

## Zelfverklaring Code Verantwoordelijk Marktgedrag

*Deze verklaring is opgesteld door Hago Food & Industry. Deze verklaring zal jaarlijks worden bijgewerkt naar de laatste actuele ontwikkelingen. Laatst bijgewerkt: 1 juli 2016*

Hago Food & Industry past de Code Verantwoordelijk Marktgedrag in de schoonmaak- en glazenwassersbranche toe. Hago Food & Industry hecht bijzonder veel waarde aan een verantwoorde wijze van omgaan met mensen als het kapitaal van de organisatie, als ook het leveren van hoogwaardige dienstverlening zoals de opdrachtgever is beloofd. Daarin kiest Hago Food & Industry voor een open en transparante werkwijze in haar invulling van goed werkgeverschap en verantwoord opdrachtnemerschap, concreet te toetsen op te realiseren inspanningen. Daarbij stelt Hago Food & Industry zichzelf de ambitie een voorvechter en voortrekker te zijn van de realisatie van de code voor een kentering van de schoonmaakbranche met gezonde marktverhoudingen. Dat betekent in de eerste plaats zelf concreet en transparant invulling geven aan de code en laten toetsen op de naleving ervan. En daarnaast ook verantwoordelijkheid nemen naar opdrachtgevers en intermediairs voor goede en gezonde marktverhoudingen door hen hierin te onderwijzen én – waar relevant – op aan te spreken. Om zorgvuldig, sociaal, transparant en controleerbaar te werk te gaan, geeft Hago Food & Industry concreet invulling aan de code door het realiseren van de volgende concrete inspanningen:

### **1. Communicatie bij aanbesteding en contractering**

Bij een contractovername handelt Hago zorgvuldig, zowel naar de opdrachtgever als naar de medewerker. Zo worden duidelijke afspraken gemaakt en is de communicatie helder. Dit in het kader van verwachtingsmanagement van alle betrokken partijen.

- Bij elke contractovername informeert Hago Food & Industry de schoonmaakmedewerkers in samenwerking met de opdrachtgever over de contractwissel en de veranderingen voor de medewerker voorafgaand aan de opstart.
- Hago Food & Industry schrijft niet in op opdrachten die gunnen op basis van de laagste prijs, en informeert de opdrachtgever desgevraagd per brief over de reden om niet in te schrijven met verwijzing naar de code.
- Hago Food & Industry informeert zelfstandig actief elke (nieuwe) opdrachtgever over de aanleiding en inhoud van de Code Verantwoordelijk Marktgedrag en moedigt de opdrachtgever aan de Code Verantwoordelijk Marktgedrag te ondertekenen en uit te dragen.

### **2. Sociaal beleid**

Hago hanteert en implementeert een verantwoord sociaal beleid, in het bijzonder (niet discriminatoir) t.a.v. werving, selectie, introductie, aanstelling, functie en schalen van werknemers. Met extra aandacht voor vakinhoudelijke kwaliteit, karakter en een hanteerbare span of control en respectvolle bejegening.

- Hago Food & Industry voert jaarlijks een medewerkerstevredenheidsonderzoek uit onder schoonmakers en maakt op basis van de uitkomsten een actieplan ter verbetering. Met de resultaten van dit onderzoek gaan de operationeel managers en business unit manager naar alle locaties toe om in gesprek met de medewerkers deze resultaten te bespreken en te kijken welke acties noodzakelijk zijn. Vorig jaar voerde Hago Food & Industry het onderzoek voor het eerst zelfstandig uit (dus niet als onderdeel van het Hago-brede MTO). Van de respondenten geeft ruim 82,35% aan dat men met plezier

naar het werk gaat. Het volgende medewerkerstevredenheidsonderzoek staat gepland voor dit najaar.

- Hago Food & Industry voert met iedere medewerker waarvan de arbeidsovereenkomst wordt verlengd, voor bepaalde of onbepaalde tijd, een evaluatiegesprek. In dit gesprek wordt zowel de tevredenheid van de medewerker als de leidinggevende getoetst en besproken.
- Voor alle leidinggevendenden (voorlieden, groepsleiders en objectleiders) organiseert Hago Food & Industry nog altijd 4 maal per jaar een landelijke bijeenkomst. Op deze bijeenkomsten worden een aantal relevante, ook door de groep aangedragen, onderwerpen behandeld. Ook hier volgt terugkoppeling op richting de medewerkers. Begin 2015 vond de eerste bijeenkomst plaats en sindsdien zijn deze bijeenkomsten ieder kwartaal georganiseerd.
- Op grote locaties, zoals bij één van onze grote opdrachtgevers in de voedselverwerkingsindustrie, organiseren wij elke twee maanden een bijeenkomst met alle medewerkers, het management van Hago Food & Industry en eventueel de vakbond, waarin we alle informatie met elkaar delen over de locatie. Denk aan het bespreken van de kwaliteit, verzuim, rendement, veiligheid en dergelijke.

Wij kijken altijd naar individuele medewerkers en hun ontwikkelpotentieel. Medewerkers met ambitie en goede vaardigheden en competenties kunnen dan ook doorgroeien binnen onze organisatie. Zo hebben wij op dit moment een objectleider in een ontwikkeltraject geplaatst, om door te groeien naar rayonleider.

### **3. Opleidingen**

Hago stimuleert het opleiden en ontwikkelen van haar schoonmaak medewerkers, door het verzorgen van een basisinstructie, basisopleidingen voor het schoonmaak vak, opleidingen in de Nederlandse taal, maar ook opleidingen die heel specifiek voor een bepaalde opdrachtgever zijn, zoals: cleanroom, VCA, vloeronderhoud en hospitality.

- Hago Food & Industry biedt alle medewerkers uiterlijk binnen de eerste drie weken vanaf de opstart na contractovername een eerste deel van de basisopleiding aan in de zogenaamde 'basisinstructie'. Hiermee geeft Hago Food & Industry voortijdig concrete invulling aan een deelopleiding van de verplichte basisopleiding schoonmaak die cao-bepaald geldt voor elke schoonmaker binnen 1 jaar na in diensttreding.
- Hago Food & Industry combineert klassikale opleidingen met doorlopende training-on-the-job.
- Hago Food & Industry rapporteert met vaste regelmaat het aantal opgeleide medewerkers in een rapportage die in het management team van Hago Food & Industry wordt besproken, en met opdrachtgevers wordt overlegd.
- Hago Food & Industry garandeert dat altijd binnen de eerste 6 maanden van het vaste dienstverband, alle medewerkers zijn opgeleid tot vakgeschoold schoonmaker. Medewerkers volgen een basisopleiding reiniging en desinfectie in de voedingsmiddelenindustrie middels onder meer de door Hago Food & Industry zelf ontwikkelde e-learningmodules.
- Hago Food & Industry verzorgt een groot gedeelte van de opleidingen zelf met behulp van opgeleide object/rayonleiders die de opleiding tot docent basisopleiding schoonmaak met succes hebben afgerond. Zo zet Hago Food & Industry volleerde vakmensen binnen de eigen organisatie in om het vakmanschap over te dragen aan nieuwe medewerkers.
- Hago Food & Industry biedt alle leidinggevendenden van schoonmakers de door Hago Food & Industry verplicht gestelde opleiding 'coachend leidinggeven' of vergelijkbaar aan. Hierin leren leidinggevendenden medewerkers aan te sturen door aanmoedigen, bijsturen, talent

aanboren en prikkelen het beste uit zichzelf te halen. In deze opleiding leert de leidinggevende door middel van gesprekstechnieken, feedback geven en juiste vragen stellen de medewerker uit te dagen tot het leveren van vakmanschap.

- Hago Food & Industry biedt leidinggevendenden de mogelijkheid de MBO opleiding Facilitair te volgen.

h. Tot slot biedt Hago Food & Industry een opleiding Nederlandse taal aan voor medewerkers die hier behoefte aan hebben.

Naast genoemde inspanningen houdt Hago Food & Industry zich vanzelfsprekend aan alle gangbare bepalingen zoals vastgelegd in de CAO en de code, beiden onderdeel van het OSB-keurmerk. Waaronder naleving geldende wet- en regelgeving, aansluiting bij erkende werkgeversverenigingen, duidelijke schriftelijke vastlegging van afspraken met opdrachtgevers, werknemers en andere belanghebbenden. En ook toepassing van een gezondheids- en veiligheidsbeleid, transparantie in de offerte en het bevorderen van een goede medezeggenschap binnen de organisatie.

**Twan Voets**

Businessunitmanager Hago Food & Industry

*1 juli 2016*