

Appendix 6. Omgevingsdienst Zuidoost- Brabant (ODZOB)

ODZOB

Bij de ODZOB werken 200 medewerkers. Daarnaast werken er nog 56 medewerkers op basis van payroll/inhuur. De ODZOB werkt volgens het nieuwe werkconcept, dus ook vanuit de klant en vanuit thuis. Voor Covid-19 waren er gemiddeld 180 medewerkers/bezoekers aanwezig bij de ODZOB. De werktijden variëren. Het kantoor is toegankelijk van 06:45 uur tot en met 19:00 uur. De ODZOB verwacht dat veel medewerkers in 2022 deels vanuit thuis blijven werken. Naar schatting ongeveer 50 % - 60% op kantoor aanwezig en ongeveer 40% - 50% vanuit thuis werkzaam. De dagen waarop de meeste medewerkers aanwezig zijn op kantoor zijn voornamelijk de maandag, dinsdag en donderdag.

Het huurcontract van de ODZOB loopt t/m 31 december 2025 daarna kan de situatie veranderen.

Indeling etages

De begane grond biedt 38 werkplekken. De begane grond is voorzien van een grote entreehal inclusief pantry en lunchmogelijkheid met ca. 40 zitplaatsen, 12 vergaderruimtes (voor ca. 80 personen totaal) en 4 kleine bel/overleg ruimtes.

De eerste verdieping biedt 120 werkplekken. De eerste verdieping is voorzien van een ontmoetingsruimte inclusief pantry, en 12 kleine overleg ruimtes, duo belunit en 1 grotere vergaderruimte voor intern overleg.

Huidige & gewenste situatie

1. Drankenautomaten

De ODZOB heeft in totaal 4 kleinere verse bonen koffieautomaten zonder bekeruitgifte. Het pantrykastje onder het koffieautomaat is voorzien van een residu- en lekbak (gat in blad is 20 x 20 cm). Het afmetingen van de huidige koffieautomaten zijn 85,5 cm x 46,5 cm x 53 cm. De ODZOB vindt het belangrijk om een huiselijke stijl aan te houden. Daarom krijgen medewerkers op de 1^{ste} etage de gelegenheid om gebruik te maken van een mok . Op de BG is gekozen voor papieren bekers (gft afval).

BG



1^{ste} etage



2. Koud- en kokend waterautomaten

Om wachtrijen op piekmomenten te voorkomen heeft de ODZOB twee aparte koud- en kokend waterautomaten voorzien 1 in de pantry op de begane grond en 1 in de pantry op de eerste verdieping. De leverancier van deze automaten verzorgt het volledige onderhoud (incl. legionella preventie), vervangt indien nodig onderdelen (waaronder filter etc.) en storingsopvolging.



3. Voorraadbeheer

Op de begane grond zijn er de volgende mogelijkheden om de voorraad op te slaan:

- Ondiepe hoge bamboekast: hier wordt de weekvoorraad opgeslagen;
- 2 kastjes per pantry: dag voorraad opgeslagen;
- Opslagruimte BG: bestaat uit 2 hoge kasten met legplanken. Dit biedt een opslagcapaciteit voor maximaal 1 maandvoorraad.

Deze grote opslagruimte is bereikbaar via de aanwezige hellingbaan. De schoonmaakster draagt zorg voor het voorraadbeheer en het secretariaat van de ODZOB bestelt de ingrediënten en benodigdheden in opdracht van de schoonmaaksters en /of de gastvrouw.

4. Verzorging

De gastvrouw van de ODZOB (aanwezig van ma ochtend t/m do ochtend van 8.00 tot 12.00 uur) heeft de volgende taken:

- Aanvullen van de ingrediënten in de automaten;
- Aanvullen van de ingrediënten en benodigdheden in de houders op het pantryblad.
- Aanvullen van de weekvoorraad in de pantrykastjes.
- Dagelijks ledigen van de lek- en residubak;
- Schoonmaken van de binnen- en buitenzijde van de automaat.

De dagelijkse verzorging wordt op vrijdag en bij afwezigheid van de gastvrouw door de schoonmaakorganisatie verzorgd.

5. consumptiegebruik in 2019 en 2020

Consumptie afname 2019

Automaat	Totaal
KOFFIE	50.662
CAFE AU LAIT	239
CAPPUCCINO	14.936
CHOCO CREME	3.097
CHOCOLADE	3.119
ESPRESCHOC	840
ESPRESSO	3.852
WIENER MELANGE	184
HEET WATER	6.834
Totaal	83.763

Consumptie afname 2020 in Covid 19- periode

Consumptiesoort	
CAFE AU LAIT	45
CAPPUCCINO	6.052
CHOCO CREME	853
CHOCOLADE	1.841
ESPRESCHOC	188
ESPRESSO	2.223
HEET WATER	4.652
KOFFIE	25.070
WIENER MELANGE	108
Totaal	41.032

Afname 2019 en 2020 dozen soep

Artikelnaam	Totaal 2019	Totaal 2020
Effe Soep 1 kops champignon 4x21 sachets	196	68
Effe Soep 1 kops tomaat 4x21 sachets	124	32
Effe Soep 1 kops kip 4x21 sachets	164	44
	484	144

Scope ODZOB

	Automaten en benodigdheden
1.	Leveren, plaatsen en aansluiten van vier(4) tafelmodel (indicatie) verse bonen koffieautomaten zonder bekeruitgifte. Keuzemogelijkheden minimaal: verse bonen koffie, espresso, cappuccino, chocolademelk.
2.	Leveren, plaatsen en aansluiten twee (2) tafelmodel (indicatie) koud- en kokend water automaten direct aangesloten op de waterleiding.
3.	Leveren (indien noodzakelijk) en plaatsen van andere lek-residubakken voor in de onderkasten van de pantry's.
4.	Leveren van 4 tafelmodel ingrediëntenhouders voor op het aanrechtblad in de 2 pantry's.
5.	De hoogte van de koffieautomaten nu 85,5cm , dit zou op de BG 2cm hoger kunnen, maar niet hoger i.v.m. kastje boven koffieautomaten begane grond. De breedte van de huidige automaat is nu 46,5 cm. De diepte is nu 53 cm.
6.	De automaten dienen gebruiks- en onderhoudsvriendelijk te zijn. Het is belangrijk dat onze gastvrouw de automaten kan vullen zonder op de tenen te hoeven staan of gebruik te maken van een krukje.
7.	De ingrediënten kanisters in de automaat dienen over voldoende capaciteit te beschikken zodat er niet vaker dan 1 x per dag gevuld hoeft te worden (piekmoment 200 aanwezige medewerkers). Dit geldt ook voor het ledigen van de lek- en residubak.
8.	Levering van de ingrediënten tot aan de voorraadruimte BG via de aanwezige hellingbaan.
	Verzorging/onderhoud
9.	De dagelijkse verzorging (aanvullen ingrediënten en ledigen lek- en residubak) wordt door onze gastvrouw en de schoonmaakorganisatie verzorgd. Al het overige wekelijkse/maandelijkse onderhoud (incl. legionella preventie) m.u.v. de hier boven genoemde dagelijkse verzorging dient volledig door inschrijver uitgevoerd te worden van ma t/m do tussen 8.00 en 12.00 uur.
	Ingrediënten
10	• Cacao; • Koffiebonen; (OPTIONEEL: cafeïne vrije koffie los) • Bekers en roerstaafjes; • Topping en/of creamer en suiker in de automaat; (OPTIONEEL: mogelijkheid voor verse melk onderzoeken voor alleen BG i.v.m. aanwezigheid koelkast);

	• Suikersticks of suikerklontjes los in doos, zoetjes los verpakt of uit dispenser, melksticks of poeder uit pot (<i>OPTIONEEL: bg verse melk</i>); • Thee: verschillende smaken (nader te bepalen). Minimaal voorkeur voor: Muntthee, Earl Grey, Rooibos en Groene Thee; • OPTIONEEL soep cachet of cup a soup dispenser met: 1. 3 verschillende smaken: 2 vaste en 1 wisselend per seizoen (nader te bepalen). Voorkeur voor minimaal tomaten- en kippensoep. 2. De prijs van de dosering/zakje per consumptie mag niet hoger liggen dan 0,10 cent per kopje. De dosering/inhoud van 1 kop/zakje dient een krachtige en volle soepsmaak te geven. • Afvalzakken bio (gft afval) voor lek- en residubakken onderin pantrykastjes.
	Facturatie
11.	De facturen op naam van naam Joyce Peters dienen duidelijk gespecificeerd (huur, verzorging, ingrediënten en benodigdheden per categorie) en dienen per maand te worden verstuurd naar team.financien@odzob.nl onder vermelding van het factuuradres: Omgevingsdienst Zuidoost Brabant t.a.v. team financiën Postbus 8035 5601 KA Eindhoven De ODZOB hanteert een betalingstermijn van 30 dagen.