

2014



Voorwoord

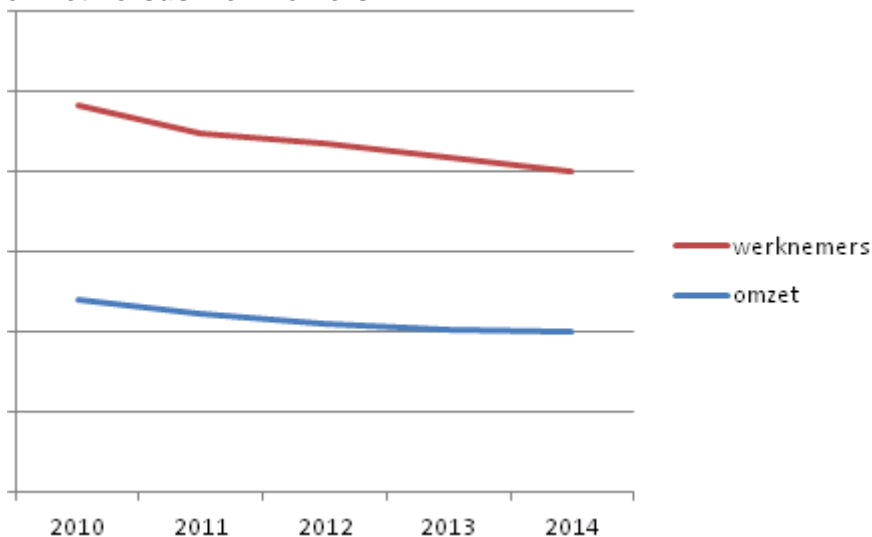
De crisis lijkt voorbij in Nederland. Ook in de catering zien wij de eerste positieve signalen. De omzetzijding in 2014 is veel minder scherp dan de jaren hiervoor en is beperkt gebleven tot een kleine 1%. In 2014 is een nieuwe moderne cao afgesloten en moderniseren we het pensioenfonds. We hebben de Code Verantwoordelijk Marktgedrag ondertekend en zetten daarmee in op sociaal werkgeverschap, kwaliteit en toegevoegde waarde. Het project Baan je Toekomst, gericht op duurzame inzetbaarheid is uitgevoerd en het onderzoek 'Hoe het met catering nog gezonder kan' is van start gegaan.

Veneca in de markt

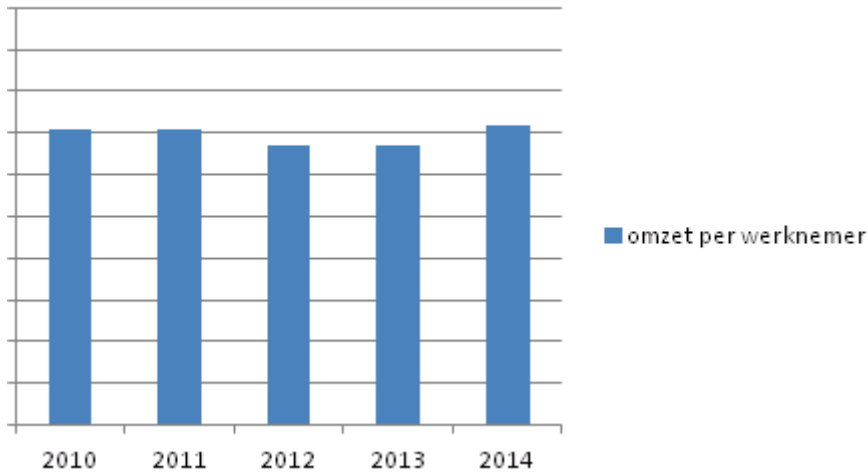
Bedrijfs catering

De weg uit de crisis is lang, maar het einde is in zicht. In het crisisjaar 2011 was het omzetverlies nog 7,4%, inmiddels is de weg naar boven ingezet en is de omzet in 2014 gestabiliseerd. Het grootste verlies is geboekt op de overheidscontracten, die met 18% afnamen. Hier is een aantal verklaringen voor. Gemeenten pakken catering vaker zelf op in samenwerking met hun SW-bedrijven (Sociale Werkvoorziening), die moeten verzelfstandigen. De overheid moet zelf fors bezuinigen. Ze stoot een kwart van haar vierkante meters in kantoren af, assortimenten moeten op verzoek versoberd worden en banqueting wordt steeds vaker geschrapt. Ook speelt Het Nieuwe Werken mee. Werknemers werken thuis of zijn onderweg, waardoor het bezoek aan het bedrijfsrestaurant afneemt.

omzet versus werknemers



omzet per werknemer



Catering in de zorg

Het omzetaandeel in de institutionele sector blijft bescheiden. Dit in tegenstelling tot andere landen waar het juist het grootste aandeel betreft. Uit eerder onderzoek is naar voren gekomen, dat zorgorganisaties het moeilijk vinden om dit werk uit handen te nemen van eigen werknemers. Het is mogelijk gebleken een mooie groei te realiseren van 11%, waardoor het verlies van het jaar ervoor ruim is weggewerkt.

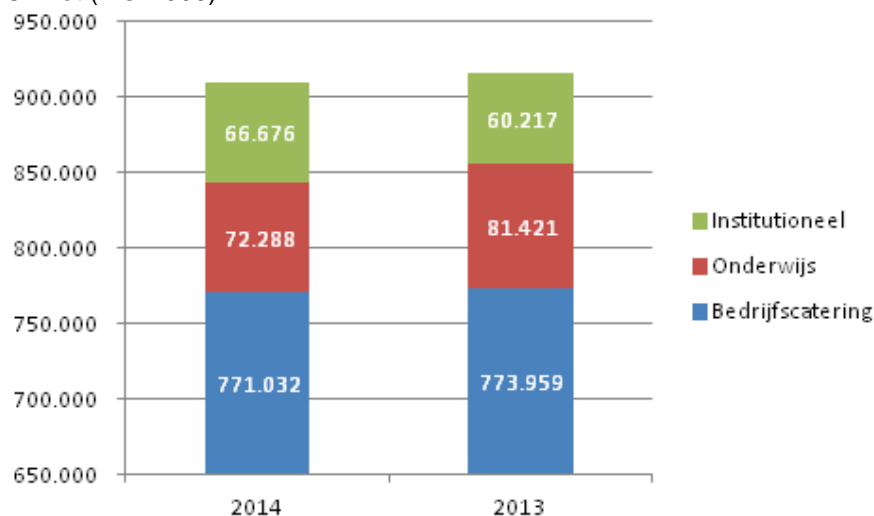
Catering in onderwijs

Het onderwijs heeft veel moeite de weg naar de cateringorganisaties te vinden. Er is nauwelijks traditie, zeker niet in het basis- en voortgezet onderwijs. Op het totaal is er een daling te zien van 11%.

Cijfers

De feiten

Omzet (x € 1.000)



	2014	2013
Totaal	909.996	915.597

	%
Bedrijfs catering	0
Onderwijs	./ .11
Institutioneel	11
Totaal	./ .1

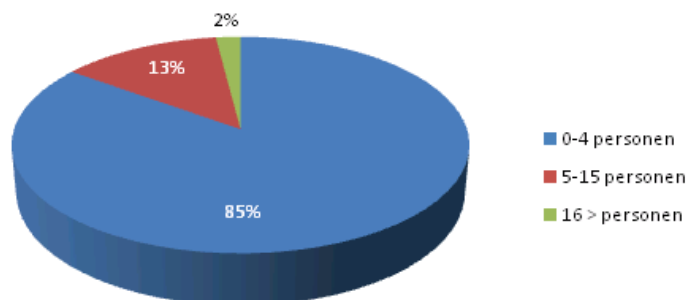
Aantal opdrachtgevers en aantal locaties

	2014	2013
Totaal aantal opdrachtgevers	./ .4,0 %	./ .8,0 %
Totaal aantal locaties	./ .9,0 %	./ .4,4 %

Opvallend is dat de verhouding tussen opdrachtgevers en hun locaties in 2014 uit elkaar loopt. De daling van het aantal locaties is vooral te zien in de institutionele en in de onderwijssector.

Aantal werkzame personen op locatie (in %)

2014 ongewijzigd t.o.v. 2013



Het merendeel van de locaties heeft een personeelsbezetting tot 4 personen, gevolgd door een bezetting van 5-15 personen. Een klein deel bestaat uit grote bezettingen met meer dan 50 personen. De verdeling is gelijk gebleven ten opzichte van 2013.

Contractwisselingen

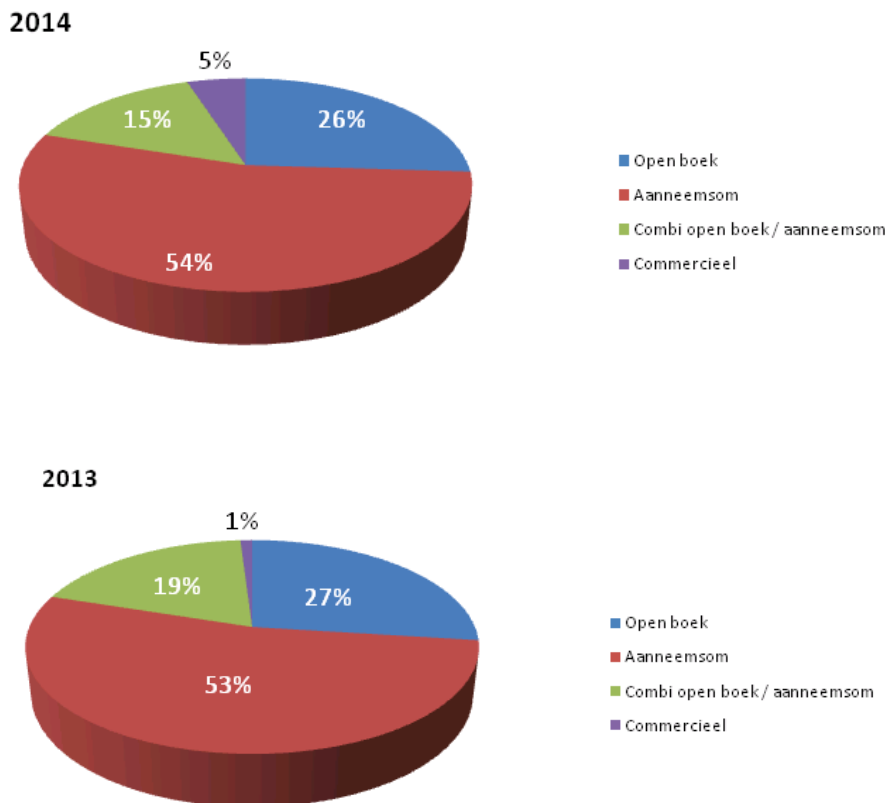
In de branche is er sprake van een contractwisseling per werkdag. Bij de rijksoverheid is vastgelegd na hoeveel jaar er opnieuw aanbesteed moet worden. De vele contractwisselingen kort na elkaar belemmeren de samenwerkingsmogelijkheden tussen opdrachtgever en opdrachtnemer. Continuïteit

en ontwikkeling op locatie zijn daardoor lastig te realiseren. Veneca pleit daarom al lange tijd voor contracten met een langere looptijd. De opdrachtgever en cateraar kunnen dan samen een goed programma opzetten en beiden excellent presteren.

Aard van het contract

De branche kent verschillende contracttypen. Het meest bekende type is het open boek contract, waarbij de opdrachtgever de volledige regie voert, maar ook de risico's draagt. Een andere populaire variant is het aanneemsom contract, waarbij het risico bij de cateraar ligt. Het volledig commerciële contractaandeel is flink gestegen.

Contractvorm



De verdeling tussen contractvormen is niet veranderd. Het aandeel aanneemsom contracten is opnieuw gegroeid, terwijl de open boekcontracten verder aflopen.

Personeel

Bij een omzetzakking past ook een terugloop van het aantal medewerkers. Het is onvermijdelijk gebleken om afscheid te nemen van werknemers. Er is een daling te zien van 8%. Een deel van de werknemers wordt evenwel nu meegeteld in de horeca. Dit is vooral in het onderwijs het geval en heeft te maken met een aanpassing hierop in de cao.

De verdeling mannen en vrouwen verschuift langzaam. Elk jaar verschuift het aandeel in het voordeel van de mannen met één procent.

Verdeling vrouw-man

	2014	2013
Vrouwen	75%	76%
Mannen	25%	24%

Leeftijden

Een groot aantal werknemers in de branche is ouder dan 40 jaar, in totaal 75%. De trend dat er elk jaar een groei in deze groep te zien is, is omgebogen. Meer jongeren - +9% in de leeftijd 21-30 jaar - weten de weg naar de catering te vinden.

Voltijd versus deeltijd

56% van de mensen werkt in deeltijdbanen tot 30 uur per week.
44% van de mensen werkt in banen meer dan 30 uur per week.

De cateringbranche is interessant voor mensen die graag in deeltijd werken, en dat faciliteert de branche ook graag. Tegelijkertijd neemt het aantal grotere dienstverbanden (30-39 uur per week) toe door inspanningen van de branche, zodat ook de medewerkers die graag meer uren werken, in de branche terecht kunnen.

Met passie meer waarde



2014 was het een roerig jaar. Een jaar waarin er volop beweging en verandering was. Wat is er zoal gebeurd en opgepakt. Hieronder volgt een kort overzicht.

Veneca-beleid

Aanpassingen die passen bij de veranderende markt

In 2014 zijn uitvoerige discussies gevoerd met bestuur en leden wat de richting van het Veneca-beleid moet zijn. Dit vooral ook in het licht van de veranderingen, het verloop van de crisis, de krimp die ook zonder crisis aan de orde blijft en de marges die verder en verder onder druk staan. Dit beleid betekent dat vooral wordt gekeken naar de cao-gerelateerde zaken. Het subsidiariteitsbeginsel blijft van groot belang. Met een aantal samenwerkingen, zoals met andere facilitair georiënteerde branches en in de Code Verantwoordelijk Marktgedrag, zoeken wij naar de extra beïnvloedingsmogelijkheden.

Bezuinigingen

De vereniging heeft zich aan de omstandigheden aangepast en met het nieuwe beleid ook een stevige bezuiniging weten te realiseren.

Aandacht voor onze medewerkers

Cao



Veneca en haar leden hechten aan een goede, algemeen verbindend verklaarde collectieve arbeidsovereenkomst. Samen met de vakbonden is veel aandacht besteed aan de modernisering van de cao. Er is constructief gesproken over de vorm en de inhoud van een nieuwe en moderne cao. Dit heeft geleid tot een cao, die doorloopt tot 1 juli 2015.

Code Verantwoordelijk Marktgedrag

Stichting Code Verantwoordelijk Marktgedrag



De opdrachtgever en -nemer willen beiden goede kwaliteit voor een redelijke prijs. Werknemers willen hun werk met plezier uitvoeren in normale werkomstandigheden. En adviseurs van opdrachtgevers willen een mooi en kwalitatief contract sluiten. De codetekst Verantwoordelijk Marktgedrag is in 2014 door alle partijen en Veneca ondertekend. De Code is een levend document. De bijbehorende stichting bekijkt en analyseert de marktbevingen en helpt de proposities de juiste prijs-kwaliteit te houden. Binnen de catering is de Codekamer Contractcatering ingesteld, waarin ook Veneca een vertegenwoordiging heeft. Hier kunnen zaken behandeld worden die de Code raken.

Iedereen is welkom

De cateringbranche en haar leden nemen hun maatschappelijke verantwoordelijkheid serieus. Mensen die de weg naar werk niet zo snel vinden of een beetje begeleiding nodig hebben, passen goed in de cateringbranche. De overheid heeft social return hoog op de agenda en tevens is de participatiewet in uitvoering genomen. In de cateringbranche werken al jaren veel mensen uit de genoemde doelgroep. Met een aandeel van 4% van de werknemers is de branche een van de koplopers.

Pensioen

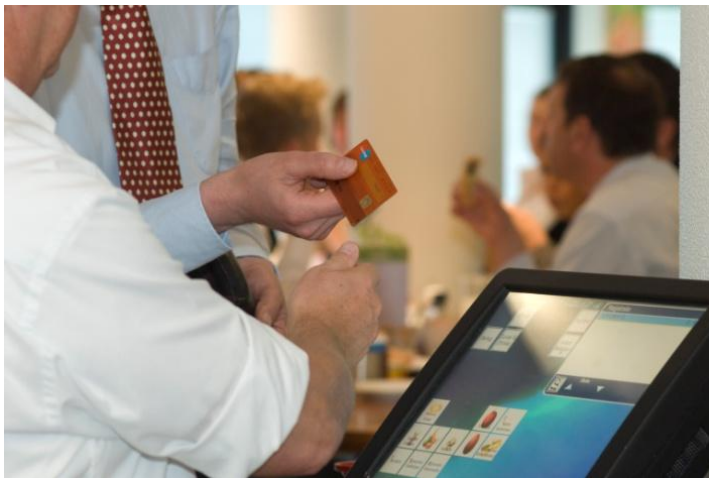
Pensioenfondsen hadden een druk jaar. Ook bij het Pensioenfonds Horeca & Catering, waar Veneca een bestuurszetel vervult, gebeurde er veel. De toekomst van het fonds en de verdere professionalisering waren regelmatig onderwerpen van intensieve discussie. Samen met vertegenwoordigers van de horecabranche, de cateringbranche en de vakbonden is een nieuw model ontwikkeld, waarmee het fonds de komende jaren vooruit kan. Een akkoord is uiteindelijk gevonden en in 2015 vastgesteld.

Arbeidskosten

Veneca is een groot pleitbezorger van een verlaging van de arbeidskosten. Dit dan wel met behoud van het nettoloon van de werknemer. Met die verlaging kan veel beter de werkgelegenheid worden vastgehouden. Hierover zijn diverse gesprekken gevoerd met de overheid en VNO-NCW/MKB Nederland.

Financiële zaken

Einde van de Chipknip



In 2015 valt het doek voor de Chipknip. Een veelvuldig gebruikte manier van betalen in de catering. Als branche hebben we een aantal alternatieven onderzocht. Alternatieven zijn bijvoorbeeld: betalen via pinnen, contactloos betalen, mobiel betalen of met vingerafdruk. Om te komen tot een soepele overgangsregeling zijn gesprekken gevoerd met de banken en Currence.

Werkkostenregeling passend voor catering

De werkkostenregeling zorgt voor veel extra administratieve lasten en kosten als het uitgevoerd moet worden, zoals de belastingdienst dit voor ogen heeft. De belastingdienst vraagt gedetailleerde informatie per werknemer. In samenspraak met de belastingdienst en VNO-NCW/MKB Nederland hebben we een oplossing voorgesteld die goed uitvoerbaar lijkt en ook acceptabel is voor de belastingdienst. In 2015 zal dit hopelijk leiden tot een convenant met de belastingdienst en het ministerie van Financiën.

BTW

De overheid zoekt naar andere mogelijkheden voor het belastingstelsel. Een van de discussies die gevoerd wordt, is de verhoging van de BTW of een ander, vereenvoudigd stelsel. Veneca volgt dit op de voet.

Gezond, gezonder, gezondst



Samenwerking helpt gezondheid verder

Elk jaar organiseert Veneca een mooi galadiner voor relaties en andere gasten. In een informele sfeer is er ruim de gelegenheid om van gedachten te wisselen over een actueel thema. Regelmatig wordt dit diner met een gelegenhedspartner georganiseerd. In 2014 was dit de Vereniging Nederlandse Zorgverzekeraars. Het thema op dit allerlaatste jaardiner was duurzame inzetbaarheid mede met hulp van catering. Het was tevens een jubileumjaar; 25 diners heeft de vereniging georganiseerd. Het diner beleefde zijn laatste jaargang. Reden om de laatste award uit te reiken aan de voorzitter van Veneca, Hans Rijnierse. Het presentje aan het eind van de avond 'Leckere Spise, eigentijds lekker' vond tevens grote aftrek bij de gasten.



Hoe het met catering nog gezonder kan

Door gezond eten en drinken op het werk via catering op een slimme manier in te zetten, is het mogelijk om mensen gezonder en fitter te houden. Daardoor worden zorgkosten beter beheersbaar en dalen de verzuimcijfers van bedrijven. Veneca laat een wetenschappelijk onderzoek uitvoeren om dit ook in de praktijk aan te tonen. Het onderzoek levert een model op dat elke cateraar samen met de opdrachtgever in kan zetten om optimale gezondheidsresultaten te boeken. Aan dit onderzoek werken mee: het Voedingscentrum, het Convenant Gezond Gewicht, het ministerie van VWS, een grote verzekeraar, diverse opdrachtgevers en opdrachtnemers/cateraars. Het onderzoek wordt uitgevoerd door de Vrije Universiteit, afdeling Gezondheidswetenschappen.

Convenant Gezond Gewicht

Het convenant is in 2014 aan het eindpunt gekomen. Vanaf 2015 gaat het verder met JOGG en richt het zich voornamelijk op jongeren. Veneca blijft supporter en deelnemer.



Akkoord Verbetering Productsamenstelling

Ook in 2014 neemt Veneca actief deel aan het akkoord. Het akkoord stelt voor productgroepen nieuwe standaarden op calorieën, ongezonde vetten en zout vast, waar elke producent meewerkt. Een zeer positieve en veelomvattende ontwikkeling. Het akkoord zorgt ervoor dat consumenten bijna ongemerkt gezonder gaan eten. Concrete voorbeelden zijn bijvoorbeeld de zoutreductie in brood en 30+ kaas die overal en makkelijk verkrijgbaar zijn.

Allergenenwetgeving

In 2014 heeft Veneca deelgenomen aan de ontwikkeling van een e-learning module over de nieuwe allergenenwetgeving. Het maakt het werknemers gemakkelijker te weten waar op te letten en hoe gasten adequaat te informeren.

Voedselveiligheid

Veneca-leden hebben hun voedselveiligheid en hygiëne goed op orde blijkt uit controles van de NVWA. Alle leden staan dan ook op de zogenaamde groene lijst. Dit is al jaren het geval, waardoor de NVWA het voldoende vindt te blijven monitoren en zij niet hoeft te inspecteren.

Verduurzaming

Alliantie Verduurzaming Voedsel

Samen met de volledige keten werkt de Alliantie hard aan duurzame processen bij de kweek of fokkerij, duurzame processen bij de productie en natuurlijk duurzamere producten voor consumenten. In de Alliantie werken LTO, CBL, FNLI, KHN en Veneca intensief samen met het ministerie van Economische Zaken. En met succes. De samenwerking leidt tot discussies met de ACM (= Autoriteit Consument & Markt), die een concurrentie beperking ziet in de samenwerking. Samen met de staatssecretaris wordt geprobeerd dit om te buigen, zodat samenwerking met behoud van concurrentie op verduurzaming mogelijk blijft. Ook wordt de discussie rond de duurzaamheidskeurmerken steeds luider. Het aantal keurmerken en de verschillende zwaarte die er aan gegeven kunnen worden, maken het onoverzichtelijk. Bovendien werkt het beperkend voor andere duurzaamheidsinitiatieven.

Voedselverspilling



Op het gebied van tegengaan van voedselverspilling is Veneca koploper. Binnen de agenda van de Alliantie heeft dit onderwerp nog steeds prioriteit. Samen in de commissie Kwaliteit wordt hier hard aan gewerkt om verspilling op locaties nog verder terug te dringen en zijn al vele verbeteringen uitgevoerd. 2014 is door de Alliantie uitgeroepen tot het jaar tegen voedselverspilling.

Jongeren voor de duurzame toekomst



Jongeren hebben de toekomst. Zij maken zich zorgen over de voedselontwikkelingen en verduurzaming. 17 TU Delft masterstudenten op design van producten en innovatie bedachten 17 verrassende oplossingen voor een belangrijke oorzaak van verspilling in de catering.

Actieve, creatieve partnerschappen

VNO-NCW/MKB Nederland



VNO-NCW/MKB Nederland is al lange tijd een gewaardeerde partner van Veneca. De voorzitter van Veneca zit in het algemeen en dagelijks bestuur, en zit ook in de SER. Veneca is vertegenwoordigd in verschillende commissies en het directeurenoverleg. Belangrijke onderwerpen zoals de werkkostenregeling, de investeringpolitiek van de Rijksoverheid, social return en participatiewet en de manier waarop dit georganiseerd kan worden, heeft Veneca samen met verschillende partners opgepakt.

FoodService Europe



FoodService Europe (voorheen: Ferco) is een samenwerking van Europese cateringbrancheorganisaties en internationaal opererende bedrijven en vertegenwoordigt de branche bij diverse Europese instellingen en organisaties. FoodService Europe werkt vanuit een secretariaatsbureau, daardoor worden continu samenwerkingsmogelijkheden gezocht voor kennisontwikkeling en een daadkrachtige lobby. In 2014 heeft Veneca het recht op een bestuurszetel losgelaten, waardoor ook een lagere contributie mogelijk werd.

Ministeries



Rijksoverheid

Veneca werkt goed samen met de diverse ministeries in Nederland. Zo zijn er goede contacten bij Economische Zaken (verduurzaming), Volksgezondheid, Welzijn en Sport (gezondheid), Sociale Zaken en Werkgelegenheid (social return en werkzekerheid) en Financiën (werkkostenregeling, BTW, e.d.). Vaak is de samenwerking breder en komen verschillende sectoren rond een thema samen, zoals bij de bevordering van gezondheid en verduurzaming.

NVWA



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Veneca werkt nauw samen met de NVWA om ervoor te zorgen dat voedselveiligheid en hygiëne optimaal gegarandeerd blijven. De veiligheid en hygiëne in de branche zijn heel goed geregeld en van uitstekend niveau.

Branche-3

De veiligheids- en schoonmaakbranche werken met Veneca samen in de Branche-3. Dit overleg is in 2014 stopgezet. Een vervolg in een branche-4 variant start in 2015.

Code Verantwoordelijk Marktgedrag en Codekamer Contractcatering

Stichting Code Verantwoordelijk Marktgedrag



In het stichtingsbestuur van de Code hebben de leden een onafhankelijke positie en zijn niet vertegenwoordigd vanuit een bepaalde groepering of bedrijf. Het is prettig te kunnen vaststellen dat een Veneca-bestuurslid tevens bestuurslid is in de Code. De Codekamer heeft een onafhankelijke voorzitter gekozen, die heel goed bekend is met catering. Daarnaast is o.a. een Veneca-bestuurslid vertegenwoordigd in deze kamer.

Koninklijke Horeca Nederland



De samenwerking met Koninklijke Horeca Nederland gaat al vele jaren terug. Samen nemen wij deel in het Pensioenfonds Horeca & Catering. Maar ook cao-ontwikkelingen en marktontwikkelingen met elkaar bespreken helpt ons samen verder.

Cao en Pensioenfonds Horeca & Catering



Veneca is de werkgeverspartij die samen met de werknemersorganisaties zorgt voor een goede en maatschappelijk verantwoorde cao. Veneca neemt actief deel in het pensioenfonds en levert een bestuurslid met grote pensioenexpertise, de heer Veltkamp. Daarnaast is de heer Van Heel (Venecalid en directeur van SAB) lid van de adviesraad.

Stichtingen Contractcatering



De Stichtingen Contractcatering kent meerdere stichtingen. In elk daarvan is Veneca vertegenwoordigd in besturen en commissies: Vakraad, FBA (Fonds Bevordering Arbeidsverhoudingen contractcatering), FBS (Fonds Bevordering Sociale regelingen contractcatering), SUCON (Stichting Vrijwillig Vervroegde Uittreding voor mensen geboren voor 1953), SKA (Stichting Kwaliteit van de Arbeid) en OCC (Opleidingen Contractcatering).

Stichting Cercat

CERCAT Stichting
Certificatie
Contractcatering

Cercat is de onafhankelijke stichting Certificatie Contractcatering. De stichting beheert het Cercat-schema. Dit is gebaseerd op NEN-EN-ISO 9001, inclusief de Hygiëncode voor de Contract- en Inflightcatering. Met het certificaat is er behalve goed kwaliteitsmanagement borging van voedselveiligheid. Gemakkelijk voor opdrachtgevers. Alle Veneca-leden zijn gecertificeerd. Nog gemakkelijker voor opdrachtgevers. Vraag daarom altijd om een Veneca-lid.

Raad voor Accreditatie



De Raad heeft eind 2014 een audit uitgevoerd. Hierop zijn enkele NC's naar voren gekomen, die inmiddels begin 2015 zijn opgelost.

Veneca Kenniscentrum

Branchemonitor marktontwikkelingen

Alle Veneca-leden leveren marktgegevens aan voor het meetsysteem van TNS NIPO. Hiermee kan een betrouwbaar beeld gegeven worden van de marktontwikkelingen per jaar. Een weergave vindt u elders in dit jaarverslag.

Hygiëncode voor de Contract- en Inflightcatering



De hygiëncode is van toepassing voor alle bedrijven die contractcateringactiviteiten uitvoeren. Deze code is goedgekeurd door het ministerie van VWS en voldoet geheel aan de eisen van de NVWA en is altijd actueel.

Handleiding Bouw en Inrichting keukens en bedrijfsrestaurants



De Handleiding Bouw en Inrichting keukens en bedrijfsrestaurants sluit aan bij de regelgeving van de overheid. De handleiding is een uniek hulpmiddel voor opdrachtgevers die een nieuw restaurant of een nieuwe keuken willen neerzetten of een bestaand restaurant willen aanpassen. Zo kan de opdrachtgever zelf ook optimaler werken aan verduurzaming van zijn restaurantlocaties.

Arbocatalogus en RI&E



Samen met de Stichtingen Contractcatering is de Arbocatalogus voor onze branche gemaakt. Deze sluit aan op de specifieke kenmerken van de branche. Daardoor is deze praktisch en snel toepasbaar. De bijbehorende Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) is in de loop der jaren een beproefd instrument gebleken. Deze wordt voortdurend actueel gehouden.

Certificering 9001 en catering



Het certificeringschema van de contractcatering sluit aan bij de NEN-EN-ISO norm 9001. In 2014 stond een revisie gepland. Deze is in gang gezet, waarbij tegelijkertijd rekening wordt gehouden met de vernieuwing van de NEN-EN 9001 zelf. In 2015 kan de herziening rond gemaakt worden.

De organisatie

Bestuur

Het bestuur bestaat uit 4 leden en een onafhankelijk voorzitter:

J.G.A. Rijnierse Voorzitter

D. Bennink Penningmeester
T. Verheij Portefeuille Verduurzaming, Gezondheid, Code Verantwoordelijk Marktgedrag
M. Paalvast Portefeuille cao-zaken en arbeidsgelateerde zaken
R. van Velden Portefeuille paritaire aangelegenheden, Codekamer Contractcatering

Secretariaat

J. van Straten algemeen secretaris
R. de Vries cao aangelegenheden, arbeidsgelateerde zaken
L. Dirven kwaliteitszaken
E. Halenbeek secretaresse
S. van Prooijen secretaresse