

thecolourkitchen®

JAARVERSLAG 2022

Hoogtepunten van 2022

COLUMN

Arie van Diggele

Impact rapportage

Het jaar in cijfers

HOE IS HET MET...

EEN COLLEGA UITGELICHT

INTERVIEW

CHEF-KOK

Marcel Wille

Recept voor croutons

van Djayden

Wist je dat...

...het 'papier' waar deze krant op is gedrukt gemaakt is van landbouwafval, zoals bladeren en stengels van gewassen?!

Milieuvriendelijker dan dit wordt het niet!

[peterprint.nl]

VOORWOORD

UTRECHT, MEI 2023

En toen mochten we weer doen wat we zo graag doen!

In maart van dit jaar konden we dan eindelijk weer open en zijn we los gegaan!

Vol energie en met een stevig programma-aanbod vol concreet perspectief voor 'ongekend talent', kwamen we terug en mogen we in dit jaarverslag nu terugkijken op 2022 met veel nieuwe uitbreidingen van onze mooie organisatie.

Onze samenwerking met de Compass Group heeft onder andere nieuwe startlocaties opgeleverd in Eindhoven (Rabobank NL) en ook in Utrecht, waar we op 2 startlocaties zijn begonnen (ProRail en Rabobank NL). Mede hierdoor hebben we afgelopen jaar 58 deelnemers mogen verwelkomen en koersen we voor dit jaar 2023 op wel tachtig deelnemers, alleen al voor de regio Utrecht!

En over perspectief gesproken, het mooiste dit jaar was, dat we onze leerwerkprogramma's 'van Bank naar Baan' hebben doorontwikkeld, deze zijn nu allemaal gekoppeld aan baangaranties. Dankzij onze systematiek en ruim 15 jaar ervaring werken we met steeds meer bedrijven samen, nu ook met leerlijnen in andere branches. Onze partners vertrouwen op onze systematiek en samen werken we aan nog meer sociale impact en dat realiseren we door écht samen te werken. De Utrecht Inclusie Coalitie is daar een mooi voorbeeld van. Samen met collega sociaal ondernemers, werkgevers, UW en de gemeente maken we ons hard voor echte kansen voor alle Utrechters!

In dit jaarverslag 2022 lees je meer over;

- hoe en met wie we de samenwerking hebben gestart;
- waarom deelnemers bij The Colour Kitchen wel die stappen weten te zetten en weten vol te houden op weg naar hun zelfstandige betaalde baan en
- waarom onze collega's bij ons werken.

Namens alle collega's bedank ik iedereen voor jullie bezoek aan onze restaurants, onze fijne samenwerking en jullie bijdrage aan onze sociale impactprogramma's.

Ik wens je veel leesplezier!

met veel waardering,

Bartel Geleijnse

#iedereeneenkans #samenongekendtalentontdekken



INTERVIEW

MARCEL WILLE

Chef-kok Marcel Wille noemt zichzelf uitvoerend producent en een workaholic; hij is eindverantwoordelijke voor “alles culinair” in de bedrijfskantine van de gemeente Utrecht, waar op drukke dagen ruim 800 medewerkers komen lunchen. Marcel heeft het liever over “gasten” en “restaurant”. “Een kantine is meer een voetbalding waar je Marsen en Nutsen kan halen. Wij hebben iedere dag een andere kaart. Elke dag worden de gerechten vroeg en vers bereid.” Die bereiding wordt gedaan door een vast team, inclusief de maatjes van The Colour Kitchen, die in het restaurant hun opleiding volgen.

Op de vraag waarom hij chef-kok is, antwoordt Marcel enthousiast dat hij het gevoel heeft dat hij met zijn ambitie een nieuwe manier van koken kan laten zien aan zijn gasten. Hij komt uit de patisserieerewereld, volgens Marcel het mooiste vak van de wereld. “Dat heb ik tien jaar gedaan. Door allergieën kon ik dat werk niet langer doen. Ik zag al heel snel waar het anders kon in de keuken, waar verbetering nodig was en hoe er op een efficiëntere manier ingrediënten gebruikt konden worden. Ik houd niet van verspilling, zo sta ik in het leven. Je moet alles gebruiken, niet alleen eten, maar ook materialen.”

“Je moet je in iemand kunnen verplaatsen om erachter te komen waarom hij doet wat hij doet.”

EEN ANDERE MANIER VAN COMMUNICEREN

Wat leert Marcel van de deelnemers? “Dat iedereen te motiveren is. Dat geldt niet voor iedereen hetzelfde, maar iedereen is te motiveren, mits wat ze moeten doen binnen hun interesse valt. Het is belangrijk dat je mensen laat zien dat het de moeite waard is wat ze doen, maar ook waarvoor ze het doen.” Hij leert ook veel van de verschillende culturen. Meer dan negentig procent van de deelnemers komt niet uit Nederland, zoals mensen die hun land moesten ontvluchten. Sommigen van hen hebben trauma's doordat ze verschrikkelijke dingen hebben gezien, aldus Marcel, en spreken in het begin nauwelijks Nederlands. “Dit vraagt om een andere manier van communiceren. Je moet het werk wat ze moeten doen, voordoen. Neem bijvoorbeeld wortels schillen. Dan pak je twee snijplanken en vervolgens ga je dat samen doen. Soms begint het echt met babystapjes en zit er wel wat voorbereiding aan vast.” En ja, soms is het ook even wennen, met name in het begin. “De prioriteiten liggen soms anders bij bijvoorbeeld vluchtelingen uit Syrië. Als wij ons paspoort moeten verlengen, doen we dit buiten ons werk. Als de regering jou een brief stuurt, dan moet je iets zo snel mogelijk doen. Dan krijg ik een melding ‘Ik kan morgen niet werken, want ik moet dit of dat doen’. Wij zijn gewend om ruim van tevoren te overleggen en vrij te vragen. Dat was even schakelen.” Het is volgens hem belangrijk dat je altijd een ingang probeert te vinden. Voor Marcel is dit het uitgangspunt dat iedereen gelukkig wil zijn. Dit voorkomt volgens hem de vaak snelle oordelen die er kunnen zijn over anderen.

“Mensen die thuis te lang op de bank zitten, verdwijnen een beetje in de leegte”

**SOCIALE ASPECT**

Het heeft tijd nodig gehad, en een aantal verschuivingen en een mislukkende eerste fase, om tot het volgens hem “kleurrijke team” te komen dat nu in de keuken staat. “Het vraagt ontzettend veel van je, met name heel veel geduld en empathie. Je moet je in iemand kunnen verplaatsen om erachter te komen waarom hij doet wat hij doet.” Voorheen koos Marcel nieuwe collega's op hun kookprestaties, dat is inmiddels bijzaak geworden. “Tuurlijk telt het mee, maar je moet echt het stukje sociale aspect niet onderschatten. Mensen komen nu speciaal bij ons solliciteren, omdat we met The Colour Kitchen samenwerken.” Hij is dankbaar dat deze organisatie op zijn pad is gekomen. Marcel noemt het een cadeautje. “Ik ben vanaf dag één betrokken geweest en heb de vrijheid gekregen om de boel hier in te richten. Wat ik leuk vind, is dat collega chef-koks naar de locatie komen, vaak sceptisch en met vraagtekens, en dat ze zien dat wij het voor elkaar hebben. Het is mogelijk om met The Colour Kitchen een commercieel bedrijf te zijn, maar je kan dit niet alleen. Ik heb mijn collega's nodig om dit te laten slagen.” Wanneer is het geslaagd? “Als we een constante kwaliteit leveren. De kwaliteit moet goed zijn en dit betekent dat er niets de keuken uit mag, zonder de controle van een van de vaste medewerkers. Tuurlijk gaat het ook weleens mis, omdat de juiste informatie niet gedeeld is of omdat de juiste vragen niet gesteld zijn. Maar het is ook geslaagd als iemand geleerd heeft dat dit niet zijn plek is. Dan weet zo iemand wat hij niet wil.”

“Werk is zoveel meer dan wat je doet, het is meer dan geld verdienen.”

“WERK IS MEER DAN GELD VERDIENEN”

Werk is volgens Marcel heel belangrijk voor mensen. Het gaat om het gevoel dat je een bijdrage levert en dat je onder de mensen bent. Maar werk draagt volgens hem ook bij aan je mentale gezondheid. “Je moet je werk uiteraard wel leuk vinden. We hadden hier een man, die in het land waar hij vandaan kwam een hoge functie had, en hiervoor meerdere studies had gedaan. Hier stond hij met een bezem te wachten totdat hij de keuken mocht vegen. Het is lastig in te schatten of zo iemand dan gelukkig is.” Mensen die thuis te lang op de bank zitten, verdwijnen volgens Marcel een beetje in de leegte. “Werk is zoveel meer dan wat je doet, het is meer dan geld verdienen.”



Jermaine als dragqueen bij de Pridelunch



Samen met Compass Group de Social EnterPrize gewonnen in de categorie 'social partnerschap van het jaar.'



Diploma-uitreiking op het Stadskantoor



Team 'Wij Zijn JONG' Eindhoven



Ruud & Mandy bij Rabobank Eindhoven



Geslaagd voor de examens!



Team bij PKN (Protestantse Kerk Nederland)



Officieel vastgelegd: vijf jaar samenwerken met Pro-Rail.



Verbouwing TCK restaurant Utrecht Zuilen

Hoogtepunten 2022



Angelique, gefeliciteerd met je diploma!!



Arbeidscontract voor Claudy!



Team Zuilen 2022

Anthony in campagne 'zoek je mij' van Nederland Kansrijke



Boris & Sinah locatie Stads Kantoor



Productiekeuken Kanaal30

Geslaagd!!



Geslaagd!!



> COLUMN

Ons onderwijssysteem hapert met enige regelmaat. Al heel lang. Ik mag dat zeggen: ik liep er ruim twintig jaar geleden hopeloos in vast. Na bijna zes jaar havo-worstelen was mijn zelfvertrouwen foetsie en had ik geen flauw benul van mijn talent.

Ik stopte en werd een schoolverlater. Geen diploma, geen examenfeestje, geen groepsfoto met lachende klasgenoten, wel een stigma.

Jarenlang voelde ik me minder dan een ander. Toch was stoppen de beste keuze die ik ooit gemaakt heb: ik kreeg ineens de regie over mijn eigen ontwikkeling. Ik kwam terecht op "de werkvloer" en daar ontdekte ik mijn talent.

Hoe? Ik werd gezien, kreeg waardering en verantwoordelijkheid.

Ik ontdekte waar ik goed in was.

"Het geheime recept voor de ontwikkeling van ongekend talent"

Het duurde even, maar mijn eigenwaarde en zelfvertrouwen groeiden met elk klein succesje dat ik ervoer en complimentje dat ik kreeg. Het geheime recept? Twee dingen:

1. Mensen die je zien en je vertrouwen geven
2. Een werkomgeving waar het veilig is en je de ruimte krijgt

Nu, ruim twee decennia later, pas ik datzelfde recept samen met mijn collega's nog dagelijks toe. Met vallen en opstaan, dat wel. Ondanks dat we al zo lang bezig zijn worden we er nog steeds beter in. En steeds minder uniek, goddank. Steeds meer collega sociaal ondernemers bieden hun eigen versie van dit geheime recept.



ARIE
VAN DIGGELE

"Toch was stoppen de beste keuze die ik ooit gemaakt heb..."

En onze versie van dat recept ligt niet in een kluis, het ligt op straat :). Hoe meer we kunnen delen, hoe beter.

Een "geheim" goed recept dus, dat naar meer smaakt!



Dit is Kadra,

Kadra komt uit Eritrea en werkt 3 dagen per week bij The Colour Kitchen Portaal, via Queridon taalschool. Kadra is de Nederlandse taal niet machtig maar dat is helemaal geen belemmering! Ze kan goed zelfstandig werken, zelfs de kassa draaien gaat haar goed af!

Ze heeft het goed naar haar zin en niets is haar te veel. Ze maakt de lekkerste kokosmakronen en binnenkort gaan we samen haar recept voor groentesoep maken. Tijdens het werken oefenen we woordjes. Hoe noem je een ei in het Eritrees? Hoe heet het in het Nederlands? En weet je, best veel woorden komen overeen in onze beide talen. Kadra is echt een topper!

RECEPT KOKOSMAKRONEN

INGREDIËNTEN

- 4 eiwitten
- 200 gram fijne suiker
- 200 gram kokosrasp

ZO MAAK JE ZE

- Splits de eieren en klop de eiwitten in een grote kom luchtig
- Doe de suiker erbij en klop alles goed door
- Roer de kokosrasp erdoor totdat alles goed gemengd is
- Zet weg zodat alles goed in kan trekken
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Wanneer de oven op temperatuur is leg je een stuk bakpapier op een ovenplaat
- Schep met een eetlepel kleine bolletjes en verdeel deze over de bakplaat
- Druk zachtjes aan (maar niet te veel!)
- Plaats de bakplaat in de oven en bak 13 minuten totdat de kokosmakronen goudbruin en gaar zijn
- Haal ze uit de oven en laat ze even afkoelen
- Daarna haal je ze van de bakplaat en laat je ze in z'n geheel op een rooster afkoelen
- Geniet ervan!

Recept voor croutons van Djayden

WAT HEB JE NODIG?

500 gram oud brood in blokjes
100 ml olijfolie
2 eetlepels Cajun kruiden
1 eetlepel kerriepoeder

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng het oude brood met de olie en kruiden en doe het in een ovenschaal.

Bak de croutons voor 8 minuten, schep ze daarna een keer goed door en bak ze dan nog eens 5 minuten.

Laat de croutons even afkoelen voor gebruik.

Je kunt ze in een luchtdichte doos bewaren.



Hoe is het met...

Harrison



Beeld: Koen Verheijden

“Ook als je, zoals ik, niet steeds de goede keuzes hebt gemaakt in je leven, volgt altijd een nieuwe kans. Die kans moet je grijpen. Schaam je niet voor je verleden, zou ik zeggen. Tegenslag hoort bij het leven.”

Harrison, je bent deelnemer aan The Colour Kitchen Academy in Utrecht, een plek waar mensen met ongekend talent worden begeleid naar een baan. Wat doe je daar precies?

“Van alles doe ik! Of het nu afwassen is, schoonmaken of het meehelpen aan het bereiden van de gerechten, overal word ik voor ingezet. Ik pak alles aan. En dat is heel leuk om mee te maken. Ik ben hier nu een paar weken, maar heb al ongelooflijk veel geleerd. Ik heb echt het gevoel dat ik op mijn plek ben in The Colour Kitchen. Als het aan mij ligt blijf ik hier nog heel lang in de keuken werken. Dat goede gevoel heb ik lang niet altijd gehad.”

Hoe komt dat, denk je?

“Ik weet het niet. Ik heb heel veel opleidingen gevolgd, zoals die tot houtbewerker, kapper en elektromonteur. Ik heb daarnaast een diploma behaald als timmerman en schoonmaker. Alleen: het bleek het allemaal niet te zijn. Ook omdat ik in mijn leven een paar keer de verkeerde afslag heb genomen, denk ik, waardoor ik op het verkeerde pad terechtgekomen ben.

Nu, bij The Colour Kitchen, heb ik eindelijk het gevoel van: yes, hier hoor ik thuis.”

Omdat je er waardering voelt?

“Ja, dat denk ik. Neem mijn jobcoach, Linda. Ze helpt me heel goed, steunt me met dingen die me nog niet zo goed afgaan en geeft uitstekende tips. En ook de chefs motiveren me enorm. Als ik ze geholpen heb met het bereiden van bijvoorbeeld een voor- of nagerecht en het is goed gegaan, dan zijn ze heel complimenteuz. Al die dingen bij elkaar zorgen ervoor dat ik heel blij ben met wat ik doe. Ik werk drie dagen per week bij The Colour Kitchen en elke keer weer kijk ik er vooraf naar uit.”

Wat zijn je dromen op werkgebied?

“Nóg beter worden in wat ik doe. In januari wil ik starten met de koksopleiding (niveau 2). Hopelijk heb ik eind 2023 dan mijn diploma en uiteindelijk een betaalde baan. Daar ga ik in elk geval alles aan doen. En in de tussentijd hoop ik hier nog vele mooie dagen te beleven. Het allermooiste van dit werk? De glimlach op het gezicht van de gasten zien. Dat gevoel is onbetaalbaar.”



SAMENWERKING COMPASS GROUP

COMPASS GROUP

“In december 2021 zijn we een exclusief Partnership aangegaan met The Colour Kitchen. Dit is een Utrechtse hospitality onderneming, een pionier als het gaat om MVO. Het bedrijf biedt mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt de kans om een opleiding te volgen en zich als mens en medewerker te ontwikkelen. In 2022 werken we met twintig leerlingen van The Colour Kitchen. We streven naar een gezamenlijk regioplan met minimaal zestig deelnemers op de werkplekken in iedere regio.”

“De samenwerking met The Colour Kitchen past perfect binnen het NULA gedachtegoed, waarbij we samen ervoor zorgen dat mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt de kans krijgen om zichzelf te ontwikkelen tot catering professionals. Hiermee hebben we echt een extra dimensie te bieden aan onze (toekomstige) klanten.”

Nicole Moes, HR-manager

TIJDLIJN 2022

maart

- Start The Colour Kitchen 2x per week in de bedrijfskantine van de **GEMEENTE UTRECHT**
- Eerste deelnemer bij **DE HOGESCHOOL VOOR DE KUNSTEN**
- **START NIEUW PROGRAMMA-AANBOD** (Basics, Route A en Route B) met gemeente Utrecht, instroom voor alle doelgroepen.

april

- Samenwerking met **DE CLIQUE**, tegen voedselverspilling

mei

- Eerste inloopdag voor geïnteresseerden in programma's van The Colour Kitchen
- Ondertekening impact city deal

juni

- Pride-lunch (met oud-deelnemer Jermaine als dragqueen)
- **SOCIAL ENTERPRIZE GEWONNEN** samen met Eurest NL Compass Group voor 'Social Partnerschap van het Jaar'.

juli

- Gestart bij **RABOBANK EINDHOVEN**
- Examentijd

augustus

- Zomervakantie

september

- Gestart bij **Wij zijn JONG EINDHOVEN**

oktober

- Aanwezig bij Future Food event Compass over voeding van de toekomst. Duurzaam klaargemaakt, dus ook zonder verspilling van talent
- Samenwerking met **PROrail**, start van startlocatie
- Nominatie Beste Leerbedrijf Horeca 2022-2023
- Uitreiking eerste MBO praktijkverklaringen in samenwerking met ROC Midden Nederland en Regionaal Mobiliteitsteam Midden Utrecht (tijdens examenborrel stadskantoor)

november

- Start samenwerking met WSP (werkgeversservicepunt) Brabant met Arie en Anne-Marie. Een bijzonder woonproject, waar bewoners via vrijwilligerswerk naar onze programma's doorstromen.
- Succesvolle pilot van het duale programma Taal en Horeca in samenwerking met Queridon en gemeente Utrecht wordt gecontinueerd in een nieuwe samenwerking.
- Derde deelnemer uit eerste groep Tilburg betaald aan het werk, daarmee zijn alle drie de deelnemers succesvol uitgeplaatst. Pilot succesvol en samenwerkingsovereenkomst verlengd en opgeschaald.

december

- Campagne 'Zoek je mij?' met Anthony
- Start samenwerking met **PROTESTANTSE KERK NEDERLAND**
- Deelnemer Harrison staat met interview in Horeca Info



Het starten van onze locaties in het zuiden van het land ging soepel. Dat kwam onder andere door het fijne contact met onze contactpersonen van de gemeenten. Bedankt Sander Lagarde, Yvette Daamen (gemeente Tilburg) en Nancy Kleij (gemeente Eindhoven)! We zijn blij met jullie vertrouwen, de korte lijntjes in de samenwerking en het was mooi om samen te pionieren!

Inleiding

The Colour Kitchen heeft transparantie en pro-actief communiceren als een van haar kernwaarden benoemd. In dat kader wil The Colour Kitchen op regelmatige basis rapporteren over haar ontwikkelingen. Vanuit de behoefte om haar impact te maximaliseren wil The Colour Kitchen groeien in het aantal ketenpartners waarmee zij samenwerkt en het aantal fysieke locaties waarop haar methodiek en visie gehanteerd wordt. Om dat concreet te maken houden we daarvoor het aantal werk/leer-plekken, het aantal werknemers en het aantal deelnemers, geslaagde trajecten, diploma's en concrete plaatsingen bij. Een plaatsing houdt in dat de deelnemer zelfstandig zijn/haar loopbaan voortzet bij een van de ketenpartners van The Colour Kitchen. Ook het aantal oud-deelnemers dat als professional bij The Colour Kitchen aan de slag blijft is een duidelijke indicatie van het succes van de methodiek.

Doorstart na faillissement en corona

In 2022 en 2023 heeft The Colour Kitchen de opgaande lijn weer gevonden, nadat het faillissement in 2019 en de corona-periode van 2020-2021 de operatie behoorlijk heeft vertraagd en verkleind. Met name de corona heeft gezorgd voor een enorme afname in beschikbare werk/leer-plekken. Met de in 2022 aangesloten partner Compass Group Nederland en in eigen beheer, heeft The Colour Kitchen ondertussen al weer 12 locaties, inclusief 4 samenwerkingslocaties met Compass Group Nederland gerealiseerd, met in totaal 52 werk-leerplekken voor 2-3 deelnemers.

49 deelnemers hebben we begeleid naar een vaste baan!

GEPLAATST

60 geslaagd in 2022

GESLAAGD

54 deelnemers in een programma bij The Colour Kitchen

in een programma

60 deelnemers gestart bij The Colour Kitchen

nieuwe instroom

**HET JAAR
2022
IN CIJFERS**

Gedurende 2022 hebben we 109 deelnemers over de vloer gehad

Klaar voor groei en opschaling

Per 1-1-2023 staat The Colour Kitchen weer helemaal klaar voor de uitdaging. Met een stabiele uitstroompartner Compass Group Nederland, opleidingspartner UW, 2 tal maatschappelijke partners (Pro-rail), 13 cateringlocaties, een eigen productiekeuken, 52 werkplekken en 109 mensen in het programma staat The Colour Kitchen weer op 75% van haar oorspronkelijke omvang op de regionale kaart. Naast de regio Utrecht werken we nu hard aan de regio's Eindhoven-Tilburg, Den Haag, Amsterdam en Arnhem/Nijmegen.

Jaarprogramma en programmaonderdelen

The Colour Kitchen werkt voor haar meest uitgebreide opleiding met schooljaren, omdat veel deelnemers ook een MBO (praktijk)examen willen behalen.

Afmaken waar je aan begonnen bent

Wij zijn er enorm trots op dat The Colour Kitchen er met alle middelen in is geslaagd de 93 bij het faillissement overgenomen deelnemers aan boord te kunnen houden en uiteindelijk perspectief en een vervolg-traject of baan heeft kunnen bieden. Natuurlijk heeft dat door de Corona-vertraging veel langer geduurd en veel meer gekost dan we normaal gewend waren. Trajectduren van 1,5-2 jaar zijn daarbij veel voorgekomen. Uiteindelijk heeft het grootste gedeelte van deze groep een plek gevonden in een duurzaam betaalde baan!

Instroom en perspectief

Door met name de Corona-periode en de daaruit voortvloeiende vertraging van "de economie" is ook de instroom van deelnemers voor The Colour Kitchen-trajecten zo goed als stilgevallen. Om weer terug te groeien naar de omvang van 2019 heeft The Colour Kitchen in het jaar 2022 dus hard moeten werken om vertrouwen, partners, locaties, werk- leerplaatsen en kandidaten te werven.

Met de invoer van onze nieuwe programma-aanpak met een Basicsmodule en een A- en B-route zijn de instroom- en uitstroommomenten meer over het jaar verspreid. Als de deelnemer er klaar voor is kan hij door- of uitstromen ongeacht de indeling van het schooljaar. Hierdoor is het ingewikkeld om een jaarverslag af te geven, gebaseerd op een kalenderjaar. The Colour Kitchen werkt gezien haar omvang dan ook graag met gemiddelde resultaten over alle deelnemers. De benchmark daarvoor is 80% van de deelnemers maakt zijn programma af en ca. 60% van de deelnemers vindt daadwerkelijk een baan of kiest voor een vervolgopleiding.

Met de invoering van Basics kijken we in dat kader alleen naar de deelnemers die daadwerkelijk voor een catering/horeca-traject kiezen. Als zij in of na hun Basicsprogramma een andere leerweg of ontwikkelroute kiezen is dat voor de deelnemer een mooi resultaat, hij zal dan ook in beeld komen bij The Colour Kitchen-partners in de regio of de *inclusie-coalitie*.*

*Lees meer over onze nieuwste samenwerking; de *Inclusie coalitie in ons jaarverslag 2023*.