



Jasper Kuipers en Arne Flantua: gedeelde ervaring zorgt voor een stevige basis.

De bijzondere business case van The Colour Kitchen

Het verhaal achter de Jailbird Chicken

Arne en Bas Flantua zijn bekende namen in de Utrechtse horeca. Samen runden zij verschillende restaurants. Sinds een aantal jaren is maatschappelijk ondernemerschap daarbij de rode draad. Met The Colour Kitchen geven de broers mensen aan de zijlijn van de arbeidsmarkt een zetje in de goede richting. Rabobank ondersteunt het initiatief van harte. 'Arne en Bas zetten iets unieks neer met zowel maatschappelijke als economische impact.'

De gemeente Utrecht benaderde Arne en Bas Flantua in 2010 om in het Vorstelijk Complex in Zuilen een horecavoorziening te starten met een maatschappelijk karakter. 'Daartoe zijn we het gesprek aangegaan met The Colour Kitchen,' vertelt Arne. 'Mensen met afstand tot de arbeidsmarkt worden daar als leerling zowel vakinhoudelijk als sociaal intensief begeleid. Hierdoor neemt hun kans op een baan aanzienlijk toe.' De leerplekken worden onder andere gefinancierd door 'social impact bonds'; een bijzondere samenwerking tussen de gemeente, maatschappelijk investeerders (waaronder Rabobank Foundation, zie kader) en The Colour Kitchen. Het omvat de opdracht om in vier jaar tijd 250 mensen met een

afstand tot de arbeidsmarkt een nieuwe kans te geven. The Colour Kitchen garandeert minimaal 50% uitstroom naar betaald werk. De gemeente Utrecht betaalt de investeerders een bedrag terug per daadwerkelijk uitgestoomde kandidaat. Zo kan vervolgens weer een kans aan een nieuwe jongere geboden worden.

Prima naam

Beide Flantua-broers wilden net als de Rabobank actief bijdragen aan het terugdringen van jeugdwerkloosheid en startten als franchisenemer van The Colour Kitchen. Aanvankelijk alleen voor het Vorstelijk Complex, later breidde hun betrokkenheid zich uit. 'The Colour Kitchen opereert landelijk met 17 vestigingen en drie pijlers:

horeca, bedrijfscatering en partycatering. Wij zijn verantwoordelijk voor zowel de eerste als de laatste component.’ De partycatering wordt vanuit Zuilen gecoördineerd. ‘Zeker in deze regio heeft The Colour Kitchen al een prima naam opgebouwd als cateraar. Ook voor grote evenementen draaien we onze hand niet om. Mooi recent voorbeeld: de grote Utrecht Works bijeenkomst, waar Rabobank en de gemeente ruim 100 jongeren aan 35 werkgevers koppelde, werd gehouden bij de Colour Kitchen.’

Aandacht voor intake

De leerlingen van The Colour Kitchen staan door uiteenlopende redenen aan de zijlijn van de arbeidsmarkt. ‘Kandidaten worden aangebracht door de gemeente en het UWV. We geven deze mensen een zetje in de goede richting door een combinatie van leren en werken in een professionele omgeving.’ De intake krijgt veel aandacht. ‘Vaardigheden worden getest om in te kunnen schatten op welk niveau iemand inzetbaar is. In een gesprek met een coach worden de wederzijdse verwachtingen duidelijk. Daarna draaien leerlingen een paar weken mee.’ Twee keer per jaar stroomt een nieuwe groep in. ‘Alleen al op de Utrechtse locaties zijn op dit moment bijna vijftig leerlingen actief. Per locatie is er een mix van leeftijden, religies, mannen en vrouwen.’

Hechte club

Leerlingen worden bij The Colour Kitchen niet verstopt maar draaien volop mee. ‘De begeleiding is intensief maar we houden hun hand niet vast. Natuurlijk mogen ze fouten maken maar leerlingen worden behandeld als volwaardige medewerkers. Dan leren ze het meest en hebben meer plezier in hun werk.’

Er zijn duidelijke kaders en verantwoordelijkheden voor de vakmatige kennisoverdracht en coaching. ‘Ook onze professionals voelen zich daar prima bij. Dat blijkt uit de lange dienstverbanden. Gemiddeld blijft horecapersoneel twee tot drie jaar bij eenzelfde bedrijf. Medewerkers van The Colour Kitchen zijn vaak langer in dienst en vormen een hechte club. Ze halen veel voldoening uit de begeleiding van leerlingen. Mooi om te zien, en cruciaal voor onze bedrijfsvoering.’

Koudwatervrees

Als de leerperiode van een jaar erop zit, volgt een examen. ‘Ruim driekwart slaagt, ruim de helft vindt daarna een baan. Belangrijk daarbij zijn partnerships met landelijke cateraars, zoals met Eurest. Deze grote cateraar maakt in haar personeelsbestand ruimte voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt, die door The Colour Kitchen zijn opgeleid.’ Ook voor het mkb liggen hier kansen, denkt Flantua. ‘Maar er is onbekendheid met de mogelijkheden en de voordelen die dit opleveren kan. Af en toe is ook sprake van koudwatervrees. Dan kan een stage helpen, als opstap naar een reguliere baan.’ Leerlingen worden ook na de uitstroom bij The Colour Kitchen gecoacht. Desgewenst krijgen hun werkgevers eveneens ondersteuning.

Verdienmodel op orde

Het maatschappelijk ondernemen van The Colour Kitchen is zeker geen *business as usual*. ‘De inzet van leerlingen en de intensieve begeleiding maken ons anders dan een gewoon horecabedrijf. Bij de eerste vestiging in Zuilen heeft het zeker tijd gekost voor we het verdienmodel goed op orde hadden. Al met al is een gezonde business case zeker haalbaar.’ Niet voor niets is bij collega-horecaondernemers veel interesse voor de ervaringen van The Colour Kitchen. ‘Die delen we graag. Ik weet zeker dat onze aanpak voor meer horecabedrijven geschikt is.’

Emotioneel betrokken

De Flantua-broers zijn al vijftien jaar klant bij Rabobank Utrecht. ‘Samen hebben we goede maar ook mindere tijden meegemaakt. Die gedeelde ervaring zorgt voor een stevige basis. Bij de bank was er vertrouwen en waardering voor de drijfveren om ons te verbinden met The Colour Kitchen. Al bij de start in Zuilen en ook nu weer, bij ons nieuwe restaurant aan de Oudegracht.’

Jasper Kuipers is accountmanager namens Rabobank Utrecht. ‘Ook bij een sociaal maatschappelijke onderneming gaat het om ervaring, om het trackrecord van de ondernemers. En ook hier moet het bedrijfsmodel kloppen. De parameters zijn dus niet anders dan bij een “gewone” onderneming. Wel is er bij Rabobank een sterke emotionele betrokkenheid bij The Colour Kitchen. Arne en Bas hebben hiermee echt hun ding

gevonden. Met The Colour Kitchen zetten zij iets unieks neer dat zowel maatschappelijk als economisch veel impact heeft.’

Spannende fase

Met het restaurant aan de Oudegracht gaat The Colour Kitchen een nieuwe fase in. ‘Best spannend,’ zegt Arne Flantua. ‘Door de locatie in het hart van de stad is de dynamiek anders dan in Zuilen, waar we toch wat meer in de luwte opereren.’ Onder de gasten zijn mensen die het initiatief een warm hart toedragen en daarom graag binnenstappen voor een hapje of een drankje. ‘Ook bij de bedrijfs- en partycatering TCK On Tour speelt het maatschappelijke aspect vaak mee bij de keuze. Kwaliteit is het uitgangspunt, maar we laten wel degelijk zien dat we meer zijn dan een standaard cateraar.’

Een aantal gerechten is door leerlingen bedacht. ‘Daarmee vertellen ze hun verhaal. Bijzondere verhalen, soms. Zo serveren wij regelmatig de Jailbird Chicken. Paul, een van de leerlingen, maakte dit gerecht vaak toen hij in de gevangenis zat. Hij voelt zich nu vertrouwd in ons midden en is trots op zijn vaardigheden. Daarom durft hij het aan om via de Jailbird Chicken zijn verhaal te vertellen. Aan ons en aan de gasten. Dát is de impact van The Colour Kitchen, samengevat in een gerecht.’ ■

www.thecolourkitchen.nl

RABOBANK FOUNDATION

Bij haar ambities wordt The Colour Kitchen ondersteund door de Rabobank Foundation. ‘Dit is een fonds dat maatschappelijke projecten helpt realiseren in binnen- en buitenland. Zo ook projecten die mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt economisch en sociaal zelfredzaam helpen worden,’ zegt Jasper Kuipers. De Foundation verstrekke onder meer een donatie die de verdere uitrol van The Colour Kitchen mede mogelijk maakte. Ook stelt de Foundation haar netwerk beschikbaar. ‘Dit heeft er onder meer voor gezorgd dat The Colour Kitchen als bedrijfscateraar actief is bij een aantal lokale Rabobanken.’

www.rabobankfoundation.nl