

# hotspot hutspot 2016







**Goed eten voor iedereen! Dat is het motto van hotspot hutspot. Via onze hotspots versterken we de economische en maatschappelijke deelname van kwetsbare groepen. We zetten voedsel in om mensen te activeren en verbinden. Van teelt in buurtmoestuinen, en het samen met kinderen bereiden van goede maaltijden van restaurantkwaliteit, tot het aanbieden van deze maaltijden tegen een toegankelijke prijs in onze wijkrestaurants.**

organisatie: stichting hotspot hutspot

adres: koningsdam 1 3011 tn rotterdam

email: post@hotspothutspot.nl

kvk: 58673342

iban: nl35rabo0123452392

twitter: @hotspothutspot

contact 0651810675 (bob richters, operationele leiding)

0657 938693 (dorine rüter, zakelijk leider)

## over hotspot hutspot

hotspot hutspot creëert 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. Meestal in buurten waar reguliere horeca en andere ondernemers geen brood meer in zien. De locaties bestaan uit een moestuin, keuken en restaurant. In de moestuin verbouwen tieners en andere vrijwilligers samen groenten, fruit en kruiden. De vrijwilligers - de jongste 10 en de oudste 83! - zijn er in alle kleuren en smaken. Van moeilijk lerende jongeren tot langdurig werklozen, van ex-verslaafden tot gepensioneerden. Meerdere avonden per week vervult de hotspot de functie van wijkrestaurant. Onder professionele begeleiding koken de tieners, ondersteund door de andere vrijwilligers, 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 reststromen groenten en fruit, aangevuld met duurzaam geteelde, seizoensgebonden producten uit de regio. Voordat het restaurant opengaat voor de gasten, eten de tieners en vrijwilligers samen een gratis maaltijd. Door het verkopen van uitgestelde etentjes aan meer welgestelde gasten, kunnen minima gratis aanschuiven in het restaurant.

## onze locaties

- lomba | t.o. guido gezelleweg 24 3076 eb rotterdam  
open op di, wo en do
- hotspot hutspot krootwijk | goudse rijweg 651 3031cg  
rotterdam  
open op wo, do en vr
- hotspot hutspot heijprak | heysekade 1 3089 te rotterdam  
open op do en vr

## stichting hotspot hutspot

De activiteiten van hotspot hutspot zijn ondergebracht in een stichting. 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.

## meerwaarde voor de stad

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.

Alles bij elkaar:

- 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.
- Leren de tieners er dat eten verbouwen en koken leuk, lekker en niet moeilijk is;
- 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 blijven wonen;
- 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 1 niveau. Veel van deze jongeren zijn moeilijk plaatsbaar bij reguliere horeca, of krijgen er onvoldoende begeleiding. Via hotspot hutspot vergroten ze hun kans op een uitdagende en bevredigende baan en een duurzame plek op de arbeidsmarkt;
- Spreekt het restaurant-concept ook anderen in en om de wijk aan, waardoor mensen van diverse achtergronden en opleidings- en inkomensniveaus elkaar tegenkomen;
- Wordt verloedering tegen gegaan en leegstand in de wijk juist benut om een laagdrempelige voorziening aan te bieden;
- 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.

## resultaten 2016

- In 2016 waren er **3 locaties** van hotspot hutspot in Rotterdam, in Lombardijen, in Crooswijk en op Heijplaat. Bij elkaar waren deze hotspots 6 dagen per week, en vanaf 1 april **8 dagen** per week geopend.
- Wekelijks boden we plek aan ruim **50 tieners** om na schooltijd mee te doen in de keuken en bediening.
- Ruim **60 mensen** met 20 verschillende culturele herkomsten waren in 2016 gedurende een periode actief als vrijwilliger in de keuken, bediening, logistiek en het tuin- en klussenteam. 2/3 deel van hen (40) met een leeftijd tussen de 15 en 29 jaar.
- Uit 250 initiatieven werd hotspot hutspot genomineerd voor de top 6 van de landelijke Meer dan Handen Vrijwilligersprijs. Onze vrijwilliger Khalid Ben Souni werd genomineerd als vrijwilliger van het jaar.
- Met financiële steun vanuit overheidsprogramma Groen & Doen gingen verschillende vrijwilligers aan de slag met een cursus zoals sociale hygiëne en gastheerschap. Een vrijwilliger behaalde via hotspot hutspot het certificaat erkend leermeester, voor de begeleiding van stagiairs.
- 2 vrijwilligers startten via hotspot hutspot met een mbo2 koks opleiding. 1 vrijwilliger startte met de mbo opleiding brood- en banket en kon voor haar stage terecht bij een partner van hotspot hutspot.
- hotspot hutspot begeleidde 15 stagiairs van 6 verschillende scholen, zowel praktijkonderwijs als mbo. Op verzoek van het Albeda college bood hotspot hutspot plek aan 6 anderstalige leerlingen vanuit de entreeopleiding voor keukenassistent en bedieningsassistent. 12 stagiairs rondde in 2016 hun stage en schooljaar succesvol af.
- 4 leerlingen vanuit praktijkonderwijs, voortgezet onderwijs en voortgezet speciaal onderwijs draaiden als vrijwilliger mee.
- hotspot hutspot is erkend leerbedrijf voor horeca opleidingen. In 2016 stond hotspot hutspot in de landelijke top 10 van Beste Leerbedrijf Horeca. Sinds 2016 zijn we ook erkend leerbedrijf voor MBO4 opleiding mmz persoonlijk begeleider specifieke doelgroepen.
- 7 vrijwilligers stroomden door naar een betaalde baan. 5 hiervan gingen parttime (2-3 dagen per week) aan de slag binnen hotspot hutspot.
- We ontvingen vele gasten in onze restaurants, aan wie we bij elkaar ruim **6.000 maaltijden** serveerden. Zo'n 150 keer maakte een van onze gasten gebruik van een uitgesteld menu dat door een ander werd gedoneerd.
- Ook de tieners en vrijwilligers die meewerken aten dagelijks een lekkere en gezonde maaltijd mee, **4.000 maaltijden** in 2016.
- In 2016 waren er 8 parttime betaalde krachten betrokken bij hotspot hutspot (4 fte).

## betrokken personen 2015/2016

	<b>totaal*</b>	<b>lomba</b>	<b>krootwijk</b>	<b>heijprak</b>
<b>betrokken personen</b>				
totaal	71	36	30	21
per 31 dec	47	20	19	7
<b>man/vrouw verdeling</b>				
man	43	21	16	15
vrouw	30	8	15	3
<b>leeftijdscategorie</b>				
15-20 jaar	20	11	6	5
20-29 jaar	27	12	13	11
30-39 jaar	12	6	6	2
40-49 jaar	4	1	1	0
50-59 jaar	5	3	3	1
60+ jaar	3	2	1	0
<b>per activiteit</b>				
restaurant	60	26	25	15
tuinteam	13	8	7	2
logistiek	4	4	4	4
overig	4			

\* Sommige vrijwilligers zijn op meerdere locaties actief.

## winst en verliesrekening 2016

1 januari 2016 - 31 december 2016 (in €)

	<b>debet</b>	<b>credit</b>
<b><u>opbrengsten</u></b>		
omzet		54.770
subsidies		32.366
giften		121.106
overige	202	75
rente / financieringsopbrengsten		218
<b>totaal opbrengsten</b>		<b>208.333</b>
<b><u>kosten</u></b>		
personeelskosten*	144.512	
huisvestingskosten	12.964	
kosten machines/inventaris	184	
kosten vervoermiddelen	8.467	
kantoorkosten	6.519	
verkoopkosten	1.616	
algemene kosten	1.659	
rente/financieringskosten	859	
overige kosten		249
inkoop	48.348	
<b>totaal kosten</b>	<b>224.880</b>	
<b>resultaat</b>	<b>16.548</b>	

\* Waarvan aan directeur Bob Richters € 19.835