

Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken

KvK nr 61541990

Triodosbank NL50 TRIO 0197 9712 88

info@duurzaamuiteten.nl

Jaarverslag 2017

Resultaten 2017 (samenvatting)

- 93 ton CO2 op jaarbasis (eindstand) bespaard via de energiescan bij Leidse horecazaken
- Evenement Streekproducten gerealiseerd met 15 kraampjes van leveranciers (dranken en voedingsmiddelen). Zeventig horecaprofessionals te gast op deze viergangen-netwerklunch
- Samenwerking met Dunea (kraanwater): 21 restaurants gebruiken inmiddels Duneakaraffen
- Zes restaurants in de Leidse regio konden we toevoegen als Duurzame Plek op onze site
- Vooronderzoek afvalscheiding Leidse binnenstad voltooid. Projectleider ingehuurd voor het opstellen van een projectplan (gereed 30 januari 2018)
- Zes Leidse restaurants zijn op ons verzoek overgegaan tot aparte inzameling voedselresten
- Diverse gastlessen/workshops verzorgd voor studenten Hogeschool Leiden
- Database verder uitgebouwd, beter zicht op de sector in onze regio
- Op vijf openbare evenementen workshops en/of voorlichting verzorgd voor uitgaanspubliek
- Groei naar 659 abonnees digitale nieuwsbrief (zowel horecaprofessionals als consumenten)
- Groei naar 520 pagina-vind-ik-leuks op Facebook per 1 januari 2018
- Groei naar 440 vind-ik-leuks op Twitter, 211 volgers

Scroll voor een directe toelichting naar [Activiteiten en Resultaten in 2017](#)

Scroll voor de jaarcijfers naar [Financieel Jaarverslag](#)

Inleiding

Duurzaamheid heeft in 2017 in Nederland meer wind in de rug gekregen. Met name de klimaatverandering en de vervuiling van de wereldzeeën door plastic kregen veel media-aandacht. In verband hiermee is voorzichtige gedragsverandering bij bedrijven en particulieren waarneembaar.

Het aantal initiatieven voor 'circulair ondernemen' (zowel wetenschappelijk onderzoek als nieuwe businessmodellen) neemt snel toe. Ook doen particulieren meer om de *plastic soup* en hun productie van restafval terug te dringen.

Het besef dat vleesconsumptie mondiaal ecologische systemen verwoest, luchtvervuiling veroorzaakt en veel broeikasgas toevoegt, groeit ook. In Nederland kwam een nieuwe, meer culinaire generatie vlees- en visvervangers op de markt. De omzet in dit segment groeit, al is de Nederlandse vleesconsumptie in 2017 niet verder teruggelopen (in 2016 nog wel).

Energiebesparing en schone energie inkopen en opwekken zijn populaire thema's geworden bij bedrijven en consumenten.

In de horeca van Holland-Rijnland, de wijde kring rondom Leiden die ons werkterrein is, zijn deze veranderingen ook zichtbaar, maar bescheiden. Op het gebied van energie- en waterverbruik en met afvalscheiding zijn er in Leiden kleine positieve stappen gezet. Bij sommige luxere restaurants zien we een lichte verschuiving naar meer plantaardige gerechten. Dit geldt ook voor een klein deel van de restaurants in het middensegment. In de gemeenten *rondom* Leiden, inclusief kust- en bollenstreek, is deze beweging nog nauwelijks waarneembaar. Verreweg de meeste menukaarten bevatten per gang maximaal één vegetarische optie, en geen enkele plantaardige.

Vleesconsumptie blijft voorlopig dominant in de gehele sector. Bij gebrek aan interessante plantaardige alternatieven (uitzonderingen daargelaten), kiezen ook de vele flexitariërs al snel voor de rundercarpaccio, de hamburger, tonijnsalade, de vertrouwde spareribs of een schotel met plofkip. Dit sterkt de ondernemers in hun aanname dat zij deze producten op de menukaart moeten blijven voeren.

De snelle groei van het aantal goedkope snackbars en bezorgmaaltijden (een landelijke trend, maar ook goed zichtbaar in onze regio) baart ons zorgen. Deze trend lijkt duurzaamheid in de weg te staan. Snelle, goedkope impulsconsumptie leent zich moeilijk voor een bewustere keuze. Het aanbod van fastfood en bezorgmaaltijden in onze regio is vrijwel volledig dierlijk, met veel plofkip en varkensvlees uit de vee-industrie.

Ook energie- en afvaltechnisch blijft de sector nog achter. De Leidse energie- en waterscan heeft weliswaar geleid tot een flinke CO2-besparing dankzij maatregelen bij 55 horecabedrijven, maar het overgrote deel van de sector heeft nog geen maatregelen genomen. Afvalscheiding staat bij de Leidse horeca nog in de kinderschoenen, enkele idealistische (zoals restaurant Logica) of grotere ondernemingen (zoals Van der Valk Haagsche Schouw) daargelaten. In de gebieden rondom Leiden zijn horecabedrijven hier soms juist verder mee.

Timing

Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken (hierna SDHL) is nu ruim drie jaar actief. In 2017 hebben we onze aandacht iets meer gericht op projecten voor ondernemers en iets minder op het algemene publiek. We willen via deze projecten collectieve resultaten bereiken, analoog aan het - relatieve - succes van de Leidse energiescan. We blijven echter ook het uitgaanspubliek voorlichten. Ons bereik van deze groep kan nog fors omhoog.

Nog steeds denken we vooral in de tweede helft van onze planperiode van 10 jaar écht te oogsten. Zoals in onze slogan staat: in 2025 moet ons doel zijn bereikt. Leiden telt dan naar verhouding meer duurzame restaurants, (snack)bars en hotels dan welke andere stad in Nederland ook. Duurzaam qua menukaart, maar ook qua energie- en waterhuishouding en afvalmanagement.

Activiteiten en resultaten in 2017

Publieksgerichte activiteiten

Het hele jaar door: blogs, Facebook, Twitter.

Drie digitale nieuwsbrieven: april, oktober en december 2017 (aantal abonnees: 659 per 1 januari 2018)

- 11 maart: Drie workshops verzorgd op de Ledendag Rabobank Leiden-Katwijk. Ca 50 personen namen deel, tevens doorlopend voorlichting aan bezoekers vanuit informatiekraam
- 10 april: Informatiekraam bij vertoning Before The Flood, bioscoop Trianon Leiden
- 6 mei: Informatiekraam & korte pitch in de Openbare Bibliotheek Leiden (BplusC), als deelnemer aan een lokale duurzaamheidsmarkt. Accent van de pitch lag op ons afvalproject voor de binnenstad.
- 10 juni: Informatiekraam op de Leidse Bijenmarkt, publiek uit wijde regio
- 9 oktober Gastles voor minor-studenten Duurzame Business Hogeschool Leiden
- 15 november Vier workshops voor studenten van de Academische Pabo Leiden (55 studenten namen deel, te gast bij restaurant Hof van Sijthoff)
- 9 en 10 december Twee middagen informatiekraam Kerstmarkt restaurant Tuin van de Smid

Branchegerichte activiteiten

Energiescan 100 horecabedrijven

De energiescan die de gemeente Leiden op ons verzoek in september 2015 aanbood aan lokale horecabedrijven, is in mei 2017 afgerond door externe opdrachtnemer Klimaatroute.

Honderd Leidse horecazaken hebben een adviesrapport op maat ontvangen, gekoppeld aan offerts voor energiebesparende apparatuur.

Resultaat:

Vijfenvijftig deelnemers aan de scan voerden energiebesparende maatregelen door. Dit levert de stad Leiden een vermindering op van 93 ton CO₂-uitstoot op jaarbasis. De grootste besparing werd gerealiseerd door installatie van LED-verlichting. Daarnaast investeerde een aantal zaken

in zeer zuinige keukenapparatuur. Dit betrof onder meer ovens, afzuiginstallaties, vaatwassers en een waterbesparende spoelstraat.

Veel adviezen uit de scanrapporten zijn echter nog niet opgevolgd. Met name pandisolatie en de overstap naar schone stroom bieden nog veel kansen tot verdere besparing.

De 45 deelnemers aan de scan die nog helemaal geen maatregelen namen gaan dat wellicht nog doen, omdat vervanging van apparatuur vaak pas gebeurt na afschrijving of haperend gebruik.

Los hiervan hopen we, in overleg met de gemeente, op termijn een vervolgtraject te kunnen initiëren zodat ook de vele nieuwe horecazaken een scan kunnen krijgen.

Leiden telt momenteel ruim 400 horeca-adressen. Daar valt dus nog veel te winnen.

Beursbezoek

In september brachten twee vrijwilligers van de stichting een bezoek aan horecabeurs Gastvrij Rotterdam om contacten te leggen met duurzame leveranciers.

Resultaten:

Kennisvermeerdering bij onze vrijwilligers.

Nieuwe relaties gelegd, oa met duurzame voedselproducenten.

Evenement Streekproducten

Streekproducten zijn meestal beduidend duurzamer dan producten van ver. Hun levenscyclus veroorzaakt minder milieubelasting. Minder voedselkilometers = minder energieverbruik en dieseluitstoot. Daarnaast hebben streekproducten vaak ook minder opslag, overslag, koeling en verpakking nodig.

Omwille van duurzaamheid en gezien in verhouding tot de mondialisering van voedselstromen, gelden producten uit heel Nederland voor onze stichting als streekproduct. Wel geven we prioriteit aan de meest nabije duurzame producenten.

Op 6 november 2017 organiseerde SDHL een evenement voor horecaprofessionals om de inkoop van streekwaar te bevorderen. Te gast waren 70 horecaprofessionals (koks, bedrijfsleiders, eigenaren).

Brasserie Buitenhuis gunde ons een ruimte voor dit evenement.

Uit het Groene Hart was er veel zuivel (ook vegan kaasjes) en houdbaar gemaakte fruitproducten, zoals pruimenport, chutneys en piccalilly.

Uit andere Nederlandse provincies kwamen seizoensgroenten, sappen, siropen, peulvruchten, zeewier, walnoten crème en walnotenolie. Lokale producenten van bier, brood en gebak waren eveneens present.

Ook seizoensvis en bijvangst uit de Noordzee beschouwt de stichting als streekproduct. Dat geldt eveneens voor kraanwater (aanzienlijk minder CO₂-uitstoot dan gebotteld bronwater). Daarom waren Fix Fisch en Dunea aanwezig met een stand. Dunea benutte de gelegenheid voor haar gratis-karaffen actie.

De koffie, thee en wijn kon uiteraard niet uit Nederland komen, maar was wel gecertificeerd biologisch.

De gasten kregen een viergangen-lunch geserveerd die volledig was samengesteld uit hierboven genoemde streekproducten. Ook kregen zij een Goodiebag mee met lokale producten en

informatie.

De lunch werd omlijst met inhoudelijke presentaties en interviews. Studenten van horecaopleiding MBO Rijnland verzorgden de bediening en keukenassistentie.

Resultaten:

- meer bewustzijn bij de horecaprofessionals over de herkomst van hun producten.
- positieve beeldvorming over streekproducten.
- een serie 'leads', op te volgen door de producenten zelf
- 5 reacties op onze nagemailde deelnemersenquête: alle positief
- basis gelegd voor een meerjarig project 'Bestelsysteem streekproducten voor horeca'

Afvalreductie en -scheiding bedrijven Leiden Centrum

Bij 25 centrum-restaurants, van klein tot zeer groot, is door onze stichting bekeken hoe er met afval wordt omgegaan. Deze steekproef is representatief voor de ca 250 restaurants in het centrum.

Bij geen van de bezochte adressen vond afvalscheiding plaats, afgezien van glas en karton. Dit betekent dat alle voedselresten, schoon en vuil plastic, aluminium etc. in verbrandingsovens eindigen. Bovendien rijden er zes concurrerende inzamelaars met grote dieselwagens door de Leidse binnenstad. Ook wordt er door ongeveer de helft van de bezochte bedrijven glas en karton in de openbare bakken voor particulieren gedumpt, om kosten en ruimte voor aparte bakken te besparen.

Onze samenwerking met de buitendienst van twee grote afvalinzamelaars leidde ertoe dat zes centrumrestaurants in 2017 zijn overgegaan op aparte inzameling van voedselresten voor compostering of biogasproductie.

Ook kregen we inzicht in de volumes restafval in het Leidse centrum. Van alle bedrijven samen (ook niet-horeca) is dit bijna net zoveel als van alle huishoudens in de binnenstad samen, in het hoogseizoen bijna rond de 80 ton per week.

De uitkomst van het vooronderzoek was reden om de problematiek structureler aan te pakken. Het bedrijfsafvalafval in het centrum kan sterk worden gereduceerd, als (gescheiden) grondstof schoon worden afgevoerd en in nieuwe producten worden hergebruikt.

Onze stichting heeft hiertoe een externe projectleider aangetrokken. Met financiële steun van de gemeente Leiden heeft deze projectleider vanaf 1 november gewerkt aan een centrumbreed plan voor de schone inzameling en afvoer van grondstoffen in plaats van restafval.

Dit plan, dat in de uitvoering drie jaar doorlooptijd zal krijgen, is eind januari 2018 opgeleverd conform afspraak.

Resultaten: Kansen in kaart gebracht voor rendabele, schone afvoer van grondstoffen en aanzienlijke verlaging van het volume restafval. Relaties opgebouwd in de afvalindustrie. Dit project wordt vervolgd in 2018.

Samenwerking met Dunea

Onze stichting heeft de promotie van kraanwater in de horeca geïntensiveerd. Industrieel gebotteld water veroorzaakt 300 x zoveel CO₂-uitstoot dan kraanwater.

De stichting ontving voor deze promotie van Dunea een financiële bijdrage. Tijdens de Streekproductenlunch was Dunea met een informatiestand aanwezig en hebben we de karaffen-actie (Duinwater op Tafel) van Dunea voor horeca met een presentatie ondersteund. Ook hebben we aandacht aan de milieuwinst van kraanwater besteed op onze social media, in onze kerstnieuwsbrief en tijdens onze deelname aan de Kerstmarkt bij De Tuin van de Smid (2 dagen).

Resultaten:

Het is onbekend in hoeverre onze acties ertoe hebben bijgedragen, maar tenminste 21 horecazaken in ons werkgebied serveren per 1 januari 2018 kraanwater met de karaffen van Dunea. Daarnaast kunnen ook andere bedrijven kraanwater hebben toegevoegd aan hun drankenaanbod (zonder de Dunea-karaffen).

Dit betekent echter meestal niet dat industrieel gebotteld water van de betreffende menukaarten is verdwenen. De meeste zaken blijven voorlopig óók gebotteld water verkopen. Onze stichting ziet hier nog een wereld te winnen.

Database verder uitgebreid

De database van de stichting telt per 1 januari 2018 ruim 1100 actieve adressen. Sommige daarvan behoren tot een groter concern, maar het merendeel betreft zelfstandige vestigingen. Binnen Leiden tellen wij ruim 400 actieve horecavestigingen, daarna zijn Noordwijk en Katwijk de belangrijkste gemeenten in deze sector. Sinds 2017 houden we ook bij welke vestigingen worden gesloten of overgenomen.

We monitoren welke adressen al een relatief duurzaam profiel zouden kunnen hebben door middel van screening van de menukaarten.

Resultaten

Er konden enkele nieuwe koplopers worden toegevoegd aan de site. Ook konden we advies geven aan enkele aspirant-koplopers, die zich in 2018 zullen kwalificeren.

Publiciteit in 2017

februari 2017:

Fonds 1818 Magazine

- SDHL in breder artikel over lokale duurzaamheidsinitiatieven
- interview met SDHL-voorzitter

mei 2017

Leids universiteitsblad Mare, hele pagina met foto

(<http://www.mareonline.nl/archive/2017/06/22/studenten-zijn-lui-en-gemakzuchtig>)

juni 2017

Platform Duurzame Student, groot interview met foto's
(<http://www.duurzamestudent.nl/2017/06/28/idealistisch-forget-it-weg-naar-duurzaam-uitgaan-leiden/>)

augustus 2017

Veel publiciteit voor de uitslag van de 100 energiescans voor de Leidse horeca:

Volkscrant 21 aug 2017 (halve pagina + foto)

Leidsch Dagblad 15 aug 2017 (kolom)

Leids Nieuwsblad 16 aug 2017 (hoofdartikel voorpagina, persbericht integraal + foto)

Sleutelstad 14 aug 2017 (groot deel persbericht + foto)

Misset Horeca 15 aug 2017 (persbericht integraal + foto)

<http://www.missethoreca.nl/restaurant/nieuws/2017/8/278324-101278324>

Duurzaambedrijfsleven.nl

(<https://www.duurzaambedrijfsleven.nl/retail/24273/horeca-helpt-leiden-op-weg-naar-duurzaamste-uitgaansstad>)

oktober 2017

Persaandacht voor het Groene Lintje dat de stichting kreeg uitgereikt op 20 oktober:

- Radio Sleutelstad, interview
- Leidsch Dagblad 21 oktober, een kolommetje
- Leids Nieuwsblad 26 oktober: halve pagina plus foto
- diverse lokale en regionale digitale media

Leidsch Dagblad, 26 oktober:

2 pagina's over het werk van de stichting en specifiek het bedrijfsafvalproject:

'Horeca-afval per schip de stad uit'

november 2017

Aandacht voor ons evenement Streekproducten voor Horeca van 6 november

- groot artikel met foto in Leidsch Dagblad
- groot artikel met foto in Leidsch Nieuwsblad

Expertise- en relatieversterking

De stichting onderhoudt relaties met onder meer

- Centrum Management Leiden (ondernemersvereniging)
- Koninklijke Horeca Nederland afdeling Leiden
- Gemeente Leiden, afdelingen Duurzaamheid en Beheer
- lokale politici gemeente Leiden
- lokale groene organisaties zoals Energiek Leiden, Groene Idee Café
- Green Keys, Leidse studenten voor duurzaamheid
- Leidse Milieuraad
- Stichting EKO-Keurmerk
- Centrum voor Milieuwetenschappen Leiden
- opleiding Duurzame Business Hogeschool Leiden
- Horeca-opleiding MBO Rijnland
- LEADER platform Holland Rijnland, voor connectie stad-platteland

- Platform Streekproducten Groene Hart
- Groene Hart Coöperatie
- Slow Food Groene Hart
- diverse leveranciers/groothandels voor horeca
- Good Fish Foundation
- Smaackmakers (bevordering van eiwittransitie)
- diverse afvalverwerkers actief in de Leidse regio

Interne organisatie

De stichting telt nog steeds drie bestuursleden, zoals ook op de site vermeld.

Daarnaast zijn drie vrijwilligers intensief betrokken: zij beheren en onderhouden onze site en database. De overige vrijwilligers (zie site) springen incidenteler in, wanneer zij daar gelegenheid voor hebben. De stichting huurde in 2017 voor het eerst een betaalde kracht in: de projectleider voor het afvalplan voor Leiden-centrum.

Plannen voor 2018 en verder

De stichting wil zich ontwikkelen tot een organisatie die zo min mogelijk afhankelijk is van subsidie. Toch zal overheidssteun voor bepaalde lange termijndoelen, met name de facilitering van kortere voedselketens in de horeca, noodzakelijk zijn.

Waar het kan, werken we bij voorkeur met direct belanghebbende (markt)partijen. Ook in 2018 zullen we weer offertes indienen voor pilots en/of renderende projecten in termen van meetbare milieuwinst. Lokale overheden kunnen ook zo'n direct belanghebbende partij zijn. De terugdringing van CO₂-uitstoot is immers een wettelijke verplichting.

Op deze wijze kunnen de uren van de voor ons werkzame professionals vergoed worden.

Het accent van ons werk zal in 2018 iets meer liggen op projecten met en voor de horecabranche zelf, iets minder op publieksactiviteiten. Deze keuze komt voort uit kansen die zich aandienen en uit afwegingen mbt effectieve inzet van de nog beperkte menskracht van de stichting.

Wel willen we in 2018 onze publieksvoorlichting verder professionaliseren. In 2019 hopen we dan weer actiever te kunnen zijn in onze contacten met het uitgaanspubliek. In verband hiermee wordt ook gewerkt aan verbetering van onze site, social media-uitingen en nieuwsbrieven.

Leiden, 22 maart 2018,
Carien Overdijk (voorzitter)

Financieel Jaarverslag

boekjaar 2017

Beginbalans per 01-01-2017

Activa (debet)		Passiva (credit)	
	Waardering		Waardering
Site en huisstijl	€ 2.189,39	Eigen vermogen	€ 6.636,37
Liquide middelen	€ 4.471,98	Crediteuren	€ 25,00
Totaal	€ 6.661,37		€ 6.661,37

Jaaroverzicht

Baten & Lasten (in euro)

Omschrijving	Lasten	Baten	Saldo
Kosten site en huisstijl	1.596,02		
Afschrijving site	1.094,70		
Bank	149,48		
Vergaderkosten	320,00		
Onkosten	882,63		
Subsidie Gemeente Leiden		5.610,32	
Restant Fonds duurzame Initiatieven		2.237,33	
Projectfinanciering Kraanwater Dunea		1.000,00	
Evenementen	1.324,81	590,00	
Communicatie en promotie	78,65		
Vooronderzoek bedrijfsafval centrum	3.234,94	3.200,00	
Kantoor	562,47		
Vrijwilligersvergoedingen	930,00	700,00	
<i>Subtotaal</i>	10.173,70	13.337,65	
Totaal			3.163,95

Eindbalans per 31-12-2017

Activa (debet)		Passiva (credit)	
	Waardering		Waardering
		Eigen vermogen	€ 9.800,32
Site en huisstijl	€ 1.094,69	Crediteuren/overige passiva	€ 3.444,01
Liquide middelen	€ 12.149,64		
Totaal	€ 13.244,33		€ 13.244,33

Toelichting Jaarrekening:

OVERZICHT | Het boekjaar 2017 stond voor Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken in het teken van consolidering van de eerste successen en professionalisering en uitbreiding van haar activiteiten.

Een groot evenement voor regionale horeca-ondernemers werd wederom met succes georganiseerd in november. Deze duurzame netwerklunch met streekproducten was voor de branche de meest in het oog springende activiteit van het jaar. De gasten betaalden entree. Dit was niet kostendekkend begroot, om de drempel laag te houden. De overige kosten zijn betaald uit de reserves van de stichting.

Daarnaast werden met name kosten gemaakt voor onderhoud en verbetering van de in 2016 gelanceerde website <http://www.duurzaamuiteten.nl>.

Een belangrijke stap in de richting van een meer professionele, projectmatige aanpak is in 2017 gezet met de start van een afvalproject voor horecaondernemers in de Leidse binnenstad. De hiervoor gemaakte projectkosten (€ 3.234,94) betreffen een vooronderzoek, in opdracht van de stichting uitgevoerd door een externe projectleider. Gemeente Leiden heeft hiervoor kostendekkende financiële steun gegeven.

Verreweg de meeste uren zijn ook dit jaar weer geheel onbetaald door vrijwilligers gemaakt. Dit betreft onder meer bilaterale contacten met horeca-ondernemers om voorlichting te geven en stappen naar duurzaamheid aan te moedigen, een uitgebreide ronde langs centrum-ondernemers om het afvalprobleem goed in kaart te brengen, het schrijven van blogs, nieuwsbrieven en bijhouden van social media, vele dagdelen publieksvoorlichting op markten en festivals en werk aan de database.

INKOMSTEN | De Stichting heeft eerder in het jaar eenmalige financiële steun van Gemeente Leiden ontvangen ter dekking van haar vaste kosten in 2017. Deze subsidie (met een bedrag van € 5.610,32) is besteed aan kantoorkosten, vergaderkosten en kosten voor het onderhouden en verbeteren van de website. Een deel van het bedrag is gebruikt om drie vrijwilligers (buiten het bestuur) te belonen voor structurele inzet bij de bouw en het onderhoud van een databank horecavestigingen in de gehele werkregio (13 gemeenten), bij het onderhoud van de website en bij het organiseren van het evenement met streekproducten.

Omdat niet het volledige bedrag van de verstrekte subsidie is gebruikt in boekjaar 2017, is een positief saldo op de jaarrekening ontstaan. In het afgelopen jaar ontving de Stichting ook het nog resterende bedrag van € 2.237,33 uit het gemeentelijk Fonds Duurzame Initiatieven, dat in 2015 in het vooruitzicht was gesteld onder voorwaarde dat het eerder uitgekeerde fondsdeel conform afspraak zou zijn besteed.

Stichting Duurzame Horeca Leiden en omstreken is in boekjaar 2017 een tijdelijke samenwerking aangegaan met drinkwaterbedrijf Dunea. Tegen een vergoeding van € 1.000,00 heeft de Stichting een bijdrage geleverd aan de promotie van kraanwater in de regionale horeca.

Inkomsten onder de post Vrijwilligersvergoedingen betreffen vergoedingen voor gastlessen aan studenten van Hogeschool Leiden en voor door ons verzorgde workshops op een duurzaamheidsdag voor relaties van de Rabobank Leiden-Katwijk.

Toelichting Betalingsbalans:

De creditpost op de slotbalans betreft loonkosten die al waren gemaakt voor de stichting in het kader van het eerder genoemde afvalproject. Deze kosten waren echter aan het eind van het boekjaar nog niet gefactureerd.

Leiden, 22 maart 2018

Govert-Jan de Vrieze (penningmeester)