

EXECUTIVE CATERING GEDRAGSCODE

Onze manier van werken

Veilig. Eerlijk. Verzorgd. Professioneel.

Richtlijn voor medewerkers, freelancers, leveranciers en partners

Versie 1.0 | 2026

Inleiding

Deze gedragscode beschrijft hoe Executive Catering wil werken: professioneel, veilig, eerlijk en met respect voor mensen, klanten, leveranciers en de omgeving waarin wij actief zijn.

Onze dienstverlening draait om bedrijfslunch, vergaderservice, borrels en banqueting. Juist omdat wij dagelijks werken met voedsel, mensen, planning, klantlocaties en leveranciers, is duidelijk gedrag belangrijk. Deze code helpt bij het maken van goede keuzes wanneer situaties druk, praktisch of niet helemaal zwart-wit zijn.

Voor wie geldt deze gedragscode?

Deze gedragscode geldt voor iedereen die namens of met Executive Catering werkt. Dat betekent onder andere:

- medewerkers, tijdelijke krachten en oproepkrachten;
- freelancers, ingehuurde krachten en operationele teams;
- leveranciers, onderaannemers en logistieke partners;
- iedereen die namens Executive Catering contact heeft met klanten, gasten of externe partijen.

Van iedereen wordt verwacht dat deze uitgangspunten worden begrepen en toegepast in het dagelijks werk.

Onze visie en waarden

Wij willen bedrijven helpen om lunch en catering goed, representatief en zonder gedoe te organiseren. Een goede lunch is meer dan eten alleen: het is aandacht voor medewerkers, gasten, timing, veiligheid en de manier waarop een organisatie voor mensen zorgt.

Onze waarden

- Zorg en respect: we behandelen collega's, klanten, gasten en leveranciers eerlijk en waardig.
- Veiligheid en kwaliteit: voedselveiligheid, hygiëne en veilige werkomstandigheden staan altijd voorop.
- Professionaliteit: we communiceren helder, komen afspraken na en werken netjes op klantlocaties.
- Integriteit: we handelen eerlijk, transparant en vermijden situaties die het vertrouwen kunnen schaden.
- Verantwoordelijkheid: we denken na over onze impact op mens, milieu, verspilling en inkoop.

Vijf praktische regels

- Veiligheid en voedselveiligheid gaan altijd voor snelheid of gemak.
- Behandel iedereen met respect, ook onder druk of bij last-minute wijzigingen.
- Wees eerlijk naar klanten, collega's en leveranciers over wat wel en niet kan.
- Gebruik bedrijfsmiddelen, informatie en klantgegevens zorgvuldig.
- Meld twijfel, incidenten of ongewenst gedrag tijdig; liever te vroeg dan te laat.

Gezondheid, veiligheid en voedselveiligheid

In catering is veiligheid direct verbonden met vertrouwen. Klanten moeten erop kunnen rekenen dat eten veilig wordt bereid, vervoerd, gepresenteerd en geserveerd. Medewerkers moeten erop kunnen rekenen dat zij hun werk op een veilige en gezonde manier kunnen doen.

WEL

- Werk volgens geldende hygiëne-, HACCP- en voedselveiligheidsregels.
- Houd rekening met allergenen, dieetwensen en duidelijke communicatie over ingrediënten.
- Meld onveilige situaties, bijna-incidenten of voedselveiligheidsrisico's direct.
- Gebruik passende werkkleding, persoonlijke hygiëne en schone materialen.
- Werk alleen met leveranciers en producten die passen bij onze kwaliteitsnorm.

NIET

- Voedsel serveren waarvan de veiligheid, houdbaarheid of herkomst twijfelachtig is.
- Allergeneninformatie weglaten of gokken wanneer iets niet zeker is.
- Onveilige handelingen negeren omdat het druk is.
- Werken onder invloed van alcohol, drugs of middelen die veiligheid beïnvloeden.
- Procedures overslaan om tijd te besparen.

Respect, inclusie en professioneel gedrag

Wij willen een werkomgeving waarin mensen zich veilig, serieus genomen en gerespecteerd voelen. Dat geldt op kantoor, in de keuken, onderweg, op locatie bij klanten en in contact met leveranciers.

WEL

- Behandel iedereen eerlijk, ongeacht achtergrond, functie, leeftijd, geslacht, overtuiging, afkomst, seksuele oriëntatie, beperking of contractvorm.
- Werk samen op een manier die duidelijk, vriendelijk en professioneel is.
- Geef feedback respectvol en gericht op verbetering.
- Neem signalen van pesten, discriminatie, intimidatie of ongewenst gedrag serieus.
- Zorg dat tijdelijke krachten en freelancers dezelfde basisinformatie krijgen over veiligheid en gedrag.

NIET

- Pesten, discrimineren, intimideren of mensen kleiner maken.
- Grof, seksueel getint, vernederend of bedreigend gedrag vertonen.
- Iemand buitensluiten of ongelijk behandelen zonder zakelijke reden.
- Wegkijken wanneer iemand onveilig of respectloos wordt behandeld.
- Misbruik maken van positie, afhankelijkheid of werkdruk.

Integriteit en belangenconflicten

Vertrouwen is belangrijk in zakelijke catering. Wij maken afspraken met klanten, leveranciers en partners op basis van eerlijkheid en objectieve keuzes. Persoonlijke belangen mogen zakelijke beslissingen niet beïnvloeden.

WEL

NIET

- Maak mogelijke belangenconflicten bespreekbaar zodra ze ontstaan.
- Kies leveranciers op basis van kwaliteit, betrouwbaarheid, prijs, veiligheid en passende waarden.
- Wees transparant over kosten, afspraken, kortingen en wijzigingen.
- Leg belangrijke afspraken schriftelijk vast.
- Vraag advies wanneer je twijfelt of iets gepast is.
- Zakelijke kansen gebruiken voor persoonlijk voordeel.
- Geld, cadeaus of voordelen accepteren die een beslissing kunnen beïnvloeden.
- Een leverancier bevoordelen vanwege persoonlijke relaties zonder transparantie.
- Informatie achterhouden die relevant is voor een klant of collega.
- Afspraken maken die je niet kunt of mag nakomen.

Eerlijke concurrentie, omkoping en fraude

Executive Catering wil eerlijk concurreren en zakelijke relaties opbouwen op kwaliteit, betrouwbaarheid en service. Onethische of illegale activiteiten passen daar niet bij.

WEL

NIET

- Concurrer eerlijk en professioneel.
- Wees zorgvuldig bij offertes, prijzen en klantinformatie.
- Weiger verzoeken om smeergeld, ongepaste voordelen of valse facturen.
- Meld vermoedens van fraude, omkoping of oneerlijke afspraken.
- Zorg dat kosten en declaraties correct, volledig en controleerbaar zijn.
- Prijsafspraken maken met concurrenten.
- Offertes manipuleren of vertrouwelijke concurrentie-informatie delen.
- Steekpenningen aanbieden, vragen of accepteren.
- Facturen, uren, aantallen of kosten bewust verkeerd weergeven.
- Contante of ongebruikelijke betalingen accepteren zonder duidelijke zakelijke reden en vastlegging.

Verantwoorde inkoop en duurzaamheid

Onze keuzes in inkoop, verpakkingen, transport en voedselverspilling hebben invloed. Wij streven naar praktische duurzaamheid: haalbaar, eerlijk en zichtbaar in dagelijkse beslissingen.

WEL

NIET

- Werk waar mogelijk met betrouwbare, lokale of seizoensgerichte leveranciers.
- Let op kwaliteit, herkomst, dierenwelzijn en arbeidsomstandigheden in de keten.
- Voorkom voedselverspilling door goede planning en realistische aantallen.
- Beperk onnodige verpakkingen en kies waar mogelijk
- Kiezen voor de goedkoopste optie als die duidelijk ten koste gaat van veiligheid, kwaliteit of ethiek.
- Voedselverspilling accepteren als normaal gevolg van slechte planning.
- Misleidende duurzaamheidsclaims doen.
- Afval onzorgvuldig of in strijd met regels afvoeren.
- Rode vlaggen bij leveranciers negeren.

voor duurzamere alternatieven.

- Ga zorgvuldig om met energie, water, transport en afval.

Vertrouwelijke informatie en gegevensbescherming

Wij werken met klantgegevens, contactpersonen, offertes, dieetwensen, planningen en soms persoonsgegevens van medewerkers of gasten. Die informatie behandelen we zorgvuldig.

WEL

- Gebruik gegevens alleen voor het doel waarvoor ze zijn ontvangen.
- Deel klant- en persoonsgegevens alleen met mensen die deze informatie nodig hebben voor hun werk.
- Bewaar gegevens veilig en niet langer dan noodzakelijk.
- Wees extra zorgvuldig met dieetwensen, allergeneninformatie en contactgegevens.
- Meld verlies, verkeerde verzending of een mogelijk datalek direct.

NIET

- Klant informatie delen via onbeveiligde of onnodige kanalen.
- Persoonsgegevens gebruiken voor andere doelen zonder toestemming of grondslag.
- Offertes, prijzen of klantafspraken delen met onbevoegden.
- Foto's of informatie van klantlocaties publiceren zonder toestemming.
- Aannemen dat iemand anders een privacy-incident wel meldt.

Bedrijfsmiddelen en klantlocaties

Wij gebruiken materialen, voertuigen, apparatuur, recepten, digitale middelen en klantlocaties professioneel en zorgvuldig. Op locatie vertegenwoordigen wij niet alleen onszelf, maar ook Executive Catering.

WEL

- Gebruik materialen, apparatuur en voertuigen netjes en alleen voor zakelijke doeleinden.
- Laat klantlocaties schoon, veilig en professioneel achter.
- Meld schade, verlies of defecten direct.
- Bescherm recepten, werkwijzen, prijslijsten en interne documenten.
- Ga zorgvuldig om met sleutels, toegangspassen en locatie-informatie.

NIET

- Bedrijfsmiddelen gebruiken voor persoonlijk voordeel zonder toestemming.
- Schade of fouten verbergen.
- Onbevoegd ruimtes betreden op klantlocaties.
- Interne documenten of foto's van klantlocaties ongepast delen.
- Materialen verspillen of onnodig beschadigen.

Melden en aanspreken

Een professionele cultuur betekent dat zorgen bespreekbaar zijn. Wie twijfels, fouten, incidenten of ongewenst gedrag meldt, helpt de organisatie verbeteren. Melden mag nooit leiden tot represailles of benadeling wanneer dit te goeder trouw gebeurt.

- Bespreek vragen of zorgen eerst met je leidinggevende of contactpersoon, als dat veilig en passend voelt.
- Meld voedselveiligheidsrisico's, ongevallen, discriminatie, intimidatie, fraude, datalekken of ernstige overtredingen direct.
- Iedere melding wordt serieus genomen en zo vertrouwelijk mogelijk behandeld.
- We zoeken naar herstel, verbetering en voorkoming van herhaling.

Slotverklaring

Deze gedragscode is geen lijst die elke situatie volledig kan voorspellen. Het is een praktische leidraad voor professioneel gedrag. Wanneer je twijfelt, stel jezelf dan de vraag: is dit veilig, eerlijk, respectvol, uitlegbaar en passend bij de manier waarop Executive Catering wil werken?

Als het antwoord niet duidelijk ja is, pauzeer dan en vraag advies voordat je verder handelt.