



2 VERDUURZAMING
IN DE PRAKTIJK



4 VENECA IN EUROPA



6 PLATFORM VERDUUR-
ZAMING VOEDSEL
GAAT DOOR

VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties

AGENDA

2013 JANUARI

- 07 - 10 Horecava 2013
- 16 - 18 Vakbeurs Facilitair, 's-Hertogenbosch
- 21 - 24 BBB Horecavakbeurs, Maastricht
- 23 - 24 BioVak 2013, Zwolle
- 26 - 30 Sirha, Lyon

FEBRUARI

- 04 - 06 HorecaEvenTT, Assen
- 13 - 16 Biofach, Keulen

MAART

- 18 - 22 De Week Van De Cateraar
- 26 VMT Food Event 2013

Kijk voor meer informatie over deze evenementen op: www.veneca.nl.

1 miljard besparing op verzuimkosten mogelijk



Goede lunch vergroot het werkplezier

Vier miljoen Nederlanders lunchen regelmatig in een bedrijfsrestaurant. Dit is meer dan de helft van de totale beroepsbevolking. De lunch is een belangrijk moment tijdens de werkdag, en een meerderheid van de werknemers verlaat de werkplek tijdens de lunch. Een gezonde lunch tussen de middag heeft positieve invloed op de arbeidsproductiviteit van werknemers.

Als er naast een gezonde lunch ook meer aandacht komt voor de vitaliteit en gezondheid van de werknemers is er ruim een miljard

“Onlosmakelijk verband voeding en levensstijl.”

besparing op verzuimkosten mogelijk door minder ziekte- en verzuimkosten. Dat is de uitkomst van een kwalitatief en kwantitatief onderzoek dat TNS NIPO in opdracht van Veneca en Sport & Zaken deed onder Nederlandse werkgevers en werknemers. Het is niet onverwacht dat een

gezonde levensstijl direct van invloed is op de arbeidsproductiviteit. Er is een onlosmakelijk verband tussen voeding en levensstijl. Werknemers kunnen op de werkvloer zelf werken aan hun gezondheid. Want een gezonde lunch is onderdeel van een gezonde levensstijl.

Het verzuimcijfer kan drastisch omlaag door een verbetering van de mentale en fysieke vitaliteit van werknemers. Er zijn verschillende initiatieven die hier aan bijdragen.

Tot voor kort schreven werkgevers zichzelf een geringe rol toe met betrekking tot het gezonde gedrag

van hun personeel. Ook hier is een kentering gaande. Veertig procent van de ondervraagde bedrijven organiseert sportactiviteiten op de werkvloer. Zij merken dat dit positieve invloed heeft op de sociale cohesie op de werkvloer, de motivatie van werknemers en de gezondheid van werknemers. Dit geldt evenzeer voor gezond lunchgedrag van werknemers. Steeds meer onderzoek laat een direct verband zien tussen het lunchgedrag en de productiviteit van werknemers. Door intensievere samenwerking tussen de facilitair manager, verantwoordelijk voor de inkoop van catering, en de HRM-manager, verantwoordelijk voor de mentale en fysieke gezondheid van werknemers, en een gedegen onderzoek naar de lunchwensen van werknemers zijn er op korte termijn en lange termijn goede resultaten te behalen. Al snel zal de productiviteit en vitaliteit van werknemers omhoog gaan. En op lange termijn is zelfs een besparing van 1 miljard op ziektekosten haalbaar.

Het complete onderzoek is in te zien op de website. Veneca en haar leden en Sport & Zaken kunnen u helpen bij het verhogen van vitaliteit op de werkvloer.

Voor meer informatie hierover kijkt u op de websites van Veneca en Sport & Zaken.

Initiatieven

- Snoepautomaten vullen met gezonde snacks
- Werkfruit als tussendoortje
- Voorlichting over gezonde voeding
- Balansdag op het werk
- Bedrijfssport

De visie van Ammerlaan

De 'Good food fast' revolutie

In Londen heeft een revolutie plaatsgevonden. Lekker en gezond zijn daar in fastfood een aantrekkelijke vanzelfsprekendheid geworden. Mijn favorieten: 'Pret a Manger', 'Eat' en 'Marks & Spencer'. Alles ziet er superlekker uit én is ook lekker en vers. Van de mango met het bijverpakte felgroene partje limoen – wat de mango nog meer smaak geeft – bij 'Pret' tot de peulvruchtensalade van 'Eat' waar de vrolijke kleuren van de boontjes je gewoon uitnodigen om het te kopen en te eten. Want kleur is key.



Anneke Ammerlaan

zijn de helden. En dat wordt nog eens benadrukt door de presentatie in de koelingen. De keuze is beperkt, vooral bij Pret, zoals de

“Groenten en fruit basis voor fastfood-revolutie.”

Britten zeggen, en bij Eat. Dat maakt het lekker snel en daardoor niet vermoeiend. We hadden het gevoel van een feestje. Van onszelf verwennen. Terwijl de kosten echt binnen de perken bleven. Het bakje verse ongepasteuriseerde mango kostte maar één pond.

Van het simpelste ontbijtchapje tot een complete maaltijdsalade, alles heeft met kleur te maken en met transparantie. De producten zelf



In de Londense benadering 'In de beperking toont zich de meester' ligt de sleutel tot het bedrijfsrestaurant van de toekomst.

Aantrekkelijke, snel toegankelijke gezonde gerechtjes voor alle momenten van de dag, waar de werknemers de hele dag bij kunnen. Aangevuld met iets warmes rond lunchtijd. Meer dynamiek op een kleiner oppervlak en minder rommel achteraf. Een utopie? Met elke nieuwe pensionado verdwijnt een traditionele brood/beleg-klant.

Voor jongere generaties zit gezond in groenten en fruit, niet in brood. Voor hen vormen groenten en fruit de basis voor deze fantastische fastfood-revolutie.

Veneca: Focus op Gezond gedrag
Lees het dossier op veneca.nl



Verduurzaming in de praktijk

Rubriek over duurzaamheidsinitiatieven in de praktijk

Verduurzaming is een belangrijk thema in de contractcatering. Cateringorganisaties ontplooiën diverse initiatieven en nieuwe formules om verduurzaming in de keten te integreren. In deze nieuwe rubriek besteden we extra aandacht aan de initiatieven van een Veneca-lid op het gebied van verduurzaming. We starten met Hans van Veen, operationeel directeur van Appèl.

“Verduurzaming is onderdeel van ons beleid 'Verantwoord ondernemen' en is omschreven in de

brochure 'Duurzaamheid, meer dan een kreet'. Als Appèl hebben we een zeer praktische aanpak. We dringen onze transportmomenten terug, gebruiken minder verpakkingsmateriaal en stimuleren het gebruik van producten met een duurzaamheidskenmerk. Ook adviseren we onze opdrachtgevers over de mogelijkheden die er zijn op het gebied van duurzaam cateren. We merken ook dat het een steeds grotere rol gaat spelen in aanbestedingen. De criteria van het Agentschap NL worden bij overheidsaanbestedingen steeds vaker toegepast.”



Hans van Veen

“Door informatiesessies en intern overleg praten we regelmatig onze medewerkers bij over verduurzaming en de diverse initiatieven. Op onze website, in onze brochures en het kwartaalmagazine neemt duurzaamheid ook een centrale plaats in. In onze producten komt duurzaamheid bijvoorbeeld terug in ons koffiemark ONESTO, met zowel het Fairtrade als het EKO-keurmerk. In het bedrijfsrestaurant komen onze gasten direct in

aanraking met verduurzaming. In overleg met de opdrachtgever kunnen we bijvoorbeeld op specifieke locaties gebruik maken van lokale (biologische) producten en leveranciers.”

“Restaurant Fair's ons meest aansprekende initiatief.”

“Een van de meest aansprekende initiatieven op het gebied van verduurzaming is het restaurant

Fair's in Nieuwegein. Daar hebben we samen met MOvactor een horecaformule ingericht waar mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt worden voorbereid op een reguliere baan in de horeca of catering. Bij Fair's wordt bovendien gewerkt met een assortiment dat volledig bestaat uit biologische en fairtrade producten.

Meerdere medewerkers van Fair's hebben inmiddels hun weg naar de reguliere arbeidsmarkt al gevonden.”

Veneca: Focus op Verduurzaming
Lees het dossier op veneca.nl



Brochure Cercat gecertificeerde catering

Stichting Certificatie Contractcatering (Cercat) heeft een nieuwe brochure over het certificatieschema gepubliceerd. De toepassing van dit schema garandeert opdrachtgevers dat hun cateraar op het gebied van hygiëne, voedselveiligheid en verduurzaming voldoet aan strenge eisen.

De brochure maakt de meerwaarde van een gecertificeerde cateringorganisatie voor een opdrachtgever duidelijk. Alle Veneca-leden hebben deze gegarandeerde kwaliteit. Alle leden zijn onafhankelijk getoetst en gecertificeerd. De brochure is op te vragen bij het secretariaat van Cercat en in te zien op de website cercat.nl.



Gezonde voeding essentieel voor prestaties op het werk

Diner 2012 in het teken van vitaliteit

Vitaliteit op de werkvloer wordt steeds belangrijker. De moderne werknemer werkt flexibel en op verschillende werkplekken. Daar komt bij dat de huidige generatie werknemers langer doorwerkt dan de vorige. Voor werkgevers en werknemers is vitaliteit en gezondheid een gedeelde verantwoordelijkheid. Maar hoe geef je dit vorm? En welke rol hebben sport en eten en drinken daarbij?

Dat stond centraal tijdens het diner van Veneca en stichting Sport & Zaken op 10 oktober 2012 in Rotterdam. Diverse sprekers gingen in op vitaliteit en manieren waarop het bedrijfsleven en sporters kunnen samenwerken. Ook werden de resultaten gepresenteerd van het, in opdracht van Veneca en Sport & Zaken, door TNS NIPO uitge-

voerde onderzoek naar vitaliteit op de werkvloer. Bernard Wientjes, voorzitter VNO-NCW/MKB kreeg het eerste exemplaar van het onderzoeksrapport 'Liefde gaat door de maag' uitgereikt. "Gezonde voeding en beweging zijn essentieel om goed te presteren op het werk," aldus Wientjes. Tijdens die avond in het

"Gezonde voeding en beweging zijn essentieel om goed te presteren op het werk."

Hulstkampgebouw te Rotterdam sprak onder andere voormalig judoka Mark Huizinga. Zijn boodschap was dat Nederland zich moet inspannen om grote sportevenementen aan te trekken. Hiervan profiteren de infrastructuur, de economie en de samenleving. Huizinga is nauw betrokken bij Olympisch Vuur 2028, een organisatie die onder andere als doel heeft het gezond en vitaal maken van de generatie 2028. Duidelijk werd dat een gezonde en vitale samenleving alleen door samenwerking ontstaat.

Het onderzoek 'Liefde gaat door de maag' (zie voorpagina) is hier een duidelijk voorbeeld van. Vier miljoen Nederlanders lunchen regelmatig in het bedrijfsrestaurant. Tweederde hiervan wil hier een gezondere lunch. Bernard Wientjes: "Gezonde en vitale werknemers zijn belangrijk voor een bedrijf. Werkgevers hebben alle belang bij een gezonde leefstijl van hun werknemers, niet in de laatste plaats omdat we allemaal langer moeten doorwerken." Dat vereist nauwe samenwerking tussen werkgevers, werknemers en de cateraar. Jos van Straten, secretaris van Veneca: "Een gezond aanbod is een eerste stap, maar ook de sfeer in het bedrijfsrestaurant en tijd vrijmaken voor de lunch zijn belangrijk. De cateraar en de werkgever kunnen hierop goed samenwerken om optimaal resultaat te halen."

Samen met de stichting Sport & Zaken zet Veneca zich in voor een vitale maatschappij. Beide organisaties hebben diverse initiatieven op het snijvlak van eten, bewegen en werken. Bedrijfsporten bijvoorbeeld. Voor een overzicht hiervan kijkt u op de website van Sport & Zaken, sportenzaken.nl. Voor de initiatieven van Veneca kijkt u op veneca.nl.



Foto: Kobalt Fotografie BFN



Jaardiner 2012

Het Veneca-diner 2012 stond in het teken van vitaliteit, sport en de innerlijke mens. Met sportieve acts zoals een spectaculaire touwspringact, een fietsshow en een optreden van Lee Towers met een heus kinderkoor. Terwijl de aanwezigen genoten van diverse culinaire hoogstandjes spraken Marc Huizinga en Bernard Wientjes over het belang van vitaliteit, sporten en gevarieerd, gezond eten. Aansluitend werden alle aanwezigen geïnformeerd over het belang van goed lunchen op de werkvloer met de presentatie van het onderzoeksrapport 'Liefde gaat door de maag'. Dit rapport is ook te vinden op de website van Veneca.



Lee Towers

Uniformering loonbegrip lastenverzwaring voor cateringsector

Negatieve effecten op werkgelegenheid groter dan verwacht

Per 1 januari 2013 is de uniformering van het fiscale loonbegrip een feit. De huidige drie verschillende definities van loon, die als grondslag dienen voor de heffing van werknemers- en werkgeverspremies, worden samengevoegd. Lastenverlichting en transparantie van fiscale regelgeving zijn doelen van deze operatie. Maar is dit ook in de praktijk het geval? En welke gevolgen heeft dit voor werkgevers en werknemers? Ron Follon, secretaris cao-zaken bij Veneca: "De uniformering heeft ook negatieve effecten op de werkgelegenheid in sectoren met een hoge parttimefactor en lagere salarissen, zoals de cateringsector."

De uniformering van het loonbegrip is een omvangrijke wijziging die al jaren wordt voorbereid. Globaal gezien is kostenneutrale invoering mogelijk gebleken. Uit onderzoek in 2011 van het Centraal Planbureau blijken de negatieve effecten op bijvoorbeeld loonkosten en de werkgelegenheid verwaarloosbaar. Uit recent onderzoek door (onder andere) Veneca blijkt dat dit toch anders ligt. Ron Follon: "Voor werkgevers valt de WW-franchise weg, dit betekent dat werkgevers per 1 januari 2013 voor werknemers met een jaarloon onder de € 17.229,- per jaar een ww-Awf premie moeten gaan betalen, waar ze dat nu niet hoeven. Dat de premie wordt verlaagd heeft geen



invloed op het totaalplaatje. Per saldo zorgt dit zelfs voor een loonkostenstijging van 0,7% tot 1% voor werkgevers in de facilitaire sector." Jos van Straten, algemeen

"Inzet: de negatieve prijs-spiraal doorbreken."

secretaris Veneca, vult aan: "Deze kostenstijgingen zijn niet goed voor de cateringsector. Op korte termijn kan dit zeker banen kosten. Op lange termijn komt dit ook de prijskwaliteit niet ten goede. De marges zijn al erg dun en worden nu nog eens extra negatief beïnvloed." Daar bovenop komt ook de in het nieuwe regeerakkoord aangekondigde verhoging van de WW-premie, als gevolg van de hervorming van het ontslagrecht.

Bij de behandeling in de Tweede Kamer gaf staatssecretaris Weekers aan negatieve gevolgen voor werkgevers en werknemers te compenseren. Als gevolg van het Lenteakkoord en het nieuwe regeerakkoord zal dit niet gebeuren. Tot ongenoegen van Veneca. Van Straten: "Als sector staan we

voor kwaliteit, en zetten we ons in om de negatieve prijs-spiraal door opdrachtgevers te doorbreken. Als de overheid dan dergelijke lastenstijgingen afwentelt op werkgevers werkt dat niet mee. We zijn bezorgd over de toekomst. Want welke maatregelen komen er nog meer in 2013 en verder?" Follon deelt deze zorgen. "Deze lastenverhoging maakt het manoeuvreren aan de cao-tafel lastiger."

"Met een economie die nog niet op volle toeren draait en de verwachte koopkrachtdaling zijn de vooruitzichten niet rooskleurig voor de veiligheidsbranche, de schoonmaakbranche, de cateringbranche en de uitzendbranche. De negatieve invloed op werkgelegenheid kan in deze sectoren oplopen tot een paar duizend banen. Het kan van de overheid niet de bedoeling zijn geweest om juist op die sectoren, waar veel laaggeschoolden en mensen uit de Social Return werken, zo'n enorme lastendruk en werkgelegenheidsdruk te leggen. We gaan er dan ook vanuit dat voor deze sectoren reparatie mogelijk is."

Veneca: Focus op Goed werkgeverschap
Lees het dossier op veneca.nl



Duurzame catering bij de overheid gemakkelijker haalbaar

Criteria duurzaam inkopen

Een duurzame samenleving ontstaat niet vanzelf. Met concrete stappen van het bedrijfsleven en de overheid wordt Nederland pas echt duurzaam. Een van de instrumenten die de overheid hiervoor gebruikt is het inkoopbeleid, waarmee jaarlijks 60 miljard euro is gemoeid. De rijksoverheid en lagere overheden hebben samen met het bedrijfsleven en brancheorganisaties duurzaamheidscriteria ontwikkeld voor een groot deel van de producten, diensten en werken die ingekocht worden. Zo ook voor de inkoop van catering.

In november 2012 is de nieuwste versie van het criteriadocument catering vastgesteld. Het traject hiertoe werd in februari 2011 opgestart. Liesbeth Dirven, secretaris Veneca: "Met het vaststellen van deze criteria wordt een broodnodige impuls gegeven aan de verduurzaming van het inkoopproces bij de overheid. Omdat de cateringbranche nauw betrokken was, kon een stevige ambitie neergezet worden met voldoende ruimte om het ook gezamenlijk waar te maken."

"De cateringbranche vervult een voortrekkersrol."

De duurzaamheidscriteria zijn bedoeld als leidraad voor het duurzaam inkopen van catering. Ze zijn van toepassing op de dienst catering en het assortiment van de

cateraar, maar bijvoorbeeld niet op de keukenapparatuur en automaten voor warme en koude dranken. De criteria zijn gesplitst in de drie categorieën milieu, dierenwelzijn en sociale criteria. Waarbij milieu en dierenwelzijn toepasbaar zijn op het assortiment van de cateraar, en sociale criteria zien op de werkgeversrol van de opdrachtnemer en bijvoorbeeld op de inkoop van producten zoals cacao en koffie. De criteria zijn heel praktisch en goed toepasbaar, volgens Liesbeth Dirven. "Er is bijvoorbeeld gekeken naar de milieueisen van Stichting Milieukeur en ook het Platform Verduurzaming Voedsel speelt een belangrijke rol bij de totstandkoming van deze criteria. De cateringbranche vervult een voortrekkersrol en kan andere sectoren inspireren. Door de goede samenwerking van de branche en de overheid blijkt het heel goed mogelijk elkaar scherp te houden en goede stappen te zetten."

In de hele keten vinden duurzame ontwikkelingen plaats en maatschappelijk verantwoord ondernemen wordt door alle Veneca-leden opgepakt. Ondanks de economische crisis groeit de verduurzaming van de sector elk jaar. Veneca is blij met deze ontwikkeling en ondersteunt deze van harte. De inkoopcriteria zijn in te zien via pianoo.nl.

Veneca: Focus op Verduurzaming
Lees het dossier op veneca.nl



De Week Van De Cateraar 2013

#DWVDC

Elke dag verzorgen 20.000 cateringmedewerkers ruim twee miljoen gerechten en vijf miljoen kopjes koffie of thee. Dat is iets om bij stil te staan. En te vieren. Daarom zal in 2013 opnieuw De Week Van De Cateraar plaatsvinden. Van 18 maart tot 22 maart 2013 worden alle cateringmedewerkers door hun restaurantgasten in het zonnetje gezet. In de interactieve week draait alles om lekker, gezond en duurzaam eten en de medewerkers die dit mogelijk maken. Het belooft weer een erg leuke week te worden waarin de medewerker centraal staat. Hou dan ook de website deweekvandecateraar.nl nauwlettend in de gaten. Om alvast in de stemming te komen, kunt u nu alvast genieten van unieke en speciale recepten die de organisatie regelmatig op Facebook zet.

voedselveiligheid en -hygiëne is er veel beweging. Samen met EFFAT heeft Ferco een e-learningtool in verschillende talen gelanceerd waarmee cateringmedewerkers laagdrempelig de beginselen van voedselveiligheid en -hygiëne worden bijgebracht (zie kader).

Cristina Freitas da Costa, secretaris van Ferco, onderschrijft het belang van Europese belangenbehartiging. "Europese belangenbehartiging is en blijft nodig. Het uitwisselen van kennis en ervaringen is een goed instrument om de sector verder te helpen. We organiseren nu ook rondetafelbijeenkomsten waar cateringorganisaties die lid zijn van

Ferco in gesprek gaan met top-experts en managers over beleids-onderwerpen die de sector raken. Dat is zeer waardevol voor de sector." Sociaal werkgeverschap, aanbestedingen, verduurzaming en gezondheid zijn bij uitstek onderwerpen met een Europese component. In de komende edities van Veneca Info zullen we u over deze Europese thema's bijpraten door een Europese expert op dit gebied aan het woord te laten. In de eerstvolgende editie gaan we in op de Europese aanbestedingen en hoe de EU hierin optreedt.

Voor meer informatie over Ferco kijkt u op ferco-catering.org.



Veneca in Europa

Aanbestedingen, verduurzaming, sociaal werkgeverschap en vitaliteit zijn belangrijke thema's in de Nederlandse cateringsector waar Veneca zich voor inzet. Thema's die ook op Europees niveau spelen, en waar veel Europese lidstaten graag kennis en ervaringen over uitwisselen. Door het groeiende aantal Europese regels en voorschriften is belangenbehartiging op Europees niveau ook noodzakelijk. Als lid van de Europese Federatie van Cateringorganisaties (FERCO) staat Veneca hier niet alleen in. Ferco bestaat uit negen nationale brancheorganisaties afkomstig uit Europese lidstaten en vertegenwoordigt ruim 600.000 cateringmedewerkers in Europa.

Ferco is gevestigd in Brussel en adviseert en organiseert alle relevante Europese instituties en organen waaronder het Europees Parlement, de Europese Raad en de Europese Commissie. Ook wer-

ken ze nauw samen met diverse partnerorganisaties, zoals de werknemersorganisatie EFFAT (effat.eu), de publiekprivate lobby E3PO (e3po.org) en het Europese gezond-

"Europese belangenbehartiging is en blijft nodig."

heidsplatform van de Europese Commissie. Een andere belangrijke taak is het monitoren van het Europese wetgevingsproces, en het signaleren van wetgeving die relevant is of kan worden voor de nationale organisaties. Wanneer het nodig is treedt Ferco ook pro-actief op bij de totstandkoming van deze wetgeving. Een goed voorbeeld is de recente regeling rondom het presenteren van alle voedingsinformatie per product, die door optre-

den van Ferco niet verplicht werd gesteld voor cateringorganisaties omdat het simpelweg niet uitvoerbaar is. Ook op het gebied van



In oktober 2011 werd de e-learningtool "Food Hygiene Training For all" gelanceerd door Ferco en EFFAT. Voedselveiligheid en -hygiëne speelt een steeds belangrijkere rol in Europa, en is een belangrijke competentie voor elke cateringmedewerker. De tool is gratis toegankelijk via de website van Ferco.

Nieuwe aanbestedingswet goed voor cateringbranche

Meer oog voor duurzaamheid in aanbestedingstrajecten

Op 30 oktober 2012 is de nieuwe aanbestedingswet aangenomen. Per 1 januari 2013 is deze van kracht. De nieuwe wet zorgt voor minder administratieve lasten en meer standaardisatie. Onder andere door het inzetten van TenderNed, het nieuwe digitale aanbestedingsplatform. In plaats van de laagste prijs zal de economisch meest voordelige inschrijving (EMVI) voortaan de standaard worden en is er meer aandacht voor duurzaamheid. De nieuwe wet is een belangrijke stap om de negatieve prijsspiraal van de afgelopen decennia te doorbreken.

Met de invoering van de nieuwe aanbestedingswet kan het bedrijfs-

Onnodig clusteren opdrachten na 1 januari verboden.

leven direct profiteren. Vooral het midden- en kleinbedrijf. Want de omzetvereiste is losgelaten waardoor ook kleinere ondernemingen kans maken overheidsopdrachten te verwerven. Ook is het onnodig clusteren van opdrachten na 1 januari niet meer mogelijk. Het nieuwe digitale platform TenderNed maakt het aanbestedingsproces bovendien laagdrempeliger. TenderNed fungeert als dé ontmoetingsplaats voor aanbestedende organisaties en de

inschrijvers. Het volledige aanbestedingsproces verloopt digitaal, met als direct gevolg minder administratieve lasten.

De nieuwe wet heeft meer oog voor lange termijn relaties tussen opdrachtgevers en opdrachtnemers. Iets wat Veneca in het Bidbook Blijvend van waarde al geruime tijd bepleit. Veneca heeft samen met VNO-NCW/MKB, OSB en de Nederlandse Veiligheidsbranche een stevige lobby gevoerd om de wet sociaal en efficiënt te krijgen en is redelijk tevreden met het resultaat. De facilitaire sector is immers de smeerolie van de BV Nederland, en vervult een belangrijke maatschappelijke en economische functie.

Facilitaire dienstverlening: van commodity terug naar service

Herstel contact opdrachtgever en opdrachtnemer essentieel

Elke dag zorgen medewerkers uit de schoonmaak, beveiliging en catering dat de BV Nederland blijft draaien. Op de arbeidsmarkt heeft de branche een voorbeeldfunctie. Mensen die elders moeilijk of lastig aan de slag komen, krijgen in de facilitaire sector kansen en een opleiding. De facilitaire sector vervult dus een belangrijke sociale en economische rol. Maar de branche staat onder druk. Een aanhoudende economische crisis en flinterdunne marges leggen ontzettend veel druk bij werkgevers en werknemers.

Door kortlopende contracten en aanbestedingen op de laagste prijs gaat de kwaliteit van het werk achteruit en zijn de medewerkers de dupe. Door samenwerking met alle stakeholders zet Veneca zich in voor een sociale branche met oog voor een duurzame maatschappij. Jos van Straten, secretaris Veneca: "Maatschappelijk facilitair contracteren kan de standaard worden, daar helpen we de facilitaire sector mee verder. Als alle belanghebbenden zich hiervoor inzetten is het gemakkelijk te realiseren."

De drie facilitaire branches delen een aantal kenmerken. Ze zijn arbeidsintensief met flexibele werktijden en veel contractwisselingen. Opdrachtgevers hanteren uit veiligheid graag prijs als belangrijkste prestatie-indicator, en ook is het uitbesteden van een aan-

werk doet. Zie het gevolg hiervan in de stakingen bij de schoonmakers. Medewerkers ervaren dat er geen belangstelling is voor hun werk en hun persoonlijke ontwikkeling. Facilitaire diensten worden zo steeds meer een commodity. Het kan anders, en beter volgens Jos van Straten. "Om blijvend van waarde te zijn moeten we het persoonlijk contact herstellen tussen de opdrachtnemer, de medewerkers en de opdrachtgever. Contracten met een langere looptijd dragen hier aan bij. Het opbouwen van een lange duurzame relatie die niet volledig in het teken staat van de prijscomponent is een goed begin op weg naar een commercieel traject in plaats van een juridisch traject." Ook kunnen



Een kanttekening is wel op zijn plaats. Ook met toepassing van de EMVI-methode blijken tenders nog steeds gegund te worden op de laagste prijs. Het wordt hoog tijd dit te doorbreken en meer ruimte te geven aan kwaliteit. Goed en gevarieerd eten en goed advies, wat het beste past bij een bedrijf om werknemers optimaal te laten presteren, vraagt immers om kwaliteit. Met duidelijke afspraken over die kwaliteit blijft een scherpe maar redelijke prijs heel goed mogelijk. En uiteindelijk een grotere winst voor de opdrachtgever.

aanvullende prestatie-indicatoren die gebaseerd zijn op de resultaten een belangrijke rol spelen, aldus Van Straten. "Om meer onderscheidend vermogen naar voren te halen en om meer op kwaliteit te kunnen richten is de HOE-vraag

"Het opbouwen van een lange duurzame relatie is het begin."

een fantastisch instrument. Vraag als opdrachtgever aan uw aanbieder hoe zij zelf zaken zien: Hoe gaat uw bedrijf om met innovatie? Hoe werkt u aan verduurzaming en bevordering van de gezondheid? Waarom denkt u dat u voor ons de juiste partij bent en hoe sluit u aan op onze cultuur? Dit zijn geen vragen voor de jurist maar voor de verkoper die zijn eigen organisatie en de waarden van de opdrachtgever goed kent."

Dat het onderwerp in de facilitaire sector leeft is duidelijk. De Nederlandse Vereniging van Inkopers (NEVI) organiseert samen met Mercuri International op regelmatige basis bijeenkomsten met het thema maatschappelijk facilitair contracteren. Hier ontmoeten inkopers, verkopers, brancheorganisaties en de overheid elkaar en denken samen na over het onderwerp en de benodigde stappen. Op 6 november 2012

Voor gedetailleerde informatie over de nieuwe aanbestedingswet kunt u terecht op tenderned.nl. Op de website van Veneca vindt u alle informatie over het Bidbook Blijvend van waarde en de initiatieven die ontplooid worden in het kader van sociaal werkgeverschap.

Veneca Focus op Aanbesteding: Lees het dossier op veneca.nl.



was de vierde bijeenkomst in Zeist, waar vier sprekers ingingen op recente ontwikkelingen in het vakgebied, de facilitaire ethiek en het concept van facilitaire brede KPI's. Dit gecombineerd met twee stellingen waarover de aanwezigen met elkaar in discussie gingen leverde een inspirerende en goede bijeenkomst op. Dat deze bijeenkomsten niet louter voor de sier zijn blijkt ook uit de uitkomsten. Het manifest Maatschappelijk Verantwoord Inkopen En Ondernemen van NEVI is hier een goed voorbeeld van. Ook de Code Verantwoordelijk Marktgedrag, ontstaan uit de schoonmaakbranche, komt regelmatig ter sprake op de bijeenkomsten. Van Straten: "De codes geven aan dat er een sense of urgency is, maar met codes alleen komen we er niet. Het draait om vertrouwen, respect en gedeelde verantwoordelijkheid van opdrachtnemers en opdrachtgevers. Dat de factor prijs nooit helemaal zal verdwijnen is niet erg, maar we moeten ons wel realiseren dat het niet de belangrijkste factor is. Facilitaire dienstverlening is en blijft mensenwerk," sluit Van Straten af.

Voor meer informatie over maatschappelijk verantwoord inkopen kijkt u op nevi.nl. Voor meer informatie over de Code Verantwoordelijk Marktgedrag op codeverantwoordelijkmarktgedrag.nl.

Platform Verduurzaming Voedsel gaat ook na 2012 door

Verduurzaming bepalend thema de komende jaren

Op 1 januari 2013 houdt het Platform Verduurzaming Voedsel in zijn huidige vorm op te bestaan. De leden hebben de wens uitgesproken om ook na deze datum samen te blijven werken aan verduurzaming van de sector. In welke vorm dit precies zal gebeuren is mede afhankelijk van de positie die het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (EL&I) in het nieuwe kabinet zal innemen. De huidige doelstellingen van het platform blijven de kern van het platform.

Op 11 december 2012 evalueren de leden tijdens een bijeenkomst in Den Haag de resultaten tot nu toe, en kijken ze vooruit naar de kansen en uitdagingen die er nog liggen. Secretaris van Veneca, Jos van Straten, is positief gestemd over het vervolg. "Duurzaamheid blijft een belangrijk thema voor de branche en zal de komende jaren nog veel resultaten laten zien."

Bij de oprichting in 2009 spraken de partijen de termijn van drie jaar af. Tegelijkertijd spraken ze toen de intentie uit om ook na 1 januari 2013 actief te blijven op het gebied van verduurzaming. Het versnellen

van verduurzaming is het doel van de leden, en dat blijft ook zo. Jos van Straten: "Alleen met een lange termijnvisie en samenwerking in

"Behaalde resultaten platform stemmen hoopvol."

de hele keten zullen we in 2025 de benodigde slagen hebben gemaakt. De concrete resultaten van het platform geven ons energie voor

de toekomst." Er zijn in die drie jaar al veel resultaten geboekt. Juist door samenwerking in de keten is veel meer mogelijk gebleken dan aanvankelijk gedacht. Op de website DuurzamerEten.nl zijn die resultaten terug te zien. Met de website wil het platform de kennis delen en zo een vernieuwing in verduurzaming mogelijk maken.

Het platform is in 2009 opgericht door landbouworganisaties, brancheorganisaties uit de levensmiddelensector, de cateringsector en de horecasector in samenwerking met het ministerie van EL&I. Door vooraf met elkaar inspanningsver-



Bron: Platform Verduurzaming Voedsel

Groen bedrijfsrestaurant kwestie van samenwerken

Samenwerking zorgt voor plezier op de werkvloer

Als koploper op het gebied van verduurzaming zoekt Veneca continu naar manieren om het proces te versnellen. Dit kan alleen door goede samenwerking met alle ketenpartners. Verduurzaming begint al aan het begin van de keten. Hoe eerder keukenleveranciers en cateringorganisaties betrokken worden bij het bestekproces, hoe duurzamer een bedrijfsrestaurant kan worden ingericht en geëxploiteerd. Dat is de uitkomst van een

rondetafelbijeenkomst op 28 september 2012 waar vertegenwoordigers van de overheid, de wetenschap en het bedrijfsleven met elkaar spraken over verduurzaming in de sector.

De bijeenkomst was een initiatief van de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) en de Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur (NVLG). NVLG-voorzitter Uwe Reimer:

"Innovatieve duurzame technologieën betekenen lagere kosten voor de opdrachtgever en een verdere verbetering van het aanbod voor werknemers." Ook de cateringbranche is al jaren geïnteresseerd aan het stimuleren van het gebruik van duurzame producten. "Anno 2012 zou een groene en efficiënte keukeninrichting de norm moeten zijn in alle aanbestedingen", aldus Veneca-secretaris Jos van Straten. Daarvoor is het nodig dat opdrachtgevers ruim voordat wordt begonnen met de bouw van de keuken en het restaurant, advies vragen van experts op dit terrein. En dat zijn bij uitstek de cateraars en leveranciers van apparatuur. Zij weten alles van slimme logistiek en duurzame, nieuwe materialen. Het zou mooi zijn als projectontwikkelaars wat vaker in gesprek gaan met cateraars hierover.



Foto: Kobalt Fotografie BFN

plichtingen af te spreken voor elke deelnemer heeft het platform grote stappen in verduurzaming kunnen maken en draagt het bij aan de verduurzamingsprocessen in de voedselketen. Het platform heeft met een mix van innovatiepilots, de monitor Duurzaam Voedsel, initiatieven op het gebied van voedselverspilling en de website DuurzamerEten.nl een belangrijke stimulans gegeven aan verduurzaming van de sector.

Veneca staat voor verduurzaming in de branche en steunt diverse initiatieven. Voor een overzicht van deze initiatieven kijkt u op veneca.nl of verduurzamingvoedsel.nl.

Veneca: Focus op Verduurzaming
Lees het dossier op veneca.nl



Maar verduurzaming speelt niet alleen in het begin van de keten. Er gebeurt al heel veel, maar door slimme samenwerking is er nog een wereld te winnen. Bij het tegen-

"Verduurzaming van essentieel belang voor de toekomst van de branche."

gaan van voedselverspilling in de contractcatering bijvoorbeeld loopt Veneca voorop. Door continu nationaal en internationaal onderzoek zijn er al goede resultaten behaald op dit gebied. Door nu samen met de producenten van apparatuur te kijken waar de meeste verspillsreductie is te realiseren, kunnen we flinke slagen maken.

De techniek is er en de kennis bij de cateraars is er. Het hoeft alleen maar bij elkaar gebracht te worden. Van Straten: "Het is belangrijk dat we naar de lange termijn kijken. Verduurzaming en het tegengaan van voedselverspilling is van essentieel belang voor de toekomst van de branche. Een gezond en vitaal Nederland kan alleen bestaan als de hele keten doordrongen is van het belang."

De samenwerking tussen cateringorganisaties, keukenleveranciers, opdrachtgevers, projectontwikkelaars en de overheid zorgt voor plezier op de werkvloer. Een gevarieerd en duurzaam aanbod in een bedrijfsrestaurant met een duurzame keuken sluit aan bij de wensen van de moderne flexibele medewerkers. Als toekomstgerichte brancheverenigingen zetten Veneca en NVLG in op verduurzaming van de sector in alle facetten.

COLOFON

UITGAVE
Veneca, Gorinchem
TEKST & VORMGEVING
BURO18 communicatie bv
DRUK
Grafisch Centrum Vanderheym

SECRETARIAAT VENECA

Stephensonweg 14
Postbus 693
4200 AR GORINCHEM
T 0183 - 626 172
E veneca@zpg.nl
www.veneca.nl

VENECA INFO is het informatieblad van de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties en verschijnt vier maal per jaar.