

2023-2024

MVO

**MAATSCHAPPELIJK
ONDERNEMEN BIJ VRFS**

Delivering your food moments

INHOUD

Inleiding	3
Een erfelijke smaakbeleving	4
Eerlijke producten	5
HACCP	6
Circulaire Filosofie	7
Vervoer & Machines	8
Diversiteit en Inclusie	9
Personeel	10
Inkoop en Schoonmaak	11
Innoveren bij VRFS	12
Food innovatie	12



Delivering your food moments



MVO

Dit jaarverslag heeft tot doel een gedetailleerde beoordeling te bieden van onze huidige bedrijfsvoering in het licht van ons streven om maatschappelijk verantwoord te ondernemen, met speciale aandacht voor mens, dier en milieu. We hebben ook specifieke doelstellingen opgesteld om onze maatschappelijke impact in 2024 en de daaropvolgende jaren verder te vergroten. Onze focus blijft liggen op inkoop, innovatie, milieu, energie en klimaat.

Jochem & Christiaan



Bij Van Rooijen Food Solutions staat de kracht van familie centraal. Zo voelen wij het, zo beleven onze gewaardeerde medewerkers en klanten het. Hoewel ons culinaire vakmanschap diep geworteld is in Utrecht, reiken onze smaakervaringen ver over de stadsgrenzen. We bedienen een uitgebreid nationaal werkgebied. Al ruim 40 jaar brengen we kwaliteit en karakter in elke culinaire beleving. Of je nu een bijzondere gelegenheid plant, waarbij we graag met je meedenken, of kiest uit ons veelzijdige modulaire assortiment voor lunch, diner, borrel, feestelijke catering of een smakelijke barbecue, bij Van Rooijen Food Solutions nemen we je graag mee op een onvergetelijke smaakreis.

Onder onze ruim 600 klanten bevinden zich grote bedrijfscaterers, verschillende commerciële bedrijven, overheidsinstanties, politiekorpsen en partycaterers. Onze opdrachten variëren van dagelijkse luncharrangementen tot informele vrijdagmiddagborrels, van spontane overwerkmaaltijden en sfeervolle barbecues voor jouw personeelsfeesten, bruiloften, congressen en nog veel meer. Van Rooijen Food Solutions staat klaar om jouw smaakbeleving onvergetelijk te maken, ongeacht de gelegenheid.



EERLIJKE PRODUCTEN: LOKALE DUURZAAMHEID

Bij Van Rooijen Food Solutions zetten we ons in voor eerlijke en duurzame producten. We streven ernaar om zoveel mogelijk producten lokaal te betrekken van leveranciers die zich inzetten voor eerlijke en verantwoorde productie. Dit stelt ons in staat om direct samen te werken met lokale boeren en producenten, waardoor we geen last hebben van schommelingen in prijs en kwaliteit. Bovendien dragen we door onze lokale inkoop bij aan een beperkte ecologische voetafdruk. Naast het waarborgen van kwaliteit, is ook het welzijn van dieren voor ons van groot belang.

TOEGANKELIJKE LEVENSTIJLEN: VOEDINGSDIVERSITEIT

In een tijd van groeiend bewustzijn over gezonde voeding begrijpen wij dat mensen specifieke dieet- en levensstijlvoorkeuren hebben. Bij Van Rooijen Food Solutions staan we open voor deze diversiteit en zijn we flexibel in het voldoen aan allerlei dieet- en levensstijlwensen. Ons vaste assortiment omvat opties zoals veganistische, halal, vegetarische, glutenvrije en lactosevrije arrangementen. Daarnaast hebben we de mogelijkheid om op maat gemaakte arrangementen te creëren, zelfs op grote schaal. We streven ernaar om additieven zoals conserveringsmiddelen, smaakversterkers, kleurstoffen en aroma's zo min mogelijk te gebruiken.



Bij Van Rooijen Food Solutions staat voedselveiligheid en kwaliteitsmanagement hoog in het vaandel. Ons systeem voldoet aan alle vereisten van de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Deze beginselen zijn gebaseerd op verordening EG 852/2004 en EG 853/2004 met betrekking tot veiligheid, voedselveiligheid en kwaliteitsbeheer en zijn van toepassing op alle fasen van voedselproductie, verwerking en distributie. We onderwerpen ons twee keer per jaar aan een audit om ervoor te zorgen dat we voldoen aan de HACCP-normen.

Bovendien verwachten we van onze leveranciers dat zij dezelfde normen naleven en vragen we jaarlijks om hun certificeringen om te controleren of zij aan deze verplichting voldoen.

CIRCULAIRE FILOSOFIE: DUURZAAM DENKEN IN ACTIE

MILIEUBEWUSTE AFVALVERWERKING

Als middelgroot bedrijf voelen we ons verantwoordelijk voor het milieu. De overheid heeft de ambitie om in 2050 een volledig circulaire economie te bereiken, en als cateringbedrijf dragen we graag ons steentje bij. Van Rooijen Food Solutions voldoet aan alle Nederlandse milieuwetgeving en we hechten waarde aan milieubewuste keuzes in onze dagelijkse bedrijfsvoering. We omarmen een circulaire denkwijze en streven ernaar om verspilling zoveel mogelijk te minimaliseren, waarbij we creatief omgaan met onze reststromen.

Dagelijks verzamelen we overschotten die ontstaan bij de verwerking en gebruik van tomaten en kaas. Deze overschotten worden op ingenieuze wijze ingezet in diverse recepten in onze warme keuken, zoals de basis voor sauzen, soepen, gratins en garnituren. Daarnaast betrekken we gesneden paprika's, courgettes en aubergines van leveranciers die reststromen benutten.

Naast het verplicht scheiden van frituurvet streven we naar afvalreductie en een effectieve afvalscheiding. We hebben speciale inzamelpunten voor glas, papier en grofvuil, en bieden ons oud ijzer afzonderlijk aan. Plastic afval en metaal worden op de locatie van onze afvalverwerker zorgvuldig gesorteerd. Voor de verwerking van GFT-afval maken we gebruik van speciale swirl-bakken.



DUURZAAM VERVOER: GROEN OP DE WEG

Onze chauffeurs krijgen instructies om een zuinige rijstijl te hanteren. Onze voertuigen worden regelmatig onderhouden en de bandenspanning wordt periodiek gecontroleerd. Bovendien zijn al onze auto's voorzien van roetfilters. Dankzij ons geavanceerde autovolgsysteem en ons carpoolbeleid kunnen we het brandstofverbruik systematisch laag houden. In 2018 hebben we twee bedrijfsauto's vervangen door zuinigere modellen. Daarnaast beschikken we over een auto met zonnepanelen op het dak. We hebben de mogelijkheden onderzocht om elektrische auto's aan te schaffen, maar dit bleek voor nu niet haalbaar vanwege de beperkte actieradius van beschikbare modellen.

EFFICIËNTE VERLICHTING: STRALENDE BESPARINGEN

Door het gebruik van LED-verlichting in ons volledige pand hebben we aanzienlijke energiebesparingen weten te realiseren. De optimalisatie van lichtopbrengst is de sleutel tot het besparen van energie met LED-verlichting. Onze verlichting is uitgerust met sensoren en schakelt altijd automatisch uit in ongebruikte ruimtes. Bovendien zorgen we ervoor dat de armaturen en lichtkoepels regelmatig worden gereinigd, en alle ruimtes binnen ons bedrijf zijn gehuld in lichte kleuren.

DOORDACHTTE ISOLATIE: BEHOUD VAN ENERGIE

Als voedselverwerkend bedrijf beschikken we over talrijke gekoelde ruimtes, wat een doeltreffende isolatie vereist. Al onze muren, vloeren en plafonds zijn daarom opgebouwd uit isolerende materialen. De gangen die leiden naar de keuken fungeren tevens als tochtsluizen. Bovendien zijn al onze ramen voorzien van hoogrendements-dubbelglas, en de leidingen van onze verwarmingssystemen zijn zorgvuldig geïsoleerd.

In ongebruikte ruimtes wordt de verwarming te allen tijde uitgeschakeld, wat ook geldt voor onze expeditieruimte, de grootste ruimte in ons bedrijfspand. Hier blijft de verwarming permanent uitgeschakeld, omdat de roldeuren en poorten voortdurend openen en sluiten voor het laden en lossen. In de kantoren hebben we tijdschakelaars geïnstalleerd om de verwarming te regelen. Ons pand is voorzien van vier hoogrendementsketels die periodiek worden onderhouden. Bovendien zijn onze vaatwassers in de wasstraat uitgerust met warmteterugwinning, wat betekent dat de afgevoerde warmte wordt hergebruikt voor het verwarmen van het afwaswater.



KOELING EN APPARATUUR: SLIM ENERGIEBEHEER

Om energie te besparen, hebben we onze vriezers geïntegreerd in de koelsystemen, die op hun beurt zijn geïntegreerd in de gekoelde werkruimtes. Dit minimaliseert koelverlies en vermindert de belasting van de koelsystemen en ruimtekoeling. Bovendien zijn onze twee grote koelingen aangesloten op één motor, wat aanzienlijke energiebesparingen oplevert.

Al onze bedrijfsapparatuur is voorzien van een energielabel en bij aanschaf houden we altijd rekening met de energie-efficiëntie. We kiezen stevast voor de meest zuinige opties. Voorbeelden van onze energiezuinige apparatuur omvatten friteuses, printers, computers, afwasmachines, wasmachines, drogers, inductiekookplaten, stoomovens en afzuigkappen.

MILIEU, ENERGIE EN KLIMAAT

Bij investeringen in nieuwe apparatuur blijven we kiezen voor de meest energiezuinige oplossingen. Ons doel is om in de toekomst zelfvoorzienend te zijn in onze energiebehoefte, en hiervoor onderzoeken we de mogelijkheden van zonne-energie voor ons bedrijfspand. We blijven voortdurend maatregelen onderzoeken om ons energieverbruik te verminderen.

Bij de aanschaf van bedrijfsauto's blijven we prioriteit geven aan modellen met minimaal brandstofverbruik. We willen het bewustzijn van onze medewerkers vergroten met betrekking tot energie- en watergebruik, door hen actief te betrekken bij initiatieven en beslissingen op dit gebied. Daarnaast hebben we visuele hulpmiddelen en herinneringen in ons pand geplaatst om ons personeel aan te moedigen hieraan bij te dragen.



Bij onze organisatie staat het waarborgen van een juiste afspiegeling van de samenleving centraal. We koesteren een breed scala aan medewerkers met diverse achtergronden, leeftijden en geslachten. In onze onderneming zijn gelijke kansen voor iedereen van cruciaal belang. Bij het werven van nieuwe collega's speelt leeftijd, geslacht, afkomst, geardeerdheid en burgerlijke staat geen enkele rol.

PERSOONLIJKE ONTWIKKELING: GROEIEN EN ONTPLOOIEN

Wij ondersteunen medewerkers die hun persoonlijke ontwikkeling willen blijven stimuleren. Samen bekijken we de mogelijkheden en kunnen bijvoorbeeld relevante cursussen of opleidingen worden gekozen. Jaarlijks staan functionerings- en beoordelingsgesprekken op de agenda. Door deze tweeledige aanpak krijgen zowel het personeel als het management waardevolle feedback, wat de zelfontplooiing en tevens de kwaliteit van ons bedrijf, producten en procedures waarborgt.

VEILIGHEID STAAT VOOROP: BESCHERMING EN PREVENTIE

Het welzijn van onze medewerkers staat centraal in ons bedrijf, waarbij we ervoor zorgen dat zij veilig

en zonder gezondheidsrisico's kunnen werken. We voldoen aan alle ARBO-normen en beschouwen veiligheid als vanzelfsprekend binnen onze organisatie. Onze elektrische apparaten worden regelmatig onderworpen aan NEN-controles en onze brandblussers worden jaarlijks geïnspecteerd. Daarnaast volgen medewerkers met leidinggevende verantwoordelijkheden elke twee jaar een BHV-training.

ZIEKTEVERZUIMBEHEER: FOCUS OP WELZIJN

Ons ziekteverzuimpercentage bedraagt 3,6%, hoofdzakelijk als gevolg van langdurige ziekte, en in mindere mate door kortdurende afwezigheid. We bieden onze medewerkers de mogelijkheid om, bij ernstige rugklachten, op onze kosten een bezoek te brengen aan een manuele therapeut. Dankzij preventieve maatregelen en het creëren van een gezonde en veilige werkomgeving hebben we ons ziekteverzuim goed onder controle. Bovendien bieden we onze medewerkers dagelijks een gezonde salade aan als lunch, als stimulans voor een gezonde levensstijl.



DEMOGRAFISCHE SAMENSTELLING 2023

Bij Van Rooijen Food Solutions omarmen we graag nieuwe talenten, terwijl we ook de waarde van ervaring erkennen en hoe deze kan dienen als leidraad voor jongere teamleden. In 2023 is 51% van onze medewerkers tussen de 18 en 40 jaar oud, en 49% behoort tot de leeftijdsgroep tussen 40 en de pensioengerechtigde leeftijd. In het jaar 2020 hebben we, als gevolg van de uitdagingen met betrekking tot Covid-19, ons team aanzienlijk verkleind.

HUIDIGE GENDERVERDELING

Op dit moment heeft ons team een lichte meerderheid aan vrouwen, met 56% ten opzichte van 44% mannen. Deze verdeling markeert een verschil ten opzichte van 2018, waarin de verhouding tussen mannen en vrouwen anders was. Voorheen was de verhouding relatief 60% vrouw en 40% man.

PERSONEELSBELEID EN VERBETERING VAN WEDERZIJDSE TEVREDENHEID

Binnen ons bedrijf streven we naar verbetering van de wederzijdse tevredenheid door het implementeren van verbeterde procedures en regelmatige functioneringsgesprekken. We geloven in een platte organisatiestructuur waarin iedereen gelijk is, en we vinden het belangrijk om deze filosofie in de omgang met ons personeel te handhaven.



DUURZAAM INKOOPBELEID

Bij Van Rooijen Food Solutions hanteren we een inkoopbeleid waarbij we ons niet alleen richten op kwaliteit en prijs, maar ook op milieu- en sociale aspecten van onze producten. Het traceerbaar maken van onze producten staat hierbij centraal, en we zetten ons in voor duurzame, biologische, gerecyclede en fair trade producten.

LEVERANCIERSBELEID

Wij hebben een gedragscode opgesteld die door al onze leveranciers van producten en diensten dient te worden ondertekend. Bovendien voeren we een grondige enquête en intake uit bij nieuwe leveranciers, gevolgd door een jaarlijkse evaluatie. Daarnaast controleren we jaarlijks de geldigheid van de certificaten van onze leveranciers om te waarborgen dat zij zich aan de vastgestelde regels houden. Onze gedragscode heeft een geldigheidsduur van 3 jaar. Wij hechten waarde aan transparantie, openheid en eerlijkheid in onze relaties met leveranciers.

TRACEERBAARHEID VAN PRODUCTEN

Wij hebben de capaciteit om de herkomst van al onze producten te traceren. Onze leveranciers zijn verplicht om bij elk geleverd product een productspecificatie te verstrekken. Hierdoor kunnen wij met zekerheid

verklaren dat de producten die wij aan onze klanten leveren veilig en consistent van hoge kwaliteit zijn.

EFFICIËNT VOORRAADBEHEER

Dankzij duidelijke afspraken met onze leveranciers over leveringsdagen kunnen we onze voorraad beperkt en vers houden. Bovendien hebben we een snelle en efficiënte doorloop, waardoor kwaliteitsverlies en verspilling tot een minimum worden beperkt, zonder dat de meeste leveranciers dagelijks bij ons hoeven te leveren.

MILIEUVRIENDELIJKE SCHOONMAAK-PRAKTIJKEN

Binnen ons bedrijf hanteren we een professioneel schoonmaak- en desinfectiesysteem. Alle schoonmaakmiddelen die we gebruiken zijn volledig biologisch afbreekbaar. Onze vaatwassers zijn uitgerust met automatische doseringssystemen om overdosering te voorkomen.

DUURZAME KEURMERKEN

We streven ernaar om duurzaamheid in de volledige reikwijdte van ons assortiment te integreren. We trachten zoveel mogelijk gebruik te maken van lokale producten en werken dagelijks met verschillende keurmerken om deze inspanningen te ondersteunen.

INNOVATIE EN DUURZAAMHEID

Bij Van Rooijen Food Solutions blijven we voortdurend op de hoogte van de ontwikkelingen op het gebied van verduurzaming en gezondheidsrichtlijnen. Hierdoor kunnen we ons assortiment voortdurend aanpassen en uitbreiden op manieren die relevant zijn voor onze klanten. We streven naar innovatie in onze producten en concepten, met de nadruk op gezondheid, duurzaamheid, en aandacht voor dier, milieu, en klimaat. Ons vernieuwde foodbook weerspiegelt deze evoluerende trends en zorgt ervoor dat ons assortiment goed aansluit bij de hedendaagse behoeften. Bovendien dragen we als bedrijf bij aan de energietransitie door ons bedrijfsspan en onze bezorgauto's op een energiebesparende manier in te richten.

ALLERGENEN EN DIEETWENSEN

De afgelopen jaren zijn de gezondheidsrichtlijnen met betrekking tot wettelijke allergenen aangescherpt. In reactie hierop hebben we verschillende arrangementen toegevoegd aan ons standaard assortiment om direct passende oplossingen te bieden in geval van allergieën. Bovendien passen we ons overige assortiment aan op basis van individuele behoeften, zodat iedereen bij ons terecht kan voor een geschikt arrangement. Bij buffetten voorzien we onze opdrachtgevers van buffetkaartjes waarop allergenen duidelijk worden aangegeven, waardoor gasten zelf de controle behouden.

UITGEBREID DIEETVRIENDELIJK ASSORTIMENT

Ons assortiment is modulair en uitgebreid, met aandacht voor veelvoorkomende dieetwensen en de groeiende behoefte aan gezonde voeding. Mensen maken steeds bewustere keuzes als het gaat om hun dieet en geven de voorkeur aan plantaardige, diervrije opties boven dierlijke producten. Als cateringbedrijf passen we ons aan om te voldoen aan deze groeiende vraag en blijven we ons assortiment uitbreiden om te voorzien in de meest voorkomende dieetwensen, waaronder halal, vegetarisch en veganistisch.



UITBREIDING VEGETARISCH EN VEGANISTISCH DINERBUFFET

Ons aanbod voor dinerbuffetten is zeer uitgebreid, en we hebben al geruime tijd rekening gehouden met de meest voorkomende dieetwensen. Het afgelopen jaar hebben we hierin nog een stap verder gezet. Wat voorheen als een optioneel vegetarisch of veganistisch gerecht kon worden bijbesteld, hebben we nu standaard opgenomen in onze luxe buffetten. Zo kunnen onze luxe buffetten altijd vleesvrije of zelfs geheel diervrije opties bevatten. We spelen in op de groeiende vraag naar diervrije producten en proberen steeds beter te voorzien in deze toenemende behoefte.

MODULAIRE OPBOUW VAN HET ASSORTIMENT

Enige tijd geleden hebben we ons assortiment herzien en vernieuwd, waarbij we ervoor hebben gekozen om ons assortiment modulair op te bouwen. Hierdoor kan de klant nu zelf een lunchbuffet samenstellen.

Het is ook mogelijk om enkele lunches samen te stellen. Deze modulaire aanpak maakt het gemakkelijker om een gevarieerd aanbod samen te stellen dat geschikt is voor gasten met diverse dieetwensen.

UITGEBREIDE KEUZE VOOR DIETWENSEN

Ons assortiment biedt een breed scala aan opties voor vegetarische, veganistische en halal gerechten binnen onze gehele assortiment, inclusief ontbijt, lunch, borrel en diner. Bovendien hebben we glutenvrije en lactosevrije opties beschikbaar. Hiermee kunnen we dagelijks voldoen aan de meest voorkomende dieetwensen. Daarnaast kopen we standaard al onze kip in volgens halal standaarden, en rundvlees kan op aanvraag ook halal worden ingekocht. We streven ernaar om aan diverse dieetwensen tegemoet te komen.









**VAN ROOIJEN
FOODSOLUTIONS**

Coloradodreef 40
3565 BV Utrecht
030 2642010
info@vanrooijenfoodsolutions.nl
www.vanrooijenfoodsolutions.nl