

MVO jaarverslag 2014



van leeuwen

CATERING OP MAAT

Bewust leven stimuleren

Verantwoorde keuzes

5 jaar gezonde catering. Ons MVO beleid is onderscheidend en daar zijn we trots op. Trots omdat het een wezenlijk verschil maakt in jouw wereld, trots omdat het ons motivatie en binding geeft in ons dagelijks werk en trots op het feit dat jij het ook belangrijk vindt!

Met ons MVO beleid willen wij positief beïnvloeden door onze gasten en stakeholders bewust te maken onderwerpen rondom onze dienstverlening. Gezondheid voorop, maar zeker ook sociaal ondernemerschap en duurzaamheid. Het beïnvloeden impliceert een hoge mate van transparantie om ook daadwerkelijk verantwoording te kunnen afleggen. Wij wijzen niet alleen aan wat beter kan, maar laten ook zien hoe wij dat doen. En soms ook niet doen, want ook wij zijn niet perfect. Nog niet....



In het hier volgende verslag geven wij een opsomming van de prestaties waarvan wij vinden, dat die hebben bijgedragen aan een betere wereld. Klein of groot, met soms veel en soms weinig impact. Het goede gevoel wat wij ervan krijgen om ons werk op een verantwoorde manier te doen, heeft echter altijd impact op ons bedrijf.

En hopelijk ook op jou....

MVO team Van Leeuwen Catering

Irene Noordermeer, Marijke Kühn, Maarten 't Hart, Rob van Leeuwen

Gezondheid



'Je bent wat je eet'. Daarom zorgen wij op scholen, in bedrijven en bij evenementen voor verantwoord eten en drinken. Dit doen we op een herkenbare manier die dicht bij de doelgroep ligt. Bewust leven gaat voor een groot deel over bewuste keuzes maken, een boodschap die wij over willen brengen.

Onderwijs

65
gezonde schoolkantines

Als ondertekenaar van het convenant 'de gezonde schoolkantine' verzorgden wij in 2014 op 64 locaties gezonde schoolcatering. We stimuleerden daarmee de bewuste voedingskeuzes van 45.000 leerlingen en studenten.

45.000
Leerlingen en studenten

Het concept Ontdek van de gezonde schoolkantine is gebaseerd op de voorschriften van het Voedingscentrum. Het Voedingscentrum schrijft voor dat het assortiment van een gezonde schoolkantine bestaat uit 75% basisvoedingsmiddelen uit de schijf van vijf en 25% tussendoortjes die niet in de schijf van vijf voorkomen. In de schoolkantines, die wij verzorgen, gaan we een stap verder dan de richtlijn van het Voedingscentrum en bestaat het assortiment voor 80% uit basisvoedingsmiddelen: een bewuste keuze!

75%
Verantwoorde keuzes

Met het concept Ontdek zijn alle locaties voorzien van een frisse en gezonde uitstraling. In 2010 zijn we daaraan begonnen en inmiddels zijn alle locaties omgetoverd tot een verrassende en gezonde omgeving waarin leerlingen en studenten kunnen ontdekken hoe lekker gezond kan zijn. Wij geloven namelijk dat een gezonde uitstraling bijdraagt aan het maken van gezonde keuzes.

Gezonde
uitstraling op alle
locaties

Product en
prijsontwikkeling in
samenwerking met
leveranciers

Om de gezonde keuze gemakkelijker te maken, werken we samen met leveranciers om gezonde producten te ontwikkelen die ook nog eens aantrekkelijk geprijsd zijn. Een voorbeeld hiervan is de dagelijkse aanbieding met een product dat past binnen de dagelijkse basisvoedingsmiddelen.

Bedrijfsrestaurants

Individueel samengestelde diëten

In de HOF bedrijfsrestaurants wordt dagelijks een verantwoorde lunch verzorgd. Naast de aandacht voor verantwoorde voeding wordt er ingespeeld op de behoefte van lunchgebruikers met dieetwensen.

Om verantwoorde keuzes te stimuleren en het calorie gebruik te beperken is het aanbod en daarmee ook de consumptie van salades in het jaar 2014 verdubbeld. Dit draagt niet alleen bij tot een gezondere uitstraling maar zorgt er dus concreet voor dat de gasten gemakkelijker aan de 2 ons groenteconsumptie per dag kunnen komen.

verdubbeling van het
aanbod salades

Party Catering

Ontvangst met sappen- en waterbar

Bewust keuzes maken tijdens een bijeenkomst of feest is erg moeilijk. Wij zorgen ervoor dat het ook dan mogelijk is verantwoord te kiezen. Dit begint bij het ontvangst met een uitgebreide sappen- en waterbar.

Ook tijdens de borrel en het diner is het mogelijk bewust te kiezen. Op de borrelplateaus is er altijd aanbod van seizoensgroentes en gezond brood. Tijdens de diners is de consumptie van vlees niet meer vanzelfsprekend, waardoor wij in 2014 een substantiële toename van vegetarisch en visaanbod hebben gerealiseerd.

Halvering van het
aanbod aan vlees

Duurzaamheid



Onderwijs

Alle onderwijslocaties voorzien wij van faire trade koffie, thee en chocolade. We doen geen concessies op dit gebied. Ook dat is een bewuste keuze voor zowel mens als milieu.

Koffie - Thee -
Chocolade
100%
Faire trade

100%
Biologisch afbreekbare
disposables

Op alle locaties maken wij gebruik van 100% biologisch afbreekbare disposables. Op die manier belasten wij het milieu zo min mogelijk maar zorgen we tegelijkertijd voor een hygiënische verpakkingsmogelijkheid.



Al vanaf het allereerste begin verzorgen wij gebundeld transport voor alle locaties, waarbij lokaal ingekochte producten in één keer op de locatie geleverd worden. Hiermee beperken we het aantal transportbewegingen en dus ook de uitstoot van uitlaatgassen. Daarnaast draagt het bij aan de veiligheid op het schoolplein.

Gebundeld
transport op alle
locaties

Bedrijfsrestaurants

Dagelijks
vegetarisch

In de bedrijfsrestaurants bieden we dagelijks vegetarische gerechten aan. Dit is goed voor het dierenwelzijn maar ook voor de gezondheid. Daarnaast is een deel van het aanbod biologisch of hebben de producten een ander duurzaamheidskenmerk.



Party Catering



Ook bij het catering op locatie gebruiken wij altijd biologisch afbreekbare disposables. Er heeft in 2014 een halvering van het gebruik van vlees plaatsgevonden, die opgevangen is door een uitgebreid vegetarisch aanbod met lokale seizoensproducten.

In 2014 is het gebruik van MSC en ASC gevangen vis in de party catering verdrievoudigd. Er wordt met andere woorden dus nog maar een enkele keer gekozen voor een minder duurzaam alternatief.

3x meer gebruik
MSC en ASC
gevangen vis

Sociaal ondernemen



Op een eigennijverige manier sociaal ondernemen. Dat is wat van Leeuwen Catering kenmerkt. Als professionele maar ook sociale onderneming geven we met plezier en ambitie invulling aan sociale vraagstukken.

Onderwijs

5 werkplekken
in productiekeuken
voor mensen met een beperking

In de productiekeuken voor de gezonde schoolkantines zijn 5 werkplekken ingericht voor mensen met een beperking.

We zijn sterk verbonden met het onderwijs en vinden stages dan ook erg belangrijk. In 2014 hebben we in totaal 23 stagiaires op mogen leiden. Van deze 23 stagiaires waren er twee rugzakstage trajecten voor leerlingen met een beperking

23 stages
waarvan
2 Rugzakstages

10 banen voor
herintreders

Omdat een baan in de onderwijs catering goed te combineren is met de verzorging van kinderen is dit de ideale baan voor jonge ouders. Ook in 2014 hebben we aan 10 herintredende ouders een baan kunnen bieden

Bedrijfsrestaurants

De bedrijfsrestaurants bieden een stabiele werkomgeving. De ideale plaats voor mensen om zich te kunnen ontwikkelen op het gebied van horeca en catering.

1 BBL Leerling

In 2014 was er 1 BBL leerling, die wij betaald hebben, opgeleid naar een MBO diploma.

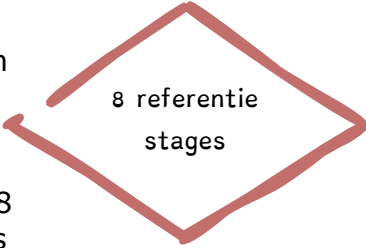
2 opstapbanen

Ook zijn er twee opstapbanen gerealiseerd die wij in samenwerking met het werkgeversservicepunt invullen. De opstapbanen zijn bedoeld om werkervaring op te doen en een CV op te bouwen, om vanuit die positie beter aan een baan te kunnen komen. Vanuit deze opstapbanen is er één medewerker in 2014 doorgestroomd naar een vaste baan.

1 uitstroom
medewerker met een
vaste baan


Party Catering

Party catering kenmerkt zich met name door het incidentele karakter van de activiteiten, maar ook de verscheidenheid aan werkzaamheden en competenties die nodig zijn om dit vak goed uit te kunnen oefenen.



8 referentie stages

In samenwerking met het werkgeversservicepunt hebben we 8 referentiestages kunnen aanbieden aan kandidaten. De stages dragen bij aan de werkervaring en het CV van de gediplomeerde stagiaires.



2 gratis adviestrajecten

Veel non-profit organisaties worstelen met een gebrek aan kennis om bedrijfsprocessen efficiënter in te kunnen richten. De noodzaak om steeds efficiënter te werken komt voort uit de bezuinigingen van de overheid. Van Leeuwen Catering heeft in 2014 twee non-profit organisaties ondersteund door middel van een adviestraject om de bedrijfsprocessen te kunnen verbeteren.

Academie



VL Academie

Onderwijs en ontwikkeling is en blijft ook in de toekomst heel belangrijk. Om bewuste keuzes te kunnen maken is kennis nodig. Daarom leidt van Leeuwen Catering medewerkers op en biedt zij kennis aan betrokkenen door middel van de VL Academie. De resultaten van het jaar 2014 staan samengevat in onderstaande tabellen.

Intern

Cursus	Aantal kandidaten	Aantal geslaagd
Introductie workshop	14	nvt
HACCP	20	20
Voeding & Life Style	7	4
Computercursus	8	6

Extern

Omschrijving	Aantal personen
Bedrijfsbezoeken	12
Workshops	74
Stages	23

Kennis ontwikkeling en onderzoek

De VL Academie zorgt niet alleen voor onderwijs maar biedt ook de mogelijkheid tot onderzoek en kennisontwikkeling. Daarbij wordt met name de aansluiting gezocht op het gebied van Gezondheid, Duurzaamheid en (Sociaal) Ondernemerschap.



Radboud Universiteit Nijmegen

In 2014 zijn wij een samenwerkingsverband aangegaan met de Radboud Universiteit. Door middel van deze samenwerking willen wij het onderzoek naar gezond eetgedrag van jongeren stimuleren.

Inmiddels heeft het eerste onderzoek naar de fit tussen boodschap, (sociale) omgeving, verwachting en gezond gedrag plaatsgevonden. Hierbij hebben vier master studenten onder leiding van de VL Academie en hun begeleidende professor onderzoek gedaan op twee locaties en een fysieke interventie uitgevoerd.



Ambities



Onderwijs

Wij zijn toonaangevend voor de Gezonde Schoolkantine. Maar we gaan verder, wij willen de maatstaf worden voor hoe een gezonde schoolkantine het beste geëxploiteerd kan worden. Daarvoor hebben wij in 2015 een aantal speerpunten:

1. De lancering van onze ontdek-app waarmee leerlingen online hun lunch kunnen bestellen, compleet met allerlei voedingsinformatie over de producten. Met spellen en incentives worden de leerlingen spelenderwijs ingelicht over en verleid tot een gezonder voedingspatroon..
2. De lancering van een elektronisch betaalmiddel, waardoor ouders geen contant geld meer hoeven te geven en desgewenst meer inzicht krijgen in de besteding aan gezonde lunchproducten.
3. Wij richten samen met MBO onderwijs vaste stageplekken in op MVO onderwerpen.
4. Apparatuur in de kantines wordt in kaart gebracht en energiebeleid wordt vastgelegd
5. Uitbreiding van de Academie met lessen voor onze medewerkers, waardoor zij nog meer kennis krijgen over gezonde voeding en de psychologie achter de keuzes, die de leerlingen maken voor gezonde of ongezonde producten.
6. Uitbreiding van activiteiten van de Academie met workshops voeding- en lifestyle voor leerlingen van onze scholen
7. Samenwerking met Universiteiten in onderzoek naar gedragsbeïnvloeding in de doelgroep jongeren 12-20 jaar.
8. Tot slot willen we onze zichtbaarheid en invloed vergroten door onze visie duidelijker te communiceren op social media en/of congressen.

In cijfers

	2014	2015
Percentage verkochte basisvoedingsmiddelen	75	80
Percentage verkochte producten met voedingswens of -eis (allergenen)		5
Percentage ingekochte duurzame producten		20
Percentage ingekochte duurzame disposables	50	95
Percentage ingekochte mono verpakkingen	0	0
Percentage ingekochte producten bij lokale leveranciers		80
Percentage derving		2
Percentage energiebesparende of slimme apparatuur	10	ntb
Percentage gebruikte milieu-ontlastende reiningsmiddelen		80
Verhouding aantal transportbewegingen t.o.v. omzet	1,6	1.5

	5	0
Aantal medewerkers gebruikmakend van fiets, openbaar vervoer of elektrische auto		ntb
Aantal ingezette medewerkers met een beperking of afstand tot de arbeidsmarkt	5	6
Aantal stages	23	30
Aantal trainingen en opleidingen	135	200

Bedrijfsrestaurants

In de bedrijfsrestaurants staat gezondheid prominent voorop. Onze medewerkers zijn allemaal in bezit van HACCP en allergenen diploma. Ze breiden hun kennis uit over diëten zodat gasten nog beter terecht kunnen met hun persoonlijke vragen en wensen. Persoonlijke diëten kunnen bepalen en verzorgen is een onderscheidend speerpunt in 2015.

In navolging van de gezonde schoolkantine en het daarbij behorend predicaat Gouden Schoolkantine realiseren wij dit jaar een eerste Gouden *Bedrijfskantine*, volgens dezelfde uitgangspunten, namelijk gasten verleiden tot een gezonder leefpatroon. Naast het high-end label Hof Restaurants, hopen wij hiermee een nieuwe markt aan te kunnen spreken vanuit de in het onderwijs zo succesvolle missie 'bewust leven'.

In cijfers

	201	201
	4	5
Percentage verkochte basisvoedingsmiddelen	90	90
Percentage verkochte producten met allergenenduiding (vegetarisch hoort hier niet bij)	0	5
Percentage ingekochte duurzame producten		50
Percentage ingekochte duurzame disposables	90	90
Percentage ingekochte mono verpakkingen	5	5
Percentage ingekochte producten bij lokale leveranciers (ZH)		80
Percentage derving	5	5
Percentage energiebesparende of slimme apparatuur		ntb
Percentage gebruikte milieu-ontlastende reinigingsmiddelen	50	90
Verhouding aantal transportbewegingen t.o.v. omzet		ntb
Aantal medewerkers gebruikmakend van fiets, openbaar vervoer of elektrische auto	40	60
Aantal ingezette medewerkers met een beperking of afstand	1	1
Aantal stages	0	2
Aantal trainingen en opleidingen	5	10

Party Catering

In de partycatering staan wij in 2015 nog explicieter voor bewustzijn over goed eten en drinken:

1. *De nieuwe missie: Wij geloven dat bewust eten en drinken een verschil kan maken. Voor de wereld en voor de gezondheid en het levensgeluk van uw gast. Met die missie werken wij omdat wij geloven dat u dit geluk ook uw gast gunt.*
2. Alle menukeuzes dus te motiveren en te verantwoorden vanuit gezondheid en duurzaamheid. Wij voorzien alle gerechten van menu informatie inclusief allergeneninformatie, op schrift of live door de kok.
3. Maar we doen dat als altijd eigenzinnig. Wij nemen vaker afstand van biologische producten, wanneer dat volgens onze visie niet de meest duurzame keuze is. Daartegenover hebben we de uitgangspunten van de keukenarrangementen bijgesteld, waardoor we bijna volledig werken met lokale seizoensproducten, dagvangsten uit Scheveningen (MSC) en minder vlees gebruiken in de menu's.

In cijfers

Percentage ingekochte duurzame producten volgens richtlijn 1.5		50
Percentage ingekochte duurzame disposables	95	95
Percentage ingekochte mono verpakkingen	0	0
Percentage ingekochte producten bij lokale leveranciers	70	80

Hoofdkantoor

In cijfers

Aantal ingezette medewerkers met een beperking of afstand	1	1
Aantal stages	5	7
Aantal trainingen en opleidingen	5	10
Aantal snuffel en/of rugzakstages	2	3