

thecolourkitchen®

J A A R V E R S L A G 2 0 2 1

Hoogtepunten van 2021

Een recept van
Rick & Mirna

HET JAAR '21
IN CIJFERS

INTERVIEW
LEERLING
& OUDER

WERKEN BIJ
THE COLOUR KITCHEN

EEN AANTAL COLLEGA'S UITGELICHT

Wist je dat...

Het 'papier' waar deze krant op is gedrukt
gemaakt is van landbouwafval, zoals bladeren
en stengels van gewassen?!
Milieuvriendelijker dan dit wordt het niet!
[peterprint.nl]

“HET WAS ONS HET JAARTJE WEL, MAAR WE KUNNEN MET VERTROUWEN UITKIJKEN NAAR HET KOMENDE JAAR”

UTRECHT, 21 DECEMBER 2021

Een korte terugblik op het afgelopen jaar leert ons dat “flexibiliteit” en “doorzettingsvermogen” de woorden zijn die onze organisatie kenmerkt. Net als vele andere in Nederland en zelfs over de hele aardbol, is er ook van onze organisatie veel gevraagd dit jaar. Natuurlijk en gelukkig waren we hier wel enigszins op voorbereid. Een voorbereiding waarvan de kiem reeds in 2019 werd gelegd en die afgelopen jaar tot mooie resultaten en nieuwe perspectieven heeft geleid; in mei van afgelopen jaar zijn wij gestart met het verzorgen van de catering bij het werkbedrijf UW in Utrecht. Een opdracht die inmiddels niet meer als opdracht voelt maar veel meer als een samenwerking, een versterking, een schitterende kans tot het bundelen van krachten op het sociaal maatschappelijke werkveld.

Vlak voor de zomer kwam daar in Tilburg een nieuwe koffiecormer bij in de inspirerende omgeving van Fontys Hoge school voor de Kunsten. Een plek waar wij op dit moment nog geen programma's zijn gestart voor onze leerlingen maar waar we snel verwachten dat wel te gaan doen. In diezelfde periode werd ons eveneens duidelijk dat wij op nóg zo'n schitterende plek in Utrecht aan de slag mochten gaan : het Stadskantoor van Gemeente Utrecht. Per september schitteren onze leerlingen daar op de 21e verdieping met een eigen productiekeuken en een koffie/lunchbar in het verschiep.

We zijn er daarnaast in geslaagd, sluiting of niet, om de programma's van de leerlingen door te kunnen zetten, zij het aangepast. We hebben 3 grote examendineravonden mogen vieren met de trotse familie en vrienden van onze toppers.

En dat waren voor ons TCK team ook de momenten dat we weer mochten vieren en voelen waarom wij doen wat we doen...

‘Wij geven mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt nieuwe kansen’ en zoals men kan zien doen we dat ook, of misschien wel juist, in een moeilijke periode als deze. We zijn daarmee dan ook extra trots op de impact resultaten die we hebben weten voort te zetten. Jullie kunnen daar in dit jaarverslag uiteraard meer over lezen.

2022

Maar hoe lang corona verder ook een onzeker factor blijft; wij kijken met vertrouwen en gezonde spanning uit naar het komend jaar. Dankzij de strategische samenwerking die we eind 2021 zijn aangegaan met de **Compass Group Nederland**, beschikken we vanaf 2022 over een enorm netwerk van locaties, leerwerkplekken, enthousiaste leermeesters en een scala aan uitstroommogelijkheden.

Alle programma's van The Colour Kitchen hebben mede daarom nu ook baangaranties! Dat geeft onze leerlingen een enorme houvast tijdens het programma dat zij doorlopen.

De aankomende 5 jaar gaan wij samen met de Compass Group Nederland ons “ketenmodel” landelijk verder uitrollen. Hiermee kunnen we jaarlijks honderden Ongekende Talenten aan nieuwe kansen helpen. En dat gaat straks niet alleen meer over Horeca- en Catering- : we breiden onze kansen-markt uit naar facilitaire dienstverlening, zoals schoonmaak, groen, interne logistiek, hostmanship etcetera. Het perspectief voor de leerlingen wordt daarmee nog concreter en breder. En dat is uiteindelijk waar we het voor doen!

Tot slot willen we van het moment gebruik maken om jou even te bedanken, ja jij, lezer van dit jaarverslag. Want, in welke hoedanigheid dan ook, je interesse in en je bijdrage aan het werk van The Colour Kitchen is van cruciaal belang geweest.

Zeker ook in de afgelopen roerige periode, voelden wij ons hierdoor extra gesteund en dat heeft zeker bijgedragen aan het feit dat we het hebben weten vol te houden.

Namens het hele team van The Colour Kitchen, dank je wel!! En graag, heel graag tot een volgende ontmoeting in 2022.

Bas, Arne, Jan Willem, Arie & Bartel



HET JAAR '21 IN CIJFERS

GESTART

25 leerlingen gestart bij The Colour Kitchen

GESLAAGD

100% geslaagd in 2021

AAN DE SLAG

56% hebben we kunnen begeleiden naar een vaste baan!

BLIJ!

3 NIEUWE LOCATIES in de regio Utrecht en in de regio Tilburg en Eindhoven met 20 NIEUWE LEERWERKPLEKKEN

TROTS!

Samen met UW, werkbedrijf Utrecht, verzorgen we de horeca en catering leerwerklijn voor alle Utrechters

SUPER BLIJ!

Ons eigen restaurant in Zuilen heeft een nieuwe Look & Feel gekregen

SUPER BLIJ EN TROTS!

Al onze programma's zijn nu voorzien van baangaranties

WAT STAAT ER VOOR ONS TE DOEN IN 2022

- 80 nieuwe leerlingen extra in onze programma's
- Opstart van 2 nieuwe regio's in Nederland
- Realisatie van minimaal 70% uitstroom naar duurzaam werk



OOK EEN OPLEIDING VOLGEN BIJ THE COLOUR KITCHEN?

- Bepaal zelf wat je wilt leren in de keuken of bediening
- Werk aan je zelfvertrouwen en ontdek je talent met je eigen coach
- Bereik in 3 tot 12 maanden jouw startniveau
- En ga aan het werk op een leuke, passende én betaalde werkplek



LEREN IN DE PRAKTIJK

Of je nu 17 bent, 37 of 57, dat maakt ons niet uit. Wij geloven dat iedereen de kans moet krijgen om zijn of haar diploma te halen zodat hij of zij daarna een baan kan vinden. Om wat voor reden het dan ook tot nu toe niet gelukt is. Scan de QR code. Wij helpen je om jouw ongekende talent verder te ontwikkelen.



Sportdag 2021



Sportdag 2021



Samenwerking Compass Group



Een nieuw terras!!



Fietsen met FC Utrecht



Start nieuwe professionals



Koken voor wereldarmoededag



Sportdag 2021



Geslangoli



Samenwerking met UW



Feel Good Food



Reisadvies to go



Nieuwe bedrijfskleding



Start nieuwe locatie stadskantoor



De oogst uit eigen moestuin



Hoogtepunten 2021

Interview leerling & ouder - LOUISE -

Dit is LOUISE : Afgelopen jaar heeft zij haar opleiding gevolgd op onze locatie in Zuilen. Inmiddels afgerond, diploma op zak en klaar voor een nieuwe stap in haar carrière! Kort voor de Kerstvakantie spraken we met Louise en haar moeder.

Waarom wilde je graag een opleiding bij The Colour Kitchen doen? Wat hoopte je dat het je zou brengen?

Ik was net klaar met een ROC opleiding Zorg en Welzijn in mijn 2e leerjaar kwam ik er achter dat Zorg en Welzijn niks voor mij is. Mijn ouders zeiden al een poosje dat de horeca iets voor mij zal zijn.

Mijn moeder kwam iemand tegen die The Colour Kitchen aanraden en toen ben ik een paar keer met mijn vader bij The Colour Kitchen gaan lunchen en vervolgens heb ik een paar keer meegelopen. Dit vond ik super leuk!

Binnen The Colour Kitchen gebruiken we de term 'Ongekend talent'. Welk talent van jou zelf heb jij bij TCK kunnen ontdekken?

Dat ik heel sociaal en gastvrij ben! Door dat ik dat ontdekt heb, heb ik meer zelfvertrouwen gekregen en ik heb geleerd om beter mijn grenzen aan te geven.

"Ik heb meer zelfvertrouwen gekregen en geleerd mijn grenzen aan te geven"

Je hebt veel geleerd en je diploma op zak. Wat zijn jou toekomst plannen/dromen voor aankomend jaar?

Ik zou heel graag in een leuke lunchroom willen werken en mij verder willen ontwikkelen in de horeca. Misschien wel in de toekomst mijn eigen lunchroom starten.



Zien jullie als ouders verandering bij Louise bij sinds het starten van de opleiding bij The Colour Kitchen?

Wij hebben zeker veel ontwikkelingen gezien bij Louise. De start was echt zoals Louise is; eerst rustig de kat uit de boom kijken. Maar de ontwikkelingen volgden elkaar al snel op, zowel fysiek als sociaal heeft Louise veel stappen gemaakt.

Wat vinden jullie de mooiste kwaliteit/eigenschap van jullie dochter?

Louise haar openhartigheid. Ze is altijd eerlijk en lief. Maar dat maakt haar wel ook heel kwetsbaar.

Welk 'Ongekend Talent' hebben jullie ontdekt bij Louise?

Haar zelfvertrouwen is gegroeid. Hiermee hebben we ook een zeer eigenwijze Louise leren kennen; ;) Daarnaast is Louise in gesprek een zeer innemend persoon geworden.



WERKEN BIJ THE COLOUR KITCHEN

Een aantal collega's uitgelicht



Dit is Irma | COÖRDINATOR OPLEIDEN EN BEGELEIDEN

"Honderd kleine stappen maken samen een hele grote", aldus Irma. Ze zoekt nieuwe deelnemers en coacht ze stap voor stap vooruit. Ook ondersteunt ze de andere coaches. Het gaat er bij Irma niet om dat jij doet wat zij wil, maar dat je erachter komt wat jij wilt. Ze wil je écht leren kennen. En dan ziet ze altijd mogelijkheden. "Als het ene niet lukt, dan gaan we kijken wat er wél lukt, totdat je doet waar je blij van wordt. Een gevoel dat Irma goed kent: of ze nu werkt, surft, of met een mountainbike of snowboard van een berg af raast. En dat help ze jou ook ontdekken.

MEDE EIGENAAR TCK EN EINDVERANTWOORDELIJK VOOR LOCATIE ZUILEN

"Elke dag bezig zijn met het helpen andere zich te ontwikkelen voelt soms als een voorrecht. Dat we dat kunnen doen in een commerciële Horeca omgeving is bijzonder en maakt dat wij dagelijks nieuwe ambassadeurs creëren.

Dit is Bas



Dit is Mirna | PRAKTIJKBEGELEIDER KEUKEN LOCATIE PORTAAL

Ik kwam bij The Colour Kitchen via een taalprogramma en heb zodoende hier een opleiding gevolgd tot kok. Nu sta ik zelfstandig in de keuken van Zuilen, begeleid daar nieuwe leerlingen en verrijk de menukaart met mijn culinaire achtergrond: de Syrische keuken.



Lekkere recepten voor thuis

Zin om lekker te koken maar heb je geen inspiratie? Rick & Mirna hebben heerlijke recepten om zelf thuis te maken. Wat dacht je van vers gepekelde zalm of de traditionele, Syrische Kibbeh van Mirna?

Recept van Chef Rick: gepekelde zalm



WAT HEB JE NODIG?

500 gram zalm met huid	1 limoen
100 gram poedersuiker	1 sinaasappel
100 gram zeezout	1 bos dille
50 gram zwarte peper	1 klein bakje crème fraîche
2 citroenen	

1. Rasp de limoen en citroen en de sinaasappel over de zalm
2. Hak de helft van de dille, en strooi deze over de zalm
3. Strooi vervolgens de poedersuiker en het zeezout over de zalm
4. Druk de marinade goed in de zalm
5. Dek de zalm af en zet deze onder druk door er wat zwaars op de zetten
6. Laat de zalm 24 uur marineren
7. Wrijf naar 24 uur de marinade van de zalm. Gebruikt daar geen water bij
8. Dep met een keukenrol de zalm goed droog en laat de zalm onafgedekt 1 uur indrogen in de koelkast
9. Snijdt mooi dunne plakjes van de zalm
10. Maak van de crème fraîche en de rest van de fijne gesneden dille een sausje, voeg daar nog wat zout en zwarte peper aan toe.



Recept van Mirna: Kibbeh uit de oven

WAT HEB JE NODIG?

1kg fijne bulgur	1 ei
650 gram rundergehakt	1 el zout
1 grote ui (gesnipperd)	1 tl zwarte peper
5 tenen knoflook (geperst)	1 el komijn
halve bos peterselie (fijn gehakt)	klontje boter

1. De bulgur 15 minuten laten wellen in water
2. Maal de bulgur fijn in een magimixer
3. Meng de bulgur met het gehakt
4. Voeg alle overige ingrediënten hieraan toe
5. Breng evtueel extra op smaak met zout, peper en komijn
6. Smeer een ovenschaal in met boter
7. Doe het mengsel in de ovenschaal en strijkt deze uit
8. Bak het geheel 30 minuten in de oven op 180° graden
9. Snijd mooie repen van de Kibbeh
10. Lekker om te serveren met een yoghurt dip



WERKEN BIJ THE COLOUR KITCHEN Een aantal collega's uitgelicht



Dit is Arie | CHIEF LEARNING OFFICER

Na veel omzwervingen is Arie nu Chief Learning Officer. Hij zorgt dat ons programma bij jou past. Maar ook dat het aansluit op de praktijk, zodat bedrijven je graag zien komen als je klaar bent. Arie is een man van contrasten. Hij is in zijn element tijdens een intense afdaling op zijn mountainbike...

Ooit stopte hij compleet ontmoedigd met de middelbare school. Hij ging aan het werk, kreeg stapje voor stapje beter door wie hij was en wat hij wilde en vond vertrouwen in zichzelf en in de wereld om zich heen. Dat wenst hij jou nu ook toe.

Dit is Jasmijn | PRAKTIJKBEGELEIDER KEUKEN LOCATIE UW

Ooit was ik zelf leerling in een van de programma's van The Colour Kitchen. Het bleek een schot in de roos: "Ik ben nu zelf praktijkbegeleider en help nieuwe leerlingen hun talenten te ontdekken."



Mitros is de woningcorporatie van Utrecht en is sinds 2014 partner van The Colour Kitchen. Wij zijn benieuwd hoe zij kijken naar de samenwerking van het afgelopen jaar. We vragen het Daan Peters, directeur bedrijfsontwikkeling en Sarah, locatiemanager.

Wij zijn ook heel benieuwd hoe het met jullie gaat; hoe hebben jullie het jaar 2021 beleefd?

Ondanks de coronatijd bleef ons bedrijfsrestaurant open, dat vonden we belangrijk want we willen de aanwezige leerlingen continuïteit bieden. Dat geeft hen vertrouwen en veiligheid. Het was soms even zoeken naar invulling van de werkzaamheden. Met name als er minder medewerkers op kantoor aanwezig waren, dus minder gasten voor de lunch. We gaven de leerlingen dan bijvoorbeeld extra trainingen of ze deden wekelijks terugkerende taken buiten de cateringwerkzaamheden om.

Is er een bijzonder moment geweest dit jaar m.b.t. onze leerlingen of medewerkers die jou het meest is bijgebleven?

Daan : niet specifiek dit jaar, maar ik vind de diploma-uitreiking elk jaar weer indrukwekkend om bij te wonen. Dan ervaar je echt de brede impact van het opleidingsprogramma. Familie die trots vertelt dat hun zoon of dochter het helemaal gevonden heeft, dat blijft altijd super mooi om te horen!

Sarah: een van de dingen die ik mooi vind om te zien is als leerlingen mij gaan spiegelen. Dan vragen ze bijvoorbeeld aan mij hoe het met me gaat in plaats van andersom, dat komt toch altijd wel binnen.

Heeft de komst van The Colour Kitchen iets veranderd in de sfeer/cultuur van jullie bedrijf? Wat brengt het jullie?

De meeste medewerkers waren erg enthousiast, zij keken uit naar het moment dat The Colour Kitchen zou starten. Er waren ook wat bedenkingen; medewerkers vroegen zich af of het niet te duur zou zijn, dachten dat gasten te lang zouden moeten wachten op een bestelling en stonden soms terughoudend tegenover de doelgroep. Medewerkers zijn door de komst van The Colour Kitchen leerlingen minder gehaast en relaxter geworden.

Willen jullie als bedrijf bepaalde doelen bereiken op het gebied van inclusie/medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt?

Niet zozeer een concrete ambitie, wel wensen voor de toekomst; de wijk weer meer naar binnen halen en zo het contact bevorderen tussen leerlingen van The Colour Kitchen en de buurtbewoners. Verder zouden we graag wat oudere leerlingen willen verwelkomen, stathouders bijvoorbeeld.

> **Mitros**



Wat is volgens jullie de belangrijkste voorwaarde om arbeidsinclusie tot een succes te maken?

Voor de eerste fase - waarin een bedrijf besluit om The Colour Kitchen wel/niet hun catering te laten verzorgen - is het belangrijk dat een leidinggevende zich hard maakt voor de komst van The Colour Kitchen. Hij moet enthousiast zijn en dat enthousiasme overdragen op andere medewerkers, want zij kunnen eerst nog wel sceptisch zijn.

Een andere succesvoorwaarde is dat de inrichting van het restaurant interactie stimuleert tussen medewerkers van The Colour Kitchen en van het bedrijf. Verder; aandacht. Dat geldt altijd en voor iedereen. En intrinsieke motivatie. Geen arbeidsinclusie stimuleren omdat het een mooi visitekaartje is, een bedrijf moet het echt willen.

> **Aedes**

Aedes is de belangenorganisatie van de woningcorporaties in Nederland en is sinds 2015 partner van The Colour Kitchen. We vragen Sander Koomen, manager bedrijfsvoering van Aedes, en Gitte Heikönig, locatiemanager hoe zij terugkijken op het afgelopen jaar.

Wij zijn ook benieuwd hoe het met jullie gaat; hoe hebben jullie het jaar 2021 beleefd?

Dit jaar stond het werken op kantoor in het teken van ontmoeting, als afwisseling op het thuiswerken. We verwachten dat het meer thuiswerken iets blijvends is en dat kantoren dus meer een ontmoetingsfunctie krijgen.

Is er een bijzonder moment geweest dit jaar m.b.t. onze leerlingen of medewerkers die jou het meest is bijgebleven?

Als er - buiten corona tijd om - uitgebreide examendiners zijn, zijn we hier altijd bij met een vaste afvaardiging. Dat maakt indruk, iedereen is zo trots op de leerlingen! Gitte: wat mij bijblijft is de groei die leerlingen doormaken. In het begin vindt iedereen het contact met gasten spannend.

Leerlingen groeien daar altijd in. De een wat meer dan de ander, maar bij iedereen zie je dat het ze steeds makkelijker afgaat. Daarnaast, de band die in de loop van de tijd steeds hechter wordt. Ik vind het altijd mooi als de band op het punt komt dat leerlingen me dingen gaan toevertrouwen.

Wat zou je willen zeggen tegen opdrachtgevers die er over denken met The Colour Kitchen te gaan samenwerken? Sander : Veel bedrijven zijn waarschijnlijk we enthousiast, vinden het een mooi idee. Ons advies: probeer het! Er kunnen risicobeheersingsmaatregelen getroffen worden, zo kan het zich in de praktijk uitwijzen of het goed bevalt.

“Vertrouwen geven, dat versnelt het leerproces van de leerlingen”

Heeft de komst van The Colour Kitchen iets veranderd in de sfeer/cultuur van jullie bedrijf? Wat brengt het jullie?

Sander : Het viel op dat in de organisatie een aantal personen (meesten van middelbare leeftijd) een soort moederrol op zich namen tegenover de jongere leerlingen, op een positieve manier.

Zorgzaam, betrokken. Erg mooi om te zien.

De medewerkers van Aedes zijn veelal beleidsmedewerkers die de hele dag bezig zijn met theoretische documenten. Door de aanwezigheid van The Colour Kitchen worden ze eraan herinnert waarvoor ze het doen; het gaat om de mensen die schuil gaan achter al die papieren documenten.



Sander Koomen, manager bedrijfsvoering Aedes

Wat is volgens jou de belangrijkste voorwaarde om arbeidsinclusie tot een succes te maken?

Gitte : Ervaren medewerkers die even naar voren stappen in stressvollere situaties waarin er snel gehandeld moet worden. Daarnaast: vertrouwen geven. Dat versnelt het leerproces van de leerlingen. Bij ons serveren de leerlingen bijvoorbeeld met stenen borden. Dat roept meteen een verantwoordelijks gevoel op bij de leerlingen.

Waar wij voor staan

M E E D O E N
D O E T E R T O E

IMPACT MAKEN
LOONT

V A N B A N K N A A R B A A N

I E D E R E E N W E R K , W E R K T V O O R I E D E R E E N

= start doing social business =

O N G E K E N D
T A L E N T (V O L)

I N V E S T E E R
I N
M E N S E N

G E E F M E N S E N D E R U I M T E
O M H U N T A L E N T E N T E O N T D E K K E N

K O E S T E R J E F O U T E N
W A N T D A T I S
J E O P L E I D I N G

ALLEN WIE WORDT GEPRIKKELD

O N T W I K K E L T

P A S S E N D E N
B L I J V E N D W E R K

#IEDEREENEENKANS