

## BELEIDSPLAN 2018-2025

Haulerwijk December 2018

Beleidsplan van het Culinair Erfgoed Centrum  
December 2018 tot december 2025

De Stichting Culinair Erfgoed Centrum is ontstaan uit een museum en kenniscentrum van culinair erfgoed, en stelt zich als doel voor het nationale en internationale publiek een representatief overzicht van de eetcultuur in Nederland en geschiedenis vanaf de middeleeuwen te tonen. Het bewaren en beheren van culinair erfgoed met zijn tradities in de breedste zin van het woord.

Dit impliceert dat de Stichting Culinair Erfgoed Centrum materiële voorwerpen vanuit de plattelands keuken bewaart, beheert, conserveert, restaureert, wetenschappelijk onderzoekt en verzamelt, presenteert en toegankelijk maakt.

De museale collectie die het hart vormt van Stichting Centrum Culinair Erfgoed middels door lezingen, symposia en tevens het organiseren van landelijke tentoonstellingen zorgt de voor algemene informatie en kennisoverdracht.

Als voorbeeld van de sociale en culinaire veranderingen in de Nederlandse multiculturele samenleving. Met gebruik van alle beschikbare media wil de stichting een zo breed mogelijk publiek interesseren voor en inzicht verschaffen in de ontwikkeling van de kookhistorie in de plattelandskeuken.

Het Culinair Erfgoed Centrum, is opgestart 1996 en met de herinrichting van het museum is er in 2000 een koppeling gemaakt met het kennis en informatiecentrum tevens het culinaire archief binnen het museum.

Stichting Culinair Erfgoed Centrum bezit een bibliotheek, en een rijke collectie aan kookboeken, inventarisatie en een digitale objectregistratie. Een digitale ontsluiting van objecten van deze museumcollecties staan op het programma voor het jaar 2020.

De stichting heeft veel aandacht besteedt aan het werven van de materiele collectie evenals het culinaire archief. Landelijk worden er diverse activiteiten georganiseerd om het voortbestaan van regionale culinaire ambachtelijke tradities in stand te houden en in beeld te brengen. Het Culinair Erfgoed Centrum onderscheidt zich van het hedendaagse voedsel en drankensector door vooral gebruik te maken van natuurlijke en streekeigen grondstoffen, het culinair museum hanteert de erecode en als oud lid van Eurotoques die ook als doelstelling heeft culinaire tradities in stand te houden.

Het project, het conserveren van voeding in de plattelands keuken "Wecken een begrip, mijn moeder weckte ook, is begonnen in 1998. En inmiddels gerealiseerd. In 2017 is het Culinair Erfgoed Centrum overgegaan in een stichting.

Deze stichting gaat internationaal het conserveren van voeding in beeld brengen. Inmiddels zijn er 55 ontwikkelings landen in beeld gebracht. Tradities zijn beschreven en gedocumenteerd.

Al sinds 1998 beijvert het Culinair Erfgoed Centrum het in praktijk brengen van tradities en gewoonten rond om voeding en de culinaire levensloop van de mens. Het opzetten van exposities en schrijven over de historie van de plattelands keuken.

De in 2017 opgestarte Stichting Centrum Culinair Erfgoed is reeds begonnen met het organiseren van thema evenementen. Dit in diverse Nederlandse steden. Daarvoor was een financiering nodig en een donatie. Daaronder valt het nieuwe thema. Internationale culinaire tradities rondom het rouwen. Die is het jaar 2020 rerealiseerd gaat worden. De stichting is opgezet om op een juiste wijze te kunnen handelen en financiële verantwoordelijkheden af te leggen.

### **1. Inleiding**

Tot een paar honderd jaar geleden was er ook in Nederland een veel uitgebreidere rouwtraditie op culinair gebied. De enorme rouwfeesten, (die destijds vooral om drank draaiden) tegenwoordig willen mensen steeds meer een eigen invulling en identiteit geven aan een rouwplechtigheid, inclusief het culinaire gedeelte.

### **2. Doelstelling**

Stichting Centrum Culinair Erfgoed, heeft als doel-visie. Het onder aandacht brengen, het conserveren van voeding dit wereldwijd. En te zetten op de internationale lijst van UNESCO-erfgoed. Dit streven te realiseren in 2019.

In het jaar 2014 hebben wij reeds gerealiseerd dat het conserveren van voeding in Nederland op de Immateriële lijst van het UNESCO Parijs erfgoed staat. Om hieraan gehoor te geven wil het Culinair Erfgoed Centrum een internationale platform voor culinaire rouw traditie als levende geschiedenis in het jaar 20120 gaan uitbeelden.

### **3. Werkwijze**

Door middel van studenten aan diverse universiteiten en een plaats van stage aan te bieden. Het overdragen van kennis en het verbreden om jongeren een inzicht te geven in de culinaire historie van het platteland. Diverse colleges in Nederland. Musea's en Jeugd Universiteiten, zijn inmiddels gerealiseerd en vastgelegd op audio die landelijk rondgaat.

In combinatie met vrijwilligers en met alle beschikbare middelen zorgen voor een zo professioneel mogelijke manier uit te bouwen.

Stichting Centrum Culinair Erfgoed fungeert daarnaast als landelijk netwerk.

Het bestuur van het Culinair Erfgoed Centrum, deze wordt aangesproken voor het leveren van input ondermeer door te publiceren in landelijke bladen, het beantwoorden van vragen, en door middel van het leveren van presentaties en lezingen op locatie.

### **4. Stichting Culinair Erfgoed Centrum**

Is gevestigd in de gemeente Ooststellingwerf

Eikensingel 30 8433 JK

Haulerwijk

Telefoonnr. +31 (0) 683272405

Inschrijving handelsregister 23-01-2017

Acte van oprichting 23-01-2017

Activiteiten: SBI-code 8230- Organiseren van congressen en exposities

SBI-code 5811-uitgeven van boeken

RSIN 857213179

Kennisoverdracht in het kader van de culinaire ethnologie, culinaire historie en immaterieel erfgoed doormiddel van het geven van lezingen en uitdragen van de culinaire historie.

## **5. Beloningsbeleid:**

Het bestuur ontvangt voor de verrichte werkzaamheden geen andere beloning-vergoeding dan de gemaakte onkosten.

De stichting heeft geen personeel in dienst. En heeft geen enkel financieel belang bij de projecten die Stichting Culinair Erfgoed Centrum onderneemt. De insteek echter is kennisoverdracht en het inventariseren van het internationaal culinair erfgoed.

## **6. Bestuur:**

Naam: Carolina Verhoeven

Geboortedatum 05-09-1952

Datum en functie sinds 1998

Titel: Culinair Etnoloog

Bevoegd en zelfstandig ondernemer-docent

Financiële verantwoording:

[www.culinairerfgoedcentrum.com](http://www.culinairerfgoedcentrum.com)

Email: [culinairefgoedcentrum@gmail.com](mailto:culinairefgoedcentrum@gmail.com)

Stichting Culinair Erfgoed Centrum voldoet aan de publicatieplicht conform de richtlijnen via haar website.

## **7. Financiën**

De Stichting zal de te verwerven inkomsten, na aftrek van vaste kosten, besteden conform de beoogde doelstelling zoals hierboven beschreven. Aan de projecten en activiteiten die gerealiseerd worden in 2020

De te verwerven inkomsten zijn - Giften en donaties

Eventuele opbrengsten uit de te realiseren activiteiten

Crowdfunding activiteiten.

## **8. Uitgaven 2017**

Donaties -schenkingen gemeente Ooststellingwerf ten behoeve van het evenement 500 jaar De Stellingen in Appelscha september 2017.

Kosten organisatie

De stichting heeft geen winstoogmerk

De stichting bouwt geen vermogen op.

9. In december 2018 hoopt de stichting, op een bevestiging van de belastingdienst Noord-Nederland, een bevestiging te ontvangen dat er geen sprake is van ondernemerschap voor de omzetbelasting, inhoudsplicht voor loonheffing of belastingplicht.

In overeenstemming van de statuten en haar feitelijk werkzaamheden heeft geen enkele persoon beschikking over het vermogen van de stichting als ware het eigen vermogen.

Getekend 19-012-2018

Carolina verhoeven

Eikensingel 30

8433 JK  
Haulerwijk.  
+31 (0)683272405

10. Bijlagen  
Statuten  
Uitreksel Kamer van Koophandel  
Rekening overzicht met naam van de rekeninghouder