



JAARVERSLAG 2024

DIT IS | *TASHEEN & SOPHIA*

Impact rapportage

Het jaar 2024
in cijfers

Een aantal
BIJZONDERE
momenten uitgelicht

RECEPT | *van RICK*
Gember-linzensoep

COLUMN |
Cindy (HR)

INTERVIEW |
ARNE Algemeen directeur

**“We zijn
echt volwassen
geworden”**

the**colour**kitchen®



UTRECHT, MAART 2025

Beste lezer,

wat een bijzonder jaar was 2024 voor The Colour Kitchen! We blikken terug op een jaar waarin we samen met onze medewerkers, gasten en partners waardevolle stappen hebben gezet. Het was een jaar vol groei en nieuwe mogelijkheden. Als organisatie die zich richt op het creëren van werkplekken voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, zijn we enorm trots op wat we gezamenlijk hebben bereikt. Maar bovenal zijn we trots op de impact die we hebben gemaakt – zowel op sociaal als economisch gebied. In dit verslag delen we niet alleen de ontwikkelingen en cijfers, maar ook de verhalen en de mensen die ons werk zo bijzonder maken. Het is dankzij de inzet, het meedenken en de samenwerking van velen dat we kunnen blijven groeien en betekenisvolle impact kunnen maken.

Wat vaak onzichtbaar blijft, is de groei die intern heeft plaatsgevonden.

Groei vraagt om verdere professionalisering en meer structuur, en daar hebben we de nodige stappen in gezet. Meer hierover lees je in het interview met onze algemeen directeur, Arne Flantua.

Onze dank gaat uit naar iedereen die ons in 2024 heeft gesteund. We kijken vol enthousiasme uit naar het nieuwe jaar en de mooie dingen die we samen gaan doen en ontwikkelen. We waarderen iedereen die heeft bijgedragen aan onze successen en kijken ernaar uit om in 2025 samen nieuwe stappen te zetten. De toekomst is kleurrijk, en wij blijven ons inzetten voor een wereld waarin iedereen zijn talenten kan benutten.

Namens het hele team van The Colour Kitchen, hartelijk dank voor jouw betrokkenheid en steun.

Met vriendelijke groet,

Annemieke van Voornveld
(Accountmanagement - Communicatie)



(H)EERLIJKE KOFFIE

“Tijd om kleur te bekennen”



Het kan je niet ontgaan zijn, samen met onze partner Maas, hebben wij **The Colour Café** ontwikkeld.

Daar serveren wij vanaf nu de eerlijke [Hier en Daar koffie](#) van **Pure Africa** en **Heilige Boontjes**. (Kijk even op hun website, dan kun je zien wat voor toffe dingen onze partners doen!)

Onze nieuwe koffie creëert positieve impact in zowel Afrika als Nederland. Door direct bij lokale koffieboeren in Afrika in te kopen, krijgen zij een eerlijke prijs. In Nederland worden de bonen gebrand en verpakt door gedetineerden en geserveerd bij het Grand café Heilige Boontjes in Rotterdam en onze **The Colour Cafés**.

Voor elke kilo Hier en Daar koffie wordt er 1 euro geïnvesteerd in microkredieten voor Afrikaanse boeren, zodat zij hun plantages kunnen verbeteren. Kom jij onze nieuwe koffie proberen? Samen maak je het verschil.

MAATSCHAPPELIJK VERANWOORD INKOPEN

“Zo duurzaam mogelijk”

Naast onze **sociale missie** hechten wij enorme waarde aan zo duurzaam mogelijk te werk gaan. Inkopen van producten en grondstoffen doen we dan ook steeds bewuster. Daarbij geldt meten = weten.

Uit onze cijfers blijkt dat ruim 40% van ons assortiment vegetarische producten zijn en een kwart een Duurzaamheidskeurmerk heeft.

Benchmark vergelijkingen met Horeca&Catering Nederland leert ons dat we daarmee in de voorhoede zitten voor wat betreft Duurzaam Inkopen. Met Wastewatchers zijn we sinds kort ook onze Afvalstromen aan het meten met als doel minder Verspilling.



Impact bij DJI “De deur naar een baan gaat steeds vaker open voor ex-gedetineerden”

In 2023 hebben Dienst Justitiële Inrichtingen (DJI) en The Colour Kitchen, samen met onze partner Compass Group, onze krachten gebundeld om positieve maatschappelijke impact te realiseren.

Een van de meest impactvolle projecten van het afgelopen jaar was het re-integratietraject. Annemieke van Voornveld van The Colour Kitchen en Jolanda Katuin van Penitentiare Inrichting Utrecht (locatie Nieuwersluis) hebben met hun inzet ex-gedetineerden via trainingen en begeleiding geholpen om weer aan het werk te gaan.

De deur naar een baan staat nu steeds vaker open voor hen. Daarover is een interview gepubliceerd in het Impact magazine van DJI. Bij The Colour Kitchen zien we hoe samenwerking met partners zoals DJI het verschil kan maken. We blijven ons inzetten voor een betere toekomst - samen!



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 Reclasering, 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.

“We zijn echt volwassen geworden”

“We boeken mooie resultaten, groeien en de impact wordt steeds groter”

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.

Interview door Annemieke van Voornveld



Sophia haalde in 2024 haar BASICS certificaat

DIT IS | SOPHIA EEN DEELNEMER UITGELICHT

Sophia is in juli 2024 gestart bij ING Haarlerbergpark. Na 2 maanden daar de basis van een cateringmedewerker te hebben geleerd is ze doorgestroomd naar ING Acanthus bij Bloem & Co. Hier heeft ze zichzelf verder ontwikkeld door te leren brood bakken. Na 1 maand bij ING Acanthus hebben ze haar een baan aangeboden. Ze werkt daar nu zowel bij Bloem & Co als bij de Family Kitchen en heeft zich dus echt ontwikkeld tot een professionele allround cateringmedewerker.

Sophia; "Ik ben zo blij met mijn baan en de plek waar ik ben, ik ga iedere dag met veel plezier naar mijn werk toe."



JOOST

"Ik werk bij TCK omdat ik mensen graag wil helpen om terug te komen op de arbeidsmarkt"

ROSA

"Ik werk bij TCK omdat ik vind dat het bedrijf een mooie filosofie heeft"





Een bijzonder weerzien!
Herdenking TONY †



Een geslaagde TCK borrel in Utrecht



Urni kreeg een vaste baan
bij FC Utrecht

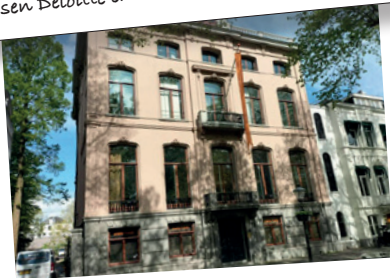
Een aantal BIJZONDERE momenten in 2024



Het sociale convenant werd getekend
tussen Deloitte en The Colour Kitchen



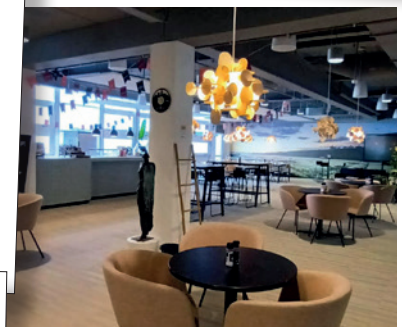
Samenwerkingsovereenkomst
met gemeente Utrecht



De nieuwe locatie bij Oranje Fonds
ging van start



Karsten heeft zijn Basiso's gehaald!



Bedrijfs catering locatie
Gasunie werd geopend...



Aanwezig bij de uitreiking
van de Bouw en Infra Inclusief Award



Jaarafsluiting TCK diner



Chef Rick 20 jaar in dienst!



In de Penitentiare Inrichting Utrecht
vond de cursus koken met
Jon Scobey plaats



In de week van Gelijke Kansen
gaven we terug aan partners
en deelnemers



Velen maakten vorderingen in hun
leertraject zoals Karsten,
Sophia, Ainsley en Loraine

RECEPT | VAN RICK



GEMBER | LINZENSOEP

Een heerlijke gember- linzensoep. Het recept komt van chef-kok Rick van ons restaurant in Utrecht Zuilen. Hoe maak je het?

WAT HEB JE NODIG

- 1 kg rode linzen,
- 350 gram verse gember,
- 4 tenen knoflook,
- 2 rode peper,
- 2 uien,
- 1 pak volle yoghurt,
- 2 eetlepels ras el hanout,
- 3 liter groente bouillon.

HOE MAAK JE HET

1. Snij de gember/ui/knoflook/rode peper in bruniosse.
2. Fruit alles aan met olijfolie en de ras el hanout.
3. Voeg de linzen toe.
4. Blus het geheel af met de groente bouillon.
5. Laat het geheel 30 min doorkoken.
6. Pureer de soep met een staafmixer en voeg de volle yoghurt toe.
7. Breng op smaak met peper en zout en voeg eventueel verse koriander toe.



DIT IS | TASHEEN EEN DEELNEMER UITGELICHT

Eind december 2023 kwam Tahseen het PKN team versterken. Na een paar maanden op Zuilen te hebben gestaan werd het voor hem tijd om met een contract aan de slag te gaan.

10 Jaar geleden is hij uit Irak naar Nederland gekomen, al snel de taal machtig geworden en zeer geïnteresseerd in de Nederlandse cultuur. Dat blijkt wel uit de mooie verhalen die hij vertelt als hij een weekend in Amsterdam is geweest. Altijd plezier en een grote glimlach. Daar staat Tahseen om bekend.

Op werkgebied is Tahseen altijd leergierig en, komen we achter, creatief. Rond alle feestdagen weet Tahseen PKN om te toveren met prachtige versieringen.

Toen het voor Tahseen tijd werd een volgende stap te maken en bij het provinciehuis aan de slag te gaan, kwam er dan ook een mooi afscheid. Niet alleen collega's, maar ook veel gasten kwamen hem de hand schudden. Tekenend omschreef een van de gasten hem: Met jouw glimlach en vriendelijkheid ben je een visitekaartje voor The Colour Kitchen.



JASMIJN

“Werken bij TCK is voor mij vastigheid en vertrouwen”

MICHIEL

“Ik sta helemaal achter de filosofie van TCK. Dat wil ik ook!”



Impact rapportage | Het jaar 2024 in cijfers

IN 2024 werkten we samen met 14 gemeentes als instroompartners, waarmee we onze gedeelde ambitie om sociale kansen te vergroten kracht bijzetten.

IN 2024 hebben we met trots samengewerkt met 2 werkbedrijven die onze missie om kansen te creëren ondersteunen.

IN 2024 hebben we actief samengewerkt met 5 scholen. Ze helpen ons kansen te creëren voor iedereen. Samen maken we écht verschil!

IN 2024 hebben 50 gedetineerden hun passie en talent voor de horeca ontdekt dankzij ons DJI Basics programma. Een stap naar een wereld vol mogelijkheden!

IN 2024 hebben maar liefst 14 deelnemers de kans gekregen om hun unieke talenten te ontdekken, dankzij ons **Leergarantiefonds**. Mede mogelijk gemaakt door de Start Foundation.

IN 2024 zijn er 57 Basis certificaten uitgedeeld.

IN 2024 waren er 242 deelnemers actief in een programma bij Dienst Justitiële Inrichtingen (DJI).

IN 2024 waren er 118 deelnemers actief in een programma bij The Colour Kitchen.

IN 2024 vanuit het DJI programma zijn er 30 deelnemers doorgestroomd naar een betaalde baan.

IN 2024 stonden mooie samenwerkingen met het UWV en DJI centraal. Dankzij onze partners kunnen we samen meer impact maken voor een inclusieve arbeidsmarkt.

IN 2024 zijn 35 deelnemers duurzaam doorgestroomd naar een betaalde baan.

#IKWERKBIJTHECOLOURKITCHEN



ISATU

“De collega’s en mensen maken het leuk”



TIM

Ik werk bij TCK omdat het een fantastisch mooie club is”



BRAM

“Ik wil iedereen in zijn kracht zetten”

COLUMN | Cindy (HR)

Als HR-verantwoordelijke heb ik het afgelopen jaar met trots gekeken naar de manier waarop we als organisatie zijn gegroeid, niet alleen in termen van cijfers, maar vooral in de kracht van onze mensen. 2024 was voor The Colour Kitchen een jaar van vooruitgang en veranderingen, waarin we niet alleen onze deelnemers, maar ook onze medewerkers centraal hebben gesteld. In een tijd van veranderingen, uitdagingen en nieuwe mogelijkheden waren het onze medewerkers die het verschil maakten.

In 2024 hebben we onze visie op medewerkers verder verfijnd. Wij streven ernaar om een werkplek te creëren waar iedere medewerker zich gewaardeerd, ondersteund en geïnspireerd voelt. Een omgeving die niet alleen ruimte biedt voor professionele groei, maar ook voor persoonlijke ontwikkeling. De afgelopen maanden hebben we intensief gewerkt aan het implementeren van nieuwe initiatieven. We hebben hierbij voortdurend gesprekken gevoerd met onze medewerkers om hun behoefte te begrijpen en te ontdekken hoe we hen nog beter kunnen ondersteunen.

Wat ik persoonlijk enorm waardeer, is de cultuur van openheid en betrokkenheid die we hebben gecreëerd.

Wat ik persoonlijk enorm waardeer, is de cultuur van openheid en betrokkenheid die we hebben gecreëerd. Medewerkers hebben meer ruimte gekregen om hun ideeën te delen en samen met hun leidinggevenden te werken aan verbeteringen in hun werkomgeving. Dit draagt niet alleen bij aan meer werkplezier, maar versterkt ook het gevoel van eigenaarschap en betrokkenheid bij de organisatie.



We hebben ook belangrijke stappen gezet in het verbeteren van de communicatie tussen HR en de rest van de organisatie. Dankzij regelmatige feedbacksessies en evaluaties hebben we een beter inzicht gekregen in wat er speelt binnen de organisatie en waar HR een grotere bijdrage kan leveren. De betrokkenheid van ons team is hierbij van onschatbare waarde.

Het afgelopen jaar was niet zonder uitdagingen, maar heeft ons als organisatie sterker gemaakt. Wij kijken uit naar de toekomst, waarin we samen blijven bouwen aan een organisatie die niet alleen succesvol is, maar ook een plek waar mensen zich echt ontwikkelen, samenwerken en met plezier naar het werk gaan.

Met trots kijk ik terug op wat we hebben bereikt en met enthousiasme naar wat we met elkaar nog gaan bereiken.

Cindy Duijf



MARLEEN

“Ik werk bij TCK omdat ik waarde hecht aan een belangrijk doel. Ik besteed mijn uren graag impactvol”

ERWIN

“Omdat het heel veel voldoening geeft om deze doelgroep een kans te geven”



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 =

**ONGEKEND
TALENT(VOL)**

**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

ALLEEN WIE WORDT GEPRIKKELD

ONTWIKKELT

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

#IEDEREENEENKANS



