



# De Moestuin Jaarverslag 2023



**De Moestuin**

Groene oase met sociale oogst



# VOOR WOORD

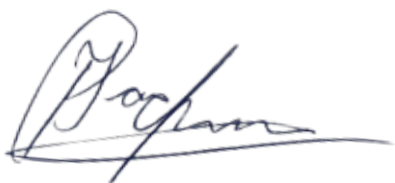
2023 was een mooi en goed jaar. Het was vooral ook een bijzonder jaar. In juni 2023 bestond De Moestuin 20 jaar. In juni 2003 is De Moestuin officieel geopend door het overhandigen van de eerste boontjes aan toenmalig burgemeester A. Brouwer-Korf. We konden destijds niet bevroeden wat een mooie en succesvolle sociale onderneming De Moestuin zou worden.

Een sociale onderneming die jaarlijks aan ruim 90 cliënten een plek biedt, honderden gezinnen wekelijks voorziet van verse biologische groenten, ruim 75.000 bezoekers per jaar ontvangt en bij vele kinderen en volwassenen kiempjes zaait om gezonder en lekkerder te eten.

We hebben het klein gevierd. Van veel cliënten mocht ik een persoonlijk verhaal ontvangen met daarin warme woorden over wat deze plek voor hen betekent. Op de volgende pagina een kleine greep uit deze verhalen.

2023 was een goed jaar waarin veel mensen genoten hebben van de mooie plek, al het lekkere eten uit de keuken en de verse groenten en fruit van het land. De Moestuin wordt steeds drukker, maar dankzij ons team dat inmiddels uit ongeveer vijftig medewerkers bestaat wordt alles in goede banen geleid.

Ondertussen zijn we in 2023 bezig geweest met onze eigen energietransitie, het verbeteren van onze interne processen én zijn we met onze Sint Jans ui bij BinnensteBuiten op tv geweest. Maar bovenal heeft iedereen er van genoten om samen met elkaar te werken, te genieten van de seizoenen en zorg te dragen voor elkaar.



**PIETER JAGTMAN**

**Directeur**



# 20 JAAR MOESTUIN

---

## De Moestuin . . .

- 🌱 *“Mooie open plek waar iedereen welkom is”*
- 🌱 *“Zo blij dat ik deze plek heb leren kennen”*
- 🌱 *“Ik heb hier vele vriendschappen gesloten”*
- 🌱 *“Deze plek heeft mij enorm geïnspireerd”*
- 🌱 *“Deze plek heeft zoveel betekenis voor zoveel mensen”*
- 🌱 *“Een plek waar mensen van diverse pluimage zich thuis voelen”*
- 🌱 *“Een oase in de stad, een plek waar het zo fijn werken en genieten is”*
- 🌱 *“Een unieke plek, zo waardevol voor zoveel mensen”*
- 🌱 *“Wat is de Moestuin toch een fantastische plek, ik ben echt super dankbaar dat ik hier het afgelopen jaar aan het werk kon samen met heel veel leuke collega's, juist op een moment dat werken alles behalve vanzelfsprekend was voor mij”*
- 🌱 *“Op De Moestuin voel ik me hier altijd door iedereen erg gehoord gevoeld en begrepen”*
- 🌱 *“Zonder de Moestuin zou ik niet kunnen groeien en bloeien”*
- 🌱 *“Iedereen die ik in mijn leven spreek is altijd zo positief over deze plek”*
- 🌱 *“Ik ben blij dat ik onderdeel mag uitmaken van dit mooie bedrijf”*



# SPONSORS & FONDSEN

---

Ook het afgelopen jaar hebben sponsoren en fondsen weer een belangrijke bijdrage geleverd aan De Moestuin. Hier zijn wij hen zeer dankbaar voor.



# ZORG

---

Het afgelopen jaar is het aantal deelnemers dat een traject volgde bij De Moestuin gegroeid. Naast arbeidsmatige activering en sociale prestatie voor de gemeente Utrecht, bieden we ook sociale activering en hersteltrajecten aan. We hebben dan ook het aantal uren van de trajectbegeleiders uitgebreid.

Het was, zoals ieder jaar, ook dit jaar weer mooi om te zien hoe de deelnemers die hier hun traject volgen de vrijheid voelen om dit naar eigen kunnen, tempo en wens in te vullen. Hoe iedereen wordt geaccepteerd en mag zijn wie hij is. We zien dat dit belangrijke waarden zijn om weer mee te kunnen doen in de samenleving. Het afgelopen jaar zijn we gaan werken met Zilliz. Het werken met dit programma voor de cliëntenadministratie begint echt zijn vruchten af te werpen. Door de trajectbegeleiders en vakkrachten kan er snel gerapporteerd worden of iets worden teruggelezen. Dit werkt erg fijn.



# ZORG

---



In 2023 zijn we gestart met deelname aan Expeditie Impact. Gedurende deze training, die doorloopt naar dit jaar, krijgen we meer inzicht in welke impact we maken, hoe we die kunnen meten en ook kunnen verbeteren waar nodig. Daarmee krijgen we nog duidelijker wat we bereiken.

Onze deelnemers worden begeleid door ervaren vakkrachten die hen vanuit hun professie motiveren en enthousiasmeren. Daarnaast worden de deelnemers ondersteund door ervaren trajectbegeleiders. Samen met de trajectbegeleiders stellen deelnemers hun eigen werkdoelen op. Deze worden regelmatig geëvalueerd. Als het goed gaat, wordt er samen gekeken naar mogelijkheden tot doorstroom en uiteindelijk misschien wel uitstroom naar betaald werk.



# ZORG

---

Door persoonlijke aandacht, regelmatig evalueren en korte lijnen met het netwerk van een deelnemer proberen we deelnemers te laten groeien en bloeien. Het vieren van successen draagt hier ook aan bij. Zo komen mooie en lekkere producten gemaakt door onze deelnemers op de planken in de Moestuinwinkel en plaatsen we regelmatig mooie berichten op onze social media.

Creatieve ideeën van deelnemers proberen we waar mogelijk een plek te geven. Zo hangt er kunst in het lunchcafé, verkopen we een dichtbundel van een van onze deelnemers en zijn er professionele foto's gemaakt die we gebruiken voor de website. Met elkaar vieren we de seizoenen door 4 keer per jaar een borrel of diner te organiseren.



*Aquarel expositie voormalig deelnemer in ons lunchcafé*



# ZORG



TE DOEN ACTIVERINGSTRAJECTEN OVER ONS RECEPTEN AGENDA CONTACT

Openingsdagen



*Fotografie door deelnemer gemaakt voor de website*

## Priscilla's Appeltaart koekjes

"Ik werk al geruime tijd met veel plezier op de Moestuin. Ik begon in Coronatijd op de tuin maar de keuken bleek meer wat voor mij. Hier heb ik veel geleerd en echt mijn passie gevonden. Al weken liep ik met het idee om van mijn lievelingstaart een koekjesvariant te maken. En ze zijn overheerlijk geworden, appeltaartkoekjes"



*Product bedacht en gemaakt door deelnemer*





# ZORG

---

## Samenwerkingen zorgpartners

Gemeente Utrecht

Gemeente Lekstroom

Lister

Wij 3.0

Abrona

Reinaerde

Amerpoort

Leger des Heils

Philadelphia

Altrecht

Kwintes

Humanitas



## Samenwerkingen onderwijs

Mytyschool Ariane de Ranitz

Kranenburgschool

Stip VSO

Kromme Rijn college

Seystercollege

Wellant college

Stichting Nieuwland die onze houtwerkplaats gebruikt voor het begeleiden van jongeren en volwassenen uit de psychiatrie en verslavingszorg



# ZORG CIJFERS

5%  
uitstroom naar  
betaald  
werk

## Deelnemers in trajecten totaal

Op het gebied van arbeidsmatige activering en sociale prestatie hebben we in 2023 98 deelnemers een traject geboden. Hiervan is 28% uitgestroomd, waarvan 5% naar betaald werk.

## De tuinderij

Deelnemers in sociale- en arbeidsmatige activering, sociale prestatie en hersteltrajecten: 53  
Uitgestroomd: 17

## De horeca

Deelnemers in sociale- en arbeidsmatige activering, sociale prestatie en hersteltrajecten: 45  
Uitgestroomd: 10

## Overige stageplekken

Stagiaires zorg: 8  
Stagiaires tuin: 1  
Stageplekken voor praktijkscholen: 8

Vrijwilligers uit omgeving Utrecht Oost: 40

"Fijn om vaste klanten  
terug te zien en iets mee  
op te bouwen"

DEELNEMER HORECA



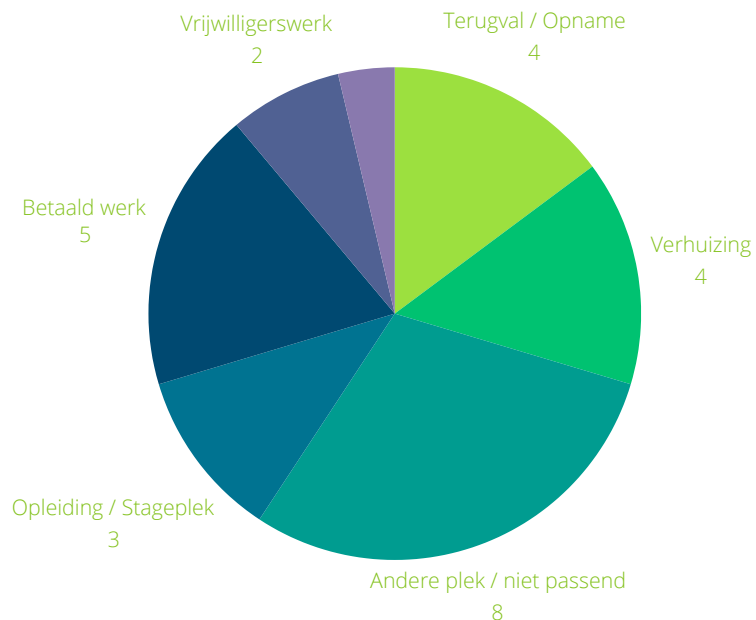
# ZORG CIJFERS

"Het hoogtepunt van mijn dag; net dat ene gesprekje waarin gevraagd wordt hoe het met me gaat"

DEELNEMER TUIN



## Uitstroom deelnemers in maatwerk traject: 27



# ZORG TUIN

---

Het afgelopen jaar was het weer mogelijk om een groepje vso leerlingen wekelijks te laten meewerken op de tuin en in de horeca. Hier hebben de leerlingen kennism gemaakt met onder andere dierverzorging, het verzorgen en oogsten van groenten en het verzorgen van snijwerk voor de keuken.



*SO leerling helpt met voeren van de dieren*



# TUIN

+ 9%

---

Sinds het stroomgebied van de Kromme Rijn een paar honderd jaar geleden werd ingeperkt, worden er op de grond waar wij gebruik van mogen maken al groenten geteeld. Dit doen wij zelf al ruim 20 jaar met behulp van onze deelnemers en vrijwilligers. Het is mooi om te zien hoe al die mensen samen zorg dragen voor de groenten, bloemen, kruiden en fruit die hier groeien. Zorg dragen voor alles wat groeit en leeft, maar ook zorg dragen voor elkaar.

Met de handen in de aarde komen mensen hier tot rust, wordt het hoofd leeg en kunnen mensen weer nieuwe stappen zetten in hun leven.

De mensen die werken op de Moestuin genieten, samen met vele duizenden bezoekers die hier jaarlijks komen, iedere dag weer van de groene oase vlakbij de stad. Al wandelend kan je genieten van heerlijke geurende kruiden in de kruidentuin, zonnebloemen van meters hoog, bijen die om je heen zoemen en geknor van onze varkens in de dierenweide.

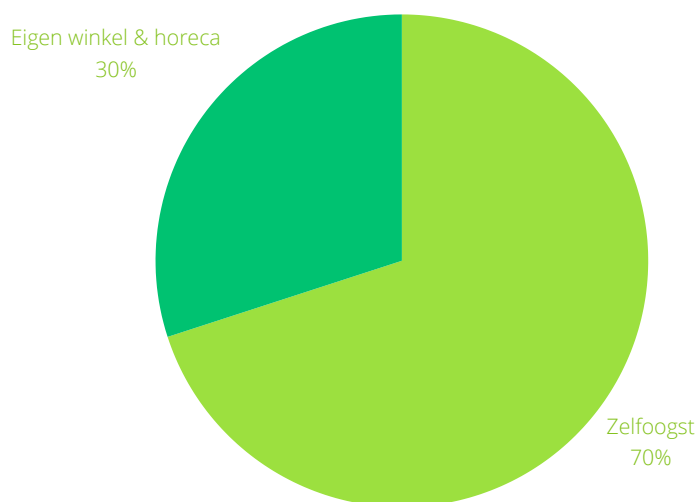


# TUIN

Iedere dag waaieren de mensen die op de tuin werken uit. De één werkt liever alleen, de ander samen in een groep. Iedereen op zijn eigen tempo. Tussen de middag komen we allemaal weer samen en genieten we van verse soep uit de keuken.

Onze trouwe zelfoogsters komen van dinsdag tot en met zaterdag om hun eigen verse groenten te oogsten, om daarna thuis te genieten van het lekkere eten. Er is een enorme vraag naar ons zelfoogst-abonnement, maar helaas hebben we maar 200 plekken. Inmiddels staan er ook zo'n 200 mensen op de wachtlijst. Dit geeft aan hoe belangrijk de verbinding met eten en natuur voor de mens is.

## Groenten en fruit van de tuin wordt gebruikt voor



# WINKEL

+ 6%

De mensen die bij ons komen winkelen vinden het belangrijk om verse en biologische producten te kopen. Ook vinden onze klanten het belangrijk dat hun voedsel lokaal geproduceerd is.

De groenten die wij in het seizoen produceren zijn dat zeker! Zodra de raapstelen weer in de Moestuinwinkel liggen wordt het weer een stuk drukker in de winkel.

Naast onze eigen groenten, jam en andere zelfbereide producten, is de zuivel van de boerderijen uit de omgeving en het brood van de Veldkeuken erg in trek. Onze winkel is nu zeven dag per week geopend. Ook werken we tegenwoordig met vaste winkelmedewerkers wat voor de deelnemers erg fijn is.

We willen onze tijdelijke winkel graag zo snel mogelijk omtoveren tot een grotere en mooiere permanente winkel. We merken aan alle kanten dat onze huidige winkel te klein is. Er is veel vraag naar werkplekken in de winkel, maar daar is nu echt geen ruimte voor.

Ook willen we ons eigen brood gaan bakken om te gebruiken in de horeca en om dagvers te verkopen in onze winkel. Het wachten is op de gebiedsontwikkeling zodat we in de toekomst nog meer mensen een mooie werkplek kunnen geven en meer mensen van gezond, eerlijk en lokaal eten kunnen voorzien.



# LUNCHCAFE

+ 17%

Ons Lunchcafé kenmerkt zich door de ontspannen sfeer. Door zowel ouders met kinderen, wandelaars als zakelijke gasten worden we gezien als een fijne plek om te komen. Als de zon weer begint te schijnen zitten onze gasten graag buiten op het terras. Met onze warmtekussentjes is het ook aangenaam als het iets frisser is. In de serre zitten vaak zakelijke groepen om te vergaderen of voor een informele teamdag.

Onze menukaart is volledig vegetarisch en wordt ieder kwartaal aangepast aan het seizoen. Ook hebben we steeds meer veganistische gerechten op de kaart staan. We merken dat hier veel vraag naar is. Daarnaast zijn onze huisgemaakte limonades met fruit en bloemen van de tuin erg populair.

Het afgelopen jaar hebben we goed gekeken naar ons voorraadbeheer waardoor we bijna geen derving meer hebben. Ons Lunchcafé is zeven dagen per week geopend. Op alle doordeweekse dagen draaien we het Lunchcafé samen met onze deelnemers. In het weekend doen we dit maar sporadisch omdat het dan vaak erg druk is en er geen trajectbegeleiders aanwezig zijn.





# ORANJERIE

+ 13%

---

De Oranjerie heeft een goed jaar achter de rug. We hebben weer vele zakelijke en particuliere gasten mogen ontvangen. Voor een vergadering, teambijeenkomst, receptie, feest, diner of buffet. Van april tot en met december hadden we wel vijf reserveringen per week. Dit is heel belangrijk voor de Moestuin. Dankzij de inkomsten uit de Oranjerie kunnen we onze sociale doelen realiseren.

We zien dat ook hier onze gasten snel ontspannen en genieten van de fijne plek, de lekkere gerechten en de goede zorgen van ons team.

In de keuken van de Oranjerie wordt standaard vegetarisch gekookt. Op aanvraag serveren we vlees of vis, maar groenten staan altijd in de hoofdrol. Ook gebruiken de koks kruiden en bloemen uit de tuin, om de gerechten er nóg mooier uit te laten zien.

Naast alle reguliere reserveringen hebben we ook een aantal bijzondere activiteiten georganiseerd in de Oranjerie. Zo waren er voorleesochtenden voor kinderen, poppentheaters, een pietenvoorstelling, een Valentijnsdiner en een paasbrunch, waarbij voor de vele kinderen het eieren zoeken het hoogtepunt was.



# ENERGIE TRANSITIE

---

In 2023 hebben we grote stappen gezet om De Moestuin duurzamer en meer zelfvoorzienend te maken. Ons hoofdgebouw is nu van het gas af en wordt verwarmd door middel van een warmtepompinstallatie. In onze Oranjerie hebben we een extra energiedoek opgehangen waardoor we circa 35 % energie hopen te besparen. Tevens hebben we op de zuidkant van het hoofdgebouw nieuwe zonnepanelen laten leggen. De oude liggen nu op de noordkant. We verwachten dat al deze panelen samen circa 50.000 kwh aan stroom zullen opwekken. Door deze extra capaciteit waren we ook genoodzaakt om de meterkast te vernieuwen. Dit jaar hopen we ook nog een accupakket te installeren zodat we een deel van de opgewekte energie 's nachts kunnen gebruiken. Het voelt fijn om deze stappen gezet te hebben om onze voetafdruk verder te verkleinen.



# ACTIVITEIT

---

## Grote Utrechtse Stadsdiner

Ook het afgelopen jaar heeft De Moestuin weer een belangrijke rol gehad in het faciliteren van het stadsdiner. We hebben onder andere prei en knolselderij geteeld voor in de maaltijdpakketten waar mensen thuis mee konden koken. Ook hebben we in een week tijd 4000 van deze maaltijdpakketten ingepakt. Daarnaast organiseerden we op wereldarmoededag een inclusief diner voor 100 gasten in de Oranjerie.



# ACTIVITEIT

---

## Educatie en wildplukken

Weer contact maken met de aarde waar jouw eten vandaan komt. Daar besteden we bij De Moestuin steeds meer aandacht aan. Zo zijn we gestart met educatie voor groepen kinderen van alle leeftijden - van BSO tot aan studenten. Wat een geluk dat onze tuinder Roos gespecialiseerd is in natuurvoeding en kindereducatie.

Daarnaast integreren we steeds vaker wildplukwandelingen in het programma van de groepsreserveringen in ons kas. Als pauze van je bijeenkomst lekker de tuin op en je jaarrond laten verbazen over eetbare en medicinale bloemen, planten en kruiden.



# ACTIVITEIT

---

## Boek over De Moestuin

Ter ere van het twintigjarige jubileum van De Moestuin hebben Jules Groenendaal (vrijwilliger van het eerste uur) en Brigida Almeida (Utrechtse tekenaar) samen een boek gemaakt over De Moestuin: Rijnwaerde van Pipowagen tot den Kuijl. Het boek gaat over een menspersoon die De Moestuin ontdekt, en vooral al het leven daar en de warmte en zorg van alle mensen. Tijdens de najaarsborrel is het boek gepresenteerd en hebben we het uitgereikt aan Cybilla de Latour, de maker van het recept voor het Utrechtse Stadsdiner van dit jaar. Na afloop kregen alle mensen die bij De Moestuin werken het boek cadeau.



# MOESTUIN IN HET NIEUWS

---

Een hoogtepunt voor De Moestuin dit jaar waren de opnames voor het programma BinnensteBuiten. Samen met chef-kok Leon Mazairac van Karel V. is er een heel mooi item gemaakt over het Sint Jans uitje. Een uitje dat vroeger veel werd geteeld in Utrecht en omgeving. Het is een hele mooie uitzending geworden die echt recht doet aan De Moestuin. We hebben dan ook veel positieve reacties gehad.

Hier kijk je de aflevering terug



Op een mooie voorjaarsdag heeft RTL nieuws een korte opname met interview van onze chef-kok gemaakt over ons Lunchcafé en met ons Moestuinboek stonden we in de Oostkrant en Duic.



# TOEKOMST

---

De Moestuin is de afgelopen jaren uitgegroeid tot een succesvolle sociale onderneming die ieder jaar tientallen mensen verder helpt en waar vele duizenden mensen uit de stad komen genieten. Echter staan we onder grote druk. We hebben al jaren ruimtegebrek en door gebrek aan perspectief staan we momenteel stil in onze ontwikkeling.



De Moestuin wil zich graag verder ontwikkelen en uitbreiden zodat we aan meer mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een plek kunnen bieden. Zo willen we de Moestuin graag uitbreiden met een eigen bakkerij. De plannen hiervoor liggen al klaar.

Ook merken we dat er grote vraag en behoefte is van de inwoners van de stad naar een fijne groene omgeving om door heen te wandelen én naar een plek om verse, lokale groente te oogsten en kopen.

Om groei te kunnen faciliteren hebben we snel duidelijkheid nodig vanuit de gemeente over het ontwikkelperspectief. Het wachten daarop is frustrerend en kost veel geld.



# TOEKOMST

---

We hebben samen met onze burens, De Mytyschool en Kampong een eigen gebiedsvariant gemaakt die recht doet aan alle partijen en de uitgangspunten van de gemeente. Tevens is deze variant een stuk goedkoper dan de variant van de gemeente zelf. Echter ervaren wij nog veel weerstand op onze variant. We hopen op een wijs besluit van het college, om zo in de toekomst meer mensen een werkplek te kunnen bieden en meer mensen te kunnen laten genieten van een groene omgeving en verse, biologische lokale groenten.





# DANK!

---

Tot slot een woord van dank aan alle deelnemers, vrijwilligers en vakkrachten. Bij elkaar ruim 160 mensen die zich iedere dag met hart en ziel inzetten voor een werkplek waar iedereen zichzelf kan zijn en kan werken aan zijn eigen ontwikkeling en daarbij met elkaar zorg draagt voor deze hele bijzondere plek.

