

Jaarverslag 2025 Ignite a Better Future

Achtergrond

Ignite a Better Future (IaBF) bestaat sinds 2022. Met als doel een halt toeroepen aan het gebruik van hout in de keuken en houtskool om op te koken. Want de gevolgen zijn enorm. Op zowel huiselijk niveau, als op lokaal, regionaal en internationaal niveau. CO2 uitstoot, verwoestijning, degradatie van de grond, biodiversiteitsverlies, miljoenen vrouwen met longkanker, oogziekten en andere longaandoeningen, uren moeten lopen voor het sprokkelen van hout met onveilige situaties als gevolg, hoger wordende brandstofkosten.

In mei is het nieuwe bestuur van de stichting officieel geïnstalleerd en zijn de eerste vergaderingen gehouden. De leden zijn Michel Arends (Voorzitter en Penningmeester), Alper Utku (Bestuurslid) en Shephard Zonde (Secretaris).

Werkgebieden

We werken in Niger en Tsjaad, twee landen in de Sahel. Een gebied dat zich uitstrekt van oost naar west Afrika, net onder de Sahara woestijn. Waar miljoenen mensen wonen en waar de gevolgen van klimaatverandering al jarenlang merkbaar zijn: extreme droogte en hitte worden afgewisseld met extremen in regenval. Met erosie als gevolg, het wegspoelen van oogsten, vernietiging van hele wijken. En dat in gebieden waarvan de bevolking ver onder het bestaansminimum leeft. De keuze voor de gebieden is om deze redenen: als het ergens nodig is om houtkap te stoppen, dan is het wel in deze regio



Hout voor de keuken

Aanpak

Technisch is alles mogelijk. En technische oplossingen zijn er genoeg. Maar het grootste struikelblok is acceptatie, adaptie van een andere kookwijze. Vrouwen koken al generaties op hout, houtskool, open vuur. Dus waarom anders doen? In de stad zijn wel alternatieven, zoals gas en koken op biochar. Maar veel mensen vinden de gasflessen onveilig, gas is niet altijd voorradig en biochar geeft rook. Daarom is onze aanpak erop gericht mensen voor te lichten, mee te nemen in het verhaal van anders koken, van ontbossing en wat dit met de directe omgeving doet, van gezondheid en longziektes als gevolg van inademing van giftige kookgassen.

Dat doen we uiteraard niet vanuit Nederland. Dat doen de medewerkers van onze lokale partnerorganisaties waarmee we dagelijks in contact staan. Zij kennen de mensen, zij doen het voorlichtingswerk, zij laten mensen ervaren, ervoor zorgen dat iedereen het schoon koken als écht oplossing ziet, dat ze clean cooking omarmen.



Voorlichtingsbijeenkomst in de wijk Yantala, Niamey

Hierdoor zien steeds meer mensen dat de ontbossing met alle gevolgen hún probleem is dat ze zelf kunnen oplossen. Ontbossing raakt hen direct. Daar zit de kracht van onze aanpak; lokaal worden de problemen gezien en als zodanig ervaren en de mensen omarmen de oplossing. Hiervoor laten we mensen werken met verschillende technieken, cookstoves en thermos manden. Een tiental cookstoves is in 2025 in Niger geleverd en zijn in 2026 verspreid. Ook is begonnen met de productie van Thermos Manden.

Allgreen-Energy

We hebben in 2025 veel tijd besteed aan de samenwerking met Allgreen Energy (<https://allgreen-energynv.com>), de maker van de Pandacooker. Het heeft erin geresulteerd dat we twee containers materiaal naar Niger hebben kunnen zenden. Deze zijn gebruikt om voorlichting te geven, om mee te experimenteren en om op grote schaal eten te maken – zoals de dagelijkse maaltijd voor de bijna 200 vluchtelingenkinderen die door de school worden opgevangen.



Pandacooker met kokend water



Een 100-liter Pandacooker op school

Er is contact gelegd met Allgreen Uganda waar een grote voorraad Pandacookers ligt. Ook is kennis opgedaan over koken op echt grote schaal. In Oeganda zijn veel scholen met soms tot wel 30.000 leerlingen die dagelijks een maaltijd krijgen – bereid op hout. Op Kololo Senior Secondary school is een 200 liter Pandacooker geïnstalleerd. Om de houtconsumptie met tachtig tot negentig procent te reduceren

NIGER

Resto-Scolaire

Het grootste project vindt plaats in Niger, in de hoofdstad Niamey. In de wijk Harobanda werken we met IgniteNow Niger op de school CES Rive Droite. Een school waar zo'n 10.000 leerlingen zitten. Een doelgroep van rond de 6.000 ouders of verzorgers die we de komende jaren willen laten kennismaken met schoon koken. En die we liefst allemaal willen laten overstappen op schoon koken. Met Resto-Scolaire Harobanda hebben we in 2025 eerste resultaten geboekt. En eerste grote financiers aan ons weten te binden – zoals Wilde Ganzen en Bamboi als hoofdsponsor.

Er zijn twee grote bijeenkomsten gehouden waar het project Resto Scolaire Harobanda bezoek heeft ontvangen van vertegenwoordigers van

uiteenlopende organisaties. Er waren zowel lokale bestuurders aanwezig als regionale en landelijke ambtenaren. Een team van de Nederlandse ambassade is gekomen en heeft met kinderen, leerkrachten en het team van IgniteNow Niger gesproken. Partnerorganisaties zijn op bezoek geweest en er zijn constructieve gesprekken gevoerd met vertegenwoordigers van de de Norwegian Refugee Council, SNV, Stromme Stiftung, het World Food Programme en UNICEF.

Dit heeft ertoe geleid dat het project door zowel de ambtenarij als de politiek op lokaal, regionaal en landelijk niveau is omarmd. De Minister van Onderwijs is geïnformeerd (informeel) en de school CES Gaway (met rond de 4000 leerlingen, ongeveer 1500 ouders) heeft zich gemeld ook te willen deelnemen aan het project.

Een ander mooi resultaat is dat vertegenwoordigers van de Noorse Stromme Stiftung het project hebben omarmd en het tuinbouwteam van het project opdracht hebben gegeven de tuin achter hun hoofdkantoor in te richten volgens het door ons gebruikte model: verbeterde tuinbouw, duurzame en waterbesparende technieken, opleiding aan derden (op school kinderen), introductie schoon koken en voedselvoorziening. Doel is dat meer scholen vanuit Stromme met het concept gaan werken. IgniteNow Niger wordt daar actief bij betrokken



Kinderen van de school CES Rive Droite laten de schoon kookmogelijkheden zien

Vrouwengroepen en Panier Thermos

Directeur van IgniteNow Niger is Aicha Boubacar. Ze werkt ook als leerkracht op de school CES Rive Doite en is de drijvende kracht achter veel initiatieven. Ze heeft een vrouwengroep opgericht van 40 vrouwen. Ze komen elke zondag bij elkaar en praten over diverse vraagstukken waar zij tegenaan lopen. Werk, scheiding, stijgende kosten, school, onafhankelijkheid, streven naar autonomie, kansen en dus ook schoon koken.

We hebben een Thermosmand daarheen gebracht en werden in eerste instantie hartelijk toegelachen; dat gaan we natuurlijk niet gebruiken. Inmiddels is de Panier Thermos in grote productie genomen. En wordt de sterk geïsoleerde mand steeds meer gebruikt. Het idee erachter is simpel. Elk gerecht dat lang op het vuur moet staan (rijst, bonen, vlees) wordt kort gekookt. De pan wordt van het vuur gehaald, het vuur gedoofd en de pan gaat in de mand. Een tot drie uur later is het gerecht gereed. Door de isolatie gaat er nauwelijks warmte verloren waardoor het gerecht verder gaart. En de smaak is zelfs beter!



Vrouwengroep met Panier Thermos

Tuinbouw op school

De school CES Rive Droite heeft het project omarmd. De directeuren hebben het project ruim 5.000 m² terrein geschonken. Hierop zijn onze tuinbouwspecialisten aan de slag gegaan, samen met leerlingen. Het doel is om minimaal drie oogsten per jaar te realiseren. De producten van de oogsten kunnen worden gebruikt in de keuken voor de gerechten voor de vluchtelingenkinderen en voor de verkoop. Daarnaast zijn we in 2025

gestart met het geven van lessen aan kinderen. Tuinbouwlessen, maar ook kennisoverdracht over klimaatverandering, het belang van bossen, de waarde van bomen, de gevolgen van kap. Oudste leerlingen krijgen de kans agripreneur te worden, ondernemer ergens langs de waardeketen van land- en tuinbouw.

De aanpak is een voortzetting van een project dat moederorganisatie Synergos Communicatie in 2021 is gestart en eindigde in 2024 www.HortiHubNiger.com Doel: boeren helpen meer en beter te produceren en jongeren helpen agripreneur te worden.



Kinderen krijgen les in de schooltuin

Voor 2026 willen we per oogst rond de 50 van de meest kwetsbare leerlingen opleiden. Tuinbouw is te doen op 30 vierkante mete, draagt bij aan de voedselvoorziening en levert werk op. Van groot belang in een land waar nagenoeg geen werk is.

KaamotoBag

Afgeleide van de themosmand is de KaaMoto bag. Deze is ontwikkeld in Kenia door Rhodah. We hebben haar gesteund met het opzetten van haar onderneming. De eerste tien zijn in het najaar van 2025 naar Nederland gekomen met de gedachte: slow cooking is ook in Nederland interessant. En de Bag past uitstekend in het noodpakket; als er geen gas of elektriciteit is, en we op een kampeergasje of een houtvuur moeten koken, kan de KaaMoto Bag een uitkomst bieden. Bestellen kan hier!



De KaaMoto Bag

Bezoek: samenwerking, acceptatie en inbedding

In 2025 hebben we een twee grote bijeenkomsten gehouden waar we bezoek hebben ontvangen van diverse pluimage. Een team van de Nederlandse ambassade is gekomen en heeft met kinderen, leerkrachten en het team van IgniteNow Niger gesproken. Partnerorganisaties zijn op bezoek geweest en we hebben constructieve gesprekken gevoerd met vertegenwoordigers van de de Norwegian Refugee Council, SNV, Stromme Stiftelsung, het World Food Programme en UNICEF.



Bezoek aan Resto-Scolaire van Nederlandse ambassademedewerkers

Tijdens de voorlichtingsbijeenkomsten zijn zowel de lokale bestuurders (op wijkniveau) als de regionale (districtsverantwoordelijke) bestuurders en overheidsfunctionarissen uit verschillende ambtelijke en bestuurslagen gekomen. Dit is van groot belang omdat het project zo is ingebed in zowel de politiek als het beleid. Voor de voortgang van het project belangrijk, maar ook omdat we met deze opzet kunnen opschalen en het traject eenvoudig kunnen dupliceren. Daar hebben we de politiek en beleidsmakers hard bij nodig.

TSJAAD

HortiHub Tchad

In 2022 hebben we Fondation PetitPouss Tchad (FPPT) opgericht om online onderwijs verder te brengen en om meer mensen (voornamelijk vrouwen) te helpen in hun eigen bestaan te voorzien. Dit doen we o.a. door de vrouwen een vak te leren, zoals het bewerken van vruchten en groenten. Belangrijk omdat soms wel een derde van een oogst verloren gaat omdat er te weinig verwerkingscapaciteit is en een chronisch gebrek aan gekoelde opslag.

Als opvolger van het succesvolle www.HortiHubNiger.com hebben we in Tsjad in afgeslankte vorm HortiHub Tchad opgezet met steun van RVO, de Rijksdienst voor ondernemend Nederland. FPPT is uitvoeringsorganisatie.

Inmiddels draait het HortiHub project en zijn we in de afrondende fase. Waarin de koppeling wordt gelegd tussen tuinbouw – tuinbouwonderwijs – schoon koken – bosaanplant en -beheer – klimaatverandering. FPPT IS gevraagd eveneens het schoon koken project uit te dragen. En is voorlichting gegeven op een van de scholen annex weeshuis waarmee zowel HortiHub Tchad als FPPT samenwerkt, Dieu Bénit. We hebben een demonstratie gegeven met een van onze cookstove systemen, de Mimi Moto. Wat een geweldig oventje is, maar in veel landen (nog) niet te gebruiken is omdat de cookstove brandt op pellets, korrels gemaakt van organische reststoffen. Die zijn niet voorradig. Wel te fabriceren.



'Groupements des femmes' repareert de weg tussen Ndjamena en Linia. De groep is benaderd door Rema en werkt mee aan bewustwording rond schoon koken

Dieu Bénit

Het weeshuis is gelieerd aan de gelijknamige school. Elke dag worden de 150 kinderen van het weeshuis gevoed en wordt zes uur gekookt op hout. We hebben een Pandacooker laten zien en in 2026 willen we ervoor zorgen dat de school de dagelijkse maaltijden gaat bereiden op de Pandacooker van 100 liter. Dan rollen we hetzelfde concept uit als op Resto-Scolaire Harobanda: de ouders/verzorgers van de kinderen op school worden meegenomen in het belang van schoon koken.

De kwetsbare maar strijdvaardige vrouwen van Sarh

Rema Djindil is de coördinator van Fondation PetitPouss Tchad. Zij heeft begin 2025 een programma opgezet in het zuiden van Tsjaad, in de stad Sarh. Rond de 90 vrouwen krijgen alfabetisering en worden opgeleid als agripreneur. De vrouwen en jonge meisjes hebben allemaal een soortgelijke achtergrond: uitgehuwelijkt als 13-jarige, zwanger geraakt, verstoten, achtergelaten uit armoede. Een deel van hen is analfabeet, een deel heeft nooit school kunnen afmaken. Zij krijgen aangeleerd hoe je land- en tuinbouwgewassen en fruit kan bewerken tot houdbare producten. En ze krijgen voorlichting over schoon koken.



Net als bij Resto-Scolaire Harobanda vormt de groep een hechte community die eenvoudig kan uitbreiden – het sneeuwbaaleffect. In 2026 willen we voor de groep schoon kooksystemen regelen. Ook zijn er al thermosmanden gemaakt door een lokale couturier. Ook hiermee zullen we doorgaan in 2026.

Financiën

Het financieel jaarverslag is bijgevoegd en spreekt voor zich: we hebben een positief resultaat geboekt en er is veel betalingsverkeer geweest. We hebben een totaal aan giften ontvangen van €85.861. Hierin is niet meegeteld de opbrengst van de Wilde Week van €16.500. Het beleid van Wilde Ganzen is dat alles dat wordt opgehaald, direct wordt overgemaakt op de rekening van de lokale partner. Het oudste goede doelenfonds van Nederland doet dit al sinds 1957 – bijna 70 jaar. En heeft daar goede ervaringen mee.

Vooruitlopend: In 2026 hebben we weer meegedaan met de Wilde Week van Wilde Ganzen. Met 184 donaties hebben we (op 29 april) €21.849 opgehaald, meer dan 72% van het doel, €30.000.

Met plezier noemen we hier de sponsors van 2025 – op volgorde van binnenkomst van de gelden:

- Productpine
- Stichting Hulpactie Haarlem
- Wilde Ganzen
- JC Ruigrok Stichting
- Gideon BV
- Dr. J van Zanten Fonds
- Driewerf BV
- Diverse private donateurs
- Bamboi

Met de vermelding dat Bamboi heeft aangegeven onze hoofdsponsor te willen blijven!

BUNQ

Een punt van aandacht is dat we bankieren bij BUNQ bank. Dat loopt goed, alleen zijn er geen overboekingen mogelijk van BUNQ bank naar onze Afrikaanse partners. Onze accountant houdt het goed bij, maar alle overboekingen naar Niger of Tsjaad lopen via de ING rekening van Synergos Communicatie.