Met deze voedseltafel reisde 'n Wilde Keuze langs verschillende locaties om het natuur- en voedsellandschap van Almere en omliggende regio te ontdekken. Op elke locatie zijn verschillende workshops, diners en culturele evenementen georganiseerd in samenwerking met partners uit de natuur, kunst, landbouw en wetenschappelijke sector. In totaal is de reizende programmering geland op acht verschillende locaties in Flevoland; waarvan vijf locaties in Almere en drie locaties in de provincie Flevoland.

Naast de reizende voedseltafel heeft 'n Wilde Keuze in 2023 een uitgebreid lesprogramma ontwikkeld, gefocust op het integreren van kusteducatie binnen het vaste curriculum van het mbo onderwijs. Met de uitgebreide versie van Food Art in Almere Poort hebben twee klassen 1ejaars mbo studenten van het Aeres MBO Almere over een periode vier maanden les gekregen. Met als eindresultaat een volledig ontwikkeld lesprogramma wat in komende jaren op andere scholen toegepast kan worden en als eindpresentatie een volledige voedseltentoonstelling, met de acht kunstinstallaties ontwikkeld door de mbo studenten.



**wilde
keuze**



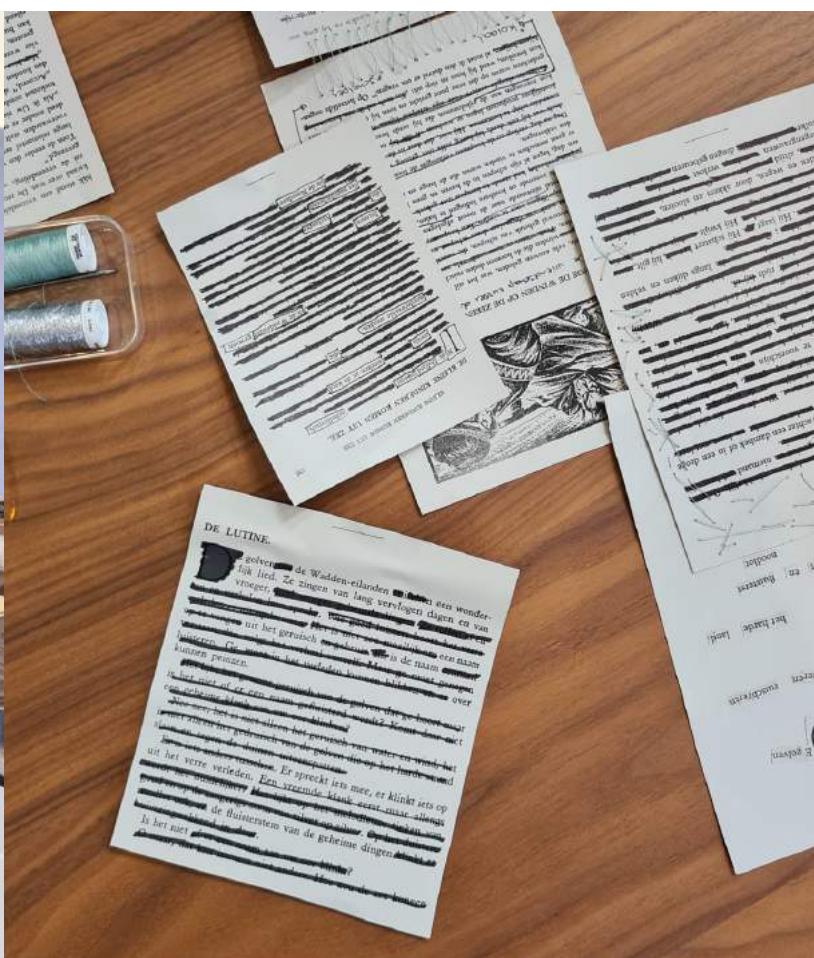
Utopia Eiland
Kookworkshop ter
voorbereiding op het einde
van de wereld

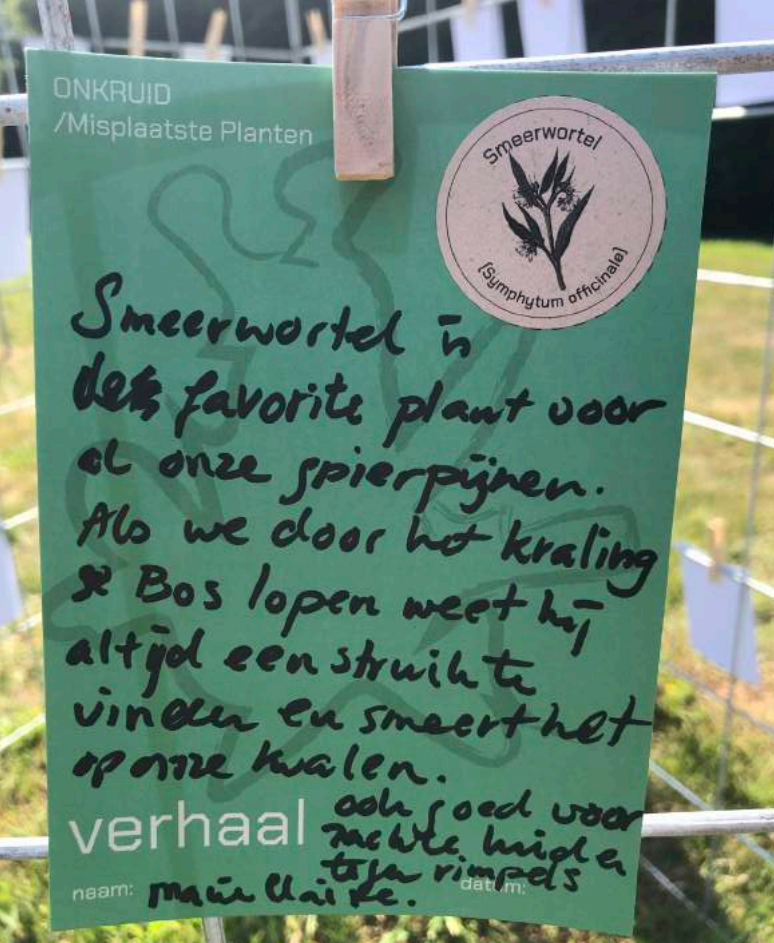
Reizende voedseltafel: acht locaties in Flevoland

1) Windesheim Hogeschool Almere, tweedaags voedsel festival ontwikkeld voor de Week van de Verbeelding (24 en 25 mei)

Het seizoen ging van start met een interactieve installatie op het Windesheim Almere. Het doel op een culturele evenementenweek van het Windesheim zowel leerlingen als docenten te laten proeven van verschillende culturele workshops, ervaringen en kunstwerken. De vraag vanuit Windesheim was om een theatrale ervaring te ontwikkelen rondom voedsel waarbij de deelnemers iets kunnen proeven en actief meedoen. Niet te ingewikkeld maar toegankelijk, speels en interactief. Er is een pop-up voedsel festival setting ontwikkeld met meerdere installaties waarmee studenten en docenten de dagelijkse handeling - van eten - bestuderen en opnieuw vormgeven: 1: Lokale ambachten: drie ambachtelijke stations met lokale buurtgenoten waar je kon leren kaas maken, Marokkaans brood maken, lebneh maken en de fijne kneepjes van het zelf samenstellen van theesmaken. 2: Schrijf je eigen volksverhaal: Tussen het zeewier kon je zelf oude Nederlands volksverhalen over de menselijke heerschappij over de zee lezen. De teksten konden worden omgevormd tot een nieuw verhaal vanuit het perspectief van de natuur door verschillende technieken toe te passen: woorden weg te snijden of door te krassen. Alle verhalen werden aan elkaar gewoven door een kunstenaar. 3: (On)kruid: Misplaatste planten. Interactieve installatie over de talloze nuttige toepassingen van onkruid als medicijn, voedsel en zelfs bouw materiaal. Deelnemers deelden een persoonlijke herinnering, recept, verhaal of droom over onkruid en bouwden zo mee aan een groeiend intercultureel archief van onkruid kennis.

Windesheim
Voedsel festival





Gouden Haas
Herinner Ons

2) Nagesprek bij Herinner ons, in Groene Kathedraal. Een voorstelling van Gouden Haas Vijf voorstellingen op 23, 24 en 25 juni.

Op vraag van de Gouden Haas heeft 'n Wilde Keuze rondom vijf voorstellingen een ritueel ontwikkeld waarbij het publiek hun verbinding tot biodiversiteit ontdekten en handvaten mee kregen over hoe ze in hun eigen leven controle hebben op de ontwikkelingen in de wereld / biodiversiteit.

Voor deze sessies is de installatie ONKRUID / Misplaatste Planten verder uitgewerkt. Dit is een groeiend archief van onkruid. Oftewel: wilde planten waarvan wij vinden dat ze op de verkeerde plek staan. Wat kunnen we leren van deze botanische buitenbeentjes? Onderzoek je persoonlijke relatie tot onkruid. Lever een bijdrage in de vorm van een recept (medicinaal of culinair), (volks)verhaal, herinnering of droom. Inmiddels kent dit archief honderden bijdrages en zal in 2024 worden gebundeld.



3) Ouder en Kind festival in Stedenwijk Almere met muziekinstallaties.

Stichting Ouder en Kind is een platform voor organisaties die betrokken zijn bij het opvoeden en opgroeien in de stad Almere. Zij geloven dat de basis voor een gezond leven en geluk begint bij een goede relatie tussen ouders en kinderen. Jaarlijks organiseert de organisatie verschillende activiteiten op het gebied van kunst, cultuur, sport, spel en gezondheid voor ouders en kinderen in de leeftijd van 0 tot 14 jaar.

Het jaarlijkse Ouder en Kind festival stond in 2023 in het teken van muziek maken. Aansluitend bij dit thema bracht 'n Wilde Keuze een muziekinstallatie tot leven met onder andere de installatie "The Secret Sound of Plants" en synthesizers, dat met alledaagse objecten, planten en groentes muziek maakt. Kunnen we met planten communiceren? Deze installatie verkent de geheime dimensies van het plantenrijk, transformeert planten in muziekinstrumenten en speelt geluiden die anders onhoorbaar zijn voor het menselijk oor. Bespeel het instrument en verlies jezelf in de secret sound of plants.

4. SEIZOENS TAFERELEN: Graan als Lokale Ambacht, in Lelystad

Op zaterdag 5 augustus bij Boerkok en boerderij Zonnespelt.

Met deze evenementen dag reisde de voedseltafel voor het eerst buiten Almere.

SEIZOENS TAFERELEN nam een breed publiek mee op een unieke ontdekkingsreis door de polder en verbond stad en platteland. Op 5 augustus stond graan op het podium en stond het programma in het teken van de graanoogst. Het interactieve programma werd ontwikkeld in samenwerking met boeren, voedselproducenten, chefs, bakkers en kunstenaars. Het duurde van 12:00 t/m 21:30 uur. Een dag vol workshops voor jong en oud, afsluitend met een seizoenstafel, een bijzonder lokaal diner. Het was een prikkelende en gezellig dag middenin de polder, omringd door het gouden graan en lokale ambachten.



5. Kookworkshop ter voorbereiding op het einde van de wereld #microben Op Utopia Eiland, 27 augustus

Eind augustus belande de voedseltafel tussen de bomen van Utopia Eiland. Een bijzonder stukje Almeerse boslandbouw, waar een grote groep enthousiastelingen laat zien hoe de rijkdom van ecosysteem herstel er uit kan zien midden in de stad. De reisbare voedseltafel werd omgebouwd tot een altaar van verstoten voedselwaar. Theatermaker Sien Vanmaele nam het publiek mee naar de bijzondere rol van micro-organisme om voedselafval om te toveren tot heerlijke producten. Een proces dat ons kan helpen in de strijd tegen voedselverspilling. Daarna nam lokale product ontwikkelaar Sharmila Baidjnath Misier het publiek mee op ontdekkingstocht door de oogst van Utopia Eiland. We gingen met haar aan de slag met de onderdelen van groentes die vaak worden weggegooid of niet geoogst, zoals de stam van broccoli en de loof van bieten en wortels.





SEIZOENS TAFERELEN Kraggenburg, Flevoland

6. SEIZOENS TAFERELEN: De bodem onder je gezondheid 23 en 24 september, Studio Makking & Bey, Kraggenburg Flevoland.

Voor de tweede editie van SEIZOENS TAFERELEN reisde de voedseltafel af naar Kraggenburg. Aan het eind van de zomer oogsten we de opbrengst van het seizoen. De boeren draaien overuren: aardappelen, bieten en maïs... de gewassen gaan van het land af. De bodem kan tot rust komen. De bodem heeft de groenten en fruit gevoed, die ons op hun beurt voeden tijdens de wintermaanden. In september vierden we daarom samen de oogst en verdiepten we ons in de bodem die je gezondheid voedt. Een uniek weekend vol met interactieve workshops, eten en buiten zijn.

Zaterdag 23 september: uniek viergangen diner bestaande uit 100% Flevolandse producten. Aan deze tafel werden gasten niet alleen gevoed door heerlijke gerechten, maar ook door kennis. Boer Joost van der Schie van No Shit Food, boerin Annemiek Vlaming van Boerderij aan de Dijk, Wim Stegeman van Saalland, Martin topper van Zonneheerdt brachten hun perspectieven op bodemgezondheid naar voren. Vier boeren, vier benaderingen, een schat aan overeenkomsten en enkele prikkelende verschillen. De verhalen van deze gepassioneerde boeren dienden als inspiratie voor de culinaire creaties van de chefs. Het was een avond die ons eraan herinnerde dat de bodem ons fundament is, en dat er nog zoveel te ontdekken valt in de relatie tussen buik, boer, burger en de bodem.

Zondag 24 september: Op zondag volgde een festival dag met verschillende creatieve sessies, verbindende workshops en lekker eten.

Met het kunstenaarsontwerpuo van AtelierNL kon een workshop servies maken worden gevolgd met de klei van de omliggende boerenvelden. In deze workshop groef iedereen klei van een nabijgelegen akker, reinigden de klei om deze daarna te bewerken. Stap voor stap leerden zij de technieken om je eigen servies te maken. Voor kinderen was er een kookworkshop in een buitenkeuken. Zij leerden op een creatieve manier koken met de beschikbare ingrediënten van het land. Met volle overtuiging en veel enthousiasme zetten de kids samen een fantastische en duurzame maaltijd op tafel. Gelijktijdig vond een sessie plaats met twee bevlogen melkveehouders. Twee melkveehouders die beiden op hun eigen manier invulling geven aan boeren met de natuur en produceren van lokale ambachtelijke producten. 'Door diversiteit te vieren, worden we allemaal sterker'

Hierna was de installatie van Museum of Edible Earth te bezoeken met een workshop van dr. Masharu. Masharu's projecten combineren wetenschappelijk onderzoek met een persoonlijke benadering en culturele praktijken. Hun Museum of Edible Earth brengt een verzameling aardemonsters samen die door mensen over de hele wereld zijn gegeten in verschillende contexten, zoals medicinaal en spiritueel. Masharu heeft een breed publiek verwonderd met verhalen en smaken over de verbinding tussen aarde en gezondheid en specifiek over de relaties tussen de aarde en de mens. Als afsluiter vond de sessie "De buik, de boer, de burger en de bodem" plaats; een gesprek tussen boer, wetenschapper en kunstenaar over de relatie tussen een gezonde bodem en de algehele gezondheid van de mens.

Workshop Atelier NL: eigen klei servies maken van boeren erf
SEIZOENS TAFERELEN





Overige workshops
SEIZOENS TAFERELEN
Kraggenburg



7. Week van de Wetenschap

Op 7 en 8 oktober, bij Flevo Campus in Almere Stad

'n Wilde Keuze was onderdeel van de Week van de Wetenschap met een uitgebreide pop-up tentoonstelling en smaaktesten over de veredeling van groenten door de eeuwen heen.

Een oranje lange wortel en ronde rode biet. Grote rode watermeloen en gele aardappelen. We kennen ze allemaal en elke supermarkt ligt er vol mee. Maar is elke aardappel geel of komen ze ook voor in andere kleuren? En een biet, is die altijd rood geweest en smaakt die altijd hetzelfde?

Alle soorten groente en fruit die wij kennen, zijn ooit in een ver verleden een wilde plant geweest. Als onderdeel van deze tentoonstelling waren drie installaties te zien die ontwikkeld waren door mbo studenten van Aeres college Almere.

8. 25jarige jubileum stichting Zaadgoed,

Op 11 November in Dronten

Een pop-up voedseltentoonstelling en smaaktesten over de verschillen in smaak tussen rassen en landbouwtechnieken. Met deze proeverij onderzoeken we nieuwe manieren om het verhaal van zaden en biodiversiteit toegankelijk te maken voor een breed publiek. We stellen de vraag, wat gebeurt er als chefs, boeren, kunstenaar en zaden veredelaars gaan samenwerken om voedsel te produceren op basis van smaak en gezondheid in plaats van productie en houdbaarheid? Bijbehorende verhalen over de evolutie van verschillende planten en diens kooktechnieken door de geschiedenis dienen als verdere illustratie over hoe mensen, planten en dieren altijd verweven zijn geweest.

Week van de wetenschap en 25jarige jubileum
Tentoonstelling en smaaktesten &
theatrale zadenproeverij Sien Vanmaele



Food Art in Almere Poort - kunsteducatie integreren in het curriculum van het mbo

Naast de reizende voedseltafel heeft 'n Wilde Keuze in 2023 een uitgebreid lesprogramma ontwikkeld, gefocust op het integreren van kunsteducatie binnen het vaste curriculum van het mbo onderwijs. Met de uitgebreide versie van Food Art in Almere Poort (de pilot hiervan vond plaats in 2022) hebben twee klassen 1ejaars mbo studenten van het Aeres MBO Almere over een periode vier maanden les gekregen. In totaal kregen beide klassen acht lessen, waarvan de laatste twee lessen gezamenlijk waren. Tijdens dit project werden de mbo studenten begeleid door het team van stichting 'n Wilde Keuze, bestaande uit professionele kunstenaars, ontwerpers, chefs en experts op het gebied van voedsel en duurzaamheid. Elke les is uitgevoerd in samenwerking met de docenten van het Aeres mbo Almere, waardoor alle vaste docenten en mentoren van deze klassen ook zelf hebben kunnen meemaken wat de potentie is van kunsteducatie in het mbo onderwijs. Met als eindresultaat een volledig ontwikkeld lesprogramma wat in komende jaren op andere scholen toegepast kan worden en als eindpresentatie een volledige voedsel tentoonstelling, met de acht kunstinstallaties ontwikkeld door de mbo studenten. De tentoonstelling was twee weken lang te bezichtigen in Almere Stad bij Kunst = Leuk.

MBO presentaties en locatie bezoeken
Food Art in Almere Poort





Doelstellingen 2023

De kracht van 'n Wilde Keuze is het samenbrengen van mensen waarvan het niet vanzelfsprekend is dat ze samenwerken. In 2023 creëerde 'n Wilde Keuze verschillende pop-up voedsel gerelateerde "soft-spaces." Dit waren plekken waar mensen konden samenkomen om te denken, onderzoeken, eten, proeven en discussiëren over wat eten voor ons betekent. Een plek waar menselijke vraagstukken worden vertaald naar speelse, toegankelijke, en concrete verhalen. Verbeelding en ontwerp als middel tot verandering met voedsel als lens om naar de wereld om ons heen te kijken.

A) Een breed en diverse publiek bereiken door kunst en cultuur midden in de samenleving te plaatsen.

Met het inzetten van de reizende voedseltafel is het in 2023 mogelijk geweest om een nieuw publiek te bereiken op onverwachte plekken, zowel in de stad als op het platteland. In plaats van het bezoeken van vier locaties, elk voor meerdere dagen, zoals beschreven in het oorspronkelijke plan. Is er gekozen om op acht verschillende locaties te landen, voor een kortere periode van één tot drie dagen. Hiermee kon een bredere verscheidenheid aan publiek en doelgroepen worden bediend. In de stad hebben de activiteiten van 'n Wilde Keuze plaats gevonden op scholen, op een buurtplein, tussen de bomen van stadslandbouw en op locaties van bestaande voedselorganisaties. Hiermee is er kunnen garanderen dat er een divers publiek kon worden bereikt, zowel mensen die al erg geïnteresseerd zijn in kunst en natuureducatie tot mensen, die weinig affiniteit hebben met het voedselsysteem maar die via een (onverwachte) culturele (eet)ervaring toch worden blootgesteld aan verschillende onderwerpen. Daarnaast is de voedseltafel ook afgereisd naar het platteland. Door het ontwikkelen van prikkelende programma's waar verbeelding, wetenschap en boerenverstand samenkwamen zijn mensen van ver buiten de provincie op de programmering af gekomen. Boeren uit Noord-Holland zijn afgereisd naar de polder, maar ook geïnteresseerde uit Rotterdam, Culemborg en Eindhoven. Naast het verre publiek trok elk programma een grote groep Almeerders die hun polder op een andere manier wilden ervaren en boeren en buurtbewoners die in de omgeving woonden. Deze laatste groep kwam vaak via via bij het programma terecht. Zo zijn er op de het evenement "de bodem op je gezondheid" op de zondagmiddag nog een tiental

boeren, last-minute, op het evenement af gekomen omdat ze van burens hadden gehoord dat ze het diner de dag ervoor als erg bijzonder hadden ervaren. Op aanraden van de burens moesten ze toch maar eens een kijkje komen nemen bij het evenement wat voor zowel boer als burger was ingericht.

B) Mensen en sectoren samenbrengen waarvan het niet vanzelfsprekend is dat ze met elkaar samenwerken.

De combinatie voedsel, kunst, ondernemerschap en ecologie ontwikkelde een vernieuwend programma waarmee kennis wordt gedeeld en denkkaders werden verlegd. Door het samenbrengen van mensen uit verschillende lagen van de samenleving focussen we actief op het leggen van verbinding en gaan we polarisatie uit de weg. Zo vertelde er na het viergangen-diner tijdens “Bodem onder je gezondheid” weekend, een vrouw uit Almere dat ze verteld stond van hoeveel ze had geleerd. Tijdens het diner zaten boeren (gangbaar en biologisch) naast burgers. De vrouw gaf aan zichzelf altijd te zien als iemand die goed op de hoogte was van duurzaamheid en voedselthema’s maar was geschokt van hoeveel ze eigenlijk niet wist van de situatie op het land. Aan de andere kant waren de aanwezige boeren verrast door een viergangen diner volledig geserveerd met hun producten. Hun producten stonden letterlijk op het podium en een breed publiek was afgereisd naar hun akkers om deze smaken te ervaren. Dit zorgde voor een veilige en open ruimte om met elkaar in gesprek te gaan over de bodem onder onze voeten.

Met alle evenementen zowel in de stad als platteland verzamelde en analyseerde ’n Wilde Keuze informatie over de staat van ons voedselsysteem, eetcultuur, en de mogelijkheden voor verandering.

C) Via voedsel werken aan co-creatie met makers en publiek.

Alle evenementen en programmering in 2023 zijn ontwikkeld in co-creatie met diverse makers en publiek. Diversiteit en inclusie horen bij ons eten. Een uitwisseling van de verhalen, de maaltijden, en de smaken die daarbij horen hebben een grote verbindende kracht. Samen om de eettafel, letterlijk en figuurlijk, een aanpak die ook buiten het project om, nieuwe connecties, samenwerkingen en sociale cohesie stimuleert. Zo is er in 2023 met een groep van 40 mbo studenten een complete voedseltonoonstelling ontwikkeld. De mbo studenten werden vanuit de kunst en verbeelding meegenomen in het creatief dromen en denken over een duurzame toekomst. De studenten, op hun beurt, gingen vanuit hun ervaring en praktische kennis oefenen die dromen vorm te geven. Een vakoverstijgende samenwerking waarbij de mbo studenten mét en door middel van kunst leerden de wereld om hun heen te bevragen, deze vragen om te zetten in kunstinstallaties, en met een “open blik” te oefenen om anders naar eten te kijken. Door verschillende doelgroepen mee te nemen in deze werkwijze konden we op een toegankelijke manier verschillende vaardigheden trainen zoals creatief denken, abstract nadenken, vormgeven, presenteren, samenwerken en kennis maken met verschillende (voedsel en creatieve) werelden.

Publiek bereik

In 2023 is er een direct bereik geweest van 1756 mensen die de programmering van 'n Wilde Keuze hebben bijgewoond, onderdeel waren van de educatieprogramma's en / of actief een rol hebben gespeeld bij de co-creatie sessies.

Daarnaast heeft de pop-up voedseltentoonstelling Het Voedselmuseum uit 2022 nog een jaar in de voortuin gestaan van theatergezelschap Vis à Vis. Hiermee is ook nog een indirect publiek bereikt met het werk van voorgaande jaren. Vis à Vis ziet elke avond een publiek tussen de 700 en 800 mensen. Elke speelavond waren er groepen mensen die op hun gemak door het Voedselmuseum heen liepen. Enkele van deze mensen hebben later zelfs contact opgenomen met de organisatie om meer te horen over de werkwijze en programmering van 'n Wilde Keuze.

Met de nieuwe reizende programmering is een breed en divers publiek bereikt, van biologische tot gangbare boeren als mensen die al erg geïnteresseerd zijn in de onderwerpen tot mensen die via een avond lekker eten of een creatieve workshop met grotere voedselthema's in aanraking komen.

Door de diversiteit aan evenementen en locaties is er een steeds groter netwerk opgebouwd in de regio Almere en daarbuiten. Het was inspirerend om te zien dat veel Almeerders die in 2022 op de programmering van 'n Wilde Keuze af waren gekomen, ook in 2023 zich meteen weer aanmelden. Enkele van de bezoekers uit Almere Poort uit 2022 hebben zelfs als vrijwilligers geholpen bij een aantal evenementen. Naast de evenementen bij hun in de buurt, waren deze buurtbewoners zelfs bereid om naar Lelystad en Kraggenburg af te reizen om te helpen. Nu we weer met de programmering van 2024 bezig zijn in Almere Poort, is deze groep ook betrokken.

Naast het bereiken van publiek, is er in 2023 samengewerkt met 70 verschillende professionals uit de creatieve, voedsel, landbouw, wetenschappelijke en maatschappelijke sectoren. Een van de doelstellingen in 2023 was het verbinden tussen mensen uit de natuur-, cultuur- en voedselsector zelf. Door rondom elk evenement mensen met verschillende achtergronden samen te brengen om de inhoud te ontwikkelen, werd een breed professioneel publiek meegenomen in de kracht van de verbeelding en creatieve industrie om nieuwe verbindingen te leggen en de verhalen uit het werkveld op een toegankelijker manier te presenteren.



Met het MBO project Food Art in Almere Poort zijn 40 mbo studenten direct betrokken geweest. Zij hebben verdeeld over twee groepen, allemaal acht lessen gevolgd van 9:30 t/m 16:00 uur op de donderdagen. Voor de invulling van de lessen hebben 18 creatieve makers en voedsel experts meegewerkt. Ook hebben de lessen op verschillende locaties in Almere plaatsgevonden, om de studenten een beter beeld te geven van de natuur, cultuur en maatschappelijke voorzieningen in Almere. Met de eindpresentatie in Kunst = Leuk waren er 60 mensen aanwezig, schoolvrienden en docenten van Aeres MBO Almere, familie en vrienden en genodigden uit kunsteducatie veld. Daarna is de voedsel tentoonstelling voor twee weken toegankelijk geweest voor een breed publiek.

Het publieksbereik ging bij het mbo project vooral om de mbo studenten zelf, om de verandering in denken en 21e eeuwse vaardigheden te trainen en ontwikkelen. Daarnaast was ook de mbo schoolleiding en professionals uit het werkveld kunsteducatie een doelgroep van dit project. Met het lesprogramma wilde 'n Wilde Keuze aan de schoolleiding laten zien wat de potentie is van het integreren van kunsteducatie in het vaste curriculum van mbo studenten. Alle partijen waren positief over de eerste resultaten van het project. Momenteel vinden er gesprekken plaats met de schoolleiding van het Aeres MBO en het ROC om de mogelijkheden voor vervolg opties te bespreken.

Week van de Wetenschap
Almere - Stad



Samenwerkings partners

Voor de programmering rondom de reizende voedseltafel is er samengewerkt met 70 verschillende professionals uit de culturele, educatie, wetenschappelijke, landbouw en maatschappelijke sector.

Bouw van de reizende voedseltafel: het ontwerp en bouwteam van Collectief Soepel.

Organisatie

In 2023 is er gewerkt aan het creëren van een groter kernteam en is er een intensieve samenwerking opgezet met Flevolandse gastronomoos en ondernemer: Eva Flantua. Met een passie voor voeding, gastvrijheid en het zorgdragen voor haar omgeving zet Eva zich al jaren in om de lokale gastronomie van Flevoland op de kaart te zetten. Haar onderneming, Flevour, wordt dan ook gedragen door Flevolandse chefs, (stads)boeren, tuinders, stokers, bakkers, ambachtslieden en enthousiastelingen die geloven dat smaakvol eten de wereld kan veranderen. Initiatiefnemers Robin Vroom en Eva Flantua hebben zich de afgelopen jaren los van elkaar hard gemaakt voor positieve en regionale ontwikkelingen in het voedsellandschap. In 2023 zochten Robin en Eva hoe ze de impact van hun werk konden vergroten. Beiden kwamen tot de conclusie dat ze niet meer alleen de kar willen trekken en beiden zochten naar een nieuwe aanpak die hun programmering naar een hoger niveau zou kunnen tillen. Met de combinatie gastronomie en verbeelding zagen Eva en Robin de potentie om consument en producent samen te brengen rondom een gezond, smaakvol en creatief voedsellandschap aan de hand van een vernieuwend en uniek programma. Met de evenementen reeks SEIZOENS TAFERELEN hebben zij hun samenwerking uitgeprobeerd.

Daarnaast is er meer focus uitgezet op marketing en communicatie in samenwerking met marketing en communicatie manager Fadoa Schurer. Ter ondersteuning van de evenementen was er een pool van drie vrijwilligers uit Almere Poort die bij verschillende evenementen hebben bijgedragen.

De samenwerkingen rondom de voedselroutes van 2023:

1. Windesheim - De week van de verbeelding

Het georganiseerde voedsel festival kende drie interactieve installaties. 1- Ambacht: lokale kennis station: buurtbewoners Aicha El hamdaoui, Zina Abboud en Fatima-Zohra Aidani. 2- Volksverhalen en zeewier: kunstenaar Nienke Rood. 3- (On)kruid: Misplaatste planten: Mariana Martinez Balvanera en Anna Kooi.

2. Nagesprek bij Herinner ons, in Groene Kathedraal.

Samenwerking met het team van de Gouden Haas. Presentatie en uitvoering door Robin Vroom.

3. Ouder en Kind festival in Stedenwijk.

Samenwerking met audiovisueel kunstenaar Jurjen Alkema.

4. Graan als Lokale Ambacht in Lelystad.

Samenwerking met Almeerse bakker Tim van Dalen, restaurant team van Boerkok, graanverwerker Rogier Scherpbier, Martijn en Monique Schieman van boerderij Zonneboog, chef en socioloog Sergej Michailovitsj Thijs, Nederlandse kunstenaar Suzanne Bernhardt en Oostenrijkse Designer Philipp Kolmann, sociaal ontwerpers Anna Kooi en Mariana Martinez Balvanera, verhalenverteller Manouk Moreau en zangeres Gitta de Ridder.

5. Kookworkshop ter voorbereiding op het einde van de wereld #microben op Utopia Eiland

In samenwerking met theatermaker Sien Vanmaele en lokale kok en product ontwikkelaar Sharmila Baidjnath Misier.

6. De bodem onder je gezondheid, in Kraggenburg

Rianne Makkink van Studio Makkink & Bey voor de locatie en tentoonstelling invulling. Chefs Anna Kooi en Maria Khathadourian, Almeerse theesomelier TisGroen, borden en servies van AtelierNL, bijdrages en producten van boer Joost van der Schie van No Shit Food, boerin Annemiek Vlaming van Boerderij aan de Dijk, Wim Stegeman van Saalland, Martin topper van Zonneheerdt. Workshop van ontwerpers van AtelierNL, team van The Waste to Success, melkveehouders Marrit Kyung Ok Schakel en Irene Prinsen-Bruins, kunstenaar dr. masharu, boer en eigenaar van Sympony of Soils Theo Mulder, ontwerpster Yanna Hoek van Stichting Broodje Poep en Iris Flamant van Louis Bolk Instituut.

7. Week van de wetenschap, Flevo Campus in Almere Stad

Myrthe Lanting, boerderij gaos, Flevo Campus, Food Hub en boer Martin Topper Zonnehoedt.

8. 25jarige jubileum stichting Zaadgoed, Dronten.

In samenwerking met boeren Martin Topper, Ellen Gaos, chef Gerhard Flantua. Daarna volgende twee theatrale workshops van theatermaker Sien Vanmaele.

MBO Food Art in Almere Poort

1. Introductie les. Op de eerste dag maakten de studenten kennis met het team van 'n Wilde Keuze en het project Het Voedselmuseum en kregen ze twee creatieve workshops. De lessen vonden plaats bij theatergezelschap Vis à Vis.

2. Theatrale verkenning - Deze les is ontwikkeld in samenwerking met beeldend kunstenaar en kunstdocent Gerrit-Jan Smit.

3. Verkenning probleemstelling

Verkenning en ontmoeting met experts die werken binnen de gekozen thema's van les 2. Samenwerkingen met Tineke van der Berg van de Stadsboerderij, Bob van der Voort van Biofood; Eva Koolbergen van Samsamkookt; boer Arnold van Woerkom van Bodemischfood; Ondernemer Bauke van der Veen.

4. Ontwerpen (twee lessen)

De eerste ontwerplessen vonden voor beide groepen plaats in de zeecontainers van Flevo Campus op het voormalige Floriade terrein. De tweede ontwerp sessies vonden plaats op Utopia Eiland. Een stuk stadslandbouw dat toont hoe rijk ecosysteem herstel kan zijn. Samenwerkingen met medewerker op Utopia Eiland Arja Helmig en gastdocenten: Max van de Veerdonk - kunstenaar en ruimtelijk vormgever bij Collectief Soepel; Siem Stinesen - (product) ontwerper en maker bij Collectief Soepel; Tanja Bubic - ontwerper in het sociale domein; Anna Kooi - chef en socioloog Yelizaveta Strakhova - spatial practitioner; - Katrijn Westland - multisensorische scenograaf; Anke Portier - beeldend kunstenaar.

5. Bouwlessen (twee lessen):

Alle bouwlessen vonden plaats in Circuloco, een circulair kunstgebouw op het voormalige Floriade terrein in Almere. Samenwerking met gastdocenten: Sander Karsen - fotograaf en concept ontwerper; Manouk Moreau - beeldend verteller; Bas van Ginkel - eigenaar The Creative Builders; Katrijn Westland - multisensorische scenograaf; Tanja Bubic - ontwerper in het sociale domein en Anke Portier - beeldend kunstenaar.

6. Presenteren

Locatie: Kunst is Leuk.

In samenwerking met het team van Kunst = Leuk en alle voorgenoemde gastdocenten.

Bodem onder je gezondheid
SEIZOENS TAFERELEN



Gebleke meerwaarde

Met de activiteiten van 'n Wilde Keuze is er nog meer dan voorgaande jaren verbinding gelegd tussen Flevolandse producenten, creatieve makers, ondernemers, wetenschappers, theatermakers, studenten en bewoners. Deze aanpak draagt bij aan structurele meerwaarde voor de regio:

1. Relatie stad en platteland

In vergelijking met een rondreizend circus, heeft 'n Wilde Keuze in 2023 de basis gelegd voor het ontwikkelen van een rondreizend gezelschap dat in Almere en omringende provincie op verschillende plekken neerstrijkt en met een zorgvuldig gecureerde programmering een nieuwe energie brengt. Bestaande (publieke of private) ruimtes werden getransformeerd door de voedseltafel van 'n Wilde Keuze naar een "soft space:" een plek waar mensen vanuit alle lagen van de samenleving fysiek samenkomen om samen te experimenteren, proeven, ervaren, discussiëren en maken. Op iedere plek werden nieuwe eetervaringen gecreëerd aan de hand van de locatie gebonden verhalen, ervaringen, lokale eetgewoonten en producten. Met deze aanpak wordt het globale altijd verbonden met het lokale; complexe globale vraagstukken krijgen handen en voeten door het te vertalen naar concrete en tastbare lokale voorbeelden en verhalen.

Door deze programmering zowel in Almere als in Lelystad en Kraggenburg te hebben laten plaatsvinden, is er een diepere wisselwerking ontstaan tussen stad en platteland. De boeren, voedselproducenten en omwonenden waren gecharmeerd dat Almeerders helemaal naar het platteland waren afgereisd. En andersom waren de boeren hierdoor ook welwillender om bij te dragen aan de evenementen die in Almere plaatsvonden. Aan Almeerders boden de evenementen in Flevoland een nieuwe kijk op hun eigen leefgebied. Maar ook met de activiteiten in Almere kon het publiek vertrouwde plekken ervaren op een manier die ze niet gewend waren.

Als een echte "voedselketen" heeft 'n Wilde Keuze in 2023 de start gelegd voor het creëren van voedselroute door Flevoland. Buiten de belopen paden gaan we op zoek naar actieve, verbindende en toekomstgerichte verhalen; in stad en platteland. Hiermee gaat 'n Wilde Keuze de diepte in en stippelt tegelijkertijd een route door de regio die Flevoland in een ander dag licht plaats, voor zowel mensen van binnen als buiten de regio.



2. Mensen aan elkaar verbinden waarvan het niet vanzelfsprekend is dat ze met elkaar samenwerken

In 2023 heeft 'n Wilde Keuze actief samengewerkt met 70 zowel beginnende als ervaren professionals. Elk evenement kende een wisselwerking tussen Flevolandse en professionals van buiten Flevoland.

Mensen bij elkaar brengen is een van de krachten van 'n Wilde Keuze en een focuspunt bij elk evenement is het verbinden van Flevolandse makers met makers van buiten Flevoland. Hierdoor ontstaat meer waardering voor het Flevolandse makers landschap bij mensen van buiten de regio en de mogelijkheid voor Flevolandse makers om in hun eigen thuishaven te werken en experimenteren.

Zo is de opkomende Belgische theatermaker Sien Vanmaele van theatergezelschap LAIKA helemaal naar Almere afgereisd voor de sessie "kookworkshop ter voorbereiding van het einde van de wereld #microben." Als bekende theatermaker was de kaartverkoop binnen enkele dagen bijna uitverkocht en kwam een breed publiek uit Almere en daarbuiten op het evenement af, verheugd dat ze Sien Vermaele zo dichtbij huis konden zien spelen. Na de sessie van Sien, vond er een actieve workshop plaats met de Almeerse Sharmila Baidjnath Misier. Tijdens deze workshops leerde iedereen het verhaal en de activiteiten die plaats vinden op Utopia Eiland kennen en werden door Sharmila meegenomen langs de kooktechnieken waarmee "voedsel resten" kunnen worden omgetoverd tot heerlijke recepten.

Met deze aanpak werd er een nieuw publiek eerst door theatermaker Sien Vanmaele geprikkeld met een theatrale ervaring om vervolgens een lokaal gebonden en concrete invulling te ervaren om voedsel afval tegen te gaan.

3. Almeerse mbo studenten verrijking lesprogramma en verbonden aan de lokale voorzieningen in Almere.

Met het MBO project Food Art in Almere Poort, hebben we onderzoek gedaan naar hoe we vanuit de verbeelding op een toegankelijke manier verschillende vaardigheden kunnen trainen. Alle partijen waren positief over de eerste resultaten van het project. In de evaluatie met de school kwamen een aantal hoofdpunten naar voren, over de impact van het project zowel binnen als buiten het project om.

De docenten waren blij verrast over de motivatie van de studenten tijdens de lessen. Hoewel er in het begin wat vraagtekens waren over de het nut van het programma, gaven de studenten zich altijd snel over. In het begin werd vaak aangegeven "maar hoe gaan we dit maken dan, ik kan namelijk niet knutselen." Toch was er ook meteen een duidelijk besef dat ze aan het werk gingen met belangrijke problematiek en dat ze daarvoor ook een fysiek product mochten uitwerken. Dit zagen we terug in hun motivatie tijdens de lessen, alle opdrachten werden meteen uitgevoerd, zonder tegencommentaar. Naarmate het programma vorderde, namen de studenten steeds meer eigen initiatief om dingen uit te werken en voor te stellen. Er waren een aantal studenten die tijdens de duur van ons programma te horen kregen dat ze niet over mochten naar het volgende schooljaar. Dit betekende dat ze eigenlijk het schooljaar niet meer hoefde af te maken en ook niet naar onze lessen hoefde te komen.

Deze groep studenten hebben toch allemaal vrijwillig besloten om ons project af te maken en elke les te komen opdagen. De docenten zagen een groei in de vaardigheden van de groep studenten als het ging om; presenteren, creatief “out of the box” denken, omgaan met tegenslag, beter omgaan met elkaar in groepsverband en motivatie. Ook de ouders van een aantal leerlingen hebben tijdens de presentatie aangegeven ontzettend onder de indruk te zijn over de impact die de lessen hebben gehad op hun kind.

Door deze werkwijze te hanteren heeft het Aeres MBO Almere op een toegankelijke manier kunnen ervaren wat de potentie is van het integreren van kunsteducatie in het vaste curriculum.

Naast de potentie om het aandeel kunsteducatie te vergroten (te creëren) op het mbo in Almere, zorgde dit programma ook voor meer verbinding van de studenten met Almeerse voorzieningen. Door op verschillende locaties les te geven, ervaren de studenten de mogelijke impact van wat ze doen op school voor hun leven in de buitenwereld. Ook bracht het lesgeven buiten de schoolmuren een vrijheid om meer van zichzelf te laten zien dan ze gewend/willen laten zien in de schoollokalen. Daarnaast boden deze locaties allemaal hun eigen inspiratie en ervaren de studenten de stad Almere op een andere manier dan ze normaal gewend waren.

De zeven installaties van de eerstejaars mbo studenten werden tentoongesteld in een leegstaand winkelpand in Almere Stad. Kunst = Leuk. Er was voor deze locatie gekozen omdat het de mogelijkheid bood om midden in de stad het werk van de studenten tentoon te stellen aan een breed publiek. Midden tussen de commerciële winkels, bood deze locatie een prikkelende plek om een nieuw publiek te bereiken (buiten het publiek wat sowieso af komt op dit soort presentaties).

Graan als lokale ambacht
SEIZOENS TAFERELEN



Geleerde lessen

In 2023 heeft het programma van 'n Wilde Keuze haar werkwijze en impact verder kunnen ontwikkelen. Daarin zijn duidelijke lessen naar voren gekomen over het inzetten van eigen ondernemerschap.

Ten eerste is er tijdens het actieve seizoen meer focus geplaatst op het uitdragen van het verhaal van 'n Wilde Keuze naar de buitenwereld. Met een grotere focus op marketing en communicatie werd niet alleen een groter publiek bereikt maar zijn ook meteen nieuwe opdrachten binnengekomen. Mensen uit het culturele veld die opzoek waren naar een geschikte partij voor het ontwikkelen van innovatieve en verbindende programmering rondom de beleidsvoering vanuit de provincie hebben ons gevonden. Om meer externe projecten te kunnen binnenhalen en de verhalen van 'n Wilde Keuze beter te kunnen uitdragen wordt er momenteel op eigen kosten een gehele communicatie strategie en marketing plan ontwikkeld. Op basis van deze input wordt de website aangepast en ook de communicatie middelen extensiever gebruikt. Om te zorgen dat zodra het actieve seizoen weer begint, alle communicatie middelen al ontwikkeld en in gebruik zijn. Ook worden de resultaten van de afgelopen jaren hierin meegenomen, om online beter te kunnen laten zien wat 'n Wilde Keuze doet en wat de impact is van haar werkwijze en programmering.

Daarnaast is 2023 gebruikt om een groei van het kernteam van 'n Wilde Keuze te verwezenlijken en uit te proberen. De activiteiten in 2023 maakten het mogelijk om met een nieuwe samenwerking op een veilige manier te experimenteren zonder meteen samen in het diepe te hoeven duiken. De afgelopen jaren zijn er vele samenwerkingen opgezet en heeft een grote groep mensen meegedacht met de ontwikkelingen en uitvoering van de programma's van 'n Wilde Keuze. Echter, het bewaken en uitvoeren van de grote lijnen viel op de schouders van initiatiefneemster Robin Vroom. Hoewel deze constructie alle jaren goed is gedaan en een leerzame en inspirerende tijd is geweest, is dit een uiterst kwetsbare situatie. Bij geval van ziekte en/of onvoorziene situaties ligt het grootste gedeelte van het project stil. Ook worden de programma's kwalitatief sterker als er meer mensen hun expertise, creativiteit en ondernemerschap erin kwijt kunnen. Aangezien de (toekomst)plannen groeien in schaal en financiële middelen, is het essentieel dat de grote en kwaliteit van de organisatie ook meegroeit. Daarbij vraagt deze ontwikkeling om het initiatief ondernemender in te steken, zodat de financiële duurzaamheid ook op de lange termijn gegarandeerd kan worden. Om deze uitdagingen aan te pakken is er een nieuwe samenwerking gestart met Eva Flantua van Flevour.

Daarnaast zijn er belangrijke lessen geleerd over ondernemerschap vanuit het inzicht om meer eigen inkomsten te gaan ontwikkelen. Met de ervaring en expertise van ondernemer en gastronom Eva Flantua wordt zowel het kernteam als de ondernemende kant van het initiatief versterkt. 'n Wilde Keuze legt in 2024 met een nieuwe seizoensgebonden programmering de voedingsbodem voor het genereren van meer substantiële eigen inkomsten. Een nieuwe ondernemende focus creëert zowel een breder publiek als afzetmarkt voor lokale producten en vergroot de financiële duurzaamheid van het initiatief.















RAPPORT INZAKE DE JAARREKENING 2023 STICHTING 'N WILDE KEUZE STICHTING 'N WILDE KEUZE

Verslagperiode 1 januari 2023 - 31 december 2023

Gegenereerd op 24 juni 2024

Inhoudsopgave

FINANCIEEL VERSLAG	3
Voorwoord	4
Resultaatanalyse	5
Financiële positie	6
Fiscale positie	7
JAARREKENING	8
Balans	9
Staat van baten en lasten	10
Toelichting op de jaarrekening	11
Toelichting op de balans	15
Toelichting op de staat van baten en lasten	20
Ondertekening	24

Financieel verslag

Stichting 'n Wilde Keuze

Voorwoord

Stichting 'n Wilde Keuze
Peperstraat 1
7981AT Diever
Nederland

Amsterdam, 9 mei 2024

Geachte Bestuur,

Ingevolge uw opdracht hebben wij de bij dit rapport opgenomen jaarrekening over het boekjaar 2023 van Stichting 'n Wilde Keuze samengesteld.
De jaarrekening is opgesteld onder verantwoordelijkheid van het Bestuur en leden der Raad van Toezicht van Stichting 'n Wilde Keuze.

Deel 1: Financieel verslag

Dit deel bevat een samenvatting van de belangrijkste informatie uit de jaarrekening. De informatie is afgeleid uit de jaarrekening en voorzien van toelichting en commentaar.

Deel 2: De Jaarrekening

Deze bestaat uit de balans, de staat van baten en lasten en een toelichting hierop.

Wij vertrouwen hiermee aan uw opdracht te hebben voldaan.

Tot het geven van nadere toelichting zijn wij gaarne bereid.

Hoogachtend,

Lutje Schipholt & Piqué Financiën
N. Piqué

Resultaatanalyse

De resultaatanalyse is gebaseerd op de staat van baten en lasten over 2023 zoals opgenomen in de jaarrekening. De resultaatanalyse geeft inzicht in de verhouding van lastensoorten in relatie tot de baten. Daarnaast geeft de resultaatanalyse een beeld van de verschillen ten opzichte van vorig jaar.

Staat van baten en lasten t.o.v. vorig jaar

	Verslagjaar		Vorig jaar		Verschil	
	2023	% baten	2022	% baten	Verschil	%
Baten	89.623	100,0%	131.949	100,0%	-42.326	-32,1%
Inkoopwaarde van de baten	87.528	97,7%	130.528	98,9%	-42.999	-32,9%
Saldo	2.095	2,3%	1.422	1,1%	673	47,3%
Afschrijvingen	604	0,7%	0	0,0%	604	100,0%
Verkoopkosten	257	0,3%	65	0,0%	192	295,4%
Kantoorkosten	122	0,1%	127	0,1%	-5	-3,9%
Algemene kosten	1.112	1,2%	1.890	1,4%	-778	-41,2%
Totaal lasten	2.095	2,3%	2.083	1,6%	13	0,6%
Saldo baten en lasten	0	0,0%	-661	-0,5%	661	100,0%
Financiële baten en lasten	2.858	3,2%	0	0,0%	2.858	100,0%
Resultaat	2.858	3,2%	-661	-0,5%	3.519	532,4%

Financiële positie

De financiële positie is gebaseerd op de balans per 31 december 2023 zoals opgenomen in de jaarrekening. De financiële positie geeft inzicht in de bezittingen (activa) en de financiering ervan (passiva). De omvang van de verschillende posten is tevens in procenten van het balans totaal uitgedrukt.

Balansoverzicht

	Verslagjaar		Vorig jaar	
	31-12-2023	% balans	31-12-2022	% balans
Materiële vaste activa	9.597	29,4%	0	0,0%
Vaste activa	9.597	29,4%	0	0,0%
Vorderingen	11.423	35,0%	16.085	27,6%
Liquide middelen	11.631	35,6%	42.099	72,4%
Vlottende activa	23.054	70,6%	58.184	100,0%
Activa	32.651	100,0%	58.184	100,0%
Bestemmingsreserves	11.614	35,6%	39.303	67,5%
Overige reserves	1.556	4,8%	0	0,0%
Onverdeeld resultaat	0	0,0%	-1.302	-2,2%
Stichtingsvermogen	13.171	40,3%	38.001	65,3%
Kortlopende schulden	19.481	59,7%	20.183	34,7%
Passiva	32.651	100,0%	58.184	100,0%

Fiscale positie

Voor de berekening van het fiscale resultaat en belasting wordt verwezen naar het fiscale rapport.

Vennootschapsbelasting last

		Verslagjaar
		2023
Resultaat voor belastingen		2.858
Aftrekbare posten		
Kleinschaligheidsinvesteringsaftrek	2.858	2.858
Belastbare winst		0

Jaarrekening

Stichting 'n Wilde Keuze

Balans

Voor resultaatbestemming.

Balans activa

	31-12-2023		31-12-2022	
Vaste activa				
Materiële vaste activa	9.597		0	
		9.597		0
Vlottende activa				
Vorderingen	11.423		16.085	
Liquide middelen	11.631		42.099	
		23.054		58.184
Activa		32.651		58.184

Balans passiva

	31-12-2023		31-12-2022	
Stichtingsvermogen				
Bestemmingsreserves	11.614		39.303	
Overige reserves	1.556		0	
Onverdeeld resultaat	0		-1.302	
		13.171		38.001
Kortlopende schulden		19.481		20.183
Passiva		32.651		58.184

Staat van baten en lasten

Staat van baten en lasten

	Verslagjaar		Vorig jaar
	2023		2022
Baten	89.623	131.949	
Inkoopwaarde van de baten	87.528	130.528	
Saldo	2.095		1.422
Afschrijvingen	604	0	
Verkoopkosten	257	65	
Kantoorkosten	122	127	
Algemene kosten	1.112	1.890	
Totaal lasten	2.095		2.083
Saldo baten en lasten	0		-661
Financiële baten en lasten	2.858		0
Resultaat	2.858		-661

Toelichting op de jaarrekening

Algemeen

Doelstelling

De doelstelling van Stichting 'n Wilde Keuze wordt in het jaarverslag als volgt omschreven: Stichting 'n Wilde Keuze organiseert, ontwerpt en faciliteert activiteiten die complexe maatschappelijke vraagstukken vertalen naar concrete, fysieke en inspirerende verhalen. Verwondering en verbeelding zijn het vertrekpunt om te leren. Het publiek wordt verleid om met een kunstenaars-mindset te kijken en te experimenteren. Met het versterken van collectieve verbeeldingskracht we de mogelijkheden van een betere toekomst naar het heden halen.

Bestuur:

Voorzitter

- Mascha Selhorst

Secretaris

- Herman Kossmann

Penningmeester:

- Anouk Vijverberg

Directeur:

- Robin Vroom

Governance

De stichting heeft een ANBI status en een raad van toezichtmodel. Het driekoppig bestuur staat op afstand en houdt toezicht op het beleid van de directeur en de dagelijkse gang van zaken. Het bestuur is verantwoordelijk voor de benoeming van de Directeur, oprichter Robin Vroom. De toezichthouders hebben maximaal tweemaal een zittingstermijn van 4 jaar en doen hun werk onbezorgd. De stichting heeft (nog) geen werknemers in dienst.

Activiteiten

De activiteiten van Stichting 'n Wilde Keuze bestaan voornamelijk uit: Het opzetten van projecten waarin (sociale) verbeelding en creatief denken worden ingezet om duurzame en inclusieve oplossingen voor complexe maatschappelijke en persoonlijke vraagstukken aan het licht te brengen. Deze projecten bestaan uit interactieve tentoonstellingen, online programma's workshops, onderzoeksprojecten, coaching en theater.

Continuïteit

Er is geen sprake van gerede of ernstige twijfel aan de continuïteit.

Vestigingsadres, rechtsvorm en inschrijfnummer handelsregister

Stichting 'n Wilde Keuze is statutair gevestigd te Diever en is ingeschreven bij het handelsregister onder nummer 82238715.

Schattingen

Bij toepassing van de grondslagen en regels voor het opstellen van de jaarrekening vormt de leiding van Stichting 'n Wilde Keuze zich verschillende oordelen en schattingen die essentieel kunnen zijn voor de in de jaarrekening opgenomen bedragen. Indien het voor het geven van het in artikel 2:362 lid 1 BW vereiste inzicht noodzakelijk is, is de aard van deze oordelen en schattingen inclusief de bijbehorende veronderstellingen opgenomen bij de toelichting op de desbetreffende jaarrekeningposten.

Bijzondere posten

Bijzondere posten zijn baten of lasten die voortvloeien uit gebeurtenissen of transacties die behoren tot het resultaat uit gewone bedrijfsuitoefening, maar die omwille van de vergelijkbaarheid apart toegelicht worden op grond van de aard, omvang of het incidentele karakter van de post.

Algemene grondslagen voor verslaggeving

De jaarrekening is opgesteld in overeenstemming met de wettelijke bepalingen van Titel 9 Boek 2 BW en de Richtlijnen voor de jaarverslaggeving voor kleine rechtspersonen, die uitgegeven zijn door de Raad voor de Jaarverslaggeving.

Activa en passiva worden in het algemeen gewaardeerd tegen de verkrijgings- of vervaardigingsprijs of de actuele waarde. Indien geen specifieke waarderingsgrondslag is vermeld vindt waardering plaats tegen de verkrijgingsprijs.

De gehanteerde grondslagen van waardering en van resultaatbepaling zijn ongewijzigd gebleven ten opzichte van het voorgaande jaar, met uitzondering van de toegepaste stelselwijzigingen zoals opgenomen in de desbetreffende paragrafen.

Grondslag van materiële vaste activa

Materiële vaste activa worden gewaardeerd tegen verkrijgingsprijs plus bijkomende kosten of vervaardigingsprijs onder aftrek van lineaire afschrijvingen gedurende de verwachte toekomstige gebruiksduur. Op terreinen wordt niet afgeschreven. Er wordt rekening gehouden met de bijzondere waardeverminderingen die op balansdatum worden verwacht. Voor de vaststelling of voor een materieel vast actief sprake is van een bijzondere waardevermindering wordt verwezen naar de desbetreffende paragraaf.

Voor verplichtingen tot herstel na afloop van het gebruik van het actief (ontmantelingskosten) wordt een voorziening getroffen voor het verwachte bedrag op het moment van activering. Dit bedrag wordt verwerkt als onderdeel van de boekwaarde van het actief waartegenover voor het gehele bedrag een voorziening wordt gevormd.

Voor de toekomstige kosten van groot onderhoud aan de bedrijfsgebouwen kan een voorziening voor groot onderhoud worden gevormd. De toevoeging aan de voorziening wordt bepaald op basis van het geschatte bedrag van het onderhoud en de periode die telkens tussen de werkzaamheden van groot onderhoud verloopt.

Grondslag van vorderingen

Vorderingen worden bij eerste verwerking gewaardeerd tegen de reële waarde van de tegenprestatie, inclusief de transactiekosten. Vorderingen worden na eerste verwerking gewaardeerd tegen de geamortiseerde kostprijs. Voorzieningen wegens oninbaarheid worden in mindering gebracht op de boekwaarde van de vordering.

Grondslag van liquide middelen

Liquide middelen bestaan uit kas, banktegoeden en deposito's met een looptijd korter dan twaalf maanden. Rekening-courantschulden bij banken zijn opgenomen onder schulden aan kredietinstellingen onder kortlopende schulden. Liquide middelen worden gewaardeerd tegen nominale waarde.

Grondslagen van stichtingsvermogen

Reserves en fondsen

Overige reserves

Het bedrag van de overige reserves laat zien het verschil tussen de bezittingen en de schulden. Dit bedrag is vrij beschikbaar voor het bestuur maar moet uiteindelijk aan de doelstelling worden besteed.

Bestemmingsfondsen

Wanneer door derden aan een deel van de middelen een specifieke besteding is gegeven wordt dit deel aangemerkt te worden als 'bestemmingsfonds'. In dit geval heeft niet het bestuur van de stichting, maar de gever een bestemming aan de middelen gegeven

Grondslag van kortlopende schulden

Kortlopende schulden worden bij de eerste verwerking gewaardeerd tegen reële waarde. Kortlopende schulden worden na eerste verwerking gewaardeerd tegen de bedragen waartegen de schuld moet worden afgelost.

Grondslagen voor de bepaling van het resultaat

Het resultaat wordt bepaald als het verschil tussen de opbrengstwaarde van de geleverde prestaties en de kosten en andere lasten over het jaar. De opbrengsten op transacties worden verantwoord in het jaar waarin zij zijn gerealiseerd.

Grondslagen van baten

Algemeen

Het resultaat wordt bepaald als het verschil tussen de opbrengstwaarde van de geleverde presentaties en de kosten en andere lasten over het jaar. De opbrengsten op transacties worden verantwoord in het jaar waarin zij zijn gerealiseerd.

Opbrengstverantwoording

Baten

Baten omvat de opbrengsten uit publieke fondsen, private fondsen en gerealiseerde projectopbrengsten uit hoofde van onderhanden projecten onder aftrek van kortingen en dergelijke en van over de omzet geheven belastingen.

Grondslagen van inkoopwaarde van de baten

De lasten worden bepaald op historische basis en toegerekend aan het verslagjaar waarop zij betrekking hebben.

Grondslagen van lasten

De kosten worden bepaald op historische basis en toegerekend aan het verslagjaar waarop zij betrekking hebben.

Grondslag van afschrijvingen op immateriële en materiële vaste activa

Materiële vaste activa worden vanaf het moment dat het actief beschikbaar is voor het beoogde gebruik afgeschreven over de verwachte toekomstige gebruiksduur van het actief. Over terreinen en vastgoedbeleggingen wordt niet afgeschreven.

Grondslag van financiële baten en lasten

Rentebaten en rentelasten worden tijdsevenredig verwerkt, rekening houdend met de effectieve rentevoet van de desbetreffende activa en passiva. Bij de verwerking van de rentelasten wordt rekening gehouden met de verantwoorde transactiekosten op de ontvangen leningen.

Grondslagen van belastingen

De belasting over het resultaat wordt berekend over het resultaat voor belastingen in de staat van baten en lasten, rekening houdend met beschikbare, fiscaal compensabele verliezen uit voorgaande boekjaren (voor zover niet opgenomen in de latente belastingvorderingen) en vrijgestelde winstbestanddelen en na bijtelling van niet-aftrekbare kosten. Tevens wordt rekening gehouden met wijzigingen die optreden in de latente belastingvorderingen en latente belastingschulden uit hoofde van wijzigingen in het te hanteren belastingtarief.

Toelichting op de balans

Materiële vaste activa

	Verslagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Materiële vaste activa		
Inventaris	9.597	0
	9.597	0

De materiële vaste activa worden gewaardeerd tegen verkrijgings- of vervaardigingsprijs inclusief direct toerekenbare kosten, onder aftrek van lineaire afschrijvingen gedurende de verwachte toekomstige gebruiksduur en bijzondere waardeverminderingen. De afschrijvingen worden gebaseerd op de geschatte economische levensduur en worden berekend op basis van een vast percentage van de verkrijgingsprijs of vervaardigingskosten, rekening houdend met een eventuele residuwaarde. Er wordt afgeschreven vanaf het moment van ingebruikneming.

Afschrijvingspercentages:
- bedrijfsinventaris 20%

Verloop materiële vaste activa

	Verslagjaar	
	Inventaris	Totaal
Verloop materiële vaste activa		
Beginsaldo		
Verkrijgings of vervaardigingsprijs	10.201	10.201
	10.201	10.201
Mutaties		
Afschrijvingen	-604	-604
	-604	-604
Eindsaldo		
Verkrijgings of vervaardigingsprijs	10.201	10.201
Cumulatieve afschrijvingen en waardeverminderingen	-604	-604
	9.597	9.597

Vorderingen

	Verlagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Vorderingen		
Debiteuren	9.065	16.000
Vorderingen uit hoofde van belastingen	2.858	0
Overlopende activa	-500	85
	11.423	16.085

Alle vorderingen hebben een looptijd van minder dan 1 jaar, tenzij anders is aangegeven.

Debiteuren

	Verlagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Debiteuren		
Debiteuren	9.065	16.000
	9.065	16.000

Vorderingen uit hoofde van belastingen

	Verlagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Vorderingen uit hoofde van belastingen		
Vennootschapsbelasting	2.858	0
	2.858	0

Overlopende activa

	Verlagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Overlopende activa		
Overige overlopende activa	-500	85
	-500	85

Liquide middelen

	Verslagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Liquide middelen		
Tegoeden op bankrekeningen	11.631	42.099
	11.631	42.099

Liquide middelen bestaan uit kas, banktegoeden en deposito's met een looptijd korter dan twaalf maanden. Liquide middelen worden gewaardeerd tegen nominale waarde.

Stichtingsvermogen

	Verslagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Stichtingsvermogen		
Bestemmingsreserves	11.614	39.303
Overige reserves	1.556	0
Onverdeeld resultaat	0	-1.302
	13.171	38.001

Voorgesteld wordt om het resultaat over 2023 in overeenstemming met de statuten als volgt te bestemmen:

Toevoeging aan de overige reserves: € 641,- (negatief).

Dit voorstel is reeds in de jaarrekening verwerkt.

Vrij besteedbaar vermogen

Het vrij besteedbaar vermogen is dat gedeelte van het eigen vermogen waarover de daartoe bevoegde organen zonder belemmering door wettelijke of statutaire bepalingen kunnen beschikken voor het doel waarvoor de stichting is opgericht.

Bestemmingsreserves

	Verslagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Bestemmingsreserves		
Bestemmingsreserve Wilde Keuze	11.614	2.803
Bestemmingsreserve MBO Educatie	0	36.500
	11.614	39.303

- Toevoeging aan de bestemmingsreserve Wilde Keuze: € 8.811,-;
- Ontrekking van de bestemmingsreserve MBO educatie: € 36.500,-.

Overige reserves

	Verlagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Overige reserves		
Overige reserve	1.556	0
	1.556	0

Kortlopende schulden

	Verlagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Kortlopende schulden		
Crediteuren	860	2.783
Belastingen en premies sociale verzekeringen	704	229
Overige schulden	0	1.901
Overlopende passiva	17.916	15.270
	19.481	20.183

Kortlopende schulden worden bij de eerste verwerking gewaardeerd tegen reële waarde. Kortlopende schulden worden na eerste verwerking gewaardeerd tegen de bedragen waartegen de schuld moet worden afgelost.

Belastingen en premies sociale verzekeringen

	Verlagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Belastingen en premies sociale verzekeringen		
Omzetbelasting	704	229
	704	229

Betreft de aangifte omzetbelasting voor periode:

- 4e kwartaal 2023, bedrag € 51,-;
- suppletie aangifte over 2023 € 653,-.

Overige schulden

	Verslagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Overige schulden		
Overige schulden	0	1.901
	0	1.901

Overlopende passiva

	Verslagjaar	Vorig jaar
	31-12-2023	31-12-2022
Overlopende passiva		
Nog te betalen andere kosten	5.188	13.520
Nog te betalen kosten kortlopend	7.292	1.750
Nog te ontvangen facturen kortlopend	5.437	0
	17.916	15.270

Toelichting op de staat van baten en lasten

Baten

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Baten		
Omzet leveringen belast met overige tarieven Voedselmuseum	11.528	1.482
Omzet leveringen belast met overige tarieven Ontwikkeling	0	2.500
Omzet diensten belast met algemeen tarief Workshops	2.096	2.968
Subsidies fondsenwerving Voedselmuseum	40.000	75.000
Subsidies fondsenwerving MBO projecten	36.000	50.000
	89.623	131.949

Onder baten wordt verstaan de bedragen uit hoofde van gerealiseerde diensten, giften en overige ontvangsten.

Inkoopwaarde van de baten

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Inkoopwaarde van de baten		
Kosten uitbesteed werk en andere externe kosten	87.528	130.528
	87.528	130.528

Onder kostprijs doorberekende projecten wordt verstaan de lasten die direct toerekenbaar zijn aan de geleverde diensten directe te alloceren aan projecten.

Kosten uitbesteed werk en andere externe kosten

	Verslagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Kosten uitbesteed werk en andere externe kosten		
Kosten project uitbesteed werk Educatie	36.499	14.896
Kosten project uitbesteed werk Voedselmuseum	40.617	55.155
Kosten project uitbesteed werk Voedselmuseum theatrale markt	0	19.024
Kosten project uitbesteed werk Workshops	1.601	2.149
Dotatie bestemmingsreserve projecten	8.811	39.303
	87.528	130.528

Totaal lasten

	Verslagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Totaal lasten		
Afschrijvingen	604	0
Verkoopkosten	257	65
Kantoorkosten	122	127
Algemene kosten	1.112	1.890
	2.095	2.083

De lasten worden toegerekend aan het verslagjaar waarop ze betrekking hebben. Opbrengsten worden verantwoord in het jaar waarin de diensten zijn verricht. Lasten worden verantwoord in het jaar waarin zij voorzienbaar zijn.

Afschrijvingen

	Verslagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Afschrijvingen		
Afschrijvingen materiële vaste activa	604	0
	604	0

Afschrijvingen materiële vaste activa

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Afschrijvingen materiële vaste activa		
Bedrijfsinventaris	604	0
	604	0

Verkoopkosten

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Verkoopkosten		
Relatiegeschenken	137	0
Website	121	65
	257	65

Kantoorkosten

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Kantoorkosten		
Kantoorbenodigdheden	0	5
Kleine aanschaffingen kantoorinventaris	0	15
Vakliteratuur	76	0
Kosten automatisering	46	108
	122	127

Algemene kosten

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Algemene kosten		
Accountancy	886	1.750
Bank	227	140
Betalingsverschillen	-1	0
	1.112	1.890

Financiële baten en lasten

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Financiële baten en lasten		
Overige rentelasten	-2.858	0
	2.858	0

Gedurende het boekjaar is er geen rente geactiveerd als onderdeel van de vervaardigingsprijs van een actief.

Overige rentelasten

	Verlagjaar	Vorig jaar
	2023	2022
Overige rentelasten		
Nettoresultaat na belastingen	-2.858	0
	-2.858	0

Ondertekening

Plaats:
Datum:

Secretaris - Herman Kossmann

Plaats:
Datum:

Penningmeester: - Anouk Vijverberg

Plaats:
Datum:

Directeur: - Robin Vroom

Plaats:
Datum:

Voorzitter - Mascha Selhorst Secretaris