

INTERVIEW

Algemeen directeur Arne Flantua

“We zijn echt volwassen geworden”

Laten we bij het begin beginnen. Wat doen jullie en waar?

The Colour Kitchen is een maatschappelijke onderneming die mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt helpt om door middel van programma's werkervaring op te doen en hun vaardigheden te ontwikkelen, met als doel om uiteindelijk door te stromen naar een betaalde baan. Dit doen wij door middel van horeca- en cateringdiensten, waarbij de deelnemers werken in onze eigen restaurants, bedrijfscateringlocaties en keukens. We hebben locaties in Utrecht, zoals bij Portaal, het Oranjefonds, EBN, Gasunie en Reclasing, maar ook een restaurant in Zuilen. Daarnaast zijn we actief in Eindhoven bij Wij zijn JONG en werken we op locaties van partners zoals Compass Group in Utrecht, Amsterdam, Tilburg en Eindhoven.



Waar ben je het meest trots op als directeur van The Colour Kitchen?

Ik ben enorm trots op de maatschappelijke impact die we maken. We boeken mooie resultaten, groeien en de impact wordt steeds groter. Wat we doen, werkt. Wat echter nog meer voldoening geeft, is het werk dat het team heeft geleverd. We hebben een solide organisatie opgebouwd die klaar is om verder te groeien in de komende jaren.

Wat waren volgens jou de belangrijkste hoogtepunten van het afgelopen jaar voor The Colour Kitchen?

Het afgelopen jaar was een belangrijk jaar voor ons. De groei die we in eind 2023 doorgemaakt hebben, hebben we doorgezet. Achter de schermen hebben we hard gewerkt aan het fundament, met als resultaat onder andere een nieuw HRM-beleid en een deelnemersvolgsysteem dat we zelf hebben ontwikkeld en geïmplementeerd. Dit maakt ons uniek in de markt. Ook is regio Amsterdam snel gegroeid en zijn we daar nu een volwaardige speler. We hoeven niet meer te bewijzen wat we kunnen, het vertrouwen van de partijen is er.

Hoe zie je de rol van The Colour Kitchen in het bevorderen van inclusie en diversiteit in de catering en horeca?

Wij laten niet alleen zien dat inclusie mogelijk is in je bedrijf, maar we laten ook zien hoe je het praktisch kunt invoeren. We kunnen het, we tonen het en we helpen bedrijven hierbij. Een goed voorbeeld hiervan is onze samenwerking met Compass Group, waar we zien dat er na enkele jaren een inclusief team ontstaat op verschillende locaties.

Wat zijn enkele van de grootste uitdagingen die je hebt ervaren bij het runnen van The Colour Kitchen, en hoe ben je daarmee omgegaan?

Het werken met een diverse groep deelnemers brengt de nodige uitdagingen met zich mee. Inclusiviteit moet je actief ontwikkelen en vraagt flexibiliteit, want de vraagstukken veranderen voortdurend. Het vereist dat we ons blijven aanpassen en leren. Daarnaast was er de uitdaging om The Colour Kitchen als volwaardige speler in de markt te positioneren, vooral na de coronaperiode. We zijn er sterker uit gekomen, met de juiste stappen en een solide basis voor de toekomst. Het was niet altijd makkelijk, maar het was enorm waardevol. Onze organisatie is volwassen geworden.

**Welke impact heeft The Colour Kitchen gehad op de deelnemers die vanuit de werkplek leren?
Kun je een paar inspirerende verhalen delen?**

De verhalen van onze deelnemers zijn altijd inspirerend, omdat we werken met een diverse groep, van 14 tot 56 jaar. Ze komen vanuit verschillende achtergronden en leren in een veilige omgeving de stappen te zetten naar de arbeidsmarkt. Bijvoorbeeld, een bijstandsmoeder die dankzij de steun van de gemeente en ons programma haar leven weer op de rails krijgt. Of iemand met niet-aangeboren hersenletsel (NAH) die dankzij onze begeleiding weer vooruit kan. Het is mooi om te zien hoe deze mensen hun weg vinden en groeien.

“We willen de maatschappij laten zien dat het mogelijk is om inclusie en diversiteit op de werkvloer te realiseren en dat dit ook daadwerkelijk iets oplevert.”

Kun je een moment beschrijven waarop je het gevoel had dat The Colour Kitchen echt het verschil maakte voor een individu of de gemeenschap?

Een moment waarop we echt het verschil maakten, was toen we andere organisaties en de politiek konden laten zien dat inclusiviteit werkt. We delen onze ervaringen om hen verder te helpen. We willen de maatschappij laten zien dat het mogelijk is om inclusie en diversiteit op de werkvloer te realiseren en dat dit ook daadwerkelijk iets oplevert.



Wat is het grootste verschil dat je hebt gemerkt sinds je begon bij The Colour Kitchen, zowel voor de organisatie als voor de medewerkers?

Toen ik in 2020 begon, zagen we dat de trajecten korter werden en dat het belangrijk is om samen te werken met partners om rust en stabiliteit te bieden. Door de juiste partners te vinden, hebben we als organisatie veel meer continuïteit bereikt. De medewerkers merken ook dat de keten nu goed geborgd is en dat we een solide, zelfstandige onderneming zijn geworden, met een sociaal hart.

Wat is je visie op de rol van duurzaamheid binnen de horeca, en hoe speelt The Colour Kitchen daarin een rol?

Duurzaamheid is een trend die gelukkig steeds meer doorgroeit. We hebben niet de ambitie om het meest vooruitstrevend te zijn op het gebied van foodconcepten, maar we willen wel het verschil maken in gezonde voeding. Met de komst van AI kunnen we alles veel meetbaarder maken, en dat biedt veel mogelijkheden. De toekomst van duurzaamheid in de horeca gaat hand in hand met technologie en dat geeft ons de kans om een grotere impact te maken en te communiceren over wat we doen.



Wat is de filosofie achter de gerechten en het menu bij The Colour Kitchen?**Hoe kies je wat er op het menu komt?**

Onze filosofie draait om duurzaamheid, waarbij we ervoor zorgen dat de gerechten goed zijn voor zowel de mens als het milieu. Dit betekent dat we kiezen voor eerlijke arbeid, CO2-reductie en diervriendelijkheid. Ons foodconcept heeft een eigen signatuur die we blijven ontwikkelen, omdat we merken dat de markt hier steeds meer vraag naar heeft.

Hoe ziet de toekomst van The Colour Kitchen eruit? Zijn er nieuwe projecten of uitbreidingen waar je enthousiast over bent?

The Colour Kitchen is inmiddels uitgegroeid tot een volwassen bedrijf en een gevestigde speler in de cateringbranche. Onze ketenvorming werkt, en door samen te werken met een partner kunnen we deze keten verder uitbreiden. Deze samenwerking stelt ons in staat om de komende jaren verder te groeien.

Voor de toekomst zie ik echter het integreren van The Colour Kitchen binnen een grotere organisatie als essentieel. Op deze manier waarborgen we onze filosofie en methodiek, terwijl we tegelijkertijd onze impact vergroten. We worden niet alleen meer gezien als een middel om social return te genereren, maar als een volwaardig cateringconcept met eigen locaties en sterke groeiperspectieven. We streven ernaar om uit te breiden naar nieuwe regio's en tegelijkertijd te blijven leren van de ervaringen die we tot nu toe hebben opgedaan. Ik ben enthousiast over de kansen die voor ons liggen om onze kracht optimaal te benutten en een evenwichtige werkcultuur te creëren. We willen socialer zijn, maar ook zakelijker, met meer focus op onze eigen kracht en doelen.

Annemieke van Voornveld