



# Nieuwsbrief

NIEUWSBRIEF VOOR HET ARBOPLUSCONVENANT CONTRACTCATERING

## GEZOND WERKEN, DA'S PAS LEKKER

### REDACTIONEEL

Dit is de vierde nieuwsbrief van 'Gezond werken, da's pas lekker!', het Arboplus-convenant van de contractcatering. In dit nummer vindt u het volgende:

- Cd-rom Gezond Bewegen
- Interview Kees Koch
- Plannen voor het nieuwe jaar

NUMMER **4**

JAARGANG 1

DECEMBER 2006



U heeft vast wel een aantal goede voornemens voor het nieuwe jaar in gedachten. Misschien wilt u meer gaan sporten, gezonder gaan eten of stoppen met roken. Velen van u gaan er misschien vanuit dat de goede voornemens maar een paar weken stand houden. En dat is jammer, want uit onderzoek blijkt juist dat het maken van goede voornemens wel degelijk nut heeft, zeker wanneer u deze voornemens realistisch houdt.

Vandaar dat deze nieuwsbrief in het teken staat van goede voornemens voor het nieuwe jaar. Een collega uit de catering-branchen komt aan het woord over zijn voornemens voor het werk.

Natuurlijk praten wij u ook bij over de workshops van Gezond Bewegen en de

voortgang van Lekker Werken. En wij stellen u graag op de hoogte van de andere plannen van het Arboconvenant.

Namens 'Gezond werken, da's pas lekker!' wens ik u een gezond en prettig nieuwjaar!

*Lineke Wassenaar*

Ambassadeur 'Gezond werken, da's pas lekker!'



**'Gezond werken,  
da's pas lekker!'  
wensst u een  
gelukkig en  
gezond nieuwjaar!'**

## Voornemens Gezond Bewegen

*De cd-rom Gezond Bewegen is populair. Vele grote en kleine catering-bedrijven hebben de cd-rom al besteld. Dat is niet vreemd, want de cd-rom staat boordevol praktische tips en relevante achtergrondinformatie over tillen, reiken, duwen met passend beeldmateriaal over hoe Gezond Bewegen toe te passen. De cd-rom besteedt niet alleen aandacht aan bewegen op het werk, maar ook thuis in eigen huis: Gezond Bewegen is natuurlijk niet plaats gebonden.*

Om te zorgen dat alle cateringbeheerders en cateringmedewerkers weten hoe ze deze cd-rom het beste kunnen gebruiken, organiseerde 'Gezond werken, da's pas lekker!' onder leiding van vhp ergonomie een serie workshops. De workshops concentreerden zich op de manier waarop het werk voor cateringmedewerkers te verlichten is.

De deelnemers vonden het erg prettig om op deze manier samen met collega's van gedachten te wisselen. Nadien gaven de deelnemers aan dat zij de cd-rom ook bij collega's promoten. Zodat de doelstellingen van Gezond Bewegen herkend worden en via personeelsbladen, intranet en een locatie-logboek doorsijpelen in de gehele organisatie.

Deelnemers kwamen zelf ook met bruikbare tips om Gezond Bewegen voor cateringmedewerkers zo concreet mogelijk te maken. Volgens hen is het functioneringsgesprek en het werkoverleg een goed moment om cateringmedewerkers bewust te maken van basisprincipes van Gezond Bewegen. Ook het aanstellen van een buddy (een directe collega) die de fysieke belasting van een collega in de gaten houdt verbetert de bewustwording op de werkvloer.

En dat is waar het begint: medewerkers worden zich bewust van hun gedrag wanneer ze daar op worden aangesproken en het leeft in de organisatie. Wanneer dan ook de juiste instrumenten worden aangereikt, komt gedragsverandering steeds dichterbij.

**Bekijk en bestel  
de cd-rom Gezond  
Bewegen op  
[www.das-pas-lekker.nl](http://www.das-pas-lekker.nl)**

### Proceskalender van geplande activiteiten

2006			2007		
3e kwartaal	4e kwartaal	1e kwartaal	2e kwartaal	3e kwartaal	4e kwartaal
Nieuwsbrief	Nieuwsbrief	Nieuwsbrief	Nieuwsbrief		
		Website			
	Ambassadeur Gezond Werken				
		Training Coachend Leidinggeven			
Lancering		Gebruik cd-rom Gezond Bewegen			
Workshop Gezond Bewegen					
	Lekker Werken				
	Handleiding Preventiemedewerker voor handen				
		Lancering RI&E		Gebruik RI&E	

## Lekker Werken gaat verder

De pilots Lekker Werken stonden in het teken van gezond en plezierig werken. Vier cateringbedrijven bekeken samen met CORDES naar manieren om arboknelpunten op te lossen. Rode draad in de uitkomsten is dat medewerkers problemen heel goed zelf kunnen aanpakken met de hulpmiddelen die het bedrijf biedt. Ondernemerschap bij medewerkers is een houding waarbij meedenken over oplossingen centraal staat. Medewerkers krijgen zo

greep op hun eigen arbeidssituatie. Wanneer je samen werkt aan een positieve sfeer op de werkvloer ontstaat er bijvoorbeeld meer vertrouwen in elkaar. Om ondernemerschap in de catering te stimuleren verschijnt er aan het begin van het nieuwe jaar een brochure die helpt bij het vormgeven daarvan. U ontvangt tips en krijgt handvatten aangereikt om Lekker Werken mogelijk te maken.

## Interview Kees Koch, Districtsmanager SAB Catering BV



*2007 belooft een spannend jaar te worden. Binnen SAB krijg ik een nieuwe functie. Mijn voornemen voor het nieuwe jaar is om van deze nieuwe functie een succes te maken.*

### HOE ZORG JE VOOR SUCCES?

Door te geloven in je doelen en door enthousiasme uit te stralen, krijg je mensen mee en werk je samen aan het realiseren van de doelstelling. Districtmanager is een sport op zich: je balanceert tussen de wensen van de klant, collega's van de werkvloer en het hoofdkantoor.

### WELKE SPELREGELS ZIJN DAARBIJ VAN BELANG?

Goed communiceren als districtmanager is belangrijk. Het is in ieders belang dat ik me houd aan de financiële begroting, toezie op de veiligheid van werknemers en de hygiëne

van de locatie. Soms is dat lastig. Ik ben best argwanend tegenover de hevige concurrentie van dit moment. Te vaak wordt die concurrentie vertaald in minder uren om dezelfde werkzaamheden uit te voeren en dat drukt op de medewerkers.

### HOUD JIJ JE AAN JE EIGEN VOORNEMENS?

Ja, want ik ben er zelf bij. Het is natuurlijk prima om goede voornemens indien nodig, bij te stellen, maar ik ga dit jaar zeker mijn doelstellingen waarmaken. En privé heb ik geleerd bewuster in het nu te leven, in plaats van je teveel op toekomstige zaken te richten.

## Plannen voor het nieuwe jaar

- Eind februari 2007 zal de ambassadeur van 'Gezond werken, da's pas lekker!' alle cateringbedrijven bezoeken. Op deze persoonlijke manier worden directeuren bijgepraat over alle producten van het convenant en is de ambassadeur weer op de hoogte van wat er in de bedrijven speelt. De ambassadeur zal tijdens deze bezoeken de directeuren ook verrassen met een bruikbaar cadeau.
- In het nieuwe jaar maakt 'Gezond werken, da's pas lekker!' werk van het actualiseren en digitaliseren van de RI&E. Daar blijkt een enorme behoefte te bestaan. Aan het einde van dit traject zal er een digitaal oplossingenboek beschikbaar zijn en een centraal informatiepunt. Enerzijds zal het oplossingenboek aansluiten op de risico's die uit de RI&E naar voren komen ingedeeld in overzichtelijke thema's. Anderzijds staat het op zichzelf omdat het good practices beschrijft die cateringmedewerkers in staat stelt om meer tips te verkrijgen over bijvoorbeeld gevaarlijke stoffen of werkplekken.

## Voordelig Coachend Leidinggeven

'Gezond werken, da's pas lekker!' biedt in het nieuwe jaar acht gratis trainingen Coachend Leidinggeven aan. De training is geschikt voor leidinggevende medewerkers die praktische vaardigheden willen op doen om een gezonde en

plezierige werksfeer te creëren. Voor de gratis trainingen is een beperkt aantal plaatsen beschikbaar. Meld u daarom zo snel mogelijk aan via [info@das-pas-lekker.nl](mailto:info@das-pas-lekker.nl).



### COLOFON

De nieuwsbrief 'Gezond werken, da's pas lekker!' is een uitgave van Stichting Kwaliteit van de Arbeid, uitvoerder van het Arboplusconvenant Contractcatering. Convenantpartners zijn VeNeCa, FNV Catering, CNV Bedrijvenbond, de Unie en het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid.

Stichting Kwaliteit van de Arbeid • Stephensonweg 14 • Postbus 693 • 4200 AR Gorinchem  
Telefoon 0183-645030 • Fax 0183-645032 • E-mail [info@das-pas-lekker.nl](mailto:info@das-pas-lekker.nl)  
Realisatie Schuttelaar & Partners, Den Haag • Druk Drukkerij A-twee, Waddinxveen  
[www.das-pas-lekker.nl](http://www.das-pas-lekker.nl)