



2 GEZONDE LUNCH
IN DE PRAKTIJK



4 GEZONDHEID IS GEEN
HYPE



6 EUROPEES NETWERK
TEGEN VOEDSEL-
VERSPILLING

VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties

AGENDA

2013

APRIL

23 - 25 European Seafood
Exposition, Brussel

MEI

15 - 16 Foodtech 2013,
Rosmalen

27 - 29 Beleef Smaak,
Houten

JUNI

03 - 07 Week van het
Keukenfeest

06 - 09 Taste of
Amsterdam,
Amsterdam

AUGUSTUS

22 - 25 Preuvenemint,
Maastricht

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

Bedrijfsrestaurant spin in het web Eten versterkt de ontmoeting



Bron: Enbiun

De grens tussen werk en privé vervaagt. Mensen werken op flexibele tijden en op verschillende plekken. Het nieuwe werken roept ook een aantal belangrijke vragen op. Hoe richten we onze werkplekken in? Op welke plek werken we? En wanneer werken we? Ook het bedrijfsrestaurant krijgt een andere rol. Van een traditioneel bedrijfsrestaurant naar een multifunctionele ruimte waar men kan eten, werken en vergaderen.

Maar hoe richt je zo'n ruimte in dat medewerkers er inspiratie opdoen? En er graag verblijven? Maurits Tofohr en Jonathan Morris, respectievelijk managing director en creative director bij Enbiun, een

“Spreek alle zintuigen aan, net als in de retailsector.”

bedrijf dat creatieve concepten voor de foodsector maakt, hebben daar een duidelijke mening over. “Een bedrijfsrestaurant staat voor dynamiek en ontmoetingen. Het eten en de omgeving moeten deze ontmoetingen ondersteunen.”

Met een toenemende prijsdruk in de cateringbranche vinden cateringorganisaties steeds creatievere manieren om in te spelen

op het nieuwe werken. Met een uitgebreid, gezond en duurzaam assortiment, ruime openingstijden en een goede wifi-verbinding wordt voorzien in elke behoefte van de moderne medewerker. Maar volgens Jonathan Morris is er nog een wereld te winnen in de branche. “Een bedrijfsrestaurant is de plek waar medewerkers, klanten en gasten in aanraking komen met het bedrijf en de bedrijfsfilosofie. Deze plek moet daar integraal onderdeel van uitmaken.” Maurits Tofohr vult aan: “Mensen moeten het prettig vinden om er te zijn. Een kale hal met 300 zitplaatsen spreekt niet aan, en zorgt juist voor het tegenovergestelde effect.” Jonathan Morris: “In een bedrijfsrestaurant draait het om ontmoetingen. Het eten

versterkt de ontmoeting. Een grote pan soep op tafel bij een teamoverleg werkt als sociaal bindmiddel. En in een 1-op-1 overleg kies je weer voor een ander gerecht.” Dat dit veel vraagt van de flexibiliteit van cateraars is duidelijk. Maar de sector is innovatief en loopt voorop waar het bijvoorbeeld duurzaamheid en gezondheid betreft. Het gebruik van lokale producten en leveranciers en dat echt integreren in een bedrijfsrestaurant is daar een goed voorbeeld van.

“Cateringorganisaties staan naast de opdrachtgever en samen met de opdrachtgever inventariseren

Lees verder op pagina 2



Gezonde lunch in de praktijk

Wat voor rol speelt een gezond voedingspatroon bij onregelmatige werktijden? Zijn die twee lastig te combineren? En welke rol spelen cateraars hierbij? In deze rubriek zoeken we naar antwoorden op deze vragen, en vragen we aan mensen met onregelmatige werktijden hoe zij letten op een gezond voedingspatroon. Deze keer spreken we Joyce Enowassam-Landman, werkzaam als hbo-verpleegkundige op de afdeling Cardiologie in een ziekenhuis in Den Haag.



Joyce Enowassam-Landman

Joyce Enowassam-Landman: "In het ziekenhuis wordt 24 uur per dag zorg gegeven. Het personeel werkt daarom in afwisselende diensten. Er zijn ochtend-, tussen-, avond- en nachtdiensten. Ik werk vaak een of twee dagdiensten met daarna een paar avonddiensten." Verpleging is bij uitstek een beroep met een flexibel karakter. Zeker op de cardiologieafdeling waar patiënten en het personeel regelmatig met acute levensbedreigende situaties te maken krijgen. Dit zorgt ook voor flexibele etenstijden. Enowassam-Landman: "Overdag is er een vaste lunchtijd. Dan eten we met het team in het bedrijfsrestaurant. Tijdens een avonddienst eten we met het team op onze eigen afdeling. 's Nachts is er geen vaste

etenstijd, maar zijn we afhankelijk van de drukte op de afdeling. Hierdoor eet ik soms om 02.00 uur, maar het kan ook zo maar 04.00 uur worden. Ook koffiepauzes schieten

"Met een gezond voedingspatroon ben ik alerter."

er vaak bij in." Dat het letten op een gezond eetpatroon erg belangrijk is weet Joyce Enowassam-Landman. "Ik kies tijdens de lunch bewust voor gezond in plaats van frituur, gelukkig hebben we genoeg keuze in ons bedrijfsrestaurant op dat gebied. Het assortiment is duidelijk afgestemd op de werktijden, met bij de avondmaaltijd een uitgebreide saladebar bijvoorbeeld."

Dat het volgen van een goed voedingspatroon moeite kost, maar veel oplevert is een ding wat zeker is, aldus Enowassam-Landman. "Met een goed voedingspatroon ben ik alerter, vrolijker en minder snel geïrriteerd. Maar het kost moeite om continu op je voeding te letten, zeker wanneer avond- en ochtenddiensten elkaar snel afwisselen, dan

wordt de energietoevoer niet goed verdeeld over de dag. Ik geloof zeker in rust, reinheid en regelmaat. En een gezond voedingspatroon helpt me daarbij op mijn werk." Dat cateringorganisaties daar een belangrijke rol in spelen is duidelijk. Een gezond assortiment dat afgestemd is op flexibele werktijden zorgt voor vitale medewerkers die zonder al te veel moeite een gezond voedingspatroon kunnen aanhouden. Een gezond eetpatroon zorgt ervoor dat je ook met onregelmatige werktijden fris en vol energie aan het werk kan.

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



Bedrijfsrestaurant spin in het web

Vervolg pagina 1

zij wat de mogelijkheden en de behoeftes zijn," aldus Tofohr. "Er moet in een heel vroeg stadium al nagedacht worden over de locatie van de ontmoetingsplaatsen in een gebouw, waar het bedrijfsrestaurant er één van is. Betrek cateringorganisaties al in een vroeg stadium in dit proces." Beide pleiten ze voor een op maat gemaakt bedrijfsrestaurant dat aansluit bij de bedrijfsfilosofie, de locatie en de wensen van de medewerkers. "In een tijd waarin marges onder druk staan moet de cateringsector innoveren. Dat betekent dat de sector met een frisse blik naar nieuwe contractvormen kijkt. Tegelijkertijd kunnen cateraars veel leren van de retailsector,"



Johanthan Morris

aldus Tofohr. Morris is het hier mee eens: "De retailindustrie draait om het verleiden van de consument om iets te kopen of te doen. Daarbij spreken ze alle zintuigen aan met kleuren, inrichting en producten. De cateringsector leent zich daar perfect voor. Het samenvoegen van

deze twee werelden is een grote uitdaging. Maar daar ligt wel de toekomst."

Dat dit soms even wennen is voor de medewerkers is duidelijk. Als voorbeeld schetsen Morris en Tofohr een bedrijfsrestaurant dat zo werd geplaatst, dat ook mensen van buiten in het restaurant terecht kunnen. Door deze ontmoetingen leeft een plek echt op, en medewerkers ook. Ze zijn vitaler, en komen tot rust in een prettige omgeving. Essentieel hierbij is ook het cateringpersoneel op zo'n locatie. Morris: "Het personeel maakt onderdeel uit van een concept. Het opleiden van personeel binnen een specifiek concept is dan ook cruciaal voor de totaalbeleving van een gast in een restaurant."

Dat een goed bedrijfsrestaurant opdrachtgevers veel oplevert is helder. Vitale medewerkers die met plezier in het bedrijfsrestaurant komen voelen zich vrolijker, gezonder en hebben veel sociaal contact met collega's. Een goed bedrijfsrestaurant heeft dus echt toegevoegde waarde voor de opdrachtgever. Het is de taak van cateringorganisaties dit uit te dragen, om zo niet alleen de sector vooruit te helpen, maar ook de BV Nederland.



Maurits Tofohr

Schema Cercat opnieuw geaccepteerd

Een goede en betrouwbare cateraar heeft een Cercat-certificaat. Het certificaat is een tastbaar en onafhankelijk bewijs van het hoogste kwaliteitsniveau op het gebied van kwaliteit, hygiëne, voedselveiligheid en duurzaamheid dat een cateringorganisatie hanteert. Cateringorganisaties met een dergelijk certificaat worden regelmatig en onafhankelijk gecontroleerd. Zo weten opdrachtgevers dat ze te maken hebben met een goede en betrouwbare cateraar.

Het certificatieschema wordt regelmatig geactualiseerd door de Stichting Certificatie Contractcatering. Deze stichting

wordt gecontroleerd door de Raad voor Accreditatie (RvA), het nationale orgaan dat toeziet op de juiste naleving en toepassing van kwaliteitsschema's. Dat geeft opdrachtgevers nog eens een extra kwaliteitsgarantie. De RvA heeft de stichting recent opnieuw gecontroleerd en opnieuw acceptatie verleend. Hiermee is de kwaliteit van Cercat opnieuw onafhankelijk vastgesteld en worden de procedures rondom kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid en duurzaamheid geborgd. Goed nieuws voor opdrachtgevers dus.

Voor meer informatie over het Cercat-certificaat kijkt u op de website www.cercat.nl.

CERCAT Stichting
Certificatie
Contractcatering



Column Hans Rijnierse

Leiderschap in gezondheid

Voorkomen is beter dan genezen. Het eeuwenoude gezegde is actueler dan ooit. Vooral als het om gezondheid gaat. Dat is het kostbaarste wat je hebt. Er zorgvuldig mee omgaan is dan ook de normaalste zaak van de wereld. Dat de SER dat ook vindt blijkt uit het in december 2012 gepubliceerde advies 'Stelsel voor gezond en veilig werken': Voorkomen moet worden dat mensen door hun werk of arbeidsomstandigheden gezondheidschade oplopen en daardoor uitvallen. Kortom, voorkomen is beter dan genezen. En dat is precies waar cateraars goed in zijn.

Gezondheid op het werk is meer dan Arbowetgeving, meer dan handleidingen, protocollen en voorschriften. Een veilige werkplek is belangrijk, maar een gezonde levensstijl is dat ook. Zoals we weten uit ons eerdere onderzoek kunnen we in Nederland ruim 1 miljard euro aan verzuimschade besparen, mits we inzetten op een gezonde levensstijl. En dat is precies wat we doen.

Het combineren van een veilige werkplek met een gezonde levensstijl zorgt direct voor vitalere en duurzaam inzetbare medewerkers. Het stimuleren van gezond eten is een effectieve maatregel voor werkgevers die gezondheid op de werkplek willen bevorderen.

Zo heeft het Europees Agentschap voor veiligheid en gezondheid op het werk (EU-OSHA) pas geconcludeerd. En dit besef begint ook steeds meer in Nederland door te dringen.

Cateringorganisaties hebben veel kennis over een gezonde levensstijl. We roepen de overheid dan ook op om gebruik van ons te maken. Als kennispartner en ervaringsdeskundigen laten we ons vaak horen. Onze deelname aan de stichting Ik Kies Bewust (Het Vinkje), het Convenant Gezond Gewicht en Jongeren op Gezond Gewicht zijn slechts enkele voorbeelden. Ook

“Een veilige werkplek met een gezonde levensstijl zorgt voor vitalere en duurzaam inzetbare medewerkers.”

de samenwerking met Sport & Zaken moet hier genoemd worden. Gezond eten en voldoende beweging tijdens de werkdag zijn immers de bouwstenen van een gezonde levensstijl.

Caterateurs maken onderdeel uit van het fundament van de BV Nederland. De facilitaire dienstverlening is de smeerolie van de BV

Nederland en vervult een belangrijke sociale functie. We roepen de overheid en het bedrijfsleven dan ook op: “Maak gebruik van ons!” Wij zijn er klaar voor. Samen op weg naar leiderschap in gezondheid. Voor een gezonde en vitale BV Nederland. Nederland verdient het.



Hans Rijnierse

Hoe Nederland nog veel gezonder kan

Caterateurs, overheid en zorgverzekeraars trekken samen op

Voorkomen is beter dan genezen. Iets dat zeker geldt voor onze gezondheid. Met goed eten en voldoende beweging voorkom je veel gezondheidsklachten. En daarmee profiteert de hele samenleving. Het is daarom goed dat werkgevers zich steeds meer bekommeren om de gezondheid van hun medewerkers. Verzuimreductie levert de BV Nederland namelijk veel op. Naast een besparing van 1 miljard op zorgkosten, zijn vitale medewerkers veel meer waard dan geld alleen. Zorgverzekeraars realiseren zich dit ook steeds meer, en ook vanuit de overheid is er aandacht voor preventie. Bijvoorbeeld in het Nationaal Programma Preventie.

Een vitalere samenleving ontstaat niet alleen door de overheid. Werkgevers, werknemers, sportverenigingen, scholen, zorginstellingen, gemeenten en provincies hebben slechts een klein aandeel. Het belangrijkste is de mens zelf, met een eigen verantwoordelijkheid om gezonde keuzes te maken. Het creëren van een omgeving waar de gezonde keuze het meest voor de hand ligt, is een taak voor caterateurs en zorgverzekeraars. Iets wat volledig in het straatje ligt van Veneca en haar partners. Zo is er in het kader van het Nationaal

Programma Preventie van de overheid een onderzoeksvorstel gedaan naar de mogelijkheden die zorgverzekeraars, werkgevers en cateringorganisaties hebben. Jos van Straten, algemeen secretaris van Veneca, licht het voorstel toe: “Caterateurs hebben kennis over diëten, producten, ingrediënten en allergie- en intolerantieproblematiek in huis. Daarmee kunnen ze voor elk type medewerker een gezonde maaltijd maken. Het zou veel helpen als werkgevers zich dit gaan realiseren, en hun cateraar hiervoor vaker en eerder inschakelen. Samen met de Universiteit Wageningen en Achmea willen we onderzoek doen naar een gezamenlijke aanpak van werkgevers en caterateurs. Om te leren hoe de catering daadwerkelijk bijdraagt aan de duurzaamheid van de werkende mensen.”

Met de stijgende zorgkosten is het niet vreemd dat er steeds meer gekeken wordt naar de rol van zorgverzekeraars. Het is dan ook geen toeval dat Achmea, in haar rol als werkgever, meewerkt aan het onderzoek. Preventie begint immers bij jezelf. Het jaarthema van Veneca is gezondheid. In de komende edities van Veneca Info besteden we extra aandacht aan de initiatieven van Veneca en haar partners op het gebied van gezondheid.

Nieuwe cao voor de contractcatering

In balans en realistisch

Vanaf 1 april 2013 is er een nieuwe cao voor de contractcateringbranche. De cao, met een looptijd van één jaar, is het resultaat van drie onderhandelingsessies tussen de vakbonden FNV, de Unie en CNV en de werkgevers in de contractcateringbranche, verenigd in Veneca. Centraal in de nieuwe cao staan nieuwe afspraken over lonen en duurzame inzetbaarheid. Ron Follon, secretaris van Veneca: “In een aanhoudende economische crisis zijn we er samen met de vakbonden in geslaagd een cao af te sluiten die goed en in balans is.”

De nieuwe cao voorziet in een loonstijging per 1 april 2013 van anderhalf procent. Een goed resultaat, aldus Follon: “Het zoveel als mogelijk behouden van de koopkracht is erg belangrijk voor onze medewerkers. Bovendien gaan we samen met de vakbonden het komende jaar onderzoek doen naar duurzame inzetbaarheid. Dat is winst voor de hele sector.” Nieuw in de cao is, dat er gewerkt zal worden aan een profiel voor multitaskers. Het gaat hier om medewerkers die verschillende facilitaire werkzaamheden doen op één locatie. Bijvoorbeeld naast catering ook schoonmaak, receptiediensten, beveiliging en dergelijke. Voor deze multitaskers ontwikkelt de Stichting Opleidingen Contractcatering een



apart beroepscompetentieprofiel en een daarop gebaseerde opleiding. Follon wijst verder op de nieuwe perspectiefverklaring: “De Vakraad gaat kijken of deze verklaring, vergelijkbaar met een intentie-

verklaring, praktisch effect heeft in het kader van hypotheekverstrekking. Vooral jonge medewerkers met een tijdelijk dienstverband die hun eerste huis willen kopen zullen daar gebruik van maken. Wel moet daarbij opgemerkt worden dat de verklaring, net als een intentieverklaring, geen arbeidsrechtelijke gevolgen heeft.”

De artikelen uit de cao over contractovername en contractaanpassing werden ook opnieuw besproken. Follon: “De artikelen 10 en 11 zijn niet aangepast. Wel zijn we het eens geworden over de juridische toekomst van deze artikelen. Als deze artikelen door een uitspraak van het Hof of de Hoge Raad onhoudbaar blijken, worden

ze geschrapt.” Een aantal afspraken uit de vorige cao blijft van kracht. Zo zal het doelgroepenbeleid worden gecontinueerd. En ook de paritaire werkgroep voor werkzekerheid en duurzame inzetbaarheid blijft actief. Op het moment van schrijven was nog niet zeker of de achterban van de vakbonden instemmen met het akkoord.

Voor een volledig overzicht van de nieuwe afspraken, en de integrale tekst van de nieuwe cao kijkt u op www.stichtingencontractcatering.nl.

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



Tijd voor btw-verlaging op cateringdiensten

Bewezen maatregel voor banengroei

De afgelopen maanden steeg de werkloosheid in Nederland tot ruim boven de 7%. Als reactie trekt het kabinet de komende twee jaar € 100 miljoen uit om de werkloosheid te bestrijden. Het geld gaat vooral naar projecten gericht op ouderen. Maar het kabinet laat een eenvoudige en bewezen maatregel voor banengroei onbenut. Het verlagen van de btw op cateringdiensten. Want een laag btw-tarief voor cateringdiensten creëert nieuwe banen en is een bewezen wapen in de strijd tegen jeugdwerkloosheid. Bovendien geeft het een extra stimulans aan projecten in de cateringbranche gericht op mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. En sinds de herziening van de Europese btw-richtlijn passen steeds meer EU-lidstaten het lage btw-tarief toe op cateringdiensten.

In het kader van de formele consultatieronde van de Europese Commissie over gebruik van het lage btw-tarief, pleitten Veneca en haar Europese collega-verenigingen in januari 2013 voor btw-verlaging op cateringdiensten in alle lidstaten.

Catering en btw

Catering en btw. Het is soms best complex. In Nederland kennen we twee btw-tarieven. Een laag btw-tarief van 6% en een hoog btw-tarief van 21%. Cateringorganisaties en hun opdrachtgevers hebben in Nederland te maken met beide tarieven. Voor de producten geldt het lage tarief van 6%. Voor service, zoals personeelskosten, huurmaterialen en logistieke diensten geldt het hoge tarief van 21%. Dat komt doordat de Nederlandse fiscus cateringdiensten als consumptief ziet.

Maar cateraars leveren totaalconcepten. Waarin het steeds vaker gaat om het aanbieden van een lekkere, gezonde, duurzame maaltijd. Service is onlosmakelijk verbonden met de producten die worden verkocht. Hoewel eten en drinken onder het lage tarief vallen, had de btw-verhoging die het kabinet in 2012 doorvoerde een onevenredig negatief effect op de kosten van contractcatering.

Btw verlagen mag van Europa

Een btw-verlaging op cateringdiensten, kan dat zomaar? Ja. Sinds de herziening van de Europese btw-richtlijn 2006/112/EC in 2009 is het voor Europese landen mogelijk het lage btw-tarief toe te passen op restaurant- en cateringdiensten. Lidstaten kunnen zelf besluiten bepaalde arbeidsintensieve en lokale diensten onder het lage btw-tarief te laten vallen. Volgens het Europees Parlement verstoort een lagere btw op lokale diensten de werking van de interne markt niet. De Europese Commissie noemde restaurant- en cateringdiensten zelfs als voorbeeld. Sinds 2009 verlaagden al negen lidstaten, waaronder Frankrijk, België, Zweden en Tsjechië, de btw op horeca- en cateringdiensten.

Werkgelegenheid

Een lager btw-tarief voor cateringdiensten leidt direct tot meer werkgelegenheid in de sector. De maatregel kan daadwerkelijk nieuwe volwaardige banen creëren. Een recent voorbeeld is Zweden. Want waar het Nederlandse kabinet de btw per 1 oktober 2012 verhoogde naar 21%, deed de Zweedse regering 9 maanden eerder juist het tegenovergestelde. Het verlaagde de btw op dienstverlening in de horeca

en contractcatering van 25% naar 12%, alcoholische dranken uitgezonderd. Met de maatregel wilde de Zweedse regering vooral de hoge jeugdwerkloosheid terugdringen. In onlangs verschenen cijfers over 2012 rapporteert het Zweedse bureau voor statistiek een toename van 5.000 banen in de sector. Zowel werkgevers- als werknemersorganisaties zijn tevreden over de maatregel.

Wat in Zweden kan, kan ook in Nederland. Want de Nederlandse cateringbranche is bij uitstek een sector die kansen kan bieden voor banengroei. Werkgevers in de contractcatering zijn al jaren nauw betrokken bij social return projecten. Dat zijn projecten gericht op het creëren van arbeidsplaatsen voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Honderden langdurig werklozen en arbeidsgehandicapten vonden via deze projecten al een baan in de sector. De Nederlandse overheid hanteert al een leidraad voor aanbestedingen van overheidsinstellingen waarin catering wordt erkend als interessante inkoopcategorie voor social return als voorwaarde voor de aanbesteding.

Gezonde leefstijl

Een btw-verlaging op cateringdiensten creëert niet alleen nieuwe banen. Het helpt ook bij het stimuleren van een gezonde leefstijl. Dat past prima in het overheidsbeleid gericht op het bevorderen van een gezond voedingspatroon en het terugdringen van overgewicht. Een gezonde maaltijd in het

bedrijfsrestaurant, op school of in het ziekenhuis hoort bij een gezonde leefstijl. In een tijd dat ruim 1,8 miljoen Nederlanders last hebben van overgewicht of obesitas, zien contractcaterers voor zichzelf een belangrijke maatschappelijke verantwoordelijkheid. Samen met hun opdrachtgevers zetten ze steeds vaker in op een gezond en duurzaam aanbod. Een lager btw-tarief stelt contractcaterers beter in staat om binnen de beschikbare budgetten van opdrachtgevers een gezonde, gebalanceerde, betaalbare en vooral lekkere maaltijd te blijven serveren. En helpt Nederland gezond en vitaal te houden.

Nederland moet niet achterblijven. Een lager btw-tarief voor cateringdiensten is een eenvoudige maatregel die snel effect kan hebben. Het creëert werkgelegenheid en helpt mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Bovendien helpt het Nederland gezond en vitaal te houden. Het kan met een beetje politieke wil. Werkgevers in de cateringsector zijn er klaar voor.



Foto: Henk de Graaf Fotografie

Gezondheid is geen hype Bewustzijn hoog in de branche



Een gezonde geest in een gezond lichaam. De oude Romeinen wisten al dat lichaam en geest onlosmakelijk verbonden zijn. Gezond eten is het fundament voor een gezond leven. Cateraars weten dat allang, het gezondheidsbewustzijn in de sector is hoog. Dat blijkt ook uit de resultaten van een onderzoek dat Foodstep in opdracht van het ministerie van VWS en het Voedingscentrum heeft uitgevoerd. Liesbeth Dirven, secretaris bij Veneca: "Gezondheid is een van onze belangrijkste thema's. Het is goed om te zien dat het bewustzijn hoog is in onze branche."

Het onderzoek is uitgevoerd onder foodprofessionals in het out-of-home segment. Daar vallen restaurants, fastservice en bedrijfscatering onder. Duidelijk is dat het gezondheidsbewustzijn bij alle foodprofessionals duidelijk aanwezig is.

Gezondheid is geen tijdelijke hype die overwaait, maar een blijvend thema. Ruim 75% van de cateringorganisaties is het hiermee eens. Dat blijkt ook uit de praktijkpakket van cateraars.

Bijna 95% geeft aan dat ze het aanbieden van gezonde voeding belangrijk tot zeer belangrijk vinden. Met het bewustzijn van de cateringorganisaties zit het dus goed. Maar hoe zit het met dat van de consument? Daar is nog een wereld te winnen blijkt. Consumenten hechten belang aan gezonde en eerlijke producten. Al is er wel een verschil tussen het gezellige avondje uit waarbij er lekker gegeten wordt en de dagelijkse lunch in het bedrijfsrestaurant, aldus Dirven. "Bij een gezellig avondje uit speelt gezondheid een ondergeschikte rol, men komt vooral lekker eten en drinken zonder al

te veel stil te staan bij gezondheid. Bij bijvoorbeeld de dagelijkse lunch in het bedrijfsrestaurant is dat al anders, en is er al meer vraag naar lekkere gezonde producten."

De ondervraagde foodprofessionals zien de eigen branche als belangrijkste communicator over gezondheid. Het creëren van bewustzijn moet dan ook vanuit de eigen sector komen, en er moet niet teveel van de overheid verwacht worden. Veneca sluit zich hierbij aan. En heeft als centraal thema in 2013 dan ook gekozen voor gezondheid. Met verschillende initiatieven op het gebied van gezondheid vragen we aandacht voor gezondheid. Samen met het Voedingscentrum, het Convenant Gezond Gewicht en Sport & Zaken zorgt Veneca voor een vitaler BV Nederland.

De Week Van De CATERAAR 2013 succesvol!

Elke dag verzorgen 20.000 medewerkers ruim 2 miljoen maaltijden. In bedrijfsrestaurants, ziekenhuizen, scholen en verzorgingstehuizen. Mede dankzij deze inspanningen is de cateringbranche koploper op het gebied van gezond eten, duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord werkgeverschap. De aftrap van de Week was op 18 maart 2013.

"Compliment voor onze Yvonne in Heerlen. Zij zorgt iedere dag heel goed voor ons."



De week zelf vierden we van 18 maart tot 22 maart samen met onze gasten. En dat was dit jaar een interactief en multimediaal spektakel. Op www.deweekvande-cateraar.nl werden elke dag nieuwe recepten, video's en foto's geplaatst.

"Ik wil Miep en Jo in het zonnetje zetten, dat zijn de twee meest lieve behulpzame cateraars ooit!"



Vanuit het hele land en vanaf allerlei locaties. Meer dan 500 likes op Facebook, talloze tweets en veel enthousiaste offline en online reacties lieten zien dat de week leeft en steeds meer bekendheid krijgt. Veneca heeft door het hele

"Jeanien en Willem in de nachtdienst worden overladen met complimenten."



Tijdens De Week Van De CATERAAR ging FNV Catering op zoek naar de leukste cateringcollega. Alle cateringmedewerkers konden hun collega's aanmelden voor "Jouw leukste collega!" en aangeven waarom juist die collega het te winnen diner verdiende. De gelukkige winnaar kunt u zien op de website van FNV catering.

land bloemen bezorgd en elke dag een dinerbon uitgereikt voor het leukste compliment en leukste recept. Om een impressie te krijgen kunt u kijken op de website of de Facebookpagina die gedurende het hele jaar in de lucht blijft. Met nieuwtjes, leuke complimenten en gezonde recepten.

Tot de volgende De Week Van De CATERAAR blijven we de website regelmatig updaten.

Kijk daarom regelmatig op www.deweekvande-cateraar.nl.

de week van de **cATERAAR**

18 T/M 22 MAART

GEEF DEZE WEEK DE CATERINGMEDEWERKERS EEN EXTRA COMPLIMENT!

AAN DE COUNTER MET EEN TWEET #DWVDC OF OP FACEBOOK

GENIET VAN ONZE RECEPTEN OP FACEBOOK EN TWITTER

WWW.DEWEEKVANDECATERAAR.NL

Europees aanbesteden wordt anders

Prijs niet meer leidend

Sinds 1 april 2013 is de nieuwe aanbestedingswet van kracht. Na een onstuimige ontstaansgeschiedenis en het herhaaldelijk uitstellen van de datum van inwerkingtreding zet de overheid een goede stap naar een eerlijke aanbestedingspraktijk waar het MKB van profiteert. Iets waar Veneca zich voor inzet, in Nederland en Europa. Want ook Europa werkt aan nieuwe wetgeving voor openbare aanbestedingen. Maar wat houdt deze nieuwe wetgeving precies in? En wat zal het betekenen voor de cateringsector? We vroegen het aan Thomas Lividini en Cristina Freitas da Costa, beide werkzaam bij FoodService Europe (voorheen FERCO). De Europese brancheorganisatie voor contractcaterars. "Het aantal cateraars dat over grenzen heen zaken doet, stijgt. We hopen dat de nieuwe wetgeving een positieve impuls geeft aan de aanbestedingspraktijk waarin oog is voor de sociale en economische rol van onze sector."

De Europese Commissie is de initiatiefnemer van de drie nieuwe richtlijnen. In een veranderende maatschappij waar duurzaamheid, toegankelijkheid en het terugdringen van bureaucratie centraal

staan voldoet de oude wetgeving niet meer. Freitas da Costa: "Er zijn drie nieuwe Europese richtlijnen waarover het Europees Parlement en de Europese Raad onderhandelen. Deze onderhandelingen lopen

sinds eind 2011 en worden, verwachten we, in het najaar van 2013 afgerond." Tijdens dit onderhandelingsproces wordt over de gehele inhoud van de richtlijnen gediscussieerd en is er weinig te zeggen over de uiteindelijke wetgeving. Op basis van overeenkomsten in standpunten van het Europees Parlement en de Europese Raad tekenen de contouren zich al wel af, volgens Lividini: "De criteria voor de economisch meest voordelige inschrijving (EMVI) spelen een belangrijke rol in de onderhandelingen. In de cateringbranches in Spanje, Portugal en Italië wordt regelmatig gegund op laagste prijs. Terwijl in Scandinavische landen dat al een stuk minder het geval is." Freitas da Costa vult aan: "Op dit moment hoeven inschrijvers die een abnormaal lage inschrijving doen niets uit te leggen. In de

nieuwe richtlijn wordt gekeken of deze uitleg een verplicht onderdeel van het proces wordt. Onder het motto: laag tenderen mag, maar dan moet je het wel uit kunnen leggen." Puur selecteren op prijs is slecht voor de branche en zorgt voor een negatieve prijsspiraal, vindt ook Lividini. "Catering is mensenwerk. Inschrijvers die abnormaal laag

sociale, waarde vertegenwoordigen openbaar worden aanbesteed. Daarom pleiten we voor het verlagen van deze drempel naar € 200.000."

In de nieuwe Aanbestedingswet in Nederland is al geanticipeerd op deze nieuwe Europese wetgeving. Als de nieuwe richtlijnen vastgesteld worden zal de Nederlandse wetgeving dus niet opnieuw overhoop moeten. Freitas da Costa: "FoodService Europe is nauw betrokken bij het hele legislatieve proces en heeft contacten met de belangrijkste stakeholders. Ook organiseren wij regelmatig evenementen voor onze leden om ze te informeren. Zo organiseren we in het voorjaar een bijeenkomst met de Europese Commissie, het Europees Parlement en werkgever- en werknemerorganisaties om samen de gevolgen van de nieuwe richtlijnen voor onze branche in kaart te brengen."

De richtlijnen zetten ook in op het reduceren van bureaucratie. Bijvoorbeeld door het verplicht stellen binnen een redelijke termijn van digitale tendersystemen binnen Europa. Nederland is wat dat betreft een van de voorlopers met TenderNed. Veneca zet zich samen in met FoodService Europe voor transparante, eerlijke en duidelijke wetgeving voor de branche.

Voor meer informatie over Europees Aanbesteden is de website van het expertisecentrum aanbesteden www.pianoo.nl een aanrader.

"Puur selecteren op prijs is slecht voor de branche."

inschrijven doen dat door zich niet aan de cao te houden en daardoor ook geen normale lonen betalen aan hun personeel. Dergelijke praktijken moeten we tegengaan. Gelukkig zijn de Europese spelers hier ook van overtuigd." Een ander belangrijk onderwerp van discussie is het afschaffen van het verlichte aanbestedingsregime voor diensten met een beperkt grensoverschrijdend effect. In de huidige wetgeving heten dit 2B-diensten, naar het artikel uit de richtlijn. Freitas da Costa licht dit toe: "In het huidige voorstel dat voorligt, vallen cateringdiensten met een beperkt grensoverschrijdend effect nog wel onder het verlichte aanbestedingsregime. Het voorgestelde drempelbedrag van € 500.000 is naar onze mening te hoog. Bij cateringopdrachten onder dit bedrag hoeven overheden dan geen openbare aanbesteding meer te doen. Voor onze branche is het belangrijk dat opdrachten die een significante economische, en dus



Europees netwerk tegen voedselverspilling

Delen van kennis en ervaringen essentieel

In 2050 is 70 procent meer voedsel nodig dan nu. Hoe gaan we dat produceren? En hoe verdelen we dat? Deze vraagstukken spelen een steeds grotere rol in onze maatschappij. En hebben een brede impact. Allereerst is het tegengaan van voedselverspilling belangrijk. Het Europese netwerk GreenCook zet zich hier voor in. Met twaalf projectpartners uit vijf landen delen zij kennis en ervaringen op het gebied van voedselverspilling.

Het Nederlandse culinaire projectmanagementbureau "De Vale Ouw" is de drijfveer achter het Nederlandse netwerk van GreenCook. Onder het motto van "local food, less waste" zetten inmiddels 15 ambassadeurs, professionals die werkzaam zijn in de foodsector, zich in voor een verantwoorde en duurzame manier van voedselproductie en het reduceren van verspilling. De professionals vertegenwoordigen de hele foodsector, met restaurants met een Michelinster en bedrijfsrestaurants. Marianne Karstens is projectmanager van GreenCook in Nederland en erg positief over de behaalde resultaten tot zover. "Het project loopt van 2010 tot en met 2014, en de behaalde resultaten zijn erg positief. We delen kennis en ervaringen door het organiseren van bedrijfsbezoeken en bijeenkomsten. De ambassadeurs leren erg veel van elkaar, ondanks hun soms erg ver-

schillende werkomgeving. De sector is inmiddels doordrongen van het feit dat het tegengaan van verspilling prioriteit moet krijgen."

Het belang van tegengaan van verspilling wordt nog eens onderstreept door de brede impact van het probleem. Gezinnen die minder verspillen geven minder uit, er is minder afvalverwerking nodig, grondstoffen worden beter gebruikt en er is minder onnodige vervuiling. Cateringorganisaties vervullen daar-

bij een belangrijke rol. Ze hebben een aantal knoppen waaraan ze kunnen draaien om verspilling tegen te gaan. Portiegroottes, anticiperen op de bezetting van het restaurant en gebruik van duurzame producten. Karstens: "Door de ervaring die Veneca heeft op dit gebied, door bijvoorbeeld het recente onderzoek naar voedselverspilling met de Universiteit Wageningen, kunnen we van elkaar leren waardoor samen optrekken misschien een logische stap is." Dat de hele keten betrokken moet worden bij het tegengaan van verspilling is duidelijk, aldus Karstens. "Dat begint al in de opleiding van personeel. Daarom kijken we samen met Veneca en Koninklijke Horeca Nederland naar de mogelijkheden van een e-learning module die opgenomen wordt in de diverse praktijkopleidingen van de sectoren."

Fotograaf: Rahi Rezvani (GreenCook)



Voor meer informatie over het netwerk is de website www.greencook.nl een goede bron van informatie. In juni 2013 presenteert GreenCook een internationaal kookboek waarin veel tips en ervaringen staan om zelf praktisch aan de slag te gaan met het thema. Voor meer informatie over de initiatieven van Veneca en haar partners op het gebied van voedselverspilling kijkt u op de recent vernieuwde website www.veneca.nl.

Verduurzaming in de praktijk

Rubriek over duurzaamheidsinitiatieven in de praktijk



Bron: SAB Catering

Verduurzaming speelt een belangrijke rol in de contractcatering. Als koploper op het gebied van verduurzaming is er inmiddels veel kennis en ervaring aanwezig bij Veneca en haar leden. In deze rubriek besteden we aandacht aan duurzaamheidsinitiatieven van een Veneca-lid. Dit keer spraken we met André Lugtigheid, Manager Kwaliteit bij SAB Catering.

"Bij SAB zijn we altijd op zoek naar een verantwoorde balans tussen het welzijn van de drie M's. Mens, Milieu en Maatschappij. Dit doen we zo transparant en duurzaam mogelijk in nauwe samenwerking met onze opdrachtgevers. Duurzaamheid is altijd maatwerk. Samen met onze medewerkers en opdrachtgevers willen we echt iets betekenen voor de maatschappij en het welzijn daarvan. Een veilige, gezonde leef- en werkomgeving staat daarbij voorop."

SAB geeft duurzaamheid expliciet een plaats in de externe communicatie. "Ons magazine 'Duurzaam bij SAB' is op onze locaties door te bladeren, en ook via onze website in te zien. In dit magazine geven wij zeer praktische voorbeelden van onze ideeën over duurzaamheid. Ook hebben we een interne en externe nieuwsbrief over verduurzaming die aan onze relaties wordt gestuurd." Gasten hebben een belangrijke rol in het verduurzamen van de sector. "Voedselverspilling bijvoorbeeld kan alleen tegengegaan

worden als gasten, opdrachtgevers en de cateringbeheerder zich er bewust van zijn. Daarom besteden wij in onze restaurants altijd aandacht aan de jaarlijkse Dag van de Duurzaamheid, en informeren we onze gasten over onze initiatieven.



Het meest trots is SAB op hun Nationale MVO Cateringscan. "Deze tool voor zowel cateraars als organisaties met een bedrijfsrestaurant meet hoe duurzaam de bedrijfsvoering is. Na het afronden van de scan rolt er automatisch een verbeterplan uit met tips voor verduurzaming." Dat duurzaamheid ook in aanbestedingen een rol speelt merken ze duidelijk bij SAB. "Duurzaamheid in aanbestedingen zorgt voor mooie uitdagingen. Opdrachtgevers die kiezen voor vastgestelde prijzen maar tegelijkertijd verwachten dat het assortiment wordt opgesteld aan de hand van duurzaamheidscriteria. Dan zijn duurzame oplossingen essentieel. En die bereik je alleen door samen te werken", sluit Lugtigheid af.

Voor meer informatie over duurzaamheid kijkt u op www.duurzamereten.nl. De Nationale MVO Cateringscan kunt u doen op www.nationalemvocateringscan.nl.

Jeroen Thijssen schrijft...

Heden: paard

Op de lagere school zat Ilonka in onze klas. Haar ouders hadden geld, zij had een paard. Op Dierendag kwam ze dat laten zien: met cap en laarzen bovenop een reusachtige knol. Ilonka huilde als het woord 'paardenbiefstuk' viel; zij huilde vaak, want haar bereden optreden bracht haar geen sympathie. Wanneer zij binnenkwam ritselde het verboden woord door het lokaal. Zo overgevoelig werd ze, dat alleen het gefluisterde woord 'paard' haar tot razernij bracht.



Jeroen Thijssen

Ik heb veel aan Ilonka moeten denken. Het paardenvlees-schandaal zet alle Europese media op de achterste benen. Nederlandse Kamerleden stellen vragen over knollenvlees in Franse lasagne. Nederlandse dagbladen plaatsen

grote reportages met bloederige foto's, die de lezer doen huiveren van afkeer. Onze Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit doet uitgebreid onderzoek naar paard in rundersnippers. Zij vinden twee overtredingen. Twee.

Dat is het schandaal: dat het een schandaal wordt. Weer een stap op het pad dat leidt tot volledig vegetarisme; het begon met mensen die geen beest wilden eten alleen maar lapjes.

Maar er zijn onverklaarbare reacties. De drie paardenslagers van Nederland krijgen hun vlees niet aangesleept. Het is goed, goedkoop

en lekker. Bovendien is het eng. En het gaat verder. Jongemannen met baard en geruite bloes openen restaurants waar eerlijk vlees op ruw houten tafels komt, van beesten die, na een goed leven, in herkenbare delen eindigen op een wit bord.

Dat is niet alleen verzet tegen de moderne wereld, waarin de man zich in een jurk genaaid voelt. Het is de aard van de mens. Al eeuwenlang eten Japanners fugu, kogelvis, giftig genoeg om een gezin mee uit te roeien. De giftige organen zijn verwijderd, de sensatie blijft. Fugu is mateloos populair. In 2006 werd de Russische spion Litvinenko vermoord met Polonium, een radioactief stofje. Bij restaurant Polonium, in Sheffield, hingen vanaf dat moment de mensen met de benen buiten. Wat was er cooler dan zeggen: 'Ik heb bij Polonium gegeten?' En voor het nu: 'Die paardenbiefstuk was weer heerlijk.' Arme Ilonka.

Als ik een zaak zou hebben zou ik het wel weten. Geen kleedjes op de ruwhouten tafels, fugu-bier en op de kaart: 'heden paard'.

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@atriumgroep.nl

www.veneca.nl

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