



A group of six people, three men and three women, are posing on a stage. They are all smiling and holding trophies. The man on the far left is holding a large trophy and has his arm raised. The woman next to him is holding a bouquet of flowers. The man in the center is holding a trophy and has his arm raised. The woman next to him is holding a trophy. The woman on the far right is holding a trophy and has her arm raised. The man on the far right is holding a trophy and has his arm raised.

Winnaars Nationale Competities 2025



5 Bezorgsupermarkten moeten CAO volgen



6 Mijlpaal: nieuwe standaard voor servicekosten in retail en horeca



7 Hoe digitaal veilig is uw winkel?

Waar of niet waar,



Dat is de vraag bij veel zinnen, die je de afgelopen twee dagen in de nationale en vakpers kon lezen over de uitspraak van het Hof te Arnhem over de toepasbaarheid van de Cao voor het Levensmiddelenbedrijf op online supermarkten. Tijd om de kennis op dit gebied te vergroten!

Daarom geen column maar een kennisquiz. De vragen:

1. De minister SZ geeft de webwinkels stevast dispensatie voor de Cao voor het Levensmiddelenbedrijf omdat zij een eigen cao hebben.
2. Picnic, de supermarkt op wielen, is geen supermarkt.
3. In de Cao voor het Levensmiddelenbedrijf werd na 2020 opgenomen dat deze ook voor websupers geldt.
4. Traditionele supermarkten investeren niet in robotdistributiecentra.
5. Beide kampen kregen van verschillende ministers de opdracht eruit te komen.
6. Aansluiting bij het BPFL is ook verplicht voor websupers
7. De vereniging E-commerce Nederland vertegenwoordigt online supermarkten.

Waar/niet waar

Waar/niet waar

Waar/niet waar

Waar/niet waar

Waar/niet waar

Waar/niet waar

Waar/niet waar

1. Niet waar, dit is slechts 1 keer gebeurd, gebaseerd op een leugen.
2. Een procedure hierover loopt nog.
3. Niet waar, dat was al in 2001 voor de start van Picnic.
4. Niet waar, traditionele supermarkten investeren ook sterk in de DC's van waaruit zij beleverd worden.
5. Niet waar, zie ook antwoord 1.
6. Waar, dat heeft de rechter eerder vastgesteld.
7. Waar, doch het betreft slechts 6 bedrijven waarvan 3 uit de Picnic-groep, de meerderheid van de e-commerce omzet levensmiddelen wordt overigens gereïaliseerd door bedrijven die lid zijn van Vakcentrum of VGL.

Laatste vraag

8. Volgende keer komt er weer een column.

Waar of niet waar

mr. Patricia E.H. Hoogstraaten RAE
directeur

10 jaar De Nieuwe winkelstraat

Op 12 juni 2025 werd het 10 jarig bestaan van platform De Nieuwe Winkelstraat (DNWS) gevierd met een congres in Deventer.

Het doel van DNWS is het werken aan toekomstbestendige winkelgebieden. Dat was dan ook het thema van de dag. Aan de hand van praktijkervaringen van centrummanagers, gemeente- en provincievertegenwoordigers, vastgoedbeheerders en andere belanghebbenden werd gesproken over de uitdagingen van het moderne winkelgebied.

Dat is immers een gedeelde verantwoordelijkheid van overheden, retail- en horecaondernemers en vastgoed. Maar ook steeds meer van aanvullende sectoren als dienstverlening en cultuur.

Patricia Hoogstraaten, dit jaar voorzitter van DNWS sloot het congres af. Zij benadrukte nog eens de rol van met name de overheden. Willen we inderdaad zorgen dat winkelgebieden een goede rol blijven spelen, ook als ontmoetingsplaats dan moeten we gezamenlijk optrekken. En ook gebruik maken van alle voorzieningen die ons daarbij kunnen helpen, zoals ook Europese subsidies.

Lees meer over platform De Nieuwe Winkelstraat en andere vormen van lokale ondersteuning op www.vakcentrum.nl/locatiebeleid



Het Vakcentrum ondersteunt de missie van DNWS. Toekomstbestendige centrumgebieden zijn immers in het belang van onze leden. Het Vakcentrum stelt menskracht en kennis beschikbaar aan dit onafhankelijke platform.



Drie koplopers in vakmanschap: dit zijn de beste foodspecialisten van Nederland in 2025

Tijdens het jaarlijkse Branche-Event Foodspecialiteiten zijn op maandagavond 2 juni de winnaars van de Nationale Competities bekend gemaakt.

Volgens de jury representeren deze ondernemers het allerbeste wat de foodspecialiteitenbranche te bieden heeft: **vakmanschap**, **klantgerichtheid** en **toekomstgericht ondernemerschap**. Na anonieme bezoeken en grondige beoordelingen zijn zij als winnaars uit de bus gekomen in hun categorie.

Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel Palet van Smaken -delicatessen- Alvarezlaan 145-B, Terneuzen

Uit het juryrapport

“Soms stap je een winkel in en voel je meteen: hier klopt alles. Een unieke sfeer, een doordachte opstelling, een assortiment met karakter en een bevlogen ondernemer die weet waar ze het over heeft. Zowel het productaanbod als de klantbeleving zijn met zorg en visie opgebouwd, en dat zie én proef je terug in elk hoekje van de winkel. De kracht zit in de details: van het assortiment en de presentatie tot de klantgerichtheid en duurzaamheid.”

“Het niveau waarop de ondernemer praat over smaak is hoog. Zij geeft ook leuke tips hoe bepaalde producten te eten (bijvoorbeeld het staartstuk van het rund bij een lekker glaasje).”

“De jury vindt de ondernemer te bescheiden! De ondernemer heeft de zaak goed voor elkaar en dat mag ze van de daken schreeuwen”

Van elkaar leren

Polien Melchers is enkele weken na de prijsuitreiking nog wild enthousiast. “Het is zo gaaf om te lezen dat een vakjury zo over je schrijft. Dat had ik helemaal nog niet verwacht.” En niet alleen de vakjury schreef lovend. “Dankzij de prijs heb ik heel veel nieuwe klanten in de winkel gekregen. Mede omdat twee kranten en een huis-aan-huisblad het nieuws hebben vermeld.”



De grote kracht van Palet van Smaken -delicatessen- ligt volgens Polien in de oprechte klantvriendelijkheid en de presentatie. “Zo hebben we op alle prijskaartjes veel informatie zodat klanten al kunnen zien wat ze wel of niet kunnen eten in verband met zwangerschap of ziekte. Die productkennis en ons hartelijkheid, dat zijn voor mij speerpunten.”

Polien gaat de komende weken op toer langs de goed scorende collega's uit de competitie. “Er is nog zoveel meer te leren.” Dat is dan ook de tip van Polien voor collega's (en tegelijkertijd ook een uitnodiging) “Laten we volop sparren met elkaar. Iedereen is hier welkom.”

Nationale Competities

Na een spannende voorronde, waarin de onderlinge verschillen erg klein waren, werden op dinsdag 9 april de 11 finalisten bekendgemaakt. De finalisten per categorie zijn vervolgens beoordeeld door een jury bestaande uit een prominent vakspecialist en een keurmeester van onafhankelijk instituut FOODbase uit Wageningen, presentator 24 Kitchen en culinair journalist Laura de Grave en een anonieme consumentenjury.

Onderscheidend ondernemen

De finalisten werden beoordeeld op hun visie op het vak en de branche, de eigen aanpak daarin, het ondernemings- en winkelmanagement, het personeelsbeleid, hygiëne en netheid en de performance van de winkel. Daarnaast beoordeelde een mysteryshopper het aanbod, de winkel en de klantervaring.

Certificering Foodspecialiteitenwinkels

Deelname aan de Nationale Competities staat uitsluitend open voor gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels. De winkels worden beoordeeld op winkeluitstraling, hygiëne en voedselveiligheid, klantgerichtheid en klanttevredenheid.

Ook uw winkel laten certificeren? Kijk op onze website

www.vakcentrum.nl/foodspecialiteitenwinkels

Bel (0348) 41 97 71 of mail naar info@foodspecialiteiten.nl



Nederlands Beste Foodspecialist Noten 2025

Notenbar Leidsche Rijn Parijsboulevard 38, Utrecht

Uit het juryrapport:

Deze moderne notenspecialzaak in het hart van Leidsche Rijn Centrum blinkt uit in presentatie, klantbeleving en assortiment. De jury noemt het een winkel waar alles klopt: van de strakke gevel en open productiekruken tot de subtiele geur van vers gebrande noten die je tegemoet komt.

Het aanbod is breed en onderscheidend – van klassieke mixen tot innovatieve producten zoals huisgemaakte Dubai-bars en smeuvige pistachepasta's. De ondernemer weet zijn verhaal te vertellen met flair en diepgang, en weet daarmee een jong en gevarieerd publiek te inspireren.

“De noten glimmen nog van het branden. Alles straalt vakmanschap uit. Dit is oprecht de lekkerste Dubai bar die de jury tot nu toe geproefd heeft!”

Zoek elkaar op, je kunt van elkaar leren

Lodewijk ziet een aantal winstpunten van zijn titel. Zo zijn de reacties “overweldigend”. “Van gasten, van leveranciers en kandidaat leveranciers. Zelfs klanten uit Noorwegen mailden nog even om de uitslag te horen omdat ze wisten dat we genomineerd waren. We hebben het ook goed gevierd in de winkel met cadeautjes voor de klanten. En natuurlijk was de media-aandacht ook op de socials heel mooi.”

“Ik vind het ook mooi hoe enthousiast de medewerkers waren. Een van hen kwam zelfs speciaal met de trein uit Breda om het feest mee te vieren. Lodewijk heeft de week na het bekend worden van zijn nominatie ook de andere twee finalisten bezocht. “En dan zie je, die zijn ook goed. Je ziet dan ook weer andere manieren van presenteren bijvoorbeeld. En je ziet dat wij als de drie finalisten de noten zelf branden. Daar is voor veel



collega's winst te boeken. Koop niet de noten die al gebrand zijn, maar als je de gelegenheid hebt doe het dan zelf. Daarmee kan je je onderscheiden. Zeker als je dan ook de noten nog karameliseert of chocolateert. Dan maak je het product nog bijzonderder.

De bezoeken aan de collega's waren nuttig. “Zoek elkaar op, je kunt zeker van elkaar leren.”

Nederlands Beste Foodspecialist Kaas van de Boer 2025

Zuivelhoeve Maasstraat Maasstraat 22, Amsterdam

Uit het juryrapport:

Een ware bestemming voor kaasliehebbers in de Amsterdamse Rivierenbuurt. De Zuivelhoeve Maasstraat combineert een indrukwekkend assortiment boerenkazen met een uiterst klantvriendelijke benadering. De passie spat ervan af – van de toonbank tot de kaasfonduehoek.

De jury was onder de indruk van de duidelijke winkeluitstraling, het diepgaande aanbod van boeren- en bergkazen, en de deskundigheid van de ondernemer. Elk bezoek wordt een beleving, compleet met proeverijen, persoonlijke aanbevelingen en culinaire inspiratie.

“Deze winkel laat zien wat passie, kennis en gastvrijheid kunnen betekenen in de beleving van een klant.”



Ik verdedig de titel over twee jaar zeker

Tim de Koning wordt volop gefeliciteerd met de titel. “We krijgen veel reacties van met name de klanten. Van cadeautjes tot bossen bloemen. Daar zijn we super blij mee.”

Maar Tim is met name ook blij met het juryrapport. “Het rapport was heel duidelijk. De punten van aandacht die werden genoemd, hebben ook gelijk verwerkt. En om de paar weken pak ik het rapport er weer eens bij om scherp te blijven.”

De tip van Tim is dan ook “ga je certificeren dat is stap 1. Je krijgt dan handvatten die je echt helpen. Het is een fijn systeem dat er eens iemand met een frisse blik naar je winkel komt kijken. Je wordt zelf anders ‘winkelmoed’. Je staat de hele dag in de winkel te werken, het is dan wel eens lastig om aan de winkel te werken. Goed dat er dan een jury komt kijken, met de ogen van de klant.”

Dus over twee jaar weer? “Jazeker, want de volgende keer wil ik zeker de titel verdedigen.”

Hof bevestigt standpunt Vakcentrum 'Supermarkt op wielen' moet zich als werkgever ook als supermarkt gedragen

Het Vakcentrum, de brancheorganisatie voor zelfstandig ondernemers met een supermarkt of foodspecialzaak, is verheugd over de uitspraak van het Gerechtshof Arnhem. Het Hof oordeelde onlangs in hoger beroep dat Picnic en andere flietsbezorgers de CAO voor het Levensmiddelenbedrijf moeten volgen. Het Hof bevestigt daarmee de eerdere uitspraak van de rechtbank Utrecht.

Het hoger beroep was ingesteld door Picnic en vereniging E-commerce Nederland. Zij stelden dat hun bedrijfsactiviteiten dermate afwijken van een reguliere supermarkt (die overigens ook thuisbezorgt) dat de CAO voor het Levensmiddelenbedrijf niet van toepassing zou zijn. Volgens

het Hof is Picnic wel een (virtuele) supermarkt. Als gevolg van de uitspraak moeten Picnic en soortgelijke bedrijven de bepalingen uit de CAO voor het Levensmiddelenbedrijf volgen.

Niet anders dan verwacht

Vakcentrum-directeur Patricia Hoogstraaten: "Eerlijk gezegd hadden wij niet anders verwacht. Het (virtueel) bestellen en bezorgen van boodschappen hoort al decennia bij de service van een supermarkt. Dat is nu niet ineens anders omdat een bedrijf zich op een andere manier organiseert. Het is simpel 'de klant bestelt, de winkel bezorgt' en daarvoor moeten overal dezelfde arbeidsvoorwaarden gelden. Ongeacht de naam van de supermarkt en al dan niet 'op wielen'.

Dat hebben we al jaren gesteld en ik ben blij dat wij daar nu weer gelijk in krijgen."

"Het uitgangspunt van de cao is dat er geen concurrentie op arbeidsvoorwaarden ontstaat ten koste van de medewerkers. Een gelijk speelveld met betrekking tot arbeidsvoorwaarden in Nederland is essentieel. Picnic heeft zich willens en wetens hieraan willen onttrekken. Je kunt concurreren op prijs, op service -waaronder thuisbezorgen - maar de medewerkers mogen niet de dupe worden van verschillende arbeidsvoorwaarden. Het kan ook niet zo zijn dat bedrijven zich op basis van bedrijfseconomische redenen kunnen onttrekken aan een cao."

Ruim 300 sollicitanten bleken fraudeurs

Het Waarschuwingsregister van de stichting FAD werd in 2024 ruim 185.000 keer geraadpleegd door aangesloten retail bedrijven. In deze lijst worden personen geregistreerd die bewezen intern gefraudeerd hebben. Dit leverde in 2024 in totaal 358 treffers op. Vakcentrumleden kunnen gratis gebruik maken van het Waarschuwingsregister.

In 2024 vielen er 280.000 medewerkers onder de werkingssfeer van het register. Dit aantal ligt in het verlengde van het aantal binnen de sector werkzame personen. In 2024 kwam het aantal registraties in het FAD-register uit op 523. Dit is een forse stijging ten opzicht van de afgelopen jaren.

Dit baart de sector zorgen. Inmiddels is het Waarschuwingsregister 20 jaar actief. Consequente aanpak van interne fraude en toepassing van het Waarschuwingsregister zorgt voor een preventieve werking. De cijfers onderbouwen dat het werk van de FAD ervoor zorgt dat de schade als gevolg van interne fraude sterk wordt teruggedrongen.

Iedere treffer in het register betekent immers dat mogelijke schade wordt beperkt. Voor de winkelier heeft het register een dubbele werking; zowel preventief als repressief.

Gratis aanmelden kan via:
www.vakcentrum.nl/waarschuwingsregister

Uw SBI-code gaat veranderen. Check uw gegevens

Uw bedrijf of organisatie heeft een of meerdere SBI-codes. Deze staan in het Handelsregister en zijn gekoppeld aan uw activiteitenomschrijving. De codes laten zien wat uw bedrijf of organisatie doet. In september 2025 veranderen veel SBI-codes. Controleer daarom nu of de omschrijving van uw activiteiten nog klopt. Zo weet u zeker dat u straks ook de juiste SBI-code(s) krijgt.

KVK vervangt in het Handelsregister waar dat nodig is de huidige SBI-code(s) door een of meerdere nieuwe. De KVK kijkt daarbij naar de omschrijving van uw activiteiten en kiest de SBI-code die daarbij hoort.

Risico verkeerde SBI-code

Als uw activiteitenomschrijving niet (meer) klopt, heeft u ook niet de juiste SBI-code(s). U kunt dan problemen krijgen. U krijgt mogelijk niet de subsidie waar u recht op hebt, de bank weigert uw lening of

u betaalt meer geld dan nodig aan uw verzekering.

De overheid, banken en andere organisaties gebruiken uw SBI-code(s) bijvoorbeeld om te bepalen:

- of u een subsidie kunt krijgen
- of u mee moet doen aan een verplicht pensioen
- of u geld kunt lenen
- wat uw verzekeringspremie is

Kijk voor meer informatie op
www.vakcentrum.nl/sbi-wijziging

Mijlpaal: nieuwe standaard voor servicekosten in retail en horeca

Vakcentrumvoorzitter Bram de Jong was een van de tien ondertekenaars van een gezamenlijk convenant dat zorgt voor meer duidelijkheid, transparantie en marktconformiteit in de afspraken over servicekosten. Het convenant, ondertekend tijdens PROVADA, is een direct resultaat van de intensievere samenwerking tussen organisaties van verhuurders, huurders en beheerders van winkel- en horecaruimten.



Gezamenlijk belang en evenwichtige afspraken

Met het convenant maken partijen: RND, CBL, INretail, Vakcentrum, IVBN, Vastgoed Overleg, Vastgoed Management Nederland, Vastgoed Belang, Koninklijke Horeca Nederland, SPPV (Stichting Professioneel Platform Vastgoed.nl), heldere en logische afspraken over de hoogte, kwaliteit en specificatie van servicekosten. Dit draagt bij aan een eerlijk speelveld, waarin zowel de belangen van huurders als die van verhuurders en beheerders zijn gewaarborgd. Het convenant stimuleert duidelijke communicatie over het verloop van afspraken, tussentijdse updates en regelmatige evaluaties tijdens de looptijd van het huurcontract.

Betere relatie

Voor verhuurders betekent het convenant dat zij hun diensten en leveringen op een marktconforme en kostenefficiënte manier kunnen organiseren. Door transparant te zijn over de opbouw van servicekosten en deze goed te onderbouwen, kunnen verhuurders efficiënter werken, discussies voorkomen en sneller duidelijkheid bieden aan huurders. Dit leidt tot minder administratieve lasten, een versterkte relatie met huurders en een voorspelbaarder exploitatieproces. Voor huurders biedt het convenant inzicht in de opbouw en besteding van servicekosten, waardoor zij weten waar hun bijdrage aan wordt besteed.

Dankzij de transparantie en de mogelijkheid tot proactieve controle en communicatie kunnen huurders tijdig bijsturen en profiteren zij van soepelere jaarlijkse afrekeningen.

Concrete afspraken en gedeelde verantwoordelijkheid

De betrokken partijen vinden het belangrijk dat verantwoordelijkheden in balans gedeeld worden en concrete afspraken zijn gemaakt die onder meer gaan over:

Marktconformiteit: partijen maken afspraken over marktconforme prijzen, bijvoorbeeld door het aanvragen van meerdere offertes of het vergelijken met benchmarks.

Transparantie: servicekosten worden door verhuurders gespecificeerd en toegelicht. Huurders krijgen tussentijdse updates bij afwijkingen en bij de jaarlijkse afrekening.

Proactieve rol huurders: huurders worden gestimuleerd om actief te controleren en te communiceren over de kwaliteit en uitvoering van de diensten.

Servicekostencommissie: een representatieve commissie, bestaande uit zowel grote als kleine huurders, overlegt met de verhuurder en adviseert over de kwaliteit, prijs en afrekening van de diensten. Voor verhuurders betekent dit één aanspreekpunt, voor huurders minder individuele administratieve lasten.

Gezamenlijke evaluatie:

Het voorschotbedrag en het servicekostenpakket worden jaarlijks geëvalueerd en waar nodig bijgesteld, in overleg tussen verhuurder en huurders.

Het is de bedoeling dat verhuurders en huurders met het convenant in de hand afspraken gaan maken over servicekosten in hun huurovereenkomst en dit convenant eventueel als bijlage opnemen. Verhuurders van retail- en horecavastgoed zijn content met het convenant: "Nu kunnen we op een transparante en marktconforme manier onze diensten organiseren. Door heldere afspraken en regelmatige communicatie kunnen we efficiënter werken en bouwen aan een duurzame relatie met onze huurders," aldus verhuurders.

Ook de huurdersvertegenwoordigers beoordelen de afspraken als positief: "Huurders krijgen beter inzicht in de kostenstructuur van servicekosten en kunnen actief meedenken over de kwaliteit en prijs van de geleverde diensten. Dit convenant is een belangrijke stap naar voorspelbare servicekosten en een constructieve samenwerking," zeggen huurders.

Convenant toepassen

Wilt u het convenant gebruiken in uw overleg met huurder of verhuurder? U vindt het op onze website: www.vakcentrum.nl/servicekosten

Samen de schouders eronder: op weg naar toekomstbestendige binnensteden

In veel Nederlandse binnensteden is de urgentie voelbaar: leegstand, veranderend consumentengedrag en druk op de leefomgeving vragen om een nieuwe aanpak. Tijdens een recente bijeenkomst met provinciebestuurders, wethouders en retail- en vastgoedexperts is de eerste stap gezet richting een Retail- en Centrumontwikkelingpact. Dit Pact moet de basis vormen voor toekomstbestendige binnensteden, waarin retail een stevige plek behoudt. Vanzelfsprekend was ook het Vakcentrum hierbij vertegenwoordigd.



De bijeenkomst stond in het teken van retailtransformatie, gebiedsontwikkeling en nieuwe vormen van samenwerking en financiering. De opgaven zijn groot, maar juist daarom is dit hét moment om gezamenlijk te handelen. Gemeenten, ondernemers, vastgoedeigenaren en andere partijen worden uitgenodigd hun krachten te bundelen.

Een belangrijk thema was het creëren van impulsen in gebieden waar de dynamiek is verdwenen. Denk aan wonen boven winkels, herontwikkeling van leegstaande panden of het realiseren van nieuwe ontmoetingsplekken. Veel plannen stranden echter op financiële

haalbaarheid. Gemeenten kampen met beperkte middelen en bestaande regelingen sluiten vaak onvoldoende aan.

De oproep: minder afvinklijstjes, meer vertrouwen in lokale samenwerking.

De aanwezige bestuurders en experts benadrukten dat retail nog altijd een essentiële functie vervult in het hart van onze steden. Niet alleen als economische motor, maar ook als verbinder: winkelgebieden zijn plekken waar mensen elkaar ontmoeten. Een toekomstbestendig centrum vraagt dan ook om een slimme mix van functies, waarbij winkelen hand in hand gaat met wonen, werken en recreatie.

Ook de rol van regionale partijen kwam nadrukkelijk naar voren. Landelijke beleggers richten zich vooral op grote steden, terwijl juist regionale investeerders cruciaal zijn voor structurele gebiedsontwikkeling in kleinere en middelgrote gemeenten.

De komende maanden wordt gewerkt aan een conceptversie van het Pact, dat wordt gedeeld met o.a. de G40, het netwerk van 431 (middel)grote steden en de Vereniging Nederlandse Gemeenten VNG. Het doel: voor het najaar een breed gedragen akkoord, dat de weg vrijmaakt voor concrete actie. Want één ding is duidelijk: toekomstbestendige binnensteden maken we samen.

Hoe digitaal veilig is uw winkel eigenlijk?

Weet u hoe goed u beschermd bent tegen digitale risico's? Veel ondernemers denken dat cybercriminaliteit vooral een probleem is voor grote bedrijven. Maar juist zelfstandige winkels en formules worden steeds vaker doelwit. Waarom? Omdat criminelen weten dat de beveiliging daar vaak makkelijker te omzeilen is.

Stel uzelf eens de volgende vragen:

- Weet ik wie er toegang heeft tot mijn systemen?
- Worden mijn gegevens automatisch geback-up't?
- Kan ik een verdachte e-mail herkennen voordat ik erop klik?
- Heb ik een plan als mijn systemen ineens platliggen?

Als u twijfelt bij een van deze vragen, bent u zeker niet de enige. En dat is precies waarom het Vakcentrum werkt aan bewustwording rondom digitale veiligheid. Want net als een goed slot op de deur of een brandverzekering is ook digitale beveiliging een vorm van verstandig ondernemen.

Een nieuwe norm voor digitale weerbaarheid

Vanuit Europa worden steeds strengere eisen gesteld aan digitale veiligheid, onder andere via de zogenaamde NIS2-richtlijn. Maar ook los daarvan geldt: klanten en leveranciers

verwachten dat u zorgvuldig met gegevens en systemen omgaat. En dat is geen eenmalige actie, maar een proces dat u op orde moet hebben en houden.

Cyberveiligheid draait niet alleen om techniek, maar ook om gedrag. Wachtwoorden delen met collega's, even snel inloggen op een onbekend wifi-netwerk of het niet updaten van software: het zijn allemaal risico's die makkelijk te voorkomen zijn als u weet waar u op moet letten.

Doe de NIS2 Cyber Score check

Om ondernemers te helpen inzicht te krijgen in hun digitale veiligheid, hebben we met onze partner Samen Digitaal Veilig een praktische cyberscorecheck ontwikkeld. Daarmee krijgt u binnen 10 minuten een beeld van hoe veilig uw winkel of bedrijf op dit moment is. De vragen zijn begrijpelijk en zonder technisch gedoe. U krijgt meteen heldere tips om verbeteringen door te voeren. Denk aan het instellen van

tweestapsverificatie, het maken van automatische back-ups of het trainen van medewerkers in het herkennen van phishing. Kleine stappen maken een groot verschil.

Waarom dit belangrijk is

Een digitale aanval kan grote gevolgen hebben. Denk aan een kassa die uitvalt, klantgegevens die op straat belanden of leveringen die niet doorgaan omdat uw systemen zijn geblokkeerd. Naast directe schade kost het vooral veel tijd, vertrouwen en energie.

Door nu aandacht te besteden aan uw digitale veiligheid voorkomt u problemen én laat u zien dat u professioneel en toekomstgericht onderneemt.

Aan de slag?

Wilt u weten hoe digitaal veilig u bent? Doe de cyberscorecheck via www.vakcentrum.nl/cyberscore en ontdek waar u staat.

Gratis toegang tot Maison&Objet Paris – speciaal voor u!

4–8 september 2025 | Parc des Expositions, Villepinte, Paris

Maison&Objet bestaat 30 jaar en dat wordt groots gevierd met een vernieuwde editie vol inspiratie, innovatie en jonge creatieve energie. U bent van harte uitgenodigd om dit internationale designevent te bezoeken.

Zes vernieuwde sectoren

Laat u inspireren in sectoren zoals:

- **Cook & Share:** innovatie in de keuken
- **Decor & Design:** decoratie die verrast en prikkelt
- **Craft – Art Trades:** eerbetoon aan ambacht en materiaal
- **Fragrance & Wellness:** geuren en wellnessbeleving
- **Fashion & Accessories:** waar mode en design samensmelten
- **Gift & Play:** creativiteit voor cadeau- en speelgoedmerken

Vakcentrumleden kunnen gratis* entreekaarten (t.w.v. € 80,- per stuk) aanvragen.

Bestel uw gratis entreekaarten via www.gemengdebranche.nl/acties. De kaarten zijn alle dagen van de beurs geldig. Er geldt een maximum van vier kaarten per adres. Voorafgaand aan de beurs ontvangt u een e-mail met een code waarmee u op www.maison-objet.com/en uw gratis badges kunt downloaden.

Vakcentrum feliciteert...

Jan & Klarinda Mons met het 25-jarig bestaan van Spar Mons in Bilthoven.

Jeroen Schippers en Martijn Kaspers met de heropening van Plus Odoorn op 22 mei.

Niek Slump met de heropening van Plus Dunnink de Wijk op 22 mei.

Jan Verkaik als nieuwe eigenaar van Supermarkt Goudswaard per 22 mei.

Charlot Jalink als nieuwe eigenaar van G'Woon Coop Luttenberg per 23 mei.

Dick Pruissen en Bertjan van der Beek als nieuwe eigenaren van Spar Heukelom per 27 mei.

Danny Hunting als nieuwe eigenaar van Zuivelhoeve Veenendal per 2 juni.

Henry Hubers met de heropening van Spar Hubers Vinkel op 6 juni.

John Westerik met de heropening van Albert Heijn Beekbergen op 6 juni.

Hans Berghuis als nieuwe eigenaar van Plus Berghuis in Annen per 11 juni.

Willie van den Berg met de heropening van Spar van den Berg in Babberich op 12 juni.

Robin Figeland als nieuwe eigenaar van Plus Figeland Norg per 16 juni.

Nancy ter Wengel en Niels Effing met de heropening van Gewoon Coop in Boekelo op 20 juni.

Jeroen Alfring met de heropening van Boon's Dagmarkt in De Krim op 27 juni.

Agenda

01-09-2025

Masterclass Wittekorst kazen

02-09-2025

Inspiratieavond voor Vers winkeliers

04 t/m 08-09-2025

Maison&Objet

08-09-2025

Masterclass Geiten-/schapenkaas

15-09-2025

Masterclass Harde kaas

22-09-2025

Masterclass Rodekorstkaas

24-09-2025

Start Basiscursus Kaas Verkopen

24-09-2025

Bijeenkomst FNN: Basiscondities voor het conditiestelsel

29 en 30-09-2025

Vakbeurs Foodspecialiteiten

vakcentrum.nl/agenda

Certificering SSK

- Albert Heijn Hazerswoude
- Albert Heijn Hilversumse Meent
- Jumbo Manniën Maastricht
- Jumbo Versteeg Arkel

