



“Koffiedik kijken”

Visie eten en drinken
Versie 1.0
Datum: 7 april 2020
Auteur Juul van 't Hooft
Productmanager/Vitaloog®



1 Visie eten en drinken categorie catering

Vanaf 1 januari 2014 ligt de verantwoordelijkheid voor de categorie catering bij het Ministerie van I&M (nu I&W), Rijkswaterstaat, Corporate Dienst, IUC BV. Het eerste categorieplan is definitief vastgesteld in februari 2013. In de jaren daarna is het categorieplan geactualiseerd. Het meest recente plan is op 1 juni 2018 vastgesteld door ICIA. De visie van het rijk op catering valt uiteen in meerdere doelen. Die zijn gekoppeld aan specifieke acties of komen terug in aanbestedingen en contractmanagement. In onderstaande tabel is hier overzicht van opgenomen.

Visie/doelstellingen catering (bron: categorieplan catering juni 2018)

1	De rijksoverheid zorgt er voor dat lekker en gezond eten en drinken, dicht bij het werk beschikbaar is.
2	Catering en Koffie vervullen een sociale functie binnen de organisatie. De lunchpauze is een moment voor ontspannen en sociale uitwisseling met collega's. Catering sluit goed aan bij de uitgangspunten van Het Nieuwe Werken en Het Nieuwe Rijkskantoor.
3	De rijksoverheid is als werkgever verantwoordelijk voor de duurzame inzetbaarheid van haar medewerkers. Gezondheid en vitaliteit dragen bij aan een daling van het ziekteverzuim en een verhoging van de productiviteit en het werkplezier.
4	Catering in het bedrijfsrestaurant, de banqueting en de Warme Dranken voorzieningen leveren een bijdrage aan de beleidsdoelen van de Rijksoverheid.
5	Catering en Warme dranken dragen bij aan de circulaire economie. Daarbij is het uitgangspunt om hoogwaardige producten zonder verspilling van grondstoffen aan te bieden.
6	De Categorie Catering wil een platform bieden als launching customer (eerste afzetmogelijkheid) voor innovatieve producten en diensten.
7	Voor klein keukenmateriaal geldt dat samenwerking op dit terrein leidt tot standaardisatie, vereenvoudiging en meer eenduidige toepassing van de rijksbeleidsdoelen voor Maatschappelijk Verantwoord Inkopen. Het aanbod kan beter aansluiten bij trends en ontwikkelingen in catering. Samenwerking leidt tot meer en beter hergebruik van overtollig materiaal.
8	Voor kwaliteitsaudits geldt dat met de resultaten inzicht wordt verkregen in de knelpunten van de contracten en daardoor het contractmanagement en de contractvoorwaarden aangescherpt kunnen worden. Kwaliteitsaudits spelen een belangrijke rol in beleidscyclus op categorieniveau, de auditresultaten kunnen het startpunt zijn voor nieuw beleid.

2 Visie eten en drinken SSO CFD

SSO CFD is vertegenwoordigd in de klantenraad van de categorie catering en medeverantwoordelijk voor de visie, doelstellingen en acties zoals beschreven in hoofdstuk 1. In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe SSO CFD deze visie, doelstellingen en acties verder wil vormgeven. Belangrijk thema voor de komende jaren is welzijn en gezondheid van de medewerkers. De rijksoverheid is als werkgever verantwoordelijk voor de duurzame inzetbaarheid van haar medewerkers. Welzijn en gezondheid dragen bij aan de vitaliteit van de medewerkers. De onderstaande doelen van SSO CFD zijn aanvullend op de doelen van de categorie catering.

2.1 Doelen gerelateerd aan eten en drinken

- ✓ Het rijkskantoor draagt bij aan een gezonde en vitale werkomgeving, welke het welzijn van de gebruiker/bezoeker bevordert.
- ✓ De inrichting van het rijkskantoor bevordert beweging van de medewerkers.
- ✓ Het rijkskantoor biedt mogelijkheden voor ontspanning.
- ✓ De overheid wil een aantrekkelijke werkgever zijn.
- ✓ Verbinding tussen medewerkers wordt bevordert.
- ✓ Het concept biedt mogelijkheden voor de inzet van arbeidsparticipanten.

2.2 Visie eten en drinken periode 2020 – 2030

De koffieautomaat verdwijnt van de werkplek. Op de plek waar nu de koffieautomaat staat wordt een koudwatervoorziening gerealiseerd. Dit wordt een eyecatcher op de werkvloer en stimuleert medewerkers om meer water te drinken wat bijdraagt aan hun vitaliteit.

De koffiekar komt weer terug op de afdeling. Een koffiemedewerker komt dagelijks op iedere etage langs met een moderne koffiekar en is dan te vinden nabij een ankerpunt. Het effect hiervan is dat medewerkers tegelijk pauze nemen en met elkaar in verbinding komen. Even aandacht voor elkaar, je hoofd leegmaken en daarna weer met energie aan het werk gaan. Deze verbinding is belangrijk in een tijd waarin het personeelsverloop groot is en medewerkers steeds minder tijd samen op (hetzelfde) kantoor doorbrengen. Bijkomend voordeel is dat de koffiemedewerker weet wat er speelt in het gebouw (hij/zij komt immers op elke afdeling) en is daarmee een belangrijke informatiebron. De koffiemedewerker komt 3x per dag langs. 2x in de ochtend en 1x in de middag. Het aanbod in de ochtend bestaat uit koffie (geen bonenkoffie maar wel van goede kwaliteit met verse melk) en thee. In de middag wordt naast koffie en thee een verse groentebouillon aangeboden. Deze bouillon is gemaakt van verse groenten die over zijn in het restaurant (minder verspilling van voedsel). De bouillon is een gezond tussendoortje welke net als de koffie en thee gratis is voor de medewerkers en bezoekers.

Medewerkers die behoefte hebben aan een vers bereide bonenkoffie of verse muntthee kunnen terecht in het werkcafé. De koffie of thee kan in het werkcafé genuttigd worden als ontspanningsmoment voor jezelf of samen met collega's (verbinding). Ook is het mogelijk om in het werkcafé koffie of thee te halen en mee te nemen naar de werkplek. Dit stimuleert medewerkers om meer te gaan bewegen wat bijdraagt aan hun vitaliteit.

De huidige bedrijfsrestaurants maken plaats voor werkcafés. Het werkcafé is de hele dag geopend. Je kunt er terecht voor een luxe kop koffie of thee welke gratis is voor medewerkers en bezoekers. Het is een fijne plek om te ontmoeten (verbinding), informeel te overleggen of even je mail te checken voordat je naar een vergadering gaat. Daarnaast beschikt het werkcafé over een uitgiftebuffet voor de lunch (tegen betaling). De gezellige sfeer van het café nodigt uit om er te gaan lunchen en ontspannen. Gezonde producten zoals maaltijdsalades worden tegen een gereduceerd tarief aangeboden.

3 Realiseerbaarheid

Als je voorzieningen weghaalt van de afdeling (de koffieautomaat) moet je daar iets voor teruggeven wat meer waarde heeft dan de koffieautomaat. De combinatie van een koudwatervoorziening, de koffiemedewerker en de gratis vers bereide koffie of thee in het werkcafé creëren deze meerwaarde.

Het realiseren van de visie zoals in hoofdstuk 2 beschreven kost tijd en geld. De transitie van de huidige situatie naar de gewenste situatie zal jaren in beslag nemen waarbij natuurlijke momenten worden gebruikt om de visie in stappen te realiseren. Natuurlijke momenten zijn onder andere de expiratedata van de huidige contracten van de warme drankenvoorzieningen (1 mei 2021) en de catering (1 september 2024). Ook de huisvestingsprojecten zijn natuurlijke momenten om benodigde aanpassingen voor de visie te realiseren. Het uiteindelijke doel is dat in 2030 minimaal 75% van alle rijkskantoren die door SSO CFD worden gefaciliteerd, voorzien zijn van één of meerdere werkcafés en voldoen aan de beschreven visie.

De visie vraagt om andere contracten met marktpartijen. De huidige contracten voor catering en warme drankenvoorzieningen sluiten niet goed aan op deze visie. Flexibiliteit is een belangrijk aspect bij het afsluiten van nieuwe contracten omdat we een lange periode gaan overbruggen voor de migratie naar het gewenste einddoel. Door langdurige contracten aan te gaan met één of meerdere marktpartijen wordt het voor hen aantrekkelijk om te investeren. Door een marktconsultatie kunnen we de visie toetsen op haalbaarheid en kosten. Ook is het mogelijk om op korte termijn een pilot te starten op een locatie en daar de visie uit te testen. De locatie Bruggebouw Oost in Den Haag is hiervoor uitermate geschikt omdat het pand nog moet worden ingericht. De architect van het Rijksvastgoedbedrijf die betrokken is bij het huisvestingsproject Bruggebouw Oost, is enthousiast en wil deze pilot graag realiseren.

Deze visie biedt een kans om veel banen te creëren voor arbeidsparticipanten. Dit is een wettelijke opdracht op basis van de Wet banenafpraak en quotum arbeidsbeperkten (Wet BQA). De Belastingdienst moet in 2024 in totaal 1.200 banen hebben gerealiseerd voor medewerkers uit deze doelgroep. (Bron: Belastingdienst/SSO Switch Projectplan Arbeidsparticipanten).

SSO CFD faciliteert ongeveer 100 rijkskantoren. Uitgaande van een gemiddelde van 4 kantoorvloeren per kantoor betekent dit 400 kantoorvloeren. 1 koffiekar (door 2 personen bemand) kan 2 kantoorvloeren faciliteren. Dit betekent een baan voor 400 fulltime arbeidsparticipanten oplopend tot 800 in deeltijd. De salariskosten van de arbeidsparticipanten worden naar rato gefinancierd door de organisatieonderdelen van de Belastingdienst. Deze verdeling is te vinden in het projectplan arbeidsparticipanten. Hiermee helpt SSO CFD de Belastingdienst om aan haar doelstelling t.a.v. de participatiewet te voldoen. Een andere mogelijkheid is dat de Belastingdienst meer medewerkers een baan biedt en daarmee boven de doelstelling van 1.200 uitkomt.

De inzet van arbeidsparticipanten leidt niet tot verdringing in de arbeidsmarkt. De functie van koffiemedewerker bestaat nu niet dus we creëren hiermee nieuwe banen (zoals bedoeld met de participatiewet). De huidige cateringmedewerkers behouden hun baan in de restaurants en zodra een restaurant wordt omgebouwd naar een werkcafé gaan de cateringmedewerkers aan de slag als horecamedewerker. De arbeidsparticipanten kunnen overigens wel tijdens de lunchtijd ondersteunende werkzaamheden verrichten in de werkcafés.