

Concept 2
Organisatieplan

Catering van het land

Zorgeloze Catering

Auteurs: Bruck Goede
Travis Goede
Steven van Schoneveld
Peter van Diemen

Januari 2020

Inhoudsopgave

1. Samenvatting	2
2. Catering van het land, Zorgeloze Catering	4
Wat willen wij	4
Leerwerkplekken en taken in ons caterings bedrijf	5
3. Visie	6
4. Marktonderzoek en analyse	8
Marktontwikkeling	
Productontwikkeling	
Kwaliteit	
-Sterke kanten	
-Zwakke kanten	
5. Personeel	10

Bijlage 1. Organigram

Bijlage 2. Scan van trends catering van het land

Bijlage 3. Assortimentslijst

Samenvatting

Dit is het ondernemingsplan van: "Catering van het land" een bedrijf wat sinds 2014 actief is in de verzorging van lunch en bedrijfscatering in Amsterdam e.o.

Bij ons bedrijf, catering van het land werken 30 medewerkers, waarvan een vijftal mensen met een forse afstand tot de arbeidsmarkt. Dit zijn hoofdzakelijk mensen met een matige verstandelijke beperking, ingestoomd via Stichting Cordaan. Deze mensen krijgen in ons bedrijf een op het individu toegesneden arbeidsperspectief.

Social Return:

In september 2019 wint "Catering van het land" de prestigieuze prijs:

Het "Ei van Columbus".

Deze prijs wordt jaarlijks door het leerwerkbedrijf van Stichting Cordaan uitgereikt aan het bedrijf die zich het meeste heeft ingezet voor arbeidsdeelname en het realiseren van echt werk voor mensen met een verstandelijke of geestelijke beperking. Een belangrijk doel voor de horeca onderneming Catering van het Land is het mee laten doen van mensen met een beperking in het bedrijf. Dit voldoet aan de door de overheid gestelde eisen tav uitvoering participatiewet en het inzetten op volwaardig burgerschap.

De horeca onderneming van Catering van het land garandeert "echt werk" in de lunch verzorging en bedrijfscatering. Het product lunch verzorging en bedrijfscatering dient aan hoge kwaliteitseisen te voldoen. Het werken daaraan is dus ook voor deze sociale onderneming per se zeer definitie nuttig.

Onder de visie; "normaal doen wat normaal kan", scheppen wij een werkklimaat waarin alle medewerkers hun aangeleerde vaardigheden kunnen optimaliseren en zichzelf ontplooien.

De omgeving waarin de organisatie Catering van het land verkeert is breed en complex en is door zijn omvang en structuur wendbaar. Hierdoor is deze horeca onderneming in staat om in te spelen op de nieuwe wensen van lunch gasten. Dit door o.a. het assortiment te verbreden voor veganisten, gasten met een gluten allergie etc. De horeca onderneming Catering van het land draagt zorg voor een unieke lunch belevenis voor onze gasten. Op het gebied van milieu wordt al bij de inkoop sterk rekening gehouden met gebruik van verpakkingsmateriaal, vervoer en transport van de levensmiddelen.

Na het doen van een in- en extern onderzoek mag de onderneming catering van het land het volgende concluderen:

- Bij de inschrijvingen op aanbestedingen voor lunch verzorging, alsmede uit branche informatie blijkt dat veel bedrijven, instanties en stedelijke organisaties vragen naar een product lunch- bedrijfscatering volgens het aanbod van Catering van het land.
- Catering van het land is niet alleen gericht op het maken van snelle winst en groei, maar vooral op duurzaamheid. Uitgangspunt van de nieuwe economie.
- Verantwoord maatschappelijk ondernemen is ons kenmerk. We zijn een bedrijf met een toegevoegde sociale waarde.
- Catering van het land heeft een speciale hoogwaardige positie in de keten van retail en leveranciers van voedsel.
Het aanbod van lunch aanbod en bedrijfscatering met als belangrijke uitgangspunten: kwaliteit, bewustwording/duurzaam , biologisch, ecologisch, circulair . Feitelijk het streven naar het minimaliseren van de “footprint”, door gebruik te maken van zoveel mogelijk lokale producten.
- Concurrentie met andere sociale ondernemingen op het terrein van lunch verzorging en bedrijfscatering met een ongeveer gelijke grootte is beperkt.
- Samenwerking met Stichting Cordaan om de social return te blijven optimaliseren is zeer gewenst. Met name ondersteuning en expertise inbreng op het zorg gedeelte.
- Het bestaansrecht van de onderneming Catering van het land wordt in dit ondernemingsplan aangetoond.
- De onderneming Catering van het land heeft potentie genoeg om een financieel zekere onderneming te zijn.

Plan Catering van het Land, zorgeloze catering

De onderneming Catering van het land is sinds 2014 een bewuste en specifieke duurzame, horeca onderneming gericht op biologische lunchverzorging en bedrijfscateraar in Amsterdam e.o.

Het bedrijfsgebouw van Catering van het land is gesitueerd aan de:

Nieuw Zeelandweg 5 b 24 te Amsterdam. (Westpoort)

Telefoon: 06 - 47 32 45 59, Email: info@cateringvanhetland.nl

Registratie Kamer van koophandel Amsterdam nr.: 603263395

Kenmerk van de onderneming is het ontwikkelde, unieke kantine concept, ontstaan vanuit het groente buffet als basis voor een gezonde en duurzame lunch. Door de “kantine” en niet het bedrijfsrestaurant uit te lichten is er meer verbinding tussen de verbruikers. Tevens zorgen we naast een gezonde duurzame biologische lunch ook voor een prettige ontspannen en vrolijke sfeer in de bedrijfskantines. Een informele en toegankelijke uitstraling van de kantines is zeer belangrijk! Dit alles natuurlijk in goed overleg en naar wens van onze opdrachtgevers.

Wat willen wij:

Catering van het land wil graag een goede positie behouden in Amsterdam en omstreken, geleidelijk uitbreiden wanneer mogelijkheden zich voordoen, al eens bewustmakende (educatief) en duurzame (circulaire) biologische lunch verzorger of bedrijfscateraar. Het is uit eigen onderzoek (beoordelingsscores) gebleken dat onze visie op voeding en voedingsproducten veel mensen aanspreken. We onderschrijven als bedrijf hiermee de uitgangspunten van de nieuwe economie dat niet alleen uit gaat van economische winst en groei. Catering van het land staat voor maatschappelijk verantwoord ondernemen, sociale waarde en verbinding.

Dit doen wij door waar het kan het beïnvloeden van klant en consumenten gedrag op het gebied van het aanbieden van ons assortiment aan voedsel producten.

Het opzetten van kantine omgevingen waarin verduurzaming en bewustwording mogelijk wordt gemaakt, zien we als onze verantwoordelijkheid. We nemen een actieve rol in ten opzichte van het aanbieden van waardevolle informatie, tips en weetjes over voedsel en voedselverspilling. Catering van het land beschikt over de kennis en mogelijkheden om niet alleen als bedrijf duurzaam te opereren maar ook om deze kennis op effectieve wijze over te dragen aan onze gasten. We willen hiermee een transitie (verandering) te weeg brengen naar een duurzame wereld door het bewustzijn over voeding bij onze lunchgasten te vergroten. Belangrijk doel is naast het voorzien van gepaste, gezonde en betaalbare lunches, ook bij te dragen aan een sfeer van vooruitgang, van ontwikkeling en vernieuwing. Wij willen Wat onze gasten dit gevoel met ons delen en zien het als onze missie om dit op een leuke en speelse manier over te brengen.

Catering van het land is van mening dat duurzaamheid belangrijk is, dat duurzaamheid een allesomvattend concept is dat doorgetrokken kan worden naar alle gebieden van onze samenleving. Daarom draait ons kantine concept om meer dan alleen het vervullen van een facilitaire en dienstverlenende rol. Het is een rol die mensen weer samenbrengt.

Vanuit dit concept willen wij ook arbeidsplaatsen creëren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Mensen met een blijvende of tijdelijke zorgvraag.

De werkplekken in ons bedrijf geven hen de mogelijkheid als persoon beter tot hun recht te komen. Wij willen laten zien dat de samenleving ook plaatsen voor hen moeten gaan inruimen en meer oog gaat krijgen voor hun waardevolle bijdrage in ons bedrijf.

Wij bereiken dit door het aanbieden van uitnodigend werk, taken, werkzaamheden in bedrijfskantines waar wij de lunch en of catering verzorgen.

De vijf mensen met een beperking die inmiddels al weer enkele jaren bij ons werken zijn ingestroomd via het leer werkbedrijf van Stichting Cordaan. Deze mensen hadden al enige ervaringen opgedaan in het werken in de keuken en konden bij ons een volgende carrière stap maken. De gebruikte leer methode is overeenkomstig de leerlijn van horeca/catering van het leerwerkbedrijf van Cordaan.

De samenwerking met Stichting Cordaan is een belangrijke voorwaarde om deze mensen op een methodische wijze te ondersteunen op het leren, onderhouden van vaardigheden en ontwikkeling naar de functie van keuken assistent of bediening assistent.

De diversiteit van het lunch aanbod creëert taken in:

- Buffetvorm: bijhouden, aanvullen en schoonhouden
- Losse verkoop voedingsproducten: kassa werkzaamheden
- Banqueting: hygiëne, voedselveiligheid en snijtechnieken,
- Werkzaamheden uit de extra service: optreden als gastheer/vrouw

Visie.

- Waarom is Catering van het land bijzonder?
- Waarom is social return bij Catering van het land belangrijk?

Al antwoord gevend op deze vragen wordt het hoe en waarom van onze onderneming steeds duidelijker.

Wanneer we als organisatie van Catering van het land aandachtig naar ons zelf kijken en ons bewust zijn van onze mogelijkheden worden we ons steeds bevestigd in het feit dat we met onze onderneming graag een bijdrage leveren aan bewust wording van het hebben van een allesomvattende bedrijfsvisie. Een bedrijfsvisie dat kan worden doorgetrokken naar ontwikkeling op vele levensgebieden in onze samenleving. Hiermee maken we het leven onze klanten, consumenten, alle medewerkers plezieriger en interessanter.

Catering van het land is niet alleen op economische groei en winst gericht. We willen maatschappelijk verantwoord ondernemen vanuit duurzaamheid. Hierop zijn de keuzes van onze voedselproducten in de kantines, tegen eerlijke prijzen gebaseerd

Ook de mensen die tijdelijk of permanent minder stevig in de maatschappij staan en onze hulp/ondersteuning goed kunnen gebruiken.

Werken in de lunchverzorging en bedrijfscatering is ook werken met de natuur en de seizoenen. De natuur is de grootste planner. Die geeft mede richting aan het werk en als cateraar maak daar gebruik van. Natuurlijke processen komen iedereen vertrouwd en natuurlijk voor. De volgende stap is meestal voor iedereen duidelijk. Dat is gezond makend. Het biedt aan iedereen leermomenten voor je leven aan.

Het bedrijfsmatige karakter van onze onderneming garandeert echt werk voor mensen met een arb. beperking. De producten lunch verzorging en catering van bedrijfskantines, dient aan hoge kwaliteitseisen te voldoen. Het daaraan mee werken is per definitie nuttig en belangrijk. Echt werk betekent ook: moe worden, uitdagingen aangaan en geïnspireerd worden. Ontwikkelen, vaardigheden onderhouden en methodisch bijleren op de vak-inhoud van het bereiden van voeding. Hygiëne in de keuken, maaltijd bereiding, snij techniek, sociale vaardigheden en werknemers vaardigheden zijn de items die voor alle medewerkers.

Voor een aantal mensen met een ar. beperking zullen de geleerde vaardigheden misschien een doorstroming mogelijk maken naar betaald werk en/of functie verbreding.

Catering van het land heeft twee hoofdpijlers waarop het ondernemingsplan en de begroting is gemaakt. **Catering** en **Zorg**.

Het bedrijfsmatige karakter komt bij Catering van het Land ook bij de zorg en ondersteuning steeds terug. De mensen die bij ons werkzaam zijn en ondersteuning bij het werk nodig hebben hun interesses en behoeften in een eerste gesprek aangegeven. Dit vormt dan voor ons het uitgangspunt. Er vindt bij nieuwe aanmeldingen altijd een eerste kennismaking gesprek plaats, wat gezien kan worden als een sollicitatiegesprek.

Hiermee kunnen we als Catering van het land inschatten of de ondersteuning op een bepaalde werkplek kunnen bieden. Anderzijds geven we deze mensen de kans aan te geven wat zij ons te bieden hebben, of wat men bij ons zou wil leren. Hoe hij/zij wil dat wij met hem/haar omgaan. En wat hij/zij relevante informatie vindt die andere over hem/haar moeten weten.

Uitgangspunt hierbij is de werksituatie, de uitvoering van de werkzaamheden. Met zijn allen kunnen we het bedrijf Catering van het land en geven we zorg/ondersteuning waar dat nodig is. Wij geven echter geen therapeutische begeleiding. Informatie uit zorgdossiers willen wij beperken tot de hoogst noodzakelijke basisinformatie.

Nieuwe aanmeldingen uit eerder omschreven doelgroepen zullen een aantal keren op de werklocatie meedraaien, alvorens over te gaan tot een samenwerking overeenkomst of arbeidscontract.

Catering van het Land zal steeds opnieuw met een kritisch oog bekijken wat in het belang is van het bedrijf (kwaliteit, product, prijs) en het belang van het individu (alle medewerkers) daarbinnen niet uit het oog te verliezen.

Marktonderzoek- en analyse

De belangrijkste ontwikkelingen en trends in het kort en daar waar mogelijk dan wel gewenst geduid in termen van betekenis voor Catering van het land: Kans of bedreiging? Tevens wordt de positionering van Catering van het land in de regio Amsterdam beschreven.

Ontwikkelingen en trends:

- Markt ontwikkeling
- Productontwikkeling
- Kwaliteit
-

Marktontwikkeling

Een toenemende verscheidenheid waar te nemen bij bedrijven en instellingen die een beroep doen op duurzame, circulaire processen en biologische producten. Daarnaast is er een steeds grotere vraag uit de markt naar verantwoord maatschappelijk ondernemen o.a. via wetgeving, namelijk de Participatiewet. Catering van het land heeft zich op dit terrein alle meerdere jaren onderscheiden t.o.v. andere horeca bedrijven.

Voor Catering van het land is het bovenstaande een kans wanneer we de organisatie zo weten in te richten wat betreft slimme methodes rond voedsel bereiding, expertise op het gebied van voedingstrends en materiele voorzieningen. Het wordt een bedreiging als Catering van het land hierin niet slaagt en andere middelgrote horecaondernemingen wel.

Catering van het land heeft een jarenlange relatie met Stichting Cordaan bij het aanbieden van opleidingsplaatsen, en instroom van mensen met een blijvende beperking. Regelmatig bezoekt een jobcoach de mensen van Cordaan in ons bedrijf.

Productontwikkeling

Ontwikkelingen op het gebied van verantwoorde voeding en gezondheid maken dat Catering van het land, t.o.v. van andere bedrijfscaterers over een uniek kantine concept beschikt. Binnen de huidige capaciteit van de onderneming wordt structureel gemonitord op nieuwe wensen van klanten en consumenten. De beschikbare brede expertise, alsmede de korte communicatielijnen lijnen in het bedrijf maken dat we altijd snel kunnen bewegen op evt. nieuwe wensen.

Kwaliteit

Kwaliteit is tegenwoordig een sleutelwoord. Kwaliteit is te definiëren als de mate waarin en de wijze waarop de dienstverlening (in de breedste zin) tegemoet komt aan de verwachtingen van de afnemers. (klanten, consumenten, overheid, financiers e.d.). Met de toegenomen mondigheid van klant en consument worden er andere eisen gesteld aan de kwaliteit en beschikbaarheid van producten.

Kwaliteit heeft daarbij niet alleen betrekking op de inhoud van het werk (verzorgen lunches en bedrijfscatering), het directe handelen van medewerkers, maar op alle organisatiegebieden (personeel, organisatie, communicatie, informatievoorziening etc.).

Kwaliteit is voor ons een leidend marketing- en managementprincipe geworden. Kwaliteit is daarbij een randvoorwaarde. Een duidelijk kwaliteitsbeleid, wellicht zelfs certificering, kan daarbij de transparantie van het werk van Catering van het land vergroten, en kan een sterk uitgangspunt vormen voor verder profilering.

Hoe staat Catering van het land er voor?

Een scan op het bedrijf Catering van het land laat zien dat het een flexibele en naar buiten toe gerichte organisatie is, waar de nadruk op stabiliteit gericht is.

Sterke kanten:

- Catering van het land is deskundig op het terrein van gezonde voeding.
- Catering van het land heeft door verantw. maatsch. ondernemen, sociale waarde.
- Catering van het land heeft een goed imago en een reputatie van betrouwbaarheid.
- De financiële situatie van Catering van het land is solide en goed.
- Medewerkers hebben vertrouwen in hun werk en zijn gemotiveerd, met altijd ruimte voor innovatie. "Iedere klant kan bij ons terecht, met elk budget".

Zwakke kanten:

- Interne communicatie is lastig door de vele stand a lone werkplekken.
- Expertise uitwisseling tussen medewerkers vindt nog onvoldoende plaats
- Keten afspraken over prijzen en marges. (meer dynamiek bij netwerkontwikkelingen)
- Ontwikkelingen volgen over steeds veranderende Wet en regelgeving
- Opzetten van online marketing voor een herkenbaar CvI product.

Personeel

Het bedrijf Catering van het land heeft eigenlijk te maken met drie soorten personeel;

- Werknemers zonder zorg vraag, de professionals, bedrijfsleiding, de koks, keukenassistenten, bedieningspersoneel en tevens in de uitvoering begeleiders van de cliënten.
- Werknemers met een blijvende zorgvraag, ook wel cliënten.

Deze werknemers kunnen variëren in arbeidsbeperking van cliënten met een beperking en langdurige zorg, (WLZ) individueel begeleidwerken tot beschermd werken (Participatie Wet)

- Werknemers met een zgn. “rugzakje” of die tijdelijk op het gebied van werken een steuntje in de rug nodig hebben. Langere tijd niet hebben gewerkt en weer willen gaan werken.

Deze diversiteit aan medewerkers vraagt, een op hen toegespitste, manier van personeelsbeleid.

Werknemers met een blijvende zorgvraag.

Deze groep werknemers, of te wel cliënten, spelen een belangrijke rol binnen het bedrijf Catering van het land. Door ieders persoonlijke zorgvraag, vertaald in het individuele leerplan, vraagt iedere cliënt een persoonlijke begeleiding.

Om binnen deze begeleiding te zorgen dat; wat normaal kan ook normaal gedaan wordt, is het belangrijk te weten wat een cliënt wil, wat hij kan en welke hulp hij daarbij nodig heeft. (Cordaan Leerplan, score op leerlijn horeca/catering 1-12)

Catering van het land heeft met ieder cliënt een kennismakingsgesprek gevoerd om te achterhalen wat een cliënt wil, kan en welke wensen er t.a.v. werken zijn. Zo passen we de cliënt in het werkaanbod van ons bedrijf. Kan een cliënt dit zelf niet goed zelf formuleren, dan wordt hij/zij begeleidt door een jobcoach of iemand uit zijn sociale netwerk.

Het is belangrijk dat de bedrijfsleiding van Catering van het land wel kan beschikken over noodzakelijke basis informatie, zonder dat we uitgebreide personeels dossiers over deze cliënten willen aanleggen. Wij willen zinvol en passend werk aanbieden, maar wel met een zorgzame ondersteuning.

Hiervoor achten wij een stukje basisinformatie echt wel noodzakelijk. Wij hierbij moet je denken aan B.V. dieet, epilepsie, iets over de leefsituatie en specifieke gedrag. De Cordaan informatie uit het zorg/werkplan wordt als leidraad gebruikt.

Personeel met een begeleidende taak.

Een belangrijke taak van deze personeelsleden is naast de taken voor lunch en catering ook begeleidingstaken. De eindverantwoordelijkheid en het bijhouden van een persoonlijk zorgplan ligt uiteindelijk bij Cordaan dat via de jobcoach van het begeleid zelfstandig werken de input over ontwikkeling en voortgang van cliënten, periodiek moet bijhouden.

Bij het werven van personeel zal altijd de nadruk liggen op een juiste basishouding, voldoende sociale vaardigheden, affiniteit en liefst enig ervaring met de doelgroep cliënten. Specifieke diploma's zijn belangrijk, maar niet noodzakelijk.