

JAARBERICHT 2016



Inleiding

De crisis is voorbij en voorzichtig lijken de cijfers in de contractcatering aan te geven dat er zich een stabilisatie voordoet van omzetzakkingen in eerdere jaren. De komende jaren zal blijken of dit stand houdt en er sprake zal zijn van enige groei. Vooralsnog is voorzichtigheid op zijn plaats.

Het beleid van de Nederlandse cateringorganisaties is gericht op de pijlers verantwoord werkgeverschap, kwaliteit, gezondheid en duurzaamheid. Eind 2016 is het bestuur van Veneca gestart om deze pijlers en onderwerpen die daarmee samenhangen in een duidelijke portefeuilleverdeling voor het bestuur in te richten.

In 2016 is wederom een cao afgesloten die loopt tot eind 2017. Er zijn eerste stappen gezet die moeten leiden tot het omvormen van maatregelen specifiek gericht op oudere werknemers naar maatregelen voor alle groepen werknemers om gezond en vitaal te kunnen blijven werken. Samen met sociale partners is het beleid rond duurzame inzetbaarheid verder vorm gegeven en zijn stappen gezet voor de participatie van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. De marktgegevens laten zien dat met minder opdrachten meer omzet wordt gerealiseerd. Er werken in 2016 minder mensen in de sector, onder meer als gevolg van de ontwikkeling van onbemande kassa's en de vermindering van het aantal m2 kantoorruimte. De omzet in de onderwijs- en zorgsector stijgt het meest. Een opvallende en positieve ontwikkeling omdat in deze sectoren de cateringdiensten meer in eigen hand worden gehouden.

Hierna volgt allereerst een weergave van de meest relevante marktontwikkelingen 'Veneca in de markt' met kerncijfers, vervolgens een korte uiteenzetting van sociale aangelegenheden, de thema's kwaliteit, duurzaamheid en gezondheid, de partnerschappen van Veneca en ten slotte Veneca als kenniscentrum.

Veneca in de markt

Jaarlijks leveren Veneca-leden marktgegevens aan voor het meetsysteem van TNS Nipo. Hiermee kan een betrouwbaar beeld worden gegeven van de marktontwikkelingen van het afgelopen jaar.

Kerncijfers:

Omzet: 900 miljoen

Aantal medewerkers: 7500

Man/vrouw: 25/75

Leeftijdsopbouw: 75% ouder dan 40 jaar

Aantal locaties: 2.800

Bedrijfscatering

De cateringinzet bij de (semi)overheid laat in 2016 een stijging zien van 29%. De ontwikkeling van meer groei vanuit deze sector werd in 2015 al voorzien, vanwege minder bezuinigingen bij de overheid. Bij overige opdrachtgevers is een lichte afname te constateren. Het aantal opdrachtgevers is in 2016 met 5% afgenomen en het aantal locaties is gelijk gebleven.

Opdrachtgevers sluiten locaties om meer geconcentreerd op één locatie de activiteiten uit te voeren, hetgeen tot een tendens van het centraliseren van catering leidt. Dat is ook terug te zien in de gemiddelde omzet per opdrachtgever, die met 2% is toegenomen. De beweging naar middelgrote locaties is terug te zien in de groei van het aantal cateringmedewerkers per locatie. Het aantal locaties met 16-50 werknemers is gegroeid met 16%. Het aantal locaties met 1 - 4 werknemers is gelijk gebleven en locaties met 5-15 werknemers is gedaald met 22%.

Catering in de zorg

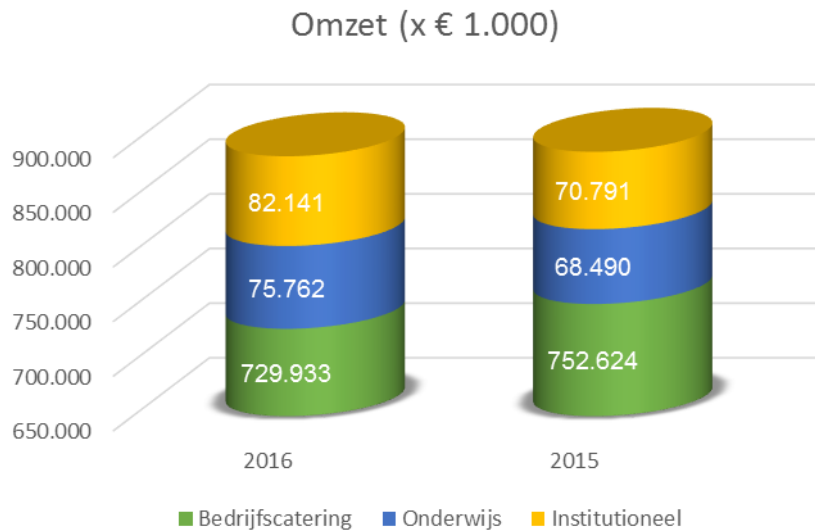
Het omzetaandeel in de institutionele sector is in 2016 opnieuw gegroeid. Het maakt op het totaal zo'n 10% van de omzet uit. Daar waar uit eerder onderzoek bleek dat zorgorganisaties deze dienstverlening graag in eigen handen houden, lijkt de ontwikkeling nu toch meer richting uitbesteding te gaan. Vorig jaar was er eveneens een flinke groei van dit segment. Cateringorganisaties bieden een toegevoegde waarde om een gevarieerd, gezond en duurzaam aanbod van eten en drinken te bieden die goed past bij deze sector. Of deze trend van uitbesteding in de zorg zich de komende jaren zal doorzetten zal moeten blijken.

Catering in onderwijs

In het onderwijs is er nauwelijks traditie, zeker niet in het basis- en voortgezet onderwijs voor het uitbesteden van catering. Opvallend is dan ook de stijging van omzet in deze sector van 25% t.o.v. 2015. De opdrachtgevers zijn vooral hbo en wo onderwijs. Hier wordt heel scherp gewerkt en wordt er uitgegaan van volledig eigen ondernemerschap en dus eigen risico, met tegelijkertijd wel eisen aan wat er geleverd wordt. Het vergt voor bedrijven vaak grote investeringen voor er iets kan worden terugverdiend. Een moeilijk, maar ook uitdagend segment met potentie, zoals de cijfers over 2016 laten zien.

Cijfers

De feiten



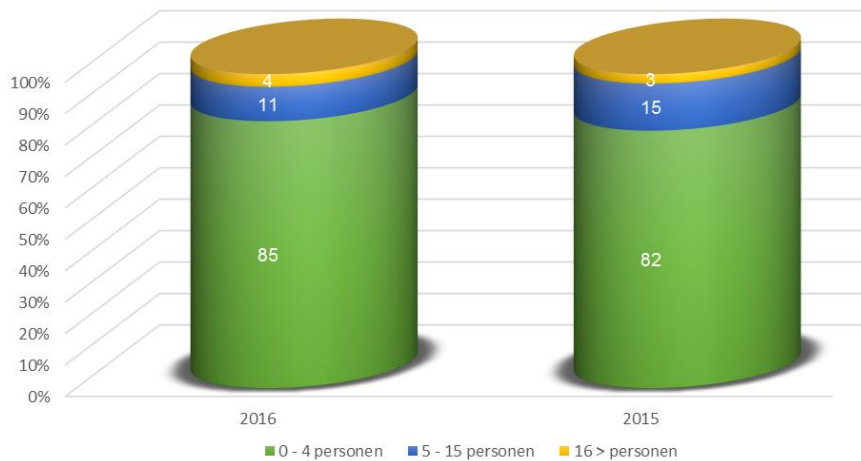
	2016	2015
Totaal	887.836	891.905

		%
■ Bedrijfscatering	-3	
■ Onderwijs	16	
■ Institutioneel	11	

Aantal opdrachtgevers en aantal locaties

In 2015 liep het aantal opdrachtgevers en locaties gelijk. In 2016 zijn er over alle segmenten minder opdrachtnemers ten opzichte van 2015, in totaal 5% minder. Het aantal locaties nam in de bedrijfscatering licht toe met 1% en in de (semi)publieke sector juist weer af met 4%.

Aantal werkzame personen op locatie (in %)



Het merendeel van de locaties heeft een personeelsbezetting tot 4 personen, gevolgd door een bezetting van 5-15 personen. Een klein deel bestaat uit grote bezettingen met meer dan 15 personen.

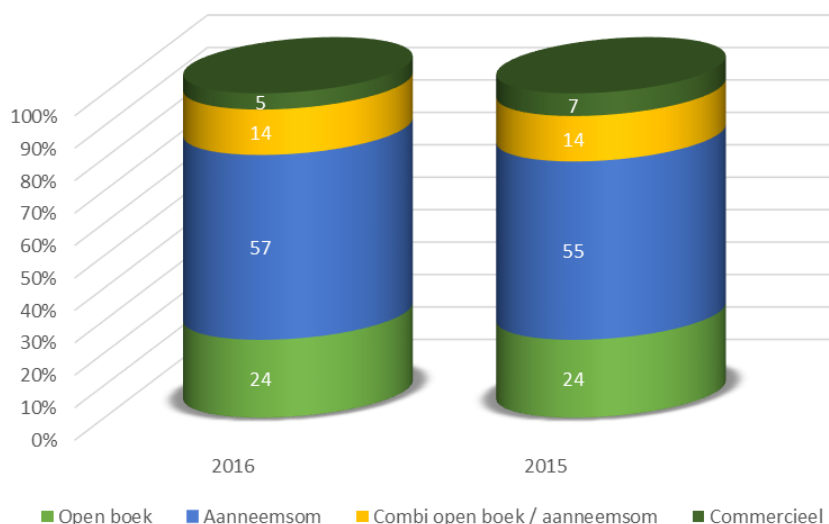
Contractwisselingen

In de contractcatering is sprake van vele contractwisselingen kort na elkaar. In het kader van (her)aangeboden zijn kwaliteitsverbetering, innovatie op het gebied van duurzaamheid en gezondheid belangrijk. Veneca bepleit een goede en meer langdurige samenwerking tussen opdrachtgever en cateraar om samen met opdrachtgevers een duurzaam en goed programma op te kunnen zetten.

Aard van het contract

De branche kent verschillende contracttypen. De meest voorkomende variant is de aanneemsom, waarbij het risico bij de cateraar ligt. Daarnaast is het open boekcontract, waarbij de opdrachtgever de volledige regie voert, maar ook de risico's draagt populair. Het volledig commerciële contractaandeel is iets gedaald.

Contractvorm



Personeel

Minder opdrachten, een stabilisering van de omzetsdaling naar meer groei met minder mensen. Evenals vorig jaar is er een daling van 3% van het aantal werknemers te zien. Ondanks dat de daling beperkt is, is het spijtig genoeg onvermijdelijk gebleken om afscheid te nemen van werknemers.

Verdeling vrouw-man

De verhouding man/vrouw is onveranderd, driekwart vrouw en een kwart man.

	2016	2015
Vrouwen	74%	74%
Mannen	26%	26%

Leeftijden

Een groot aantal werknemers in de branche is ouder dan 40 jaar, in totaal 75%, met een aanzienlijk deel tussen de 50-58 jaar, 46%. De eerder waargenomen trend laat ook in 2016 zien dat de leeftijdsgroep jonger dan 21 jaar en tussen 21-30 jaar wederom ten opzichte van 2015 is toegenomen.

Voltijd versus deeltijd

57% van de mensen werkt in deeltijdbanen tot 30 uur per week.

43% van de mensen werkt in banen met meer dan 30 uur per week.

De cateringbranche is interessant voor mensen die graag in deeltijd werken, en dat faciliteert de branche ook graag. Het aantal mensen in deeltijd tot 30 uur is in 2016 wederom iets gestegen weliswaar gering met 1%.

Met passie meer waarde



In 2016 heeft Veneca een start gemaakt met een aangescherpte beleidsvisie. Naast de belangrijke onderwerpen als de cao, pensioenen, en zaken rond contractwisseling kijkt Veneca steeds meer naar de thema's van de toekomst. Cateraars willen een belangrijke bijdrage leveren en koploper zijn op het gebied van duurzaamheid en gezondheid. Ook aanbestedingen van de Rijksoverheid hebben onverminderd veel aandacht en de eisen die door de overheid aan de catering worden gesteld (kwaliteit/milieueisen).

Sociale aangelegenheden

Cao



Veneca en haar leden hechten aan een goede, algemeen verbindend verklaarde collectieve arbeidsovereenkomst. Er is constructief gesproken met de onderhandelingspartners over de vorm en de inhoud van een nieuwe cao. Dit heeft geleid tot een cao, die doorloopt tot eind 2017.

Pensioen

Bij het Pensioenfonds Horeca & Catering vervult Veneca een bestuurszetel. In 2016 kwam de nadere invulling van de nieuwe pensioenregeling tot stand, die op 1 januari van kracht werd. Samen met vertegenwoordigers van de horecabranche, de cateringbranche en de vakbonden worden werknemers en werkgevers voor de komende 5 jaar zekerheid en rust geboden over zowel de premie als de inhoud van de pensioenregeling.

Duurzame inzetbaarheid

In 2016 is het project Baan je Toekomst voortgezet in de bewustwordingscampagne “doe wat je zelf kunt”. Er is een website gelanceerd www.doewatjiezelfkunt.nl dat een platform biedt waar cateringmedewerkers veel informatie en voorbeelden kunnen vinden wat zij zelf kunnen doen om gezond, vitaal en duurzaam inzetbaar te blijven. Hoe kun je verder werken aan duurzame inzetbaarheid van de medewerkers is in de catering een belangrijk onderwerp. Er zijn veel wat oudere werknemers in de catering. Dat betekent dat het heel belangrijk is ervoor te zorgen dat zij op gezonde wijze en met plezier door kunnen werken tot aan hun pensioen.

Code Verantwoordelijk Marktgedrag

[Stichting Code Verantwoordelijk Marktgedrag](#)



De opdrachtgever en -nemer willen beiden goede kwaliteit voor een redelijke prijs. Werknemers willen hun werk met plezier uitvoeren in normale werkomstandigheden. En adviseurs van opdrachtgevers willen een mooi en kwalitatief contract sluiten. Dat is de kern van de Code Verantwoord Marktgedrag. De Code is een levend document. De bijbehorende stichting coördineert en analyseert de

marktbevingen en helpt proposities te maken met een juiste prijs-kwaliteit verhouding. Voor de catering is de Codekamer Contractcatering ingesteld, waarin ook Veneca een vertegenwoordiging heeft. Hier worden zaken behandeld die de Code raken.

Iedereen is welkom - participatie

Mensen die de weg naar werk niet zo snel vinden of een beetje begeleiding nodig hebben, passen goed in de cateringbranche. De overheid heeft social return hoog op de agenda en tevens is de participatiewet in uitvoering genomen. De cateringbranche en haar leden nemen hun maatschappelijke verantwoordelijkheid serieus. In de cateringbranche werken al jaren veel mensen uit de genoemde doelgroep. Leden van Veneca bieden samen met opdrachtgevers tal van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt de mogelijk tot (r)entree op de arbeidsmarkt. In 2016 is inmiddels ruim 7% van de werknemers afkomstig uit de participatie doelgroepen. Dit is een goed resultaat en maakt de branche tot één van de koplopers. Veneca heeft aandacht gevraagd voor het zogenaamde overdraagbare quotum, waarbij opdrachtgevers mensen vanuit de participatiebanen die via de cateraar worden ingezet mee mogen tellen. Vooralsnog kan dit nog niet.

Arbeidskosten

Veneca is een groot voorstander van een verlaging van de arbeidskosten met behoud van het nettoloon van de werknemer. Met name aan de onderkant van de arbeidsmarkt moet werk lonen ten opzichte van een uitkering. Het is ongewenst dat bijvoorbeeld inkomen uit werk betekent dat mensen tal van voorzieningen missen waardoor uiteindelijk het besteedbaar inkomen daalt. Ook betekenen hoge sociale lasten en risico's bij werkgevers dat er huiver is om mensen aan te nemen, vooral aan de onderkant van de arbeidsmarkt. Veneca voert hierover de gesprekken met de overheid en VNO-NCW/MKB Nederland.

Werkkostenregeling passend voor catering

De werkkostenregeling zorgt voor veel extra administratieve lasten en kosten als deze regeling uitgevoerd moet worden, zoals de belastingdienst dit voor ogen had. De belastingdienst vraagt gedetailleerde informatie per werknemer. In samenspraak met de belastingdienst en VNO-NCW/MKB Nederland heeft Veneca een oplossing voorgesteld die goed uitvoerbaar lijkt en ook acceptabel is voor de belastingdienst. Helaas is het nog niet tot een convenant met de belastingdienst en het ministerie van Financiën gekomen. Veneca blijft aandringen op een goede regeling.

Vut

Ook in de catering komt er een einde aan de VUT-regeling. Voor een aantal mensen was deze nog van kracht. Inmiddels zijn deze mensen ook met pensioen of met de VUT en kan Sucon I worden opgeheven. Voor een kleine groep medewerkers bestaat er nog wel een mogelijkheid om eerder dan 67 jaar te stoppen met werken.

Gezond, gezonder, gezondst

Hoe het met catering nog gezonder kan



Door gezond eten en drinken op het werk via catering op een slimme manier in te zetten, is het mogelijk om mensen gezonder en fitter te houden. Daardoor worden zorgkosten beter beheersbaar en dalen de verzuimcijfers van bedrijven. Veneca laat een wetenschappelijk onderzoek uitvoeren om dit ook in de praktijk aan te tonen. Het onderzoek levert een model op dat elke cateraar samen met de opdrachtgever in kan zetten om optimale gezondheidsresultaten te boeken. Met een pledge afgegeven door het Verbond van Verzekeraars wordt nog eens extra het belang benadrukt dat gezond en gevarieerd eten op het werk belangrijk bijdraagt. Aan dit onderzoek werken verder mee: het Voedingscentrum, JOGG, het ministerie van VWS, een grote verzekeraar, diverse opdrachtgevers en opdrachtnemers/cateraren. Het onderzoek wordt uitgevoerd door de Vrije Universiteit, afdeling Gezondheidswetenschappen. Eind 2017 zullen de resultaten van het onderzoek worden gepresenteerd. In de loop van 2018 wordt vervolgens het model afgerond.

Gezond Gewicht



Veneca is partner van JOGG-Jongeren Op Gezond Gewicht. Deze stichting heeft als doelstelling het aantal jongeren met overgewicht en obesitas terug te dringen en betreft hierbij ook de volwassenen die deze jongeren omringen. Denk aan ouders, docenten, trainers. Het programma de Gezonde Werkvloer van JOGG richt zich op de volwassenen en daar ligt wat betreft een gezond aanbod van eten en drinken en de gezonde keuze een rol voor de cateringbranche. Onder andere met het hiervoor genoemde onderzoek draagt Veneca hier aan bij.

Akkoord Verbetering Productsamenstelling



Ook in 2016 neemt Veneca actief deel aan het Akkoord. Het Akkoord bepaalt voor productgroepen nieuwe standaarden op calorieën, ongezonde vetten en zout, waar elke producent aan meewerkt. Het akkoord zorgt ervoor dat consumenten bijna ongemerkt gezonder gaan eten. Concrete voorbeelden zijn bijvoorbeeld de forse zoutreductie in brood en Goudse kaas die overal en makkelijk verkrijgbaar zijn. Daarnaast zijn de productgroepen sauzen en soepen in 2015 fors gedaald in zouten en suikers. Een belangrijke ontwikkeling, waaraan Veneca en de bedrijven hun bijdrage leveren door de inkoop van gezondere producten te stimuleren en opdrachtgevers hierover te informeren en ook te stimuleren. Daar waar cateraars zelf maaltijden op locatie bereiden wordt ook gekeken of er minder zout, suiker of ongezonde vetten kunnen worden gebruikt.

Voedselveiligheid en hygiëne

Veneca-leden hebben hun voedselveiligheid en hygiëne goed op orde, blijkt uit controles van de NVWA. Alle leden staan dan ook op de zogenaamde groene lijst. Dit is al jaren het geval, waardoor de NVWA het voldoende vindt te blijven monitoren en hoeft zij minder te inspecteren. In 2016 is gestart met de Gevaren Inventarisatie en Risico Analyse voor de catering die de basis vormt voor een nieuwe hygiëncode voor de contract- en inflightcatering. Tevens is een start gemaakt met het actualiseren van de informatie over Bouw en Inrichting van keukens en bedrijfsrestaurants.

Verduurzaming

Alliantie Verduurzaming Voedsel

Veneca is partner van de Alliantie Verduurzaming Voedsel waar in ketenverband van primaire sector, verwerkende industrie tot en met horeca, catering en Retail wordt samengewerkt om productie- en distributieprocessen steeds verder te verduurzamen 'de bodem omhoog'. Er wordt constructief samengewerkt met het ministerie van Economische Zaken en deze samenwerking leidde tot vragen aan de ACM (Autoriteit Consument & Markt), die een concurrentiebeperring zag in de samenwerking binnen branches met het doel verduurzaming te versnellen. Er is gehoor gegeven aan het appèl van de Alliantie om uitzonderingen te maken voor samenwerkingsverbanden als hiermee een duidelijk duurzaamheidsdoelstelling wordt gerealiseerd. Samen met de staatssecretaris wordt gewerkt aan een ombuiging zodat deze samenwerking met behoud van concurrentie op verduurzaming mogelijk blijft.

Robuuste keurmerken

De afgelopen jaren was er steeds meer kritiek op de grote hoeveelheid duurzaamheidskeurmerken, de onduidelijkheid van hun betekenis in termen van duurzaamheid en onbegrip bij de consument. Bovendien zijn niet alle verduurzamingsinitiatieven in keurmerken uit te drukken. Veneca heeft binnen de Alliantie hiervoor aandacht gevraagd en vanaf 2015 is een intensief traject opgezet tussen Alliantie, EZ en Milieu Centraal om tot een ordening te komen van robuuste keurmerken. In 2016 is op basis van objectieve beoordelingscriteria een overzicht van deze robuuste keurmerken tot stand gebracht die geloofwaardig zijn, onafhankelijk gecontroleerd en met een bovenwettelijk duurzaamheidswaarde.

Transparantie – betrouwbare data gezondheidsaspecten in één bron

Veneca heeft binnen de Alliantie Verduurzaming Voedsel een belangrijke aanzet gegeven voor de kwartiermakersfase ketentransparantie. Doel van deze kwartiermakersfase was een antwoord te geven op de vraag wat er nodig is om bestaande informatiestromen in de voedselketen over producteigenschappen, herkomst en certificering uit te breiden, te stroomlijnen en te verbeteren. Voor cateraars is het vooral belangrijk dat inzicht in de productsamenstelling van voedselproducten wordt verbeterd, betrouwbaar is én up to date op één centrale plek voorhanden is. De kwartiermakersfase heeft geleid tot het rapport 'reis door de keten' dat eind 2016 aan de staatssecretaris van Economische Zaken werd aangeboden. Op basis van de aanbevelingen van het rapport heeft Veneca zich achter de reeds bestaande GS1 data Source geschaard als bron voor productinformatie. Er wordt nu gewerkt aan het digitaal ontsluiten van de verplichte etiketinformatie in samenwerking tussen GS1 en het Voedingscentrum.

Voedselverspilling



Op het gebied van tegengaan van voedselverspilling is Veneca voorloper. Het terugdringen van verspilling en het herwaarderen van reststromen is één van de focuspunten van de agenda van de Alliantie Verduurzaming Voedsel. De commissie Kwaliteit van Veneca is actief op dit thema en op verschillende locaties werkt men aan bewustwording van de medewerkers en handelingsperspectief om verspilling tegen te gaan. Veneca heeft zich gecommitteerd om een zelfmonitor tot stand te brengen als managementinstrument voor bedrijven om inzicht te krijgen waar de verspilling zit en welke maatregelen kunnen worden getroffen. Er is veel activiteit, maar een reductie in cijfers is nog niet gerealiseerd. Daarom is ook een aantal individuele cateringbedrijven toegetreden tot de taskforce circulaire economie om als ambassadeur om een versnelling te realiseren voor het terugdringen van verspilling.

Partnerschappen

VNO-NCW/MKB-Nederland



Veneca is een gewaardeerd partner van VNO-NCW/MKB-Nederland. De voorzitter van Veneca heeft zitting in het Algemeen en Dagelijks Bestuur, evenals in de SER. Veneca is vertegenwoordigd in verschillende commissies en het directeurenoverleg. Belangrijke onderwerpen uit het sociale domein en verduurzaming worden besproken en kan Veneca haar belangen onder de aandacht brengen en samenwerken met verschillende partners.

FoodService Europe



Veneca neemt deel in haar Europese zusterorganisatie FoodService Europe, een samenwerking van Europese cateringbrancheorganisaties en internationaal opererende bedrijven. Foodservice Europe vertegenwoordigt de branche bij diverse Europese instellingen en organisaties. Er worden continu samenwerkingsmogelijkheden gezocht voor kennisontwikkeling en een daadkrachtige Europese lobby.

Ministeries



Rijksoverheid

Veneca werkt intensief en constructief samen met de diverse ministeries in Nederland. Met Economische Zaken en I&M voor economische ontwikkeling, mededinging, verduurzaming, Volksgezondheid, Welzijn en Sport voor gezondheid, Sociale Zaken en Werkgelegenheid voor social return en werkzekerheid en Financiën voor o.a. de werkkostenregeling en btw. Vaak is de samenwerking breder en komen verschillende sectoren rond een thema samen, zoals bij de bevordering van gezondheid en verduurzaming.

NVWA



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Veneca werkt nauw samen met de NVWA om ervoor te zorgen dat voedselveiligheid en hygiëne optimaal gegarandeerd blijven. De veiligheid en hygiëne in de branche zijn heel goed geregeld en van uitstekend niveau.

Branche-3

De veiligheids- en schoonmaakbranche werken met Veneca samen in de Branche-3. Gemeenschappelijke thema's worden besproken en wanneer het zinvol of nodig is wordt een gezamenlijke actie of lobby opgezet. In 2016 is dit onder meer tot uitdrukking gekomen in de samenwerking in de Code verantwoordelijk Marktgedrag maar ook in de lobby rond het tegengaan van inbesteding door de (Rijks)Overheid en de verdringing van arbeid door de concurrentie van bijvoorbeeld SW-bedrijven.

Code Verantwoordelijk Marktgedrag en Codekamer Contractcatering

Stichting Code Verantwoordelijk Marktgedrag



In het stichtingsbestuur van de Code hebben de leden een onafhankelijke positie en zijn niet vertegenwoordigd vanuit een bepaalde groepering of bedrijf. Een Veneca bestuurslid is tevens bestuurslid in de Code. De Codekamer heeft een onafhankelijke voorzitter gekozen, bekend met de cateringsector. Veneca heeft tevens een bestuurslid vertegenwoordigd in de Codekamer.

Koninklijke Horeca Nederland



De samenwerking met Koninklijke Horeca Nederland gaat al vele jaren terug. Samen nemen Veneca en Koninklijke Horeca Nederland deel in het Pensioenfonds Horeca & Catering. Ook cao- en marktontwikkelingen worden met elkaar besproken en waar mogelijk wordt samen opgetrokken.

VOCC



Veneca heeft regulier overleg met de Vereniging voor Ondernemende Contractcateraars op bestuurlijk en beleidsinhoudelijk niveau. Cao-en marktontwikkelingen en andere relevante thema's die zowel het beleid van VOCC als Veneca betreffen worden uitgewisseld en besproken en waar mogelijk wordt samen opgetrokken.

Cao en Pensioenfonds Horeca & Catering



Veneca is de werkgeverspartij die samen met de werknemersorganisaties zorgt voor een goede en maatschappelijk verantwoorde cao, waaronder de pensioenvoorziening. Veneca neemt actief deel in het pensioenfonds en levert een bestuurslid met grote pensioenexpertise, de heer Veltkamp. Daarnaast is de heer Van Heel (Veneca-lid en directeur van SAB) lid van het Verantwoordingsorgaan van het pensioenfonds.

Stichtingen Contractcatering



De Stichtingen Contractcatering kent meerdere stichtingen. In elk daarvan is Veneca vertegenwoordigd in besturen en commissies: Vakraad, FBA (Fonds Bevordering Arbeidsverhoudingen contractcatering), FBS (Fonds Bevordering Sociale regelingen contractcatering), SUCON (Stichting Vrijwillig Vervroegde Uittreding voor mensen geboren voor 1953), SKA (Stichting Kwaliteit van de Arbeid) en OCC (Opleidingen Contractcatering).

Stichting Cercat

CERCAT Stichting Certificatie Contractcatering

Cercat is de onafhankelijke stichting Certificatie Contractcatering. De stichting beheert het Cercat-schema. Dit is gebaseerd op NEN-EN-ISO 9001, inclusief de Hygiëncode voor de Contract- en Inflightcatering. Met het certificaat is er behalve goede kwaliteitsmanagement borging van voedselveiligheid. Alle Veneca-leden zijn gecertificeerd. Gemakkelijk en een garantie voor opdrachtgevers.

Veneca Kenniscentrum

Branchemonitor marktontwikkelingen

Alle Veneca-leden leveren marktgegevens aan voor het meetsysteem van TNS NIPO. Hiermee kan een betrouwbaar beeld gegeven worden van de marktontwikkelingen per jaar. De resultaten hiervan voor 2016 zijn aan het begin van dit jaarbericht weergegeven.

Hygiëncode voor de Contract- en Inflightcatering



De hygiëncode is van toepassing voor alle bedrijven die contractcateringactiviteiten uitvoeren. Deze code is goedgekeurd door het ministerie van VWS en voldoet geheel aan de eisen van de NVA en wordt altijd actueel gehouden.

Handleiding Bouw en Inrichting keukens en bedrijfsrestaurants



De Handleiding Bouw en Inrichting keukens en bedrijfsrestaurants sluit aan bij de regelgeving van de overheid. De handleiding is een uniek hulpmiddel voor opdrachtgevers die een nieuw restaurant of een nieuwe keuken willen neerzetten of een bestaand restaurant willen aanpassen. Zo kan de opdrachtgever zelf ook optimaler werken aan verduurzaming van zijn restaurantlocaties.

Arbocatalogus en RI&E



Samen met de Stichtingen Contractcatering is de Arbocatalogus voor onze branche gemaakt. Deze sluit aan op de specifieke kenmerken van de branche. Daardoor is deze praktisch en snel toepasbaar. De bijbehorende Risico Inventarisatie & Evaluatie (RI&E) is in de loop der jaren een beproefd instrument gebleken. Deze wordt voortdurend actueel gehouden.

Certificering 9001 en catering



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

De organisatie

Bestuur

Het bestuur bestaat uit 4 leden en een onafhankelijk voorzitter:

J.G.A. Rijnierse	voorzitter
D. Bennink	penningmeester
T. Verheij	portefeuille verduurzaming, gezondheid, Code Verantwoordelijk Marktgedrag
M. Paalvast	portefeuille cao-aangelegenheden, Veneca-vertegenwoordiger in Vakraad van Stichtingen Contractcatering (SCC)
R. van Velden	portefeuille paritaire aangelegenheden, Codekamer Contractcatering

Eind 2016 heeft het bestuur de eerste stappen gezet om het bestuur te verbreden met het doel om de pijlers van het beleid van Veneca en de daarbij behorende onderwerpen in een portefeuilleverdeling bij meerdere bestuurders te kunnen beleggen. De inzet is om vanaf 2017 op deze wijze te gaan werken.

Secretariaat

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