

**Beleidsplan
Stichting De Zilte Smaak**

2020 - 2022



Stichting De Zilte Smaak

Stichting De Zilte Smaak is een initiatief van enkele ondernemers op Terschelling die gezamenlijk te werken de mogelijkheden verkennen om bij toenemende verzilting van de bodem, in te spelen op de kansen die dit biedt, met name op een eiland als Terschelling. Bezoekers/toeristen waarderen de elementen, het zoute water en de zee, maar ook de speciale sfeer die het ontkoppelen van de vaste wal meebrengt. Die aspecten worden ook geassocieerd met typisch eilander producten, waarvan cranberries een mooi voorbeeld zijn. De toenemende verzilting van de bodem, biedt echter kans voor meer teelten. Wat vroeger uitsluitend op de kwelders kon worden gevonden, kan dan binnendijks/-duins worden geteeld en verwerkt in unieke eilander producten die hun weg vinden in de lokale horeca, of in houdbare producten die het mogelijk maken de eilander sfeer mee te nemen naar de vaste wal.

Doelstellingen Stichting De Zilte Smaak

- Ontwikkelen van zilte teelt(en) op Terschelling zodat de producten die de grond voortbrengt kunnen worden verwerkt in consumentenproducten ten behoeve van de verdere ontwikkeling van kennis, vaardigheden en producten.
- Het delen van de opgedane kennis en ervaring met het brede publiek, nationaal en internationaal.

Ten behoeve van het realiseren van deze doelstelling exploiteert Stichting De Zilte Smaak een (proef)veld gericht op het ontwikkelen en promoten van zilte teelten en met behulp van de opbrengst van het veld ontwikkelen/vervaardigen van consumentenproducten.

InterReg-project Salfar (projectperiode 2017-2021)

Stichting De Zilte Smaak is aangesloten bij het InterReg-project Salfar, een internationaal project met diverse partners in Noordwest-Europa gericht op het vergaren van kennis over en verkennen van mogelijkheden om in te spelen op de gevolgen voor verzilting in de kustregio's van de deelnemende landen.

Het Interreg-project heeft als doelstelling om de opgedane kennis in de specifieke projecten te delen met de projectpartners en onderling internationale uitwisseling te stimuleren cq elkaar te betrekken bij de vorderingen. Daarnaast is in een bredere internationale setting (globaal) belangstelling voor de initiatieven en uitkomsten, daar verzilting en beschikbaarheid van zoet water voor landbouw een vraagstuk is dat zich niet beperkt tot de kustregio van NW-Europa.

Werkzaamheden

De werkzaamheden van Stichting De Zilte Smaak bestaan uit:

1. exploiteren van een demonstratieveld met zilte teelten. Het demonstratieproject is erop gericht het brede publiek kennis te laten maken met verschillende teelten die geschikt zijn op zilte grond;
2. informeren van de eilander gemeenschap én de passanten/toeristen die het eiland bezoeken over zilte teelten/verzilting;

3. verkennen en zo mogelijk ontwikkelen van een verdienmodel voor zilte gewassen op het eiland Terschelling dat mogelijk kan dienen als voorbeeld voor andere regio's;
4. ontwikkelen van producten gebaseerd op zilte gewassen
5. demonstreren hoe zilte gewassen kunnen worden gebruikt bij het bereiden van een maaltijd/product.

Financiën

De financiële middelen waarover de stichting beschikt, zijn afkomstig van donateurs. Het bestuur werft donateurs via actief benaderen van stichtingen, verenigingen en organisatie met doelstellingen die in de lijn liggen van de activiteiten van Stichting De Zilte Smaak. Daarbij kan worden gedacht aan ideële verenigingen die sympathie hebben voor of gericht zijn op landbouw, klimaat, milieu, de Waddenregio et cetera.

Voor een solide financiële basis onder het project wordt de komende jaren bovendien samenwerking gezocht met horeca-partners op het eiland, die in ruil voor hun donatie zilte groenten krijgen om mee te experimenteren in de ontwikkeling van producten en gerechten. Deze kennis en ervaring komt ten gunste van Stichting De Zilte Smaak en de lokale gemeenschap op Terschelling. Daarnaast is Stichting De Zilte Smaak tot en met 2021 onderdeel van het InterReg-project Salfar. Binnen dit project zijn de uitgaven ten behoeve van de doelstelling subsidiabel (46%).

De financiële middelen (inclusief toekomstige donaties) van Stichting De Zilte Smaak komen volledig ten goede aan het invulling geven aan de doelstelling van de stichting. Dat betekent dat het geld onder andere wordt geïnvesteerd in de teelt van gewassen (aankoop van uitgangsmateriaal, verzorgen van de gewassen, oogst, bewaring), maar ook aan de verwerking (productie) en/of presentatie van gewassen bij openbare gelegenheden, zoals markten en braderieën of in horecagelegenheden. Daarnaast wordt het geld besteed aan de promotie van zilte producten via diverse media-kanalen.

Op de besteding van de gelden wordt toegezien door een accountantsbureau. Dit bureau verzorgt jaarlijks een jaarrekening. Het bestuur legt jaarlijks verantwoording af aan de donateurs via het publiceren van een jaarverslag.

Binnen het InterReg-project Salfar een extern bureau belast met het controleren van de juiste besteding van de gelden en de subsidiabiliteit ervan. Deze controle vindt plaats tot en met het jaar 2021.

Bestuur

Het bestuur van Stichting De Zilte Smaak wordt gevormd door:

Arjan Berkhuisen, voorzitter
Gerard Cupido, secretaris
Roelof de Jager, financieel toezichthouder
Gerry Visser, communicatie

Voor de uitvoering van de werkzaamheden werd het bestuur ondersteund door:

Ria Laanstra, productontwikkeling
Flang Cupido, productontwikkeling
Hans Wilmlink, projectbegeleiding
Anne Mast, veldwerkzaamheden
Elmer ter Berg, veldwerkzaamheden

Alle bestuursleden bij het project zijn onbezoldigd actief voor de stichting. Wel doet de stichting een beroep op enkele experts van buitenaf om het project te ondersteunen. Deze experts worden betaald voor de bijdrage die ze aan Stichting De Zilte Smaak leveren. Het gaat daarbij om teeltondersteuning en projectmanagement.