

# VENECA Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties

11e jaargang nummer 38  
December 2011

# INFO

## Veneca Info in 3 minuten

### Platform Duurzame Huisvesting: leegstand in utiliteitsbouw aanpakken

Het Platform Duurzame Huisvesting streeft - sinds begin 2011 - naar verduurzaming van de bestaande utiliteitsbouw. Om betere resultaten te behalen moeten eerst enkele knelpunten worden opgelost zoals de leegstand en de onduidelijkheid over keurmerken en milieuscores, aldus platformwoordvoerder Rob van Bergen.

**Lees het artikel op pagina 2**

### Tevreden over aanbod gezonde lunchproducten? JA!: 86,6%

Samen met Blauw Research heeft Veneca de lunchgewoontes van bezoekers van bedrijfsrestaurants in kaart gebracht. Het gaat om de prijs-kwaliteitverhouding van de gezonde lunch in het bedrijfsrestaurant. Aan het onderzoek hebben bijna 400 mensen meegedaan die geregeld gebruik maken van het bedrijfsrestaurant. De rode draad: gezond lunchen is de norm die voor het overgrote deel van de bedrijfsrestaurantbezoekers naar volle tevredenheid kan worden ingevuld.

**Lees het artikel op pagina 3**



### Samen goed eten

Met groot enthousiasme vertelt Hans Rutten over het nieuwe landelijke platform Schoollunches. Sinds de oprichting van het platform, met daarin 'zwaargewichten' als Marijke Vos en de directeuren van ZLTO en de GGD is het vol gas vooruit. 'Ik hoop echt dat schoollunches in 2012 de wind mee gaan krijgen. Om te beginnen in de zes gemeentes die zich verbonden hebben aan het JOGG-initiatief: 'Jongeren op Gezond Gewicht.'

**Lees het interview op pagina 4**

### Innovaties in duurzame voedselsystemen

In het overheidsbeleid t.a.v. de steeds nauwer samenhangende begrippen voedsel, gezondheid en duurzaamheid wordt steeds meer met voedselketens gewerkt, van de bron tot en met de afzetkanalen. 'De catering is een belangrijk afzetkanaal, een goede en bereidwillige kraamkamer om te pionieren', zegt ir. Tineke Martens, beleidsmedewerker Verduurzaming Voedsel bij het ministerie van EL&I.

**Lees het interview op pagina 5**

### Allemaal aan de stampot, ook de catering

Als het aan de Groningse kok Werner Drent ligt gaan we allemaal aan de stampot omdat het gezond en lekker is en bovendien uitstekend vegetarisch te bereiden. 'Stampot, het hele jaar door' luidt dan ook de titel van zijn eind 2010 verschenen kookboek.' Ook voor de catering is stampot een heel geschikt gerecht', zegt Drent.

**Lees het artikel op pagina 6**



v.l.n.r.: Hans Simons, minister Kamp, Hans Rijnierse, Laetitia Griffith

## Noodklok wordt gehoord

### Ministers Kamp en Verhagen onderschrijven belang facilitaire dienstverlening

Woensdag 26 oktober 2011 was D(ienstverlening)-Day voor de catering, schoonmaak en beveiliging. 's Middags werd in Nieuwspoor het Bidbook 'Blijvend van waarde' uitgereikt aan minister Kamp. 's Avonds waren minister Verhagen en secretaris-generaal De Leeuw (SZW) te gast bij het Facilitair Diner in de Grote Kerk in Den Haag. De boodschap aan de vertegenwoordigers van de grootste facilitaire opdrachtgever van Nederland: Door aanhoudende prijsdruk komt de kwaliteit van de dienstverlening in gevaar.

#### Noodklok gehoord

De noodklok die Veneca, OSB (schoonmaak) en de Nederlandse Veiligheidsbranche luidden, werd door minister Kamp, die aangaf dat wat in het Bidbook staat hem zeer bevalt, gehoord. Minister Kamp ontving het Bidbook uit handen van Veneca-voorzitter Hans Rijnierse die de minister een mooie toekomst voorspiegelde: 'Als we het Bidbook met elkaar goed doorgaan, hebben we het over twee jaar een stuk gezelliger.' Ook OSB en de Nederlandse Veiligheidsbranche voorzitters Hans Simons en Laetitia Griffith benadrukten in hun speeches het belang van samenwerken. Daarnaast pleitte Simons voor het oplossen van Europese aanbestedingsknelpunten. Griffith stelde dat de beveiligingsbranche alles op alles zet om in weerwil van de toenemende prijsdruk zoveel mogelijk mensen aan het werk te houden.

De woorden van de drie voorzitters waren niet aan dovemansoren gericht. Minister Kamp gaf aan overtuigd te zijn dat de aanpak van de drie brancheorganisaties de beste manier is om met elkaar op basis van argumenten snel samen meters te maken. Na de overhandiging van het Bidbook toog (een deel van) het gezelschap naar de Grote Kerk, het statige 15e eeuwse decor van het Facilitair Diner.

Onder de gasten bevonden zich minister van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie Verhagen en secretaris-generaal Sociale Zaken en Werkgelegenheid De Leeuw.

#### Smeerolie raakt op

In zijn welkomstwoord sprak Hans Rijnierse zijn waardering uit voor het oog dat het huidige kabinet heeft voor ondernemersbelangen. 'Echter, er is ook een keerzijde die onze sectoren

direct in het hart raakt. Ons Bidbook illustreert de problemen die ontstaan bij aanbestedingen. Onze sectoren zijn de smeerolie van de samenleving en maken het voor werkend Nederland mogelijk zo super productief en efficiënt te zijn. De smeerolie raakt op: onze mensen moeten wij ontslaan, mensen met een vlekje krijgen geen kansen meer.'

De handschoen werd opgepakt door minister Verhagen die aangaf dat de drie branches de basis van de Nederlandse economie vormen. Ook was er lof voor het gezamenlijke Bidbook initiatief en de innovatiekracht van de sector(en).

#### Vervolg

Als aan het eind van de dag de stofwolken zijn opgetrokken, wordt er door de drie brancheorganisaties druk gewerkt mooie woorden om te zetten in daden. Algemeen Secretaris van Veneca, Jos van Straten: 'De indruk beklijft dat beide ministers oprecht oog hebben voor de problemen in de branches en de oplossingen waar wij voorstaan. Het is nu zaak om snel vervolg te geven aan deze dag en binnenkort met minister Kamp om tafel te gaan zitten.'



Minister Verhagen

## Ons Bidbook illustreert de problemen die ontstaan bij aanbestedingen.



# Platform Duurzame Huisvesting: leegstand in utiliteitsbouw aanpakken

## Eigenaar en gebruiker moeten samenwerken



Ook in de utiliteitsbouw, belangrijk onderdeel van de vastgoedketen, wordt gestreefd naar verduurzaming. Om betere resultaten te behalen moeten enkele knelpunten worden opgelost. Er is behoefte aan meer duidelijkheid over keurmerken en milieuscores, leegstand moet worden aangepakt en samenwerking tussen eigenaar en gebruiker van een pand geïntensiveerd.

We praten met ir. Rob van Bergen, woordvoerder van het Platform Duurzame Huisvesting, in het dagelijks leven directeur ISSO, kennisinstituut voor de installatiesector. In het platform (opgericht begin 2011) hebben elf branche-, kennis- en koepelorganisaties in de vastgoedketen de handen ineen geslagen. Het platform treedt op als katalysator bij de verduurzaming van bestaande utiliteitsbouw en wil binnen vier jaar aantoonbare resultaten.

*Wat wordt verstaan onder duurzame huisvesting?* Rob van Bergen: 'De simpelste definitie is: een gebouw dat lang meegaat en onze toekomst niet belemmert. In de praktijk zien we dat maatregelen ter bevordering van verduurzaming in de bouw dikwijls beperkt blijven tot energiebesparing. Dat gaat niet ver genoeg, duurzaam moet impact hebben op de hele huisvestingsomgeving. Het platform houdt zich bezig met de bestaande voorraad utiliteitsbouw zoals kantoren, ziekenhuizen en scholen. Nieuwbouwwerken - die tegenwoordig al veel minder van de grond komen - worden vanaf de aanvang al op duurzame wijze opgezet.'

Daarbij komt dat in de toekomst een heel andere manier van bouwen zal ontstaan, bijvoorbeeld door de invloed

van Het Nieuwe Werken. Als mensen een deel van hun werktijd thuis doorbrengen, zal dat invloed hebben op het aantal m<sup>2</sup> in de kantoorbouw.'

### Prioriteiten

*Waarop valt de meeste duurzaamheidswinst te behalen?* 'Door maatregelen voor de langere termijn: isoleren, gevelverbetering, vernieuwen van installaties enzovoort. Maar naast de techniek komt ook het financiële aspect om de hoek kijken en dan hebben we een knelpunt te pakken. Wie doet de investeringen? Hoe wordt de winst verdeeld? Om duurzaamheid van de grond te krijgen moeten eigenaar en gebruiker bij elkaar gebracht worden. Dit punt staat hoog op het werkprogramma. Andere prioriteiten zijn: het oplossen van onduidelijkheid over keurmerken en milieuscores en aanpak van leegstand door gebouwen een andere bestemming te geven. Bij opsplitsing in appartementen of studentenhuisvesting staat de regelgeving dikwijls in de weg.'

### MVO

*Hoe kunnen cateraars met hun opdrachtgevers verduurzaming optimaliseren?* Rob van Bergen: 'In het kader van Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen zoeken beide partners al lang naar duurzame maatregelen.'

Voor de cateraars geldt vooral: waar komen de grondstoffen vandaan, wat is de milieu-impact? Maar tegenwoordig zie je ook andere vormen van 'samen doen', bijvoorbeeld verdeling van huisvesting door beide partners.

In de gesprekken daarover komen duurzaam en financiële consequenties beslist aan de orde. Ik denk dat cateraars slim genoeg opereren om hun uitgangspunten over duurzaam vorm te geven', aldus Rob van Bergen.

Volg het platform op:  
[www.platformduurzamehuisvesting.nl](http://www.platformduurzamehuisvesting.nl)  
en via Twitter:@PlatformDH.

## Energiebesparing gaat niet ver genoeg.



Artist Impression Friesland Campina

# Producten met een toekomst

## Deel 5: Duurzaam in thee

Nederland is een koffieland. Per jaar drinken we gemiddeld 148 liter. Maar naast elk kopje koffie staat een kopje thee. In 2009 dronken we gemiddeld 93 liter thee per persoon. Dat zijn 2 kopjes per dag en 2,4 als we kruidenmelanges meetellen. Volgens de algemeen secretaris van De Koninklijke Nederlandse Vereniging voor Koffie en Thee (KNVKT), Tijmen de Vries is duurzame thee andere koek dan duurzame koffie: 'Vijftig procent van de wereld koffieproductie wordt in Europa geconsumeerd. Voor thee is dit 'slechts' zes procent. En als je buying power minder groot is, is je invloed kleiner.'

*Wanneer is thee duurzaam?* 'Wanneer er een keurmerk op zit. De Tea Barometer van de Tropical Commodity Coalition (TCC) meldt in 2007 dat één procent van de thee gecertificeerd was. In 2010 is dit tien procent. In Nederland (0,2% wereldwijde theeconsumptie) is in 2010 25% gecertificeerd. Naar verwachting stijgt dit in 2015 naar 80%. Tijmen de Vries: 'Nederland is een belangrijke kweekvijver voor duurzame ontwikkeling, omdat we werken vanuit de vertrouwensbasis die onze overlegcultuur biedt. Overheid, maatschappelijke organisaties en bedrijfsleven willen samen verduurzaming realiseren. En de consument vraagt meer en meer om duurzaam.'



Bron: PickWick

## Certificering is de kurk waarop duurzame thee drijft.

### Diversiteit in certificering

Certificering is de kurk waarop duurzame thee drijft. Er zijn vier grote keurmerken: UTZ Certified, Rainforest Alliance, Fairtrade (Max Havelaar), en Organic. De keurmerken werken samen in de ISEAL Alliance. 80% van de gedragscodes zijn identiek, op basis van ILO normen en internationale milieuconventies. Het verschil zit in de focus. UTZ gaat voor traceerbaarheid, Organic voor milieu, Rainforest Alliance voor biodiversiteit en Fairtrade voor een minimumprijs voor de producenten. Die verschillen geven producenten en consumenten de vrijheid hun eigen duurzaamheidsaccent te kiezen.

### Toekomst duurzame thee

De KNVKT is mede-initiator van het theeprogramma van het Initiatief Duurzame Handel (IDH). Het initiatief ontstond in 2007 en brengt bedrijfsleven, maatschappelijke organisaties en overheid samen om verduurzaming van internationale handelketens te bewerkstelligen. Met de certificering van thee lijkt het, zeker in Nederland, wel goed te komen. Maar duurzame thee is meer dan blaadjes. Er zijn verschillende andere activiteiten. Tijmen de Vries: 'De verantwoordelijkheid van koffie- en theebedrijven beperkt zich niet tot het werken aan duurzame teelt in oorsprong, maar geldt tevens voor de verdere verwerking in Nederland. Vermindering van de milieubelasting door verpakkingen en energiebesparing spelen hierbij een belangrijke rol. Dat doen we in samenwerking met AgentschapNL. Ons doel? In 2020 30% minder energie te gebruiken dan in 2005.'



# Tevreden over aanbod gezonde lunch-producten? JA!: 86,6%

## Lunchgewoontes bezoekers bedrijfsrestaurants onderzocht

Samen met Blauw Research heeft Veneca de lunchgewoontes van bezoekers van bedrijfsrestaurants in kaart gebracht. Het gaat om de prijs-kwaliteitverhouding van de gezonde lunch in het bedrijfsrestaurant. Aan het onderzoek hebben bijna 400 mensen meegedaan die gebruik maken van het bedrijfsrestaurant. De rode draad: gezond lunchen is de norm die voor het overgrote deel van de bedrijfsrestaurantbezoekers naar volle tevredenheid kan worden ingevuld.



Foto: Henk de Graaf Fotografie

## Salade, fruit en bruin brood, de Top-3 van een gezonde lunch.

Tussen mannen en vrouwen bestaan een aantal opvallende verschillen. Ook op het gebied van gezond lunchen. Voor mannen zijn bijvoorbeeld gebakken vis (15% versus 6%) en een warme maaltijd (8% versus 2%) ingrediënten van een gezonde lunch. Vrouwen noemen vaker dan mannen bruin brood (98% versus 86%), salade (71% versus 57%) en hartig beleg (72% versus 45%). Mannen zijn bereid om meer te betalen voor een gezonde lunch. 23% van de mannelijke bezoekers van bedrijfsrestaurants vindt een gezonde lunchprijs van 4 tot 6 euro acceptabel. Voor vrouwen is dit 10%.

Andere uitkomsten uit het onderzoek:

- 45% vrouwelijke werknemers maakt een lunchwandering, 23% van de mannen;
- Vrouwen nemen meer fruit (30%) en salade (31%) dan mannen (18% en 14%);
- 54% van de werknemers is tevreden over prijs-kwaliteitverhouding bedrijfsrestaurant;
- Negen op de 10 werknemers is tevreden over de mogelijkheden een gezonde lunch te bestellen;

- De gezonde lunch Top-5 bestaat uit: Bruin brood, fruit, salades, hartig beleg en melk.

Liesbeth Dirven, secretaris van Veneca: 'De uitkomsten van het onderzoek tonen aan dat de inspanningen van Venecaleden om het aanbod in de bedrijfsrestaurants niet alleen duurzamer, maar ook gezonder te maken vruchten afwerpen. Bijna iedereen vindt dat er voldoende gezond aanbod is. Gezond en duurzaam zijn onze standaard. Het is goed te zien dat onze gasten dit bevestigen.' Een verrassende uitkomst vindt Liesbeth Dirven dat: 'Mannen schijnen te denken dat een kroket bij een gezonde lunch hoort. Gelukkig betreft dit slechts 3%. Voor de overgrote meerderheid vormen salade, fruit en bruin brood de Top-3.'

'Om de koppositie van de cateringbranche op duurzaam, gezond en verantwoord eten vast te houden moeten we in beweging blijven. Daarom breiden onze leden bijvoorbeeld hun IKB-aanbod verder uit en werkt Veneca samen met overheid en maatschappelijke organisaties in het Convenant Gezond Gewicht.'

'Of het allemaal genoeg is? Uiteindelijk bepaalt de consument wat en hoeveel hij eet en, niet onbelangrijk, beweegt. Mijn vertrouwen in de gezonde lunchkeuze van onze gasten is door dit onderzoek bevestigd. Of dat ook geldt voor bijvoorbeeld de overheid is echter de vraag. Het zou me niet verbazen als Den Haag in navolging van bijvoorbeeld Denemarken kiest voor het invoeren van een vettax. Gezien de inspanningen van de branche en de reactie daarop van de bezoekers van onze bedrijfsrestaurants lijkt me dit mosterd na de maaltijd.'

# COLUMN - 24

Wat krijg je als je een probleem hebt en een Minister, een ambtenaar, een cateringwerknemer, een opdrachtgever en een Veneca-lid 24 uur opsluit? Een werkbaar compromis dat tot stand is gekomen op basis van een kritische discussie. En vijf goed gevulde magen natuurlijk, want we hebben het hier wel over catering.

Het zou een uiterste middel kunnen zijn, het opsluiten van alle bij de contractcatering betrokken partijen. Maar ik denk niet dat het nodig is om het grootste probleem op te lossen: de uitholling van goed werkgeverschap door steeds korter wordende contracten, te sterke focus op prijs en het gebrek aan investeringsruimte en vertrouwen.



Jos van Straten

We hebben momenteel namelijk met een Minister te maken die in de allerbeste Nederlandse traditie bereid is constructief met onze branche mee te denken over herstel van de prijs-kwaliteitverhouding in de contactcatering.

Waarom is dit zo belangrijk? Natuurlijk, bedrijfsresultaten staan onder druk. Maar hoe belangrijk dat ook is, de positie van werknemers in de branche is zeker zo belangrijk. Onze werknemers (en collega's in de andere takken van de facilitaire dienstverlening als de schoonmaak en beveiliging) bevinden zich deels in een maatschappelijk kwetsbare positie. De contractcatering biedt deze mensen een kans op maatschappelijke participatie, op *learning on the job*, op doorstromen of zelfstandig ondernemerschap.

Onze branche is de startmotor van de Nederlandse economie. En als er zand in de motor komt gaat ie haperen. Daarom is het zo belangrijk dat we met onze opdrachtgevers om tafel gaan om te praten over een nieuwe *mindset*. Te beginnen met de grootste opdrachtgever: de overheid.

Zijn daarmee de problemen waarmee (niet alleen) de contractcatering kampt opgelost? Nee, zo snel gaat dat niet. Er is nog een lange weg te gaan voordat we - zowel opdrachtgevers als opdrachtnemers - weer kunnen profiteren van de vruchten van goede samenwerking en lange(re) contracten. Voordat we verduurzaming en goed werkgeverschap de juiste aandacht kunnen geven zijn we een overleg of 1, 2, 3 verder.

Maar Nederland zou Nederland niet zijn als er aan het eind van dit overleg geen gezamenlijk gedragen en solidair voorstel op tafel ligt. Voorlopig blijven we dus de ingeslagen weg volgen. Alle betrokkenen 24 uur opsluiten kan altijd nog.

Jos van Straten  
Algemeen Secretaris Veneca

## Convenant Gezond Gewicht zet sterk in op jonge generatie

### Vitaliteit door gezond eten én bewegen

'Als we erin slagen overgewicht en obesitas te laten dalen, dan is er minder reden om de ziektekostenpremies te laten stijgen. De partners in het Convenant Gezond Gewicht zoeken intensief naar het goede antwoord op de noodzaak van een gezonde leefstijl. We beginnen door sterk in te zetten op de jonge generatie via de school en de ouders. Want jong geleerd is oud gedaan.'

Duidelijke taal uit de mond van Paul Rosenmöller, voorzitter van het Convenant Gezond Gewicht, het in 2005 opgerichte samenwerkingsverband van 27 partijen afkomstig van overheden, bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties. 'De ziektekostenpremies zullen voorlopig nog stijgen', denkt Paul Rosenmöller, 'maar wetgeving zal voorkomen kunnen worden. Ik zie niets in zo'n draconische maatregel. De convenantpartners willen de steeds ouder wordende bevolking gezond houden via de weg van de preventie.'

### Vitaliteit

Onlangs bracht de Stichting van de Arbeid de brochure 'Maak werk van vitaliteit' uit, gericht op werkgevers en werknemers. De brochure biedt handvatten om samen op het werk in te zetten voor een gezond gewicht.

Gaat een gezond gewicht gelijk op met vitaliteit? Paul Rosenmöller: 'Zonder vitaliteit is er schijn-gezond-gewicht. Bewegen is absoluut een noodzakelijk onderdeel van een gezonde leefstijl. Werkgevers en werknemers hebben hierop samen een verantwoordelijkheid.'



Paul Rosenmöller

Foto: Bob Bronshoff



Bron: JOGG

## Gezond eten en bewegen, het is niet óf-óf maar én-én.

Het is goed om te zien dat Veneca daaraan bijdraagt door gezonde maaltijden - de core business van de catering - te verzorgen. Gezond eten en bewegen, het is niet óf-óf maar én-én. Tezamen vormen ze een geloofwaardig appel om vitale werknemers te creëren en te behouden.'

### Body Mass Index

Wanneer kunnen we spreken van een gezond gewicht? 'Er is een internationaal erkende

maatstaf Body Mass Index: een reken-sommetje om de verhouding tussen lengte en gewicht te bepalen. Een BMI van meer dan 25 wordt als overgewicht beschouwd en boven de 30 als obesitas.'

### Lange adem

Om al de balans op te maken na krap zeven jaar is nog te vroeg, vindt hij. 'Resultaten zijn er zonder meer. Het bewustzijn over een gezonde leefstijl is gegroeid. Er zijn veel initiatieven van

de grond gekomen, denk aan het succesvolle JOGG-project in de Utrechtse wijk Overvecht, waar overgewicht drastisch daalde. Maar het is een kwestie van lange adem. Er staat ten minste tien jaar voor. Duwen en trekken blijft het parool.'



# Samen goed eten

Met schoollunches gezonde eetcultuur bevorderen

Met groot enthousiasme vertelt Hans Rutten over het nieuwe landelijke platform Schoollunches. Sinds de oprichting van het platform, met daarin 'zwaargewichten' als Marijke Vos en de directeuren van ZLTO en de GGD is het vol gas vooruit. 'Ik hoop echt dat schoollunches in 2012 de wind mee gaan krijgen. Om te beginnen in de zes gemeentes die zich verbonden hebben aan het JOGG-initiatief: 'Jongeren op Gezond Gewicht'.'

Terwijl ondertussen al 15-20% van de scholieren zonder ontbijt op school verschijnt, schiet het overgewicht door het plafond. We leven met een tijdbom die doortikt naar 5 voor twaalf.

Ir. Hans Rutten van InnovatieNetwerk is de drijvende kracht achter het nieuwe platform Schoollunches. 'Bewuster eten is het doel en dat willen we bereiken door schoollunches op basisscholen te stimuleren.'

Op hooguit enkele honderden van de 7.000 basisscholen in Nederland is er al

zoiets als een schoollunch. Iedere school kiest een eigen benadering. Rutten: 'Er zijn meerdere mogelijkheden. Uitbesteding, deels of geheel, verzorging door ouders, leerlingen die koken. We kennen de voorbeelden en ze werken allemaal. Rust in de klassen, de concentratieboog en de gezondheid van kinderen varen er wel bij.'

Zo langzamerhand is de maatschappij het contact met voedsel verloren. Terwijl dit de hoeksteen van onze gezondheid is. Door eten met beleving in te kleuren willen we kinderen en hun ouders weer bewust maken van het belang van goede voeding. Dit is een essentieel punt voor cateraars. Eten is een proces waarbij de harten van scholieren moeten worden veroverd. Op school, maar ook thuis.' Het gewicht en momentum van het platform Schoollunches wordt mede bepaald door de betrokkenheid van prominenten. Zoals Eerste Kamerlid Marijke Vos die als wethouder van Amsterdam een voortrekker van (goed) eten op scholen was: 'Goed en gezond eten is enorm belangrijk voor het welzijn van kinderen.'

**Bewuster eten door schoollunches op basisscholen te stimuleren.**

## Brede School wil aandacht voor gezonde voeding

Het kind talenten laten ontdekken en benutten

Nederland kent een groeiend aantal zogenaamde Brede Scholen. Dit zijn soms multifunctionele gebouwen waarin meerdere scholen en organisaties gehuisvest zijn en soms netwerken van voorzieningen voor kinderen, jongeren en gezinnen in de buurt. De school is hierbij het middelpunt en werkt samen met bijvoorbeeld een kinderopvang-, bibliotheek, welzijnswerk- en/of sportorganisatie. In de Utrechtse wijken Ondiep en Zuilen coördineert Jan Bour sinds anderhalf jaar de samenwerking tussen de verschillende basisscholen die Brede School Ondiep en ZuilenOost vormen en ongeveer 1.000 leerlingen onder hun vleugels hebben.



Bron: Het Nationaal Schoolontbijt

Jan Bour: 'Er is niet één soort Brede School. Iedere Brede School heeft zijn eigen doelstelling en zoekt partners in de wijk die waarde kunnen toevoegen. De wijken die wij 'bedienen' zijn Krachtwijken. Wij bieden een breed inhoudelijk aanbod van onderwijs, cultuur, sport, welzijn en eventueel techniek en natuur om zo de ontwikkelingskansen van kinderen te vergroten.'

'Wij stellen onszelf de vraag waar verantwoordelijkheid van de ouders

ophoudt en die van de school en andere organisaties begint. Gezond leren leven is niet de primaire verantwoordelijkheid voor een school (als die al niet de verantwoordelijkheid van de ouders is dan zijn andere organisaties meer verantwoordelijk). Voor onze Brede Scholen is de primaire opdracht: het scheppen van mogelijkheden en activiteiten zodat een kind optimale ontwikkelings- en onderwijskansen krijgt op cognitief vlak. We stellen het kind in staat zijn talenten te ontdekken en te ontplooiën. Gezonde



Daltonschool Overschie in Rotterdam

Zeker in de grote steden is er een groot aandeel kinderen dat slecht of niet gevoed op school komt. Vaak zijn dit kinderen uit gezinnen met een sociaal-maatschappelijke achterstand. Slechte voeding en overgewicht bedreigen de ontwikkeling en het welzijn van deze kinderen die zo op achterstand worden gezet. De grootste uitdaging is in mijn ogen het enthousiasmeren van scholen en ouders. Dat het kan bewijzen dagelijks bijvoorbeeld negen Amsterdamse scholen die ik nog ken uit mijn tijd als wethouder. Het enthousiasme is daar groot. Zowel bij de scholen en de ouders als bij de kinderen. Om het vliegwielt

laten draaien, beginnen we met scholen die al aandacht besteden aan gezondheid en voeding in de JOGG-gemeenten. Als we er in slagen om het nu nog beperkte

aantal scholen met aandacht voor schoollunches structureel en substantieel omhoog te brengen, dan pas kunnen we tevreden zijn.'

## JOGGen tegen overgewicht

Gezonde keus is de gemakkelijkste keus

In Nederland hebben ongeveer 1 op de zeven jongens en 1 op de zes meisjes overgewicht. In sommige wijken is dat zelfs al 1 op de 3 jongeren. Om obesitas te stuiten in haar opmars is Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG) in Nederland geïntroduceerd. Het doel is ambitieus: In 2015 moeten er 75 gemeenten met een bereik van 5 miljoen inwoners mee werken. In 2020 moeten deze gemeenten de gezondste jeugd van Europa hebben.

'Het terugdringen van overgewicht en obesitas bij de jeugd via een intersectorale aanpak, dat is de essentie van JOGG.' Aan het woord is Judith de Meij, teamleider voeding, beweging en overgewicht bij de Amsterdamse GGD. 'In Amsterdam werken we al sinds 2002 vanuit sport, onderwijs en zorg samen aan het doel meer bewegen en gezonder eten, zoals bijvoorbeeld in het JUMP-in programma voor de basisschool. JOGG voegt hieraan drie dingen toe: een nog breder politiek-bestuurlijk draagvlak, publiekprivate samenwerking en sociale marketing.'

'We startten in twee buurten in Slotervaart, waarin lokale publieke en private partijen zich inzetten om gezond eten en bewegen voor jongeren gemakkelijk en aantrekkelijk te maken. Alle aspecten die daaraan bijdragen krijgen een rol: gezondheidszorg, sportaanbod, levensmiddelenaanbod, sociale omgeving, fysieke activiteit en de woon-/speelomgeving.'

De mix van interventies is zodanig dat alle gezinsleden gestimuleerd worden de gezondheid te bevorderen en uiteindelijk overgewicht terug te dringen.'

'Bijvoorbeeld de focus op gezond eten en drinken op basisscholen. Samen met partners ontwikkelen we richtlijnen voor scholen en bieden ondersteuning op het gebied van traktaties, tussendoortjes en de lunch. Een voorbeeld is de lunchwaaier met modellen voor het organiseren van een gezonde lunch. Deze variëren van een kinderrestaurant tot een gezonde broodtrommel. Ook is er aandacht voor de openbare ruimte. Hoe nodig je kinderen en ouders uit om meer te bewegen? De inrichting van de buitenruimte is hierbij ook een factor. En natuurlijk worden er ook beweegprogramma's opgezet voor jonge kinderen.'

'Omdat JOGG staat voor een intersectorale aanpak, zie ik zeker ook mogelijkheden om samen te werken met cateringbedrijven. Cateraars kunnen hun kennis over gezond en duurzaam voedsel delen. Het unieke dagelijkse contact met ouders in hun restaurants biedt kansen. De gezonde keus de makkelijke keus maken, daar draait het om! Indirect door met gezonde en duurzame lunches ouders te laten zien hoe makkelijk en lekker goed eten en drinken is. En direct door lokaal te communiceren over de JOGG-initiatieven in de buurt en waar mogelijk eraan bij te dragen, bijvoorbeeld in gezonde lunchprojecten op school.'



Kick-off van JOGG op het Staalmanplein  
Foto: Eddy Vervloet



# Innovaties in duurzame voedselsystemen

## Catering is een goede kraamkamer om te pioneren

‘Goede voeding, gezondheid en duurzaamheid zijn begrippen die met elkaar te maken hebben. We zien in het overheidsbeleid dat steeds meer met voedselketens wordt gewerkt, van de bron tot en met de afzetkanalen. Een goede zaak. Ook de ‘consumer push’ krijgt steeds meer aandacht: wat vindt de kritische consument belangrijk? De catering is een belangrijk afzetkanaal, een goede en bereidwillige kraamkamer om te pioneren. Daarvan getuigen projecten met plantaardige eiwitten in plaats van dierlijke, bijvoorbeeld smakelijke producten op basis van soja.’

Aan het woord is ir. Tineke Martens, beleidsmedewerker Verduurzaming Voedsel bij het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (EL&I). We vragen haar om een kort commentaar naar aanleiding van twee recent verschenen brochures: ‘Topsector Agro&Food. De Nederlandse groeidiamant’ van het ministerie van EL&I en ‘Richtlijnen goede voeding ecologisch belicht’ van de Gezondheidsraad.

‘In 2050 zullen 9 miljard mensen gevoed moeten worden, terwijl grondstoffen als water, grond en energie steeds schaarser worden. Dit vraagt om een gigantische duurzaamheidsinspanning. De topsector Agro&Food heeft een agenda opgesteld om haar positie te vernieuwen, ver-

sterken en verder uit te bouwen door innovaties in duurzame voedselsystemen voor de productie van meer hoogwaardig voedsel met minder gebruikmaking van grondstoffen. Het bedrijfsleven verdubbelt zijn huidige investering in PPS-programma's van 75 naar 150 miljoen per jaar. De overheid heeft positief gereageerd op het verzoek om de PPS-investering te matchen met 150 miljoen om de economische en maatschappelijke ambities te realiseren. De sector zit met haar ambities op één lijn met de doelstellingen van het Platform Verduurzaming Voedsel.’

### Overbevissing

Ze vervolgt: ‘Enkele jaren geleden heeft de Gezondheidsraad op verzoek van het toenmalige ministerie van LNV

gekeken in hoeverre de ‘oude’ Richtlijnen goede voeding ook ecologisch gezien verstandige keuzes inhouden. Daarbij zijn aspecten als landgebruik, uitstoot van broeikasgassen en biodiversiteit onder de loep genomen. Het bleek niet voor niets... De richtlijn om twee keer per week vis te eten blijkt ecologisch belastend. Overbevissing bedreigt de biodiversiteit in zeeën en oceanen.

Men onderzoekt thans of Omega 3 en 6 – waarin de gezondheidswinst wordt behaald – ook uit andere bronnen gewonnen kan worden, bijvoorbeeld algen. Een andere innovatieve oplossing zou kweekvis kunnen zijn; het moet dan wel de ‘vegetarische’ variant zijn die niet zijn eigen soortgenoten opeet.’



## Groei wereldbevolking vraagt om een gigantische duurzaamheidsinspanning.

## ‘t Gras van de burens is... Verduurzaming in andere branches Deel 8: De schoonmaakbranche



Hans Simons

In deel acht van ‘t Gras van de burens spreken we met Hans Simons, voorzitter van de Ondernemersorganisatie Schoonmaak- en Bedrijfsdiensten (OSB). Hij laat zijn licht schijnen over duurzaamheid in de branche. ‘Ik ben voorstander van *naming and shaming* wanneer de sociale component van duurzaamheid met de voeten wordt getreden.’

Nederland telt ruim 150.000 schoonmakers en glazenwassers die gezamenlijk € 4,3 miljard omzetten. Hiervan werken er 130.000 bij de 650 OSB-leden.

### Landelijke staking

In juni 2009 kreeg Hans Simons de voorzittershamer. Een half jaar later, ‘geen causaal verband’, werd Nederland opgeschud door een massale staking van schoonmaakpersoneel.

Hans Simons: ‘Duurzaamheid was de inzet begin 2010. De mensen staakten voor een duurzaam personeelsbeleid. Kernbegrippen hiervan zijn: werkdruk, kwaliteit van werk, bejegening van werknemers door hun superieuren en de verharding van de marktverhoudingen door teruglopende schoonmaakbudgetten, scherpe prijsconcurrentie en kortlopende contracten. Een duurzame arbeidsmarkt betekent mensen een volwaardige baan bieden. Een baan met perspectief en groeimogelijkheden. Alleen zo kunnen we mensen binden en de sector ook op de lange termijn aantrekkelijk houden om in te werken.’

### Code en keurmerk

Een andere *usual suspect* als het gaat over verduurzaming en schoonmaken zijn de schoonmaakmiddelen. De OSB kiest hier voor een pragmatische benadering. ‘Schoonmaakmiddelen, groene labels en aanverwante zaken, daar weten onze leden zelf het meeste van. Onze focus is de sociale component.’

Deze focus vond afgelopen zomer haar beslag in de ondertekening van de Code Verantwoordelijk Marktgedrag voor de schoonmaak- en glazenwasserbranche. De code werd op 22 juni ondertekend door werkgevers, werknemers, opdrachtgevers en de rijksoverheid. Simons: ‘De code regelt bijvoorbeeld zaken als het bij aanbesteding niet enkel kijken naar prijs. Maar ook de kwaliteit van de uitvoering van het schoonmaakwerk en de arbeidsomstandigheden komen er in voor. De commissie die de code heeft ontwikkeld blijft, onder voorzitterschap

van Kees Blokland van de NS, aan om de naleving te monitoren. De volgende stap is het invoeren van een keurmerk op basis van de code, eind 2011. Komend jaar wordt een overgangsjaar en per 2013 zullen al onze leden moeten voldoen aan dit OSB-

keurmerk. Dit biedt alle partijen gegarandeerde kwaliteit.’

### Toekomst verduurzaming

Hans Simons: ‘Ook in de toekomst blijven we ons op het gebied van duurzaamheid focussen op de relatie tussen

opdrachtgever en opdrachtnemer, meer mensen blijvend aan de sector binden, opleiden van werknemers aan de snel groeiende OSB-academie en pleiten voor erkenning van het belang van onze sector voor Nederland.’

## Een duurzame arbeidsmarkt betekent mensen een volwaardige baan bieden.



Foto: Reinier de Vlaam



# Allemaal aan de stampot, ook de catering

## Eye-openers door Werner Drent

*Je kunt het zo gek niet bedenken of je kunt er stampot van maken. Het motto van de Groningse kok Werner Drent. Als het aan hem ligt gaan we allemaal aan de 'Stampot, het hele jaar door', zoals de titel luidt van zijn eind 2010 verschenen kookboek. 'Het is gezond en lekker. Iedereen is met stampot opgevoed. Stampot is ook een heel geschikt gerecht voor de catering!'*

In onze serie 'nieuwe kookboeken' een gesprek met deze 'stampot-goeroe'. Hij vertelt: 'Toen ik jong was wilde ik drie dingen: koken, de wereld zien en varen. Het is me allemaal gelukt. Ik heb eerst netjes diverse koksopleidingen afgemaakt, belandde meteen in de keuken en heb negen jaar als kok bij de Koninklijke Marine gevaren. In die tijd heb ik de halve wereld gezien. Ik deed overal inspiratie op, groenten hadden mijn speciale belangstelling. Na terugkeer in Nederland ging ik terug naar de Hollandse gerechten met oud-Hollandse - soms vergeten - groenten van eigen bodem.'



Werner Drent

Sinds 2000 werkt Werner Drent bij de Dorpsgemeenschap Nieuw Woelwijk, een instelling van ca. 400 verstandelijk gehandicapte bewoners met een eigen moestuin, in Hoogezand-Sappemeer. Sinds 2003 is hij chef-kok en plv. hoofd Voeding. In de loop der jaren brak hij landelijk en zelfs internationaal door. Hij werd onder meer drievoudig wereldkampioen stampot-koken en eenmaal wereldkampioen snert-koken. Hij publiceert in tijdschriften en lanceerde eind 2010 zijn eerste boek 'Stampot, het hele jaar door', geïllustreerd door fotografe/mede-auteur Kim Been. Drent's tweede boek 'Wild uit de Hollandse keuken' volgt naar verwachting in het najaar van 2012.

### Vegetarisch

*Wat maakt stampot zo gezond?* 'Mijn recepten bestaan uit 50% aardappelen en 50% groenten, zomer en winter, aangepast aan de seizoenen. Stampot is ook uitstekend vegetarisch te bereiden. Kaas is onder andere een goede vervanger voor vlees. In het boek staan



48 recepten, waarvan er slechts één met rookworst. Bij Dorpsgemeenschap Nieuw Woelwijk is de zaterdag uitgeroepen tot vaste stampotdag, de bewoners zijn enthousiast. Wie nog denkt dat stampot saai is, daag ik uit om mijn eigen favoriete recept eens te proberen: stampot boerenkoolbrood. Een van m'n vele eye-openers.'

**Ik wilde drie dingen: koken, de wereld zien en varen. Het is me allemaal gelukt.**

## OCC opleiding en examen leermeester nu volledig digitaal

'Als je een jurkje bij Wehkamp kunt bestellen, kun je dit ook!'

**Ze heten Bart, Rachid, Judith, Frederik en Lisette en hebben allemaal gesolliciteerd op een functie bij een cateringbedrijf. Met een druk op de knop wordt besloten wie het wordt. Bart, Rachid, Judith, Frederik en Lisette zijn namelijk virtuele sollicitanten. Hun sollicitaties zijn een belangrijk onderdeel van het volledig nieuwe en digitale opleidings- en examentraject van OCC; dat van de Leermeester.**

### Droog wordt smeug

'De kandidaat moet als (beginnend) Leermeester aantoonbaar competent zijn, waarbij hij op alle zes werkprocessen en prestatie-indicatoren getoetst wordt. Ergo, alle elementen van die werkprocessen moeten in voldoende mate in toetsbare opdrachten en opgaven zijn terug te vinden, zodanig dat alle werkprocessen en prestatie-indicatoren worden getoetst.' Lees hier de eisen van de Examenkamer aan de opleiding en het examen Leermeester. Maar hoe maak je van zoiets droogs een smeugige opleiding?

Het antwoord op deze vraag komt van OCC-secretaris Bertie Redeker en Concept24 eigenaar Edvard Spaapen. Bertie: 'Nadat de examinering voor

Leermeester werd vrijgegeven, ontstond bij cateraars de wens de opleiding meer 'cateringwise' te maken. Onze inzet was een actiegericht, op maat gesneden traject dat op de werkplek kan worden

afgelegd. Samen met Concept24, een bureau dat zich richt op het verbeteren en organiseren van leren, werken en opleiden, hebben we deze uitdaging opgepakt.'

**Het resultaat is revolutionair. Opleiden en toetsen lopen parallel.**



## RECEPT

### Stampot Boerenkoolbrood (4-6 personen)

#### Ingrediënten:

- 500 g kruimige aardappelen
- 500 g verse boerenkool
- 2 pakjes (diepvries) bladerdeeg (van 10 stuks)
- 60 g gezouten roomboter
- 1 rookworst
- 1 eierdooier
- Snufje zout
- Scheutje natuurazijn
- Handje tarwevlokken
- 5 dl volle melk
- Margarine voor invetten cakevorm

#### Benodigheden:

Cakevorm van 30 cm lengte.

#### Bereiding:

Was de boerenkool en pluk het van de steel. Snijd de boerenkool fijn en breng aan de kook met een klein beetje water en zout. Schil de aardappelen en snijd ze in vieren. Zet deze op met water, zout en de helft van de boter. Kook het geheel in ongeveer 10-15 minuten gaar en giet de boerenkool af. Stamp de massa goed door elkaar met de rest van de boter, melk en een scheutje azijn. Eventueel naar smaak zout toevoegen. Vet de cakevorm in met margarine. Bestrooi de bodem en zijkant van de cakevorm met tarwevlokken en bewaar een beetje voor de bovenkant. Bekleed de bodem en zijkanten met bladerdeeg en bewaar een paar plakken voor het afdekken van de stampot. Laat het deeg ongeveer 1 cm over de rand van de vorm hangen. Vul de vorm met de helft van de stampot boerenkool en leg de rookworst in het midden. Vul de broodvorm met de rest van de stampot, totdat de vorm helemaal gevuld is. Vouw de overgebleven rand bladerdeeg terug en dek af met het overgebleven bladerdeeg.

Bestrijk alles met de losgeklopte eierdooier en strooi de tarwevlokken erover. Bak de broodstampot op 240 °C in voorverwarmde oven. Het geheel is na 15 à 20 minuten klaar als het bladerdeeg goudbruin is. De broodstampot voor het serveren uit de cakevorm halen.



Foto: Kim Been

## Week van de Cateraar vanaf 2012

In de week van 19 t/m 23 maart 2012 is het zo ver! Dan serveren we een week vol acties voor en door medewerkers, gasten en cateraars. Een week waarin we een PR en Social Media campagne opdoen in drie gangen. Waar Twitter, Facebook, Hyves, beeld en geluid op de kaart staan. Waar gasten kunnen genieten van favoriete recepten van hun cateringmedewerkers en er tips uit de keuken worden opgediend.

Het aftellen is begonnen! 19 t/m 23 maart 2012: De Week van de Cateraar!

Edvard: 'Het resultaat is revolutionair. Opleiden en examineren lopen parallel in een volledig digitale en aantrekkelijke omgeving. Kandidaten kunnen opdrachten uploaden en ter beoordeling aanbieden. Na maximaal twaalf maanden heb je een Leermeester die medewerkers begeleidt, coacht, motiveert en tegelijkertijd zichzelf blijft ontwikkelen.'

#### Live in 2012

Bertie: 'De OCC-Leermeester opleiding staat open voor beheerders en managers van locaties. Maar ik verwacht dat ook ervaren medewerkers die weten wat er op de werkvloer speelt het examen zul-

len afleggen. Met een opleiding en examen die binnen de cateringcontext zijn gebracht bieden we meerwaarde voor werknemer, werkgever en iedereen die door de toekomstige Leermeester zal worden begeleid.'

Bertie: Verder is ook nog van belang: de accreditatie door Kenwerk. Dit instituut beoordeelt of opleiding en examen aan de eisen van de Examenkamer voldoen. We hebben al positieve signalen opgevangen. Ik verwacht daarom dat we, volgens planning, voorjaar 2012 de opleiding OCC-Leermeester aanbieden.'

#### COLOFON

**UITGAVE** Veneca, Gorinchem **TEKST** Ineke Geraerds Journalistiek en PR, IDHD, Secretariaat Veneca **VORMGEVING** BURO18, Gorinchem **DRUK** Grafisch Centrum Vanderheym, Capelle a/d IJssel

Veneca Info is het informatieblad van de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties en verschijnt drie maal per jaar.