

## Uitgave van Cormet Campus catering

1 December 2012 Nr 1.

Leuk dat je deze eerste (uitgebreide) uitgave van Enjoy Cormet leest. Cormet vindt het belangrijk dat iedereen binnen de organisatie op de hoogte is van thema's op het terrein van MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen) en gezonde voeding. Maar het is voor jou ook leuk om te lezen waar je collega's op andere locaties mee bezig zijn. Vanaf nu ontvang je daarom regelmatig deze nieuwsbrief. In deze versie maak je kennis met:

- Beeltje Liefers, zij schrijft over gezonde voeding
- Sandra Gertsen, zij schrijft over MVO.
- Marie- Louise Bergsma, zij schrijft over personeelszaken.

**Veel leesplezier!**

## Cormet wenst iedereen alvast fijne feestdagen!

Voor jullie ligt de geheel vernieuwde uitgave van de Enjoy Cormet, met extra veel aandacht voor Duurzaamheid en Gezonde Voeding.

Wij zijn er trots op als specialist in onderwijs catering, om met elkaar (onze gasten, opdrachtgevers én medewerkers) te werken aan duurzaamheid. Onder het motto : Duurzaam ondernemen doe je samen! Maar bovenal is klanttevredenheid de basis voor onze onderneming. Mooie nieuwe projecten, zoals dit jaar bijvoorbeeld Wageningen Universiteit en ROC Nijmegen kozen voor Cormet op basis van de dagelijkse prestatie van onze medewerkers op bestaande locaties. En dan zijn we natuurlijk extra trots als we ook dit jaar alle contracten hebben kunnen behouden. Vooral omdat het op 1 december 2012 precies 20 jaar geleden is dat Rijkent en Margot Cornelius op de eerste locatie begonnen te cateren bij het toenmalige ROC van Amsterdam. Ook daar zitten wij nog steeds. Door de grote groei van de afgelopen jaren hebben wij de afgelopen tijd ook veel nieuwe specialistische medewerkers (op het gebied van ICT, P&O, Marketing en Duurzaamheid) aangenomen om de interne organisatie (de "achterkant") sterker te maken. Zo blijven we samen werken om de service aan de locaties waar mogelijk te verbeteren, zodat we aan de "voorkant" bezig kunnen blijven met ons mooie vak.

Veel leesplezier en alvast héle fijne feestdagen gewenst!



Frank Metzelaar & Rijkent Cornelius

## Wist jij dat?

- Er steeds meer duurzame producten in de supermarkten liggen?
- Dat je op pakjesavond het beste voor TaaiTaai kan kiezen, i.p.v. bijvoorbeeld pepernoten of een stukje banketstaaf? TaaiTaai heeft het minste aantal kcal, aandeel koolhydraten en vet.
- Dat de overheid streeft naar 100% duurzaam inkopen in 2013?
- Dat de term 'light' op de verpakking mag staan als er óf 30 procent minder suiker, óf 30 procent minder vet, óf 30 procent minder calorieën in een product zitten. De fabrikant moet dan wel aangeven voor welk aspect het woord light geldt.
- Er 364 medewerkers in dienst van Cormet zijn?



Cormet wenst iedereen een  
gezond en duurzaam 2013

## Locatienieuws: E-learning



Cormet gaat in de toekomst haar medewerkers opleiden via internet. We hebben daarom een eigen website voor onze opleidingen ontwikkeld. Via deze website kan iedere medewerker met een zijn/haar gebruikersnaam en

wachtwoord inloggen en de nieuwste training van Cormet volgen. Na het lezen of bekijken van de training, wordt iedereen automatisch gevraagd een examen te doen, met meerkeuzevragen. Net als ieder ander examen kun je hiervoor slagen en zakken. Ben je geslaagd, dan ontvang je een certificaat. Ben je gezakt, dan kun je een herkansing doen, zodat je alsnog een certificaat behaalt. Inmiddels hebben al 26 medewerkers het HACCP certificaat behaald, onder aan deze pagina zie je welke collega's dat zijn.

Met E-learning biedt Cormet haar medewerkers de gelegenheid om voldoende kennis op te doen met betrekking tot alle belangrijke zaken rondom onderwijs catering, zoals kennis van het assortiment, HACCP, klantvriendelijkheid,

gezonde en duurzame voeding etc. Om iedere dag weer een hoge kwaliteit en dienstverlening op de cateringlocaties te bieden, is het voor Cormet erg belangrijk dat de gasten ook te maken krijgen met gemotiveerde en goed geïnformeerde medewerkers. Dit opleidingstraject werkt dan ook voor beide kanten. Cormet is tevreden dat ze via haar medewerkers kwaliteit kan bieden aan de gasten en biedt medewerkers de kans om zich professioneel te ontwikkelen. Vandaar dat het volgen van de trainingen niet vrijblijvend, maar verplicht is voor iedereen.

### Oproep!

Hierbij willen wij jou dan ook oproepen om naar de website <http://elearning.cormet/> te gaan, de training te bestuderen en vervolgens het examen te doen. In de uitnodiging via de e-mail van enkele weken geleden staat je persoonlijke gebruikersnaam en het wachtwoord. Heb je deze e-mail niet meer, ga dan naar:

<http://elearning.cormet.nl/> en log in met je privé-e-mailadres. Je bent dan in de gelegenheid het wachtwoord te wijzigen. Mocht dit niet lukken, neem dan contact op met Robbert Grootjans via het hoofdkantoor 0228-544065 of [r.grootjans@cormet.nl](mailto:r.grootjans@cormet.nl)). Voor inhoudelijke vragen kun je contact opnemen met Beeltje Liefers 06-46050547.

### Nieuwe locaties

- Wageningen Universiteit & Research Center  
Locaties: 11  
Studenten: 9600
- ROC- Nijmegen  
Locaties: 4  
Studenten: 12000
- ROC van Amsterdam  
Locaties: 3  
Studenten: 25000
- Kaj Munk College Hoofddorp  
Locaties: 1  
Studenten: 1000
- Herbert Vissers College Nieuw- Vennepe  
Locaties: 1  
Studenten: 1800
- Trinitas College Heerhugowaard  
Locaties: 1  
Studenten: 1200
- SG Pantarijn Wageningen  
Locaties: 1  
Studenten: 1500

### HACCP behaald:

Alie Bos- Van Wilgenburg	Jolanda Ulrich
Alie Zuidema	Kim Jansen
Angelique Schipper	Leonie van Dam
Brina Garskamp	Lidy Burgers
Caren Schadee	Liesbeth Brekelmans-Van Wely
Conny Pril	Manon Vogelesang
Dana Berkel-Van Maar	Marianne de Vries
Dennis van Genderen	Matthijs Schut
Elvira Boeters	Monique van Houten
Ferry Bosmans	Ria Dalen-Snoek
Grada Jansen	Sylvia Bek-Janssen
Helma Paters	Snezana Varga
Jacco Bierhaalder	Yolanda Stroo-Joosten

## Beleid van Cormet

In de komende edities geven wij je op deze pagina uitleg over beleid waar Cormet voor staat in relatie tot MVO. Vanaf augustus 2012 is Cormet begonnen met het aanscherpen van haar duurzaamheidsbeleid. Vandaar dat we in deze nieuwsbrief als eerste uitleg geven over wat MVO nu eigenlijk is, wat het betekent voor Cormet en wat zijn onze ambities. Om MVO begrijpelijk en inzichtelijk te maken heeft Cormet een vijftal kernwaarden geformuleerd. Ook deze worden hieronder uitgelegd en zijn te zien in onderstaand figuur.

### Wat is nu eigenlijk MVO?

MVO staat voor Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Het betekent dat je als bedrijf naast de financiële prestaties (Profit, winst) aandacht hebt voor sociale belangen (People, mensen) en de natuur of het milieu (Planet, aarde).

Wat is het verschil tussen MVO en Duurzaamheid?

Hoewel deze termen verschillende achtergronden hebben, kennen zij allebei sociale, ecologische en financiële aspecten. Het is tegenwoordig dan ook onzinnig hiertussen een inhoudelijk onderscheid te maken. MVO is de toepassing van het begrip 'duurzaamheid' op bedrijfsactiviteiten.

#### Wat betekent dit voor Cormet?

##### Ambitie

Duurzaam inkopen begint met een ambitie. Het is belangrijk een standpunt te formuleren over de plaats van duurzaamheid binnen de organisatie:

Cormet wil graag de beste, meest duurzame onderwijscateraar van Nederland zijn en blijven, niet de grootste. Voor ons is MVO geen einddoel maar een reis waar die we samen met onze opdrachtgevers volbrengen om onze gezamenlijke doelstellingen op basis van partnerschap te realiseren. **"Duurzaam ondernemen doe je samen"**.

##### Missie

Cormet biedt specifieke, verantwoorde en eerlijke onderwijs cateringconcepten die rekening houden met verschillende doelgroepen en individuele wensen. Flexibiliteit en maatwerk staan hierbij hoog in het vaandel. Wij leveren een positieve bijdrage aan een veilige, duurzame leeromgeving en een gezonde leefstijl.

##### Visie

Cormet erkent haar voorbeeldrol in Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen binnen de onderwijs catering en is ervan overtuigd dat investeren in people en planet op korte of lange termijn ook resulteert in profit. Wij zijn hierbij continu opzoek naar het leveren van een positieve bijdrage aan een gezonde en duurzame samenleving. De kwaliteit, prijsstelling, transparantie, marktkennis en flexibiliteit van Cormet blijken samen met onze passie goede fundamenten voor langdurige relaties. Persoonlijke betrokkenheid is de basis voor de manier van zaken doen. Ook dragen we als Cormet bij aan de economische-, sociale- en ecologische ontwikkelingen.

#### Kernwaarden

Cormet staat voor deze kernwaarden die tot uiting komen in de dagelijkse bedrijfsvoering. Dit zijn de essentiële en duurzame grondbeginselen waar we als organisatie samen met onze medewerkers in geloven. De onderstaande kernwaarden maken deel uit van de identiteit van Cormet:

"Zo gezond mogelijk"

"Zo min mogelijk belastend voor het milieu"

"Oog voor mensen"

"Maatschappelijke betrokkenheid"

"Flexibel werken"



## Gezonde voeding: Mijn naam is...

**Beeltje Liefers 39 jaar**

**Extern adviseur, vitaliteit/ gezondheidscoach**

**Schoolpartners Raalte**



Beste Collega's,

### Wie ben ik?

"Mijn naam is Beeltje Liefers. Ik ben 39 jaar en al enige jaren als externe adviseur betrokken bij Cormet. Ik houd mij bij Cormet vooral bezig met de uitgangspunten van gezonde en duurzame voeding en ben betrokken bij de opzet en inhoud van e-learning."

### Hoe?

"In 2002 ben ik door het Voedingscentrum gevraagd als adviseur voor het project 'de gezonde schoolkantine'. Na deze opdracht ben ik verder gaan werken als adviseur gezonde voeding voor scholen, Gemeentelijke Gezondheids Diensten (GGD) en bedrijven. Zo ben ik ook in contact gekomen met Cormet en in 2005 hebben wij samen gewerkt aan het behalen van de 'Jaarprijs Voedingscentrum'. Deze prijs hebben wij behaald door het bedenken van de smileys. In 2010 hebben wij dit concept verder uitgebreid door scholen te ondersteunen in het proces van een gezonde schoolkantine naar een gezonde school. Nu wil Cormet in het kader van duurzaamheid een nog stevigere basis leggen met gezonde voeding op haar locaties. Voor mij weer een mooi vervolg van de uitdaging om dit samen met de medewerkers van Cormet op locatie vorm te geven."

### Wie?

"Dat ben ik op de foto"

### Waarom?

"Omdat gezonde voeding en gezond leven mij persoonlijk steeds meer geeft, vind ik het fantastisch om dit te delen met organisaties, maar in het bijzonder met ieder mens op zich. Gezonde voeding geeft evenwichtige energie. Dit leidt tot meer levenslust. En meer levenslust leidt tot positivisme. En dat kunnen we in deze tijden wel gebruiken. Ik ben daarom erg blij dat Cormet deze weg wil bewandelen, welke past binnen het maatschappelijke bewustzijn wat nodig is in deze tijd. En het is goed om samen met de medewerkers op de locaties te werken aan datzelfde bewustzijn bij jonge mensen" Ik hoop jullie de komende tijd dan ook mee te kunnen nemen, via onder andere deze nieuwsbrief, in dat enthousiasme en bewustzijn."

## Wat is gezonde voeding?

Om fit en gezond te leven is het belangrijk om gezond te eten. Gezond eten is samen met voldoende bewegen de basis voor een gezond gewicht en verkleint het risico op ziekten. Maar wat is gezond eten? Wetenschappers, voedingsvoorlichters, leefstijlcoaches en niet te vergeten de voedingsmiddelenindustrie, iedereen lijkt er tegenwoordig een mening over te hebben. Duidelijkheid naar onze gasten is gewenst en de Schijf van Vijf is hiervoor de meest eenvoudige leidraad. De schijf van Vijf geeft duidelijk aan hoe je dagelijks gezond kan eten. De schijf bestaat uit 5 vakken en 5 regels.

De 5 vakken zijn groepen voedingsmiddelen:

1. Groente en fruit
2. Brood (ontbijt) granen, aardappelen, rijst, pasta of Peulvruchten
3. Zuivel vlees (waren), vis, ei of vleesvervangers
4. Vetten, olie
5. Drinken (vocht)

De 5 regels die erbij horen zijn:

1. Eet niet teveel en beweeg
2. Eet minder verzadigd vet
3. Eet veel groente, fruit en brood
4. Ga veilig met voedsel om
5. En eet gevarieerd

Variëren in gezond eten is dus allereerst van belang voor het binnen krijgen van alle goede voedingsstoffen die je lichaam nodig heeft om op en top te kunnen functioneren. Van je haarwortels tot je teennagels.

Cormet wil dit in praktijk brengen door gasten zoveel mogelijk door de dag heen de mogelijkheid te bieden om te kunnen variëren en te experimenteren met verschillende producten en smaken uit de schijf van vijf!



## Gezonde voeding: De Smiley's

Het advies van het Voedingscentrum is om iedere dag uit ieder vak van de schijf van vijf te eten en ook binnen de vakken zo gevarieerd mogelijk te kiezen.

De smileys worden door Cormet Catering alleen toegepast op producten uit deze basisgroepen en de indeling is volgens de voorgeschreven richtlijnen van het Voedingscentrum, namelijk in voorkeursproducten, middenwegproducten en uitzonderingsproducten. Dat levert de volgende indeling van het basisassortiment van Cormet Catering op:



### Lekker Gezond!

Met de groene smiley, Lekker Gezond, worden de voorkeursproducten aangeduid. Dit zijn producten die altijd goed zijn. Voorbeelden zijn fruit, omdat er veel Vitamine C in zit en bruin brood omdat er veel vezels in zitten.



### Af en toe!

De oranje smiley staat voor de middenwegproducten. Deze producten zijn, als ze af en toe worden gegeten niet slecht, maar dragen ook niet bij aan gezond eten en drinken. Ze hebben meer verzadigd vet, minder vezels en/of leveren meer energie. Deze producten kunnen dus af en toe worden gekozen. Voorbeelden zijn halfvolle melk en ham.



### Niet te vaak!

Producten met een rode smiley zijn uitzonderingsproducten. Het zijn producten die beter wat minder vaak kunnen worden gegeten. Hierin zit veel verzadigd vet, veel suiker, weinig vezels en/of vitamine C. Een voorbeeld is een wit broodje met brie of volle drinkyoghurt.

### Extra producten bij Cormet hebben geen smiley!

Extra producten zijn producten die buiten de schijf van vijf vallen, zoals warme en koude snacks, snoep, koek, chocolade, chips en ijs. Extra producten krijgen in principe geen smiley bij Cormet. Wel wordt aangegeven, in de counterpresentatie en/of op de automaten, dat extra producten veel energie leveren. Bij een goed uitgebalanceerde dagvoeding van rond de 1700 kcal uit de schijf van vijf mag nog extra 300 kcal aan energie genomen worden. Cormet geeft gasten dan ook het advies om bij keuze voor extra producten te letten op de hoeveelheid extra kcal die deze bevatten. En zij adviseert haar gasten dan ook zoveel mogelijk en gevarieerd te kiezen uit de schijf van vijf producten.

## Toepassing van de smiley's

### Smiley onder de loep!

Dit keer vergelijken we zuivel per 250 ml.

	Kcal	V	Vv	E	Kh	Vz	Smiley
Bekertje karnemelk	78	0,5	0,3	7,5	9	0	
Bekertje melk halfvol	115	3,8	2,5	8,5	11,5	0	
Bekertje chocolademelk	220	7	4,5	8,8	30,3	1,3	

### Toelichting

Zoals je ziet in de bovenstaande opsomming heeft een bekertje chocolademelk een zeer hoog aantal koolhydraten. Dat betekent dat het product veel suikers en zetmeel bevat. Daarbij is het aandeel vet en verzadigd vet ook hoog. Dat maakt dat dit product een rode smiley krijgt.

Kcal = Kilo Calorieën  
V = Vetten in grammen  
Vv = Verzadigd Vet in grammen  
E = Eiwitten in grammen  
Kh = Koolhydraten in grammen  
Vz = Vezels in grammen

### Tip

#### De tip voor gezond en duurzaam eten!

Eet minder grote porties vlees of kies vaker vleesvervangers. Goede opties zijn: peulvruchten, noten, soja (tofu, tempé) en kant-en-klare vleesvervangers op basis van tarwe, soja of lupine.

## MVO: Mijn naam is...

**Sandra Gertsen 25 jaar**  
**Medewerker Duurzaamheid**  
**Standplaats: Nijmegen/ Wageningen**



*Dag van de Duurzaamheid op de Wageningen Universiteit*

Beste Collega's,

### Wie ben ik?

"Mijn naam is Sandra Gertsen, ik ben 25 jaar oud en vanaf 1 augustus dit jaar ben ik werkzaam voor Cormet als Medewerker Duurzaamheid."

### Hoe?

"Ik ben in juli dit jaar afgestudeerd als Facilitair Manager. Ik heb gedurende mijn afstuderen onderzoek gedaan naar duurzaamheid binnen de catering. Ik heb een mooi adviesrapport geschreven waar de directie graag mee aan de slag wilt. Ik ben dan ook na het behalen van mijn diploma meteen aan de slag gegaan."

### Wie?

"Dat ben ik op de foto, tijdens de Dag van de Duurzaamheid"

### Waarom MVO?

**Waarom** zijn we ons tegenwoordig niet bewust van wat we eten? **Waarom** realiseren we ons zo weinig dat naast water, lucht, licht, onze voeding de belangrijkste energiebron voor ons lichaam is? **Waarom** weten we niet of nauwelijks of eten goed voor ons is? **Waarom** weten we niet dat het dagelijks eten van groenten en fruit niet voldoende is om aan je dagelijkse benodigde hoeveelheid te komen? **Waarom** denken mensen nog steeds dat cola light minder slecht voor je is dan gewone cola? **Waarom** kopen wij niet allemaal onze producten bij de boer om de hoek? En wist jij dat 1/3e van alle kankergevallen mede veroorzaakt wordt door ongezond eten?

Ik hoop jou samen met Beeltje Liefers bewust te maken van wat gezonde- en duurzame voeding inhoudt en hoe belangrijk dit is voor jouw lichaam, maar ook voor onze aarde.



### Tip!

In Nederland gooien we jaarlijks zo'n 2,4 miljard euro aan producten in onze vuilnisbak, bijvoorbeeld omdat de uiterste houdbaarheidsdatum is verstreken. Wist je dat een 'ten minste houdbaar tot' datum alleen aangeeft dat de producent de kwaliteit na afloop van de termijn niet meer kan garanderen? Echter, veel 'over datum' producten zijn dan nog prima te eten.

### MVO App

#### Superwijzer

Ken jij de Superwijzer al? De superwijzer is een gratis app van Varken in Nood en Greenpeace. Het scant vlees, zuivel, eieren en vleesvervangers en geeft meteen een cijfer.

Een 10 staat voor een duurzame keuze en een 1 zegt dat het product

slecht is voor natuur, milieu, dierenwelzijn, klimaat en dat het schadelijkste stoffen bevat. Deze app is echt een aanrader.

Download direct:



### Humor



**10 oktober** is de officiële, nationale "Dag van de Duurzaamheid".



*Duurzaam aanbod van Bakkerij Holleman*

De Wageningen Universiteit, een van onze opdrachtgevers, wilde deze dag gebruiken om duurzaamheid binnen de universiteit meer zichtbaar te maken.

Dit leek ons een mooie kans om samen met onze leveranciers te laten zien wat duurzaamheid voor ons als cateraar betekent.

Wij organiseerde een minimarkt die druk bezocht werd. Onze leveranciers voor de

Wageningen Universiteit demonstreerden hun producten en informeerden de studenten.

Vooraf rond het middaguur bleken de lunchtassen erg in trek. Voor € 2,50 kreeg je een biologisch (belegd) broodje, een biologische appel, chocolade kaneel-amandelen en een fles appelsap afkomstig van zorglandgoed de Hoge Born;

een producent van biologische streekproducten op nog geen kilometer afstand van de Universiteit. Ook kon je een biologisch gevulde 'Student' en of 'Family' Bag bestellen. Boven in het restaurant werden duurzame "Blaarkop" kroketten verkocht en mochten studenten via de Green Office Wageningen zelf gemaakte producten verkopen. Dit project heet "Student-Cooking" en is vanaf januari wekelijks in het restaurant te vinden.



*De minimarkt*



*Student cooking  
Franziska verkoopt gevuld brood*



### Bereidingswijze:

## Duurzaam/ Gezond gerecht

### Tortano (Van Franziska)

Het gerecht komt uit Italië en is traditioneel gevuld met gekookte eieren.

#### Ingrediënten

15g Verse gist  
5g Gedroogde gist  
300ml lauwwarm water  
2el Olijfolie  
1el Honing  
1.5tl Zeezout  
175gr Durum tarwebloem of pastameel  
275gr Patentbloem of volkoren bloem

#### Voedingswaarde

zonder vulling! Voor 1 stukje:

Kcal = 89,1  
V = 1,4 gr  
Vv = 0,2 gr  
E = 2,6 gr  
Kh = 15,6 gr  
Vz = 1,9 gr

Tip! Het aantal koolhydraten is hoog, dus let er bij de keuze van de vulling op dat je kiest voor producten met weinig koolhydraten.

Meng alle ingrediënten, maar voeg niet meteen al het water toe. Kneed het deeg tot het elastisch is ( $\pm 10$ min). Dek het deeg af met een schone theedoek en laat het op kamertemperatuur ca. 40 min reizen totdat het deegvolume verdubbeld is. Maak een rechthoekige vorm van ca. 1cm dik. Gebruik geen deegroller, dat duwt de lucht uit het deeg. Beleg het deeg met (200-400g) vulling naar keuze, maar houd een rand van ongeveer 1,5 cm aan de lange kant vrij. Rol het deeg op en duw de uiteinden in elkaar om het luchtdicht te maken. Je zou eventueel de randen nat kunnen maken dan plakt het deeg beter. Leg het brood op een bakplaat, laat het nogmaals 30min reizen en bak het dan af in de oven op 180C (met ventilatie) en op 200C (zonder ventilatie). Laat het brood op een rooster afkoelen om te voorkomen dat de onderkant nat wordt. Op de Dag van de Duurzaamheid was het brood belegd met een paddenstoelensaus, geitenkaas, spinazie, walnoten, appel, honing en tijm. Veel plezier met experimenteren!

## Personeelsnieuws: Mijn naam is...

**Marie- Louise Bergsma 38 jaar**  
**Manager P&O**  
**Standplaats: HEM**



Beste Collega's,

### Wie ben ik?

"Mijn naam is Marie-Louise Bergsma, 38 jaar oud en ik woon samen met mijn man en onze drie kinderen in Nibbixwoud."

### Hoe?

"Ik ben 1 november in dienst gekomen bij Cormet. Samen met Michel Smit, jullie allemaal bekend, ga ik de afdeling personeelszaken vormgeven. Michel zal daarbij de accenten leggen op de salarisadministratie, urenregistratie en ik zal me bezig gaan houden op het vlak van werving en selectie, ziekteverzuim, communicatie, functioneren en beoordelen."

### Waarom?

"Ik hoor heel graag van jullie, als medewerkers in het veld, hoe de zaken gaan, hoe dingen ervaren worden, suggesties voor verbetering. Ik ben me er erg van bewust dat zaken die uitgedacht worden op kantoor niet altijd een 1 op 1 aansluiten met de werkvloer. Als theorie en praktijk elkaar weten te vinden komen we tot de beste resultaten en dat komt het gehele bedrijf ten goede. Ik geloof persoonlijk, dat je daarbij de accenten moet leggen op wat goed gaat in een organisatie en wat de reden is waarom het zo goed gaat, en dat met elkaar te delen en daarvan te leren, meer dan kijken waar en waarom het niet goed gaat." Wij willen graag dat onze medewerkers daarbij actief meedenken, en suggesties voor verbetering aandragen. Daar hebben we jullie voor nodig dus nodig ik jullie uit om die ervaringen uit de praktijk te delen, (ik laat me graag uitnodigen op locatie) of telefonisch of via de mail. Ik ben bereikbaar op maandag, woensdag en donderdag op het algemene nummer van Cormet 0228-544065 (15.00-17.00 uur). Mijn mailadres is [mbergsma@cormet.nl](mailto:mbergsma@cormet.nl)

Jarig in december		Jarig in Januari					
1	Janneke Kleise	18	Rita Chanai	1	Katya Ilieva	14	Ilse Holtus
3	Cora Lotte	20	Marga de Vos - Kinkel	1	Dave Abakah	15	Ironcina Monteiro Coutinho
3	Wil Roerade - Torn	21	Jeanette van Leeuwen - Driever	5	Sandra Morais - Soares	17	Angelique Schipper
5	Elly Beelen - Witteman	21	Mary Klepper	5	Marijke Bijmans - Enning	17	Nathalie Out
5	Sinterklaas!	23	Jacob van Vuure	6	Henny Majenburg	18	Juul Nicolassen - Bangert
6	Mary Willems - Schoenmakers	24	Jessica Klein	6	Emmy Waegemaekers	19	Anita Bakker - van Gemert
6	Debora Doornbos	25	Nicolette van Meerendonk	7	Hildegard Hermsen	20	Wietske Smidt
7	Sandra van Leeuwen - Vrijmoed	26	Piet Teerenstra	8	Aylin Ozen	21	Jasper Bosch
9	Akin Demirci	27	Stien Kool - van Vliet	8	Conny Pril	21	Gerda Klein - Roeper
9	Wilma van den Hout	27	Marga Rinia - Koekoek	8	Petra Cornelius - Janssen	23	Bert Reus
11	Claudia van Seters - Dol	28	Frank van Ooijen	11	John Bijlsma	24	Ria van Rheenen - Heikamp
12	Anita Ooteman	29	Yvonne Babic - Bouwman	12	Astrid Schreurs - de Pee	25	Albert van den Berg
16	Mike Cornelius	30	Els Schra	13	Priscilla de Lange - van Bijleveld	25	Petra Koopal
						30	Hannie Geersen - Gritter

### Volgende keer:

Uitleg over de MVO kernwaarden, het verschil tussen Ik Kies Bewust en de Smiley van Cormet, een heerlijk duurzaam/ gezond gerecht en het laatste locatie- en personeelsnieuws.

Het volgende nummer verschijnt begin februari 2013.

Wil je iets kwijt, heb je goede tips of andere leuke informatie?

Stuur dan je tekst naar Redactie: [s.gertsen@cormet.nl](mailto:s.gertsen@cormet.nl) o.v.v. Enjoy Cormet.