

Beleidsplan 2026–2028

I. Inleiding

Stichting Ignite a Better Future zet zich in voor het bevorderen van de balans tussen ecologie en welzijn in Afrikaanse landen. Dit beleidsplan beschrijft de doelstellingen, werkwijze, activiteiten, financiën en bestedingsbeleid. Het document is een leidraad en biedt transparantie aan de stakeholders.

Conform de statuten heeft Stichting Ignite a Better Future (IaBF) als doel ‘bij te dragen aan het tegengaan van klimaatontwrichting en te streven naar een ecologische balans’. Daarnaast bevordert de stichting welzijn, welbevinden en welvaart van mensen en leefgemeenschappen in Afrika. De stichting wil een substantiële bijdrage leveren aan de omslag naar schoon koken. Belangrijk en urgent, want nog steeds koken circa 3 miljard mensen op hout en houtskool, met als gevolg dat honderdduizenden vrouwen kampen met oog- en longziektes en velen hieraan overlijden. Bovendien hebben duizenden kinderen brandwonden doordat ze in de kookvuren vallen. Voor het milieu is de kookwijze uiterst schadelijk: de CO₂-uitstoot is vergelijkbaar met die van de wereldwijde luchtvaartindustrie en de ongebreidelde houtkap leidt tot verwoestijning, en een verslechterende biodiversiteit.

Clean cooking – een combinatie van warmhoud-manden, waaronder hotboxes, de panier thermos en Kaamoto Bags, en slimme kooktoestellen – kan voor een ommekeer zorgen. De stichting is een aanjager van initiatieven op dit gebied in Afrikaanse landen. Onderdeel van de introductie van clean cooking, is voorlichting over de omschakeling op deze kookwijze. Voorlichting krijgt veel aandacht, evenals het verbeteren van de lokale voedselproductie. Een eerste project is in gang gezet en smaakt naar meer.

II. Doelen

De stichting draagt bij aan de volgende doelen:

1. Duurzame Producten en Diensten

Ondersteuning bij de ontwikkeling, productie en distributie van duurzame producten rondom schoon koken en ondersteuning bij de ontwikkeling van diensten die door lokale organisaties kunnen worden uitgevoerd. Zowel de producten als diensten dragen structureel bij aan de lokale economie en hebben een positief financieel resultaat.

2. Lokaal Sociaal Ondernemerschap

Stimuleren en begeleiden van lokaal sociaal ondernemerschap dat bijdraagt aan economische en maatschappelijke ontwikkeling. Voor het maken van pellets is een keten van activiteiten en mensen nodig – van verzamelen van organische reststromen tot het maken van een distributieketen. Voor het maken van warmhoud-manden kunnen op lokale schaal per direct veel mensen aan de slag, voornamelijk vrouwen.

3. Circulaire Initiatieven en Passende Producten

Ondersteuning van initiatieven en ondernemingen die circulair werken en gebruik maken van lokale grondstoffen en middelen die passen bij de lokale omstandigheden. Zo werkt de stichting in Niger onder meer met de Pandacooker, een cookstove die weliswaar als brandstof hout gebruikt, maar 80 tot 90% minder consumeert dan traditionele houtvuren. Voor het maken van pellets, de brandstof voor de Mimi Moto, wordt gebruik gemaakt van organische reststoffen uit onder meer de landbouw. In Niger wordt ook gewerkt met het lokale Sonitech. Dit bedrijf maakt kookstoven die werken op biochar – houtskool gemaakt van organische reststoffen en afvalhout.

4. **Educatie en Voorlichting**

Het opzetten en organiseren van voorlichtings- en educatieprogramma's, workshops en andere voorlichtingsactiviteiten die leiden tot een gezondere levensstijl zonder uitstoot van rookgassen en inademing van gifgassen. Koken is cultureel bepaald. De omslag is niet slechts een kwestie van een schoner alternatief aanbieden, noch alleen het implementeren van een nieuwe techniek of kookvorm. Het veranderen van de traditionele kookwijze vergt een lange weg en veelvuldige begeleiding, voorlichting en educatie.

5. **Versterken van de Rol van Vrouwen**

Bevorderen van initiatieven die een sterkere maatschappelijke rol van vrouwen stimuleren en versterken. Het zijn immers juist vrouwen die het meest lijden van de rookgassen. Het omarmen van de omslag naar een andere manier van koken geeft hen meer tijd voor andere zaken, denk aan het volgen van een opleiding.

III. **Werkwijze**

Stichting Ignite a Better Future werkt lokaal samen met gemeenschappen en partners om duurzame oplossingen te ontwikkelen. Onze aanpak kenmerkt zich door:

1. **Gemeenschapsgerichtheid:** Wij betrekken lokale gemeenschappen bij de ontwikkeling en uitvoering van projecten, zodat zij eigenaarschap ervaren en de impact van de resultaten van onze inspanningen gewaarborgd is.
2. **Educatie, Voorlichting en Community Building:** De stichting organiseert workshops, trainingen en voorlichtingssessies om bewustzijn te vergroten en kennis te delen.
3. **Innovatie en Duurzaamheid:** Onze projecten maken gebruik van innovatieve technologieën, die helpen bij het verminderen van houtgebruik, uitstoot van giftige gassen in huis en CO₂-uitstoot.

In elk land, in elke community gaat Ignite a Better Future werken met lokale organisaties, mensen, communities. Via de lokale partijen wordt samengewerkt met lokale decisionmakers. Dat is de enige manier waarop clean cooking als beweging kan groeien en miljoenen mensen kan bereiken en de overstap kunnen maken naar schoon koken. Als stip op de horizon nemen we miljoenen huishoudens. Tot eind 2028 houden we het op 75.000 mensen die de omslag maken. Ook dat is een hele uitdaging.

IV. **PROJECTEN EN ACTIVITEITEN**

1. **1. Resto-Scolaire Harobanda**

De stichting werkt aan een groot meerjarenproject in Niger: Resto-Scolaire Harobanda. Op de school CES-Rive Droite in Harobanda, een van de grootste wijken van hoofdstad Niamey, zitten 7000 kinderen. Samen met hun ouders/verzorgers betreft het een grote groep mensen die betrekkelijk eenvoudig is te bereiken omdat ze behoren tot de community – de school. Het project is ontstaan om de voedselzekerheid te vergroten en schone kookmethodes te introduceren. Het schoolrestaurant biedt dagelijks maaltijden aan honderd kinderen en dient als model voor andere scholen. Het aantal kinderen dat van een maaltijd wordt voorzien, wordt uitgebreid.

Andere scholen hebben zich reeds gemeld en het doel is om nog vier scholen deel te laten nemen aan een dergelijk project. Ook kan het concept eenvoudig worden gedupliceerd naar andere steden en gebieden. Momenteel (oktober 2025) wordt gewerkt aan de voorbereiding van een project in Somaliland en aan een al lopend project in Tsjaad wordt schoon koken toegevoegd.

Activiteiten:

- Opzetten van een schoolrestaurant met schone kooktechnologie, warmhoudmanden en alternatieve brandstoffen.
- De door de schoolleiding aan het project geschonken 5000 m² terrein in gereedheid brengen om er een gedeeltelijk zelfvoorzienende schooltuin van te maken voor de keuken.
- Een programma voor oudste leerlingen om, al dan niet samen met hun ouders/verzorgers, ergens in de waardeketen van land- en tuinbouw ondernemer te worden.
- Community-building rondom schoon koken door het opzetten van een reeks educatieve sessies over schoon koken voor de ouders/verzorgers – en hun vrienden en kennissen.
- Het initiëren van pilotprojecten voor schone kooktoestellen die 80% minder brandstof verbruiken.
- Het opzetten van betalingsregelingen voor de aanschaf van kooktoestellen.

2. Tiernormoeders van Sarh, Tsjaad

Dit project is opgezet als programma ten behoeve van de levensverbetering van alleenstaande jonge vrouwen met kinderen en tiernormoeders. De vrouwen krijgen basisonderwijs (alfabetisering) en leren het vak van productverwerking als zelfstandig ondernemer. Een zeer kansrijke aanpak, want het gebied in het zuiden van het land is zeer vruchtbaar en talloze vruchten liggen te verrotten omdat er onvoldoende verwerkingscapaciteit is. Het project wordt uitgevoerd door Fondation PetitPouss Tsjaad.

Activiteiten:

- Basisonderwijs en beroepsopleiding.
- Training gericht op behoefte van de gemeenschap en het bieden van mogelijkheden voor de doelgroep.
- Voor de verwerking van de vruchten wordt veel gekookt. Dit zijn de momenten waarop schoon koken wordt geïntroduceerd.
- Begeleiden tot ondernemer ergens op de waardeketen van land- en tuinbouw.

3. Proposis Energy & Regeneratieve Tuinbouw, Somaliland

Proposis juliflora is een invasieve boomsoort die grote stukken landbouwgrond in Somaliland heeft aangetast, met name in de regio Awdal. Dit project stelt een geïntegreerde oplossing voor: ruim de overwoekerende Proposis op, zet de biomassa om in houtpellets en biochar en herstel het land voor productieve, klimaatbestendige landbouw. Het project bevindt zich in de startfase.

Activiteiten

- Schrijven van een projectplan.
- Meer dan 50 hectare door Proposis aangetast land wordt omgevormd tot hersteld landbouwgebied;
- Opbouwen levensvatbaar bedrijfsmodel rond de valorisatie van biomassa en regeneratieve landbouw.

V. Financiën

De financiering van de stichting komt uit verschillende bronnen:

- **Donaties van particulieren:** Bijdragen van donateurs die onze missie ondersteunen.
- **Fondsen en subsidies:** Subsidies van overheden, NGO's en private stichtingen.
- **Erfstellingen en giften:** Deze middelen worden verkregen onder het voorrecht van boedelbeschrijving, waarbij middelen worden ingezet voor de ontwikkeling van projecten.
- **Muziek, Sport en Culturele Activiteiten:** Er wordt samenwerking gezocht met lokale musici, DJ's, sporthelden en andere artiesten. Enerzijds als lokale influencers, anderzijds als bron van inkomsten.
- **Lokale initiatieven:** Ook op lokale schaal wordt gewerkt aan het verkrijgen van inkomsten.

Zo zal in Harobanda het restaurant gerechten verkopen waarmee de opbrengst ten goede komt aan het project van laBF.

- **Verkoop:** In Kenia wordt de KaaMoto Bag vervaardigd. Van de verkoop van deze design warmhoudmand in Nederland gaat 20% naar laBF.

Uitgangspunten

Stichting Ignite a Better Future heeft niet tot doel winst te maken. Alle middelen die worden verkregen, worden ingezet om de doelstellingen te realiseren. De volgende uitgangspunten worden gehanteerd bij het bestedingsbeleid:

- Minimaal 80% van de ontvangen middelen wordt besteed aan goederen, projectuitvoering, educatieve programma's en andere initiatieven die direct bijdragen aan de missie van laBF;
- Maximaal 20% van de middelen kan worden gebruikt voor operationele kosten, waaronder administratie, marketing en fondsenwerving;
- Jaarlijks wordt een financieel overzicht opgesteld en gepresenteerd aan donateurs en partners om transparantie en vertrouwen te waarborgen.

Begroting

Op basis van de huidige projecten zijn de verwachte kosten voor de beleidsperiode als volgt:

- **Niger: 440.000 EUR** voor de opzet van nog vier andere Resto-Scolaire initiatieven, inclusief tuinbouwfaciliteiten, zonne-energie-installaties en educatieve programma's.
- **Tsjaad: 200.000 EUR** voor het opzetten van de lokale Clean Cooking communities.
- **Somaliland: 300.000 EUR** voor de start van het project, opruimen van de eerste 50 hectare en aanschaf pelletiseer equipment.

De exacte begroting is gedetailleerd beschikbaar.

V. Toekomstvisie

Onze plannen richten zich op het uitbreiden van de impact die we maken

- Naar andere scholen en plaatsen in Niger. Doel: 25.000 mensen maken de omslag naar schoon koken tussen januari 2026 en december 2028.
- Naar andere Sahellanden, te beginnen in Tsjaad. Doel: 15.000 mensen maken de omslag naar schoon koken tussen juli 2026 en december 2028.
- Naar andere Afrikaanse landen zoals Somaliland waar de invasieve soort Proposis hele landbouwgebieden overwoekerd. De struik kan als basis dienen voor brandstof. Projectplan is gemaakt.

Onze plannen passen in de traditie van management by coincidence en we staan

- Open voor nieuwe vragen en mogelijkheden. Er zijn verzoeken binnengekomen uit Zimbabwe, Oeganda en Democratische Republiek Congo.
- Open voor nieuwe samenwerking – zoals met AllGreen die een mogelijke opdracht krijgt van de Nigeriaanse overheid voor het leveren van miljoenen Pandacookers.
- Open voor (inter)nationale samenwerking waarbij we ernaar streven meer partnerschappen aan te gaan om onze visie van een duurzame en veerkrachtige gemeenschap verder te realiseren.

VI. Conclusie

Stichting Ignite a Better Future werkt toe naar een wereld waarin iedereen toegang heeft tot clean cooking, tot duurzame middelen en technologieën die gezondheid, welzijn en welvaart

bevorderen. Waardoor een nieuw evenwicht ontstaat tussen mens en zijn omgeving – of beter gesteld: het oude evenwicht wordt hersteld waarin de mens in grotere harmonie leeft met zijn omgeving, met de natuur, met bossen – het hele ecosysteem.

Wij nodigen bedrijven, particulieren en andere organisaties uit om zich bij ons aan te sluiten in onze missie om verandering te inspireren en mee te helpen zorgen voor een betere toekomst. Voor nu, maar zeker voor de generaties na ons.