



WELKOM  
Bij



LEKKER  

---

NASSÛH

HANDBOOK

KORTE VERSIE

Editie maart 2021

# WELKOM

Welkom bij Lekkernassûh. Wat leuk dat je overweegt aan te haken. We laten je graag zien wat voor een organisatie we zijn en hoe we werken, zodat we kunnen doen wat we willen doen: *bijdragen aan een sociaal en duurzaam voedselsysteem in Den Haag*. Naast deze korte inleiding hebben we een uitgebreider Handboek. Daarin wordt dieper ingegaan op ons doel, de visie, de werkwijze en de organisatie.



## HOE HET BEGON

Het verhaal van Lekkernassûh begint in 2014 bij één van de oprichters, Liselotte. Zij wilde graag voor groepen koken met biologische producten. Maar na wat rekenen kwam ze erachter dat haar maaltijden duur zouden worden. Ze vond het grote prijsverschil tussen biologisch en gangbaar onbegrijpelijk en ging op onderzoek uit en ontdekte dat er een hoop mis was in de voedselketen.

De eerste stap was om naar het Westland te gaan en met eigen ogen te zien hoe het biologische tuinders en boeren verging. Veel van hen hadden moeite om hun producten af te zetten tegen een eerlijke prijs. Met een groepje binnen 'Den Haag in Transitie' besloot Liselotte om iets te doen, namelijk letterlijk de boer op te gaan en groenten te halen.

Zo werd een eerste lading biologische pompoenen van een lokale boer de stad in gereden. Binnen *no time* waren de pompoenen verkocht. De stad bleek "hongerig" naar betaalbaar biologisch voedsel. Zo werd Lekkernassûh opgericht met het doel om biologische groenten direct van de boeren af te nemen voor een eerlijke prijs en zonder winstbejag bij burgers in de stad op het bord te krijgen.



# WAAR STAAN WE NU?

Inmiddels is de organisatie uitgegroeid tot een fenomeen in Den Haag en omstreken. Wekelijks worden er op woensdagmiddag markten georganiseerd op vier locaties in de stad: **de Gymzaal in de Witte de Withstraat, de Wonnebaldschool op de Mozartlaan, Stadsosse Spinozahof in het Centrum en Toverbosch in Haagse Hout**. Tussen de 400 en 600 mensen halen hier wekelijks een groentepakket af. In De Gymzaal is ook een verpakkingsvrije winkel en worden eieren direct van de boerderij, kaas, zelfgebakken brood en lokale producten zoals Haagse sambal, honing en jam verkocht.



## ONS DOEL

We vinden dat iedereen toegang zou moeten hebben tot vers, gezond, biologisch voedsel en dat de boeren een eerlijke prijs moeten krijgen. We creëren een gemeenschap rondom voedsel die ook sociale samenhang bevordert. Voedsel verbindt. Het is een universele taal waarmee mensen uitdrukking geven aan gastvrijheid en zorg dragen voor hun naasten. Het brengt mensen samen. Vanuit deze gemeenschappelijkheid rond voedsel ontstaat ook gemeenschappelijkheid op andere terreinen. Het legt de basis van waaruit we samen kunnen werken aan een fijne, inclusieve en duurzame samenleving. Dat is de kern van Lekkernassüh. We zijn met ruim 60 vaste medewerkers met daaromheen een schil van tientallen mensen die wel eens komen helpen en deze groep groeit!



## WIJ WERKEN VANUIT DE VOLGENDE WAARDEN:

**Diversiteit en inclusie.** Iedereen is welkom en mag meedoen. Dit vraagt **verantwoordelijkheid**. We zijn allemaal (mede) verantwoordelijk voor het succes van Lekkernassuh. **Vertrouwen** is hierin belangrijk. We gaan uit van het goede in mensen. We doen ons best om **elkaar te "zien"** en onze waardering uit te spreken. **Waardering** is de levensenergie van initiatieven.



## OOGSTAANDELEN BIJ DE BOER

We experimenteren met **oogstaandelen**. Dit betekent dat we vaste afspraken maken over de oogst die we afnemen. Onze boeren verbouwen geen voedsel voor een anonieme globale "markt", maar voor een gemeenschap waarvan ze zelf onderdeel uitmaken. Zo dragen we samen verantwoordelijkheid voor ons voedsel.



**TIME  
BANK**.CC

## TIMEBANK ALS BETAALMIDDEL

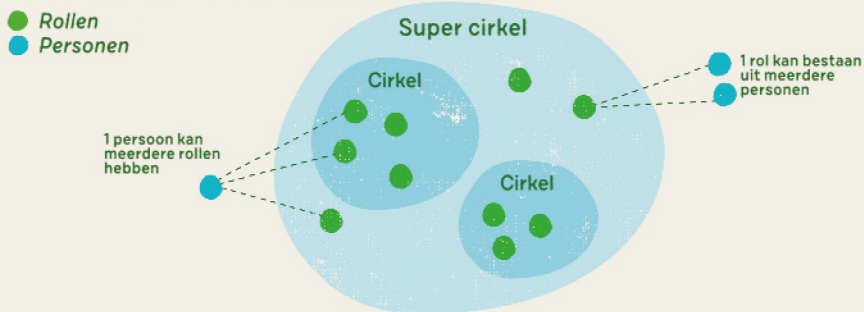
Geld(gebrek) moet geen reden zijn om niet mee te doen. Daarom werken we met **Timebank**: iedereen die meehelpt op de markt verdient uren. De gespaarde uren kunnen gebruikt worden om een groentepakket te verkrijgen. We zien dat dit een eerlijke en inclusieve manier is om mensen die wel tijd hebben, maar weinig geld, toegang te geven tot biologisch voedsel.

# HOE WE ONS ORGANISEREN EN HOE WE WERKEN

Lekkernassûh is op een organische manier ontstaan en is een “platte” organisatie (dus geen hiërarchische). We zijn geïnspireerd door **Holacracy**. Dit is te vergelijken met hoe een levend organisme werkt. Je hebt allerlei organen in je lijf, die onafhankelijk van elkaar werken maar wel in verbinding staan om samen je lichaam goed te laten functioneren. Niemand is de baas over iemand anders. De verantwoordelijkheid en beslissingsbevoegdheid ligt bij degene die het werk doet. Zo kan iedereen initiatief nemen, komen

talenten tot bloei en wordt de organisatie intelligenter, wendbaar en actiegericht. Dit noemen we **zelforganisatie**. Er zijn verschillende **rollen** binnen Lekkernassûh met bepaalde verantwoordelijkheden, bijvoorbeeld kassamedewerker, web-designer, inkoop. Medewerkers kunnen verschillende rollen tegelijk vervullen. Rollen die bij elkaar horen vormen samen een **cirkel**. Alle cirkels samen vormen de **supercirkel**, die ervoor zorgt dat Lekkernassûh als geheel functioneert en bijdraagt aan de algemene doelstelling.

## Holacratie - rollen en personen



## Momenteel bestaat Lekkernassûh uit de volgende Cirkels:

<i>Bestuur</i>	<i>Kaas Gymzaal</i>	<i>Markt Spinozahof</i>
<i>Communicatie</i>	<i>Kassa Gymzaal</i>	<i>Markt Toverbosch</i>
<i>Fin-Admin</i>	<i>Markt Gymzaal</i>	<i>Broncirkel</i>
<i>Inkoop</i>	<i>Markt Mozartlaan</i>	<i>Transport</i>
<i>IT</i>	<i>Opbouw Gymzaal</i>	<i>Verpakkingsvrije winkel</i>

Zelforganiserend werken is soms even zoeken. Het is een constant leerproces. Als je besluit om je aan te sluiten dan nemen we je graag mee in deze manier van werken. Het uitgebreide Handboek kan je hierbij helpen.

# MEEDOEN?

We nodigen jou van harte uit om je aan te sluiten. Lekkernassûh blijft bewegen om meer impact te maken en bij te dragen aan een gezond, eerlijk en lokaal voedselsysteem. Je bent welkom om hier deel van uit te maken. Voor meer informatie kun je langskomen op de markt, kijken op onze [website](https://www.lekkernassuh.org) of een email sturen naar [info@lekkernassuh.org](mailto:info@lekkernassuh.org).



[WWW.LEKKERNASSUH.ORG](https://www.lekkernassuh.org)

© Lekkernassuh 2021

Tekst: Cristien Temmink in samenwerking met GreenWish  
Vormgeving: Káte Varady

Mede mogelijk gemaakt door de subsidieregeling Duurzame Wijkactie Den Haag