



the
colour
kitchen®

JAARVERSLAG 2025

VOORWOORD |

ROBBIN

Impact rapportage

Het jaar 2025 in cijfers

RECEPTEN |

van ERWIN

COLUMN |

Bartel

INTERVIEW |

Bas | Annelies

DIT IS |

MARIËTTE

EEN DEELNEMER

UITGELICHT

thecolourkitchen®

Enjoy your street Food



UTRECHT, MAART 2026

Beste lezer,

De deelnemer centraal. Dat is wat voor mij TCK zo bijzonder maakt. Afgelopen jaren is er een enorme groei doorgemaakt binnen onze organisatie. Onder andere nieuwe locaties en de daarbij behorende ontwikkelingen, nieuwe collega's en een nooit stoppende nieuwe aanwas van deelnemers. We groeien als organisatie, waar de deelnemer centraal blijft staan. We verliezen dit niet uit het oog en dat maakt ons als organisatie, medewerkers en deelnemers zo bijzonder. We letten op elkaar, kijken naar elkaar om en houden elkaar daardoor scherp. Is er ruimte voor verandering? Dan kunnen we dat zeggen tegen elkaar. Zie je een verbeterpunt? Dan luisteren we naar elkaar. Op elk gebied, op elk vlak, op elk niveau.

Voor mij persoonlijk kenmerkte dit jaar zich door een deelnemer die in haar periode bij TCK een enorme ontwikkeling doormaakte. Van stil, zenuwachtig en onwennig de eerste weken tot een dame die met opgeheven hoofd en de schouders eronder haar weg vervolgde. Tijdens de lunchpauze zat ze in het begin op een afstand en vertelde, vroeg of zei niets. Ze deed haar werk, maar meer ook niet.

Totdat ik op een ochtend binnenkwam en me afvroeg wie onze buizen en schorten al weken waste, ophing en gestreken weer teruglegde. En als de rest van de collega's nog binnen moesten komen, was de koffieronde ook al gedaan.

En had ze maar alvast de vaatwasser gedemonteerd, schoongemaakt en weer in elkaar gezet. Ze vertelde me dat ze zo dankbaar was voor de kans die ze kreeg en, het belangrijkste, dat ze gezien werd door haar collega's. Het mooiste compliment dat je als collega kan krijgen.

Haar laatste dag bij TCK was geweldig. Niet alleen collega's, maar ook onze opdrachtgever en medewerkers van andere bedrijven in het pand kwamen langs. De deelnemer centraal!

Via deze weg wil ik jullie allemaal bedanken voor het gevoel wat bovenstaande met zich meebrengt. En voor de mogelijkheid om dit samen met elkaar voor elkaar te krijgen. We doen dit samen, voor elkaar en vooral voor die ander die op een afstand gaat zitten tijdens de pauze.

Voor het komende jaar staat ons weer een hoop te wachten. Onder andere een podcast waar de deelnemers niet alleen gezien, maar ook gehoord worden. Een groeiende Colour Kitchen, waar deelnemers op de voorgrond blijven treden, gezien worden en er mogen zijn. En wij gaan ze daar met zijn allen bij helpen!

Veel leesplezier in dit jaarverslag 2025 van The Colour Kitchen.

Robbin Kroon

Locatiemanager/praktijkbegeleider PKN





THE COLOUR KITCHEN LOCATIE | Place2BU

Bij woongemeenschap Place2BU vervult The Colour Kitchen een bijzondere rol, namelijk die van community coaching. Op deze plek in Leidsche Rijn woont een gevarieerd gezelschap van ongeveer 500 bewoners, bestaande uit jongeren tussen de 23 en 35, statushouders en mensen uit de maatschappelijke opvang die er weer aan toe zijn om zelfstandig te wonen. In de grote gemeenschappelijke ruimte kunnen bewoners samen koken, activiteiten organiseren voor en door bewoners, relaxen en studeren. Op deze manier dragen ze bij aan de ontwikkeling van een sterke community en hun eigen ontwikkeling.

Een plek als deze is wat de bewoners ervan maken. Als community coaches ondersteunen we de bewoners bij dit proces, zodat ze elkaar leren kennen en zo fijn mogelijk samen kunnen wonen. Denk hierbij aan het faciliteren van welkomstdiners voor nieuwe bewoners, wekelijkse ontbijtjes, een kledingruil of een taalcafé. Maar ook woonkamersessies waarin thema's zoals omgaan met conflict & onveilig gedrag of diversiteit worden besproken met elkaar. Of het opzetten van een gemeenschappelijke moestuin of een fotografieworkshop & expositie in samenwerking met De Bibliotheek.

Daarnaast bouwen we relaties op met andere organisaties in de buurt, ondersteunen we het bestuur van de woonvereniging met advies, en fungeren we als spin in het web tussen alle partijen: de community zelf, het bestuur van de woonvereniging, het beheer van de woningcorporaties Woonin en Portaal en zorgpartijen Lister, Leger des Heils en De Tussenvoorziening. Kortom, een samenwerking die verder gaat dan losse interventies, met als gezamenlijk doel het opbouwen van een sterke community.

DUTCH CUISINE

“Diversiteit op je bord”



Met trots delen we een mooi nieuw hoofdstuk in onze missie: The Colour Kitchen is officieel aangesloten bij de **Dutch Cuisine** beweging! Dutch Cuisine staat voor een gezonde, duurzame en smaakvolle manier van koken, waarbij groenten de hoofdrol spelen en respect voor mens, dier en planeet centraal staat.

Waarden die perfect aansluiten bij onze eigen visie: inclusief ondernemen, kansen creëren én lekker eten met aandacht voor de toekomst. Door ons aan te sluiten bij Dutch Cuisine versterken we samen de beweging naar een eerlijker en duurzamer voedselsysteem. Dat betekent nog meer aandacht voor seizoensgebonden producten, minimale verspilling en gerechten die niet alleen smaakvol, maar ook maatschappelijk verantwoord zijn. We kijken ernaar uit om samen met Dutch Cuisine en onze partners nóg meer impact te maken – op het bord én daarbuiten.



Als je terugkijkt op 2025, welk moment of besluit typeert dit jaar voor jou het meest?

Dat was voor mij het besluit om de NEN-ISO certificering aan te vragen en uiteindelijk te behalen. The Colour Kitchen staat al jaren voor maatschappelijke impact, maar met deze certificering hebben we laten zien dat impact én professionaliteit hand in hand kunnen gaan. Het heeft ons geholpen om onze processen, kwaliteit en betrouwbaarheid extern en intern verder te versterken.

The Colour Kitchen staat bekend om haar maatschappelijke missie. Hoe heb jij in 2025 gestuurd op de balans tussen impact en professionaliteit?

Voor mij zit die balans in het besef dat professionaliteit juist bijdraagt aan onze maatschappelijke impact. Ik geloof er heel erg in dat professionaliteit juist helpt om meer impact te maken. Hoe beter je organisatie staat, hoe meer mensen je kunt begeleiden en kansen kunt bieden. In 2025 hebben we daarom bewust geïnvesteerd in structuur, kwaliteit en hoe we ons als merk neerzetten. Niet om zakelijker te worden, maar juist om onze missie sterker te maken.

“...met deze certificering hebben we laten zien dat impact én professionaliteit hand in hand kunnen gaan.”

Hoe is de externe communicatie richting opdrachtgevers, partners en gasten verder aangescherpt?

We hebben in 2025 echt de basis gelegd voor een nieuwe communicatie-aanpak, zowel intern als extern. We hebben scherper gemaakt waar we voor staan en hoe we dat verhaal vertellen, met name onze keuzes op gebied van duurzaamheid, gezondheid en samenwerking verdienen meer aandacht dan ze voorheen gekregen hebben, zowel intern als extern. De basis die daar nu voor is gelegd gaat ons de komende jaren verder helpen met het behalen van onze ambities op zowel sociaal als commercieel vlak.

Is er een communicatie keuze geweest die achteraf gezien extra veel effect heeft gehad?

Ja, het bewuster en duidelijker verbinden van onze maatschappelijke missie aan onze kwaliteit en professionaliteit heeft veel effect gehad. Door niet alleen te vertellen wat we doen, maar ook hoe goed we het doen, worden we door opdrachtgevers steeds vaker gezien als volwaardige en betrouwbare partner.

Kwaliteitsverbetering is een belangrijk thema geweest dit jaar.

Waar lag voor jou de grootste winst?

De grootste winst lag voor mij in het kiezen van een duidelijke food signatuur door aan te sluiten bij Dutch Cuisine. Dat heeft richting gegeven aan ons concept, onze productontwikkeling, menukeuzes en manier van werken. Het zorgt voor herkenbaarheid, duurzaamheid en kwaliteit in wat we serveren. Het helpt ons bij keuzes in menu's, producten en werkwijze en het zorgt er ook voor dat gasten echt herkennen waar wij voor staan. Dergelijke keuzes zijn spannend kan ik je vertellen en riepen geregeld ook bij mij vraagtekens op; klopt hetgeen wat in mij hoofd zit en is het uitrolbaar en werkbaar voor onze collega's. Hoe krijg ik draagvlak, wat doet het met onze lopende operationele processen, hoe passen we onze product keuzes logisch aan en zijn de doelstelling ook echt haalbaar? In 2026 zullen we gaan zien hoe dit verder uitwerkt, mede door de energie en positieve bijdrage van onze chefs op dit vlak, ben ik ervan overtuigd dat dit een succesvolle route is!



Hoe zorg je ervoor dat groei en standaardisering niet ten koste gaan van de eigenheid van The Colour Kitchen?

Door standaardisering te zien als een fundament en niet als een beperking. Het fundament zorgt ervoor dat teams ruimte krijgen om binnen duidelijke kaders hun eigen creativiteit en persoonlijke aandacht te behouden. Onze maatschappelijke missie en leeromgeving blijven daarbij altijd het vertrekpunt.

“De gekozen lijn is helder: duurzaam en leerzaam.”

Op welke manier zijn medewerkers betrokken bij het verbeteren van kwaliteit en werkwijzen?

Kwaliteit staat niet op papier maar ligt op het bord. Zonder onze operationele collega's staat kwaliteit überhaupt niet op de agenda, want zij maken ons eindproduct. Als organisatie hebben we een visie op kwaliteit ontwikkeld en voeren we die steeds verder door. Inzichten en bevindingen van onze operationele collega's, zoals bijvoorbeeld Joost, Erwin, Jorre en Jasmijn, zijn daarin ontzettend belangrijk. De gekozen lijn is helder: duurzaam en leerzaam.

Welke structurele veranderingen zijn doorgevoerd om The Colour Kitchen toekomstbestendiger te maken?

We hebben gewerkt aan sterkere kwaliteitsstructuren, een duidelijkere merkpositionering, een communicatiebasis en een scherpere foodvisie. Daarmee bouwen we aan een organisatie die schaalbaar is, zonder onze identiteit te verliezen.

“Ik ben het meest trots op het feit dat we als organisatie een grote stap hebben gezet in professionalisering, terwijl we trouw zijn gebleven aan onze maatschappelijke missie.”

In hoeverre hebben data, feedback of metingen een grotere rol gekregen in besluitvorming?

Data en feedback zijn steeds belangrijker geworden. Zowel gastfeedback, opdrachtgeversevaluaties als interne kwaliteitsmetingen helpen ons om gericht te verbeteren en beter onderbouwde keuzes te maken. Keuzes maken op basis van data en niet op gevoel alleen, gaat ons verder helpen.

Waar ben je persoonlijk het meest trots op als je denkt aan 2025?

Ik ben het meest trots op het feit dat we als organisatie een grote stap hebben gezet in professionalisering, terwijl we trouw zijn gebleven aan onze maatschappelijke missie. De combinatie van certificering, kwaliteitsverbetering en strategische koers geeft vertrouwen in de toekomst.

Welke lessen uit 2025 neem je mee naar de komende jaren en wat wordt de volgende grote stap in de verdere professionalisering van The Colour Kitchen?

Dat investeren in structuur en kwaliteit ruimte creëert voor groei en impact. En dat verandering alleen duurzaam is als je medewerkers en teams daarin actief meeneemt. De volgende stap ligt in het verder doorontwikkelen van onze kwaliteitsstandaarden, het verdiepen van onze foodvisie en het verder uitrollen van onze communicatie- en merkstrategie. Zo willen we onze impact nog beter meetbaar en zichtbaar maken.

Interview door Annemieke van Voornveld



Een gezellige TCK borrel :)



Bouchra heeft haar certificaat behaald!!



Hawa geslaagd!

Een aantal BIJZONDERE momenten uitgelicht 2025



Samenwerking Opstandingskerk



Impact diner Zuilen



Wachten op de koningin!



Nieuw contract bij Woonin



Norah geslaagd!



Feest bij PKN



Een certificaat voor Schwayder!



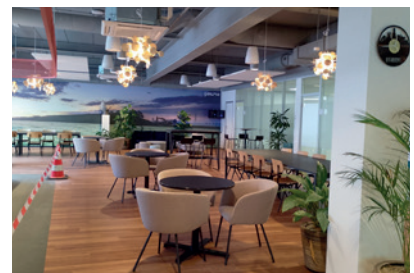
Bridget geslaagd!



Een certificaat voor Requelle!



Dutch Cuisine restaurant Zuilen



Verbouwing bij Gasunie

INTERVIEW | Annelies Meijer (Academy)



Als je 2025 in één woord zou moeten samenvatten voor de Academy, welk woord is dat?

Samen. We zijn 2025 gestart met een helder doel: samen bouwen. Dat is gelukt, zeker binnen de Academy. We hebben nieuwe collega's mogen verwelkomen waardoor de bezetting op orde is. Maar belangrijker nog: we hebben gebouwd aan een hecht team, waar iedereen zijn inbreng heeft en we er voor elkaar zijn. Samenwerken is niet alleen een ambitie gebleven, het is echt onze manier van werken geworden.

Wat vroeg dit jaar van jou persoonlijk als manager?

2025 begon met een andere organisatiestructuur. De rol van manager van de Academy was nieuw voor The Colour Kitchen, maar ook voor mij. Dat vroeg dat ik eerst goed zou landen: begrijpen wat de Academy nodig heeft, wat er al staat en waar de kansen liggen. Ik kreeg de ruimte om alle processen die belangrijk zijn voor ons werk goed te leren kennen, van deelnemersbegeleiding tot speciale projecten zoals bij Place2BU en bij Dienst Justitiële Instellingen. En ik kreeg vertrouwen om het op mijn manier te doen. Die combinatie van verantwoordelijkheid en vertrouwen gaf mij enorm veel energie.

Waar hebben coaches in 2025 het meeste aan gehad, denk je?

Coaches staan midden in de organisatie. Om deelnemers goed te begeleiden, moeten zij stevig contact hebben met de praktijkbegeleiders op locatie en het netwerk om ons heen. Daar hebben we in 2025 bewust veel aandacht aan besteed, met als doel: sneller schakelen en elkaar beter vinden. Daarnaast is de verdere uitbouw van ons deelnemervolgsysteem in Airtable van groot belang gebleken. Doordat we hierin goed registreren en overzicht houden, staan we als Academy steviger. We kunnen slimmer werken, sneller opschalen en duidelijker rapporteren over de voortgang.

“Niet één deelnemer is hetzelfde, het blijft maatwerk.”

Wat merkten deelnemers concreet van de stappen die zijn gezet?

We hebben nu een scherper beeld van wat we kunnen bieden en waar. Elke locatie waar we leer-werkprogramma's aanbieden heeft een eigen dynamiek en leerpotentie. Daardoor kunnen we deelnemers op de juiste plek laten starten of doorstromen. Want niet één deelnemer is hetzelfde, het blijft maatwerk. We kijken steeds naar de talenten en het ontwikkelpotentieel en sluiten het programma daarop aan.

Was er een moment waarop je dacht: dit gaat de goede kant op?

Halverwege het jaar merkte ik dat het team steeds meer in zijn kracht kwam te staan. We wisten al heel goed waaróm we doen wat we doen, dat is ook de reden dat mensen bij The Colour Kitchen komen werken. Maar in 2025 kregen we ook steeds meer overzicht over wát we precies doen, en dat maakte ons sterker. Met overzicht kunnen we betere keuzes maken en duidelijker zijn naar deelnemers en partners.

Hoe zorg je dat professionalisering niet ten koste gaat van de menselijke kant?

Door de aandacht voor elkaar vast te houden. Inchecken bij de ander, of het nu een deelnemer is of een collega. Oog hebben voor hoe het met iemand gaat en daar ook naar handelen. Juist als je groeit en professionaliseert moet je bewaken dat je menselijkheid niet “tussen de processen” verdwijnt. In 2025 zijn we daarin hechter geworden als team, maar ook als The Colour Kitchen. We zijn beter gaan samenwerken en we zijn ook beter voor elkaar gaan zorgen.

Waar ben je het meest trots op als je terugkijkt op 2025?

Dat we opnieuw zoveel mensen hebben geholpen om vertrouwen op te bouwen in zichzelf. Dat ze voelen dat ze ertoe doen in de maatschappij. Het mooiste vind ik dat groei vaak in kleine dingen zit: iemand die uit zijn schulp kruipt, iemand die leert samenwerken, iemand die ontdekt dat hij of zij wél kan leren. Dat zie je terug in verschillende contexten. Het activeren van bewoners bij de wooncommunity Place2BU. Gedetineerden die we begeleiden in het leren koken. Of iemand die uiteindelijk doorgroeit naar een baan. Dat zijn momenten waar we elke dag opnieuw van genieten.

”Juist als je groeit en professionaliseert moet je bewaken dat je menselijkheid niet “tussen de processen” verdwijnt.”

Wat heeft jou dit jaar verrast?

De veerkracht van The Colour Kitchen blijft mij verrassen. Ik had bijvoorbeeld niet kunnen bedenken dat we in 2025 NEN ISO gecertificeerd zouden worden. Of dat we de exploitatie van dagbesteding locatie De Hoge Weide zouden overnemen. En dat we subsidie zouden krijgen om onze reikwijdte te vergroten met Maatschappelijke Diensttijd (MDT). Dat soort ontwikkelingen laten zien dat we niet alleen groeien in omvang, maar ook in professionaliteit en impact.

Wat hoop je in 2026 verder te kunnen versterken binnen de Academy?

Grip op alles wat we doen, zonder dat we onszelf verliezen in complexiteit. We willen verder bouwen aan overzicht, aan kwaliteit en aan voorspelbaarheid in onze begeleiding en rapportage. En we willen nieuwe dingen, zoals MDT, goed neerzetten. Niet “erbij” doen, maar echt ingebed in hoe wij werken, zodat het bijdraagt aan onze impact en bij onze manier van begeleiden past.



Interview door Annemieke van Voornveld



DIT IS | MARIËTTE EEN DEELNEMER UITGELICHT

Mariette liet tijdens haar programma zien wat inzet en motivatie kunnen opleveren. Met haar positieve houding groeide zij snel uit tot een gewaardeerde, professionele collega op de werkvloer. Ook voor de studenten van Fontys is zij een vrolijk, vertrouwd gezicht in het restaurant en is ze altijd in voor een praatje.

Ze startte met als doel om weer ritme op te bouwen en fysiek sterker te worden, en maakte in korte tijd een positieve ontwikkeling door. Mede door haar leergierigheid en doorzettingsvermogen kreeg ze een arbeidscontract bij CGN Fontys Academy of the Arts in Tilburg. Mariette pakte snel nieuwe taken op en nam steeds meer eigen regie. De coaching is inmiddels afgerond en ze heeft haar leer/werkprogramma succesvol afgelsoten. Groei en persoonlijke ontwikkeling gaan uiteraard altijd door, maar ze is klaar voor een duurzame toekomst in haar baan! Haar gastvrijheid, vakvaardigheid en collegialiteit maken haar een sterke kracht in het team. Haar talent om wellicht ook ooit als praktijkbegeleidster toekomstige deelnemers te begeleiden, is al gespot.

Dubai | Shortbread

RECEPTEN | VAN ERWIN



Dubai shortbread; een knapperige koekbodem, zachte karamel en een rijke laag van pistache, kadayif en chocolade. Een bijzonder koekje met een luxe uitstraling, maar gewoon thuis te maken – perfect voor bij de koffie of om te delen.

INGREDIËNTEN

BODEM

- 100 gram boter
- 50 gram basterd suiker wit
- 150 gram bloem

DUBAI

- 100 gram kadayif gebakken
- 150 gram pistache pasta

KARAMEL

- 150 gram boter
- 1 blik gecondenseerde melk
- 50 gram basterd suiker wit
- 50 gram basterd suiker bruin
- Zout

CHOCOLADE

- 200 gram melkchocolade
- 50 gram pistache grof gehakt

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakvorm met bakpapier.
2. Meng de boter, suiker en bloem tot een kruimelig deeg en druk dit stevig en gelijkmatig op de bodem van de vorm.
3. Bak de bodem in ongeveer 20-25 minuten goudbruin. Laat hem daarna rustig afkoelen in de vorm.
4. Maak intussen de karamel en laat deze zachtjes doorkoken tot hij mooi glad en goudkleurig is.
5. Schenk de warme karamel over de afgekoelde bodem en strijk glad.
6. Zet de vorm minimaal 2 uur in de koelkast zodat de karamel goed kan opstijven.
7. Meng de pistache met de kadayif tot een smeulige vulling en verdeel deze over de karamellaag.
8. Smelt de chocolade au bain-marie. Smeer de chocolade over de pistachelaag en strooi er tot slot wat extra gehakte pistachenoten over.
9. Laat alles goed uitharden en snijd daarna in mooie stukken.

SALADE | peer & geitenkaas

Deze salade met peer, geitenkaas en walnoten is een heerlijke combinatie van fris, zoet en hartig.

INGREDIËNTEN

- Romeinse sla
- Wortel
- Komkommer
- Tomaatjes
- Peren
- Walnoten
- Suiker
- Boter
- Rode ui

SERVEER MET CAESAR DRESSING * TIP:



BEREIDING

1. Was de Romeinse sla en laat goed uitlekken.
2. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in partjes. Bak ze kort in boter en bestrooi licht met suiker tot ze zacht karamelliseren. Laat afkoelen.
3. Rooster de walnoten in een droge pan, voeg boter en suiker toe en laat licht karamelliseren. Laat afkoelen op bakpapier.
4. Halveer de cherrytomaatjes, snijd de komkommer in julienne, rasp of snijd de wortel in fijne reepjes en snijd de rode ui in dunne halve ringen.
5. Verdeel de Romeinse sla over een bord en voeg komkommer, wortel en tomaatjes toe.
6. Leg de gebakken peren erop, verkruimel de geitenkaas en voeg de walnoten en rode ui toe.

Impact rapportage 2025 | Het jaar in cijfers

111

DEELNEMERS GESTART
WAARVAN....

98

DEELNEMERS MET SUCCES
EEN PROGRAMMA HEBBEN
AFGEROND

In 2025 zijn maar liefst 111 deelnemers gestart met een programma bij The Colour Kitchen. 98 van hen hebben hun traject succesvol afgerond. Dankzij de inzet van onze coaches en praktijkbegeleiders hebben zij weer perspectief op een betere en waardevolle toekomst.

Benieuwd naar de bijzondere dynamiek tussen een Deelnemer en Praktijkbegeleider? Luister dan naar onze Spotify podcastaflevering die volledig aan deze samenwerking is gewijd.



Daarnaast verzorgen wij programma's binnen verschillende gevangenissen, gericht op het versterken van re-integratie na detentie. In 2025 hebben 32 deelnemers binnen de muren van een gevangenis aan onze programma's deelgenomen.

Nieuwsgierig naar onze ervaringen "binnen de muren"?
Luister naar onze speciale podcastaflevering waarin we hier uitgebreid over vertellen.

32

DEELNEMERS GESTART IN DJI
BASICS
WAARVAN...

8

DEELNEMERS OOK NOG DE
BASICS PLUS TRAINING
VOLGDEN!



19

DEELNEMERS HEBBEN
EEN MBO CERTIFICAAT OF
DIPLOMA BEHAALD



De impact van onze programma's is duidelijk zichtbaar:
Van alle gestarte deelnemers zijn inmiddels 27 doorgestroomd
naar zelfstandig betaald werk
Daarnaast hebben 19 deelnemers een
officieel MBO-diploma of certificaat behaald

Samen bouwen we stap voor stap aan nieuwe kansen,
perspectief en een duurzame toekomst.

**ACHTER ELK CIJFER STAAT EEN PERSOON
DIE EEN NIEUWE KANS KRIJGT.**

27

UITSTROOM NAAR BETAALD
WERK

2

UITSTROOM NAAR EEN
REGULIERE VERVOLGOPLEIDING

12

UITSTROOM NAAR ANDER
TRAJECT

COLUMN | Bartel

2025 ligt inmiddels 6 weken achter ons, als ik mijn bijdrage aan ons sociaal jaarverslag 2025 aan het schrijven ben. Wat hebben we een mooi, impactvol jaar achter de rug! Ik noem een paar van de vele mooie ontwikkelingen.

De regio Arnhem/ Nijmegen is gestart. In nauwe samenwerking met de HAN (Hogeschool Arnhem/ Nijmegen) en het werkbedrijf Rijk van Nijmegen, kunnen we tot wel 40 deelnemers per jaar begeleiden op hun weg van 'Bank naar Baan'!

Onze eerste samenwerking met een zorgorganisatie is gerealiseerd! Met Reinaerde hebben we een samenwerkingsovereenkomst getekend waarin wij in 2026 de exploitatie overnemen van hun restaurant in Utrecht 'de Hoge Weide'. Samen zijn we verantwoordelijk voor de begeleiding van de aanwezige cliënten. Wij geloven in een sterke verbinding tussen de Zorg Welzijn en Participatie en zijn ervan overtuigd dat we hierdoor deze 'vergeten doelgroep' beter in beeld brengen en houden met wat ze wel kunnen!

We zijn NEN ISO gecertificeerd. Een belangrijke mijlpaal en bevestiging van de kwaliteit van ons beleid en onze werkprocessen! En daarnaast hebben we ook de certificering voor PSO trede 3 gerealiseerd. Een belangrijke bevestiging van ons inclusief werkgeverschap en opleidingsbeleid.

En dan is er nog 1 heel erg belangrijke ontwikkeling die ik met jullie mag delen.

In het laatste half jaar van 2025 hebben wij hard gewerkt aan een aanvraag voor het toevoegen van het Maatschappelijke Diensttijd (MDT) initiatief aan ons programma aanbod. Ik ben enorm trots op ons team en het resultaat, namelijk dat we van het ministerie van SZW de gunning en het vertrouwen hebben gekregen om de komende 2-3 jaar 140 jongere deelnemers (14 - 30 jaar) te begeleiden. Ik ben daarnaast ook dankbaar voor onze relaties die, als referentie, hieraan een belangrijke bijdrage hebben geleverd. Heel erg bedankt! Samen geven we wederom een mooi voorbeeld van:

#MeerImpactdoorSamenwerking!

Nieuw onderdeel in ons aanbod wordt gevormd door de MDT pijler "iets doen voor een ander", wat inhoudt dat de deelnemers, tijdens hun tijd bij ons een maatschappelijke bijdrage leveren. Dat kan op allerlei manieren, bijvoorbeeld door een opruimactie in de wijk, het meehelpen tijdens een diner voor eenzame ouderen, etc. We zouden het mooi vinden om op dit onderdeel met onze relaties (ja, met jullie dus!:-)) te bekijken of we dit samen kunnen vormgeven. Te meer omdat we weten dat voor velen van jullie dit ook aansluit op de kernwaarden van jullie organisatie. We zijn onze organisatie nu aan het uitbreiden en inrichten voor dit MDT programma. We willen de organisatie per 1 april opgetuigd en ingewerkt hebben. Mochten jullie interesse hebben, schroom niet je alvast aan te melden. Wij gaan graag na 1 april verder met jullie hierover in gesprek.

Ik kijk er naar uit jullie ook dit jaar weer persoonlijk te spreken!

Bartel Geleijnse
Oprichter The Colour Kitchen



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

KOESTER JE FOUTEN
WANT DAT IS
JE OPLEIDING

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

