



JAARVERSLAG 2023

RECEPT | van STIJN

TIJD OM KLEUR TE BEKENNEN,
TIJD VOOR THE COLOUR CAFÉ!

COLUMN ANNEMIEKE VAN VOORVELD

“Mijn droom voor
gedetineerden”

INTERVIEW *Rachelle [ProRail]*

“Niet insluiten is hetzelfde
als buitensluiten”

DIT IS | Tina Chen

EEN OUD-DEELNEMER
UITGELICHT

Impact rapportage

Het jaar 2023
in cijfers

thecolourkitchen®

BLACK LABEL
by Choud Devante

VOORWOORD

UTRECHT, MAART 2024

Beste lezer,

Wat fijn dat je het Jaarverslag 2023 in jouw handen hebt, er is met plezier en overtuiging aan gewerkt.

Wie mij aan het begin 2023 had gevraagd wat voor jaar het zou gaan worden had een conservatief en behoudend antwoord gekregen, een voorzichtige maar vastberaden instelling was mijn modus destijds.

Hoe anders is het jaar verlopen.....

Naarmate de dagen, weken, maanden verstreken, werd steeds meer zichtbaar dat we met onze organisatie op een prachtig pad terecht zijn gekomen. Een meer dan waardevol pad met mooie ontmoetingen, met mensen en bedrijven die besloten zich aan te sluiten en met ons mee te lopen. We genieten van schitterende vergezichten en weten één ding zeker: we zijn nog lang niet uitgewandeld.

Was het dan uiteindelijk allemaal hosanna? Nee, natuurlijk niet!

Niets menselijks is ons vreemd; we hebben afscheid moeten nemen van mensen en van plekken en dat was zeker niet altijd gepland, er zijn fouten gemaakt en we hebben tegenslag gekend. Maar wat vooral opvalt als ik terugkijk op het jaar is dat we als bedrijf steeds meer impact weten te maken en steeds weer meer mensen enthousiast weten te krijgen voor onze missie en dat we als organisatie steeds gezonder en sterker worden.

2023 is een jaar geworden met veel impact en een gezonde groei.

Hoe dat tot stand is gekomen en wat ons dat allemaal gebracht heeft, kun je lezen in dit jaarverslag.

Verhalen, cijfers, quotes en prachtige beelden van mijn collega's en onze vrienden, partners en deelnemers.

Zo lees je in de column van Annemieke over haar werk bij DJI en hoe haar dat raakt, of het verhaal van Tina en de weg die zij het afgelopen jaar bewandeld heeft en er is een mooi interview te lezen met Rachelle (over bevlogenheid gesproken!), zij is programma manager Inclusiviteit bij ProRail.

Stijn (dé chefkok van de toekomst) legt je uit hoe je zijn favoriete comfort-food maakt voor thuis op de bank.

We laten je zien waar we allemaal actief zijn en we geven je wat tips her en der over hoe jij nog meer social impact kan maken.

Kortom, de beelden, cijfers en woorden zijn stuk voor stuk de hoogtepunten van het afgelopen jaar.

Beste lezer, dank alvast voor jouw aandacht en betrokkenheid!

Namens het hele team van The Colour Kitchen.

Hopelijk tot snel!

Bas Flantua





DIT IS | SANDRA

Traject : Werkfit

Locatie : Rabobank Croeselaan & Stadskantoor gemeente Utrecht

Hoe ben je in aanraking gekomen met The Colour Kitchen en hoe hebben ze je geholpen ?

Via een jobcoach bij de gemeente Houten kwam ik bij The Colour Kitchen terecht. Ik was opzoek naar een plek waar ik kon werken aan mijn herstel i.v.m. mijn kwetsbaarheid.

Ze hebben me geholpen door een 'veilige' plek te bieden waar ik weer werk en dagritme op kon doen met ondersteuning van de Praktijk Begeleiders en de Coach.

In een periode van ongeveer een half jaar ging ik van 1 keer per week meelopen naar een meerdaagse werkweek.

Dit traject ben ik gestart bij de Rabobank aan de Croeselaan in Utrecht als Keuken Assistent.

Je was dus Keuken Assistent en daarna ben je aan de slag gegaan als Barista op het Stadskantoor van de gemeente Utrecht, hoe was die overgang?

Spannend! Maar zeker ook leuk en bovendien prettig geregeld.

Als Keuken Assistent had ik niet tot nauwelijks contact met klanten, als Barista alleen maar.

Dat was een behoorlijke switch, die ik best spannend vond. Ook hierin heeft The Colour Kitchen mij super goed geholpen en begeleidt, deze stap voelde echt als een enorme persoonlijke ontwikkeling en overwinning.

Ik werd zelfstandiger en kreeg meer verantwoordelijkheid waardoor mijn zelfvertrouwen enorm ging groeien. Echt heel fijn.

Het feit dat óók op mijn nieuwe werkplek de mensen rekening hielden met mijn kwetsbaarheid én dat ik terug kon vallen op de ondersteuning van mijn coach gaf mij de motivatie en het vertrouwen om dit aan te gaan.

Hoe is het nu met je?

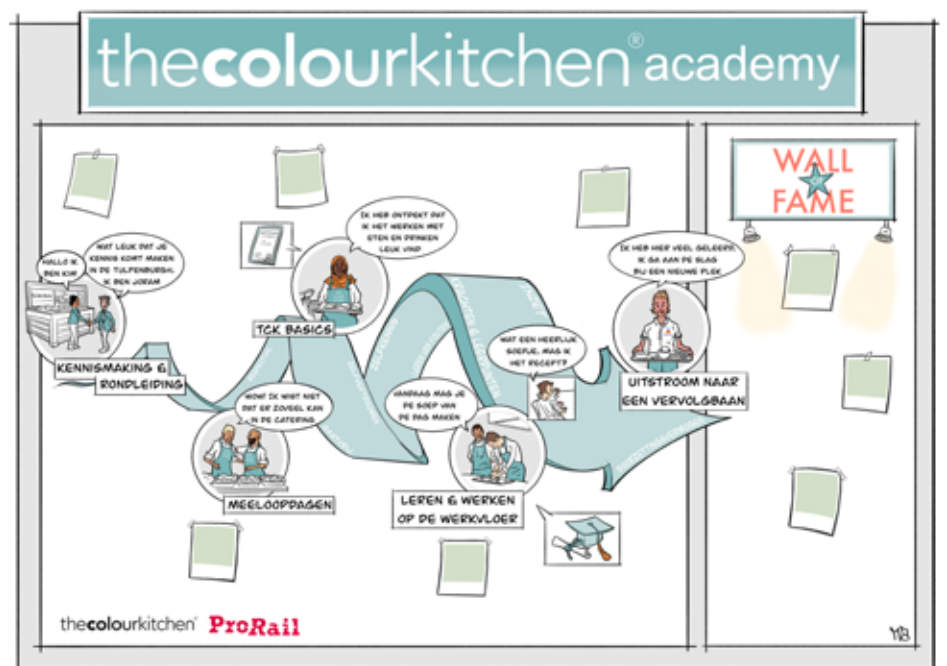
Het gaat goed! Mijn traject bij The Colour Kitchen is positief afgerond. Ik zit lekker in m'n vel en heb mij voltijd master studie Filosofie weer opgepakt.

Ontdek jouw ongekende talent in de horeca of catering!

Wil jij ontdekken of werken in de keuken of bediening bij je past en heb je daar wat extra begeleiding bij nodig?

Check dan ons TCK Basics programma van twee maanden!

Tijdens TCK Basics ontdek je jouw talent voor werk en bekijken we samen wat jouw mogelijkheden zijn voor opleiding en werk na Basics.



> INTERVIEW

RACHELLE van Daalen-Pluijmen ProRail

“Niet insluiten is hetzelfde als buitensluiten”**“Ik vind het ongelijk dat de macht van de meerderheid bepaalt hoe het hoort”**

Ideologisch, passievol, bevolgen, en intrinsiek gemotiveerd om de wereld een stukje beter te maken. Activistisch en extreem past haar niet, en zou voor Rachelle van Daalen “ongezond” zijn. Als programmamanager Diversiteit & Inclusiviteit (D&I), “een hele mond vol”, zet ze zich bij ProRail in voor een werkomgeving waar mensen zich welkom voelen en zichzelf kunnen zijn. Daar hoort ook het bedrijfsrestaurant bij, waar sinds een half jaar medewerkers van The Colour Kitchen opgeleid worden tot horeca-medewerker. De dynamiek tussen mensen die elkaar niet kennen, heeft ze altijd boeiend gevonden. Bij ProRail komen elke maand gemiddeld veertig nieuwe mensen in dienst. Hoe vang je die op en hoe zorg je ervoor dat ze onderdeel worden van het bedrijf?

Het was Rachelle die in 2018 haar hand opstak, toen de nieuwe HR-directeur, die veel ervaring had met diversiteit en inclusiviteit, vroeg wie zich geroepen voelde om dit op te pakken. Jaren werkte ze als leeradviseur bij drie verschillende ‘spoorse’ bedrijven. Een unieke wereld, aldus Rachelle, omdat je met z’n allen op stations en rondom het spoor bezig bent.

“Ik hield me altijd bezig met mensen die zich verder ontwikkelden en de verbinding richting opleiders, coaches en teamontwikkelaars. Ik ben verantwoordelijk geweest voor de onboarding programma’s van nieuwe mensen die naar ons bedrijf komen. En nu is dat dus ProRail.” Haar focus lag vooral op die eerste periode van kennismaken, invoegen in het team, begrijpen wat je functie inhoudt, en het inwerken en onderdeel worden van het bedrijf. Met name dat laatste, het socialisatieproces, vindt Rachelle belangrijk. En dat is ook de reden dat ze haar hand opstak.

“Elke organisatie heeft een hartritme en een manier van doen met elkaar. Het proces van een individu, diens bagage, die zich binnen een organisatie invoegt, heb ik altijd een machtig mooi proces gevonden.” En dat proces begint in haar huidige functie bij de introductie van ProRail, waar je als eenling binnenkomt, en je nog geen relatie hebt met je toekomstige collega’s. Het is volgens Rachelle alsof je voor het eerst naar het schoolplein gaat. “Je scant de mensen, je herkent groepjes, je schat in waar je je kan aansluiten. Sommige mensen maken de kring groter, andere mensen maken de kring kleiner. Niet insluiten is hetzelfde als buitensluiten.”

Dagelijks heeft ze te maken met verschillende aspecten van diversiteit en de grote verschillen tussen mensen. Het gebeurt overal: mensen in de minderheid die het gevoel hebben dat ze zich moeten aanpassen.

“Ik vind het ongelijk dat de macht van de meerderheid bepaalt hoe het hoort. Wat is de norm binnen een organisatie die bepaald wordt door de meerderheid en kan daaraan gekriebeld worden? Als nieuweling krijg je al snel mee hoe wij het hier doen. Als er bijvoorbeeld een sterke heterocultuur is, waar grappen gemaakt worden over niet hetero’s, hoe kan je dan uit de kast komen met al die je bent? Wat als je een goedhorend team hebt, hoeveel ruimte is er dan voor jouw slechthorendheid? Als er een meerderheid aan mannen werkt binnen een bedrijf, hoeveel ruimte is er dan voor vrouwen om zichzelf te zijn, zonder ‘je mannetje te gaan staan’?”

Rachelle was heel blij toen de samenwerking tussen Eurest en The Colour Kitchen op haar pad kwam, want alle drie spannen zich in voor mensen die niet bij de meerderheid horen. “Zij zorgen ervoor dat mensen die een afstand tot de arbeidsmarkt ervaren, worden ingesloten en de ondersteuning krijgen die ze nodig hebben om een diploma te halen, waardoor ze aan het werk kunnen. Sommige mensen moeten meer moeite doen om een baan te vinden.” Dit geldt volgens haar ook voor stagiaires. “Als je een witte blonde student bent, kom je makkelijker aan een stageplek dan een dame van kleur die een hoofddoek draagt. Dat zegt niets over wie je bent en wat je kunt.

Het mechanisme is nog steeds dat studenten van kleur dertien keer meer moeite moeten doen om een stageplek te vinden. Dat zijn uitkomsten waar ik van schrik. Ik zorg ervoor dat mensen binnen ProRail hier kennis van nemen en maak sommige collega's op bepaalde posities hiervan bewust. Zij hebben bepaalde privileges, waardoor ze het verschil kunnen maken.”

“Ik houd van mensen die geloven in diversiteit en die zich inspannen voor meer gelijkwaardigheid en gelijke kansen in deze wereld.”

Iemand die volgens Rachelle ook het verschil maakt in de samenleving is medeoprichter van The Colour Kitchen Bartel Geleijnse. Hun paden kruisten vorig jaar, toen Eurest na de gewonnen aanbesteding de samenwerking opzocht met The Colour Kitchen. Hierdoor paste de bedrijfscateraar goed binnen het diversiteitsbeleid van ProRail. Alle mensen van The Colour Kitchen hebben recht op een veilige leeromgeving, en daar komt Rachelle haar rol om de hoek kijken. “Zij werken in het restaurant waar ProRailers komen eten en koffiedrinken.

Die verzamelen zich daar, waardoor er een dynamiek ontstaat. En dan wordt het boeiend voor mij. Ik vind het belangrijk dat alle mensen die een stap over de drempel zetten van het restaurant, respectvol omgaan met de mensen die de lunch klaarmaken. Hoe kunnen de ProRailers bijdragen aan een veilige plek waar het fijn werken is voor het team van leerbegeleider Joram, dat kwetsbaarder is dan andere horecamedewerkers?”

Ze vraagt wekelijks aan Joram hoe het gaat, die volgens haar uitblinkt in hospitality en bescheidenheid. “Hij staat zo voor zijn team, hij vormt een schild. Hij introduceert mij in een wereld waarin hij het al bijna normaal is gaan vinden dat sommige mensen uit hun slof schieten, onbeschoft zijn of neerkijken op mensen. Het is niet de meerderheid die zich zo gedraagt, maar hij heeft er dagelijks mee te maken. Dan denk ik wow, dat kan toch niet waar zijn?” Begrijpen wil ze het niet. Voor dergelijk gedrag is in de wereld van Rachelle geen plek. “Je hebt de verantwoordelijkheid om samen op een prettige manier te leven en werken. We hebben niet voor niks een gedragscode bij ProRail. Ik ga dan nadenken over wat je kan doen om al die gasten in het restaurant bewust te maken van het feit dat het ook een leeromgeving is voor mensen die zich veilig moeten voelen. Hoe kan je ruimte geven aan de verschillen, maar ook de ruimte voor de ander om te leren en fouten te maken? Als iemand onbeschaamd gedrag vertoont, zou een omstander moeten zeggen dat dit niet oké is. Dan is Joram niet meer de enige die zich opwerpt.”

Inmiddels is er in het bedrijfsrestaurant een flow ontstaan en hebben de eerste mensen hun diploma behaald.

Ze ziet een bevlogen team dat werkt en leert met elkaar én ze weet ook dat ze niet iedereen met de komst van The Colour Kitchen en haar boodschap kan bereiken binnen ProRail.

Zelf komt ze regelmatig in het restaurant en ervaart dan altijd een gevoel van trots. Dan zoekt ze Joram op en steekt ze haar duim omhoog. “Ik ben mega blij met het partnership wat er nu ligt en met Bartel en Joram die op mijn pad zijn gekomen.

Ik houd van mensen die geloven in diversiteit en die zich inspannen voor meer gelijkwaardigheid en gelijke kansen in deze wereld.”

> COLUMN**ANNEMIEKE
VAN VOORVELD****DJI - "Mijn droom voor gedetineerden"**

Onze partner Compass voorziet sinds enige tijd justitiabelen van gezonde voeding in negen Penitentiaire Inrichtingen (gevangenis). In deze aanbesteding was Social Impact een belangrijk onderdeel. Dat zorgt ervoor dat ik sinds kort met enige regelmaat in een PI te vinden ben.

We bieden daar namelijk ons Basics programma aan. Normaal gesproken doen we dat op een horeca- of cateringlocatie, maar bij DJI doen we dat in de PI zelf.

Door ons programma aan te bieden binnen de muren, zijn deze deelnemers aan het einde van hun detentie direct klaar voor een betaalde baan.

Dit kan het verschil maken in hun leven. Ik had nooit gedacht nog eens te kunnen zeggen dat ik met veel plezier in de gevangenis kom, niet in de laatste plaats vanwege de fijne samenwerking met alle bevlogen collega's die in de PI's werken.

Op 3 juli reiken we de eerste certificaten uit, daar kijk ik enorm naar uit! Een gevoel van trots en dankbaarheid overheerst, wat mooi dat ik hier aan mag bijdragen. Ik kijk niet alleen vooruit, ik kijk ook terug. Op acht lessen waarin we gedetineerden alle basis vakvaardigheden leerden voor in de horeca en catering. Waarin ik weer mocht ervaren hoe koken en eten mensen verbindt. En waar we ook plezier hadden met elkaar. Dat gun ik ze van harte! Het is namelijk niet aan mij om te oordelen, dat heeft de rechter al gedaan.

Ik hoop dat we nog veel gedetineerden mogen enthousiasmeren en opleiden naar een carrière in ons prachtige vak!

Maar weet je wat mijn grootste droom is?

Dat gedetineerden die met me mee mogen naar een sollicitatiegesprek, niet meer zenuwachtig op de achterbank van mijn auto zitten.

Dat ze niet meer onzeker zijn en denken dat vast niemand ze wil aannemen, omdat ze uit detentie komen. Dat laten we toch niet gebeuren? Zijn we allemaal niet veel meer dan de (foute) keuzes die we in ons leven hebben gemaakt?

"Een gevoel van trots en dankbaarheid overheerst, wat mooi dat ik hier aan mag bijdragen."

**JAILBREAKERS**

De koeken die je hier ziet, zijn **JAILBREAKERS**. Deze worden door gedetineerden gemaakt in de bakkerij van de PI in Nieuwegein. Zij kunnen dan direct een opleiding tot bakker volgen en daar alvast de bijbehorende vaardigheden opdoen.

Dat wij deze koeken met regelmaat inkopen voor onze events is niet toevallig; The Colour Kitchen biedt haar programma aan in negen gevangenis in Nederland.

Zij leiden gedetineerden op tijdens detentie en helpen ze na ontslag met het vinden van een betaalde baan in de horeca en/of catering.

Zo geven we echt **#IEDEREENEENKANS**



Impact rapportage | Het jaar 2023 in cijfers

Actief op **13** opleidingslocaties

Een baan voor **25** ex gedetineerden

70 nieuwe deelnemers

96 Dienst Justitiële Inrichtingen deelnemers

Meer dan **200** lunchbezorgingen

Op locatie Zuilen **770** evenementen

Lunch voor **12000** mensen per dag!

Ruime **25000** broodjes bezorgd

Momenteel **96** actieve deelnemers

**WAAR
VIND JE
ONS?**





Programma DJI binnen de muren gestart



De On Tour bus wordt bestickerd!



Monday | Stadskantoor



Samenwerking MAAS

Een aantal Hoogtepunten in 2023



Afscheid Miranda, want ze gaat bij Compass werken



Veel zwangere TCK collega's dit jaar!



Opening Proeflokaal bij Rabobank



Regat krijgt een contract



TCK familiedag



TCK familiedag



Kadra | Portaal Utrecht



Mandy krijgt een baan bij Rabobank Eindhoven



Op de beurs!



Eerste praktische verklaringen horeca uitgereikt!



À la carte gerechten Zuilen



Kerstborrel PKN



Fotoshoot Zuilen (Rick & Bas)



Sint Jaakie ;)



TIJD OM KLEUR TE BEKENNEN, TIJD VOOR THE COLOUR CAFÉ!

Een sterke focus op het tot bloei brengen van anderen, in combinatie met een lekkere kop koffie en service met een lach. Dat is precies waarom The Colour Kitchen en MAAS bij elkaar passen en de handen ineen slaan voor The Colour café. Een koffiëbar voor en door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en zichtbaar kleur geeft aan een organisatie.

De gezamenlijke inspanningen van deze twee organisaties, met een sterke focus op sociaal ondernemen, beloven niet alleen een positieve IMPACT voor de maatschappij maar ook een nieuwe kijk voor bedrijven op de inzetbaarheid van mensen. Samen komen zij met The Colour Café.

Voor de een biedt The Colour Café een plek waar zij de hele dag kunnen werken, ontmoeten, eten en drinken. Voor de ander een plek die perspectief biedt en betere kansen voor de toekomst. Al deze elementen samen zorgen voor een beleving rondom een kwalitatief goed aanbod in goede koffie, thee en food.

The Colour Café is niet de zoveelste koffiëbar die wordt aangeboden. In een compacte ruimte creëren we een in- en uitstroomplek voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en zorgen we voor geschikte kandidaten voor jouw eigen organisatie.

Zo laten we zien dat iedereen waardevol kan zijn voor de maatschappij. Naast het feit dat we ongekennd talent ontdekken, zijn ook alle overige producten er zo op gericht dat iedere koffieliefhebber duurzame IMPACT maakt.

Een koffiëbar met aandacht voor de mens, die bijdraagt aan een betere wereld en iedere organisatie zichtbaar kleur geeft. En dat allemaal onder het genot van een kop koffie.



Eerste praktijkverklaringen horeca uitgereikt!

Werknemers met een afstand tot de arbeidsmarkt die bij de maatschappelijke catering- en horeca organisatie The Colour Kitchen en hun programma volgen, kunnen vanaf nu een officiële praktijkverklaring halen waaruit blijkt dat zij geschikt zijn voor werk in de horeca en catering. Deze week zijn de eerste officiële MBO-praktijkverklaringen door ROC Midden Nederland uitgereikt aan een eerste lichte kandidaten van The Colour Kitchen. Dit gebeurde bij ProRail, één van de opleidingslocaties. Dit landelijk erkende document is bedoeld voor werkenden en werkzoekenden, voor wie het behalen van een MBO-diploma of een MBO-certificaat (nog) niet haalbaar lijkt. De praktijkverklaring toont aan wat ze kunnen en vergroot daarmee de kans op een reguliere baan. Deze ontwikkeling is een belangrijke stap voor mensen die bijvoorbeeld door een taalachterstand of laaggeletterdheid tot op heden geen diploma konden halen.



The Colour Kitchen werkt hiervoor samen met het MBO voor professionals van het Horeca & Toerisme College van ROC Midden Nederland. Samen helpen zij mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt door een op maat gemaakt programma in de horeca aan te bieden. Arne Flantua, directeur The Colour Kitchen, over deze samenwerking: "Van oudsher volgden bijna al onze deelnemers een volledige MBO opleiding. In veel gevallen was dit succesvol, mede door de intensieve begeleiding die we daarbij bieden. We merkten de afgelopen jaren echter dat onze doelgroep verandert en dat een volledige MBO opleiding steeds minder vaak aansloot op de behoefte van de deelnemer. We zijn gaan experimenteren met een eigen onderwijsroute op maat, echt volledig praktijkgericht. Vanuit de visie en overtuiging dat we iedereen willen erkennen in wat iemand wel kan, in plaats van onnodige drempels op te werpen. We zijn er erg blij mee dat we nu samen met het ROCMN echt al onze deelnemers de erkenning kunnen geven die ze verdienen!"



CHEESECAKE | VAN STIJN

Waarom cheesecake?

STIJN: "Ik vind dit gewoon het allerlekkerste comfortfood dat er is, fu#*ing lekker ;) In het restaurant serveren we 'm met gemarineerde abrikozen. Thuis is ie ook súper met bijvoorbeeld een beetje aardbeienjam."

INGREDIËNTEN

- 520 gram LU Bastogne duo pak (2 pakken)
- 150 gram ongezouten roomboter
- 1000 gram verse roomkaas
- 250 gram mascarpone
- 500 gram creme fraiche
- 375 gram kristalsuiker
- 6 stuks scharreleieren (maat M)
- snufje zout
- 10 druppels vanille essence

ZO MAAK JE ZE

VOOR DE BODEM:

- Smelt de boter
- Maal de koekjes fijn met behulp van een Magimix
- Meng de gemalen koekjes met de gesmolten boter

Verdeel de bodem over de silliconen bakmatjes.

Verdeel vervolgens het cheesecakemengsel over de silliconen bakmatjes.

Bak de cheesecake af in de oven op droge lucht op 170 graden voor 15 minuten.

VOOR HET CHEESECAKE MENGSEL

- Meng de roomkaas, eieren, mascarpone, crème fraiche, suiker, zout en vanille essence

DIT IS | TINA

Tina kwam eind 2022 binnen bij The Colour Kitchen locatie Zuilen. Een zeer gedreven en enthousiaste vrouw die helaas kampte met enorme taalachterstand en daardoor geen aansluiting kon vinden in onze maatschappij. Doormiddel van ons programma Taal & Horeca, dat wij samen met onze partner Queridon aanbieden, kon Tina gelijktijdig zowel haar Inburgering afronden als mede haar Horeca-talenten ontwikkelen. En met succes!

Sinds het najaar van 2023 heeft Tina een vaste baan bij onze catering partner Compass, ze verzorgt dagelijks de lunch in het bedrijfsrestaurant van ProRail in Utrecht. Ondanks dat de taalbarrière nog steeds aanwezig is, ontwikkelt ze zich hier door middel van veel energie, humor en geduld tot vaste waarde van het team, zelfstandig en vol zelfvertrouwen. Een prachtig voorbeeld van waar ons werk toe leidt en hoe belangrijk samenwerking met andere hierin is.

