

Jaarbericht 2009

DUURZAAM SAMENWERKEN
IN DE CONTRACTCATERING

VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties

Jaarbericht 2009

**DUURZAAM SAMENWERKEN
IN DE CONTRACTCATERING**

VOORWOORD

In het vorige jaarbericht heb ik het al aangekondigd: ‘de effecten van de recessie zullen zeker voelbaar zijn.’ Het kon natuurlijk niet uitblijven. Alle sectoren in Nederland hebben op de een of andere wijze last gehad van de enorme crisis die ons overspoelde. En het eind van de crisis is nog niet in zicht, hoewel er hier en daar tekenen zijn van licht herstel. Maar dat is vooruitlopen op de zaken.

Sommige trendwatchers waren ervan overtuigd dat de contractcatering in 2009 wel tot tien procent zou moeten inboeten. De omzetzaling is gelukkig beperkt gebleven tot vier procent. Het is voor het eerst in het bestaan van Veneca dat wij een terugloop moeten vaststellen. Ik ga ervan uit dat het eenmalig is en dat wij volgend jaar weer een ommekeer kunnen laten zien. De lidbedrijven hebben zich enorm ingezet – met goed resultaat - om werkgelegenheid zoveel mogelijk te behouden. Dit betekent eveneens dat onze lidbedrijven altijd proberen mee te denken met hun opdrachtgevers. Flexibel meebewegen met de conjunctuur van de opdrachtgevers van onze leden met behoud van kwaliteit en goede dienstverlening is vanzelfsprekend. Daarnaast is het mogelijk gebleken om belangrijke beleidsuitgangspunten van de vereniging – zoals verduurzaming en mensen informeren over een goede balans tussen eten en bewegen – voort te zetten. Zo blijkt uit de Bio-monitor dat de branche in 2009 nog steeds de grootste groeier in biologische producten is met een volumegroei van bijna 23%.

De deelname van Veneca in het platform Verduurzaming stimuleert de leden en opdrachtgevers om alle mogelijkheden te onderzoeken en in te zetten. Nieuwe concepten met biologische ingrediënten of met duurzame en eerlijk geproduceerde producten vinden hun weg naar de consument. Om dit te bereiken wordt samengewerkt met alle partijen in de keten waardoor een versnelling plaatsvindt. Dat dit ondanks de moeilijke tijden zo stevig opgepakt kan worden, toont aan dat de veerkracht van de branche enorm groot is.

Daarnaast hebben de lidbedrijven veel te maken met (her)aanbestedingen gevolgd door contractwisselingen. Het vergt nog steeds veel administratieve inspanningen om aan de uitgebreide eisen van een (Europese) aanbesteding te voldoen. Veneca maakt zich sterk om voor opdrachtgevers en cateraars de administratieve last te verlichten en de kwaliteit van aanbesteding te vergroten. Vanaf 2010 kan een opdrachtgever via een on-line programma een volledige contractcatering-aanbesteding voorbereiden. Met al deze vernieuwingen laat de branche zien dat zij nog steeds springlevend is en veel dynamiek kent. Daarom zien wij dan ook de toekomst met vertrouwen tegemoet.

Ik wil graag nog heel kort stilstaan bij Veneca zelf. In 2009 hebben wij afscheid genomen van een gewaardeerd bestuurslid, Irene Baltus van Compass Group Nederland.

We hebben een waardige opvolger gevonden in Paul Tijs, eveneens van Compass. Jan van Zundert, die vanaf de oprichting betrokken is geweest bij Veneca als algemeen secretaris en zich zeer heeft ingezet voor de totstandkoming van de contractcatering-cao, heeft eveneens afscheid genomen.

In dit jaarbericht 2009 vindt u veel duurzame informatie over de ontwikkelingen van Veneca en haar leden. Ik wens u veel leesplezier.

Hans Rijnierse, voorzitter



INHOUD

Veneca in cijfers 6

De cateringbranche in sectoren 11

Bedrijfs catering

Zorgsector

Inflightsector

Onderwijssector

Veneca en kwaliteit 14

Biologisch

Verduurzaming

Centralisatie inkoop rijksoverheid

Gezond Gewicht

Voedselveiligheid

Certificatie

Ontwikkelingen in de markt 19

Cao

Btw-Bua

Aanbesteding

Branchemonitor

Public Affairs 22

‘Een gevarieerd aanbod en een uitstekende service maken elke lunchpauze tot een klein feestje.’

Hans Rijnierse



VENECA IN CIJFERS

Zoals verwacht was het jaar 2009 ook voor de contractcatering een zwaar jaar. Niet alleen de verder gestegen grondstofprijzen (2% in 2009¹) spelen parten, ook de wereldwijde crisis heeft zijn effect op de contractcatering. Voor het eerst in de geschiedenis van de vereniging is er sprake van omzetsdaling. Met een (afgerond) omzetresultaat van een kleine 1,2 miljard euro is het verlies beperkt gebleven. Hieruit blijkt dat de Veneca-leden adequaat hebben gereageerd op de signalen. De markt had al langer signalen afgegeven dat ook in de contractcatering bezuinigd zou gaan worden. In 2008 begon de kentering in de markt zichtbaar te worden, hoewel in de cateringbranche toen nog een kleine groei mogelijk bleek. Sommige bedrijven moesten in 2009 deeltijdontslag aanvragen. Andere bedrijven moesten flink de broekriem aanhalen en dat werd ook merkbaar op de cateringdiensten. Prijzen zijn onder druk komen te staan en sommige bedrijven besloten om te stoppen met uitbesteding. De leden hebben hierop goed ingespeeld door met alternatieve proposities te komen en bezuinigingsvoorstellen te doen. Dit bleek mogelijk met behoud van kwaliteit en goede dienstverlening. Opmerkelijk is dat, ondanks de crisis en de daling in omzet, de inzet op biologisch en verduurzaming onverminderd is doorgezet. (Zie ook elders in dit jaarbericht). De effecten van de crisis zijn terug te zien in de cijfers.

Omzet (x € 1.000)

	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>groei %</u>
bedrijfs catering*	1.049.777	999.959	-5
onderwijs	76.255	85.263	12
institutioneel	101.884	91.754	-10
totaal	1.227.916	1.176.976	-4

* inclusief Inflight

De groei die gerealiseerd is in de onderwijssector wordt gecompenseerd door het verlies in de institutionele sector. In het hele cateringkanaal zou een omzetsdaling zijn van 6% volgens FSIN (jaarrapport 2010). De Veneca-leden steken hier in positieve zin van af, door een krimp van slechts 4%. Bekijken we een grotere tijdspanne, dan zien we dat de contractcatering terug is op het niveau van 2007.

Aantal opdrachtgevers

	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>groei %</u>
bedrijfs catering	2.051	2.006	-2,2
onderwijs	102	94	-7,8
institutioneel	103	91	-11,7
totaal	2.256	2.191	-2,9

¹ Schattingen van FSIN 2010

Aantal locaties

	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>groei %</u>
bedrijfscatering	3.604	3.437	-4,6
onderwijs	297	306	3,0
institutioneel	323	364	12,7
totaal	4.224	4.107	-2,8

Het totaal aantal opdrachtgevers is wel gedaald, maar minder dan de omzet. Uit de cijfers is af te leiden dat enkele bedrijven weer inbesteden, maar ook dat bedrijven inderdaad inzetten op zuiniger contracten dan voorheen. Vooral in de bedrijfscatering is dit effect goed waar te nemen.

In het onderwijs wordt met minder opdrachtgevers meer omzet gerealiseerd. Dit zou te verklaren kunnen zijn uit het feit dat onderwijscontracten veelal volledig commercieel zijn en de cateraars daardoor flexibeler kunnen inspelen op veranderingen. In de bedrijfscatering komen nog steeds open boek contracten voor, waardoor flexibiliteit en inventiviteit minder gemakkelijk is.

De terugloop in aantallen locaties is op het totaal vrijwel gelijk aan het aantal opdrachtgevers. Bij bedrijfscatering zijn het aantal locaties sterker teruggelopen. Hoewel bij het onderwijs minder opdrachtgevers zijn, is het aantal locaties wel toegenomen. Hetzelfde kan gezegd worden over institutioneel.

Kijken we naar de verschillende opdrachtgevers, kunnen we het volgende vaststellen.

Verdeling bedrijfscatering

bedrijfsleven	79%
overheid	21%

Verdeling onderwijscatering

wo	12%
hbo	30%
mbo	34%
havo/vwo	15%
vmbo	5%
overig	3%

Verdeling institutioneel

justitionele inrichtingen	15%
gezondheidszorg kort	10%
gezondheidszorg lang	45%
gezondheidszorg anders	29%

Deze verhoudingen zijn vergelijkbaar met voorgaande jaren.

Contractwisselingen

Contractwisselingen komen dagelijks voor. In 2009 wisselden opnieuw ongeveer 300 contracten van eigenaar. Enkelen hiervan gingen terug naar inbestede catering. Dat wil zeggen de opdrachtgever nam de catering weer zelf ter hand.

Aard contract

De trend naar meer volledig commerciële contracten – dat wil zeggen zonder subsidiëring vanuit de opdrachtgever op de prijsstelling – neemt toe. Het meest duidelijk is dit te zien in de sector onderwijs. Het open boek contract is al een aantal jaren ver in de minderheid en deze trend zet zich vooral in onderwijs en institutioneel door in 2009.

Aard contract in procenten

	bedrijfs-		onderwijs		institu-	
	catering				tioneel	
	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>2008</u>	<u>2009</u>
open boek	19	20	26	16	20	16
aaneemsom	47	47	16	17	20	18
combi aaneem- som/open boek	33	32	7	12	47	38
volledig commer- cieel	1	2	51	55	13	27

Personele opbouw

De branche is een vrouwvriendelijke branche en besteedt veel aandacht aan speciale doelgroepen. De verdeling vrouwen-mannen laat duidelijk een trendbreuk zien. Was de verhouding altijd ongeveer 74-26%, dit jaar is dit 70-30%. De aantallen mensen uit speciale doelgroepen zijn moeilijk aan te geven, omdat vanwege privacyregels deze niet gemakkelijk te inventariseren zijn. Bekend is dat Wajongers of van oorsprong niet-Nederlanders en andere groeperingen steeds meer hun weg naar de contractcatering weten te vinden. Ondanks de crisis is de terugloop beperkt gebleven en hebben de werkgevers overal geprobeerd om de werkgelegenheid zoveel mogelijk te behouden. Het aantal mannen en vrouwen werkzaam in de branche is als volgt verdeeld:

Aantal medewerkers totaal

	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>groei %</u>
	vrouwen	13.750	12.992
mannen	3.582	3.849	7,5
totaal	17.332	16.841	-2,8

Ondanks de crisis en de terugloop in omzet heeft de branche de werkgelegenheid goed op peil weten te houden. De branche vindt het dan ook belangrijk om sociaal werkgeverschap te laten zien en toont dat zij dit serieus neemt, ook in minder makkelijke tijden.

Leeftijdopbouw

Niet alleen kenmerkt de branche zich door vrouwvriendelijkheid. Ook de leeftijd van de medewerkers in de branche ligt gemiddeld een stuk hoger dan in andere branches. De trend naar meer oudere werknemers blijft zich gestaag doorzetten.

Leeftijdopbouw

	<u>2008</u>	<u>2009</u>
21-40 jaar	32%	31%
40-65 jaar	68%	69%

Dienstverband

Bekend is dat de branche veel medewerkers werk biedt op basis van deeltijdcontracten. Juist deze mogelijkheid maakt de branche aantrekkelijk voor veel vrouwen. Bijna 80% werkt in deeltijdverband.

Dienstverband

	<u>2008</u>	<u>2009</u>
voltijd	23%	21%
31-39	24%	24%
≤ 30 uur	54%	55%

‘Contractcatering verduurzaamt snel dankzij goede ketensamenwerking.’

Dick Bennink



DE CATERINGBRANCHE IN SECTOREN

Bedrijfs catering

De verhouding van de totale uitbestede catering en catering in eigen beheer blijft rond de 50-50%, met een kleine plus voor catering in eigen beheer. Bedrijfs catering is vaker uitbesteed (65%) dan inbesteed (35%). Overheids catering daarentegen is nog vaker in eigen beheer dan uitbesteed aan een cateraar. Ongeveer 25% van het totaal is uitbesteed. Ook de onderwijs catering is nog vaker in eigen beheer (65%) dan uitbesteed aan een cateraar (35%)². De uitbestedingsgraad in het institutionele segment is gering. Mede door de crisis is in een aantal gevallen de uitbestede catering stopgezet en weer in eigen beheer genomen. Een volledige concentratie op de corebusiness van een organisatie is het verst gevorderd in het bedrijfsleven, waar de uitbestedingsgraad nu de 65% heeft bereikt. Ondanks de forse crisis en de veelheid van ontslagen of deeltijdontslagen heeft de cateringbranche zijn positie goed weten te handhaven en het verlies beperkt weten te houden. De branche heeft zich zeer dynamisch getoond en is innovatief de crisis tegemoet getreden. Onder andere is dit goed zichtbaar geworden met de inzet op verduurzaming. De branche neemt maatschappelijke verantwoordelijkheid zeer serieus en weet opdrachtgevers te overtuigen hieraan mee te werken. Een win-win situatie voor alle stakeholders.

Zorgsector

De zorgsector vindt het belangrijk om patiëntenzorg goed te organiseren. In de afgelopen jaren is het besef gegroeid dat een goede maaltijd in een goede ambiance wel eens het verschil kan maken in een positief genezingsproces. Bij uitstek een discipline waar de Veneca-leden goed bij kunnen helpen, omdat zij hierop veel expertise hebben. Ook op het gebied van speciale diëten en uitgiftewijzen. Toen Veneca dan ook werd gevraagd om samen met het Ziekenhuis de Gelderse Vallei, Universiteit Wageningen en Food Nutrition Delta na te denken hoe dit te implementeren, is met enthousiasme meegewerkt om plannen te ontwikkelen. Omdat de overheids criteria voor subsidiëring in de zorg sterk technisch is ingestoken, bleek het niet mogelijk ondersteuning te krijgen van de overheid. Zij betreunden dit zeer, omdat het wel heel goed aansloot bij het beleid dat de overheid voorstaat. Dit zal dan ook aanleiding zijn om de criteria aan te passen. Het project is in een iets andere vorm toch opgepakt en samen met een cateraar nu in uitvoering genomen. Met dit project heeft de branche opnieuw laten zien dat ook uitbesteding van eten en drinken voor patiënten een toegevoegde waarde kan bieden en zelfs bijdraagt aan een sneller herstel van de patiënt of aan een prettiger gevoel van welbevinden.

² Schattingen van FSIN 2010

Inflightsector

De hygiëne-eisen in de inflightcatering zijn toegevoegd aan de nieuwe, door de overheid goedgekeurde 'Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering', waardoor de inflightcaterers vanaf 1 februari 2010 producten conform de richtlijn van de IATA mogen beladen. Voorheen moesten inflightcaterers de maaltijden en overige producten aan boord beladen conform de eisen van de Voedsel en Waren Autoriteit, die niet parallel waren aan die van de IATA. Nu kunnen zij producten, conform de richtlijn van de IATA, tot maximaal 12 graden Celsius beladen. Vanwege de korte tijden tot verhitting die er in de inflightcatering bestaan blijft de voedselveiligheid gegarandeerd. In de internationale luchtvaart wordt al jaren met deze norm gewerkt zonder dat dit tot problemen leidt. Dit verschil in graden betekent een grote verbetering op de kosten, de toepasbaarheid en de internationale concurrentiepositie.

Voor het overige was 2009 voor de inflightcaterers een bijzonder moeilijk jaar. De crisis heeft flinke gaten geslagen in een aantal vliegtuigmaatschappijen, wat vervolgens zijn weerslag heeft gehad in de afname van cateringdiensten. De concurrentie is nog eens toegenomen en de prijzen staan onder druk. De Veneca-leden weten in deze moeilijke periode goed stand te houden.

Onderwijssector

Veneca neemt binnen het nieuwe convenant Gezond Gewicht o.a. deel aan het deelconvenant School. De inzet van dit convenant is het bevorderen van een integrale en structurele aanpak van een gezonde leefstijl op scholen op het gebied van voeding en bewegen. Veneca heeft zich toegelegd op het actiepunt 100% gezonde schoolkantines in 2015. Samen met de scholen wordt zorgvuldig gekeken naar de assortimentskeuze, waarbij een aantrekkelijk aanbod tegen een scherpe prijs voorop blijft staan. Door bijvoorbeeld ook te kijken naar de portiegrootte en de hoeveelheid zouten, suikers en verkeerde vetten, moet het mogelijk zijn het gewicht van jongeren te verbeteren.

**‘Veilig en gezond eten is veilig en
gezond werken.’**

Teun Verheij



VENECA EN KWALITEIT

Biologisch

Het 3e Convenant Markontwikkeling Biologische Landbouw streeft naar een marktaandeel van 5%. Dit is nu over de gehele linie in Nederland ongeveer 2%. Het moet binnen de catering bereikt worden door jaarlijks 10% omzetgroei te realiseren. De totale consumentenbestedingen aan biologische voedingsmiddelen zijn in 2009 met 10,8% gegroeid van € 583,4 naar € 646,6 miljoen. Catering is nog steeds de snelste groeier in omzet op biologische producten. In 2009 was de groei maar liefst 22%³. Eind 2011 loopt dit convenant af. Alle partijen hebben de intentie uitgesproken ook na het einde van het 3e convenant de constructieve samenwerking voort te zetten, met als doel een samenwerkingsverband te behouden en de consumptie van biologische producten te blijven stimuleren. Om die reden is de Task Force Markontwikkeling Biologische Landbouw in 2009 gestart met een verzelfstandigingstraject. Evenals voorgaande jaren konden ook dit jaar de lidbedrijven weer gebruik maken van de mogelijkheid om via een MOP (meerjarig opschalingsplan) subsidie van het Ministerie van LNV te ontvangen. Door Veneca zijn dit jaar 2 MOP's ingediend en door de lidbedrijven 5 MOP's, die alle gehonoreerd zijn. De MOP maakt geïntegreerd onderdeel uit van de dienstverlening van het bedrijf.

Verduurzaming

Platform Verduurzaming

Op 28 oktober 2009 is in Woerden de samenwerkingsovereenkomst Platform Verduurzaming Voedsel ondertekend door Veneca, KHN, CBL, FNLI, ZLTO en het Ministerie van LNV voor de duur van ruim 3 jaar tot eind december 2012. Belangrijk onderdeel in dit Platform zijn de 9 thema's die zijn benoemd om een handvat te bieden aan de invulling van het thema verduurzaming voedsel. De thema's zijn: minder waterverbruik; minder energieverbruik; CO₂-reductie; transportreductie; afvalpreventie; dierenwelzijn; duurzame teelt; betrokkenheid medewerkers; eerlijke handel. Overigens is dit geen limitatieve opsomming. Verder is afgesproken dat in een ketengewijze aanpak aandacht wordt besteed aan:

- marktontwikkeling sociaal verantwoord geproduceerd voedsel;
- marktontwikkeling vleesvervangers en duurzamer geproduceerd vlees;
- marktontwikkeling duurzame vis;
- aanpak voorkomen voedselverspilling;
- onderzoek naar de manier waarop duurzame producten moeten worden vermarkt.

³ Biomonitor 2009 van de Taskforce (2010)

Veneca en haar leden concentreren zich vooral op die aspecten waar directe invloed op mogelijk is. Zo wordt in samenwerking met leveranciers o.a. gekeken naar mogelijkheden op het gebied van voeding, dierenwelzijn, voedselverspilling. Energie en waterverbruik worden meegenomen in de gesprekken die gevoerd worden met de opdrachtgevers, omdat zij vooral de verantwoordelijkheid hierop hebben en de cateraars graag initiatieven hierop ondersteunen.

Convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten (Tussensegment)

Op 19 mei is het convenant Marktontwikkeling Verduurzaming Dierlijke Producten getekend. Het hoofdbestanddeel in dit convenant ligt op (duurzamere) producten met een plus op dierenwelzijn. De focus is gelegd op kippen, eieren en varkens. In een later stadium is dit - mede op verzoek van de marktpartijen - uitgebreid naar alle diergroepen. Dit is vertaald in:

- werken aan vergroting van keuzemogelijkheid voor de consument;
- streven naar omzetgroei van 15%;
- uitwerken van twee projecten of keteninitiatieven;
- bijdragen aan kennisagenda (aan de hand van vragen uit de praktijk);
- uitwisselen van goede voorbeelden;
- waar mogelijk monitoring ondersteunen.

De Veneca-leden ontwikkelen een veelheid van projecten en producten die leiden tot het verduurzamen van de keuzes voor de consument en die leiden tot een betere verhouding tussen people, planet, profit.

(Sociale) criteria duurzaam inkopen

Op 19 november 2009 heeft Veneca deelgenomen aan de eerste bijeenkomst 'Toepassing Sociale Criteria Duurzaam Inkopen bij Catering', die georganiseerd werd door het Ministerie van VROM. Dit naar aanleiding van een besluit in de ministerraad over de internationale sociale criteria voor duurzaam inkopen. Met de sociale criteria wil het kabinet bijdragen aan het respecteren van arbeidsnormen en mensenrechten wereldwijd. Veneca is uitgenodigd voor deze bijeenkomst om mee te denken hoe de uitwerkingen van de sociale criteria ook in de contractcatering ingezet kunnen worden, in samenwerking met ketenpartijen.

Niet alleen de sociale criteria zijn een punt van aandacht. Ook de criteria van de overheid op duurzame inkoop worden binnenkort herzien. Veneca zet zich in om hier actief aan mee te werken en te komen tot goed uitvoerbare verduurzamingsinitiatieven. Veneca heeft erop aangedrongen dat dit gebeurt in samenhang met de convenanten die met de overheid zijn afgesproken. Alle betrokkenen begrijpen dat een uitwerking in samenhang met de convenanten helpt om verduurzaming een extra impuls te geven.

Centralisatie inkoop rijksoverheid

De rijksoverheid is in 2008 al gestart met het professionaliseren van de inkoop. Men wil dit vormgeven door inkoop te regelen via categoriemanagement. Hiervoor wil de overheid een kenniscentrum ontwikkelen. Vanuit het categoriemanagement wordt rijksbreed gekeken naar catering en de behoeften bij de diverse departementen. Daardoor komt veel informatie beschikbaar en kan op professioneel niveau elk departement begeleid en ondersteund worden in het formuleren van de wensen en de behoeften. Veneca is gevraagd om mee te denken hoe dit kenniscentrum kan worden ingevuld, zodat aanbesteding vanuit de overheid maatwerk blijft en geheel kan blijven voldoen aan de wensen van de instantie waar de cateringdiensten worden uitgevoerd.

Gezond Gewicht

Convenant Gezond Gewicht

In 2009 is er een start gemaakt met een nieuw convenant overgewicht. Dit convenant heeft de naam convenant Gezond Gewicht. In tegenstelling tot het oude convenant is er bij dit convenant sprake van een koepelconvenant en 4 deelconvenanten; werk, school, consument en vrije tijd en JOGG (jongeren op gezond gewicht). Op 23 november heeft Veneca het koepelconvenant getekend inclusief 2 van de deelconvenanten.

De deelconvenanten waar Veneca bij betrokken is zijn werk en school. In school heeft Veneca zich toegelegd op het actiepunt 100% gezonde schoolkantines in 2015. Het deelconvenant werk gaat vooral uit van het leren van elkaar en alle instrumenten die in het vorige convenant reeds zijn ontwikkeld een grotere bekendheid te geven.

Het vierde deelconvenant JOGG is bedoeld voor individuele bedrijven. Diverse Veneca-leden hebben zich hiervoor gemeld en willen graag met partners samenwerken om het probleem van overgewicht te lijf te gaan. Dit convenant is geïnspireerd op het Franse Epode. De cateraar, de supermarkt, het wijkbureau, het jongerenwerk, de huisarts, de GG&GD, het onderwijs, en anderen, slaan de handen ineen om het doel van Jongeren Op Gezond Gewicht te bereiken.

Joint Taskforce Zout

De Joint Taskforce Zout is een initiatief van FNLI. Samen met Veneca, CBL en KHN is de inzet om het zoutgehalte in levensmiddelen met 12% terug te dringen. Ook in kant-en-klare maaltijden (bijv. stoommaaltijden) zit heel veel zout. Veneca wil hier graag aan meewerken en de leden hebben al heel veel tonnen suiker en zout minder in hun producten gestopt. Het probleem van ongezonde vetten speelt al langer geen rol meer in catering. Dit is zo'n 15 jaar geleden al in de ban gedaan.

Voedselveiligheid

In nauwe samenwerking met Veneca is met de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) afgesproken dat de audits op het hoofdkantoor zullen plaatsvinden, omdat het met de voedselveiligheid zodanig goed geregeld is in de catering dat alle leden in de zogenoemde groene zone zijn geplaatst. De VWA heeft een bezuinigingsdoelstelling opgelegd gekregen en zij zoekt naar mogelijkheden om dit te realiseren met behoud van de hoge kwaliteit van de voedselveiligheid. Veneca heeft aangeboden om samen te kijken naar mogelijkheden om auditing op basis van het Certificatieschema Contractcatering hiervoor in te zetten. Door de acceptatie van de RvA van het Certificatieschema Contractcatering (Kerndocument en Module A) in 2009 heeft Veneca een goed instrument hiervoor. Ook het gegeven dat certificatie op basis van dit schema een Veneca lidmaatschapseis is, maakt dat de VWA dit aanbod graag nader wil onderzoeken.

Certificatie

De stichting Cercat en het Certificatieschema Contractcatering met Kerndocument en Module A zijn in 2009 geaccepteerd door de Raad voor Accreditatie voor de duur van 4 jaar, tot 2013. Het Certificatieschema is opgesteld om de ISO 9001-norm te kunnen hanteren in de contractcateringbranche. Ook de institutionele sector is nu opgenomen in het schema.

Met het schema vertaalt de branche de algemene ISO 9001-norm voor een constante kwaliteit van bedrijfsprocessen naar de specifieke contractcatering situatie. Het nieuwe schema bestaat uit een kern- en een interpretatiedocument. Het resultaat is een inzichtelijk en transparant document waarin scherpere eisen aan controles worden gesteld en er wordt voldaan aan zwaardere internationale normen. De gecertificeerde bedrijven worden regelmatig gecontroleerd door de daarvoor gecertificeerde bedrijven. En die worden op hun beurt gecontroleerd door de Stichting Cercat en de Raad voor Accreditatie.

Het schema zal in de toekomst uitgebreid worden met een Module B en C. In Module B zijn de criteria voor met Biologische ingrediënten bereide producten meegenomen en bij Module C de criteria van Ik Kies Bewust. Module B wordt ondersteund door het Ministerie van LNV. Module C is geaccordeerd door de stichting Ik Kies Bewust. Beide modules worden in 2010 voorgelegd voor acceptatie door de Raad voor Accreditatie.

‘Verduurzamen is het vertrekpunt voor onze manier van werken en het begint bij jezelf!’

Paul Tijs



ONTWIKKELINGEN IN DE MARKT

Cao

Veneca wilde graag met de werknemersorganisatie vroeg starten met de cao-onderhandelingen zodat snel geacteerd kon worden naar aanleiding van de gevolgen van de crisis en de recessie in de cateringbranche. Dit heeft ertoe geleid dat in november 2009 al, vier maanden voor het aflopen van de cao-termijn, een akkoord bereikt kon worden. De nieuwe cao voor de contractcatering is dit maal voor twee jaar afgesloten. De cao begint op 1 april 2010 en loopt tot 1 april 2012. De belangrijkste veranderingen in de nieuwe cao zijn de volgende punten:

- Met betrekking tot het pensioendossier, waar door de crisis ook problemen ontstonden, zijn mogelijke kostenverhogingen gealloceerd naar 1 januari 2011. Zowel werkgevers als werknemers kunnen dan namelijk gebruik maken van een substantiële vrijval van kosten in het kader van de zogeheten SUCON-premies (VUT-cao's).
- Een loonsverhoging van 1 % per 1 april 2010 en een loonsverhoging van 1 % per 1 juli 2011.
- Het creëren van 1 stageplaats per 500 werknemers.
- De cao blijft van toepassing ook voor werknemers van 65 jaar en ouder. Of een bedrijf iemand wil laten doorwerken is een keuze voor de bedrijven zelf.
- De jeugdlonen worden afgeschaft.

Er is gezocht naar andere mogelijkheden voor artikel 10/11. Bij de huidige cao geldt dat op het moment van gunning

het personeel uitgewisseld wordt, wat lastig is bij aanbestedingstrajecten en het kunnen opstellen van scherpe offertes. Op dit moment is hier geen generieke oplossing voor gevonden. Het blijft een punt van bespreking.

Btw-Bua

In 2008 zijn goede stappen gezet samen met het Ministerie van Financiën om te komen tot een werkbare regeling voor de contractcateringbranche. Op de valreep heeft in 2009 het ministerie toch besloten om niet verder te gaan met het lanceren van de nieuwe btw-regeling. Als reden werd aangegeven dat de regeling nadelig kan uitpakken bij een deel van de contracten in de zorgsector en dat het ministerie zich dat – in het huidige economische klimaat – niet kan en wil veroorloven. De consequentie van dit besluit is dat de opzet van een nieuwe regeling tot nader order 'on hold' staat en dat daarmee het oude regime (o.a. 6% en 19% btw) gehandhaafd blijft. De belastingtechnische problemen bij deze oude cateringregeling hebben vooral betrekking op:

- Toepassing bua bij opdrachtgever op opdrachtnemer;
- Onduidelijkheid over extra verstrekingen (bua of horecanota);
- Onduidelijkheid over definiëring van loonkosten (wat mag nog binnen btw-vrijstelling vallen);
- Omgang met opdrachtgeversubsidie.

Met de minister is afgesproken opnieuw te zoeken naar een werkbare oplossing.

Aanbesteding

Digitale aanbesteding

Veneca is gestart in samenwerking met I-machine met de ontwikkeling van een digitale aanbestedingstool. Deze digitale aanbestedingstool is vergelijkbaar met het aangifteformulier van de Belastingdienst, waar je door het aanbestedingstraject geleid wordt. Het eindresultaat is een heldere en volledige offerteaanvraag waar de opdrachtgever alles overzichtelijk bijeen heeft en de aanbesteding kan aanbieden aan de Europese aanbestedingsbank of rechtstreeks aan de cateraars van hun keuze. Dit is uiteraard afhankelijk van het type aanbesteding dat van toepassing is.

Europese aanbesteding en de overheid

Veneca denkt actief mee met PIANOo en TenderNed over de ingewikkelde zaken die bij een aanbesteding om de hoek komen kijken. Het blijkt voor inkopers ook vaak lastig om goed te weten wat nu wel of niet gevraagd kan worden en welke regels nu precies van toepassing zijn. Veneca wil inkopers graag helpen om te komen tot heldere en realistische uitvragen. Deze problematiek speelt niet alleen in catering. Vrijwel alle branches komen gelijksoortige problemen tegen. Nu de Europese aanbestedingsregels wat langer bestaan en omdat PIANOo goed weet te luisteren naar de problemen van de verschillende branches en sectoren is wel merkbare verbetering te zien.

Intermediairs

In het verslagjaar heeft Veneca gesprekken gevoerd met diverse intermediairs, waar in algemene zin met elkaar gesproken is over aanbestedingsproblematiek. Vooral bij de onderwerpen als proportionaliteit en aansprakelijkheid, het hanteren van criteria, de verschillende contractvormen, de termijnen voor reactie en de beslistermijn tussen gunnen en opstart is wederzijds begrip van belang om te komen tot goed werkbare en kwalitatief goede aanbestedingen. De druk om vooral op prijs te willen inzetten blijft een lastig punt, zeker in tijden van crisis, als iedereen probeert te zoeken naar de goedkoopste oplossing. Toch blijft het standpunt van Veneca dat het niet ten koste mag gaan van de goede kwaliteit en de gewenste innovativiteit.

Branchemonitor

In 2009 is voor de tweede keer de branchemonitor uitgevoerd. Het instrument is in opdracht van Veneca ontwikkeld door TNS NIPO. De lidbedrijven kunnen hun eigen gegevens benchmarken met de totale gegevens en Veneca kan werken met de totale gegevens. De branchemonitor blijkt nu al in een grote behoefte te voorzien. In 2009 is het instrument geëvalueerd en zijn nog enkele kleine verbeteringen doorgevoerd. Het instrument functioneert goed en is een betrouwbaar middel om goede cijfers over de branche te geven.

‘600 ton suiker, 200 ton zout, 150 ton verzadigd vet verminderden de cateraars samen met de producenten.’

Jos van Straten



PUBLIC AFFAIRS

Hygiënecode

Per 1 februari 2010 is de nieuwe Hygiënecode voor de contract- en inflightcatering goedgekeurd door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. In deze nieuwe Hygiënecode is ook de inflightsector opgenomen. Deze nieuwe code is transparanter en gemakkelijker toepasbaar geworden. De meest in het oogspringende wijzigingen zijn:

- toevoeging van inflightcatering,
- regels van ongekoeld presenteren zijn verruimd,
- inflightcatering kan conform International Air Transport Association (IATA) richtlijnen leveren,
- registratieverplichting beperkt zich tot afwijkingen, waardoor de registratiedruk afneemt.

Arbocatalogus

In 2009 heeft de Stichting Kwaliteit van de Arbeid (SKA) in samenwerking met Veneca een nieuwe arbocatalogus voor de contractcatering ontwikkeld. Organisaties van werknemers en werkgevers hebben op sectorniveau vastgelegd welke maatregelen nodig zijn om te voldoen aan de doelvoorschriften in de Arbowet. In de contractcatering zijn dit Veneca, FNV Horeca en catering, CNV Bedrijvenbond en de Unie. De arbocatalogus zal door de Arbeidsinspectie worden gebruikt als referentiekader.

De arbocatalogus laat maatregelen zien hoe risico's op het gebied van arbeidsomstandigheden te voorkomen en te verminderen. De risico's in de contractcatering zijn overigens gering. De arbocatalogus voor de contractcatering behan-

delt de volgende onderwerpen: trekken en duwen, tillen, snijden, verbranden en uitglijden. Voor deze onderwerpen zijn oplossingen weergegeven op verschillende niveaus. Door de overzichtelijke wijze waarop e.e.a. is gepresenteerd wordt het werken volgens Arbo richtlijnen sterk vereenvoudigd. Voor de inflightsector wordt een aparte module opgesteld. De arbocatalogus is geldig tot 2012.

Veneca Topstage

Veneca is een initiatief gestart om in het regulier voortgezet beroepsonderwijs te laten zien hoe leuk het is om te werken in de cateringbranche. Mbo-studenten krijgen de mogelijkheid om hun hoofdstage te lopen bij een lidbedrijf van Veneca en maken daarbij kans op een stimuleringsprijs. De drie beste studenten winnen met hun stageopdracht een studiebeurs van € 6.000 van Veneca, bedoeld om een vervolopleiding mee te betalen.

Nationale Dag van de Cateringmedewerker

Op de 3e donderdag van november vond ook dit jaar weer de Nationale Dag van de Cateringmedewerker plaats. Op deze dag, donderdag 19 november 2009, lieten cliënten en de lidbedrijven van Veneca weer op verschillende manieren hun waardering blijken aan hun medewerkers. De branche heeft zich gecommitteerd aan de stimulering van het gebruik van gezonde en duurzame producten. Een belofte die de cateringmedewerkers dagelijks waarmaken. Daarom verdienen zij oprecht onze waardering.

Jaardiner en Veneca Award

Dit jaar, op 4 november 2009, is de Veneca Award toegekend aan De Telegraaf, de heer S. Paradijs, hoofdredacteur. Het dagblad kreeg deze onderscheiding omdat het, in alle jaren dat catering is uitgegroeid tot een professionele bedrijfstak, is meegegroeid en altijd veel aandacht heeft besteed aan het verhogen van het culinair peil in Nederland.

Het galadiner stond in het teken van herfst. Niet vanwege de economische crisis, maar omdat de herfst symbool staat voor warmte, geborgenheid en gezelligheid, wat kenmerkend is voor de branche en haar leden. Het diner werd geheel verzorgd door werknemers van de lidbedrijven van Veneca.

Uitreiking Veneca-Jaarverslag 2009

Op 3 juni 2009 vond de traditionele Jaarbijeenkomst plaats. Het eerste exemplaar van het Veneca Jaarverslag 2008 – met als thema Duurzaam – werd overhandigd aan de heer Willem Lageweg, directeur MVO Nederland. ‘Verduurzaming’ heeft Veneca al langere tijd hoog op de agenda staan. Enkele MVO-wapenfeiten van de contract-catering zijn:

- Veneca was een van de eerste verenigingen die branchebreed gepleit heeft voor gezonde vetten bij het frituren en voor ‘gezonde snack’-recepturen.
- Al in 1992 zijn de eerste kwaliteitsmeetsystemen ontwikkeld, later uitgegroeid tot een eigen certificatieschema.

- Op het gebied van biologisch eten en drinken scoort de cateringbranche het hoogst van alle aan het convenant deelnemende partijen. Omdat het beleid van de branche is ondersteunen en stimuleren, en niet dwingen.

Consumentenenquête

In opdracht van Veneca heeft onderzoeksbureau SSI een groot aantal bezoekers van bedrijfsrestaurants gevraagd naar hun lunchgedrag. Dit onderzoek heeft een aantal opvallende uitkomsten opgeleverd:

- de gezondere Ik Kies Bewust-producten zijn in de financiële sector het populairst
- de crisis laat de lunchbesteding van 85% van de werknemers onberoerd
- hoe ouder de vrouwelijke werknemer, hoe minder biologisch het eetgedrag
- hoe ouder de mannelijke werknemer, hoe biologischer zijn keuze
- 2,5 miljoen werknemers maken dagelijks gebruik van het bedrijfsrestaurant

Het onderzoek laat ook zien dat mannen en vrouwen er andere gewoonten op nahouden wat betreft bezoek *aan* en gedrag *in* het bedrijfsrestaurants. Jonge mannelijke werknemers gaan minder vaak lunchen dan hun vrouwelijke collega's. Daarentegen eten jonge vrouwen vaker biologisch dan hun mannelijke collega's. Behalve wanneer ze ouder worden. Oudere mannen eten vaker biologisch dan zowel hun jonge seksegenoten als hun vrouwelijke leeftijdsgenoten.

Veneca website

De website van Veneca is in 2009 geheel vernieuwd. Het heeft een meer moderne uitstraling gekregen en is meer aangepast aan de huidige tijd. De website is gesplitst in een algemeen deel, dat toegankelijk is voor iedereen, en een ‘besloten’ ledengedeelte. De nieuwe website is intern en extern goed ontvangen.

Bestuur Veneca

Binnen het bestuur van Veneca heeft in 2009 een wisseling plaatsgevonden. Mevrouw Irene Baltus van Compass Group Nederland is opgevolgd door de heer Paul Tijs van Compass Group Nederland.

Tevens heeft Veneca in december 2009 afscheid genomen van de heer Jan van Zundert. Jan van Zundert heeft zich ruim 25 jaar ingezet als Algemeen Secretaris van Veneca en is in die jaren van grote betekenis geweest voor Veneca. Hij was vanaf het eerste uur betrokken, heeft de losmaking van Koninklijke Horeca Nederland begeleid, heeft de nieuwe werkgeversvereniging vorm gegeven en is zeer actief geweest bij de totstandkoming van cao's, regelingen in het pensioenfonds, VUT-regelingen, diverse andere regelingen en oplossingen in het kader van zijn portefeuille Sociale Aangelegenheden.

Ferco

Binnen het bestuur van Ferco, de Europese Federatie voor Contractcatering-brancheorganisaties, heeft een Veneca-bestuurswisseling plaatsgevonden. De vicepresident Peter Visscher van Albron B.V. is opgevolgd door Paul Wortelboer van Avenance Nederland. En de heer Paul Tijs van Compass Group Nederland heeft Irene Baltus van Compass Group Nederland opgevolgd en is nu landenverteenwoordiger.

HET SECRETARIAATSBUREAU

De leden van Veneca nemen zelf de belangrijkste positie in. Daarom kon opnieuw in 2009 worden volstaan met een klein, effectief secretariaatsbureau van Bestuursadviesgroep ZPG. Het secretariaat bestaat uit vier (grotendeels parttime) secretarissen en secretaressen.

Op de website van Veneca, www.veneca.nl vindt u meer informatie en kunt u de diverse publicaties van Veneca bestellen.

COLOFON

Uitgave & Redactie: secretariaat Veneca, Gorinchem
Vormgeving: BURO18 communicatie bv, Gorinchem
Fotografie: Henk de Graaf Fotografie, Chris Hoefsmit
Drukwerk: Bergman Media Group, Gorinchem

