

EXECUTIVE CATERING

# Gedragcode voor leveranciers

Onze verwachtingen voor verantwoord inkopen, veilige samenwerking en professioneel zakendoen

Veiligheid, integriteit, kwaliteit en respect in elke schakel van onze keten.

Versie 1.0 | Intern en extern gebruik | 2026

# Inhoud

1. Doel en uitgangspunt
2. Voor wie geldt deze gedragscode?
3. Onze waarden in samenwerking
4. Algemene verwachtingen
5. Zakelijke integriteit en ethisch handelen
6. Informatie, privacy en data
7. Mensenrechten, arbeidsnormen en inclusie
8. Gezondheid, veiligheid en voedselveiligheid
9. Duurzaamheid, milieu en maatschappij
10. Melden van zorgen en opvolging

# 1. Doel en uitgangspunt

Executive Catering wil bedrijven ondersteunen met betrouwbare bedrijfslunch, vergaderservice, borrels en banqueting. Dat kunnen wij alleen goed doen wanneer de hele keten professioneel, veilig, eerlijk en zorgvuldig werkt: van ingrediënten en verpakkingen tot transport, service en communicatie.

Deze gedragscode beschrijft de minimale normen die wij verwachten van leveranciers, onderaannemers, producenten, logistieke partners, ingehuurde specialisten en andere zakelijke partners die producten of diensten leveren aan of namens Executive Catering.

De code vervangt niet de eigen bedrijfsregels van leveranciers, maar vormt wel de basis voor samenwerking met Executive Catering. Waar wetgeving strenger is dan deze code, geldt de wet. Waar deze code hogere normen stelt, verwachten wij dat leveranciers deze normen respecteren voor zover dat redelijkerwijs van toepassing is.

## 2. Voor wie geldt deze gedragscode?

- alle leveranciers van voedsel, dranken, ingrediënten en verpakkingen;
- logistieke partners, transporteurs en opslaglocaties;
- onderaannemers, freelancers en ingehuurde teams die namens Executive Catering werken;
- leveranciers van schoonmaak, materialen, apparatuur, IT, administratie of ondersteunende diensten;
- partners die betrokken zijn bij events, borrels, banqueting of dienstverlening op klantlocaties.

Wij verwachten dat leveranciers deze principes ook onder de aandacht brengen van relevante partijen in hun eigen keten, vooral wanneer zij direct bijdragen aan onze dienstverlening.

## 3. Onze waarden in samenwerking

Waarde	Wat dit betekent
Integriteit	We doen wat we beloven, communiceren eerlijk en vermijden elke vorm van misleiding, belangenverstrengeling of ongepast voordeel.
Kwaliteit	We werken met producten, mensen en processen die passen bij een professionele zakelijke cateringomgeving.
Veiligheid	Voedselveiligheid, werkveiligheid en veilige klantlocaties hebben altijd prioriteit boven snelheid of gemak.
Respect	Iedereen in de keten wordt eerlijk, fatsoenlijk en met waardigheid behandeld.
Verantwoordelijkheid	We maken bewuste keuzes rondom inkoop, verspilling, milieu, transparantie en maatschappelijke impact.

## 4. Algemene verwachtingen

- leveranciers leven alle toepasselijke wet- en regelgeving na;
- leveranciers leveren producten en diensten volgens afgesproken kwaliteit, planning en specificaties;
- leveranciers beschikken over passende processen om veiligheid, kwaliteit en naleving te borgen;
- leveranciers melden tijdig risico's, incidenten of wijzigingen die invloed kunnen hebben op levering, veiligheid of naleving;
- leveranciers werken mee aan redelijke informatieverzoeken, controles of verbeterafspraken wanneer dit nodig is voor een veilige en verantwoorde samenwerking;
- leveranciers zorgen dat medewerkers en onderaannemers die voor Executive Catering werken voldoende geïnformeerd, bekwaam en zorgvuldig zijn.

## 5. Zakelijke integriteit en ethisch handelen

Wij willen zakendoen met partners die betrouwbaar, transparant en professioneel handelen.

Wij verwachten dat leveranciers:	Wij accepteren niet dat leveranciers:
<ul style="list-style-type: none"><li>• eerlijk concurreren en geen prijsafspraken, marktverdeling of andere concurrentie beperkende afspraken maken;</li><li>• geen steekpenningen, smeergeld, ongepaste geschenken of oneerlijke voordelen aanbieden, vragen of accepteren;</li><li>• mogelijke belangenconflicten direct melden, bijvoorbeeld familiebanden, persoonlijke relaties of financiële belangen die de samenwerking kunnen beïnvloeden;</li><li>• facturen, leveringsbonnen, uren, certificaten en andere documentatie volledig en juist aanleveren;</li><li>• geen zaken doen op een manier die fraude, witwassen, belastingontduiking of andere economische delicten mogelijk maakt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• informatie over concurrenten delen of vragen die niet gedeeld mag worden;</li><li>• geschenken of voordelen aanbieden tijdens aanbestedingen of contractonderhandelingen wanneer dit de indruk van beïnvloeding kan wekken;</li><li>• kosten, hoeveelheden, herkomst, kwaliteit of prestaties verkeerd voorstellen;</li><li>• contante of ongewone betalingsconstructies gebruiken zonder duidelijke zakelijke reden.</li></ul>

## 6. Informatie, privacy en data

Leveranciers kunnen in contact komen met bedrijfsinformatie, klantinformatie, persoonsgegevens, prijzen, planning of andere gevoelige gegevens. Die informatie moet zorgvuldig worden beschermd.

Wij verwachten dat leveranciers:	Wij accepteren niet dat leveranciers:
<ul style="list-style-type: none"><li>• persoonsgegevens en vertrouwelijke informatie alleen gebruiken voor het afgesproken zakelijke doel;</li><li>• gegevens veilig opslaan, verwerken en delen volgens de toepasselijke privacywetgeving;</li><li>• toegang tot informatie beperken tot personen die</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• klantinformatie, menuprijzen, contractafspraken, planning of persoonsgegevens zonder toestemming delen;</li><li>• informatie gebruiken voor eigen commerciële doeleinden buiten de samenwerking;</li><li>• onveilige kanalen gebruiken voor het versturen van gevoelige gegevens wanneer een veiliger</li></ul>

<p>deze informatie nodig hebben voor hun werk;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een feitelijk of vermoedelijk datalek, verlies van informatie of ongeautoriseerde toegang zo snel mogelijk melden;</li> <li>• gegevens en documenten correct verwijderen of teruggeven wanneer de samenwerking eindigt of wanneer dit contractueel is afgesproken.</li> </ul>	<p>alternatief beschikbaar is.</p>
---	------------------------------------

## 7. Mensenrechten, arbeidsnormen en inclusie

Wij verwachten dat iedereen in onze keten eerlijk, veilig en met respect wordt behandeld.

Wij verwachten dat leveranciers:	Wij accepteren niet dat leveranciers:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle medewerkers een wettelijk erkende arbeidsrelatie, duidelijke arbeidsvoorwaarden en correcte betaling bieden;</li> <li>• werktijden, rusttijden, minimumloon, verlof en andere arbeidsrechten naleven;</li> <li>• vrijwillige arbeid waarborgen en elke vorm van dwangarbeid, mensenhandel, schuldarbeid of uitbuiting voorkomen;</li> <li>• geen kinderarbeid gebruiken en leeftijdscontroles toepassen waar dat relevant is;</li> <li>• een werkomgeving bieden zonder discriminatie, intimidatie, pesten, geweld of vernederende behandeling;</li> <li>• gelijke kansen bevorderen en mensen beoordelen op geschiktheid, gedrag, kwaliteit en prestaties.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mensen onder druk zetten om te werken buiten wettelijke of redelijke grenzen;</li> <li>• identiteitsdocumenten innemen of werknemers beperken in hun bewegingsvrijheid;</li> <li>• discrimineren op achtergrond, leeftijd, geslacht, genderidentiteit, seksuele geaardheid, geloof, beperking, afkomst of andere persoonlijke kenmerken;</li> <li>• meldingen over ongewenst gedrag negeren of werknemers benadelen omdat zij zorgen uiten.</li> </ul>

## 8. Gezondheid, veiligheid en voedselveiligheid

Omdat Executive Catering actief is in foodservice, zijn veiligheid en voedselveiligheid essentieel. Leveranciers moeten de juiste hygiënische, technische en organisatorische maatregelen nemen.

Wij verwachten dat leveranciers:	Wij accepteren niet dat leveranciers:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle toepasselijke regels voor arbeidsveiligheid, voedselveiligheid, hygiëne, allergenen, opslag en transport naleven;</li> <li>• producten leveren die voldoen aan afgesproken specificaties, kwaliteit, houdbaarheid, temperatuur en herkomst;</li> <li>• voedsel veilig bereiden, verpakken, opslaan en vervoeren, inclusief passende temperatuurbeheersing waar nodig;</li> <li>• medewerkers voldoende trainen in veiligheid, hygiëne, allergenen en incidentmelding;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• producten leveren waarvan herkomst, samenstelling, allergenen of houdbaarheid onduidelijk of onjuist zijn;</li> <li>• veiligheidsprocedures overslaan om tijd of kosten te besparen;</li> <li>• medewerkers laten werken zonder passende instructie, middelen of beschermingsmiddelen;</li> <li>• een voedselveiligheidsprobleem verbergen of pas laat melden.</li> </ul>

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• onveilig werk of onveilige levering direct stoppen en pas hervatten wanneer het risico is weggenomen;</li><li>• incidenten, bijna-incidenten, productafwijkingen, allergenenfouten of besmettingsrisico's direct melden.</li></ul> |  |
|--|--|

## 9. Duurzaamheid, milieu en maatschappij

Wij willen stap voor stap bijdragen aan een meer verantwoorde cateringketen. Leveranciers spelen daarin een belangrijke rol.

Wij verwachten dat leveranciers:	Wij accepteren niet dat leveranciers:
<ul style="list-style-type: none"><li>• milieuwetgeving en relevante certificeringen of productnormen naleven;</li><li>• waar mogelijk werken met seizoensgebonden, lokale, verantwoorde of aantoonbaar duurzame producten;</li><li>• voedselverspilling helpen beperken door realistische planning, juiste porties en goede afstemming;</li><li>• onnodige verpakkingen verminderen en waar mogelijk kiezen voor herbruikbare, recyclebare of duurzamere alternatieven;</li><li>• zorgvuldig omgaan met energie, water, afval en transportbewegingen;</li><li>• dierenwelzijn respecteren waar dierlijke producten worden geleverd;</li><li>• lokale ondernemers, sociale initiatieven of inclusieve ketenpartners ondersteunen waar dit passend en haalbaar is.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• misleidende duurzaamheidsclaims doen of certificeringen gebruiken die niet kloppen;</li><li>• afval, water of energie onnodig verspillen wanneer betere opties beschikbaar zijn;</li><li>• producten leveren die in strijd zijn met wetgeving, afgesproken kwaliteit of redelijke duurzaamheidsverwachtingen.</li></ul>

## 10. Melden van zorgen en opvolging

Leveranciers worden aangemoedigd om zorgen tijdig te melden wanneer iets niet klopt of niet goed voelt. Dit kan gaan over voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, integriteit, privacy, discriminatie, duurzaamheid, kwaliteit of gedrag op klantlocaties.

- meld zorgen bij de vaste contactpersoon van Executive Catering;
- meld urgente veiligheids- of voedselveiligheidsrisico's direct en zonder vertraging;
- werk open en eerlijk mee aan onderzoek, herstelmaatregelen of verbeterafspraken;
- benadeel geen medewerker, onderaannemer of andere betrokkene omdat diegene te goeder trouw een melding doet.

### Ons uitgangspunt

Wij willen samenwerken met leveranciers die verantwoordelijkheid nemen. Als er iets misgaat, kijken wij naar de ernst, de oorzaak, de openheid van de leverancier en de bereidheid om verbeteringen door te voeren. Bij ernstige of herhaalde overtredingen kan Executive Catering de samenwerking opschorten of beëindigen.

# Slotverklaring

Deze gedragscode voor leveranciers vormt de basis voor een professionele, veilige en verantwoordelijke samenwerking. Door met Executive Catering samen te werken, bevestigt de leverancier dat hij deze uitgangspunten begrijpt en zich inspant om hiernaar te handelen.