

Compliance Matrix (UEA / KO / REQ)

Caternext B.V. — Raamovereenkomst Duurzame Catering en Bedrijfslunch
2026–2030

Datum: 11/4/2025

Compliance-matrix – Caternext B.V. – Raamovereenkomst Duurzame Catering en Bedrijfslunch 2026–2030
(GEM-AMS-CATER-2026-014)

Toelichting:

- KO-eisen zijn waar mogelijk "Ja". UEA is volledig en ondertekend.
- PDCA en kruisverbanden zijn opgenomen onder de tabel (W-xx ↔ KPI ↔ Risico ↔ Bewijs).
- Bijlagen zijn eenduidig benoemd en koppelbaar aan bewijs.

Tabel: Eis | Type (KO/REQ) | Voldoening | Toelichting/Bewijs | Bijlage

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
UEA (volledig, ondertekend)	KO	Ja	UEA ingevuld door Caternext B.V., inclusief KVK 81234567 en BTW NL812345678B01	Bijlage A – UEA Caternext B.V. (getekend); Bijlage B – KVK/BTW
HACCP/ISO 22000 aantoonbaar (geldig)	KO	Ja	ISO 22000 gecertificeerd; actueel HACCP-plan en laatste auditrapport beschikbaar	Bijlage C – ISO 22000 certificaat; Bijlage D – HACCP-plan + audit
Levercapaciteit ≥ 500 couverts/dag	KO	Ja	Capaciteitsberekening (productiekeuken, personeel, logistiek) toont 950 couverts/dag piekcapaciteit; bewezen in vergelijkbare contracten	Bijlage E – Capaciteitsberekening 500+; Bijlage M – Route- en leveringsplan
Allergenenregistratie conform EU 1169/2011	REQ	Volledig	Digitaal allergenenbeheer in bestelsysteem; 4-ogencoontrole op etikettering	Bijlage D – HACCP-plan; Bijlage J – KPI-meetplan; Bijlage O – Systeem-screenshots allergenen
Dieetprofielen digitaal	REQ	Volledig	Gebruikersprofielen met dieet/allergenen; koppeling aan menukeuzes en waarschuwingen	Bijlage O – Systeem-screenshots; Bijlage N – DPIA + VWO
Minimaal 25% biologisch	REQ	Volledig	Inkoopbeleid met drempel ≥25% bio op ingrediëntwaarde; leveranciers met SKAL-erkende certificaten	Bijlage F – Inkoopbeleid Duurzaam; Bijlage G – Leveranciers- en certificatenmap
Minimaal 30% lokaal/regionaal	REQ	Volledig	Contracten met Fresh&Local Coöp en regionale telers; tracking	Bijlage F – Inkoopbeleid; Bijlage G – Leverancierslijst;

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
			op herkomst in dashboard	Bijlage I – Dashboard-screens
Foodwaste < 3%	REQ	Volledig (≤3%)	Demand-forecasting, portiecontrole, donatie/herbestemming; directe meting per locatie	Bijlage I – Foodwaste-methodiek + rapportages; Bijlage J – KPI-meetplan
Zero-waste verpakkingen	REQ	Volledig	Herbruikbare GN-bakken, statiegeldbekers, omstelschalen; single-use vermeden	Bijlage H – Zero-waste & verpakkingsprotocol; Bijlage P – Productspecificaties herbruikbaar
Levering meerdere locaties	REQ	Volledig	Multi-drop routing; geborgde cut-off en tijdvensters per locatie	Bijlage M – Route- en leveringsplan; Bijlage L – Plan van Aanpak
Levervensters 11:00–13:30	REQ	Volledig	SLA-venstermatrix per locatie, buffertijd en back-upvoertuig	Bijlage M – Venstermatrix; Bijlage J – KPI-meetplan
SLA: Op tijd geleverd ≥ 98%	REQ	Volledig	Realtime OTIF-meting, wekelijks rapport; escalatie en CAPA bij afwijking	Bijlage J – KPI-meetplan; Bijlage Q – SLA-dashboard voorbeeld
SLA: Klanttevredenheid ≥ 8,2	REQ	Volledig	Maandelijkse survey, NPS/CSAT; verbeteracties via PDCA	Bijlage J – KPI-meetplan; Bijlage R – Enquêteformat + rapportage voorbeeld
SLA: Allergenen-fouten = 0	REQ	Volledig	4-ogencontrole, batchscan, blokkade in bestelsysteem; incidentprocedure	Bijlage D – HACCP; Bijlage O – Systeemcontroles; Bijlage K – Risicodossier
Plan van Aanpak	REQ	Volledig	Gefaseerd implementatieplan (D-14 t/m D+30) met mijlpalen en verantwoordelijken	Bijlage L – Plan van Aanpak
Risicodossier	REQ	Volledig	FMEA met top-10 risico's, beheersmaatregelen en restkans/restimpact	Bijlage K – Risicodossier
KPI-overzicht	REQ	Volledig	KPI-definities, targets, meetmethode,	Bijlage J – KPI-overzicht & meetplan

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
			escalatiegrenzen en rapportagefrequentie	
Digitale bestelsysteem security/AVG	REQ	Volledig	DPIA uitgevoerd; verwerkersovereenkomst gereed; dataminimalisatie en RBAC	Bijlage N – DPIA + VWO; Bijlage S – Security-overzicht (RBAC, logging)
Traceerbaarheid/lottracking	REQ	Volledig	Batch- en lotregistratie op ingrediëntniveau; recall-procedure getest	Bijlage D – HACCP (traceerbaarheid); Bijlage T – Recall testrapport
Duurzaamheid (PSL/PSO, CO2)	REQ	Volledig	PSL niveau 3; CO2-monitoring transport; menu-engine voor seizoensrotatie	Bijlage U – PSL niveau 3 bewijs; Bijlage I – Dashboard duurzaamheid

PDCA-borging en kruisverbanden (W-xx ↔ KPI ↔ Risico ↔ Bewijs):

- W-01 Voedselveiligheid & Allergenen (Plan: HACCP, procedures; Do: training, 4-ogen; Check: interne audits maand.; Act: CAPA binnen 48u)
 - KPI: Allergenen-fouten = 0; First Time Right etikettering \geq 99,9%
 - Risico R1: Onjuiste allergeneninfo → ernstige incidenten
 - Bewijs: Bijlage D, O, T
- W-02 Capaciteit & Logistiek (Plan: capaciteitsmodel; Do: roosters, back-up crew/voertuig; Check: OTIF dag; Act: flexpool inzet)
 - KPI: OTIF \geq 98%; Leverfouten \leq 0,5%
 - Risico R2: Capaciteitstekort tijdens piek → te late levering
 - Bewijs: Bijlage E, M, Q
- W-03 Duurzaam Inkopen (Plan: drempels \geq 25% bio, \geq 30% lokaal; Do: contracten; Check: maandrapport inkoopmix; Act: supplier switch)
 - KPI: Bio-aandeel \geq 25%; Lokaal/regionaal \geq 30%
 - Risico R3: Schaarste biologische producten → targetdaling
 - Bewijs: Bijlage F, G, I
- W-04 Zero-waste & Foodwaste (Plan: receptuur/portie; Do: herbruikbaar, donatie; Check: weging per locatie; Act: menu-aanpassing)
 - KPI: Foodwaste \leq 3%; Herbruikbaar aandeel verpakkingen \geq 95%
 - Risico R4: Onvoldoende scheiding → stijgende reststromen
 - Bewijs: Bijlage H, I
- W-05 Digitaal Bestellen & Dietetprofielen (Plan: datamodel; Do: profielkoppeling; Check: autorisaties/logging; Act: verbeterrelease)
 - KPI: Systeem-uptime \geq 99,5%; Profiel-match \geq 99,9%
 - Risico R5: Fout in profielkoppeling → fout gerecht
 - Bewijs: Bijlage O, S
- W-06 Klantbeleving & Kwaliteit (Plan: surveykalender; Do: proeverijen; Check: CSAT/NPS maand.; Act: menu-tuning)
 - KPI: CSAT \geq 8,2; NPS \geq +40

- Risico R6: Menu mismatch → lagere tevredenheid
- Bewijs: Bijlage R, J
- W-07 Multi-locaties & Vensters (Plan: venstermatrix; Do: dynamische routing; Check: dagrapport; Act: herplanning)
 - KPI: Venster-naleving $\geq 98\%$; Aantal spoedritten $\leq 2/\text{mnd}$
 - Risico R7: Stadslogistiek verstoring → vensteroverschrijding
 - Bewijs: Bijlage M, Q
- W-08 AVG & Privacy (Plan: DPIA/VWO; Do: RBAC, encryptie; Check: logs/pen-test; Act: hardening)
 - KPI: Datalekken = 0; Beantwoording AVG-verzoek ≤ 30 dagen
 - Risico R8: Ongeautoriseerde toegang → datalek
 - Bewijs: Bijlage N, S

EMVI-bijdrage (koppeling aan matrix):

- Kwaliteit: W-01, W-05, W-06 verhogen FTR, CSAT en foutloos etiketteren.
- Duurzaamheid: W-03, W-04 realiseren bio/lokaal en zero-waste met meetbare KPI's.
- Risicobeheersing: W-02, W-07, W-08 met FMEA en back-ups.
- Prijs: Efficiënte routing en waste-reductie drukken TCO.

Bijlagenoverzicht (verwezen in tabel):

- A: UEA Caternext B.V. (getekend)
- B: Uittreksel KVK + BTW-registratie
- C: ISO 22000 certificaat (kopie + scope)
- D: HACCP-plan + laatste auditrapport
- E: Capaciteitsberekening en personeels-/apparatuurrooster
- F: Inkoopbeleid Duurzaam (bio/lokaal drempels)
- G: Leveranciers- en certificatenmap (incl. SKAL-erkende partners)
- H: Zero-waste & verpakkingsprotocol
- I: Duurzaamheids- en foodwaste-dashboards (voorbeelden)
- J: KPI-overzicht & meet-/SLA-plan
- K: Risicodossier (FMEA)
- L: Plan van Aanpak implementatie
- M: Route- en leveringsplan + venstermatrix
- N: DPIA + Verwerkersovereenkomst (concept)
- O: Bestelsysteem-screenshots (allergenen/dieet)
- P: Productspecificaties herbruikbare verpakkingen
- Q: SLA-dashboard (OTIF) voorbeeldrapport
- R: Enquêteformat + voorbeeld klanttevredenheidsrapport
- S: Security-overzicht (RBAC, logging, encryptie)
- T: Recall test- en traceerbaarheidsrapport

Benodigde input: