



PERSBERICHT

Schiedam, 9 september 2015

Prorest behaalt gouden niveau van FIRA Platform

Prorest Catering, onderdeel van Facilicom Services Group, heeft het gouden niveau behaald van het FIRA Platform. Het FIRA Platform is ontwikkeld om bedrijven in staat te stellen hun duurzaamheidsprestaties zichtbaar te maken aan stakeholders. Het platform is een getrapt systeem met vier niveaus; Brons, Zilver, Goud en Platina. Hiermee bereiken organisaties steeds een hoger niveau van integratie en transparantie.

Het FIRA Platform, onder andere gebaseerd op ISO 26000, biedt zekerheid in duurzaamheid. Zo zorgt het systeem ervoor dat ondernemers gemakkelijker duurzame keuzes kunnen maken die aansluiten bij hun bedrijfsstrategie. Julia Chatelain, lead assessor van FIRA licht toe: 'FIRA verifieert MVO-informatie van bedrijven en instellingen en maakt maatschappelijk verantwoord ondernemen bespreekbaar op basis van betrouwbare gegevens. Prorest valt als cateraar op vanwege de aandacht voor dierenwelzijn bij de productkeuze en de samenwerking met de grossier om het aantal transportbewegingen terug te dringen in het kader van CO2-reductie. Prorest heeft, mede dankzij het actieve overkoepelende beleid van Facilicom, een duidelijke MVO-strategie ontwikkeld die aan de ene kant is gestoeld op goed werkgeverschap en aan de andere kant op verduurzaming van het assortiment en werkprocedures. We moedigen Prorest aan om, samen met leveranciers en klanten, de komende jaren toe te werken naar een gezond en volledig duurzaam productaanbod.'

Daad- en slagkracht

Dick Bennink, algemeen directeur van Prorest, is trots op het bereiken van het FIRA Goud; 'het toont dat we een breed gedragen en volwassen MVO-beleid bij Prorest hebben. De verificatie van FIRA toont aan dat het geen loze beloften zijn, maar daadwerkelijk bereikte resultaten. Evenals het PSO 3-certificaat hebben we deze "gouden" status in betrekkelijk korte tijd bereikt. We laten daarmee zien dat de processen goed geborgd zijn én dat maatschappelijk verantwoord ondernemen – in de breedste zin van het woord – binnen Prorest door alle managementlagen gedragen en omarmd wordt. Zonder de

inzet en betrokkenheid van de totale organisatie hadden we deze resultaten niet zo snel geboekt. Deze daad- en slagkracht is voor Prorest typerend.'

Noot aan de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Prorest Catering

Babette Sarlet, manager communicatie

Karel Doormanweg 4

3115 JD Schiedam

Tel.: 010 - 298 12 75

Mob: 06-113 930 24

E-mail: bsarlet@facilicom.nl

Website: www.prorest.nl

Over Prorest Catering

Prorest Catering verzorgt het beheer en de exploitatie van bedrijfsrestaurants voor bijna 225 opdrachtgevers. Prorest is actief in contractcatering, transportcatering, scholencatering en projectadviesing en heeft circa 650 werknemers in dienst. Het bedrijf is lid van Veneca, de Vereniging van Nederlandse Cateringorganisaties. Prorest is in bezit van het ISO 9001-2008 certificaat en is gecertificeerd met het PSO-certificaat niveau 3. Kwaliteit, hygiëne, efficiency en een gedegen organisatie zijn daarmee geborgd. Prorest combineert die gedegenheid met een passie voor eten en manifesteert zich als dé betrokken cateraar. Zo brengt Prorest gastvrijheid en professionaliteit in het bedrijfsrestaurant. Prorest Catering is onderdeel van Facilicom Services Group.