

Altijd op weg naar naar beter

De directie kijkt vooruit

Het is begin december wanneer we de directie spreken. Binnen de organisatie bruist het, want de feestdagen naderen. Dat betekent afwijkende leveringen, extra toeleveranciers en eindejaarssluitingen. Tegelijkertijd vindt de verhuizing van vlees en vis naar Landgraaf plaats. Directeur Logistiek en Productie Willy Vroemen vat het samen: "Het is druk, maar we zijn goed voorbereid en niet vies van hard werken." Die mentaliteit tekent het bedrijf: iedere dag biedt een kans om het beter te doen.

Voor dit lentemagazine spreken we Fer van Harn, Marianne Wagemakers, Mirjam Smetsers en Willy Vroemen over hun samenwerking binnen het directieteam, de uitdagingen van deze tijd en het centraal houden van de mens. Koste wat kost.

Het bedrijf door en door kennen

De huidige directie werkt al jarenlang samen en stond al stevig aan het roer voordat eind november vorig jaar afscheid werd genomen van Frans Hochstenbag, Marcel Bisselink en Raymond Brands. De vier kennen het bedrijf van binnenuit en brengen elk een eigen achtergrond mee.

Marianne komt uit de zorgsector, waar zij werkte als diëtist binnen de facilitaire dienst. Later bouwde ze een IT-bedrijf dat software voor zorgkeukens ontwikkelde en maakte ze binnen Daily Fresh Food de stap van adviseur naar eindverantwoordelijke. Die combinatie van zorgkennis en organisatiekracht neemt ze mee als Operationeel Directeur van Daily Fresh Food.

Mirjam begon als kok in een sterrenkeuken en stapte daarna over naar de zorg. Ze ontwikkelde een sous vide kookconcept en vond ruim twintig jaar geleden haar plek

binnen Daily Fresh Food. Ze stuurde productie aan, adviseerde zorgklanten, werd verantwoordelijk voor sales en trad twee jaar geleden toe tot de directie als Commercieel Directeur. Haar focus: wat er buiten speelt en hoe het bedrijf daarop inspeelt.

Willy noemt zichzelf een kind van de organisatie. Hij begon in 1996 als slager, werkte door de productie en logistiek en stapte daarna over naar verkoop binnen-dienst en buitendienst. Sinds 2017 leidt hij de productie, convenience en logistiek. Zijn kracht ligt in het verbinden van mensen en processen.

Fer werkt al 23 jaar bij Daily Fresh Food. Met een achtergrond in accountancy begeleidde hij het fusietraject van de drie bedrijven naar Daily Fresh Food. Hij groeide door tot financieel directeur en uiteindelijk algemeen directeur.



**Boven alles zijn
we een team.**

Hij richt zich op de visie en lange termijn strategie en staat zijn collega's dagelijks bij in de vraagstukken die zich aandienen.

Samen vormen zij een complementair team. Vier persoonlijkheden die elkaar versterken en een gedeelde koers hebben: stabiliteit, continuïteit en elke dag een beetje beter. Fer verwoordt het zo: "We zijn competitieve leiders en lopen elkaar niet in de weg. Boven alles zijn we een team." Openheid is daarin essentieel. Marianne: "We durven fouten te maken en vragen hulp wanneer dat nodig is." Willy: "We vullen elkaar echt aan." Ze gaan samen voor evolutie, in plaats van revolutie.

Gezond groeien

Evolutie betekent: voortdurend verbeteren. Fer: "We zijn nooit tevreden met de status quo. De klantvraag verandert, de arbeidsmarkt is krap en automatisering gaat snel. Wij willen een werkgever zijn waar mensen graag werken én een partner waarop klanten kunnen blijven bouwen." Dat vraagt om een wendbare organisatie die bij de tijd is. Marianne merkt op dat hun rol als totaalleverancier de laatste jaren is veranderd. "We leveren niet alleen voeding, maar bieden volledige service."

Optimaliseren zit diep in het DNA van de organisatie: processen worden aangescherpt, teams ontwikkeld en de blik staat voortdurend op de toekomst gericht. Daily Fresh Food is altijd op weg naar beter.

Binnen die beweging hebben de directieleden ieder een eigen verantwoordelijkheid, zowel in de kernprocessen als in de ondersteunende diensten. Dat is een bewuste keuze: elk onderdeel van de organisatie doet ertoe. Dat stelt ze in staat gezond te groeien.

Consistent aanbod en voldoen aan regels

Marianne richt zich op het borgen van de kwaliteit van het aanbod. IDDSI, wet- en regelgeving, de eiwittransitie en duurzaamheid krijgen daarin veel aandacht. "Klanten verwachten meer: van plantaardige voeding tot minder verspilling en lager energieverbruik. Dat vraagt om

duidelijke registratie en controle. Tegelijkertijd blijven we onze technologie ontwikkelen en klantreizen optimaliseren."

Complexere zorgvragen

De behoefte aan specialistische voeding groeit. Mirjam: "Het basisproduct moet goed zijn, maar het verschil maken we met slimme oplossingen en relevante kennis." Dat is steeds belangrijker, omdat de deskundigheid binnen zorgorganisaties onder druk staat. Veel instellingen hebben minder interne kennis van eten en drinken en de bijbehorende processen dan voorheen, waardoor meer van ons als leverancier wordt gevraagd.

De complexiteit neemt bovendien toe door veranderende organisatievormen. "Waar we vroeger één besteller per instelling hadden, zijn dat er nu soms honderden. Dat maakt processen intensiever, terwijl de druk op de keten al groot is." In een sector waar veel wordt gesproken over budgetten en kortingen, bouwt Daily Fresh Food liever aan langdurige relaties waarin partijen echt iets voor elkaar betekenen.

Onze taak als directie is koers houden, stabiliteit bieden en afdelingen faciliteren. Zo bouwen we samen aan een gezond bedrijf dat in balans is én blijft innoveren.

Dicht bij de werkvloer

Willy maakt het met zijn team waar op de werkvloer. "Ik wil dat iedereen beseft dat ergens iemand zit te wachten op het mooiste moment van de dag: de maaltijd. Misschien zelfs zijn laatste maaltijd. Dat moeten we goed doen." Het vinden van medewerkers met de juiste mindset blijft echter een voortdurende uitdaging. Loyaliteit speelt daarbij een belangrijke rol. Mirjam: "Wie loyaal is aan Daily Fresh Food, krijgt die loyaliteit ook terug. Dat zien we aan de vele medewerkers die al jaren bij ons werken."

Procesverbetering vraagt tijd en aandacht. Willy: "Ik betrek altijd collega's van de werkvloer bij

verbeteringen. Zij weten als geen ander hoe het anders en beter kan." Fer: "Onze taak als directie is koers houden, stabiliteit bieden en afdelingen faciliteren. Zo bouwen we samen aan een gezond bedrijf dat in balans is én blijft innoveren."

Een menswaardig bedrijf

Duurzaamheid zit diep verankerd in de bedrijfsvoering, vaak zonder het nadrukkelijk zo te noemen. Je vindt het in logistiek, procesoptimalisatie en de sous vide lijn die voedselverspilling tegengaat. Daarnaast investeert het bedrijf in energieoplossingen, technologie en nieuwbouw.

Maar minstens zo belangrijk is de aandacht voor mensen. Fer: "Werk moet voelen als onderdeel van je leven. Mensen moeten zich veilig en thuis voelen." De

cultuur draait om menswaardigheid en de wil om het steeds beter te doen. Het extra stapje zetten, elkaar helpen, processen blijven verbeteren zonder jezelf te verliezen: Daily Fresh Food is een way of living.

Gezond groeien

Groeien is noodzakelijk om efficiënt te blijven en medewerkers perspectief te bieden. Fer: "We voelen de verantwoordelijkheid om mensen bij ons te houden. Tegelijkertijd hebben wij, net als veel ondernemers, te maken met grenzen aan groei: druk op het energienet, mislukte oogsten, arbeidsmarktkrapte, regeldruk en toenemende complexiteit van voeding." Toch overheerst optimisme. Marianne: "We volgen trends, weten wat er speelt en kiezen bewust voor stabiliteit. Om gezond te blijven groeien."

Terugblik 25 jaar Daily Fresh Food

Afgelopen november vierde Daily Fresh Food haar 25-jarig jubileum. Tijdens twee feestelijke bijeenkomsten kwamen medewerkers, partners en klantrelaties samen om terug te kijken op een kwart eeuw groei, samenwerking en vernieuwing. We namen op warme wijze afscheid van Frans Hochstenbag, Marcel Bisselink en Raymond Brands, die mede aan het fundament van Daily Fresh Food hebben gebouwd, en keken tegelijk vooruit naar een nieuw hoofdstuk.

