

2016

# MVO Jaarverslag



van leeuwen  
DE ESSENTIE VAN BEWUSTE CATERING



Van Leeuwen Catering

## Voorwoord

Met een trots gevoel kijken wij terug op 2016. Opnieuw hebben we onze missie en visie waar kunnen maken. Van Leeuwen Catering heeft inhoud gegeven aan maatschappelijke thema's zoals gezondheid, duurzaamheid en sociaal ondernemerschap.

In 2016 werden 87 schoolkantes gerund met onze ONTDEK- en FOOD4YOU-concepten. Hiermee worden ongeveer 90.000 leerlingen gestimuleerd om gezonde keuzes te maken in de schoolkantine.



Een van onze doelen was om het EFQM for Sustainability-certificaat te behalen. Hiervoor moest een MVO-beleid opgesteld worden. Dit beleid wordt gecommuniceerd via dit jaarverslag. Wij zijn trots te kunnen vermelden dat wij in september 2016 dit doel behaald hebben! Hiermee zijn wij de eersten in Nederland die dit certificaat behaalden.

Tevens hebben wij het Akkoord 'Gezonde Voeding op Scholen' 2016-2020 ondertekend. In de komende jaren gaan wij voor de 'Gouden' schoolkantine, door een assortiment met minstens 80% gezonde producten aan te bieden en de uitstraling van de kantes nog gezonder en duurzamer te maken.

Dit jaar hebben wij voor het eerst ons MVO-jaarverslag opgesteld aan de hand van het EFQM-model. In de kantes zijn periodieke metingen gehouden betreffende de conceptuitvoering, HACCP, duurzaamheid, gezondheid en veiligheid. Wij hebben onze inbreng op diverse social media vergroot, en tot slot hebben wij een alcoholvrij assortiment voor de vernieuwde NIX-borrels samengesteld.

In 2017 willen wij onder andere de afvalstromen binnen het bedrijf in beeld brengen. Het restafval mag maximaal 50% van het totaal zijn, en moet in 2020 gereduceerd zijn tot 20% van het totale afval.

In dit jaarverslag staan de resultaten van de speerpunten en ambities van afgelopen jaar beschreven. Aan het eind van dit verslag kunt u lezen waar wij ons in 2017 op gaan richten. Tot slot willen wij u vragen aan het milieu te denken voordat u dit jaarverslag uitprint.

Met vriendelijke groet,

Marco van Stappershoef,  
Directeur Onderwijscatering

## Ethiek en integriteit

Van Leeuwen Catering ziet medewerkers als het grootste kapitaalgoed van de onderneming. Vanuit de INK-optiek benutten wij kennis en kwaliteiten van onze medewerkers maximaal om onze missie 'bewust leven stimuleren' uit te dragen.

Gedurende het inwerktraject krijgen de medewerkers een introductie-workshop en een opleiding in het ONTDEK-concept via onze eigen VL Academie. Onze jobcoaches begeleiden de medewerkers in de praktijk op nieuwe locaties. Al onze medewerkers zijn in het bezit van een HACCP-diploma en hebben kennis over voeding en allergenen. Daarnaast krijgen zij een training Voeding & Lifestyle en leren zij hoe ze gezonde voeding bij jongeren kunnen stimuleren. De medewerkers zijn vakbekwaam en krijgen training *on the job* van onze jobcoaches. De medewerkers moeten op de hoogte zijn van de nieuwste richtlijnen op het gebied van HACCP en Allergenen. Dit wordt jaarlijks getoetst via een online herhalingsexamen, waar wij streven naar een cijfer van 8 of hoger. Ook wordt ieder half jaar een controle uitgevoerd betreffende voedselveiligheid en -reinheid. De medewerkers krijgen op de locatie regelmatig bezoek van hun regiomanager, waar ze terecht kunnen met al hun vragen en problemen. Zowel de regiomanagers als de medewerker heeft contact met de schoolleiding om deze op de hoogte te houden van het reilen en zeilen in de kantine.

We besteden op de VL Academie veel aandacht aan gastvrijheid en trends in de food-sector. Dit doen wij onder meer via KennisCafés en Road Tours langs de circa honderd locaties waar wij de onderwijscatering verzorgen. Onze medewerkers weten daardoor 'bewust leven' op een aansprekende manier over te brengen, en dragen positief bij aan bewuster eten en

drinken onder leerlingen. Uiteraard bezitten al onze medewerkers een VOG (Verklaring Omtrent Gedrag) en beheersen zij het Nederlands in woord en geschrift.



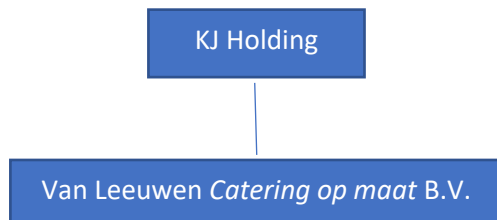
Als extra motivatie heeft Van Leeuwen Catering de VLC Stimuleringsprijzen in het leven geroepen. Tijdens de nieuwjaarsborrel wordt de aanmoedigingsprijs voor de Kantinekunstenaar van het jaar bekend gemaakt. Tijdens het zomeruitje worden de Foodkunstenaar van het jaar, Kantinekunstenaar van het jaar en het VLC Jong Talent van het jaar bekend gemaakt. De winnaars van deze prijzen krijgen een cadeaubon, waarmee ze samen met collega's een leuke activiteit kunnen doen.

## Organisatieprofiel

Van Leeuwen Catering is een ambitieus familiebedrijf dat bewust leven stimuleert. Begonnen als zuivelbedrijf, is het bedrijf nu uitgegroeid tot allround cateraar. Of het nu in een onderwijskantine is, in een bedrijfsrestaurant, op een party of tijdens een evenement, met pure concepten laten we zien dat bewust eten en drinken heel lekker is. Met passie, trots en vakmanschap verwezenlijken wij onze missie!

Van Leeuwen Catering verzorgt de aankleding van de keukens, het personeel, en de aanvoer van producten naar de kantines. Door onze jarenlange expertise kunnen wij aan vrijwel alle wensen van klanten voldoen. Wij hebben een 'warme' en 'koude' keuken en vervoer in eigen beheer, waardoor wij zeer flexibel zijn en snel op veranderende omstandigheden in kunnen spelen.

Het bedrijf is opgezet als B.V. met als enige eigenaar KJ Holding. Klaas en Joke van Leeuwen zijn de enige aandeelhouders.



De Raad van Advies bestaat uit Kees Booij, Wim de Vries, Klaas en Joke van Leeuwen, Marco en Nicole van Stappershoef en Joyce van Leeuwen. In 2016 werd de RvA tevens ondersteund door de Windesheim Hogeschool in de persoon van Janneke Dielemans.

Het hoofdkantoor is gevestigd op bedrijventerrein De Star in Leidschendam. Bij Van Leeuwen Catering werken 167 medewerkers.

## Onderwijsconcepten

De voornaamste activiteit van Van Leeuwen Catering is het exploiteren van schoolkantines. Van Leeuwen Catering heeft het Akkoord 'Gezonde Voeding op Scholen' ondertekend. Een akkoord dat is afgesloten met de stichting Jongeren op Gezond Gewicht, het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en het Voedingscentrum. In het akkoord wordt gewerkt met de richtlijn Gezondere Kantines van het Voedingscentrum. In deze richtlijn staan de producten uit de Schijf van Vijf centraal. Deze bevatten voedingsstoffen zoals vezels en vitamines. Ons ONTDEK-concept is gebaseerd op deze richtlijn en stimuleert door middel van een aantrekkelijke presentatie de gezonde keuze in de kantine.



Met FOOD4YOU laten we studenten en bezoekers kennismaken met gezonde producten uit de Nederlandse eetcultuur. Daarbij gaan we met een innovatieve manier om met restproducten, en voldoen aan de richtlijnen van het Voedingscentrum voor een 'zilveren' kantine. FOOD4YOU is een ontbijt- en lunchconcept voor mbo's en hbo's waar zowel studenten als gasten van de locatie gebruik van kunnen maken.

Van Leeuwen Catering maakt waar mogelijk gebruik van seizoens- en streekproducten en streeft naar 'no waste'. Zo laten we gasten zelf broodjes of yoghurts samenstellen vanuit een palet aan verse producten. Door het zelf samenstellen worden geen producten van tevoren gemaakt. Dat is lekkerder en voorkomt verspilling. De belegsoorten staan in koelingen bij de toonbank, zodat de aanwezige ingrediënten goed zichtbaar zijn en fris en aantrekkelijk ogen. Daarnaast verwerken wij producten die – voor bijvoorbeeld export – niet voldoen aan de eisen, 'misvormd' zijn of waar een overschot van is. Dergelijke producten vanuit de tuinbouw zijn echter prima geschikt om te verwerken in de keuken. Denk aan de verwerking in ijsblokjes of soepen. Van Leeuwen Catering werd eerder door Misset Catering (het vakblad in Nederland dat zich richt op professionele cateraars) benoemd tot invloedrijke cateraar vanwege het gezonde concept ONTDEK.

### Totale personeelsbestand

| Aantal medewerkers | 2015 | 2016 |
|--------------------|------|------|
| Totaal             | 179  | 167  |
| man                | 16   | 13   |
| vrouw              | 163  | 154  |
| 16-25 jaar         | 11   | 3    |
| 26-35 jaar         | 14   | 10   |
| 36-45 jaar         | 60   | 49   |
| 46-55 jaar         | 77   | 75   |
| 56-65 jaar         | 17   | 17   |
| 65+ jaar           | 0    | 0    |

#### Via payroll:

Aantal medewerkers: 2

Aantal mannen: 1

Aantal vrouwen: 1

Aantal medewerkers 16-25 jaar: 2

#### Gedetacheerd:

Aantal medewerkers: 4

Aantal mannen: 0

Aantal vrouwen 4

Aantal medewerkers 46-55 jaar: 2

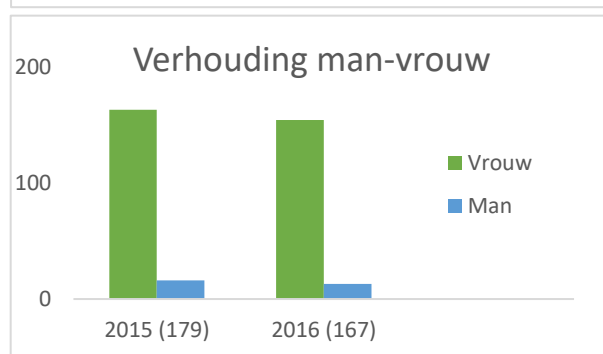
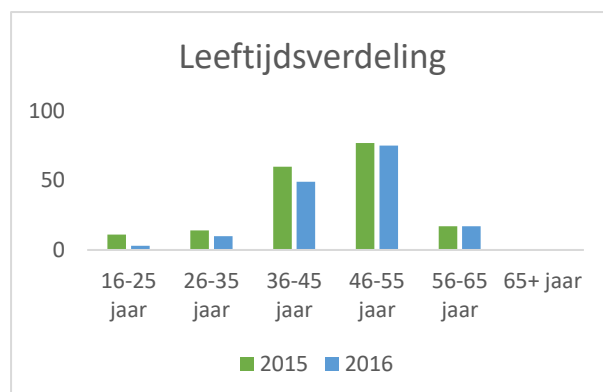
Aantal medewerkers 56-65 jaar: 2

De aard van de werkzaamheden bepaalt in grote mate de leeftijd en het opleidingsniveau van onze werknemers. Door de aard van de werkzaamheden zijn er niet veel plekken voor jongeren, behalve gedurende stages. Ook zorgen de werktijden ervoor dat een groot deel

### Omvang organisatie

We hebben het personeelsbestand verdeeld in twee categorieën: Cateringmedewerkers op locatie en Hoofdkantoor. Het hoofdkantoor is onderverdeeld in Office, Product Koers & Borging, HRM, Finance, Inkoop, Magazijn & Logistiek, Keuken en Marketing & Sales.

In 2016 had Van Leeuwen Catering in totaal 198 medewerkers in dienst, waarvan 119 met een vast contract en 79 met een tijdelijk contract. Op 31 december waren er nog 167 medewerkers in dienst. Er kwamen 49 medewerkers en stagiairs in dienst en in totaal gingen 33 medewerkers en stagiairs uit dienst, waarvan 23 tijdelijk en 10 vast. Er waren drie medewerkers met een fulltime contract; de overige medewerkers hadden een deeltijdcontract met een variërend aantal uren.



van onze werknemers op locatie de werkzaamheden vrij makkelijk kan combineren met een gezin. Op locatie zijn de werkzaamheden voornamelijk op uitvoerend niveau. Op het hoofdkantoor zijn deze meer gemêleerd. Hier wordt vaker op fulltime basis



gewerkt, of met een ruim parttime contract. Alle werknemers vallen onder de collectieve arbeidsovereenkomst van de Contractcatering.

### **Bestuur, verplichtingen en betrokkenheid**

De afdeling Product, Koers & Borging is verantwoordelijk voor het EMS (Environmental Management System). Bij het invoeren van nieuwe producten en recepten wordt meteen berekend wat de impact is op het milieu en omgeving; wanneer een product niet voldoet aan onze richtlijnen zoeken wij een product dat wel MVO-verantwoord is. Van buitenaf houdt het INK toezicht op onze prestaties. In oktober 2016 hebben wij het EFQM for Sustainability-certificaat behaald, wat bewijst dat onze MVO-prestaties op niveau zijn.



## Sociaal

- Haeghe-groep (tostilijn)
- Werkplekken voor mensen met een beperking
- VL Academie
- Stageplekken (rugzakstages, (V)MBO, HBO en WO)
- Opleidingen, trainingen en cursussen
- Social return: het geven van gastlessen en workshops op scholen
- Sponsoring van diverse projecten



*Via het Werkgevers Service Punt vond Charell een baan bij Van Leeuwen Catering.*

### Tosti-lijn

Van Leeuwen Catering werkt samen met de Haeghe-groep om mensen met een achterstand tot de arbeidsmarkt aan het werk te helpen. Van brood dat een dag oud is worden tosti's gemaakt die vervolgens in de schoolkantines verkocht worden. Door brood van een dag oud te gebruiken draagt deze tosti-lijn ook bij aan de duurzaamheid.

### Samenwerking Delta en Jongeren in de lift

Van Leeuwen Catering is door de gemeente Leidschendam-Voorburg erkend als maatschappelijk verantwoord ondernemer. Wij werken mee aan programma's die jongeren begeleiden naar werk, zoals Jongeren in de Lift. Op het Stedelijk Zutphen begeleiden onze jobcoaches drie mensen van Delta, de begeleidings- en netwerkorganisatie in Zutphen voor mensen met een kwetsbare positie op de arbeidsmarkt. Een prachtig voorbeeld van een samenwerking waarin gezond, duurzaam en sociaal elkaar versterken! Op die manier werken wij samen met onder andere gemeenten aan de verplichtingen vanuit de Participatiewet.

#### *Jongeren in de lift*

'Jongeren in de Lift' is een netwerkbijeenkomst waar werkgevers en werkzoekende jongeren elkaar in een ontspannen sfeer kunnen ontmoeten. De deelnemende jongeren zijn goed voorbereid. Met hulp van het Werkgeversservicepunt van de gemeente hebben ze een sollicitatietraining gevolgd, nagedacht over wat ze willen bereiken in hun carrière en geleerd hoe zij zich kunnen presenteren. Het resultaat van de laatste zeven bijeenkomsten laat zien dat 'Jongeren in de lift' werkt. Er deden 55 ondernemers en 50 jongeren mee.

Van Leeuwen Catering vindt het erg belangrijk om jongeren een kans te geven in het bedrijfsleven. Daarom werken wij graag mee aan dit soort initiatieven.

#### *Boris Erkenning*

Het project 'Boris helpt je aan 'n baan' helpt jongeren met een beperking aan een betaalde baan. Van Leeuwen Catering is erkend als leerbedrijf en kan zo jongeren gedurende langere tijd stage laten lopen om ze via het beproefde mbo-model van werkend leren toe te leiden naar werk.

"Via de afdeling Werk & Inkomen van de gemeente Leidschendam-Voorburg kwam ik terecht bij het programma Jongeren in de Lift. Daar leerden we eerst onszelf te pitchen en onze motivatie duidelijk te maken; na twee dagdelen oefenen was het tijd voor de netwerkvond. Hartstikke spannend natuurlijk!

Tijdens deze avond ontmoette ik Marco van Van Leeuwen Catering. Hij zocht iemand om de marketing- en communicatieafdeling op te zetten, en ik wilde graag voor een bedrijf met een maatschappelijke boodschap werken. We maakten meteen een afspraak voor een gesprek, en een paar weken later had ik een werkervaringsplaats! Daar werk ik met heel veel plezier. Voor mij was Jongeren in de Lift echt een succesverhaal." – Colinda

## **VL Academie**

Bewust keuzes leren maken als basis voor een gelukkig en succesvol leven. Dat willen wij bereiken door laagdrempelige korte studie- en begeleidingstrajecten, die dicht bij de praktijk staan, maar ook door promotieprojecten voor en door jongeren.

De Van Leeuwen academie is eigenzinnig en sociaal. Op die manier geven wij invulling aan onze missie bewust keuzes maken. Wij geloven dat je pas bewust keuzes kunt maken als je zowel kennis als ervaring hebt opgedaan. Die kennis en ervaring kun je het beste opdoen bij mensen die passie hebben voor hun vak en die jouw taal spreken.

### *Stageplekken*

Voor leerlingen verzorgen wij erkende stageplaatsen, gastlessen, bedrijfsbezoeken en geven voorlichting over voeding en lifestyle. In 2016 hebben wij de volgende aantallen stagiairs begeleid:

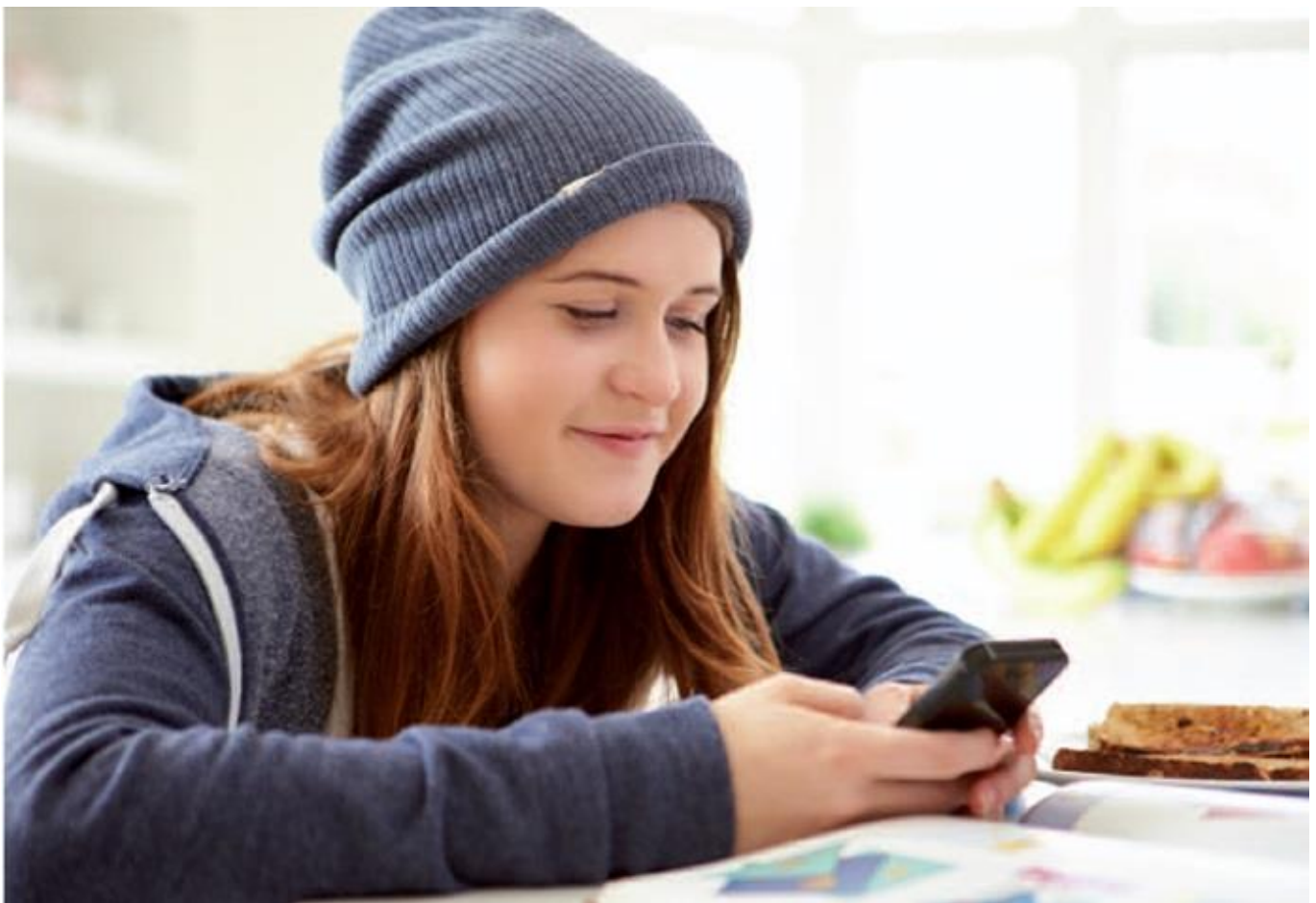
DZB Leiden: 1

VMBO- en snuffelstages: 17

MBO: 8

HBO: 5 en een groepje van drie studenten van het 3<sup>e</sup> jaar Voeding & Diëtetiek

WO: 1 groepje van drie studenten van de Radboud Universiteit Nijmegen



## **Opleidingen, trainingen en cursussen**

### *HACCP*

In alle bedrijven waar met eten en drinken wordt gewerkt is het verplicht te werken volgens de regels van de hygiëncode. Tijdens deze opleiding wordt aandacht besteed aan de hygiëncode en hoe dit toegepast kan worden tijdens het werken.

In het najaar is een test gedaan met 9 deelnemers om de cursus online te volgen via de online leeromgeving Moodle. Op deze site staat alle lesinformatie en kunnen filmpjes gekeken worden waarin de stof wordt uitgelegd. Daarnaast staan er per hoofdstuk oefenvragen en kan er een oefentoets gemaakt worden. Tot slot is het mogelijk om het HACCP-examen online af te leggen.

Aantal deelnemers: 23 (waarvan 9 via Moodle)



### *Allergenen*

Sinds 13 december 2014 zijn bedrijven en instellingen wettelijk verplicht gasten te informeren over of er allergenen in het eten zijn verwerkt. Iedereen die in een bedrijf werkt dat eet- en drinkwaren bereidt en verkoopt zal kennis over allergenen moeten hebben om de gasten juist te kunnen informeren. In deze cursus wordt uitgelegd hoe de allergenen achterhaald kunnen worden en wat belangrijk is wanneer er gewerkt wordt met producten die allergenen bevatten.

Deelnemers: 31

### *Voeding & Lifestyle*

Wat is nou gezond en wat is niet gezond? Hoe weet je dat en hoe leg je dat uit aan andere mensen? In deze opleiding gaan we op zoek naar antwoorden op deze vragen. Elke les besteedt aandacht aan een onderwerp dat met het maken van bewuste keuzes over voeding & lifestyle te maken heeft. Door veel interactie en brainstormen gaan we op zoek naar nieuwe ideeën om binnen je eigen werksetting bewuste keuzes te stimuleren.

Deelnemers: 11

### *MVO & Duurzaamheid*

Maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzaam omgaan met de ingrediënten en hulpbronnen wordt steeds belangrijker. Wat verlangt de wet met betrekking tot dit onderwerp, wat verwacht de opdrachtgever, wat doen we hier als organisatie mee en wat betekent dat voor jou?

Deelnemers: 8

### *Verkooptechniek & Communicatie*

Goed verkopen en duidelijk communiceren is een kunst. Een kunst die je kunt leren. Met deze workshop ga je aan de slag met je commerciële vaardigheden en leer je de basics van goede communicatie. De workshop zorgt ervoor dat je inzicht hebt in je sterke en zwakke kanten van communicatie. Daarnaast leer je hoe je de producten het beste kunt verkopen.

Deelnemers: 8

### *Workshop Pensioen*

Heb jij alles goed geregeld voor later? Er is de laatste jaren veel veranderd op het gebied van pensioenen en deze veranderingen houden nog niet op. Wat betekent dat nu voor jou en wat zijn de gevolgen als je gaat stoppen met werken. Is alles nu goed geregeld, of zou je wat willen aanpassen, en kan dat dan?

Dat is waar deze workshop over gaat. Je krijgt informatie over de regels en waar je informatie over jouw pensioen kunt vinden. Ook leer je waar je op moet letten en hoe pensioen nou eigenlijk werkt.

### *Workshop Overgang*

Elke vrouw komt in de overgang, hetzij op natuurlijke wijze, hetzij door een ingreep. In de periode rond de verandering en het stoppen van de menstruatie kunnen naast lichamelijke klachten veel klachten op het psychische en maatschappelijke vlak ontstaan.

Ook dit jaar heeft overgangsconsulente Loes Plaisier de workshop overgang verzorgd. Tijdens de workshop is er een presentatie die je meer inzicht geeft in zowel de lichamelijke als psychische en maatschappelijke veranderingen van de overgang en hoe je daar mee om kunt gaan.

### *Workshop Zorgvuldig en duurzaam aan het werk*

Iedereen heeft wel eens een moe gevoel of het gevoel dat alles zo veel is en je alleen maar kunt haasten. In deze workshop wordt aandacht besteed aan de energiebalans van jou als persoon en is gericht op persoonlijke ontwikkeling.

Deelnemers: 10

### *Grip op je geld*

Iedereen zit wel eens even krap bij kas. Meestal komt dit vanzelf wel weer goed, maar soms duurt het wat langer dan je had gehoopt. In april staat de belastingaangifte weer voor de deur, een mooi moment om je financiën eens te bekijken en op orde te brengen.

Misschien heb je zelf geen moeite met je financiën maar heb je opgroeiende kinderen, kinderen die het huis uit gaan of heb je te maken gekregen met de zorg voor je ouders of andere naasten. Ook deze mensen kunnen moeite hebben met het ordenen van hun financiën. Met andere woorden, om welke reden dan ook, je kunt wel wat tips gebruiken.

Marga Swart, budgetcoach van de gemeente Den Haag, geeft een workshop met veel tips. Ze vertelt ook vooral waar je informatie kunt vinden om zelf of met anderen aan de slag te gaan.

Deelnemers: 13

### *Opleiding tot praktijkopleider*

Bij Van Leeuwen Catering vinden wij stagiaires erg belangrijk en zijn we van mening dat een goede begeleiding cruciaal is voor een succesvolle stage. In deze opleiding wordt de begeleider klaargestoomd voor de begeleiding van stagiaires en is er de mogelijkheid om ervaring uit te wisselen en vragen te stellen.

Deelnemers: 18

### *Road Tour*

De workshop bestaat uit een praktijkgedeelte en een theorie gedeelte. Doordat de kantines verspreid liggen door een groot gedeelte van Nederland is besloten om met deze workshop door het land te trekken om zo de reistijd voor veel medewerkers te verkorten en het makkelijker te maken om aanwezig te zijn. In het praktijkgedeelte staat de bereiding van producten uit de ONTDEK- schoolkantine centraal. Presentatie is een belangrijk onderdeel geworden van de gouden schoolkantine. In deze workshop worden tips gegeven voor de presentatie van de producten maar ook verschillende bereidingstechnieken aangeleerd, om een zo aantrekkelijk mogelijk assortiment te kunnen presenteren.

Bij de theorie ligt de focus op de richtlijnen van het Voedingscentrum en hoe deze optimaal toegepast kunnen worden op een locatie. Daarnaast wordt meer verteld over de achtergrond van de richtlijnen, een kleine herhaling van de HACCP-richtlijnen en allergenen en wordt aandacht besteed aan het kwaliteitsmanagement.

Deelnemers: 128

A poster for the 'Road Tour KantineKunstenaars' event. The background is a scenic view of a road stretching into the distance under a blue sky with white clouds. At the top, a green circular logo contains the text 'Road Tour' in a white script font, with 'KANTINEKUNSTENAARS' in a bold, black, sans-serif font on a green banner below it. Below the logo, the text '15:00 uur tot 18:00 uur' is written in a green, handwritten-style font. In the center, a table lists the tour dates for various locations. At the bottom, the text '12 september tot en met 10 oktober 2016' and 'OnTour in de ONTDEK kantine' are written in a green, handwritten-style font.

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Houten                 | 12-09-2016 |
| Leiden                 | 19-09-2016 |
| Zoetermeer             | 20-09-2016 |
| Vlaardingenvlaardingen | 26-09-2016 |
| Leidschendam           | 03-10-2016 |
| Delft                  | 10-10-2016 |

## Social Return

### *Workshops en Gastlessen*

Op drie scholen zijn afgelopen jaar gastlessen verzorgd over het ontwikkelen van een gezonde snack voor de T&O klassen. In deze lessen krijgen de leerlingen de opdracht een gezonde snack voor in de kantine te ontwikkelen. De gezonde snack moet voldoen aan de Richtlijn Gezondere Kantines van het Voedingscentrum. Dit houdt in dat de portie maximaal 110 calorieën, bij voorkeur fruit of groente en veel voedingsstoffen bevat. Om dit uit te kunnen rekenen moeten de leerlingen een voedingswaardentabel maken en dit aanpassen naar de portie van hun snack.

Daarnaast wordt aan de leerlingen gevraagd rekening te houden met duurzaamheid, door bijvoorbeeld te denken aan seizoenproducten of een duurzame verpakking. Tot slot wordt aandacht besteed aan de verpakking en het etiket. Deze moet aan de wetgeving voldoen en de juiste informatie over ingrediënten en allergenen bevatten.

De winnende snack kan vervolgens een maand lang verkocht worden in de schoolkantine. Door middel van een korte pitch worden de snacks gepresenteerd en wordt de winnaar gekozen. Deze lessen zijn tevens gegeven op het Groene Hart Lyceum in Alphen a/d Rijn en op het Willem de Zwijger College in Schoonhoven.



### *Sponsoring projecten*

Seven Days of Feedback: 7 dagen, 7 challenges op het gebied van eten en bewegen. Beter voor jezelf en de wereld om je heen! Van Leeuwen Catering heeft in deze week elke dag een aanbieding aansluitend op de challenge van die dag.

Dag 1: Meat Free Monday - Deze dag staat in het teken van minder vlees eten. De vleesindustrie kost de wereld ontzettend veel energie. Door een dag geen vlees te eten, maak je al een groot verschil. Vandaag is de beker snackgroenten met een dipsaus te krijgen voor 1,- euro.

Dag 2: Walk on Water - In plaats van frisdrank wordt deze dag alleen water gedronken. Water bevat geen calorieën, suikers, zoetstoffen of andere toevoegingen en het is daarnaast hartstikke goedkoop. Water drinken kan snel gaan vervelen. Voeg daarom op een gezonde manier smaak toe aan je water en koop een flesje fusion water voor 1,- euro!

Dag 3: Size does matter - In Nederland eten we vaak veel te grote porties. Dag drie staat in het teken van het verkleinen van de porties tot de grootte van 1 of 2 vuisten. In plaats van de grote panini hebben wij vandaag een mini panini in de aanbieding voor 0,50 euro!

Dag 4: Food from da hood - Streekproducten komen uit de buurt en hoeven dus niet over grote afstanden vervoerd te worden. Door een dag producten uit Nederland te eten, worden minder foodmiles gemaakt, wat weer goed is voor het milieu! Wist je dat ons broodje kip wordt gemaakt van kippen uit Nederland? Vandaag het is het broodje Nederlandse kip verkrijgbaar voor slechts 2,- euro!

Dag 5: No time to waste - Nederlands gooien elk jaar heel veel voedsel weg, omdat we teveel hebben gekocht. Deze dag staat dan ook in het teken van restjes. Je eet wat je nog thuis hebt liggen. Deze dag staat bij ons in het teken van het opmaken van de producten voor het weekend. Vandaag is dan ook het afvalzakje in de aanbieding: een klein broodje Nederlandse kip of een mini panini met een flesje fusion water voor 1,50 euro!

Dag 6: Supermarktsurvival - In de supermarkt kun je veel kunstmatige producten vinden. Vaak zitten hier toevoegingen in die je lichaam niet nodig heeft. Door met verse producten te koken, krijgt je lichaam geen onnodige stoffen binnen. Deze producten liggen vaak in de buitenste rand van de supermarkt, bij de verse producten. Hoe meer je naar het midden en richting de kassa komt, des te meer kom je de bewerkte producten tegen. Deze dag staat in het teken van 'echt eten' en seizoen producten.

Dag 7: Go hard or go home - Bij een gezonde leefstijl hoort ook bewegen. Op de laatste dag ga je naar buiten om een half uur te bewegen. Dit is niet alleen gezond, ook wordt het gelukshormoon 'endorfine' aangemaakt in je hersenen, waardoor jij je meteen gelukkiger voelt!

Meer informatie - [www.sevendaysoffeedback.com](http://www.sevendaysoffeedback.com)

Sportiefste school van Nederland: wat is de sportiefste school van Nederland? Deze verkiezing wordt georganiseerd door de KVLO (de Koninklijke Vereniging voor Lichamelijke Opvoeding) en NOC\*NSF, in samenwerking met de Hanzehogeschool Groningen (Academie voor Lichamelijke Opvoeding). Van Leeuwen Catering sponsorde de lunches van de deelnemers. De winnaar van de titel 'Sportiefste VO-school van Nederland' 2016 was het Blariacum College te Venlo.

Naast de bijdrage aan de seven days of feedback sponsoren wij de scouting Hubertus-Brandaan, de badmintonvereniging Voorburg en diverse projecten op de scholen waar wij de catering verzorgen.



## Gezond

- Overgang naar Richtlijn Gezondere Kantines van het Voedingscentrum
- Magazine
- Verandering naar nieuwe HACCP-lijsten
- Het uitvoeren van kwaliteitsmetingen in de kantine
- Vernieuwd assortiment NIX-borrels

### Richtlijn Gezondere Kantines

In april 2016 is het Voedingscentrum overgestapt naar een nieuwe richtlijn, de Richtlijn Gezondere Kantines. In plaats van het onderverdelen van producten op basis van basisvoedingsmiddelen en niet-basisvoedingsmiddelen wordt de indeling nu gemaakt op basis van betere keuze-producten en uitzonderingsproducten. Daarnaast is de gezonde schoolkantine nu opgedeeld in vier niveaus (brons, zilver, goud en ideaal), met vier basisregels waar de kantine aan moet voldoen en aanvullende regels per niveau. Wij streven naar de gouden richtlijn waarbij 80% van het zichtbare aanbod uit betere keuze-producten bestaat, groenten en fruit wordt aangeboden en de uitstraling van de kantine gezond is. Hieronder staan de basisregels en onze aanpassingen in de kantine om hieraan te voldoen.

#### Basisregel 1: De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan

In ons assortiment bevat elke productgroep meerdere betere keuze-producten. Hierdoor ligt er in de kantine altijd een gezond alternatief.

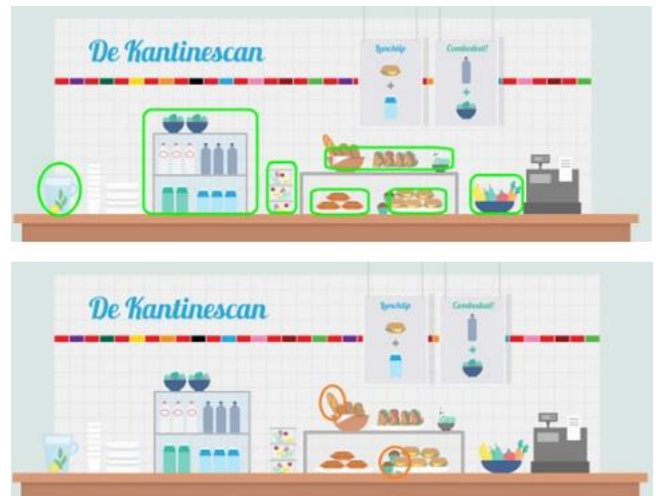
#### Basisregel 2: Op de opvallende plaatsen liggen betere keuzes

##### 1. Op de opvallende plekken bij het uitgestalde aanbod staan betere keuzes (Basisregel)

In de kantine liggen de betere keuze-producten vooraan. In de warmhoudkast bestaan de betere keuze-producten bijvoorbeeld uit de panini's, bruine tosti's en ons eigen verantwoorde meergranen kaasbroodje. De belegde broodjes met wisselend beleg worden aantrekkelijk gepresenteerd in duurzame verpakkingen op gekoelde schalen of in de baliekoeling.

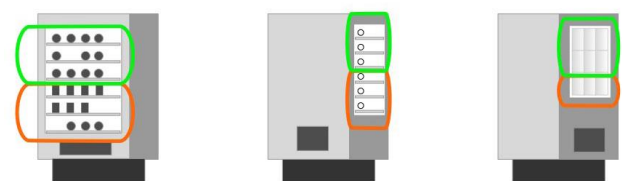
Op het voorbeeld rekenen we de groen

omcirkelde plekken als opvallend en de oranje omcirkelde plekken juist niet.



##### 2. Op de opvallende plaatsen in de automaten staan betere keuzes (Basisregel)

In de bovenste helft van de automaten staan en liggen alleen betere keuzes. In de automaten waarbij wij een samenwerking zijn aangegaan met leveranciers is de verhouding betere keuze-producten ten opzichte van uitzonderingsproducten altijd 80%/20% en voldoet de indeling aan de richtlijn van het Voedingscentrum. Ook in onze eigen automaten streven wij naar een verhouding van 80%/20%. Dit wordt bereikt via een groeiend assortiment gezonde snacks.



In dit voorbeeld rekenen we de groen omcirkelde facings als opvallende plaatsen. De oranje omcirkelde facings rekenen we als minder opvallend.

##### 3. Als je eten of drinken aanbiedt bij de kassa staan daar alleen betere keuzes (Basisregel)

Bij de kassa's in de kantines presenteren wij altijd een mand met fruit. Daarnaast worden tijdens de pauzes ook de verse belegde broodjes, sandwiches en saladeshakkers aantrekkelijk en in de buurt van de kassa gepresenteerd.



*4. Groente en fruit presenteer je op een aantrekkelijke manier*

Fruit en groente wordt gepresenteerd in een groentekistje of in een leuke mand. Daarnaast worden fruit en groente ook gesneden aangeboden in hapklare stukjes of als reepjes in een beker snackgroenten met een lekkere dip.

*5. Op de looproute door de kantine zie je de betere keuzes het eerst*

In de meeste kantines is geen duidelijke looproute. Doordat de betere keuze vooraan en op de meest opvallende plekken ligt, zal deze keuze altijd goed in het zicht liggen.

*6. Bij (prijs)acties bied je alleen betere keuzes aan*

Elke dag bieden wij een betere keuze-product aan voor 1 euro, zodat ook leerlingen met een kleine portemonnee een lekkere verantwoorde lunch of snack kunnen halen. Daarnaast wordt gedurende het schooljaar enkel een actie gehouden met een product wanneer het een betere keuze is.

*7. Het aanbod op de menukaart en/of de prijslijst bestaat voor het merendeel van je aanbod bestaat uit betere keuzes*

80% van het assortiment bestaat uit betere keuze-producten. Op de menukaart is dan ook een ruime keuze aan betere keuze-producten te vinden.

*8. Op beeldmateriaal van eten en drinken laat je alleen producten uit de Schijf van Vijf zien*

In elke kantine hangt een poster om het drinken van water te stimuleren. Daarnaast worden alleen acties gehouden met betere keuze-producten, waardoor de actieposter ook enkel afbeeldingen van betere keuze-producten bevat.

*9. De reclames op automaten van eten en drinken laten alleen producten uit de Schijf van Vijf zien*

De meeste automaten zijn egaal van kleur. De overige automaten bevatten afbeeldingen van Chaudfontaine om zo het drinken van water te stimuleren.

**Basisregel 3: De kantine stimuleert water drinken**

In een Gezonde Kantine is volop water aanwezig. Achter de balie worden flesjes water aangeboden van verschillende merken en verschillende formaten, zodat er voor ieder een geschikte keuze is. Ook in de automaten is volop water verkrijgbaar en kan er gekozen worden uit water met een smaakje. Sommige kantines bieden daarnaast gratis fusion water aan vanuit een glazen tap op de balie.



**Basisregel 4: De Richtlijnen Gezondere Kantines zijn schriftelijk vastgelegd in het beleid**

In de kantines wordt elk jaar de kantinescan ingevuld en worden de resultaten gedeeld met de directie. Hierdoor wordt gezorgd dat de kantines blijven voldoen aan de Richtlijn Gezondere Kantines.

**Magazine**

Om de nieuwe richtlijn door te kunnen voeren in de kantines hebben wij aan het begin van het schooljaar een magazine uitgebracht voor onze medewerkers met als thema 'Ingrediënten voor een toplocatie'. In dit magazine is uitleg gegeven over de nieuwe richtlijn en welke

aanpassingen concreet nodig waren in de kantines om hieraan te voldoen. Daarnaast is uitleg gegeven over de achtergrond van de richtlijn, om zo de medewerkers mee te krijgen in de nieuwe manier van presenteren.

### **Nieuwe HACCP richtlijnen**

In april 2016 is ook de nieuwe hygiënecode voor de horeca ingegaan. Hierdoor is de registratielijst die in de kantine werd gebruikt vervangen door vijf nieuwe registratielijsten:

- Registratieformulier bereiden en serveren
- Registratieformulier ingangscontrole
- Registratieformulier testen thermometers
- Registratieformulier schoonmaakrooster
- Registratieformulier temperaturen

### **Kwaliteitsmetingen**

Om de kwaliteit van de kantines te waarborgen vindt twee keer per jaar een interne kwaliteitsmeting plaats in de kantines. In deze kwaliteitsmeting wordt gekeken of er volgens het ONTDEK-concept wordt gewerkt, of de producten aantrekkelijk gepresenteerd worden, veiligheid in de kantine en of er wordt gewerkt volgens de HACCP-richtlijnen.

Uit de metingen die in de periode oktober – december gehouden zijn, bleek dat de invoering van de nieuwe HACCP-registratielijsten in veel kantines zorgde voor het niet of onjuist invullen van de registratielijsten. Na constatering van dit probleem hebben de managers van de locaties voorbeeldregistratielijsten meegenomen naar de locaties om uitleg te geven over het invullen van de lijsten. Daarnaast is er een informatiefilm gemaakt over het invullen van de registratieformulieren met tips hoe de lijsten efficiënt ingevuld kunnen worden.

### **Gezonde hapjes en gerechten**

Niet alleen de schoolkantine is gezond, wij vinden het ook belangrijk dat bij de andere activiteiten op school gezonde producten geserveerd worden. Zo worden tijdens borrels en partijen gezonde hapjes geserveerd. De producten zijn geselecteerd op de hiervoor beschreven duurzaamheidskenmerken. De

hapjes en gerechten kunnen alle aangepast worden aan specifieke dieetwensen en er is altijd een allergenenoverzicht per gerecht aanwezig. Deze allergenen worden bij grote partijen tevens weergegeven op de productkaartjes.

### **Waterspektakel**

Verder kan gekozen worden voor het waterspektakel. Dit is kraan- of mineraalwater waar door het toevoegen van vers fruit, verse kruiden of bijvoorbeeld komkommer op een gezonde manier smaak aan is gegeven.

### **NIX-borrels**

Per 1 januari 2014 mag aan jongeren onder de 18 geen alcohol of tabak meer worden verkocht. Om hen te stimuleren en te helpen het gewenste gedrag in praktijk te brengen, kunnen ouders met hen een afspraak maken: de NIX-afspraken. Een afspraak om niet te roken en niet te drinken tot je 18<sup>e</sup>. Van Leeuwen Catering op maat en de schoolleiding hebben hierom de (diploma)borrel aangepast aan NIX. Zo schenken wij Zero Champagne 0% en Amstel Radler 0%, maar ook verschillende soorten water, sappen en frisdrank, alles geschonken in biologisch afbreekbare bekertjes.



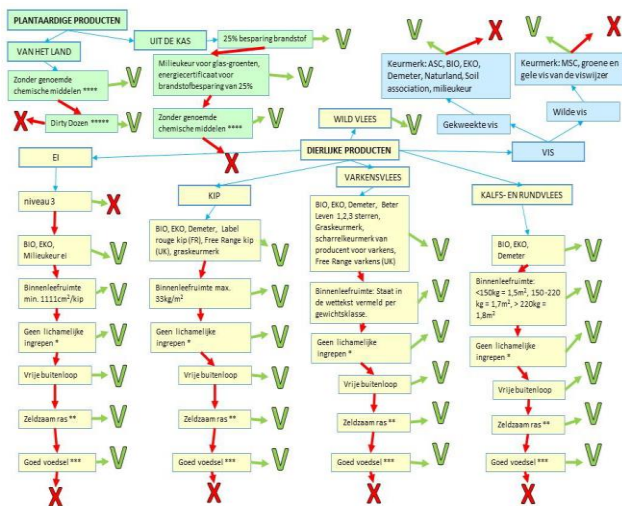


## Duurzaam

- 47% duurzaam ingekocht
- EFQM for Sustainability behaald
- Logistiek
- CO2-Footprint

### Milieucriteria voor het Maatschappelijk Verantwoord Inkopen van Catering

In 2016 is 47% van de producten duurzaam ingekocht. Om het percentage duurzaam ingekochte producten te verhogen, zal een inkooprichtlijn geschreven worden aan de hand van de Milieucriteria voor het maatschappelijk verantwoord inkopen van catering. Om de keuze voor verse duurzame producten makkelijker te maken, gebruiken wij een beslisboom. Wanneer het product valt in de groep met een groen vinkje, wordt het als een duurzaam ingekocht product beschouwd.



**Duurzaamheidskeurmerken in de schoolkantine**  
Op alle onderwijslocaties worden Fair Trade of UTZ gecertificeerde koffie en theesoorten geschonken. Deze dranken worden aangeboden in 100% biologisch afbreekbare disposables.



### Seizoensproducten

Bij het samenstellen van het menu wordt rekening gehouden met de producten van het seizoen. Hiervoor wordt gekeken naar de

groenten- en fruitkalender van Milieu Centraal en is er nauw contact met onze groenteboer.

### MSC en ASC vissoorten

Bij de keuze van vis wordt gekozen voor de dagvangst en voor vissoorten die voldoen aan de MSC of ASC richtlijnen.

### Minder vlees

Tot slot is bij het samenstellen van de menu's minder vaak gekozen voor vlees. Wanneer wel voor vlees wordt gekozen dient dit te voldoen aan de richtlijnen van de milieucriteria voor maatschappelijk verantwoord inkopen van catering.



### Biologische disposables en schoonmaakmiddelen

Milieubelasting beperken gaat verder dan verantwoord omspringen met hulpbronnen. Het gebruik van biologisch afbreekbare disposables vinden wij een must. Daarnaast wordt er binnen het concept Ontdek gewerkt met verse producten zodat mono-verpakkingen een uitzondering zijn. Ook bij de keuze van schoonmaakmiddelen kiezen wij voor biologisch afbreekbaar.

Onze biologisch afbreekbare disposables van PaperWise® zijn gemaakt van agrarische restmaterialen, zoals bladeren en stengels die overblijven na de oogst van onder andere suikerriet en bamboe.



## EFQM for Sustainability

Op 29 september heeft Van Leeuwen Catering het EFQM for Sustainability certificaat behaald. EFQM richt zich op de vier P's: People, Planet, Profit en Product. Gedurende het jaar wordt er in verschillende groepen gewerkt aan de vier P's om zo de stappen te nemen naar een nog duurzamere organisatie.



Van Leeuwen Catering behaalt INK-certificaat 'Committed to Sustainability'

### Eerste cateraar die duurzaamheid aantoon

**'Ze mogen trots zijn op dit prachtige resultaat als koploper in Nederland'. Dat zei INK bestuursvoorzitter mr. Boudewijn Haverlag bij de uitreiking van het EFQM-certificaat 'Committed to Sustainability' aan Van Leeuwen Catering. Hij overhandigde dit certificaat op 29 september hoogstpersoonlijk aan kwaliteitsmanager Joyce van Leeuwen. Decor vormde de Dutch Innovation Factory in Zoetermeer, een paradepaardje onder de duurzame kantines van Van Leeuwen Catering.**

Binnen het EFQM-model (European Foundation for Quality Management) worstelen veel bedrijven met het criterium 'effect op de maatschappij'. Dus met de vraag hoe hun betrokkenheid bij duurzaamheid is aan te tonen. Van Leeuwen Catering slaagt er wel in deze betrokkenheid te bewijzen. 'Zij onderscheiden zich hier werkelijk mee', aldus Haverlag. 'Dit zijn verdere stappen naar concreet gezond en duurzaam ondernemen en dat zien we graag.'

### Jongeren bewust maken

Joyce van Leeuwen: 'We geven jongeren de bewuste boodschap mee om gezond, duurzaam en sociaal bezig te zijn. Dat doen we inmiddels op zo'n 100 scholen en beroepsopleidingen in Nederland. We 'verkopen' de bewuste boodschap met trendy concepten (ONTDEK en FOOD4YOU) en zetten stevig in om het duurzaamheidsdenken in het schoolbeleid te verankeren. We zien ook dat scholen enthousiast zijn over onze aanpak en de stages en lespakketten die we aanbieden. Een duurzame schoolkantine realiseer je samen met de schoolleiding en de ouders. Samenleven is een werkwoord. Je moet echt bezig willen zijn om de samenleving nu, maar ook voor de toekomst prettig leefbaar te houden.'

### Erkenning met twee sterren

Haverlag: 'Je ziet het streven naar maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) overal terug in de organisatie. Van Leeuwen Catering stuurt op MVO-doelen en werkt in groepen aan INK-thema's. Zij hebben een manager Gezondheid & Duurzaamheid aangesteld, investeren in middelen en mensen, en in het werk is continu aandacht voor zaken als afvalscheiding, verantwoordelijk gebruik van apparatuur en een duurzaam wagenpark.'

Van Leeuwen Catering heeft een eigen VL Academie om bewustwording en de kernwaarden 'gezond, duurzaam en sociaal' te stimuleren. Jobcoaches dragen de bewuste boodschap uit naar de medewerkers die in de scholen werken. 'Uiteraard zijn er ook verbeterpunten', aldus de bestuursvoorzitter. 'Dat hoort bij werken via het INK-model: plan, do, check, act. Je kunt elke dag leren en verder verbeteren. Voorlopig heeft Van Leeuwen Catering met het EFQM-certificaat een erkenning met twee sterren. Een prachtige manier om te laten zien dat zij hun prestaties steeds verder verbeteren, terwijl zij zich inzetten voor een gezonde, duurzame en sociale maatschappij.'

## Logistiek & Inkoop

### Aanvulling en vernieuwing wagenpark

In 2016 zijn drie bestelbusjes uit het wagenpark vervangen door zes nieuwe bestelbusjes. Deze nieuwe busjes rijden veel zuiniger en zijn voorzien van de nieuwste technologie.



### Gebundeld transport

Het transport naar de locaties vindt al sinds het begin gebundeld plaats. Door logische routes langs de locaties wordt getracht het aantal transportbewegingen zo veel mogelijk te beperken. Daarnaast is het transport duurzamer gemaakt door de aanschaf van een vrachtwagen die voldoet aan de Euro 6-norm. In 2014 werd gemiddeld 612 euro omzet per levering gebracht. Dit is in 2015 gedaald naar 605 euro per levering. Deze daling wordt tot stand gebracht doordat het aantal kantines is uitgebreid met een aantal kleinere kantines waar de omzet lager ligt. In 2016 is de omzet per levering gestegen naar 740 euro.

### Inkoop

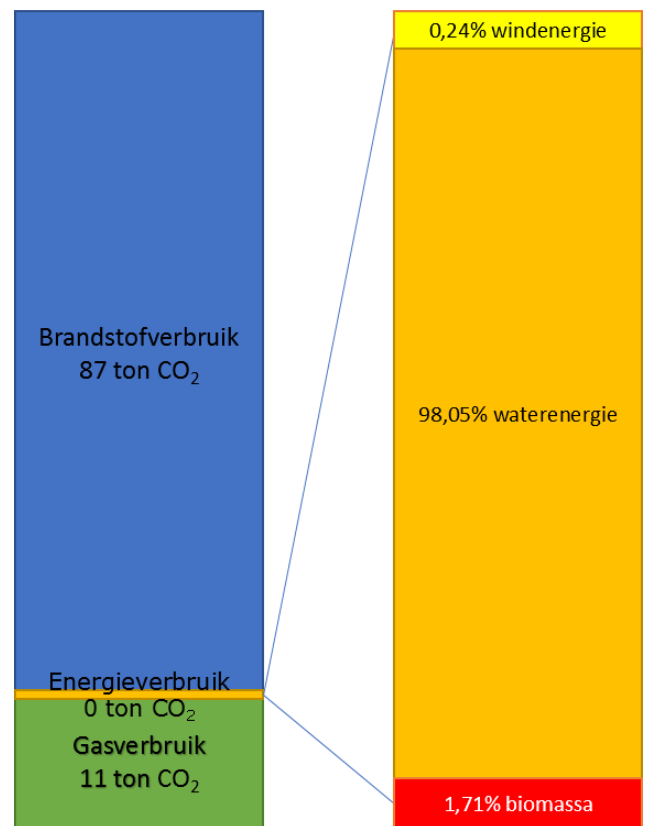
Om te bepalen of een leverancier duurzaam werkt is aan alle leveranciers gevraagd om een vragenlijst in te vullen. Hierin wordt gevraagd of de leverancier een kwaliteitssysteem hanteert en of dit systeem gecertificeerd is, of de leverancier kan voldoen aan de basis kwaliteitseisen en of de leverancier een gecertificeerd MVO-systeem heeft.

## CO<sub>2</sub>-Footprint

In 2016 heeft Van Leeuwen Catering voor het eerst een CO<sub>2</sub>-Footprint opgesteld. Hierin zijn het gasverbruik, stroomverbruik en het transport meegenomen. Door het opstellen van de CO<sub>2</sub>-Footprint wordt zichtbaar hoeveel ton CO<sub>2</sub> wordt uitgestoten bij de werkzaamheden.

De CO<sub>2</sub>-uitstoot veroorzaakt door het energieverbruik is 0 ton per jaar. Dit wordt bereikt door enkel gebruik te maken van groene stroom, die vooral wordt opgewekt door waterkracht. Het brandstofverbruik zorgt momenteel voor de meeste CO<sub>2</sub>-uitstoot. De ambitie is om dit in 2017 met 2% te verminderen.

## CO<sub>2</sub>-Footprint



## Doelstellingen

| Ambitie                                                                       | 2016 | Doel 2017 |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
| Percentage verkochte basisvoedingsmiddelen                                    | 80%  | 80%       |
| Percentage verkochte producten met voedingswens of eis (allergenen)           | 5%   | 5%        |
| Percentage ingekochte duurzame producten                                      | 47%  | 50%       |
| Percentage ingekochte duurzame disposables                                    | 100% | 100%      |
| Percentage mono verpakkingen                                                  | 0%   | 0%        |
| Percentage ingekochte producten bij lokale leverancier                        | 80%  | 80%       |
| Percentage derving                                                            | 2%   | 2%        |
| Percentage energiebesparende of slimme apparatuur                             | Ntb  | Ntb       |
| Percentage milieu ontlastende reinigingsmiddelen                              | 80%  | 80%       |
| Aantal ingezette medewerkers met een beperking of afstand tot de arbeidsmarkt | 4    | 6         |
| Aantal stages                                                                 | 32   | 30        |
| Aantal trainingen en opleidingen                                              | 250  | 250       |

## Ambitie doelen 2017

1. Het schrijven van een MVO-beleid aan de hand van het EFQM-model. Dit richt zich op het streven naar duurzame hoogwaardigheid, waarbij rekening wordt gehouden met kwaliteit en duurzaamheid.
2. De ONTDEK-app, compleet met allerlei voedingsinformatie over de producten, werkend op alle scholen.
3. Het houden van metingen in de kantines gericht op de conceptuitvoering, HACCP, duurzaamheid, gezondheid en veiligheid.
4. Uitbreiding van activiteiten van de VL Academie met het lespakket voor de scholen.
5. Het in kaart brengen van de energiebesparende of slimme apparatuur op locaties.
6. Samenwerking met de Radboud universiteit in onderzoek naar gedragsbeïnvloeding in de doelgroep jongeren 12-20 jaar.
7. Het vergroten van onze zichtbaarheid en invloed door onze visie duidelijker te communiceren op social media en/of congressen.
8. Afvalstromen in beeld brengen; restafval mag max. 50% van het totaal zijn, en moet in 2020 gereduceerd zijn tot 20% van het totale afval.
9. Verminderen van de CO<sub>2</sub> uitstoot van het brandstofverbruik met 2%.
10. Deelnemen aan Jongeren in de Lift, een netwerkactiviteit waar jongeren en werkgevers elkaar kunnen ontmoeten.
11. De verkiezing 'Sportiefste basisschool van Nederland' sponsoren.
12. Introduceren van nieuwe producten die door stagiairs zijn ontwikkeld.
13. Het behalen van de Gouden Schaal van het Voedingscentrum.



## Informatie over het MVO jaarverslag

### **Verslagfrequentie**

Het is de intentie om jaarlijks een verslag te presenteren.

### **Contact**

Heeft u vragen over dit verslag, dan kunt u terecht bij Vicky van der Bijl.

