

Vineyard.

2022-2025

Maatschappelijk
Verantwoord Ondernemen
bij Vineyard

*making
every day
* special*



Voorwoord



Met veel plezier presenteer ik het MVO-rapport van Vineyard, waarin we graag onze betrokkenheid bij maatschappelijk verantwoord ondernemen delen. Als directeur van Vineyard, wil ik uitleggen waarom MVO voor mij persoonlijk belangrijk is, waar wij als organisatie trots op zijn, hoe wij de toekomst van duurzaamheid zien en waar we in 2030 willen staan.

Voor mij is maatschappelijk verantwoord ondernemen geen keuze, maar een vanzelfsprekende verantwoordelijkheid die je neemt. We willen niet alleen succesvol zijn op zakelijk gebied, maar ook een duurzame en positieve bijdrage leveren aan de maatschappij en het milieu. Bij Vineyard hebben we op het gebied van product altijd gestreefd naar het hoogst haalbare en het bieden van de beste gastervaring. Nu, meer dan ooit beseffen we dat onze passie voor food & hospitality hand in hand moet gaan met respect voor het milieu en sociale betrokkenheid.

Bij Vineyard zijn we trots op onze inzet voor duurzaamheid.

We streven ernaar om onze activiteiten op een zo duurzaam mogelijke en verantwoorde manier uit te voeren. We hebben aandacht voor duurzame en grotendeels gezonde voedselproductie en -consumptie, waarbij we streven naar het gebruik van zoveel mogelijk lokale en seizoensgebonden ingrediënten.

Daarnaast nemen we maatregelen om voedselverspilling te verminderen en de CO2-uitstoot te minimaliseren, bijvoorbeeld door het gebruik van duurzame transportopties. Onze centrale productiekeuken in Utrecht is Green Key Goud-gecertificeerd. Wij hebben geïnvesteerd in energie-efficiënte apparatuur en hebben maatregelen genomen om ons water-

verbruik te verminderen door onder meer het toepassen van efficiënte afwastechnieken.

Duurzaamheid beperkt zich niet alleen tot onze betrokkenheid bij het milieu. Het omvat ook sociale verantwoordelijkheid en ethisch handelen. Bij Vineyard hechten we grote waarde aan eerlijke arbeidsomstandigheden, diversiteit en inclusie, en het ondersteunen van onze medewerkers in hun persoonlijke en professionele ontwikkeling. We geloven in het opbouwen van sterke relaties met onze partners, klanten en de gemeenschappen waarin we actief zijn. Samen kunnen we een verschil maken en een positieve impact hebben.

Terwijl we dit MVO-rapport presenteren, kijken we met enthousiasme naar de toekomst. We begrijpen dat duurzaamheid een voortdurende reis is en we zijn vastbesloten om onze inspanningen verder te intensiveren. In 2030 streven we ernaar om een toonaangevende rol te spelen op het gebied van duurzaamheid in de horeca- en cateringbranche. We willen onze CO2-voetafdruk verder verkleinen, 100% duurzame en ethisch verantwoorde producten gebruiken en onze gasten bewust maken van duurzame en gezonde voedselkeuzes.

Het realiseren van deze doelen vereist de betrokkenheid van al onze stakeholders, inclusief onze medewerkers, partners en opdrachtgevers.

Samen kunnen we een positieve verandering teweegbrengen en een duurzame toekomst creëren waar we trots op kunnen zijn.

*Vineyard,
Jurgen van Wijngaarden*



Inhoudsopgave

Over Vineyard	5	Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering	25
Onze visie op eten & duurzaamheid	6	Wij doen wat wij beloven! En zijn daar 100% transparant over!	26
Bestuur Vineyard	8	Wij zijn de beste werkgever in de regio	28
De wereld van Vineyard	9	Werkgeluk	29
		Wij zijn een inclusief bedrijf	32
		Wij werken altijd veilig	34
Stakeholders & Materialiteit	10	Certificaten en Beoordelingen	35
Hoe blijven we met onze stakeholders in gesprek?	11		
Materialiteitsmatrix	12	TIM-meting Stichting MVO-Register	37
		Verificatieverklaring Vineyard	38
(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint	13		
Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren	14		
seizoensgebonden producten (niet uit de kas)	14		
Wij ondersteunen de eiwittransitie	18		
Wij verspillen niets	19		
Wij stimuleren gezonde keuzes	22		
Eten met een vlaggetje	24		



Over Vineyard

Vineyard exploiteert unieke horecalocaties in Midden-Nederland en is daarnaast actief als premium cateringpartner. Voor locaties die eten, drinken, duurzaamheid & gastvrijheid hoog in het vaandel hebben staan, is Vineyard een logische partner – in pandig of flexibel als premium cateraar. Samen ontwikkelen, innoveren en investeren – dat is de manier waarop Vineyard onderscheidende concepten realiseert. Bij Vineyard draait het om eten & mensen. Aan de kwaliteit van goed eten & gastvrijheid doen wij geen concessies.

Visie Vineyard

Locaties zijn steeds vaker op zoek naar een flexibele, maar duurzame samenwerking. Wij willen voor deze locaties in Midden-Nederland de logische partner zijn én de beste cateraar/exploitant.

Een sterke multifunctionele speler met een stevige, duurzame `foodprint` in het horeca- en catering speelveld.

Missie Vineyard

Wij ontzorgen met passie en plezier! Onderscheidend vakmanschap. Vineyard is dé partner voor haar locaties en biedt oplossingen voor de totale food & beverage afdeling. Als exclusive of preferred supplier, op basis van catering of in pandig als vaste partner. Er wordt altijd gekeken naar de beste mogelijkheid voor zowel locatie als cateraar / exploitant. Samen ontwikkelen, innoveren en investeren is uitgangspunt. We hebben met elkaar namelijk maar 1 doel: de gasten een sublieme ervaring laten beleven!

Kernwaarden Vineyard

De waarde van onze organisatie wordt bepaald door de kracht van samenwerking. Samenwerking en een lange, stevige relatie opbouwen met leveranciers, opdrachtgevers, locaties én medewerkers. Alle samenwerkingen zijn gebaseerd op respect en vertrouwen. Ons DNA is bepaald door alle medewerkers.

PASSIE voor PERFECTIE, door BETROKKENHEID en GASTVRIJHEID

- We hebben passie voor eten, drinken en gastvrijheid
- We staan in verbinding met onze omgeving, collega's en gasten
- We gaan voor het hoogst haalbare, hebben oog voor detail en wat we doen, doen we goed
- We ontvangen iedereen met een glimlach, iedereen voelt zich welkom

Onze visie op eten & duurzaamheid

Bij Vineyard hebben we zin in wat de toekomst ons gaat brengen! We vinden onze omgeving ontzettend belangrijk. Het milieu is daar onderdeel van, maar de duurzame relaties met onze leveranciers en het samenwerken met collega's ook. Duurzaam, gezond en goed voor het klimaat. Vineyard is ook uniek en creatief. Buiten de gebaande paden, opvallend, aansprekend en vooral: lekker. Praktisch en efficiënt in uitvoering. Puntsgewijs gaan wij in op de ambities die wij hebben ten aanzien van onze visie op eten en duurzaamheid.



Lokaal

Wij gaan voor lokaal voedsel



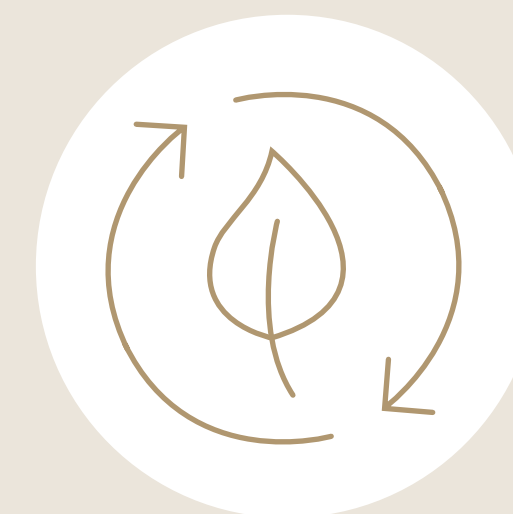
Seizoensgebonden

Wij serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)



Eiwittransitie

Wij ondersteunen de eiwittransitie



Geen verspilling

Wij verspillen niets



Gezond

Wij stimuleren gezonde keuzes



Inclusief

Wij zijn een inclusief bedrijf



Transparant

Wij doen wat wij beloven en zijn daar 100% transparant over



Veilig

Wij werken altijd veilig



Beste werkgever

Wij zijn de beste werkgever in de regio

Vineyard staat voor een (h)eerlijke maaltijd met een steeds lagere carbon footprint



Wij gaan voor lokaal voedsel

We vermijden lange ketens waarin vaak slechte arbeidsomstandigheden zijn. En vermijden regio's waarin het niet zo nauw wordt genomen met het milieu. Door lokaal te sourcen met minder transport is de CO2 uitstoot veel lager.



Wij serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)

Tijdens hun 'eigen' seizoen belasten de groenten en fruit het milieu het minst. Bovendien zijn seizoensproducten gezonder en voller van smaak. Door seizoensgebonden producten te serveren (niet uit de kas), heeft ons eten een kleine carbon footprint.



Wij ondersteunen de eiwittransitie

Dierlijke eiwitten hebben een veel hogere carbon footprint dan plantaardige eiwitten. Door naar verhouding minder dierlijke producten te gebruiken wordt de footprint per maaltijd kleiner, en bovendien besparen we onnodig dierenleed.



Wij verspillen niets

Voedsel weggooien is niet alleen zonde omdat een ander het had kunnen nuttigen. Als 50% weggegooid moet worden, is de carbon footprint van de maaltijd 2x hoger dan nodig. Minder verspilling, is dus beter voor het klimaat.



Wij stimuleren gezonde keuzes

Een gezond voedingspatroon draagt bij aan vitaliteit en productiviteit. Daarbij gaan gezond en duurzaam eten vaak hand in hand. Voor onze gasten en collega's maken wij de keuze voor gezonde voeding makkelijk en aantrekkelijk. Dit doen wij o.a. door de juiste verhouding gezonde producten / guilty pleasures aan te bieden, door te minderen met zout, verzadigd vet en suiker in voeding en door middel van duidelijke communicatie over gezondheid.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering



Wij zijn een inclusief bedrijf

Ons HR-beleid is gebaseerd op inclusiviteit, waarin wij plek maken voor iedereen. Zo helpen wij mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt om een beter bestaan op te bouwen. Wij streven naar minimaal 5% social return.



Wij doen wat wij beloven en zijn daar 100% transparant over

Wij rekenen eerlijke prijzen voor de diensten die wij leveren en leggen daar verantwoording over af. Wij maken transparante en duurzame afspraken met onze partners over kwaliteit en vergoedingen.



Wij werken altijd veilig

Veiligheid is een integraal onderdeel van onze werkprocessen. Hierbij gaat het niet alleen om het voorkomen van ongelukken, maar ook over sociale veiligheid. Een werkplek waar iedereen beschermd is.



Wij zijn de beste werkgever in de regio

Met de Vineyard familie werken we aan gemeenschappelijke, duurzame doelen. We bieden duidelijke en eerlijke arbeidsvoorwaarden en afwisselend werk. Als leerbedrijf staan wij voor loopbaanontwikkeling en bieden wij graag jonge collega's een kans.



Bestuur Vineyard

Vineyard onderschrijft het belang van maatschappelijk verantwoord ondernemen. Wij zetten ons in voor de belangen van onze gasten, medewerkers, opdrachtgevers en de gemeenschap door praktische toepassingen op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO).

We committeren ons aan:

- **Aansprakelijkheid:** aansprakelijk zijn voor de impact van onze activiteiten op de gemeenschap, de economie en de omgeving.
- **Transparantie:** openheid over onze besluiten en activiteiten die impact hebben op de gemeenschap en de omgeving.
- **Ethisch gedrag:** te allen tijde vertonen van ethisch gedrag.
- **Respect voor belanghebbenden:** respecteren, in acht nemen en reageren op de belangen van onze belanghebbenden.
- **Respect voor wetgeving:** alle geldende wet- en regelgeving naleven.
- **Respect voor internationale gedragsnormen:** het aannemen van internationale gedragsnormen waar wetgeving ontbreekt.
- **Respect voor rechten van de mens:** erkennen van zowel de belangrijkheid als de alomvattendheid daarvan.

Als organisatie brengen wij onze MVO-aspecten in kaart, maken helder MVO-beleid, ontwikkelen en onderhouden een MVO-programma en managementsysteem. Wij evalueren jaarlijks ons MVO-beleid met bijbehorende doelen om zeker te stellen dat deze nog in lijn zijn met onze visie op eten & duurzaamheid. De directie stelt middelen beschikbaar om de MVO-principes na te leven en de MVO-programma's uit te voeren.

De directeur is eindverantwoordelijk voor MVO. De directie is altijd betrokken bij het formuleren en evalueren van doelstellingen. Naast de directeur is er een MVO-team benoemd dat helpt met het uitdenken, opzetten en uitvoeren van MVO-programma's. Het MVO-team bevat vertegenwoordigers van alle disciplines binnen Vineyard.

Het MVO-team bestaat uit:

- **Directeur:** voorzitter van het MVO-team
- **Manager HR:** verantwoordelijk voor de uitwerking en implementatie van HR-beleid
- **Manager cost control & systemen:** verantwoordelijk voor het uitrollen van MVO-projecten binnen Vineyard
- **Voorzitter Green team:** verantwoordelijk voor de jaarlijkse Green Key keuring en onderhoud van het MVO-Register
- **Chef kok:** het bereiden van maaltijden in lijn met de duurzame visie op eten & duurzaamheid
- **Manager marketing & communicatie:** interne en externe communicatie over MVO

Op momenten wordt het MVO-team ondersteund door een externe expert. Naast het MVO-team worden management en medewerkers geacht actief bij te dragen aan MVO.



De wereld van Vineyard

Onze wereld wordt hiernaast weergegeven als waardeketen. De waardeketen helpt ons begrijpen welke MVO-aspecten van belang zijn voor de bedrijfsvoering en onze dienstverlening. Door de veranderingen in de stabiliteit van de wereld en de daarmee verband houdende impact op goederenleveranties, besteedt Vineyard extra veel tijd aan het sourcen van producten. Aangezien de producten veelal van leveranciers met een Nederlandse of Europese vestiging betrokken worden, wordt de controle op de sourcing door die partijen uitgevoerd. Door de verandering van de wereldorde worden meer producten lokaal ingekocht, waardoor de controle op de keten eenvoudiger is voor Vineyard.



Het realiseren van onze doelen vereist de betrokkenheid van al onze stakeholders, inclusief onze medewerkers, partners en opdrachtgevers.



Stakeholders & Materialiteit

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) begint bij onze stakeholders. Door onze eigen passie voor duurzaamheid te combineren met de belangen van onze stakeholders leren wij begrijpen welke thema's van materieel belang zijn.

Wie zijn onze belangrijkste stakeholders?

De stakeholder matrix geeft een overzicht van de interne en externe belanghebbenden die relevant zijn voor Vineyard, beoordeeld op MVO-belang en de mate waarin er sprake is van beïnvloeding van de besluitvorming. Voor de belangrijkste stakeholders brengen wij de MVO belangen verder in beeld.

Mate van belang

	<ul style="list-style-type: none"> • Leveranciers • Consumenten • Partners/locaties • Opdrachtgevers • Medewerkers • Opleidingsinstanties
	<ul style="list-style-type: none"> • ONCE • Local community • Voedsel- en warenautoriteit • Banken

Mate van invloed

Hoe blijven we met onze stakeholders in gesprek?

Naast spontane samenwerkingen op het gebied van duurzaamheid organiseren wij op verschillende manieren dialoog met onze stakeholders. Zo weten wij dat we niets missen!

Stakeholder groep	Betrokkenheid
<i>Consumenten</i>	Wij blijven in nauw contact met consumenten door informatie te verstrekken via social media, inclusief campagnes om consumenten uit te dagen (doe je mee aan ...). Daarnaast monitoren wij het gedrag door te kijken naar consumptiegedrag o.a. met data uit de MVI-monitor en data uit de kassa.
<i>Opdrachtgevers</i>	Op locatie en bij elke opdrachtgever kijken we samen naar wensen en doelen als het gaat om duurzaam assortiment. We houden met elke opdrachtgever tweemaal per jaar een gesprek, eenmaal over wat we gaan doen en eenmaal om terug te kijken en evalueren.
<i>Partners/locaties</i>	We werken intensief samen met onze partners. De frequentie van overleg is heel verschillend en hangt sterk af van de behoefte van de partner. We monitoren de afspraken en houden acties bij.

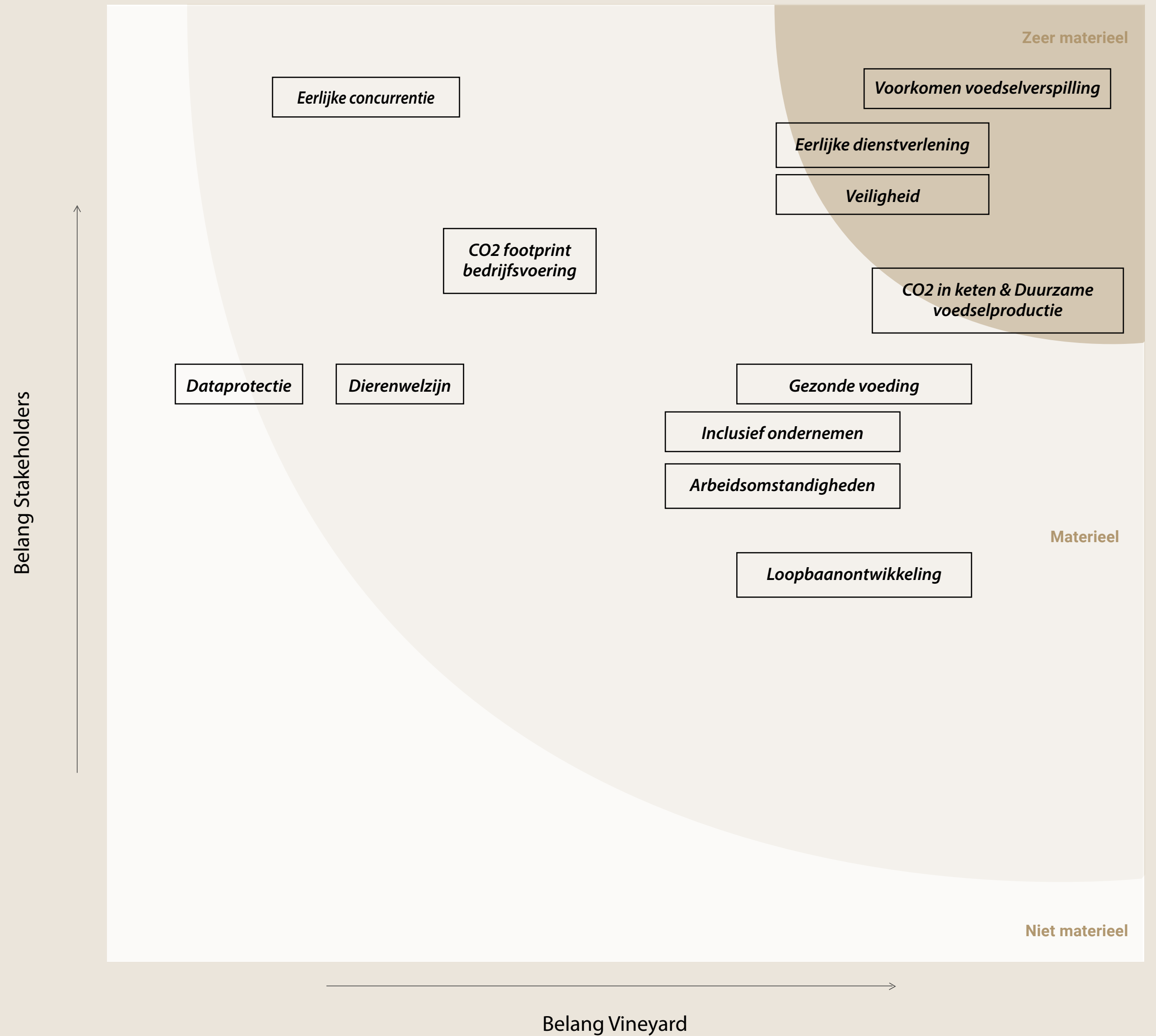
Stakeholder groep	Betrokkenheid
<i>Medewerkers</i>	Naast de reguliere gesprekken op de werkvloer houden wij eenmaal per jaar een medewerkerstevredenheidsonderzoek waarin ook duurzaamheid wordt meegenomen.
<i>Opleidingsorganisatie</i>	Wij hebben al jaren een samenwerking met ROC Midden-Nederland, ROC Hilversum en NHL Stenden Hogeschool. Bij deze scholen hebben we vaste contactpersonen die onze bedrijven kennen en nemen wij deel aan speeddates met de studenten en een stagemarkt.
<i>Leveranciers</i>	Als Vineyard willen we niet meer werken met leveranciers die niet bezig zijn met MVO. De chef kok, bedrijfsmanagers en directie onderhouden reguliere contacten met onze leveranciers. Hierbij is duurzaamheid een onderwerp dat regelmatig terugkomt. Vooral als het over eten gaat. Wij maken actief gebruik van de MVI-Monitor van onze groothandel om de duurzaamheid van ons assortiment te meten en benchmarken en gaan hierover met hen in gesprek. Tot slot laten we ons graag uitdagen door onze leveranciers en zijn we altijd op zoek naar lokaal assortiment waarbij wij een aantal vragen doorlopen om te checken of men kan bewijzen dat het lokaal is.



Materialiteitsmatrix

De materialiteitsmatrix laat zien hoe Vineyard en haar stakeholders relevante MVO-onderwerpen beoordelen.

Vanuit deze materialiteits-analyse hebben we onze duurzaamheidsvisie ontwikkeld en sturen we ons MVO-programma. Onze ambities, doelstellingen en activiteiten op basis van de belangrijkste onderwerpen vormen de rest van dit rapport.



1. (H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint



Lokaal



Seizoensgebonden



Eiwittransitie



Geen verspilling



Gezond

1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)	14
Wij ondersteunen de eiwittransitie	18
Wij verspillen niets	19
Wij stimuleren gezonde keuzes	22
Eten met een vlaggetje	24

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)

We vermijden lange ketens waarin vaak slechte arbeidsomstandigheden zijn. En vermijden regio's waarin het niet zo nauw wordt genomen met het milieu. Door lokaal te sourcen met minder transport is de CO2 uitstoot veel lager. Tijdens hun 'eigen' seizoen belasten de groenten en fruit het milieu het minst. De omstandigheden zijn dan optimaal voor groei en oogst, dus verbruiken ze minder water en energie. Bovendien zijn seizoensproducten gezonder en voller van smaak. Door seizoensgebonden producten te serveren (niet uit de kas), heeft ons eten een kleine carbon footprint.

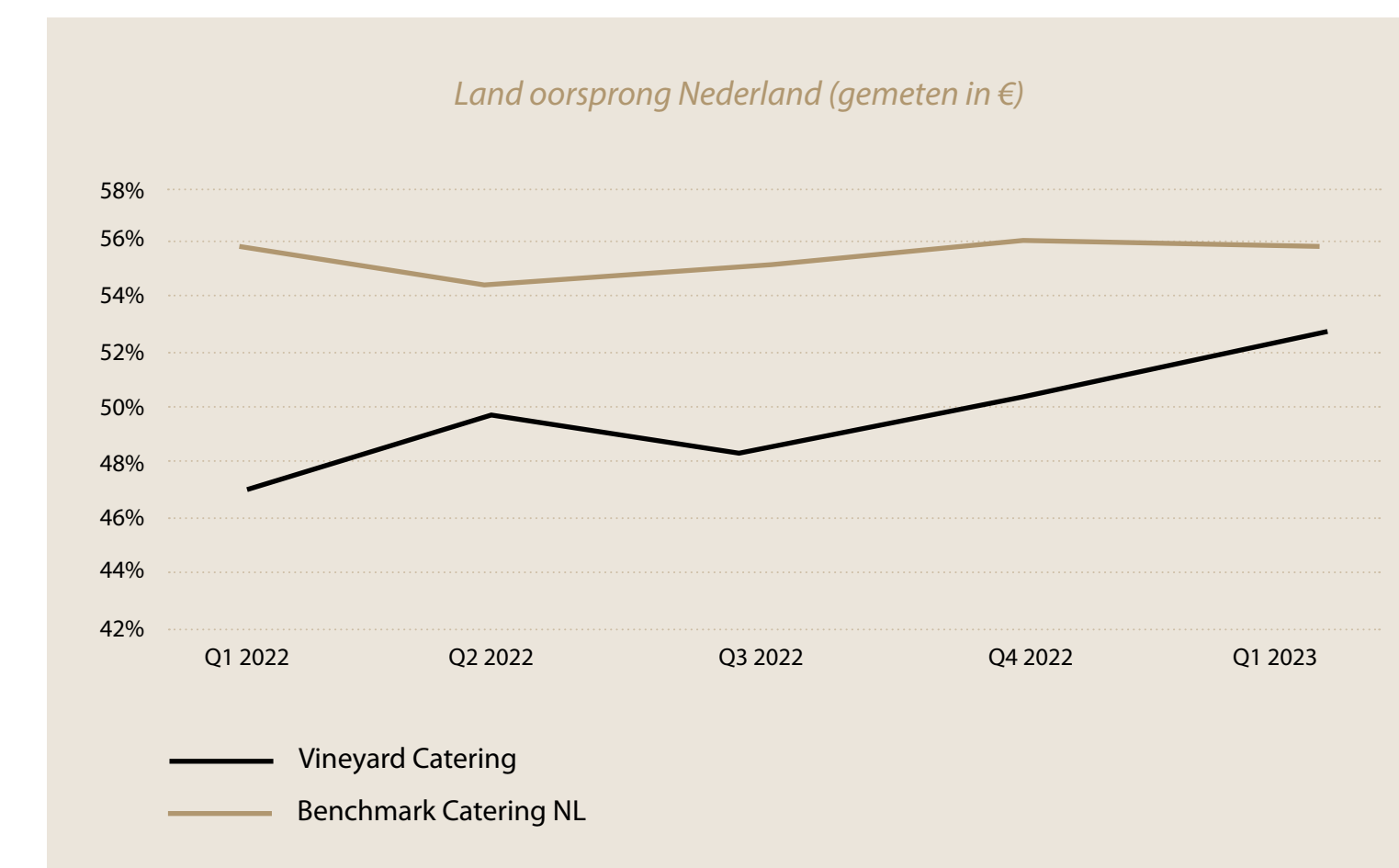
Wat van dichtbij komt, is lekkerder

Wij maken op grote schaal gebruik van mooie regionale producten. Deze lokale leveranciers zijn servicegericht, je bestelt precies wat je nodig hebt. En omdat het van dichtbij komt is de footprint lager. Deze bedrijven leveren ons verse, pure producten en helpen ons om te sturen op lokale seizoensgebonden ingrediënten. Voorbeelden zijn:

Groente Productie Flevoland (GPF): voor lokaal en seizoensgebonden groente, zij sturen ons geregeld een briefing waarin we precies kunnen zien welke ingrediënten op dit moment van Nederlandse bodem zijn. Bovendien werken zij met een eigen snijkeuken waardoor snijafval ge-centraliseerd kan worden en vervolgens verwerkt wordt tot hoogwaardige grondstoffen.

Bakkerij Spelt (Zeeland): niet alleen de bakkerij is dichtbij, maar al het brood dat van Bakkerij Spelt komt, is van Nederlandse bodem. Het graan groeit in ons eigen Zeeland en Pain de Mer brood heeft zelfs een formeel certificaat als streekproduct.

MVO-monitor





**De helft van onze ingrediënten
komt uit Nederland**

1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)	14
Wij ondersteunen de eiwittransitie	18
Wij verspillen niets	19
Wij stimuleren gezonde keuzes	22
Eten met een vlaggetje	24

Maatschappelijk Verantwoord Inkopen (MVI) Monitor Sligro

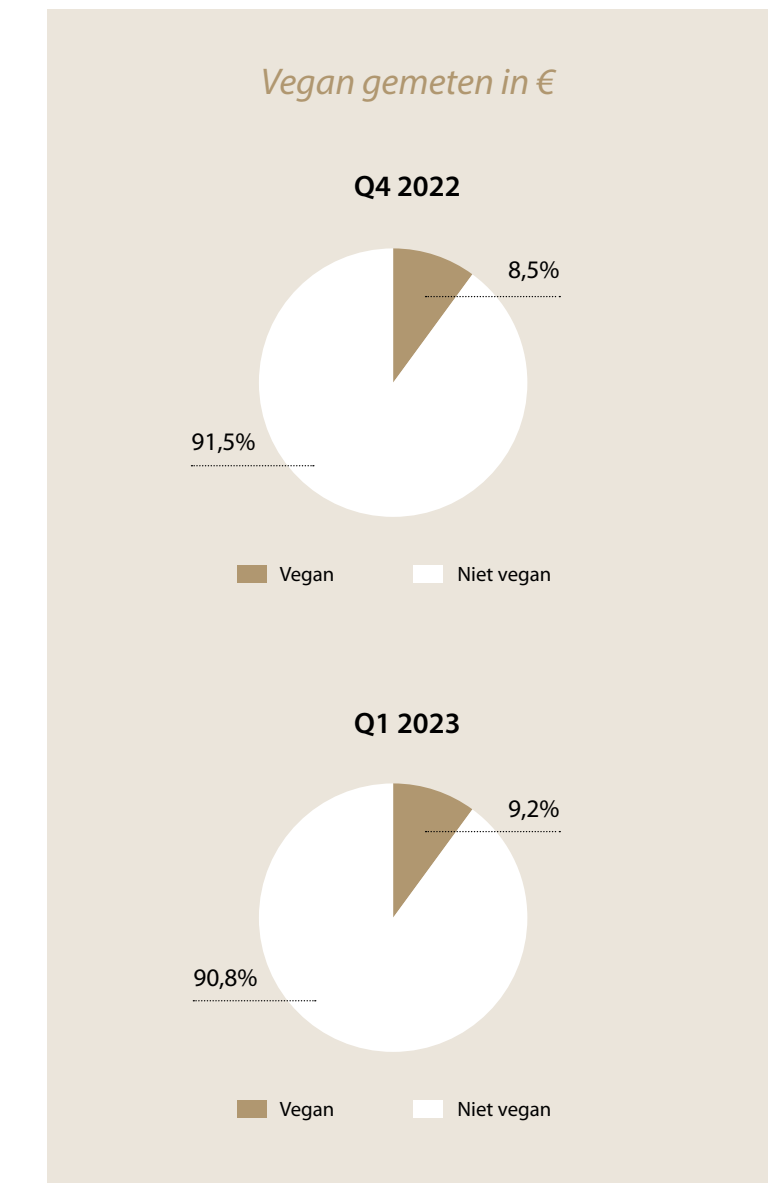
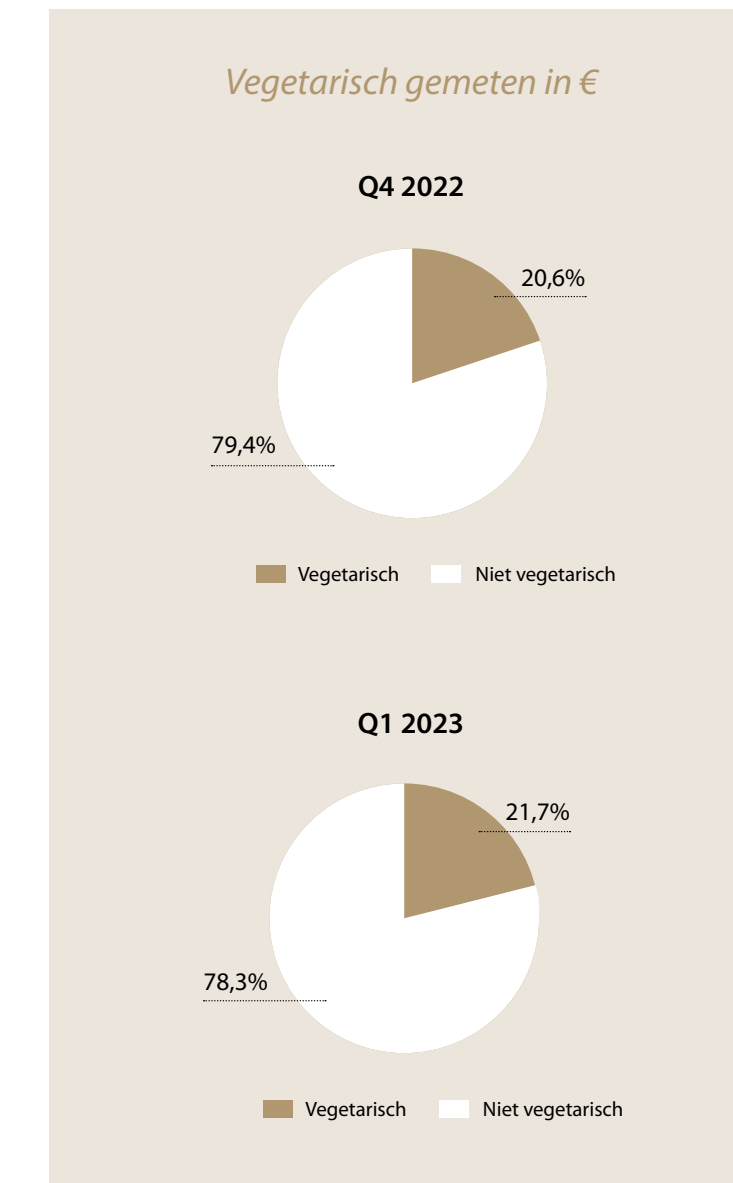
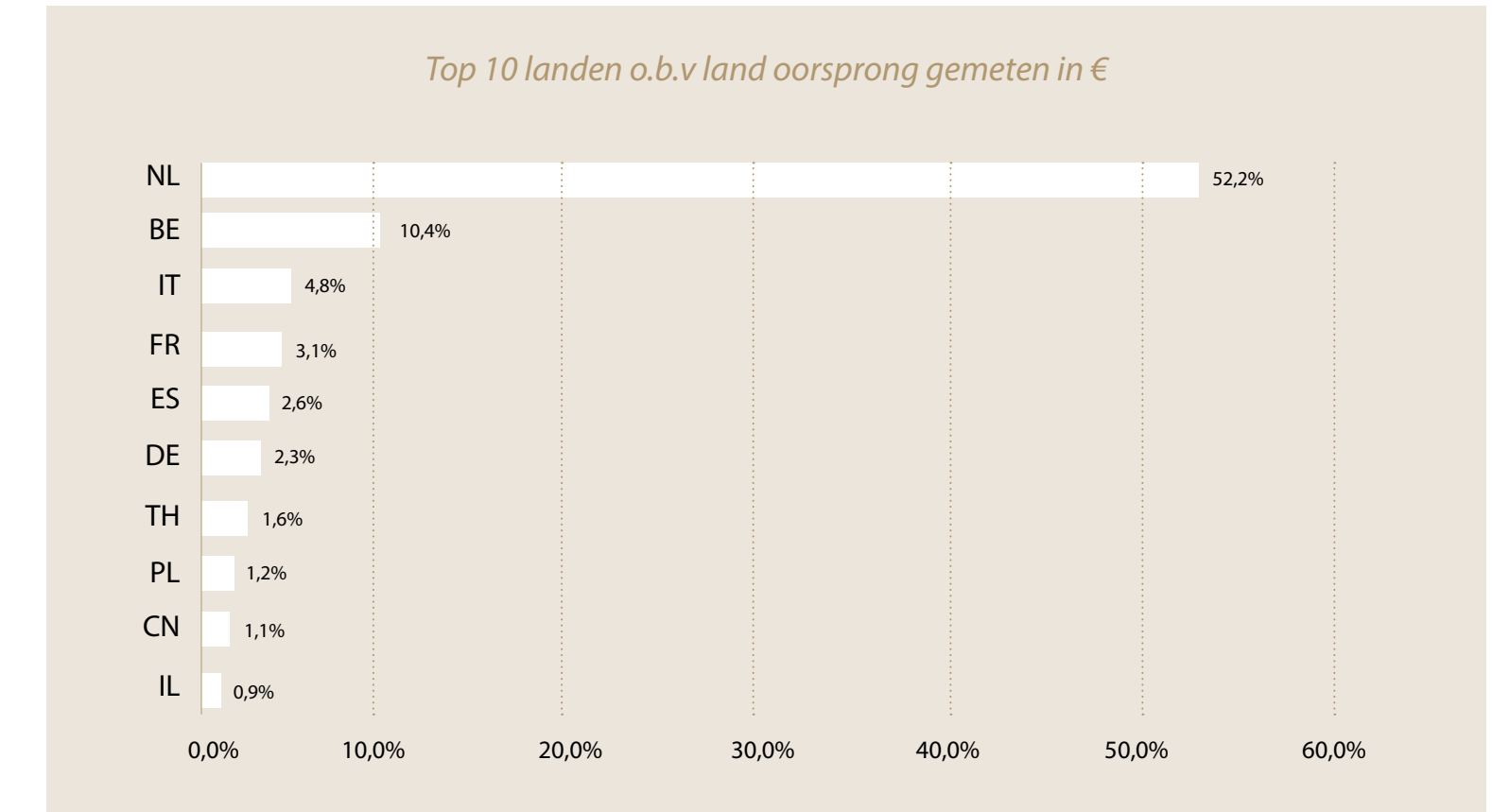
Vineyard doet sinds januari 2022 mee aan de pilot van de MVI Monitor van onze groothandel met als doel dit te implementeren in onze bedrijfsvoering. De MVI Monitor is een assortimentsrapportage, mede gebaseerd op de MVI-criteria van overheidsorganisatie PIANOo. Deze criteria hebben als doel duurzaam inkopen in Nederland naar een hoger niveau te tillen met oog op doelmatigheid en kwaliteit. De rapportage geeft onze organisatie en onze opdrachtgevers inzicht in de gezondheid en duurzaamheid van het assortiment. Hiermee kunnen wij bepalen waar de focus op verbetering ligt en kunnen wij stappen ondernemen om zo de gewenste gezondheids- en duurzaamheidsdoelen te behalen.

Duurzaam vlees en vis

Veel dierlijke producten in ons assortiment hebben duurzaamheidskenmerken op het gebied van biologisch, fairtrade, milieuvriendelijkheid en diervriendelijkheid.

- **Duurzaam vlees:** Wij werken intensief samen met Horecaslagerij Hesseling Vlees, een slagerij die onze partner wil zijn op het gebied van verduurzaming en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Hesseling werkt voornamelijk samen met veehouders die aangesloten zijn bij Keten Duurzaam Varkensvlees (KDV). Deze organisatie stelt harde eisen op het gebied van milieu en dierenwelzijn. Daarnaast verkoopt Hesseling kip met het keurmerk Beter Leven, wat ontwikkeld is door de Dierenbescherming. Bovendien werkt Hesseling graag met Palmesteyn Boeuf Blond runderen, dit zijn runderen die in Nederland opgroeien. Ook de 'DubbelDoel Koe' zit in het assortiment van Hesseling. De CO2 afdruk van deze runderen is aanzienlijk lager aangezien de runderen na de melkproductie uitgroeien tot vleeskoeien. Doordat de koe voor een 'dubbeldoel' wordt ingezet, is deze productie minder belastend voor het milieu dan de productie van de traditionele vleeskoe.

MVO-monitor



1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)	14
Wij ondersteunen de eivitttransitie	18
Wij verspillen niets	19
Wij stimuleren gezonde keuzes	22
Eten met een vlaggetje	24

- **Duurzame vis:** Onze vis is afkomstig van Smit Vis. Wij stellen een duurzaam assortiment vis samen op basis van ingrediënten van het seizoen (met behulp van de VISwijzer), duurzame vistechniek en kwaliteit. Het assortiment bevat producten met een keurmerk MSC, ASC of SDN.

Naast de intrinsieke motivatie van Vineyard om een duurzaam assortiment samen te stellen, is dit ook vaak een eis vanuit de opdrachtgever. Wij denken graag mee met onze opdrachtgevers en zetten vaak nog een stap extra. Wij willen graag blijven innoveren en relevant zijn én blijven voor onze opdrachtgevers.

Waar staan we en wat gaan we doen

De eerste meting over 2022 laat zien dat de helft van onze inkoop lokaal is. Wij kopen in volgens de seizoenen maar hebben nog geen meting beschikbaar (het is nog geen onderdeel van de MVI-Monitor).

De MVI-Monitor van onze groothandel is de kernstrategie waarmee we onze visie invulling willen geven. De groothandel geeft ons inzicht in ruim 55% van onze inkoop. Voor de overige 45% zijn wij doorlopend met leveranciers in gesprek om ons meer en beter inzicht te geven.

Ons doel is om in 2023 voor alle vestigingen en alle productgroepen >90% van onze inkoop, een meetsysteem in te richten om zowel lokaal als seizoensinkoop in beeld te brengen en hierop te kunnen sturen.



1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas) 14

Wij ondersteunen de eiwittransitie 18

Wij verspillen niets 19

Wij stimuleren gezonde keuzes 22

Eten met een vlaggetje 24

Wij ondersteunen de eiwittransitie

Dierlijke eiwitten hebben een veel hogere carbon footprint dan plantaardige eiwitten. Door naar verhouding minder dierlijke producten te gebruiken wordt de footprint per maaltijd kleiner, en bovendien besparen we onnodig dierenleed.

Duurzaam assortiment

Vineyard stimuleert zijn gasten om meer plantaardige producten te nuttigen. Hiervoor is het gehele assortiment van alle bedrijfsonderdelen uitgebreid met veganistische gerechten.

Daarnaast heeft Vineyard het assortiment geëvalueerd en berekend wat het aandeel van vegetarische gerechten is ten opzichte van gerechten met vis of vlees is. Op basis van de MVI-monitor is het aandeel vegetarisch over 2022 ca. 20% en vegan ca. 10%. Doordat we het assortiment per bedrijfsonderdeel hebben geëvalueerd weten we precies waar we ons assortiment kunnen verduurzamen en de eiwittransitie kunnen intensiveren.

Probeer eens kokos “bacon” als vervanging voor spekjes in de salade. Meng kokoschips met tamari, maple syrup en gerookt paprika-poeder. Je zal verbaasd staan....



Wij blijven ons assortiment evalueren en kijken waar wij over kunnen stappen van dierlijke naar plantaardige eiwitopties, zoals peulvruchten, tofu, tempeh, seitan en diverse plantaardige vleesvervangers. Door deze alternatieven aan te bieden, geven we onze gasten en opdrachtgevers de mogelijkheid om bewustere en duurzamere keuzes te maken.

Waar staan we en wat gaan we doen

Wij hebben voor ieder onderdeel van het bedrijf vegetarische alternatieven ontwikkeld en serveren daardoor steeds meer vegetarische gerechten. De eerste stap voor de nabije toekomst is het toewerken naar het meetbaar maken van het aandeel dierlijke eiwitten ten opzichte van plantaardige eiwitten. Daarnaast introduceren wij, bij het opstellen van nieuw assortiment, een steeds groter aandeel vlees- of visvervangers, zoals Redefine Meat.

1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas) 14

Wij ondersteunen de eiwittransitie 18

Wij verspillen niets 19

Wij stimuleren gezonde keuzes 22

Eten met een vlaggetje 24

Wij verspillen niets

Voedsel weggoien is niet alleen zonde omdat een ander het had kunnen nuttigen. Als 50% weggegooid moet worden, is de carbon footprint van de maaltijd 2x hoger dan nodig. Minder verspilling is dus beter voor het klimaat.

Wereldwijd wordt **30%** van al het geproduceerde eten weggegooid. Zonde, vinden wij!

Werken vanuit grammage

We zijn actief bezig met het reduceren van voedselverspilling doordat wij op grammage inboeken en daar ook direct op inkopen. Dit zorgt ervoor dat wij bij de verkoop van evenementen al nadenken over de grammage die meegaat naar partij. Bij Vineyard Premium Catering werken wij met een voorbereidingskeuken die ervoor zorgt dat alle benodigde ingrediënten worden afgewogen en bij het juiste receptuur komen te liggen. Zo hoeven de koks niet zelf de koelcel in, en zo voorkomen we dat er 'voor het gemak' te veel producten worden gepakt. Ook gaan we er steeds meer naar toe dat we de grammage delen met de opdrachtgever.

Verrassingsassortiment

Op één van onze locaties; het Academieggebouw van Universiteit Utrecht, serveren wij dagelijks verrassingstussendoortjes, -lunches en -diners voor groepen. In het offertetraject wordt opgenomen waar de catering uit bestaat en het gemiddelde aantal gram per persoon. In tegenstelling tot andere offertes wordt hierin niet specifiek opgenomen wat er wordt geser-

veerd. Wél wordt er aangegeven dat de lunch bestaat uit sandwiches, wraps, salades en een soep. Gasten bestellen dus op totaalgewicht en niet op aantal items per persoon. Vooraf wordt geïnventariseerd welke doelgroep we kunnen verwachten zoals verhouding man/vrouw en leeftijd. We portioneren vervolgens op basis van het verwachte eetpatroon. Daarnaast kijken we naar de gehele dagindeling; is een uur voor de lunch nog een snack ingepland? Dan serveren we minder gram per persoon. Hierdoor kunnen we vaker restanten opmaken en seizoensgebonden inkopen. Scherp inkopen zorgt er niet alleen voor dat er minder voedsel verspild wordt, maar werkt ook kostenbesparend.

WeCup

Bij Meneer Potter, Noda en Kauai zijn wij aangesloten bij WeCup. Vanaf juni 2023 zijn wegwerpbekers niet meer toegestaan voor koffie-to-go. Als horecaondernemer kopen we voor 1 euro per stuk herbruikbare koffiebekers in, in verschillende formaten. Deze zijn gemaakt van gerecycled plastic en kunnen de vaatwasser in en vaak hergebruikt worden. We geven deze bij een koffie-to-go aan gasten mee voor 1 euro per stuk. Wanneer een beker weer wordt ingeleverd, dan krijgen zij de euro weer terug. Gasten kunnen bij elk restaurant dat hieraan meedoet hun bakkie weer inleveren. Wanneer we te veel bekere hebben, verkopen we die weer terug aan de organisatie. 1 WeCup vervangt om en nabij de 1000 wegwerpbekers. Een duurzaam en lokaal initiatief voor en door ondernemers!

Disposable beleid Vineyard

Natureko is onze vaste partner op het gebied van duurzame, biologisch afbreekbare disposables. Natureko streeft ernaar, net zoals Vineyard, om de markt steeds een stap voor te blijven en onze gasten de nieuwste alternatieven voor traditionele plastic verpakkingen en disposables aan te bieden. Natureko verzorgde in 2022 50% van alle disposables die we als Vineyard hebben ingekocht.

Op vaste locaties waar wij in pandig horecapartner zijn en re-usable glas en servies gebruiken, kan het zijn dat de gast om disposable servies vraagt bij-

1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)	14
Wij ondersteunen de eivitransitie	18
Wij verspillen niets	19
Wij stimuleren gezonde keuzes	22
Eten met een vlaggetje	24

voorbeeld voor het creëren van persoonsporties to-go. In dit geval rekenen wij de kosten door aan de gast om hen bewust te maken op de impact die disposables hebben op het milieu.

Aangezien het bedrijfsonderdeel Vineyard Premium Catering vaak maatwerk levert, zijn wij momenteel nog genoodzaakt om een tweede leverancier voor disposables aan te houden om aan speciale verzoeken vanuit de opdrachtgevers te kunnen voldoen. Wij onderzoeken de mogelijkheid om een opslag te vragen aan de opdrachtgever als wij moeten afwijken van ons duurzame standaard disposable assortiment.

De 4 handvatten om verpakkingsbewust te ondernemen.

- 1. Refuse** - Wij vragen onze leveranciers vermijdbare verpakkingen te voorkomen en geen of zo weinig mogelijk in plastic te verpakken met de minste milieubelasting;
- 2. Reduce** - Wij monitoren doorlopend onze waste, wat resulteert in een optimale inkoop (niet meer dan wat we nodig hebben) en zorgen op deze manier voor minder verpakkingen;
- 3. Reuse** - Wij bewaren onze producten in weckpotten of afsluitbare voedseldozen;
- 4. Recycle** - Wij scheiden papier, glas, sinaasappelschillen, koffiedik, (frituur)vet, kleding, kroondoppen en bieden deze gescheiden aan.



Met Way To Cool hebben we een lijn met vriesverse maaltijden ontwikkeld voor thuis. De bowl is gemaakt van suikerriet en is 100% natuurlijk en composteerbaar. De seal die deze bowl afsluit is ook van composteerbaar folie gemaakt. De kartonnen sleeve kan gerecycled worden door deze in de papierbak te gooien.

1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)	14
Wij ondersteunen de eiwittransitie	18
Wij verspillen niets	19
Wij stimuleren gezonde keuzes	22
Eten met een vlaggetje	24

Reststromen recyclen

In 2020 zijn we een duurzame samenwerking aangegaan met De Clique, een CO2-neutrale ophaalservice van organische reststromen zoals koffiedik, sinaasappelschillen en bio-restanten.

Vaak worden organische reststromen weggegooid bij het afval, hierdoor worden organische resten vernietigd in verbrandingsovens. Dit betekent dat de waardevolle nutriënten die deze organische reststromen nog hebben, niet worden benut. Door deze stromen bij de bron van het afval te scheiden, zijn ze te gebruiken als grondstof voor nieuwe voedselproducten. Zo creëren wij, samen met De Clique, waardevolle, kortere en circulaire ketens.

De Clique coacht onze medewerkers om de reststromen beter te scheiden en maken ze het gemakkelijk door middel van verschillende, handzame, containers.

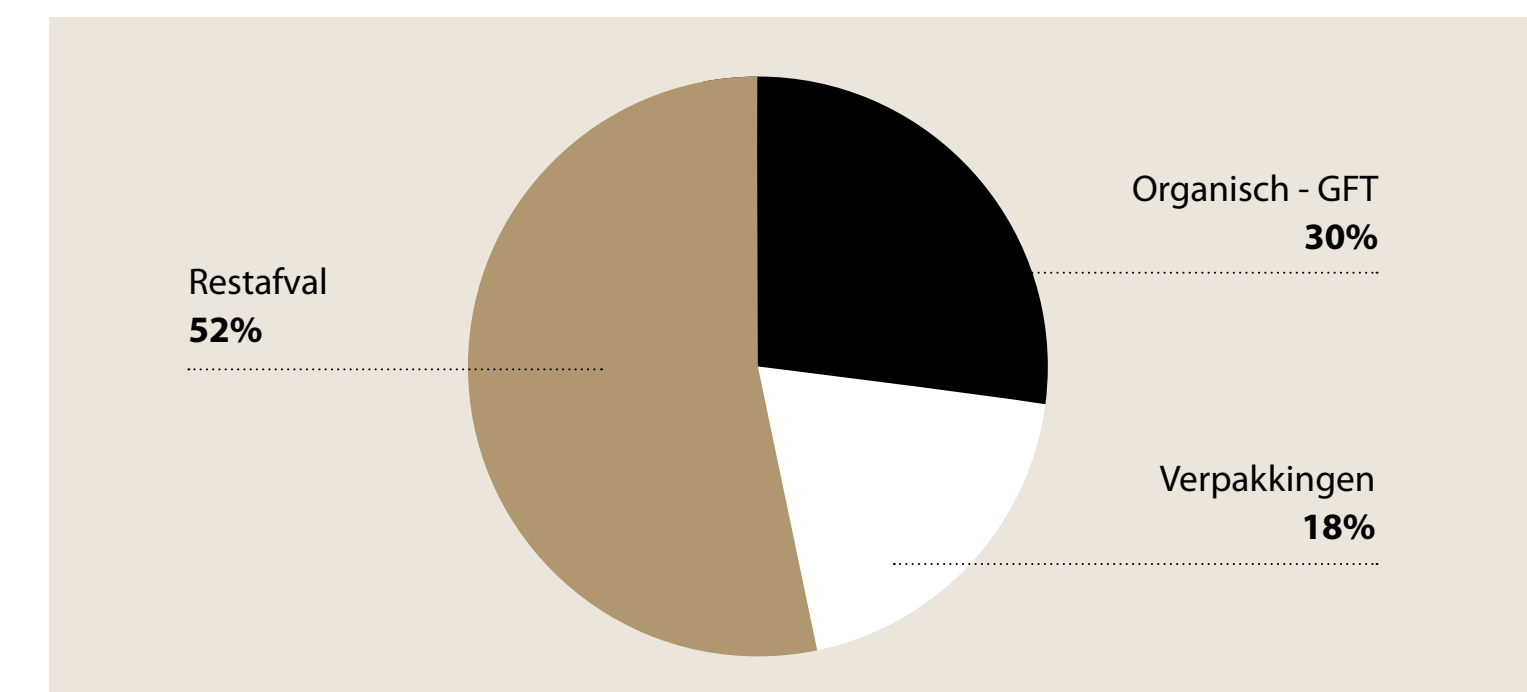
De Clique geeft inzicht in de grondstoffenstromen en CO2 besparingen in de vorm van impactrapportages. Vineyard spaart met het scheiden van afval en het aanbieden van de reststromen automatisch mee voor korting op producten van de Clique. Een echte win-win situatie dus!

Om de circulaire keten helemaal rond te maken serveren wij onder andere oesterzwambitterballen waarvan de oesterzwam op het afgevangen koffiedik geteeld is en serveren wij Nederlandse Wilderland Thee waar compost van de afgevangen bio-restanten voor gebruikt is.

Ons percentage biostromen is gegroeid van 7% in 2021 naar 30% in 2022. Dat is een mooie groeistap, maar we zien nog heel veel kansen dit verder te verbeteren.

De overige reststromen worden bij de meeste bedrijfsonderdelen van Vineyard opgehaald door Renewi, zij maken eveneens in een online portaal de verschillende afvalstromen inzichtelijk. Hierdoor kunnen wij het aandeel recyclebaar afval goed berekenen en hierop sturen.

Afval 2022



Tot slot werken wij sinds 2018 samen met Groenteproductie Flevoland. Wij hebben destijds bewust gekozen voor een groenteverancier met een snijkeuken, waardoor het snijafval gecentraliseerd wordt. Dit heeft als voordeel dat het snijafval beter verwerkt kan worden tot hoogwaardige grondstoffen.

Waar staan we en wat gaan we doen

Vineyard ambieert een bedrijfsvoering zonder afval. Helaas is dit in praktijk onmogelijk, daarom streven wij ernaar om de 4 R-en te hanteren: 1. Refuse; 2. Reduce; 3. Reuse en 4. Recycle. Het aanbieden van reststromen gaat steeds gestroomlijnder in de verschillende bedrijfsonderdelen van Vineyard. We zijn goed op weg om onze ambitie om 65 % van de reststromen te kunnen recyclen in 2023, te behalen. Vermijdbare verpakkingen worden zo goed als niet meer gebruikt. Disposables zijn – waar mogelijk – gemaakt van biologisch afbreekbaar materiaal. Echter worden er nog steeds single-use verpakkingen ingekocht. Controle van het management op inkoop van disposables is noodzakelijk om ons doel te behalen.

Ons doel voor 2023 is om de afvalverwerking te centraliseren – één partner en één dashboard en hiermee meer inzicht in verwerking, eindbestemming en circulariteit. Bovendien zijn er dan minder ritten nodig.

1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas) 14

Wij ondersteunen de eiwittransitie 18

Wij verspillen niets 19

Wij stimuleren gezonde keuzes 22

Eten met een vlaggetje 24

Wij stimuleren gezonde keuzes

Een gezond voedingspatroon draagt bij aan vitaliteit en productiviteit. Daarbij gaan gezond en duurzaam eten vaak hand in hand. Voor onze gasten en collega's maken wij de keuze voor gezonde voeding makkelijk en aantrekkelijk. Dit doen wij onder andere door de juiste verhouding gezonde producten / guilty pleasures aan te bieden, door te minderen met zout, verzadigd vet en suiker in voeding en door middel van duidelijke communicatie over gezondheid.

Gezonde voeding

Gezonde voeding voorziet ons lichaam van de nodige voedingsstoffen, vitamines en mineralen om optimaal te functioneren. Wat vinden wij gezonde voeding? Groenten en fruit bevatten essentiële vitamines, mineralen, vezels en antioxidanten. Volkorenproducten zijn rijk aan vezels en bevatten meer voedingsstoffen. Voedingsmiddelen zoals mager vlees, gevogelte, vis, eieren, bonen, linzen en magere zuivelproducten zijn goede bronnen van eiwitten. Onverzadigde vetten, zoals die gevonden worden in olijfolie, noten, zaden en avocado's, zijn beter voor onze gezondheid dan verzadigde vetten. Matige consumptie van gezonde vetten is belangrijk voor een goede werking van het lichaam.

Hoeveelheden toegevoegde suikers en zout dienen geminimaliseerd te worden.

KAUAI concept: gezond & natuurlijk

KAUAI is een gezond franchise fastfood concept. Het idee is dat snel & gemakkelijk eten niet ongezond hoeft te zijn. KAUAI gelooft in eten dat je energie geeft en goed voor je lichaam zorgt, zonder concessies te doen aan smaak.

Het eten is gevarieerd, gezond, lekker en er wordt geen tot minimaal gebruik gemaakt van conserveringsmiddelen, kleurstoffen, zout en suiker. Het assortiment is niet overtuigend vegetarisch of vegan, maar items zijn gemakkelijk aan te passen naar wens.

Deelname in de KAUAI franchise is een zeer bewuste keuze van Vineyard om bij te dragen aan gezonde voeding. Het KAUAI concept heeft ook de menu's in de andere restaurants verrijkt.



1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas) 14

Wij ondersteunen de eiwittransitie 18

Wij verspillen niets 19

Wij stimuleren gezonde keuzes 22

Eten met een vlaggetje 24

MVI Monitor ook voor gezonde voeding

Vineyard doet sinds januari 2022 mee aan de pilot van de MVI Monitor van onze groothandel met als doel dit te implementeren in onze bedrijfsvoering. De rapportage geeft ons inzicht in gebruik van suikers, vetten, zout, eiwitten, vezels en koolhydraten. Hiermee kunnen wij bepalen waar de focus op verbetering ligt.

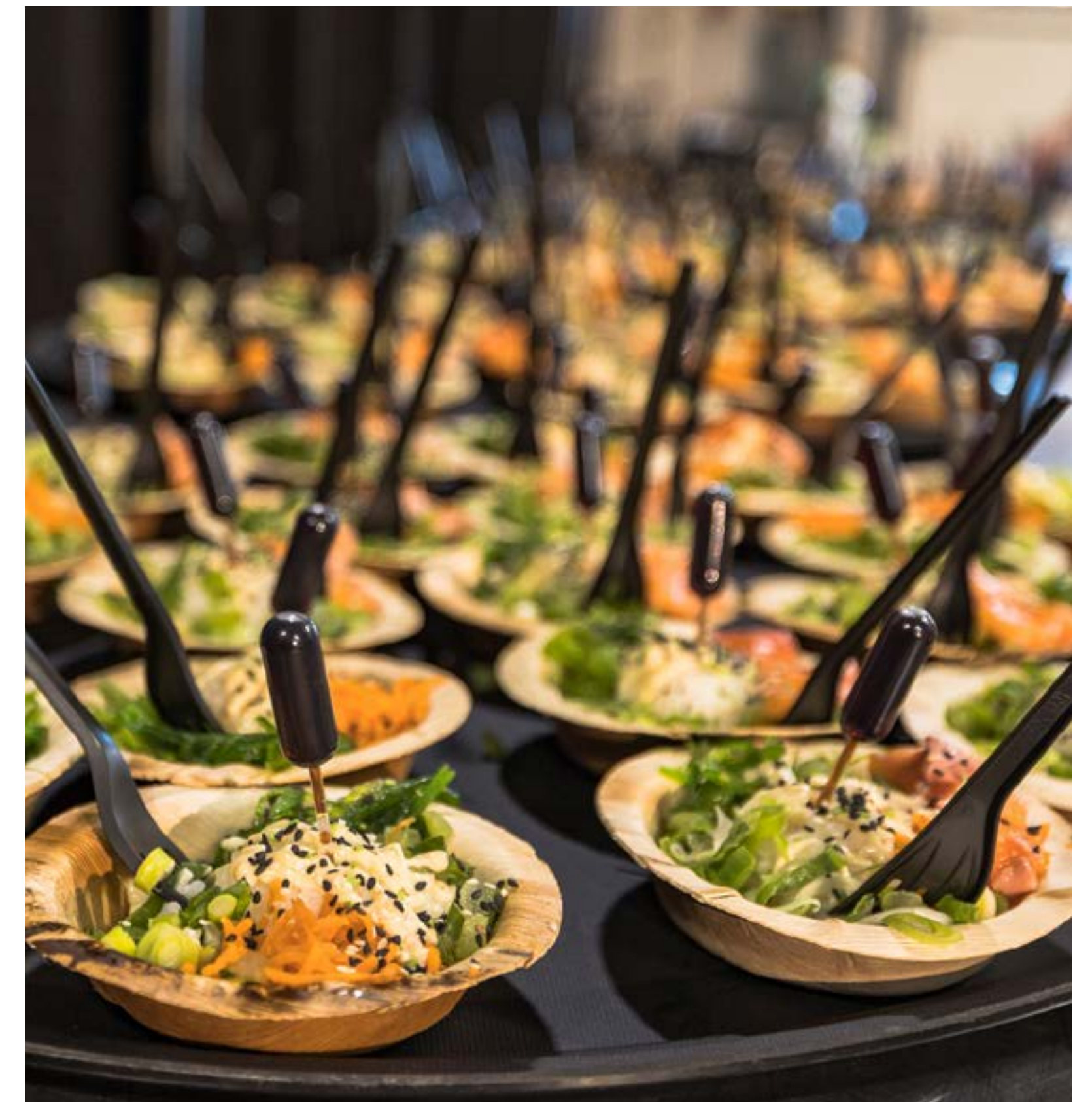
Ons doel is om in 2023 voor alle vestigingen een MVO-rapportage te maken waarin de MVO monitor is verwerkt. In de rapportage vindt men telkens de top 10 minst gezonde producten terug. Zo kunnen we praktisch aan de slag om wat wij onze gasten serveren steeds gezonder te maken.

MVO-monitor



Waar staan we en wat gaan we doen

Ten opzichte van onze ambitie liggen we op koers om ons aanbod steeds gezonder te maken. Opdrachtgevers zijn meestal zelfs verrast met het gezonde aanbod dat we ze doen. De volgende stappen zijn het nog verder verlagen van geraffineerde suikers en zout in onze producten en het toevoegen van vezels, vitaminen en mineralen die helpen bij een gezonde levensstijl.



1.

(H)eerlijke maaltijden met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel en serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas) 14

Wij ondersteunen de eiwittransitie 18

Wij verspillen niets 19

Wij stimuleren gezonde keuzes 22

Eten met een vlaggetje 24

Eten met een vlaggetje

Veel van het eten dat wij serveren wordt geleverd onder keurmerk. De keurmerken kunnen verschillende betekenissen hebben, van biologisch tot eerlijke handel en streekproducten. Keurmerken garanderen niet altijd dat een product compleet duurzaam is, maar het is een begin! Meer dan 30% van de ingrediënten die wij gebruiken hebben een of meerdere keurmerken. En dat is ver boven het landelijk gemiddelde, dat rond de 17% ligt.

Een greep uit de keurmerken die wij gebruiken:



Zeker Zeeuws

Ziet erop toe dat het product niet alleen lokaal is gemaakt, maar dat ook de ingrediënten uit de streek komen.

Meer dan **30%** van de ingrediënten die wij gebruiken hebben een of meerdere keurmerken.



EU Ecolabel

Het EU Ecolabel garandeert dat de productie op een milieuvriendelijke wijze gebeurt. Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.



EKO

Dit is een keurmerk voor biologische producten in Nederland.



Planet Proof

Het EU Ecolabel garandeert dat de productie op een milieuvriendelijke wijze gebeurt. Het keurmerk wordt beheerd door de Europese Commissie.



MSC

Voor wilde vis. Focus op naleven visvangstquota en borging vangstmethode.



Beter leven

Ontwikkeld door de Dierenbescherming om diervriendelijke producten te ondersteunen. Er wordt onderscheid gemaakt in 1-, 2- en 3-sterren.



Europees Biologisch Keurmerk

Dit is een keurmerk van de Europese Unie voor biologische producten.



Global GAP

Global GAP maakt het voor producenten in deze sector mogelijk hun inspanningen op het gebied van voedselveiligheid, duurzaamheid en kwaliteit te certificeren.

2. Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering



Inclusief



Transparant



Veilig



Beste werkgever



2.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering

Wij doen wat wij beloven! En zijn daar 100% transparant over!	26
--	----

Wij zijn de beste werkgever in de regio	28
---	----

Werkgeluk	29
-----------	----

Wij zijn een inclusief bedrijf	32
--------------------------------	----

Wij werken altijd veilig	34
--------------------------	----

Wij doen wat wij beloven! En zijn daar 100% transparant over!

Wij rekenen eerlijke prijzen voor de diensten die wij leveren en leggen daar verantwoording over af. Wij maken transparante en duurzame afspraken met onze partners over kwaliteit en vergoedingen.

Eerlijke dienstverlening bestaat voor ons uit:

Transparantie

Betrouwbaarheid

Eerlijke prijsstelling

Wij communiceren open en eerlijk met onze opdrachtgevers. Dit omvat onder meer het verstrekken van duidelijke en begrijpelijke data over onze geleverde diensten.

Bij Vineyard is het nakomen van beloftes – doen wat we beloven – een van de kernwaarden.

Wij zijn eerlijk en open over onze prijsstelling. Er mogen geen verborgen kosten of onverwachte toeslagen zijn, en de prijs moet in verhouding staan tot de waarde en kwaliteit van de dienst.

Open en eerlijk rapporteren

Op verzoek maken wij klantrapportages waarin men de business precies kan volgen. Een goed voorbeeld is de maandelijkse rapportage die we maken voor Universiteit Utrecht.

Vaste elementen van de rapportage zijn: omzet en afdracht; productmix rapporten en een klachtenrapportage. Op verzoek breiden we de informatie uit en lichten we dit toe.

Wij doen wat wij beloven!

Waar staan we en wat gaan we doen

Vineyard maakt als onderdeel van de samenwerking – veelal op aanvraag – rapportages voor klanten waarin zij worden geïnformeerd over bijvoorbeeld omzet, klachtenrapportages, verbetermaatregelen en afval.

Het doel is om deze rapportages verder te standaardiseren, uit te breiden en proactief te delen met opdrachtgevers. Met onze data kunnen wij opdrachtgevers helpen met het behalen van de door hun gestelde duurzaamheidsdoelen.



**80% van de medewerkers
geeft aan dat ze zich goed
kunnen ontwikkelen**

2.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering

Wij doen wat wij beloven!
En zijn daar 100% transparant over! 26

Wij zijn de beste werkgever in de regio 28

Werkgeluk 29

Wij zijn een inclusief bedrijf 32

Wij werken altijd veilig 34

Wij zijn de beste werkgever in de regio

Met de Vineyard familie werken we aan gemeenschappelijke, duurzame doelen. We bieden duidelijke en eerlijke arbeidsvoorwaarden en afwisselend werk. Als leerbedrijf staan wij voor loopbaanontwikkeling en bieden wij graag jonge collega's een kans.

Medewerkers Tevredenheid Onderzoek (MTO) - Werkgeluk

Eind 2022 is een nieuw Medewerkers Tevredenheid Onderzoek (MTO) uitgevoerd. Wij melden trots dat we gemiddeld een 7,6 scoren. De resultaten van dit onderzoek helpen ons om de arbeidsomstandigheden naar een hoger niveau brengen. Een MTO is een goede indicator om te meten hoe medewerkers in de organisatie staan (tevredenheid, betrokkenheid, motivatie, loyaliteit, werkgeluk) en wat de gevolgen hiervan zijn (werksfeer, verloop, verzuim, effectiviteit, efficiëntie, klantgerichtheid en productiviteit). Vineyard streeft ernaar om eens per jaar een medewerkers tevredenheidsonderzoek (MTO) af te nemen.

Loopbaanontwikkeling

Met het MTO meten wij ook wat onze collega's vinden van loopbaanontwikkeling. Zo geeft bijna 80% van de medewerkers aan dat men voldoende mogelijkheden krijgt om zich te ontwikkelen en bijna 65% ziet afdoende doorgroeimogelijkheden binnen Vineyard. 38% zegt zich ook heel erg ontwikkeld te hebben en 46% heeft stappen gezet, maar vindt dat men nog meer kan doen. Slechts 2% geeft aan zich niet ontwikkeld te hebben en vindt dat jammer.



2.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering

Wij doen wat wij beloven!
En zijn daar 100% transparant over! 26

Wij zijn de beste werkgever in de regio 28

Werkgeluk 29

Wij zijn een inclusief bedrijf 32

Wij werken altijd veilig 34

Werkgeluk

Ilse van Slooten

Ik ben Ilse van Slooten, en werk nu twee jaar op de locatie Groeneveld. Daar verzorgt Vineyard – onder de naam Groeneveld Horeca – de banqueting in Kasteel Groeneveld, de partijen op Landgoed Groeneveld en bij Paleis Soestdijk en we exploiteren Grand Café Groeneveld.



De cultuur in het bedrijf zorgt voor vrijheid, maar ook voor motivatie en energie. Er is oprechte interesse van collega's, maar ook vanuit het directieteam. Je kan met al je vraagstukken bij iedereen terecht. Als er een uitdaging is, dan is het prettig om te sparren met collega's. Daarnaast is het fijn dat je doormiddel van Staff (redactie: programma voor de interne communicatie) op de hoogte wordt gehouden van extra informatie en initiatieven.

Wat ik zo leuk vind aan mijn werk is de afwisseling in de werkzaamheden, het leuke contact met gasten en collega's, maar natuurlijk ook het werken op twee prachtige locaties: Kasteel Groeneveld en Paleis Soestdijk. Elk seizoen is weer prachtig op deze locaties.

Carlijn Lengers

Ik ben Carlijn Lengers en ik ben in juni 2022 begonnen met mijn stage bij Vineyard. Ik had al verschillende verhalen gehoord over Vineyard van medestudenten die hier stage liepen. Toen ik de vacature zag in de database van mijn studie spraken de functie en het bedrijf mij meteen heel erg aan. Waardoor ik dacht: *Dit wil ik ook!*

Als stagiaire heb ik veel mogen meewerken aan verschillende partijen op locaties. Wat het heel divers en leuk maakt! Hier heb ik veel mogen leren in hoe een partij van A tot Z wordt gepland. Toen de salesafdeling wat voller werd en er op een andere locatie een baan vrij kwam, vond ik het erg leuk om hiervoor gevraagd te worden. Inmiddels werk ik als banqueting supervisor bij de 2 horecalocaties van Vineyard in de bibliotheek op de Neude.

Ik ben erg blij met Vineyard als werkgever. Onderling hangt er een goede sfeer en voor vragen kan je bij iedereen terecht.

Jorik Pruijn

Ik ben Jorik Pruijn en ik werk sinds 2022 op de salesafdeling van Vineyard Premium Catering. Waar ik heel blij van word in mijn werk is de afwisseling en het verblijden van onze gasten. Maar ook de borrels met de collega's onderling.

Vineyard voelt aan als één grote familie. De lijntjes zijn kort en iedereen kan bij elkaar aankloppen. Dit ben ik vanuit mijn eerdere banen/ functies totaal niet gewend en dit is wel echt een verademing. Bovendien werkt iedereen voor één doel: de opdrachtgevers en onze gasten blijven verbazen en maximaal ontzorgen met onze service. Wie wil dit nou niet?



2.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering

Wij doen wat wij beloven!
En zijn daar 100% transparant over! 26

Wij zijn de beste werkgever in de regio 28

Werkgeluk 29

Wij zijn een inclusief bedrijf 32

Wij werken altijd veilig 34

Koen Kaldenbach

Ik ben Koen Kaldenbach en ik werk in de keuken van Vineyard Premium Catering. Vanaf kleins af aan wilde ik graag kok worden. Ik ben gestart bij de Nonnerie als 1e jaar leerling koksopleiding richting Fine Dining. De begeleiding was heel goed, bij Vineyard is er altijd ruimte om door te groeien en je te ontwikkelen. Je kan bij iedereen terecht en krijgt hulp waar nodig.

Mijn huidige functie is sous-chef catering. Juist omdat je kan doorgroeien en bij iedereen terecht kan, is Vineyard een fijne werkgever om voor te werken. Collega's zijn allemaal heel toegankelijk en Vineyard is een goede werkgever als het gaat om arbeidsvoorwaarden. Ik wil blijven groeien als sous-chef. Daarin wil ik niet alleen mijzelf ontwikkelen maar ook het bedrijf naar een hoger niveau brengen.



2.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering

Wij doen wat wij beloven!
En zijn daar 100% transparant over! 26

Wij zijn de beste werkgever in de regio 28

Werkgeluk 29

Wij zijn een inclusief bedrijf 32

Wij werken altijd veilig 34

Fit by Vineyard

Om onze medewerkers fit en gezond te houden hebben wij een aantal standaarden:

- We proberen roosters zo te maken dat een avond en een ochtend-dienst niet meteen achter elkaar vallen en verstrekken de roosters ver van tevoren zodat men ruim tijd heeft werk en privé samen in te plannen.
- Er is altijd gratis handfruit op diverse plekken op onze locaties te nuttigen voor medewerkers.
- We stimuleren onze medewerkers om voldoende water en thee te drinken.
- De lunch- en dinermaaltijden zijn uitgebalanceerd en voorzien van voldoende groenten, maar ook salades en fruit.
- Vineyard stimuleert fietsen door een vergoeding te geven aan hun medewerkers die op de fiets komen (€0,21 per km).
- Alle medewerkers hebben de mogelijkheid om tegen een gereduceerd tarief een sportschool abonnement af te sluiten en ontvangen een bijdrage aan het sportabonnement van €10,- netto per maand.
- Momenteel is Vineyard een beleid aan het opstellen om ondersteuning te bieden op het gebied van mentale gezondheid.

Waar staan we en wat gaan we doen

Het MTO eind 2022 is ons vertrekpunt om onze positie als werkgever verder te versterken. Uit het onderzoek hebben we geleerd dat collega's plezier hebben in hun werk en dat er genoeg en veel gelachen wordt. Collega's kunnen hun ideeën kwijt en zijn tevreden over de verantwoordelijkheid die ze krijgen. Er is veel vertrouwen in collega's en leidinggevende(n), men voelt zich vrij om een eerlijke mening te geven en dingen bespreekbaar te maken en men identificeert zich met de Vineyard kernwaarden. De collega's zijn het erover eens dat Vineyard zeer professioneel, gast-/klantgericht werk levert van goede kwaliteit.

Er zijn ook belangrijke verbeterpunten die de komende periode worden

opgepakt, zoals het uitspreken en laten blijken van waardering en het verbeteren van de interne communicatie. Ook meer duidelijkheid in een-op-een gesprekken over de ontwikkelings- en doorgroeimogelijkheden zou worden gewaardeerd. De belangrijkste doelstelling is dan ook om het volgende MTO te groeien van een 7,6 naar minimaal een 8!



2.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering

Wij doen wat wij beloven! En zijn daar 100% transparant over!	26
Wij zijn de beste werkgever in de regio	28
Werkgeluk	29
Wij zijn een inclusief bedrijf	32
Wij werken altijd veilig	34

Wij zijn een inclusief bedrijf

Ons HR-beleid is gebaseerd op inclusiviteit, waarin wij plek maken voor iedereen. Zo helpen wij mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt om een beter bestaan op te bouwen. Wij streven naar minimaal 5% social return.

Vineyard als leerbedrijf

In de Coronaperiode was het werken met leerlingen en stagiaires geen simpele opgave. Sindsdien hebben we gelukkig weer vol onze rol als leerbedrijf kunnen neerzetten. Wij staan altijd open voor leerlingen gastheer/gastvrouw of leerling koks. Verreweg de meeste leerlingen komen via ROC's. We ontmoeten nieuwe leerlingen via speeddates, S-BB of onze eigen vacaturepagina (www.werkenbijvineyard.nl).

Wij werken samen met NHL Stenden Hogeschool en leiden in 10 maanden stagiaires op, denk aan functies zoals marketing, sales, werkvoorbereiding, bedrijfsmanagers, e.d. We ontmoeten nieuwe stagiaires via de jaarlijkse Industry Fair, de iGo portal van NHL Stenden en onze eigen webpagina. Anno 2023 hebben wij 6 leerlingen in dienst en 11 stagiaires.

Leerplekken en social return

Samenwerkingen met derden zien wij als een kans om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een plaats te geven. Als onderdeel van de vaste teams hebben wij als doel afhankelijk van de locatie minimaal 1-2 werkplekken te realiseren voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dit kan zijn door bijvoorbeeld een medewerker aan te nemen met een migratieachtergrond of een proefplaatsing van een medewerker met een lichamelijke of geestelijke beperking. Afhankelijk van de capaciteiten van de werknemer creëren we passende werkzaamheden en een passend werkrooster. Door de juiste combinatie van begeleiding vanuit Vineyard en veelal een jobcoach zorgen wij er samen voor dat medewerkers met een

afstand tot de arbeidsmarkt bij ons (re-)integreren en blijven werken. Een goed voorbeeld hiervan is een medewerker die van Tunesië naar Nederland is geëmigreerd. Hij is begonnen als uitzendkracht in de functie van medewerker bediening, is aansluitend fulltime in dienst gekomen en doorgesloopt naar chef bediening. Deze medewerker heeft verschillende wijncursussen gevolgd en ook gegeven aan collega's binnen Vineyard. In december 2022 is hij gestart met de MBO-opleiding Management Assistant. Deze medewerker heeft nu een contract voor onbepaalde tijd, hij blij, wij blij! Een echte win-win situatie dus!


In 2022 bedroeg het totale social return percentage 4,39.

Waar staan we en wat gaan we doen

We zijn blij dat we via social return mensen een kans kunnen geven op de arbeidsmarkt.

Voor 2023 geldt dat we het percentage social return willen verhogen van 4,39% naar minimaal 5%.

In **2025** willen
PSO-gecertificeerd zijn



Met gemiddelde 1,39% is ons ziekteverzuim ruim onder het landelijk gemiddelde voor de horeca

2.

Vineyard staat voor een duurzame bedrijfsvoering

Wij doen wat wij beloven! En zijn daar 100% transparant over!	26
Wij zijn de beste werkgever in de regio	28
Werkgeluk	29
Wij zijn een inclusief bedrijf	32
Wij werken altijd veilig	34

Wij werken altijd veilig

Veiligheid is een integraal onderdeel van onze werkprocessen. Hierbij gaat het niet alleen om het voorkomen van ongelukken, maar ook over sociale veiligheid. Een werkplek waar iedereen beschermd is.

Verbetering arbeidsomstandigheden

Als Vineyard onderhouden wij actief risico-inventarisaties voor alle bedrijfsonderdelen. Aansluitend worden plannen van aanpak gemaakt op het gebied van risico's en veiligheid per bedrijfs onderdeel, soms in samenwerking met een partner op locatie. Het doel hiervan is om bedrijfsongevallen altijd te voorkomen en een veilige werkomgeving doordat de medewerkers bewust zijn van gevaren.

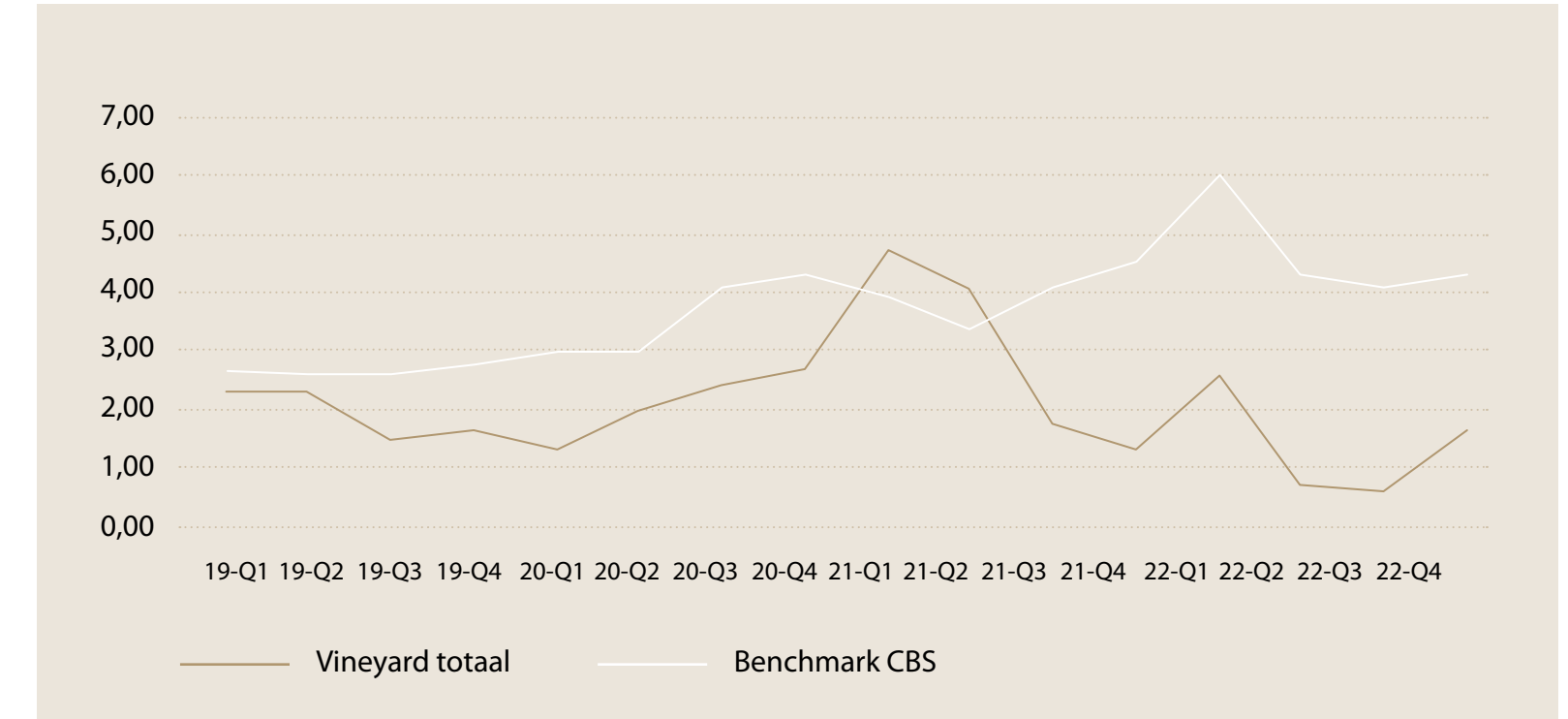
Partycatering is daarin anders dan een restaurantlocatie, omdat elk evenement weer plaatsvindt op een andere plek. In de komende periode willen we de risico-inventarisatie voor partycatering uitbreiden, vooral met handelingen die een fysieke belasting met zich meebrengen.

Ziekteverzuim

Door actief het ziekteverzuim per bedrijfs onderdeel te monitoren en evalueren kunnen we de arbeidsomstandigheden van onze medewerkers verbeteren. Het terugdringen van ziekteverzuim draagt bij aan ons bedrijfsresultaat.

In 2021 was een maximaal ziekteverzuim van 2% over de hele bedrijfsvoering ons doel. Dit bleek met name door de impact van Covid-19 onhaalbaar, het ziekteverzuim in 2021 was 2.94%. In 2022 heeft zich dat goed hersteld. Met gemiddeld 1,39% niet alleen onder ons eigen doel, maar ook ver onder het landelijk gemiddelde voor de horeca.

Ziekteverzuim



Wij geloven dat gezonde en fitte medewerkers bijdragen aan betere prestaties op de werkvloer. Daarnaast zal het verbeteren van de gezondheid van onze medewerkers een positief effect hebben op het ziekteverzuim en minder kosten met zich meebrengen.

Waar staan we en wat gaan we doen

Wij zijn trots op het lage ziekteverzuim bij Vineyard, dat bevestigt ook onze bevindingen uit het MTO dat collega's over het algemeen tevreden tot zeer tevreden zijn met hun werk. Ook hebben er geen ongevallen met blijvend letsel plaats gevonden. Eén ongeval (zonder blijvend letsel) heeft wel onze aandacht getrokken en ervoor gezorgd dat veilige logistiek in de partycatering een niveau omhoog getrokken kan worden. Daarom willen we de komende periode werken aan het vernieuwen van het bedrijfsbrede VGM-beleid inclusief training en het instellen van 'bijna' ongevallen meldingen en OOG rondes (observatierondes onveilig gedrag) om onveilige situaties te voorkomen.

Een aandachtspunt is ook dat we bij een partycatering intake al moeten letten op fysieke veiligheid.

Certificaten en Beoordelingen

Overzicht van certificaten en andere externe beoordelingen die laten zien dat onze bedrijfsvoering steeds duurzamer wordt.

Beoordeling	Beschrijving
<i>Green Key (Goud)</i>	Green Key is hét internationale keurmerk voor duurzame bedrijven in de recreatie- en vrijetijdsbranche en zakelijke markt. Bedrijven met een Green Key keurmerk doen er alles aan om het milieu te sparen, zonder dat hun gasten inleveren op comfort en kwaliteit. Zij gaan daarbij een stap verder dan de normale wet- en regelgeving vereist. Het hoogst haalbare niveau is 'gold' en Vineyard heeft dit keurmerk, als eerste cateraar partycateraar, op 27 november 2017 mogen ontvangen.
<i>HACCP Controle</i>	<p>Het inspectiecertificaat van Houwers Groep verklaart dat het bedrijfsonderdeel is geïnspecteerd in de bedrijfsruimten en heeft aangetoond in voldoende mate, conform inspectiereglement HG, te voldoen aan de basisvoorwaarden en de procesbeschrijvingen uit de branche specifieke Inspectie Hygiëncode Horeca 2016.</p> <p>De volgende basisvoorwaarden en processen zijn beoordeeld: Temperatuurbeheersing, Training en instructie, Persoonlijke hygiëne, Ongediertebestrijding, Levensmiddelenafval, Inrichting van bedrijfsruimten, Schoonmaak, Kruisbesmetting, Inkoop, Ontvangst goederen, Opslaan producten, (Voor)bereiden gerechten, Presenteren en serveren.</p>

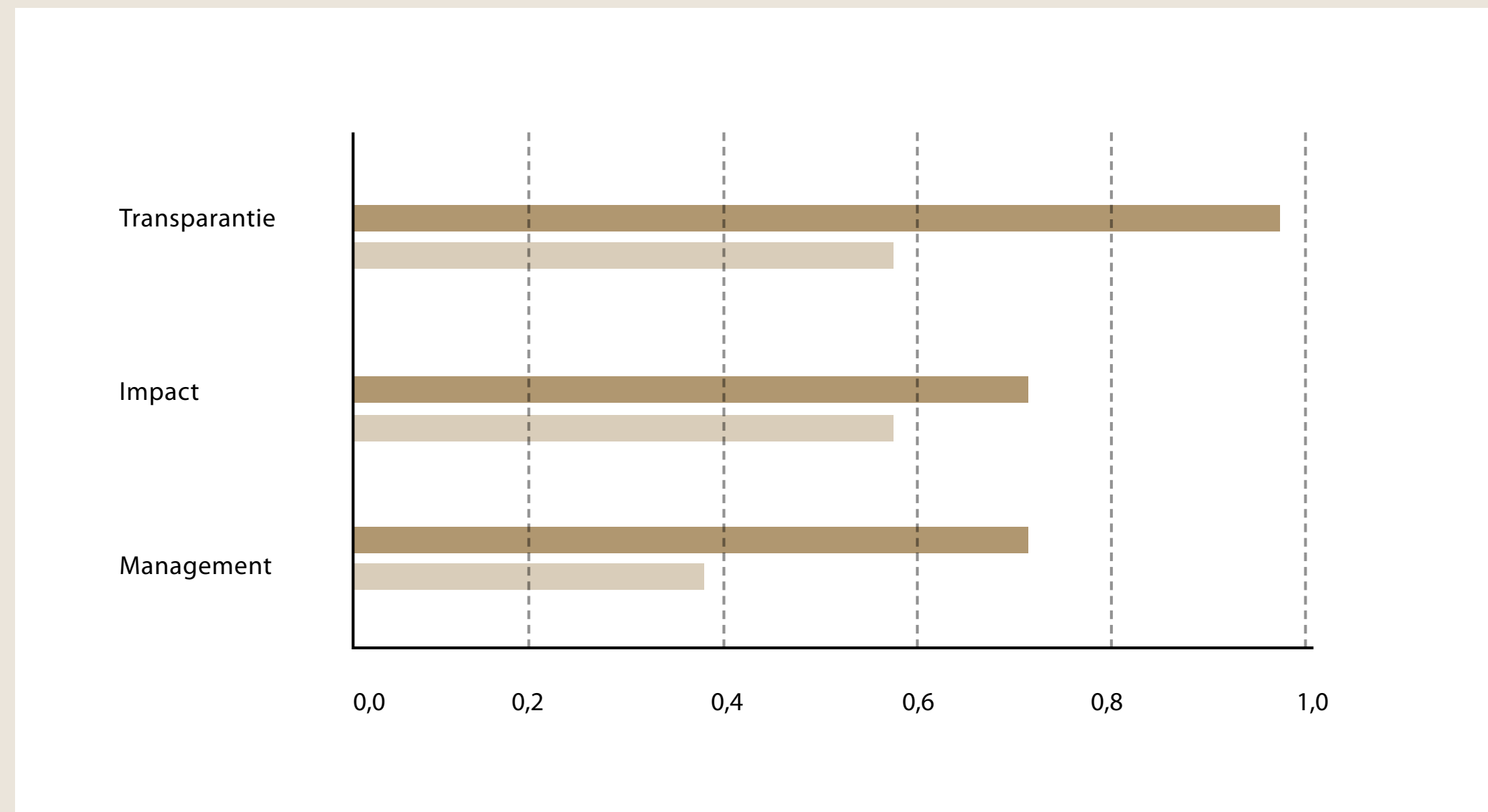
Beoordeling	Beschrijving
	Door voldoende naleving van de voorschriften uit een goedgekeurde Hygiëncode voldoet een bedrijf aan haar wettelijke HACCP-verplichtingen uit de Verordening EG 852/2004.
<i>DBO Checklist</i>	Checklist Doelmatig Beheer en Onderhoud
<i>Erkend Leerbedrijf</i>	Groeneveld Horeca bv, Vineyard Domplein bv, Vineyard Party Catering bv en Vineyard Food & Drinks zijn geregistreerd als erkend leerbedrijf.
<i>RI&E</i>	Risico-Inventarisatie & Evaluatie
<i>MT/Sprout Beste Dienstverleners 2021 - Categorie Catering</i>	<p>MT/Sprout vroeg 4.095 zakelijke beslissers hun dienstverleners een NPS-score te geven en te beoordelen op klantgerichtheid, productleiderschap en excellente uitvoering.</p> <p>Vineyard heeft de award voor meest klantgerichte dienstverlener van 2021 in de categorie catering gewonnen.</p>

Vineyard scoort 5 sterren voor het MVO-programma

TIM-meting Stichting MVO-Register

Het MVO Register heeft via haar TIM-meting het MVO-programma van Vineyard gemeten. TIM staat voor: Transparantie, Impact en Management. Op basis van 18 criteria verdeeld over deze drie categorieën wordt een score berekend. De scorecard kent een maximum van 5 sterren (zie onderstaande tabel).

Vineyard maakt dit jaar een enorme groeistap, van drie naar vijf sterren. Maar dat wil niet zeggen dat het Vineyard op z'n lauweren rust. De scorecard laat precies zien op welk terrein we nog vooruitgang kunnen boeken.



★★★★★ 2023 ▲

72%

★★★ 2022

48%



Verificatieverklaring Vineyard

Vineyard B.V. (hierna Vineyard) heeft opdracht gegeven aan FIRA Sustainability B.V. (hierna FIRA) voor externe verificatie van de betrouwbaarheid van haar informatie over Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen, zoals weergegeven in het MVO-Register. Deze verklaring is gebaseerd op onze beoordeling van de inhoud, inclusief onderliggende systemen en beschikbare bewijslast, zoals weergegeven in het MVO-rapport en de MVO-scorecard van Vineyard. Deze verklaring is bedoeld voor klanten en andere belanghebbenden, die (beroepsmatige) interesse hebben in de duurzaamheidsprestaties van Vineyard.

Scope

De scope voor deze opdracht is: Catering en andere dienstverlening op het gebied van voedsel door Vineyard B.V. (Kamer van Koophandel 30284602) gevestigd in Nederland. Voor meer details over gerelateerde bedrijfsentiteiten en activiteiten verwijzen we naar het MVO-Register.

MVO-rapport

Vineyard onderschrijft de principes van maatschappelijk verantwoord ondernemen en geeft inzicht in haar ambities inzake materiële MVO-onderwerpen zoals geselecteerd door Vineyard, relevante belanghebbenden en het MVO-Register, inclusief management aanpak, beleid, maatregelen en plannen. Behoorlijk bestuur, dialoog met belanghebbenden en management systemen zijn ingericht.

Methodologie & Uitgevoerde Werkzaamheden

Organisaties verwerken hun duurzaamheidsinformatie in het MVO-Register

in lijn met ISO 26000. FIRA verifieert alle claims en informatie in het MVO-rapport op basis van beperkte zekerheid. Claims en daaraan gerelateerde informatie in het MVO-rapport worden beoordeeld op basis van de bewijslast zoals deze door Vineyard beschikbaar is gesteld aan FIRA om de betrouwbaarheid van de informatie vast te stellen. FIRA waarborgt dat het verificatieteam de hiervoor benodigde competenties bezit en handelt in lijn met auditprincipes inzake ethisch gedrag, professionele integriteit, en onafhankelijkheid.

Conclusie

Vineyard rapporteert over MVO-initiatieven en prestaties. Gebaseerd op de uitgevoerde werkzaamheden concluderen wij dat de claims en informatie in het MVO-rapport in het MVO-Register betrouwbaar zijn.

Samenvatting FIRA Bevindingen

We complimenteren Vineyard met de getoonde initiatieven. Een volledig overzicht van onze bevindingen is gepubliceerd in het MVO-Register. Hieronder een samenvatting van onze belangrijkste bevindingen:

- **Balans & Volledigheid:** Een management aanpak is geformuleerd, inclusief concrete doelstellingen om voortgang te kunnen monitoren. We moedigen Vineyard aan om door te gaan met het uitbreiden van deze doelstellingen en om resultaten voor alle materiële MVO onderwerpen te ontsluiten. We complimenteren Vineyard met de voortgang van het totale MVO programma, en met het ontsluiten van maatregelen op alle materiële MVO onderwerpen. Initiatieven zijn ontplooid op inclusief ondernemen, goed werkgeverschap, veiligheid en vitaliteit, afvalreductie, CO₂- en energiereductie in de voedselketen en eigen organisatie, duurzame en gezonde voeding en gerelateerde bewustwording. We moedigen Vineyard aan om de impact van maatregelen verder te gaan kwantificeren.
- **Gedragscode:** Een bedrijfsspecifieke gedragscode is beschikbaar.
- **MVO Verklaring:** Een verklaring is beschikbaar, inclusief commitment



aan de MVO principes en continue voortgang.

- Governance: MVO verantwoordelijkheden zijn belegd op directie en management niveau.
- Management Systeem: We moedigen Vineyard aan om KPI's te ontwikkelen voor alle materiële onderwerpen.
- Waardeketen: Er is beperkte informatie beschikbaar ten aanzien van de herkomst van goederen voorbij Vineyard directe leveranciers (dieper in de keten). We moedigen Vineyard aan om additionele informatie te verzamelen voor product gerelateerde leveranciers.
- Inclusiviteit en Dialoog met Belanghebbenden: De materialiteitsanalyse is hoofdzakelijk gebaseerd op interne vertegenwoordiging. We moedigen Vineyard aan om de inclusiviteit van belanghebbenden te versterken door een daadwerkelijke dialoog te gaan voeren, de dialoog uit te breiden naar alle relevante belanghebbenden, en om de dialoog uit te breiden naar alle relevante onderwerpen. Het verbreden van de dialoog met belanghebbenden kan de huidige materialiteitsanalyse beïnvloeden.

Datum van uitgifte: 30 juni 2023

Namens FIRA,

Dhr. E.V. de Wit
Lead Assessor & Technical Verifier





<i>Formele naam</i>	Vineyard B.V.
<i>KvK nummer</i>	30284602
<i>Website</i>	vineyardcatering.nl
<i>Contactpersoon</i>	Jurgen van Wijngaarden info@vineyardcatering.nl 0303035577
<i>Publicatie</i>	1-8-2023