

2015



Voorwoord

De crisis lijkt voorbij in Nederland. Maar in de contractcatering zien wij helaas de effecten ervan nog onvoldoende. De omzetzaling in 2015 is minder scherp dan in de crisisjaren en is beperkt gebleven tot een kleine 2%. In 2015 is wederom een volgende cao afgesloten en was het moderniseren van het pensioenfonds belangrijk. Samen met de sociale partners is de eerste aanzet gegeven tot het beleid rond duurzame inzetbaarheid en zijn flinke stappen gezet met de participatie van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Daarmee is weer een volgende stap gezet in het kader van sociaal verantwoord werkgeverschap. Gezondheid en verduurzaming blijven twee belangrijke kwaliteitsthema's, die ook in 2015 volop aandacht kregen.

Veneca in de markt

Bedrijfscatering

In tegenstelling tot vorig jaar is de bezuinigingsdrift van de overheid tot staan gekomen. De cateringinzet is stabiel gebleven. De verliezen komen nu vooral voor bij overige opdrachtgevers. Het aantal opdrachtgevers is met 6% afgenomen en het aantal locaties met 9%. Het is bekend dat er een tendens is om te centraliseren. Opdrachtgevers sluiten locaties om meer geconcentreerd op één locatie de activiteiten uit te voeren. Dat is ook terug te zien in de gemiddelde omzet per opdrachtgever, die met 3% is toegenomen. De beweging naar grotere locaties is ook terug te zien in de groei van het aantal cateringmedewerkers per locatie. Locaties met 50 of meer werknemers zijn gegroeid met 13%. Locaties met 1 - 4 werknemers daalden met 9%.

Catering in de zorg

Het omzetaandeel in de institutionele sector is verrassend gegroeid met 6%. Het maakt op het totaal 10% van de omzet uit. Dit in tegenstelling tot andere landen waar het juist het grootste aandeel betreft. Uit eerder onderzoek kwam naar voren, dat zorgorganisaties het moeilijk vinden om dit werk uit handen te nemen van eigen werknemers. Het lijkt er nu op dat zij de cateringmarkt als goede partner voor gezondheidsbevordering hebben ontdekt en kansen bieden aan cateraars. Vorig jaar was er eveneens een flinke groei van dit segment. Of deze trend van uitbesteding in de zorg zal doorzetten is nog wat te vroeg om te concluderen.

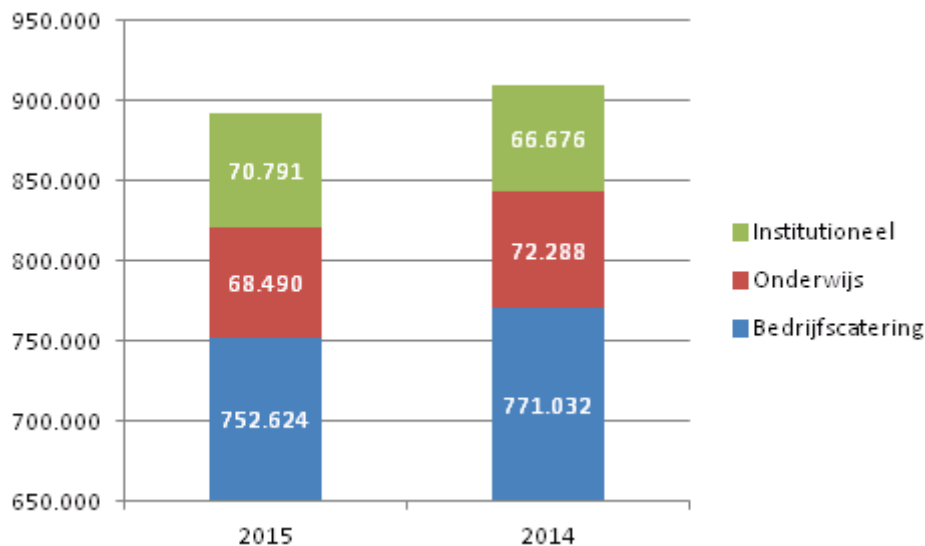
Catering in onderwijs

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 5%. In vergelijking met voorgaand jaar is er weer een beweging omhoog. De opdrachtgevers zijn vooral hbo en wo onderwijs. Hier wordt heel scherp gewerkt en wordt er uitgegaan van volledig eigen ondernemerschap en dus eigen risico, met tegelijkertijd wel eisen aan wat er geleverd wordt. Het vergt voor bedrijven vaak grote investeringen voor er iets kan worden terugverdiend. Een moeilijk, maar ook uitdagend segment daarom.

Cijfers

De feiten

Omzet (x € 1.000)



	2015	2014
Totaal	891.905	909.996

	%
Bedrijfscatering	./ . 2
Onderwijs	./ . 5
Institutioneel	6
Totaal	./ . 2

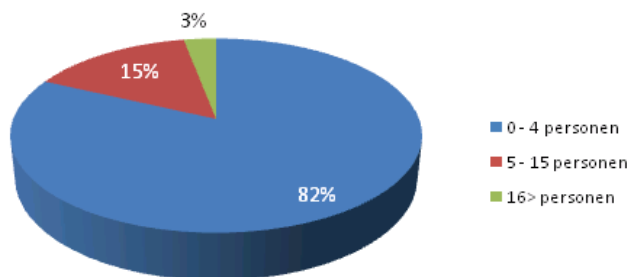
Aantal opdrachtgevers en aantal locaties

	2015	2014
Totaal aantal opdrachtgevers	./. 6	./. 4
Totaal aantal locaties	./. 6	./. 9

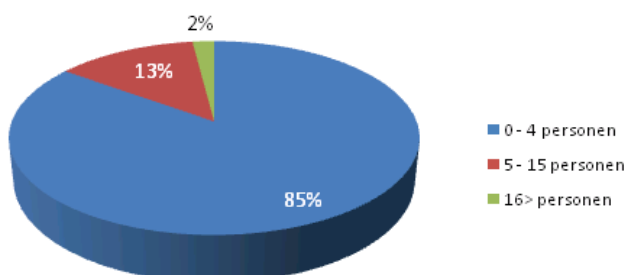
Opvallend is dat de verhouding tussen opdrachtgevers en hun locaties in 2014 nog uit elkaar loopt. In 2015 loopt dit geheel gelijk. Binnen de segmenten zijn er wel verschillen zichtbaar. Zoals 8% minder opdrachtgevers maar 13% meer onderwijslocaties. En 7% minder zorgopdrachtgevers versus 20% meer locaties.

Aantal werkzame personen op locatie (in %)

2015



2014



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. Een verschuiving naar grotere locaties is merkbaar en herkenbaar met het beleid van veel bedrijven.

Contractwisselingen

In de branche is er sprake van 1,4 contractwisselingen per werkdag. Vorig jaar was dit nog 1 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

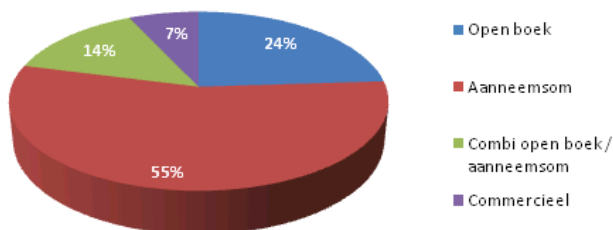
opdrachtgever en opdrachtnemer. Continuïteit en ontwikkeling op locatie zijn daardoor lastig te realiseren. Veneca pleit daarom al lange tijd voor contracten met een langere looptijd. De opdrachtgever en cateraar kunnen dan samen een goed programma opzetten en beiden excellent presteren.

Aard van het contract

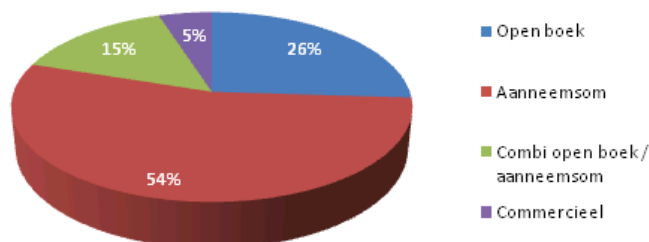
De branche kent verschillende contracttypen. Het meest bekende type is het open boek contract, waarbij de opdrachtgever de volledige regie voert, maar ook de risico's draagt. Een andere populaire variant is het aanneemsom contract, waarbij het risico bij de cateraar ligt. Het volledig commerciële contractaandeel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

Contractvorm

2015



2014



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

Personeel

Bij een omzetzijdeling 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 3%. Vorig jaar was dit nog 8%. De daling is dus minder scherp, maar altijd jammer als er afscheid moet worden genomen van mensen.

De verdeling mannen en vrouwen is in 2015 opnieuw in het voordeel uitgevallen voor de mannen. De verdeling is jarenlang heel langzaam met 1 procent tegelijk verschoven in het voordeel van de mannen. Dit jaar is dat ook weer het geval.

Verdeling vrouw-man

	2015	2014
Vrouwen	74%	75%
Mannen	26%	25%

Leeftijden

Een groot aantal werknemers in de branche is ouder dan 40 jaar, in totaal 76%. De trend dat er elk jaar een groei in deze groep te zien is, is ook dit jaar weer te constateren. 9% jongeren in de leeftijd 21-30 jaar – weten de weg naar de catering te vinden. Ook de wat oudere werknemer is nog volop actief in de branche: 46% is ouder dan 50 jaar.

Voltijd versus deeltijd

58% van de mensen werkt in deeltijdbanen tot 30 uur per week.

42% van de mensen werkt in banen groter dan 30 uur per week.

De cateringbranche is interessant voor mensen die graag in deeltijd werken, en dat faciliteert de branche ook graag. Er zijn meer mensen in deeltijd tot 30 uur aan het werk dan vorig jaar (=2%).

Met passie meer waarde



In het jaar 2015 was er volop beweging en verandering. Wat is er zoal gebeurd en opgepakt. Hierna volgt een kort overzicht. De doorgevoerde bezuinigingen hebben ervoor gezorgd dat veel aandacht is gegeven aan de cao en de ombuigingen binnen het Pensioenfonds Horeca & Catering. Daarnaast is er nog ruimte geweest voor het blijven inzetten op de twee belangrijke cateringthema's gezondheid en duurzaamheid. Ook aanbestedingen in relatie tot de krimpoperaties bij de Rijksoverheid hebben veel aandacht gekregen. Gesprekken met de Rijksoverheid zijn nog gaande, hoe de krimp en daarmee ook de mogelijk gedwongen ontslagen zoveel mogelijk vermeden kunnen worden.

Aandacht voor onze medewerkers

Cao



Veneca en haar leden hechten aan een goede, algemeen verbindend verklaarde collectieve arbeidsovereenkomst. Er is constructief gesproken met de onderhandelingspartners over de vorm en de inhoud van een nieuwe cao. Dit heeft geleid tot een cao, die doorloopt tot 1 juli 2016.

Pensioen

Bij het Pensioenfonds Horeca & Catering, waar Veneca een bestuurszetel vervult, gebeurde er veel. De toekomst van het fonds en de verdere invulling van de professionalisering vergen veel tijd. Samen met vertegenwoordigers van de horecabranche, de cateringbranche en de vakbonden is een nieuw model ontwikkeld, waarmee het fonds de komende jaren vooruit kan.

Duurzame inzetbaarheid

In 2015 heeft het project Baan je Toekomst veel goede inzichten opgeleverd hoe je kunt werken met duurzame inzetbaarheid. In de catering een belangrijk onderwerp. Er zijn veel wat oudere werknemers in de catering (zie pagina 5). Dat betekent dat het heel belangrijk is ervoor te zorgen dat zij op gezonde wijze en met plezier door kunnen werken tot aan hun pensioen. Een bijzondere campagne wordt in samenwerking met de vakbonden in 2016 uitgerold.

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 Code is een levend document. De bijbehorende stichting bekijkt en analyseert de marktbevingen en helpt de proposities de juiste prijs-kwaliteit te laten houden. Binnen de catering is de Codekamer Contractcatering ingesteld, waarin ook Veneca een vertegenwoordiging heeft. Hier kunnen zaken behandeld worden die de Code raken. In 2015 zijn diverse gesprekken gevoerd over aanbestedingen die naar de mening van opdrachtnemers niet correct en conform de Code waren aangeboden.

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. In 2015 is inmiddels ruim 7% van de werknemers afkomstig uit de participatie doelgroepen. Dit is een prachtig resultaat en maakt de branche een van de koplopers.

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

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 had. 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. Alle seinen staan op groen, bij de belastingdienst en bij de opdrachtgevers en opdrachtnemers, maar helaas: tot een convenant met de belastingdienst en het ministerie van Financiën is het nog niet gekomen. We houden vinger aan de pols en blijven lobbyen voor een goede regeling.

Vut

Ook in de catering komt er een einde aan de Vut-regeling. Voor een aantal mensen was deze nog van kracht. Inmiddels zijn deze mensen ook met pensioen of met de Vut en kan Sucon I worden opgeheven.

Gezond, gezonder, gezondst



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. Met een pledge afgegeven door het Verbond van Verzekeraars wordt nog eens extra het belang benadrukt dat gezond en gevarieerd eten op het werk belangrijk bijdraagt. Aan dit onderzoek werken verder mee: het Voedingscentrum, JOGG, het ministerie van VWS, een grote verzekeraar, diverse opdrachtgevers en opdrachtnemers/caterieurs. Het onderzoek wordt uitgevoerd door de Vrije Universiteit, afdeling Gezondheidswetenschappen. In 2016 wordt de blauwdruk gepresenteerd.

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 2015 neemt Veneca actief deel aan het akkoord. Het akkoord bepaalt voor productgroepen nieuwe standaarden op calorieën, ongezonde vetten en zout, waar elke producent aan meewerkt. Een zeer positieve en veelomvattende ontwikkeling. Het akkoord zorgt ervoor dat consumenten bijna ongemerkt gezonder gaan eten. Concrete voorbeelden zijn bijvoorbeeld de forse zoutreductie in brood en 30+ kaas die overal en makkelijk verkrijgbaar zijn. Daarnaast zijn de productgroepen sauzen en soepen in 2015 fors gedaald in zouten en suikers.



Voedselveiligheid en hygiëne

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 hoeft zij niet te inspecteren. In 2015 is gekeken naar een actualisatie van de hygiëncode voor de contract- en inflightcatering. Tevens is een start gemaakt met de vernieuwing van de brochure Handleiding Bouw en Inrichting keukens en bedrijfsrestaurants.

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 duurzame 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 leidde tot discussies met de ACM (Autoriteit Consument & Markt), die een concurrentiebeperking zag in de samenwerking. Samen met de staatssecretaris is gewerkt aan een ombuiging zodat deze samenwerking met behoud van concurrentie op verduurzaming mogelijk blijft.

Robuuste keurmerken

Er is veel discussie gevoerd over duurzaamheidskeurmerken. Het aantal keurmerken en de verschillende zwaarte die er aan gegeven kan worden, maken het onoverzichtelijk. Bovendien werkt het beperkend voor andere duurzaamheidsinitiatieven. In 2015 is intensief gesproken met alle stakeholders om te komen tot een helder en stevig erkend net van keurmerken en het uitbannen van logo's of merknamen die een onterechte duurzaamheidsclaim leggen. Een overzicht van de huidige robuuste keurmerken is voorhanden. In 2016 zal een totaalbeeld met definities en criteria uitkomen wanneer een keurmerk daadwerkelijk een robuust keurmerk is. In elk geval vindt de Alliantie dat er meerdere duurzaamheidsthema's in terug te vinden moeten zijn.

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.

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. Er 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. Gemeenschappelijke thema's worden besproken en wanneer het zinvol of nodig is wordt een gezamenlijke actie of lobby opgezet.

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 ander 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. 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 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 goede kwaliteitsmanagement borging van voedselveiligheid. Gemakkelijk voor opdrachtgevers. Alle Veneca-leden zijn gecertificeerd. Nog gemakkelijker voor opdrachtgevers.

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 NWWA 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 2015 is een revisie uitgevoerd, waarbij tegelijkertijd rekening is gehouden met de vernieuwing van de NEN-EN 9001 zelf. Omdat de NEN norm zelf zodanig is aangepast dat aan alle voorwaarden voor de catering is voldaan, is besloten de aparte RvA status te laten vervallen. De ISO 9001 is als schema voldoende geborgd via RvA. Cercat blijft wel een interpretatie uitgeven en heeft nog steeds de bijzondere modules opgenomen voor verduurzaming en Het Vinkje. Voor meer informatie over Cercat en de nieuwe richtlijn kunt u terecht op www.cercat.nl.

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-aangelegenheden, Veneca-vertegenwoordiger in Vakraad van Stichtingen Contractcatering (SCC)
R. van Velden	portefeuille paritaire aangelegenheden, Codekamer Contractcatering

Secretariaat

J. van Straten	algemeen secretaris
R. de Vries	cao-aangelegenheden, vertegenwoordiger in SCC
L. Dirven	kwaliteitszaken
E. Halenbeek	secretaresse
S. van Prooijen	secretaresse