

272

adn magazine



**ADN-event 'Feestelijk
ver(s)bijzonderen' levert
veel mooie bekroonde
versproducten op**

Een ver(s)bijzondere avond in Houten, pagina 14



agfdetailhandel.nl

Inhoud

- 3 Stappen maken!**
- 4 Omzet blijft behouden, zelfs met lichte plus**
- 5 De nieuwe Renault Kangoo E-Tech electric**
- 6 Philip Vijfhuize: “Stoppen of bedrijfsoverdracht? Start op tijd!”**
- 7 CAO nieuws AGF-detailhandel**
- 8 Bereid je voor op de nieuwe Hygiënecode!**
- 10 Het vernieuwde ADN**
- 12 Een ver(s)bijzondere avond in Houten**
- 14 Eerste ADN Productkeuring groot succes!**
- 16 In de spotlights: Van Rijn Culinaire Leidschendam**
- 20 Nieuw bij ADN: STAP Online**
- 22 STAP Teams in de praktijk**
- 23 STAP Teams geeft waardevolle inzichten'**
- 24 Goed werkgeverschap belangrijk!**
- 26 Statuten ADN aangepast**

Colofon

**29e Jaargang
Nummer 272
December 2021**

Het ADN Magazine is een uitgave voor de groente- en fruitdetailhandel van branchevereniging AGF Detailhandel Nederland (ADN).

Het ADN Magazine verschijnt in 2020 drie keer en is verbonden aan het lidmaatschap van ADN.

ADN

Horaplantsoen 20
6717 LT Ede
(0318) 440 222
www.agfdetailhandel.nl
info@agfdetailhandel.nl
Facebook: facebook.nl/agfdetailhandel
Instagram: agfdetailhandelnederland

Algemeen Bestuur

Marco Dijkema
Voorzitter
Tonny van Eldijk
Penningmeester
Gert Jan Wiemerink
Bestuurslid

Redactie

Mark Heemskerk
- Manager Beleid & Communicatie.
Sandra Keegel
- Project- en communicatiemedewerker
Janneke van der Velden & Esther Mulder
- Secretariaat

Bedrijfsadviseurs

Andrea Paffarini
(06) 82 68 09 18
Christ Manders
(06) 13 65 51 60

Advertenties

Tarieven en informatie zijn verkrijgbaar bij de redactie:
Sandra Keegel
(0318) 440 222 (keuze 4)
s.keegel@agfdetailhandel.nl

ISSN-nr. 2666-4658

Overname van publicaties uitsluitend met bronvermelding.

Het volgende ADN Magazine zal verschijnen voorjaar 2022.

Stappen maken!

Voor veel bedrijven is het nu nog steeds hectisch. Gemiddeld wordt er in omzet nog steeds een plus gerealiseerd en moeten we iedere dag topsport bedrijven om al het werk rond te krijgen.

Het tekort aan personeel werkt daar natuurlijk niet aan mee. Als ondernemer probeer ik altijd vooruit te kijken en moeten we juist nu STAPpen zetten richting de toekomst, want we willen de stijgende lijn natuurlijk zien vast te houden.

ADN heeft ook stappen gezet

Als trotse voorzitter van ADN zie ik dat de samenwerking van onze mooie branche met de bloemenbranche alleen maar goede dingen heeft gebracht. ADN heeft grote STAPpen gezet en heeft haar dienstenpakket sterk uitgebreid. Vooral de verschillende STAP-programma's worden zeer gewaardeerd en veelvuldig uitgevoerd in de branche. Wanneer jij plannen gaat maken voor de toekomst is deelname aan STAP Basis, STAP Teams, STAP Positionering of straks STAP Online een uitstekende start voor het nieuwe jaar. Bekijk alle mogelijkheden op de website van het vernieuwde ADN.

Goede feestdagen

Tot slot wens ik jullie allen een geweldige decembermaand toe, zowel zakelijk als privé. Laten we er met elkaar een geweldige 2022 van maken, samen met jullie brancheorganisatie ADN.

Met gezonde groet,

Marco Dijkema
jouw voorzitter van ADN



Omzet blijft behouden, zelfs met lichte plus

Brancheaccountant Flow Accountants doet, in de persoon van Francesco de Haan, verslag over de eerste drie kwartalen van 2021. Een jaar waarin corona nog steeds van grote invloed is op de samenleving.

Opgemerkt dient te worden dat het om branchegemiddelden gaat aan de hand van de klanten die zijn ondergebracht bij Flow Accountants. De accountant die voor ADN ook de STAP-gegevens verwerkt. Dit aantal groeit gestaag door, waardoor er een steeds beter beeld ontstaat van onze branche.

Omzetplus

Francesco: "Hoewel 2020 al een uitzonderlijk goed jaar was in de AGF, weet de AGF-specialist deze omzet (minimaal) vast te houden. Er wordt gemiddeld zelfs een plus van ongeveer 2% gerealiseerd ten opzichte van vorig jaar. De zakelijke markt is in de loop van het jaar weer wat aangetrokken, maar ook de winkelomzet blijft nog steeds op peil.

Brutomarge

"Het is een uitdaging om de marge op peil te houden. Toch zien we in de AGF-branche een kleine plus ten opzichte van vorig jaar. Dat is een mooie prestatie, gelet op het feit dat de inkooprijzen fors zijn gestegen. Ondernemers weten kennelijk steeds beter om te gaan met de omstandigheden rondom corona. Goed calculeren blijft hierbij wel heel belangrijk. Bijvoorbeeld door de derving goed onder controle te houden en de prijzen waar mogelijk aan te passen."

Personeelskosten stijgen

"De krapte op de arbeidsmarkt stuwt de loonkosten omhoog. De personeelskosten zijn gemiddeld gestegen. Voor de komende tijd zal de factor 'personeel' een belangrijke



Francesco de Haan

uitdaging zijn en voorlopig blijven. De krapte op de arbeidsmarkt is een landelijk probleem op dit moment en dat zal niet snel veranderen."

Toekomst

De toekomst laat zich moeilijk voorspellen. Francesco: "De ontwikkelingen rondom corona zullen van invloed zijn op de bedrijfsresultaten. Het tekort aan medewerkers zal waarschijnlijk de loonkosten nog verder opschroeven en dat zal een belangrijke factor zijn voor de ontwikkelingen van het resultaat. Het is belangrijk om de cijfers goed te blijven

monitoren en goed te calculeren, zodat vroegtijdig kan worden bijgestuurd waar nodig. Stel jezelf regelmatig de volgende vraag: Doe ik de dingen juist, of doe ik de juiste dingen."

Meer informatie

Flow Accountants
W: flowaccountants.nl
E: welkom@flowaccountants.nl
T: 033 - 445 17 00



De nieuwe Renault Kangoo E-Tech electric

Duurzaamheid en milieu zijn dé thema's voor de komende jaren. Renault introduceert de nieuwe Kangoo E-Tech electric. Deze 100% elektrisch aangedreven versie legt de lat hoger dan ooit om te voldoen aan de dagelijkse behoeften van professionals. De grensverleggende bestelwagen biedt een actieradius tot wel 300 km (WLTP*) en moeiteloze prestaties dankzij de 90 kW elektromotor, terwijl het laadvermogen, laadvolume en trekge- wicht gelijk zijn aan die van de Renault Kangoo met een verbrandingsmotor.

Tot wel 300 kilometer range

De nieuwe Renault Kangoo E-Tech electric biedt een actieradius tot wel 300 km (WLTP*) dankzij de nieuw ontwikkelde lithium-ion batterij met een bruikbare capaciteit van 45 kWh. Dankzij het riante rijbereik is tussentijds laden op een werkdag overbodig. De batterij is laag in de bodem van het voertuig geplaatst voor een zo laag mogelijk zwaartepunt. Daarbij is niets ingeleverd ten aanzien van de laadcapaciteit.

Keuze uit zes Rijmodi

In totaal is er keuze uit zes rijmodi om het comfort en bereik te optimaliseren op basis van de lading van de auto, de verkeersomstandigheden en de wensen van de berijder. Informatie over de geselecteerde rijmodus, het energiebeheer en de rijhulpsystemen wordt weergegeven op het optionele, volledig digitale en aanpasbare 10-inch instrumentencluster.

Opladen: 170 kilometer in 30 minuten

De accu kan op drie manieren worden opgeladen. Via de 'gewone' manier, of met een 22 kW Caméléon-lader welke optioneel leverbaar is. Hiermee laad je de batterij bij een 22 kW AC-laadpunt twee keer zo snel op. Tot slot is er nog de mogelijkheid om te snelladen met

gelijkstroom (DC) met een maximumvermogen van 80 kW. In dat geval kan in slechts 30 minuten tot wel 170 kilometer (WLTP*) aan rijbereik worden bijgeladen.

Subsidieregeling Emissieloze Bedrijfsauto's (SEBA)

Wanneer je de volledig emissieloze Renault bedrijfsauto koopt of financieel-leaset, dan kun je een aanvraag doen voor de Subsidie-regeling Emissieloze Bedrijfsauto's (SEBA). De subsidieregeling loopt van 15 maart 2021 tot en met 31 december 2025. Met deze regeling ontvang je bij een voertuigcategorie N1 10% van de netto catalogusprijs. Dat is de prijs exclusief btw, inclusief bpm en opties die zijn aangebracht voor afgifte kenteken. Bij een voertuigcategorie N2 ontvang je 10% van de verkoopprijs zonder btw. Het subsidiebedrag is maximaal € 5.000 voor iedere bedrijfsauto. De Renault-dealer kan jou hierover alles uitleggen!

In verschillende gemeenten is het zelfs nog mogelijk om extra subsidie aan te vragen bij de aanschaf van een elektrisch voertuig zoals gratis laadpaal. Dit komt dan nog boven de subsidie van de overheid. Zie hiervoor: <https://nederlandelektrisch.nl/subsidies-financiering/subsidies-en-regelingen>

Meer informatie?

Ga langs bij je lokale Renault-dealer of neem contact op met ADN:
W: agfdetailhandel.nl/reault
E: info@agfdetailhandel.nl
T: 0318 – 440 222 (keuze 4)



Philip Vijfhuize: “Stoppen of bedrijfsoverdracht? Start op tijd!”

ADN werkt samen met Philip Vijfhuize van Vijfhuize bedrijfsadvies. Philip heeft zijn sporen in de branche inmiddels verdiend en al menig ondernemer in complexe situaties kunnen helpen. De vraag die de laatste tijd veelvuldig wordt gesteld heeft betrekking op bedrijfsoverdracht/verkoop en/of bedrijfsbeëindiging. Belangrijkste boodschap van Philip hierbij is: “je kunt niet vroeg genoeg beginnen met de voorbereidingen.”

Vraag neemt toe

De vraag om ondersteuning bij bedrijfsoverdracht en beëindiging neemt toe. Dit kan verschillende redenen of oorzaken hebben, maar ieder traject heeft zowel qua emotie als financieel grote impact. Philip aan het woord: “Er zijn op dit moment weinig potentiële nieuwe ondernemers te vinden. Zelfs bij goedlopende en renderende bedrijven is opvolging of verkoop zeker geen vanzelfsprekendheid. Daarnaast is afstand doen van je levenswerk een emotioneel proces wat niet onderschat mag worden.”

Start op tijd met de voorbereiding

Natuurlijk komt het voor dat in bepaalde situaties overdracht, verkoop of beëindiging snel moet gebeuren. Dit zie je vooral in geval van gezondheidsredenen of andere calamiteiten. In alle andere gevallen moet er 3 tot 5 jaar worden uitgetrokken om het proces goed in te vullen. Philip: “Er komen zoveel zaken kijken bij een overdracht. De meest kansrijke manier om het bedrijf over te kunnen dragen is aan een medewerker. In dat geval kun je gezamenlijk een traject uitstippelen wat je ook samen doorloopt. Met professionele ondersteuning en begeleiding heeft dit de grootste kans van slagen en is het voor beide partijen financieel



aantrekkelijk te maken. De oproep is dan ook om in eerste instantie dichtbij te zoeken naar geschikte kandidaten.”

Daar waar juist ondernemers met een eigen pand, in de huidige tijd van super hoge prijzen van vastgoed, kunnen aanlopen tegen een fiscale uitdaging (met name als de wens is om het pand te behouden en te verhuren, terwijl de boekwaarde laag is en de vrije verkoopwaarde hoog is en er daarom veel geld moet worden afgerekend met de Belastingdienst) is een termijn van langer dan 3 jaar nodig om hier oplossingen voor te bedenken binnen de fiscale regels. Een voorbeeld van zo'n oplossing is het inbrengen van het pand in een nieuw op te richten BV-structuur.

Workshops

Vanuit ADN worden, in samenwerking met Philip Vijfhuize en Flow accountants, workshops verzorgd rondom dit thema. Het is belangrijk om ook vroegtijdig te beginnen met het verzamelen van informatie.

“De workshop wordt goed bezocht en verschaft deelnemers duidelijke inzichten. Stap voor stap wordt het traject doorgenomen en helpt het de ondernemer bij het opstellen van een plan van aanpak.” Kijk op de website van ADN voor meer info en data waarop de workshops worden gegeven.

Individueel maatwerk

Ook kan Philip individueel advies geven om inzichtelijk te maken welke uitdagingen er zijn en hoe een eventueel verkoop- of beëindigingsproces ingevuld kan worden.

Meer informatie

W: vijfhuize.nl of
agfdetailhandel.nl/bedrijfsadvies
E: info@agfdetailhandel.nl of
philip@vijfhuize.nl
T: 0318 – 440 222 (keuze 4)



CAO nieuws AGF-detailhandel

Op dit moment is ADN in gesprek met de vakbonden om te komen tot een nieuwe CAO. De huidige CAO liep per 1 april van dit jaar af, maar heeft nog 1 jaar doorwerking wanneer er nog geen nieuwe CAO is afgesloten. De gesprekken verlopen constructief, met wederzijds begrip voor elkaars standpunten. Of dit op heel korte termijn gaat leiden tot een nieuwe CAO is op dit moment nog moeilijk te voorspellen.

Aanpassing per 1 januari 2022

Hoewel er op dit moment nog geen loonafspraken zijn gemaakt, is door de overheid wel de aanpassing van het Wettelijk Minimum Loon (WML) per 1 januari 2022 bekend gemaakt. Het WML wordt 2 maal per jaar aangepast: op 1 januari en op 1 juli. De stijging per 1 januari 2022 is vastgesteld op 1,41%.

Dit heeft voor de CAO van de AGF-detailhandel het gevolg dat er bij alleen de aanloopschaal bij drie leeftijdsgroepen een verhoging moet plaatsvinden tot op het niveau van het WML. Dit geldt voor de groepen 19, 20 en >21-jarigen. De nieuwe loontabel voor de AGF-detailhandel per 1 januari 2022 vind je op de website van ADN. De aanloopschaal is overigens een loonschaal waar een nieuwe medewerker maximaal 3 maanden in mag worden ingeschaald, daarna dient doorstroming naar functiegroep A plaats te vinden.

CAO Helpdesk

Veel informatie over de CAO vind je op de website van ADN. Heb je als werkgever vragen over de Cao-afspraken, dan kun je deze stellen aan ADN Juridische Dienst.

W agfdetailhandel.nl/cao
E juridischadvies@agfdetailhandel.nl
T 0318 - 72 78 26 (dagelijks tussen 8.30 – 13.00 uur)

Werk ze!

De feestdagen, altijd een drukke periode maar ook volop kansen. Daarom werk ze! Maak er mooie dagen van met uw team, gezin en familie.

En heeft u een hulpje nodig in de keuken? Denk dan eens aan RATIONAL. We nodigen u graag uit voor een vrijblijvende demo waarin we laten zien hoe we uw maaltijdbereiding makkelijker maken.

Fijne feestdagen!

RATIONAL.NL
088 220 8000
INFO@RATIONAL.NL



Bereid je voor op de nieuwe Hygiëncode!



Begin volgend jaar zal de nieuwe Hygiëncode voor de AGF-detailhandel van kracht worden. Alle voorgaande versies van de Hygiëncode voor de AGF-detailhandel komen daarmee te vervallen en dient er alleen nog gewerkt te worden met de nieuwe code. Zoals het er nu naar uitziet, gaat de nieuwe code per 1 februari 2022 gelden. ADN is codehouder en daarmee verantwoordelijk voor het actueel houden van de code en de daarbij behorende wettelijke verplichtingen.

Veel van deze wetgeving wordt op Europees niveau bepaald. De code is vooral aangepast op de vele nieuwe toepassingen binnen de branche waaronder bereiden van maaltijden en salades, fruitsappen en overige productiemethoden.

ADN gaat je helpen!

Hoe staat het met de hygiëne en voedselveiligheid in jouw winkel? De introductie van de nieuwe Hygiëncode is een goed moment om voor jezelf die vraag te stellen en daar ook op een goede manier antwoord op te kunnen (gaan) geven. Ben jij op de hoogte van de komende veranderingen in de Hygiëncode en wat er voor jouw winkel van belang is? ADN gaat je samen met partner Normec Foodcare ondersteunen om serieus werk te maken van hygiëne. Dat begint met goede voorlichting en uitleg over de nieuwe Hygiëncode. De begeleiding gaat daarna nog veel verder. De deelnemende bedrijven, die mee gaan doen in het programma dat is opgesteld en die alles op orde hebben, zullen worden beloond met een certificaat

en tevens worden vrijgesteld van NVWA-controles. Daarnaast biedt de samenwerking met Normec Foodcare alle persoonlijke ondersteuning voor jou en je medewerkers die je nodig hebt voor een optimaal hygiënebeleid. Dit wordt onder andere gedaan via winkelbezoeken, inspecties en monsternames.

Trainingen

Vanuit ADN worden er trainingen verzorgd ter voorbereiding. We starten met een basistraining in de vorm van E-learning. Hier wordt vooral ingegaan op de theorie en weet je straks precies wat wel en niet werkt op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid. Deze training is natuurlijk ook uitermate geschikt voor jouw medewerkers. Als je de e-learning hebt afgerond, kan je

een trainingsavond bezoeken waar we nog dieper ingaan op de stof en praktijksituaties erbij halen.



Het doet je weer beseffen dat voedselveiligheid een heel belangrijk onderdeel is van ons werk.

Inspecties en monsternames

Heb je de trainingen voltooid? Dan gaan we je helpen om hygiëne en HACCP in jouw bedrijf te optimaliseren. Ook dat doen we samen met Normec foodcare in de vorm van inspecties en monsternames.

Ervaringen deelnemers

Eén van de deelnemers van de training was Chantal van 'Van Rijn Culinair' uit Leidschendam:

"De training heb ik zeer positief ervaren. Het doet je weer beseffen dat voedselveiligheid een heel belangrijk onderdeel is van ons werk. Het is belangrijk om daar op tijd kennis over op te doen en waar nodig de voorbereidingen te treffen. Ik zou mijn collega's zeker aanbevelen deel te nemen aan deze training".

Meer informatie

Op agfdetailhandel.nl/hygiene is alle informatie te vinden met betrekking tot de nieuwe Hygiëncode, de trainingen (data) en de mogelijkheden met betrekking tot de dienstverlening en ledenservice die wordt geboden via Normec Foodcare.

Vragen?

Heb je andere vragen rondom de Hygiëncode of voedselveiligheid, laat het ons dan weten via e-mail info@agfdetailhandel.nl of neem contact op met onze bedrijfsadviseurs Christ Manders (06) 13 65 51 60 of Andrea Paffarini (06) 82 68 09 18.



ADN-leden kunnen de Hygiëncode voor de AGF-detailhandel binnenkort als pdf gratis van onze website downloaden.



10
TIPS

Zorg voor goede hygiëne in de winkel

Tip 1: Houd er rekening mee dat de mens zelf de belangrijkste veroorzaker is van de meeste besmettingen.

Tip 2: Zorg dat ALLE medewerkers op de hoogte zijn van de richtlijnen van de (nieuwe) Hygiëncode voor de AGF-detailhandel en de manier waarop er in jouw bedrijf mee omgegaan dient te worden.

Tip 3: Zorg dat er voor iedereen in het bedrijf inzage mogelijk is in de Hygiëncode.

Tip 4: Maak goeie afspraken met je leveranciers, met de ontvangst van de goederen neem je deels verantwoordelijkheden van je leverancier over.

Tip 5: Kies de meest verantwoorde verpakking voor je eindproducten. Met een geschikte verpakking kun je je tevens onderscheiden. Denk hierbij ook aan het milieu!

Tip 6: Bewaren heeft invloed en gevolgen voor de kwaliteit van het eindproduct.

Tip 7: Zorg bij jou en je medewerkers voor een goede persoonlijke hygiëne.

Tip 8: Onderscheid je met goede hygiëne: laat je klanten zien dat jij en je medewerkers binnen het bedrijf bewust bezig zijn met Hygiëne.

Tip 9: Ga je binnenkort verbouwen, laat je informeren over de hygiëne-eisen en wetgeving.

Tip 10: ADN heeft goede en gunstige afspraken gemaakt met Normec Foodcare. Schakel deze partner in voor verdere en professionele ondersteuning.





Het vernieuwde ADN

ADN is een vereniging en daarmee van, voor en door de leden. ADN heeft de afgelopen twee jaar een ware metamorfose doorgemaakt. Ondanks alle coronaperikelen heeft ADN zich sterk (verder) ontwikkeld in de lobbyactiviteiten, het aanbod van individuele diensten, collectieve belangenbehartiging, communicatie, zaken rondom werkgeverschap en bedrijfsmatige ondersteuning. We kunnen oprecht spreken van het vernieuwde ADN.

De basis van het bestaan ben jij

Zoals in de inleiding aangegeven is ADN een vereniging. Hoe bijzonder is het dat we met elkaar als branchegenoten zijn verenigd binnen ADN. Dat moeten we met elkaar willen behouden. Van, voor en DOOR de leden; met name voor dit laatste zijn we op zoek naar jou. ADN wil vraaggestuurd kunnen opereren, zo goed mogelijk weten wat er speelt bij jullie op de werkvloer, welke vragen en behoeften er leven binnen de branche. Alleen dan kunnen we ons programma op de juiste manier afstemmen.

Wij vragen jouw input

Als lid van ADN vragen we je mee te denken over het programma van ADN en wellicht meer specifiek op bepaalde thema's of projecten. Dit kan via verschillende

commissie, bijvoorbeeld voor de CAO, scholing & onderwijs, hygiëne, personeelsbeleid etc.

Wil je nog meer betrokken zijn en je invloed uitoefenen, dan kun je je kandidaat stellen voor de Ledenraad van ADN. Het hoogste orgaan binnen de vereniging waar de besluiten worden genomen over de toekomst van de branche en de inzet van ADN. Jij kunt je bijdrage leveren en je standpunten naar voren brengen.

Aanmelden voor de Ledenraad

ADN is een democratische vereniging. De Ledenraad van ADN dient uit minimaal 10 actieve ondernemers te bestaan. Aan het eind van dit jaar hebben we een aantal vacatures voor de Ledenraad. Wil jij meer informatie, of wil je je kandidaat stellen voor een zetel. Aarzel dan niet om dat aan ons kenbaar te maken. Stuur een e-mail naar info@agfdetailhandel.nl of neem contact op met het secretariaat van ADN: 0318 - 440 222 (keuze 4). We kijken uit naar jouw reactie!



Nu ook een vestiging in Leiden

Driepak Verpakkingen
Manenberggring 6
8271 RZ IJsselmuiden
T: (038) 33 196 33
info@driepakverpakkingen.nl

Schouten Driepak
Kuipers-Rietbergstraat 1
2321 BZ Leiden
T: (071) 576 3434
info@schoutendriepak.nl

NIEUWE
VESTIGING



Hoogwaardige verpakkingenproducten

Persoonlijk contact en korte lijnen

Bezorgingsmogelijkheden in overleg

ELEFANT

Sappig, zoet,
de lekkerste!

Elefant sinaasappels

EXCLUSIEF VERKRIJGBAAR BIJ WILLEM DIJK AGF

WILLEM DIJK
AGF
GROENTEN FRUIT



Een ver(s)bijzondere avond in Houten

Woensdagavond 10 november was de AGF-branch eindelijk weer bij elkaar bij SVO in Houten. Het werd een waardevolle, leerzame en vooral ook hele gezellige avond in een fantastische sfeer. In het mooie pand van SVO Vakopleiding Food werd samen met de partners van ADN invulling gegeven aan het thema: 'Feestelijk ver(s)bijzonderen' – inspiratie voor de feestdagen.

Ontmoeten

Er was volop ruimte om elkaar, als branchegenoten, weer eens te spreken. Door corona hebben we dat een lange tijd moeten missen. Het was goed om elkaar in een ongedwongen sfeer weer te kunnen

ontmoeten. Op verschillende plekken in de praktijkruimte van SVO werden verrassende gerechten en hapjes bereid door de partners van ADN, er was meer dan voldoende te eten.

Productkeuring groot succes

Voor het eerst in de geschiedenis werd er in de AGF een productkeuring georganiseerd. ADN-leden konden hun producten ter keuring aanbieden in de categorieën 'gezond' of 'gemak'. In totaal werd het hoge aantal van ruim 60(!) producten ingeleverd die werden bekroond met goud, zilver of brons. De keuring werd gedaan door een onafhankelijke jury vanuit verschillende disciplines. De bekendmaking vond plaats aan het einde van de avond.

Inspirerend programma

Er werd deze avond bewust gekozen voor een kort centraal programma. Na de officiële opening door ADN-directeur Marco Maasse, werd het woord gegeven aan Jan-Willem Grievink van Food Service Instituut Nederland (FSIN). Hij wist op een boeiende manier de (toekomstige) ontwikkelingen uit te leggen waar het gaat om de 'strijd' voor de kilocalorieën. Door Jan-Willem werd benadrukt dat er volop kansen zijn voor de ver(ss)pecialzaak en daarbij werd het (veranderende) consumentengedrag toegelicht. Hierbij werd vooral inzicht gegeven hoe de jongere generatie denkt en de aankopen doet: onderwerpen als gezond, gemak, genieten, kwaliteit en duurzaamheid zijn daarbij belangrijke pijlers.

Introductie nieuw STAP Online programma

In aansluiting op de presentatie van Jan Willem Grievink introduceerde ADN STAP Online. Via STAP Online gaat ADN haar leden helpen om meer uit 'online' te halen. Commercieel Manager van ADN, Bram Rijkers, presenteerde het nieuwe STAP programma. Met STAP Online wordt een analyse gemaakt van alle online activiteiten van het bedrijf. Samen met de nieuwe partners (Bon Vivant In-site, Midmid en Graaggedaan.nl), worden aan de hand van de uitkomsten van de analyse oplossingen geboden. STAP Online is exclusief voor ADN-leden, de analyse is gratis. Bekijk alle details op agfdetailhandel.nl/staponline.



Onze dank gaat vooral uit naar onze leden/bezoekers, die de moeite hebben genomen om deze avond bij te kunnen wonen.

SVO Vakopleiding Food

Gastheer van de avond, SVO Vak-opleiding Food, gaf een inkijkje in de opleidingsmogelijkheden voor onze branche.



Martijn Rossink van SVO refereerde aan het tekort op de arbeidsmarkt en de noodzaak tot scholing van potentiële medewerkers om de vacatures ingevuld te krijgen in de toekomst. SVO en ADN werken samen om een brancheopleiding voor de versspecialist te ontwikkelen.

Gouden envelop

Marco Maasse, sloot het officiële gedeelte van de avond af met een prachtig cadeau voor alle ADN-leden die aanwezig waren. In het kader van je Leven Lang (blijven) Ontwikkelen ontving ieder bedrijf een waardecheque van €500,- waarmee vanaf begin 2022, een training kan worden gevolgd uit het ADN-programma. Dit cadeau werd mogelijk gemaakt door het Sociaal Fonds en subsidie vanuit de overheid.

Naborrelen

Na het officiële gedeelte was er nog volop

de mogelijkheid om de partners en collega's te spreken. Hier werd volop gebruik van gemaakt, want er werd nog lang nagepraat onder het genot van een hapje en een drankje.

Veel dank

ADN spreekt haar dank uit naar iedereen die deze avond mogelijk heeft gemaakt. In de eerste plaats SVO als gastheer van de prachtige locatie, maar natuurlijk ook alle partners van ADN die deze avond hun beste beentje voor hebben gezet. Maar vooral dank gaat uit naar onze leden/bezoekers, die na een drukke werkdag de moeite hebben genomen om deze avond bij te kunnen wonen. Dank ook voor het feit dat er zo veel inzendingen zijn afgegeven voor de productkeuring. We kijken terug op een zeer 'ver(s)bijzondere avond' en geven hier in 2022 graag een passend vervolg aan!

Feestelijk ver(s)bijzonderen is mede mogelijk gemaakt door:



Eerste ADN Productkeuring groot succes!



Alle AGF-specialisten die met hun ingezonden versproducten zijn bekroond met goud, zilver of brons.

Tijdens het ADN-event 'feestelijk ver(s)bijzonderen' werd voor het eerst sinds jaren weer een productkeuring georganiseerd. ADN-leden konden zich aanmelden en hun producten laten bekronen binnen 2 categorieën: 'Gezond' en 'Gematik'.

De verwachtingen over het aantal producten dat zou worden aangeleverd werd ver overtroffen. Met maar liefst 60 inzendingen had de onafhankelijke jury haar handen vol om de beoordeling op tijd af te krijgen voor de uitreiking later op de avond.

Goud, zilver of brons

ADN-leden konden hun hardlopers, margemakers of andere bijzondere producten inzenden. Doel was om hiervoor een bekroning te krijgen en daarmee lokale PR te genereren. Door een onafhankelijke vakjury, bestaande uit vertegenwoordigers van SVO, Postuma AGF, Willem Dijk, versAlert en Schulp Vruuchtensappen werden de producten beoordeeld.

Binnen de categorie 'gezond' is beoordeeld op: uitstraling, ingrediënten,

wettelijke verplichtingen en de toelichting vanuit de deelnemer. Bij de categorie 'gemak' is beoordeeld op de uitstraling, wettelijke verplichtingen, (gemaks) verpakking en de toelichting. Alle inzendingen werden bekroond met 'goud', 'zilver' of 'brons'. De deelnemers die een product hebben laten 'bekronen' ontvangen een promotiepakket bestaande uit een oorkonde, productstokers en een persbericht wat lokaal ingezet kan worden.



Wordt vervolgd

Het aantal deelnemers, het enthousiasme en de getoonde creativiteit heeft ons doen besluiten om hier in 2022 op passende wijze een vervolg aan te geven.

We willen alle deelnemers hartelijk danken voor een inzending. Dank ook aan de juryleden die hard hebben moeten werken om de beoordelingen op tijd af te krijgen. Bekijk de aftermovie van de avond op de website van ADN.

BOONSTRA

food for thought

Bekijk online onze Warme Winterweken Special met inspiratie voor de aankomende maanden!

www.boonstra-verswaren.nl

Van voorgerecht, hoofdgerecht tot dessert. Alle ingrediënten om van de aankomende feestdagen een succes te maken!

"De smaakvolste dagen van het jaar beleef je met elkaar!"

faberreklame®

create without limits

Faber Reklame is sinds 1976 actief als reclame-productiebedrijf en al sinds lange tijd een goede vriend van ADN. Voor de leden van ADN worden speciale tarieven gehanteerd en biedt Faber Reklame een keur aan kwaliteitsproducten die jou wellicht kunnen helpen bij de presentatie van jouw bedrijf of product.

Faber Reklame is hierbij vernieuwend, prikkelend en verrassend creatief... oftewel een totaalleverancier voor al jouw reclame-uitingen!

Faber Reklame opereert landelijk, heeft alles onder één dak en verzorgt werkelijk alles...

Ledenvoordeel

Ga naar onze website, maak gebruik van onze kortingscode: **ADN** en ontvang **20% korting** op alle aankopen in de webshop!

Wellicht is een aantal producten en diensten nog niet bij jou bekend en/of heb je er nog niet aan gedacht, maar je kunt bij Faber Reklame terecht voor o.a.:

- autobeledding, licht- en gevelreclame, reclamezuilen;
- spandoeken, vlaggen, raambelettering, ontwerp;
- drukwerk, bewegwijzering, textiel, interieurdecoraties;
- presentatiewanden, carwrapping, digital signage;
- promotieartikelen, (LED) textielframes.



www.faberreklame.nl



In de spotlights: Van Rijn Culinair Leidschendam

Zijn deelname aan de ADN-wedstrijd rondom de activiteiten voor de Nationale Groente- en Fruitdag leverde Van Rijn Culinair, als winnaar van de wedstrijd, een prominente plek op in het ADN Magazine. We gingen langs bij het (h)echte familiebedrijf, gevestigd aan de Damstraat 4 te Leidschendam.

Hoe het begon

In 1925 is opa Cor van Rijn met paard en wagen begonnen in Stompwijk. In 1990 heeft Cock van Rijn de groentezaak van zijn vader Kees overgenomen. Zeven jaar later, in 1997, begon Chantal op 12-jarige leeftijd te helpen in de winkel en inmiddels zijn Cock en Chantal het traject gestart waarin Chantal de winkel uiteindelijk van haar vader overneemt.

Online is belangrijker dan ooit, dat weten Cock en Chantal maar al te goed. Hoewel ze regelmatig posten op social media, kon de website wel een upgrade krijgen. Jennifer, de jongste dochter van Cock, heeft tijdens haar studie altijd in de winkel als bijbaan gewerkt. Na haar HBO-opleiding Communicatie is Jennifer de online marketing ingegaan. Na 5 jaar merkte Jennifer dat zij de winkel enorm miste. Per 1 september 2021 is Jennifer weer terug in dienst gekomen in een combinatiefunctie van Online marketing en verkoopmedewerker. Kortom, Van Rijn Culinair is



Vlnr: Chantal, Cock van Rijn en Jennifer

een echt familiebedrijf met Cock als trotse eigenaar en vader.

Bedrijf sterk in ontwikkeling

Op de homepage van Van Rijn culinair lees je de tekst: "Welkom bij de meest exclusieve groenteboer in Leidschendam". En daar is een reden voor; Cock aan het woord: "Wij moeten trots zijn op de term 'groenteboer'. Daar is misschien niet iedereen het mee eens, maar de consument gaat nog steeds

naar de groenteboer en gebruikt dit dus ook als zoekterm op het internet. Met het in dienst komen van mijn dochter Jennifer zien we het online bezoek sterk toenemen. Daar hebben we nog veel meer plannen mee de komende tijd. Zo zijn we op dit moment druk bezig met het inrichten van onze nieuwe webshop. De planning is deze voor de Kerst werkend te hebben."

Verbouwen

De winkel van Cock is klein. Iedere vierkante meter is hard nodig om zowel productie als de verkoop op een goede en efficiënte manier in te vullen: "We stijgen sterk in onze kant-en-klaar maaltijden. De coronaperiode heeft dit ook nog eens een extra 'boost' gegeven. We produceren alles zelf en hebben een maaltijdservice opgezet, waarbij we thuisbezorgen."

"Qua vierkante meters kan de winkel niet worden uitgebreid, maar we gaan de productieruimte wel aanpassen. Dat geeft wel wat uitdagingen, maar het zal het efficiënt werken ten goede komen. Met de verbouwing houden we nadrukkelijk de (nieuwe)





hygiëne-eisen in de gaten zodat we straks helemaal 'HACCP-proof' zijn." Cock's dochter Chantal heeft onlangs de HACCP training van ADN gevolgd. Chantal: "De training was zeer nuttig. Het bevestigt nog maar eens hoe belangrijk voedselveiligheid is in ons werk. Het is belangrijk goed geïnformeerd te zijn over de wettelijke eisen en daar je manier van werken op in te richten."



De toekomst

Met zijn beide dochters in het bedrijf is de continuïteit voor de toekomst gewaarborgd. Iedereen heeft binnen het bedrijf een eigen rol, verantwoordelijkheid en expertise. Dat maakt het een ijzersterke combinatie. Daarnaast is het ook verantwoord om te (blijven) investeren in de toekomst.

Cock: "Naast de aanstaande verbouwing, het lanceren van een moderne webshop en het uitbreiden van de maaltijdservice zijn er nog andere (grootse) plannen. Mijn zoon Lesley is niet direct werkzaam in het bedrijf, maar samen met hem werken we aan een mooi nieuw initiatief. Als ICT-expert is hij als geen ander in staat om de mooiste digitale instrumenten te ontwikkelen. We werken op dit moment heel hard aan een nieuw platform, volledig gericht op gezonde, verantwoorde maar vooral lekkere dagverse gekoelde maaltijden van hoogwaardige kwaliteit, bereid door ambachtelijke bedrijven uit de regio van de consument.

Dit wordt het gezonde alternatief van de bestaande bezorg-apps en is een volwaardig digitaal concept wat we willen gaan aanbieden aan collega's door het land heen. We zijn al ver in de ontwikkeling en zullen daar binnenkort zeker meer over laten horen."

Meer informatie

De ruimte in het Magazine is te beperkt om alles over Van Rijn culinair te laten zien. De website geeft een mooi overzicht over het ontstaan, de mogelijkheden en de toekomst. Zeker een bezoekje waard. Natuurlijk kun je ook zelf langs in Leidschendam om een kijkje te nemen in de gezellige en mooie winkel. We gaan zeker meer horen van Van Rijn Culinaire de komende tijd.

Van Rijn Culinaire

Damstraat 4
2265 AG Leidschendam
W: vanrijnculinaire.nl
E: info@vanrijnculinaire.nl
T: 070 - 320 47 39

NIEUW! Heerlijke kwarken in 3,0kg emmers

Bonfait
— FOOD WITH A SMILE —

Wij hebben ons kwarken assortiment niet zomaar aangepast, we hebben deze aangepast zodat deze nog beter aansluit bij jouw wensen en de wensen van je klant! **En daar zijn we best trots op!**

We hebben de recepturen van onze kwarken verbeterd:

- ✓ Nu nog lekkerder en voller van smaak
- ✓ Gereduceerd in suiker en zout
- ✓ Vanille kwark nu met zichtbare en **échte bourbon vanille**
- ✓ **Nieuw: Stracciatella kwark** – om je klant nog meer variatie te kunnen bieden
- ✓ **3,0kg verpakking** – voor optimale versheid

Ga voor een compleet assortimentsoverzicht, inspiratie en verrassend onderscheidende recepten naar www.bonfait.nl/foodservice. Mocht je advies op maat wensen, bijvoorbeeld bij het maken van een **vitrine presentatie plan**, dan komen wij graag bij je langs en denken wij met je mee!



Overtuig jezelf!

T: 0541-581700

E: info@bonfait.nl



in2Value | in2value.nl | 030-609 41 11
Elektronisch prijzen
Optisch snel en goed geregeld

in2value
Adding value to your organisation

PRICER
RECHTEN IN TOEGANG: PUBLIEK



Storingsvrij



Razendsnel



Break and Fix



Margebewaking



Veilig

HDL
100x

HD10
100x

HD200

5x

**Dagelijks
per label
vanaf
€ 0,016**
tot 375m²



Nieuw bij ADN: STAP Online

ADN gaat je helpen bij online!



Online heeft in de afgelopen jaren een enorme vlucht genomen, mede als gevolg van corona. Steeds meer klanten oriënteren zich online, voordat ze een winkel bezoeken. Daarnaast is het aantal online verkopen in het afgelopen jaar enorm gestegen. Kortom: online is niet meer weg te denken! Ben jij online al actief? Heb je al een website en misschien zelfs een webshop? En haal je daar alles uit?

Voor ADN-leden die online (meer) actief en zichtbaar willen zijn, heeft ADN STAP Online ontwikkeld. Via een scan maken we een analyse van jouw huidige online activiteiten. We kijken daarbij naar:

- Uitstraling (in lijn met de rest van je uitingen?)

- Inhoud/actualiteit
- Vindbaarheid van jouw winkel in Google en andere zoekmachines
- Technische ontwikkelpunten

De uitkomsten van de analyse presenteren we aan je en samen kijken we naar ontwikkelmogelijkheden voor jou. Hierbij mag je uiteraard rekenen op de support van ADN in de vorm van trainingen en online promotie & contentontwikkeling. Meer hierover lees je op de pagina hiernaast.

Gratis deelname; meld je aan!

Wil jij deelnemen aan STAP Online en gratis een analyse van jouw online activiteiten laten maken? Ga dan naar de website van ADN voor meer informatie,

stuur een e-mail of neem contact op met jouw relatiebeheerder.

W: agfdetailhandel.nl/staponline
E: info@agfdetailhandel.nl
T: 0318 – 440 222 (keuze 4)



Online-partners ADN

ADN heeft geen exclusieve partner voor de online diensten en ondersteuning. Wel hebben we een selectie gemaakt van toonaangevende bedrijven die zeer actief zijn binnen de branche. Alle drie de bedrijven hebben een eigen aanpak, eigen expertise en eigen benadering. ADN heeft met deze aanbieders speciale ledenvoordelen afgesproken. Op die manier is er altijd een aanbieder waar jij terecht kunt voor je online producten. We stellen ze hiernaast aan je voor.

Bon Vivant In-site

Wil jij ontzorgd worden op het gebied van marketing en communicatie? Met bijvoorbeeld een webshop, website, social media, beeldschermpresentatie, drukwerk, huisstijl, etc.? Bon Vivant In-site kan jou ontzorgen, adviseren en begeleiden. Van webshop en winkelautomatisering tot marketingbegeleiding op maat.

ADN-leden ontvangen bij Bon Vivant In-site een gratis webshop t.w.v. € 320,- en een gratis marketingconsult (scan) t.w.v. € 195,-! Meer informatie: agfdetailhandel.nl/staponline



Midmid

Beginnen of juist doorpakken met online bestellen? Dan heeft Midmid de oplossing voor je. In één systeem je website en webshop bijhouden. Eenvoudig in gebruik en in te richten zodat het naadloos aansluit bij jouw winkel. Of het nu voor groente, fruit, aardappelen, maaltijden, soepen of andere producten is. Ben je klant van Postuma, dan heb je een voorsprong. Om de webshop te vullen kun je kiezen uit duizenden producten, inclusief afbeelding. Alle standaardproducten heb je in een handomdraai in je webshop.

ADN-leden betalen bij Midmid geen opstartkosten (t.w.v. €175,-). Meer informatie: agfdetailhandel.nl/staponline

Graaggedaan.nl

Graaggedaan.nl is al jaren een gerenommeerde speler in de Nederlandse markt van e-commerce voor versspecialzaken. Door intensief samen te werken met VPI Digital kan Graaggedaan.nl terugvallen op een netwerk van bijna 100 professionals, ieder met een eigen specialisme.

Speciaal aanbod: In samenwerking met ADN biedt Graaggedaan.nl een korting van 5% op de licentiekosten aan. Meer informatie: agfdetailhandel.nl/staponline





STAP Teams in de praktijk

Dit jaar heeft ADN een nieuw STAP programma geïntroduceerd: STAP Teams. STAP Teams maakt een analyse van de samenwerking tussen jou en je medewerkers. Daarnaast worden (wettelijke) zaken in kaart gebracht die te maken hebben met goed werkgeverschap. Op basis van de uitkomsten gaat onze relatiebeheerder, samen met jou, kijken waar ADN je kan ondersteunen. Het nieuwe programma wordt heel goed ontvangen en inmiddels hebben al ruim 15 collega's deelgenomen aan STAP Teams.

Kijkje in de praktijk

Andrea Paffarini, bedrijfsadviseur van ADN heeft inmiddels al veel ervaring opgedaan bij de uitvoering. Andrea aan het woord: "De basis van de analyse is het Medewerkers Motivatie Onderzoek (MMO). Medewerkers geven anoniem antwoord op vragen en stellingen. De ondernemer krijgt ook een vragenlijst met soortgelijke vragen. Hier worden onderwerpen voorgelegd die normaal niet snel besproken worden in bijvoorbeeld het jaargesprek. Het is zeer boeiend en waardevol om te zien wat hier uitkomt.

Daarnaast gaan we in op de arbeidsproductiviteit. Daarbij brengen we in kaart hoe de werkzaamheden en verantwoordelijkheden worden verdeeld en hoe dat eventueel anders en beter zou kunnen. In STAP Teams besteden we ook aandacht aan de wettelijke verplichtingen. Het blijkt dat met name de jaargesprekken voor verbetering in aanmerking komen."

Positieve reacties van de deelnemers

Andrea ontvangt positieve reacties op het



nieuwe programma: "Er wordt zeer positief gereageerd op STAP Teams, zowel door werkgever als door de werknemer. Werknemers vinden het fijn dat ze hierin betrokken worden. Wat de uitkomst van het onderzoek ook is, het is altijd waardevol."

Doe jij ook mee?

"Iedere AGF-ondernemer, die werkgever is, kan meedoen met STAP Teams. Het is enorm belangrijk om te weten hoe jouw team over bepaalde zaken denkt. Zij hebben vaak goede ideeën en waardevolle initiatieven waar je als ondernemer niet altijd aan denkt. Hoe mooi is het om hiermee de samenwerking met jouw team te versterken?!"

Meer informatie

Informatie over STAP Teams of je hiervoor

aanmelden kan op de website van ADN. Je kunt natuurlijk ook direct contact opnemen met jouw bedrijfsadviseur voor meer informatie of het maken van een afspraak.

W: agfdetailhandel.nl/stapteams

E: info@agfdetailhandel.nl

T: 0318 – 440 222 (keuze 4)



'STAP Teams geeft waardevolle inzichten'



Michelle en René Raadsheer van DQC

ADN Training en coaching wordt uitgevoerd door DQC en is al jarenlang een vaste partner van ADN waar het gaat om trainingen en coaching. Ook voor het nieuwe STAP Teams programma vullen zij een belangrijk onderdeel in: het Medewerkers Motivatie Onderzoek (MMO).

Met het MMO wordt een vragenlijst digitaal toegestuurd naar alle medewerkers. In de vragenlijst komen allerlei onderwerpen aan bod die betrekking hebben op de bedrijfsvoering en het werkgeverschap. De werkgever krijgt zelf ook een soortgelijke vragenlijst. Beide uitkomsten worden naast elkaar gelegd en daar wordt een analyse van gemaakt.

Waardevolle uitkomsten

Michelle Raadsheer verzorgt de analyses en verwerkt de binnengekomen vragenlijsten. Michelle aan het woord: "Met het Medewerkers Motivatie Onderzoek (MMO) analyseren we de motivatie en de loyaliteit van de medewerkers in het bedrijf. Het uitgebreide rapport, wat na het onderzoek beschikbaar is, geeft een goed beeld hoe medewerkers en werkgever kijken naar het bedrijf en naar elkaar. Een mooi uitgangspunt om met elkaar in gesprek te gaan over ontwikkelingsmogelijkheden in het bedrijf."

Positieve reacties

De eerste resultaten in de AGF-branche zijn binnen en het is mooi om te zien hoeveel waardevolle punten uit het onderzoek ko

men, wat ondernemers echt verder kan brengen. Michelle: "Doordat het een anoniem onderzoek is, wat door een externe organisatie wordt uitgevoerd, ervaren medewerkers de vrijheid om eerlijke antwoorden te geven. Dat is erg belangrijk. Medewerkers geven aan dat ze het prettig vinden om op deze manier hun stem te kunnen laten horen."

Meer informatie

Meer weten over de MMO of informatie over de overige trainingen en coachingsmogelijkheden? Kijk op de website van ADN of neem contact op met DQC.

W: agfdetailhandel.nl/trainingen

E: info@dqcounseling.com

T: (06) 28 11 87 23

5
stappen
plan!



Goed werkgeverschap belangrijk!

Door een goede werkgever te zijn maak jij het verschil

Je medewerkers zijn kostbaar en een belangrijke investering voor jouw bedrijf. Ze bepalen voor een belangrijk deel het succes. Met goed werkgeverschap kun je medewerkers motiveren om het beste uit zichzelf te halen. Tevreden medewerkers blijven bovendien langer aan boord. Ook je klanten waarderen het als ze vertrouwde gezichten zien. Een ander groot voordeel van goed werkgeverschap is dat een medewerker zich minder snel ziek zal melden. Het betaalt zich dus ruimschoots terug.

Hoe pak je het aan?

Stap 1. Oprecht interesse tonen en motiveren

Stel af en toe de vraag hoe het met je medewerker(s) gaat. Lukt het om goede en open gesprekken te voeren, dan kan je vroegtijdig inspringen om zaken als problemen in de privésfeer of conflicten op de werkvloer in de kiem te smoren.

Stap 2. Goede begeleiding bij ziekte

Leden van ADN kunnen tegen een zeer scherpe premie gebruik maken van het ADN ZorgPortaal. Een totaaloplossing bij verzuim en preventie. Bovendien krijg je een vaste casemanager die je kan mailen of bellen voor advies. Ook als het gaat om advies om te voorkomen dat iemand uitvalt. Voor meer informatie hierover ga je naar www.adnzorgportaal.nl.

Stap 3. Duidelijke en eerlijke afspraken maken

Maak duidelijke afspraken vooraf, zodat je medewerkers weten wat van hen verwacht wordt. Niet alleen wat betreft werkzaamheden, maar ook zaken als verlof opnemen of ziekmelden. Op de website van ADN ZorgPortaal kun je een verzuimprotocol downloaden. Dan hoeft je dat zelf niet meer te bedenken.

Stap 4. De juiste vrijheid en verantwoordelijkheid geven

Geef je medewerkers ruimte en vrijheid. Door meer verantwoordelijkheid bij hen te leggen kunnen ze zich verder ontplooiën en groeit hun vertrouwen. Dat maakt voor hen het werken leuker en je zal merken dat jij daardoor ook meer ruimte krijgt.

Stap 5. Aan de slag

Goed werkgeverschap vraagt wel wat van jou als werkgever. Je moet er tijd en aandacht aan geven, wellicht een cursus volgen of (externe) kennis inkopen. Maar dan krijg je er ook heel veel voor terug.

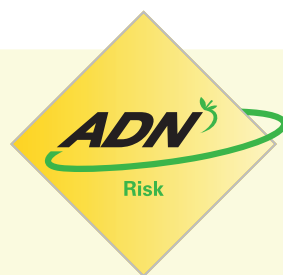
Meer informatie

Wil je meer weten over goed werkgeverschap of het ADN ZorgPortaal? Bel dan met de adviseurs van ADN Risk.

W: adnzorgportaal.nl

E: info@adnzorgportaal.nl

T: 070 - 301 25 52



HEERLIJKE VERSDAGEN GEWENST



SCAN DE QR-CODE
EN CHECK DE
SELECTIE FEESTDAGEN
DIRECT ONLINE



Of ga naar
versalert.nl/brochure

EEN GOED BEGIN IS HET HALVE
KERSTDINER. MET WELKE
GERECHTEN STEELT U DEZE
KERST DE SHOW?

 versAlert



Statuten ADN aangepast

Met de veranderingen en vernieuwingen die zijn doorgevoerd bij ADN was het ook zaak dat de statuten werden gemoderniseerd. Nadat deze zijn besproken binnen het bestuur en vastgesteld in de Ledenraadsvergadering, zijn ze nu ook gepasseerd bij de notaris. Daarmee zijn de nieuwe statuten van ADN formeel van kracht.

De belangrijkste wijzigingen

Hieronder de belangrijkste wijzigingen overzichtelijk vermeld:

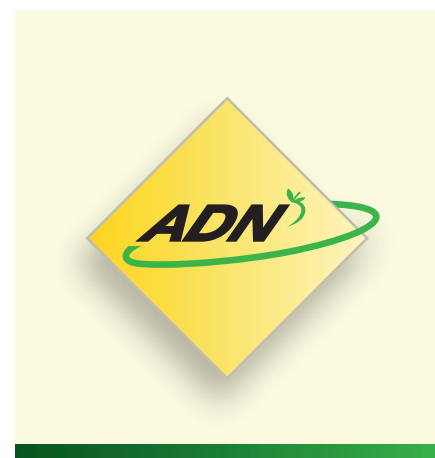
- Opzegtermijn ADN-lidmaatschap - De opzegtermijn voor het lidmaatschap was 1 maand, dat is aangepast naar minimaal 3 maanden voor het einde van het kalenderjaar. Daarmee dienen opzeggingen dus voor 1 oktober (schriftelijk) binnen zijn. Dit is belangrijk om het beleidsplan voor het nieuwe jaar, met financiële onderbouwing, vroegtijdig op te kunnen stellen. Vanzelfsprekend wordt voor dit jaar nog de oude regeling toegepast.

Uitzonderingen, bijvoorbeeld bij bedrijfsbeëindiging, zal het bestuur individueel beoordelen;

- Samenstelling ledenraad en verkiezingen - Met het ingaan van de nieuwe statuten kunnen alleen actueel actieve ondernemers een zetel krijgen in de Ledenraad. Met een rooster van aftreden zal toegewerkt worden naar deze nieuwe verdeling van de zetels. Dit betekent dat er vacatures ontstaan voor de Ledenraad. Het aantal termijnen dat een ondernemer in de ledenraad mag zitten is onbeperkt (mits maximale leeftijd nog niet is bereikt). De (her)verkiezing van Ledenraadsleden zal plaatsvinden op basis van een advies van een nieuw te vormen kiescommissie, die de ledenraad zal adviseren over kandidaten.
- Samenstelling Bestuur en verkiezingen nieuwe leden - Hierbij geldt hetzelfde principe als bij de verkiezingen en voorwaarden van de ledenraad.

Met deze aanpassingen is ADN weer klaar voor de toekomst. Je kunt de volledige statuten op onze website vinden.

Heb jij vragen over de statuten, of wellicht interesse in een (bestuurlijke) functie binnen ADN, laat het ons dan vooral weten. Dit kan via het formulier op de website, of stuur een e-mail naar adnsecretariaat@agfdetailhandel.nl of bel met 0318 - 440 222 (keuze 4).



Het team van ADN wenst je succesvolle Kerstverkoop en voor daarna hele fijne en gezonde feestdagen. Geniet van de welverdiende rust na een bewogen jaar.

Het kantoor van ADN is tussen Kerst en Oud en Nieuw gesloten. Dat betekent dat wij van 27-12 t/m 31-12 niet bereikbaar zijn. Vanaf maandag 3-1 staan we graag weer voor je klaar.

Verse Feestdagen

...en een
gezond
nieuwjaar!

Postuma AGF inspireert u graag met
een breed en diep assortiment verse
producten, ook voor de feestdagen.
Ons team staat in het nieuwe jaar
ook weer voor u klaar!

Postuma
't verst met groente en fruit