

ECONOMIE IN DE REGIO

VERS & VRIJ

‘Als gas en licht is afgesloten heb je in ieder geval eten’

Ze won vorig jaar de ASN Gouden Eekhoorn Awards in de categorie individu en gebruikte het prijzengeld om Vers & Vrij te laten groeien. Dankzij dit initiatief van Arna van der Sloot krijgen daklozen en mensen die in armoede leven dagelijks toch een gezonde maaltijd.

Christy Honders
Den Haag

‘Ik ben nog even bezig hoor.’ Terwijl ze al lopend haar witte koksbus uittrekt, pakt Arna van der Sloot een aantal plastic bakken en zet die op tafel neer. Dan loopt ze naar de keuken om de vrijwilligers te helpen met het bestickeren van de laatste bakjes met eten. Het voedsel wordt gesorteerd. Van sperziebonen en broccoli tot lams- en runderlapen.

Ze is er druk mee, zegt de Haagse als ze uiteindelijk gaat zitten in de kantine. Vijf dagen in de week zet Van der Sloot zich vrijwillig in voor haar initiatief Vers & Vrij. Verdeeld over een aantal stadsdelen als Moerwijk en Escamp in Den Haag waar armoede kan heersen, staan bij Haagse buurthuizen en kringloopwinkels koelkastjes. Daar worden elke dag maaltijden in gelegd door de vrijwilligers. Wie dat nodig heeft, mag het pakken. Gratis. Het eten is afkomstig van restaurants en zorginstellingen die het over hadden en anders weg moesten gooien.

De Haagse bedacht het initiatief tien jaar geleden. Samen met een vriendin werkte ze het plan verder uit. Na twee proefperiodes startte de organisatie in 2019 op de Dag van de Armoede. Sindsdien liggen er van maandag tot en met vrijdag maaltijden in de koelkastjes. Ondanks dat ze het vrijwillig doet, is Van der Sloot er zo’n dertig uur in de week mee bezig. Daarnaast werkt ze als kok en geeft ze les aan anderstaligen. „Door mijn werk in de keuken weet ik goed hoe je eten moet koelen en bewaren”, zegt ze. „Dat is de reden dat we alléén samen werken met instanties die de HACCP (wettelijke verplichting voor alle bedrijven die met voedsel werken, red.) moeten volgen.”

Award gewonnen

Vorig jaar won ze een van de Gouden Eekhoorn Awards van ASN Bank. Met deze prijs worden kleine initiatieven beloond en winnen ze een geldbedrag dat ze kunnen gebruiken voor bijvoorbeeld de groei van het initiatief. De vrijwilligers en medewerkers van Middin kregen een cadeautje, maar ook werd geïnvesteerd in de bakken waarin het eten bij horecagelegenheden wordt opgehaald. „We gebruikten allemaal dezelfde witte bakken”, vertelt Van der Sloot. „Niet handig

► De Haagse Arna van der Sloot heeft het initiatief Vers & Vrij opgericht. FOTO'S FRANK JANSEN



◄ Arna van der Sloot: „Op deze manier gaan we voedselverspilling tegen én helpen we veel mensen.”

bij het inwisselen en ophalen van eten. Dus kochten wij paarse bakken. Zo is duidelijker welke bakken van ons zijn.”

Daarnaast investeerde de Haagse in flyers waar in tien verschillende talen opstaat wat Vers & Vrij eigenlijk doet. De hoop nu nog is een flyer specifiek voor de horeca, zodat horecaondernemers die minder goed Nederlands spreken toch mee kunnen doen met het initiatief. „Chinese restaurants houden denk ik ook eten over. Maar uit ervaring merk ik dat als ik probeer uit te leggen wat wij doen, ze het idee niet helemaal goed begrijpen. We hopen op deze manier met een flyer waarin het ook in het Chinees staat, hen ook achter ons initiatief te krijgen. Hoe meer eten, hoe meer bakjes we kunnen verspreiden, hoe minder afval en dus verspilling.”

Waar er eerst 26 koelkastjes in Den Haag stonden, besloot Van der Sloot vorig jaar een aantal weg te

halen. Bij de gebouwen stonden soms meer mensen dan maaltijden. „En daardoor konden we niet altijd de veiligheid garanderen.” Momenteel zijn er daardoor nog elf koelkastjes. „Dat waren er even twaalf, maar toen ging Schröder failliet. Die is inmiddels weer terug, dus wie weet komt er nog eentje bij.”

Het aantal maaltijden bleef overigens wel hetzelfde, maar op deze manier stonden er op locaties meer bakjes. Iedere dag krijgt elke locatie gemiddeld twaalf bakjes met eten.



Hoe meer eten, hoe meer bakjes we kunnen verspreiden, hoe minder afval en dus verspilling

– Arna van der Sloot

Dat zijn er in totaal 132. Gemiddeld zit er 250 gram in. „Dat betekent dat we elke dag 33 kilo eten verspreiden.” En daar wordt goed gebruik van gemaakt. „Laatst kregen we een mail van iemand die abrupt dakloos was geworden. Het daklozenloket had hem naar ons doorverwezen. Ook hoorde ik een keer dat een man vijf maaltijden had meegenomen. Door netjes te (laten) vragen wat de reden was bleek dat hij thuis een heel gezin had zitten. Mensen die nog wel een dak boven het hoofd hebben, maken er ook gebruik van. Bij sommigen wordt het gas en licht afgesloten. Dan heb je wel een maaltijd, ook al is die niet warm.”

Andere steden

Momenteel is Van der Sloot bezig met een onderzoeksbureau om te laten kijken wie de maaltijden gebruikt, of de gebruiker er financieel middelen aan overhoudt en hoeveel bakjes er daadwerkelijk alsnog weggegooid (moeten) worden. De bedoeling? „Als daaruit blijkt dat dit initiatief echt helpt, kunnen we het misschien uitrollen naar andere steden. Voor gemeentes is dit natuurlijk ook interessant.”

Maar eerst hoopt de Haagse zelf nog wat te groeien met Vers & Vrij. „Eind dit jaar hopen we wel weer terug op de vijftien koelkasten te zitten.” Daarnaast maakt ze zelf eten van overgebleven chocola en brood van bakkers. „Dat verkoop ik, de opbrengst gaat naar de stichting. Ik hoop eigenlijk dat op een gegeven moment alles hier loopt en ik

ASN Gouden Eekhoorn Awards

Arna van der Sloot was vorig jaar een van de winnaars van de eerste editie van de ASN Gouden Eekhoorn Awards. Daarnaast wonnen ook de zusjes Ilse, Eva, Keesje en hun buurmeisje Emma Mae. Zij zorgen er al jaren voor dat hun buurt in Den Haag steeds groener wordt door bloemzaadjes te verspreiden onder bewoners.

Dit jaar is een tweede editie van de Awards. Met deze prijs van de ASN Bank worden kleine initiatieven van mensen beloond die zich in hun dorp, stad of straat inzetten voor een mooiere toekomst. ASN Bank bekroont winnaars in drie categorieën: individuele initiatieven, groepsinitiatieven en initiatieven van jongeren (<18 jaar). Iedereen zich inschrijven tot en met 7 september 17.00 uur via vanafhier.nl/asn-gouden-eekhoorn.

hier niet meer nodig ben. Dan kan ik me gaan richten op de verkoop van dat eten en het onderzoek. Want hoe meer we verkopen, hoe meer we kunnen maken en hoe meer maaltijden er verspreid kunnen worden.”