



Werkplezier, vitaliteit en duurzaamheid vormen de toekomst van werk

In een snel veranderende arbeidsmarkt zoeken organisaties naar werkplekken die bijdragen aan welzijn én productiviteit. Aandacht voor vitaliteit, gezonde voeding en duurzame faciliteiten blijkt niet alleen goed voor medewerkers, maar ook voor de toekomstbestendigheid van organisaties in een steeds competitievere economie.

Werkgevers zien zich geconfronteerd met een complexe uitdaging: hoe zorg je ervoor dat medewerkers gezond, gemotiveerd en productief blijven in een wereld waarin hybride werken, personeelstekorten en burn-outs aan de orde van de dag zijn? De oplossing ligt steeds vaker in het creëren van een werkplek die niet alleen functioneel is, maar ook bijdraagt

aan welzijn en vitaliteit. Steeds meer organisaties investeren daarom in zogeheten vitaliteitsmanagement. Dat begint al bij de fysieke werkplek. Een goed uitgeruste koffiecorner, gezonde catering en een aangename werkplek dragen direct bij aan het werkplezier. 'Het draait niet alleen om bureaus en bonussen, maar om de kwaliteit van het werkkli-

maat', stelt Nespresso Professional. Zij zien dat goede koffie een verbindende rol speelt op de werkvloer, zeker nu medewerkers deels thuiswerken en deels op kantoor zijn. De werkplek moet aantrekkelijk genoeg zijn om naar terug te keren. Maar vitaliteit gaat verder dan een fijne werkplek. Ook gezonde voeding speelt een steeds grotere rol. Zo levert het land van Vianen aan steeds meer bedrijven groente, fruit en maaltijden van lokale bodem. Door seizoensgebonden, duurzame producten aan te bieden, wordt niet alleen de gezondheid van medewerkers gestimuleerd, maar wordt ook de ecologische voetafdruk van organisaties verlaagd. Naast voeding en fysieke werkplekken speelt facilitymanagement een sleutelrol. Michel Tobé, voorzitter van de FMN, noemt faci-

tymanagement 'de Haarlemmerolie van de organisatie'. Het zorgt ervoor dat ondersteunende processen – van schoonmaak tot technische dienstverlening – soepel verlopen, zodat medewerkers zich kunnen richten op hun kerntaken. Steeds vaker wordt facilitymanagement ook strategisch ingezet om duurzaamheidsdoelstellingen te halen en de organisatie toekomstbestendig te maken. Uiteindelijk draait het allemaal om de balans tussen mens en organisatie. Wie investeert in het welzijn van zijn medewerkers, plukt daar langdurig de vruchten van. Vitaliteit is niet alleen een HR-thema, maar een wezenlijk onderdeel van gezond ondernemen. Zeker nu de arbeidsmarkt onder druk staat en medewerkers steeds bewuster kiezen voor werkgevers die hun welzijn serieus nemen.

ADVERTORIAL

Het verhaal achter de duurzame, recyclebare koffiecapsules

Bij Cappac draait alles om duurzame innovatie. Als specialist in 100% aluminium Nespresso®-compatibele capsules levert Cappac private label-oplossingen voor supermarkten door heel Europa en is het co-pack producent voor diverse premium koffiemarken.

In de ultramoderne fabriek in Brabant kan Cappac jaarlijks maar liefst 1 miljard capsules produceren, waarmee ze tot de grootste producenten in Europa behoren. De Nespresso® compatible capsules worden volledig uit aluminium vervaardigd – 80% daarvan is gerecycled – en de productie draait volledig op groene energie. 'Omdat duurzaamheid vanaf dag één centraal stond, zijn we mede-initiatiefnemer van het allereerste landelijk dekkende recyclingprogramma in Nederland', vertelt oprichter Carel Rou-

weler. 'Via meer dan 450 Blokker-winkels zijn er honderden tonnen capsules ingezameld en gerecycled.' Ook is Cappac medeoprichter van de brancheorganisatie Koffie Capsule Recycling Nederland (KCR). 'Samen met andere producenten zoals Nestlé en Douwe Egberts zetten we ons in voor maximale controle over de afvalstroom. De bijdragen die wij als producenten leveren, worden geïnvesteerd in nascheiding bij afvalverwerkers. Deze samenwerking is uniek en ambitieus.'

's Werelds kleinste verpakking, groots in impact
"Duurzaamheid is voor ons geen doel, maar een bewuste keuze. We investeren continu in slimmere, duurzamere verpakkingen. Zo ontwikkelden we bij CAPPAC de unieke. XXL100-verpakking: 's werelds kleinste verpakking voor 100 capsules. Dankzij dit ontwerp past er twee keer zoveel koffie in één vrachtwagen, wat zorgt voor een aanzienlijke CO₂-besparing in



DE NESPRESSO® COMPATIBLE CAPSULES WORDEN VOLLEDIG UIT ALUMINIUM VERVAARDIGD

transport. Vergeleken met traditionele verpakkingen besparen we bovendien tot wel 70% aan karton."

Gecertificeerde koffie, groene energie
Samen met onze strategische koffiepartners ontwikkelt Cappac gecer-

tificeerde blends van topkwaliteit, afkomstig van over de hele wereld. Veel van de producten dragen het Climate Activator-keurmerk. "Op basis van de nulmeting in 2020 streven we naar 25% CO₂-reductie in tien jaar tijd," legt projectmanager Niek Meijer uit. "Dat bereiken we onder meer door Rainforest Alliance-gecertificeerde koffie in te kopen, verpakkingsmateriaal verder terug te reduceren en efficiënt transport. Ook draait onze hele fabriek op 100% groene energie.'



Meer informatie? Scan de QR-code.

Facilitymanagement is de Haarlemmerolie van de organisatie

Facilitymanagement is breed en beslaat alle ondersteunende processen die buiten de kerntaken van een onderneming vallen, van ICT en gebouw-beheer tot schoonmaak en catering. Bij de inkoop van facilitaire diensten moet de vraag ‘wat voor organisatie willen we zijn?’ centraal staan, adviseert FMN-voorzitter Michel Tobé opdrachtgevers.

Facilitymanagement levert een essentiële bijdrage in het wel of niet aan je binden van mensen, aldus Tobé. ‘Met je facilitair beleid kun je met je keuzes een bijdrage leveren aan het duurzaamheids- en DEI-beleid (diversiteit, gelijkheid, inclusiviteit) van je organisatie. Het helpt je om je purpose zichtbaar te maken.’ Hij maakt zijn punt duidelijk met een voorbeeld bij de gemeente Capelle a/d IJssel, waar hij werkt. ‘In het vorige collegeprogramma stond “Elke Capellenaar telt mee!”. Via de catering geven we daar invulling aan en werken we met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.’ De gemeente slaat daarmee een driedubbele slag, meent hij. ‘Je bindt je medewerkers met een fijne werkplek, maar je levert ook nog eens een directe bijdrage aan het beleid van de organisatie.’ De gastvrijheid van



een organisatie begint bij de facilitaire ondersteuning, maar daar hoort ook wederkerigheid bij, stelt Tobé. ‘Als je wil dat een schoonmaker of beveiliging zich welkom of gewaardeerd voelt, moet je zorgen dat iemand zich gezien voelt. Dat kan heel eenvoudig, door “hallo” te zeggen of een praatje te maken, maar ook door mensen uit te nodigen voor het personeelsfeest.’

VN duurzaamheidsdoelen

Tobé haalt de 17 duurzaamheidsdoelen van de Verenigde Naties (SDG) aan. Samen met consultancybureau Ifmec en Yvette Watson heeft FMN deze duurzaamheidsdoelen uitgewerkt voor Facility Management in

de vorm van een aantal videofilm-pjes. In vervolg hierop heeft professor Facility Management Mark Mobach, verbonden aan de Hanze University of applied Sciences Groningen verder onderzoek gedaan met de vraag: hoe kunnen we als facilitair invloed uitoefenen op het bereiken van de duurzaamheidsdoelen? Juist om te laten zien welke impact je met facilitair kunt maken. ‘Mensen aan de onderkant van de maatschappij kunnen een prima baan hebben in het facilitaire domein. De sector biedt ze een enorme kans om te groeien in hun werk.’ Hij noemt de schoonmaak: ‘Het is bekend dat daar veel mensen werken met een migratie achtergrond die de Nederland-

se taal soms slecht beheersen. Je hebt tegenwoordig apps die simultaan vertalen wat iemand zegt of de werkinstructie geeft in iemands eigen taal. Daar wordt bij schoonmaakorganisatie CSU van gebruikgemaakt. Waarvoor iemand sneller kan groeien in zijn of haar rol. Daarmee pak je meerdere VN duurzaamheidsdoelen tegelijkertijd, zoals armoede, onderwijs en bestaanszekerheid.’ Juist in beroepen waar handen nodig zijn, zoals de catering, schoonmaak en zorg, slaat de krapte op de arbeidsmarkt extra hard toe. Dat biedt kansen voor sociale innovatie, met inzet van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

ADVERTORIAL

Bewuste catering als bijdrage aan duurzame en vitale organisaties

Steeds meer werkgevers hebben ambitieuze doelstellingen op het gebied van duurzaamheid en streven naar sociaal verantwoord werkgeverschap, met aandacht voor de gezondheid en het welzijn van hun medewerkers. Met haar werkwijze ‘Good Doing Food’ verzorgt bewuste cateraar Vitam dagelijks vers, gezond en duurzaam eten en drinken op het werk. Hiermee draagt ze bij aan het behalen van die doelstellingen en aan vitale organisaties.

Hoe Vitam dit doet? Door vers, gezond en lekker te koken op locatie, met een duurzame werkwijze. ‘We willen dat de voedselketen verandert, daarom maken we bewuste keuzes voor het eten en drinken,’ vertelt Jørgen Vestjens, CEO a.i. van Vitam. Dat is ook de drijfveer voor

twee baanbrekende initiatieven: het Land van Vitam en de samenwerking met de nieuwe Boerschappen versgroothandel. ‘Met deze twee initiatieven verzorgen we lekker, gezond en duurzaam eten op het bord van onze 30.000 dagelijkse gasten op ruim 300 locaties.’



Het Land van Vitam

‘Traditionele landbouw put de bodem uit en zet biodiversiteit onder druk. Daarom zijn we ons gaan richten op regeneratieve landbouw. Zo kwamen we samen met Schevichoven Groeit!

op het idee voor het Land van Vitam: in Zuid-Limburg is een teler speciaal voor Vitam omgeschakeld naar regeneratief. De groenten die van het Land van Vitam komen verwerken wij in het aanbod op onze locaties in Limburg.’ Met regeneratieve landbouw kan de bodem herstellen, maar de aanlooptijd is het lastigst. ‘Het kost ongeveer 7 jaar qua aanloop voordat je sterke grond hebt met een opbrengst die niet onderdoet voor traditionele landbouw. Daarom beginnen veel telers er niet aan. Wij hebben deze teler afnamegarantie geboden, zodat hij de overstap naar regeneratief kan maken.’



Direct van de boer

‘We wilden af van niet-transparante ketens, zodat we boeren en producenten kunnen helpen duurzamer te werken. Deze overtuiging zagen we ook bij onze partner Boerschappen. Zo ontstond de droom om vanuit transparante ketens producten in te kopen voor onze restaurants, zodat duurzaamheid en gezond eten geborgd zijn. En dat is nu de werkelijkheid: Boerschappen heeft een versgroothandel opgezet met producten die ze rechtstreeks bij de boer vandaan halen. Die kopen wij in voor onze locaties. Zo zijn onze opdrachtgevers verzekerd van duurzame catering én bevorderen we gezonder en bewuster eetgedrag op het werk. Dát is bijdragen aan duurzame en vitale organisaties.’



Meer weten over de bewuste keuzes van Vitam? Scan de QR-code.

Een goede reden om weer naar het werk te gaan

Hoe de perfecte koffie je laat thuiskomen op de werkvloer

Een fijne werkomgeving draait al lang niet meer alleen om bureaus en bonussen. Het gaat om werkbeleving. Om hoe graag mensen naar kantoor willen komen. En vooral: of ze er willen blijven. De kwaliteit van de details maakt vandaag het verschil. En Nespresso begrijpt dat als geen ander.

Wist je dat Nederland wereldwijd bovenaan staat als het gaat om thuiswerken? We werken gemiddeld twee dagen per week remote. Handig? Zeker. Maar wie echt een connectie wil opbouwen met collega's, moet soms ook gewoon samen een kop koffie kunnen drinken. Aan hetzelfde bureau. In dezelfde ruimte. Want hoe effectief je technologie ook is ingericht: goede ideeën ontstaan zelden in een video-vergadering. Ze ontstaan als de energie goed is. Bij de koffieautomaat, of tijdens het wachten op je cappuccino. In een toevallig gesprek dat begon met: 'Hoe drink jij je koffie?'

Koffie is veel meer dan alleen koffie. Het is een ijsbreker. Een verbinder. En als-ie goed geserveerd wordt, een reden om op kantoor te zijn. Nespresso ziet dat en investeert in plekken die ontmoetingen stimuleren. Koffiecorners met een koffiebar-waardige uitstraling en een uitgebreid assortiment aan smaken van alleen de allerbeste kwaliteit.

Koffie die bij iedereen past (ja, ook bij caramel latte lovers)

Van grote kantoortuinen tot kleine start-ups: Nespresso biedt zakelijke oplossingen die meeschalen met de ambities of behoeften van elk team. Of je nu één flat white per dag drinkt of een hele afdeling van koffie voorziet: Nespresso heeft de juiste machine en het juiste aanbod. Met 18 verschillende koffiesmaken uit koffiegebieden overal ter wereld – van espresso tot decafe, met of zonder karamel – is er voor iedereen een match. En belangrijker: altijd de perfecte smaak.

Want laten we eerlijk zijn: oploskoffie? Die tijd is echt wel voorbij. Werknemers willen op kantoor dezelfde voorwaarden als thuis of in hun favoriete koffiebar. Beter zelfs. Zeker de nieuwe generatie professionals haakt af als een werkplek geen baristawaardig kopje serveert na de lunch. En geef ze eens ongelijk. Je koffiecorner – en de koffie



OOK IN DE DRUKSTE KOFFIECORNER GENIETEN VAN GEWELDIGE KOFFIE EN EEN TOTAALOPLOSSING ALS HET OM ECHT GOEDE KOFFIE GAAT

die je schenkt – zegt iets over hoe je als werkgever kijkt naar welzijn, beleving en oog voor detail.

Daarom ziet Nespresso het als haar verantwoordelijkheid om de werkplek weer in beweging te krijgen: collega's motiveren om elkaar weer op te zoeken en ze een goede reden te geven om weer naar het werk te komen.

Leven in de brouwerij

Zelfs in de drukste koffiecorner houdt Nespresso het hoofd koel en de koffie warm. De nieuwste professionele machines zetten tot vier koffies tegelijk, snel en smaakvol. Met een strak en stijlvol ontwerp dat past in ieder kantoorinterieur. Geen rijen, geen frustratie. Alleen goede koffie, met één druk op de knop. Want de zoektocht naar kwaliteit stopt niet bij de eerste slok van je macchiato. We willen een kantooromgeving die tot in de puntjes klopt. Waar we graag werken, efficiënt werken en goed werken. Goed voor onszelf én voor het gebied waar de koffie vandaan komt.

Koffie met een toekomst

Duurzaamheid is niet langer een extra vinkje op je jaarplan. Het is een vereiste. Voor werknemers, die hun talent niet zomaar verhuren aan een bedrijf

zonder groene ambities. Voor bedrijven, die geloven in de kracht van bewuste keuzes. En natuurlijk voor ons klimaat.

Daarom kijkt Nespresso verder dan bonen en branding. Het volledige traject wordt mee genomen. Van het koffiegebied tot het kopje en verder. Zo heeft een Nespresso-capsulemachine tot 24% minder CO₂-uitstoot dan een klassieke bonenmachine. En wist je dat gerecyclede capsules een tweede leven krijgen als fietsframe, balpen of nieuwe koffiecapsule?

Ook verder van huis werkt Nespresso aan de toekomst van koffie. Door vol in te zetten op regeneratieve landbouw. Met schaduwplanten die hittestress opvangen, biodiversiteit op de velden, reductie van watergebruik en natuurlijke oplossingen voor pesticiden. En misschien nog wel belangrijker: door te investeren in de mensen achter de koffie. In Colombia, maar ook in andere kwetsbare koffiegebieden, steunt Nespresso pensioenplannen en opleidingstrajecten. Jongeren ruilen er massaal de velden in voor een kantoorjob in de stad, waardoor het beroep 'koffieboer' een uitstervend vak dreigt te worden. Als we niets doen, is straks niet alleen je koffiekopje leeg, maar ook het veld waar het vandaan komt.

B Corp

Nespresso draagt met trots haar B Corp-certificaat. Niet als pronkstuk, maar als bevestiging van alle inspanningen op de sociaal-maatschappelijke thema's waarop Nespresso actief is. Hier in Nederland, maar ook aan de andere kant van de wereld. Daarmee is Nespresso onderdeel van een groep progressieve bedrijven en organisaties

Nespresso is B Corp gecertificeerd

Nespresso is er trots op B Corp gecertificeerd te zijn. Het is een mooie bevestiging van alle inspanningen op de sociaal maatschappelijke gebieden waar Nespresso actief is. Bedrijven die B Corp zijn hebben duurzaamheid als intrinsieke waarde in alles wat ze doen in plaats van als vinkje dat je afvinkt. Een B Corp certificering is geen einddoel. Het is een vertrekpunt en commitment om continu stappen te blijven zetten om verder te verduurzamen. Daar spant Nespresso zich iedere dag voor in!

die dezelfde intrinsieke motivatie op het gebied van duurzaamheid delen en dit doorleven in alle onderdelen van de onderneming. Nu en in de toekomst. Want B Corp is geen vinkje, maar een belofte om stappen te blijven zetten. En dat proef je terug in alles.

NESPRESSO

PROFESSIONAL



Meer informatie?
Scan de QR-code.



**Gratis en
vrijblijvend!**

Maak snel een afspraak
bij jou in de buurt. Ga naar
schoonenberg.nl/afspraak
of bel 0800 - 0515 (gratis).