



Beleidsplan

Versie 1.1

Stichting NoSalt.nl

Hoofdstuk 1: Stichting NoSalt

1.1 Profiel van de stichting NoSalt

1.2 Missie

1.3 Visie

Hoofdstuk 2: Doelstellingen

2.1. Toegankelijk maken van informatie over smaakvol koken en eten met minder zout

2.2. Het bieden van een platform voor consumenten

2.3. Het bevorderen van koken en eten met minder zout

2.4. Stimuleren van producenten van minder zoutgebruik

2.5. Stimuleren van horeca van minder zoutgebruik

Hoofdstuk 3: Actueel beleid

3.1 Korte termijn beleidsdoelstellingen

3.2. Middellange beleidsdoelstellingen

3.3. Lange beleidsdoelstellingen

Hoofdstuk 4: Werkzaamheden

4.1 Ontwikkeling website NoSalt.nl

4.2. Opzet en uitrol Social Media Platform

4.3. Organiseren Kookworkshops

4.4. Uitgeven (digitaal) Kookboek

4.5. Online en offline Marketing

Hoofdstuk 5: Fondsen

5.1. Werving van Fondsen

5.2. Beheer van fondsen

5.3. Besteding van fondsen

Hoofdstuk 6: Rechtsvorm, inschrijving, fiscaalnummer, jaarverslagen en contactgegevens

Hoofdstuk 7: Financieel Overzicht 2012/2013

Hoofdstuk 1: Stichting NoSalt

1.1 Profiel van de stichting NoSalt

NoSalt is een stichting die in 2012 is opgericht en heeft tot doel informatie te verstrekken en advies geven over smaakvol koken én eten met minder zout. Koken én eten met minder zout is voor iedereen goed. Niet alleen voor de mensen die op medisch advies minder zout moeten eten.

NoSalt verschaft informatie hierover op een makkelijke en toegankelijke manier.

*‘Meer dan 85 procent van de Nederlandse bevolking consumeert meer zout dan de aanbevolen maximum richtlijn van 6 gram per dag. Volwassen mannen eten gemiddeld 9,9 gram per dag en vrouwen 7,5 gram per dag. Dit blijkt uit een onderzoek van het RIVM naar het gebruik van zout.’
Bron: www.rivm.nl, 22 feb 2012.*

‘Een te hoge zoutconsumptie kan een verhoogde bloeddruk veroorzaken, wat de kans op hart- en vaatziekten vergroot.’ Bron: www.rivm.nl, 22 feb 2012.

1.2 Missie

Mensen, die minder zout willen of moeten eten, informatie verstrekken over de bereiding van maaltijden met minder zout, zodat men verantwoord maar toch smaakvol kan eten.

1.3 Visie

NoSalt heeft de volgende visie, indien de consument over de juiste informatie beschikt over de positieve gevolgen én voordelen van minder zout eten, zal de consument bewuster met zout omgaan. Wanneer er bovendien goede receptuur en waardevolle informatie over smaakvol koken en eten met minder zout gemakkelijk toegankelijk is, zal de zoutinname worden verminderd. Indien producenten meer producten op de markt brengen met minder zout zal dit ook leiden tot minder zoutgebruik. En wanneer de horeca minder toevoegt bij de bereiding van voedsel, wordt automatisch de zoutinname ook beperkt.

Hoofdstuk 2: Doelstellingen

De Stichting NoSalt richt zich op:

- **Toegankelijk maken van informatie over koken én eten met minder zout**
- **Het bieden van een platform voor consumenten**
- **Het bevorderen van koken én eten met minder zout**
- **Stimuleren van producenten van minder zoutgebruik**
- **Stimuleren van horeca van minder zoutgebruik**

2.1. Toegankelijk maken van informatie over smaakvol koken en eten met minder zout

NoSalt wil op de eerste plaats informatie verstrekken en advies geven aan consumenten over smaakvol koken én eten met minder zout. NoSalt verstrekt informatie door middel van een website, NoSalt.nl, waar uitgebreide informatie over zoutarm koken én eten toegankelijk gemaakt wordt.

Op de website wordt ook informatie gegeven over de zoutarme producten, artikelen en informatie over eten met minder zout. Als ondersteuning van de website worden er laagdrempelige kookworkshops gehouden. Daarnaast wordt de receptuur van de website, beschikbaar gemaakt door middel van een (digitaal) kookboek.

2.2. Het bieden van een platform voor consumenten

NoSalt biedt een platform waar consumenten informatie met elkaar kunnen delen over alles wat heeft te maken met koken én eten met minder zout. Door de inzet van Sociale Media van o.a. Twitter en Pinterest wordt dit mogelijk gemaakt

2.3. Het bevorderen van koken en eten met minder zout

Informatie verstrekking over de goede gevolgen van minder zout koken en eten is belangrijk bij het bevorderen en stimuleren van mensen op minder zout toe te voegen bij de bereiding van maaltijden.

Educatie is een belangrijke factor bij het stimuleren van het gebruik van minder zout. De website NoSalt wil een loket functie zijn, om alle informatie te vinden betreffende informatie over koken én eten met minder zout. De toegankelijke kookworkshops georganiseerd door NoSalt zal ook een grote bijdrage leveren aan het stimuleren van koken met minder zout.

2.4. Stimuleren van producenten van minder zoutgebruik

Door middel van lobbyen bij de producenten, wil NoSalt enerzijds producenten stimuleren om meer halffabricaten en producten met minder zout te produceren en anderzijds om nieuwe producten op de markt te brengen die het label 'natriumarm' mogen dragen.

2.5. Stimuleren van horeca van minder zoutgebruik

Gebruik van minder zout bij bereiding van voedsel in de horeca. Door informatie te vertrekken over de belangrijkheid van koken met minder zout, de horeca bewust laten worden van de belangrijkheid van minder toegevoegd zout en de horeca stimuleren om daarnaast als lobbyist op te treden naar producenten om minder zout toe te voegen aan halffabricaten.

Hoofdstuk 3: Actueel beleid

Om de doelstellingen te kunnen realiseren, hebben we in het jaarplan 2014 de volgende beleidsdoelen vastgelegd welke zijn onderverdeeld in korte termijn (<1 jaar), middellange termijn (1-3 jaar) en lange termijn beleid (3-10 jaar).

3.1 Korte termijn beleidsdoelstellingen

De korte termijn beleidsdoelstelling die NoSalt 1 jaar na oprichting,

eind 2014 wil hebben voltooid:

- Ontwikkeling website NoSalt.nl
- Opzet en uitrol platform Social Media
- Opstart Kookworkshops (in ontwikkeling)

3.2. Middellange beleidsdoelstellingen

Middellange termijn beleidsdoelstellingen die we tussen 1-3 jaar, na oprichting moeten zijn gerealiseerd:

- Jaarlijkse Ko(o)kswedstrijd 'Smaakvol koken met minder zout'
- (Digitaal) Kookboek 'Smaakvol koken én eten met minder zout'
- Partnerships aangaan met relevante bedrijven en organisaties
- Ontwikkelen van een app voor mobiele applicaties om op een makkelijke manier natrium/zout te berekenen van producten en/of voedingsmiddelen

3.3. Lange beleidsdoelstellingen

Lange termijn beleidsdoelstellingen willen we binnen een termijn van 3-10 jaar hebben gestart.

Lobbyen bij fabrikanten en horeca voor minder zoutgebruik in producten, halffabricaten en bij de bereiding van voedsel.

- Stimuleren van horeca minder zoutgebruik bij de bereiding van maaltijden
- Stimuleren van producenten minder zoutgebruik bij de ontwikkeling van producten, halffabricaten en kant-en-klaar maaltijden

Hoofdstuk 4: Werkzaamheden

De werkzaamheden die voortkomen uit de gestelde beleidsdoelstellingen worden in de komende paragrafen beschreven.

4.1 Ontwikkeling website NoSalt.nl

Het lanceren van de website NoSalt.nl en de daarbij behorende werkzaamheden zoals het ontwerpen van de website, zowel functioneel als technisch en schrijven van de content van

ontwikkeling van de menu's en de bijbehorende recepten. Ook zullen de laatste ontwikkelingen en nieuws aangaande zoutgebruik op de site vermeld worden. Alles aangaande content zal een continue proces zijn omdat het een website wordt met dynamische content naast statische content over zoutgebruik.

4.2. Opzet en uitrol Social Media Platform

De inzet van Social Media is de uitwisseling van consumenten over koken en eten met minder zout. NoSalt kan door de inzet van Social Media een goede naamsbekendheid opbouwen, interactie, relatieopbouw en kennisdeling bewerkstelligen, dit is ook een continue proces. Facebook, Twitter en YouTube zullen worden ingezet als Social Media Platforms.

4.3. Organiseren Kookworkshops

NoSalt gaat kookworkshop organiseren om belangstellenden meer te leren en te informeren over koken en eten met minder zout. Tijdens deze kookworkshops passeert alles de revue, van tips om toch lekker te koken met minder zout, maar ook veel informatie over welke producten juist gemeden moeten worden en welke producten passen in de dagelijkse voeding met minder zout.

4.4. Uitgeven (digitaal) Kookboek

Kookboeken zijn er in alle soorten en maten op de markt, maar weinig kookboeken zijn gericht op het beperken van zoutgebruik. Het NoSalt (digitale) kookboek zal zich richten op koken en eten met minder zout, maar niet zoutloos of zoutarm. Het zal een kookboek worden voor dagelijkse maaltijden

4.5. Online en offline Marketing

De bekendheid van NoSalt wordt op verschillende manieren opgebouwd, zowel offline als online. De verschillende online marketing middelen die kunnen worden ingezet om de naamsbekendheid te vergroten, zijn o.a. e-mailmarketing, advertenties op zoekmachines (Google), via links op webportals.

Offline marketing middelen die ingeschakeld worden zijn offline materialen, zoals flyers en brochures die worden verspreid in bijv. ziekenhuizen, bibliotheken etc. Daarnaast wil de

Stichting partnerships opstarten met organisaties en bedrijven gelieerd aan hetzelfde doel. Men kan hierbij denken aan promoties bij de verschillende Goede Doelen dagen, bijv. van de Hartstichting, Nierstichting. Ook kan men denken aan het uitdelen van promotiemateriaal tijdens de collecteweken van Hartstichting en Nierstichting.

Artikelen publiceren over NoSalt in de verschillende gezondheidsmagazines van de Goede Doelen, en de offline uitgaves van de ziektekostenverzekeraars.

Voorbeelden van offline activiteiten t.b.v. naamsbekendheid:

- Flyeren bij evenementen
- PR in relevante magazines
- Infoposters hangen op poli's
- Stand bemannen bij speciale themadagen
- Partnerships aangaan met leveranciers
- PR bedrijven bij verschillende mediabedrijven

Hoofstuk 5: Fondsen

5.1. Werving van Fondsen

Om onze beleidsdoelstellingen te realiseren moet NoSalt voldoende inkomsten genereren. Deze inkomsten komen voornamelijk uit eigen fondsenwerving.

Om te zorgen voor genoeg inkomsten uit eigen fondsenwerving maakt NoSalt gebruik van meerdere wervingsmethode en kanalen zoals bijv. donaties van particulieren en bedrijven door middel van lobbyen en inzet van de eigen website en gerichte e-mail marketing. Kookworkshops en kookboekenverkoop zullen in de toekomst ook bijdragen aan de inkomsten voor NoSalt.

5.2. Beheer van fondsen

De fondsen van NoSalt zijn momenteel nihil en worden beheerd door de Stichting NoSalt, ingeschreven te Bunnik onder nummer 33431.

De Stichting beheert bij de Triodos bank te Zeist betaalrekening NL 46 TRIO 0254 8065 70 op naam de Stichting NoSalt.

Bij de Kamer van Koophandel is de Stichting NoSalt ingeschreven onder het volgende nummer: 56 16 29 79.

5.3. Besteding van fondsen

Het budget wat wordt gerealiseerd door fondswerving zal ingezet worden voor het ontwikkelen van de website, het organiseren van kookworkshops en de marketingdoelstellingen zowel offline als online. De besluiten aangaande budgetbestedingen worden genomen in het bestuur bestaande uit vier verschillende personen in de vorm van een Voorzitter, Penningmeester, Secretaris en de Vice-Voorzitter. De bestuurders voeren hun werkzaamheden geheel belangeloos uit.

Hoofdstuk 6: Rechtsvorm, inschrijving, fiscaalnummer, jaarverslagen en contactgegevens

NoSalt is een stichting opgericht in 2012 met vier bestuursleden en ingeschreven in bij de KVK onder nummer 33431, adres Maatschapslaan 12, 3981 AX te Bunnik.

Het bestuur van de Stichting NoSalt heeft vier leden te noemen Voorzitter, Vice voorzitter, Secretaris en Penningmeester.

Het fiscaal nummer van de Stichting is: 851999852.

Jaarverslagen en nieuwsbrieven zijn nog niet van toepassing en derhalve niet gepubliceerd.

Contact met de Stichting kan lopen via de Nicole Vermeer, voorzitter van de stichting via e-mail : nicolevermeer@nosalt.nl of per postadres: Maatschapslaan 12, 3981 AX Bunnik.

Hoofdstuk 7: Financieel Overzicht 2012/2013

Omschrijving	Ontvangsten	Uitgaven	Saldo
Websitehosting		€276,96	
Naslagwerken		€ 20,80	
Fotomaterialen		€ 313,80	
Bankkosten		€ 72,00	
Notariskosten		€ 300,00	
Productontwikkeling		€ 235,40	
Kamer van Koophandel		€ 24,08	
Drukwerk		€ 18,09	
Donaties	€ 1.300,00		
Totaal	€ 1.300,00	€ 1.261,13	€ 38,78