



ProRail

Startbijeenkomst aanbesteding
Foodregisseur

3 juni 2021



WHY
How
WHAT



Agenda

Doel bijeenkomst

Even voorstellen

Onze vraag

Het proces

Afronding



Doel bijeenkomst

Om te informeren

Wie zijn wij?

Wat is onze ambitie?

Wat is onze vraag aan de markt?

Hoe ziet het aanbestedingsproces eruit?

Heeft u vragen?

Even voorstellen - het projectteam



Floortje Aldershoff
Projectmanager



Karin Brandsma
Contractmanager



Kawita Kanhai
Projectmanager



Wendy Webbink
Domeinverantwoordelijke



Maud Keukens
Locatie coördinator



Stephanie Steffers
Tendermanager



Marielle Hintzen
Expert HTC advies

Even voorstellen



vermaat



vitam

enbiun

baxterstorey
we love this business





Mentimeter

Ga naar menti.com op je telefoon of laptop

Code 4392 4471

Ambities ProRail



De mobiliteitsvraag groeit

De mobiliteitsvraag groeit de komende jaren en als wij niet meer capaciteit realiseren loopt Nederland vast



ProRail Verbindt



Technologie ontwikkelt

We moeten de trend van het groeiend aantal verstoringen keren en blijven met technologische ontwikkelingen



ProRail Verbetert



Duurzaamheidsvraagstuk

Het behalen van onze klimaatdoelen vraagt meer goederen- en reizigersvervoer over duurzaam spoor dan over de weg of water



ProRail Verduurzaamt

ProRail

Human Facility Management

Onze ambitie

Onze ambitie is om als afdeling van toegevoegde waarde te zijn door een inspirerende werkomgeving te bieden, die het verschil maakt voor medewerkers en partners. Dit doen we doordat deze verrassend, comfortabel en dagelijks op orde is.

(Vastgoed, diensten en middelen ondersteunen daarbij).

Onze duurzame ambitie

In 2027 hebben we als facilitaire afdeling een eco-neutrale bedrijfsvoering.

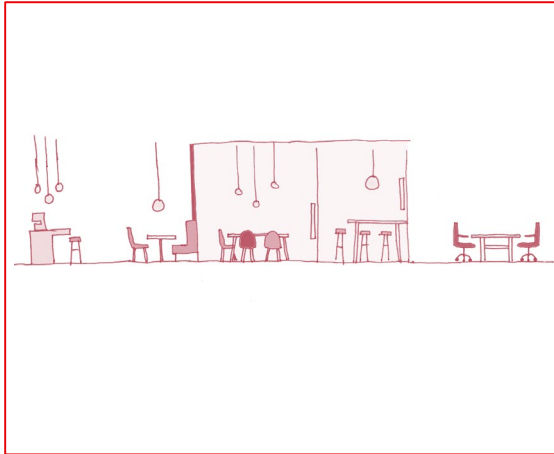
Hiermee hebben we een voorbeeldfunctie en activeren we duurzame initiatieven binnen ProRail. Dit doen we door een negatieve impact te reduceren en tegelijk een positieve impact te creëren.



- WERKEN ALS EEN PRO



LOCATIES



INRICHTINGSCONCEPT



SERVICES

ETEN EN DRINKEN

ProRail biedt medewerkers een gevarieerd aanbod aan gezonde en betaalbare keuzes in eten & drinken. Een gevarieerd en wisselend assortiment van zowel voorverpakte als verse producten. Seizoensgebonden, lokaal en biologisch waar het kan. Duurzaam en met de nadruk op vegetarisch. Waar nodig worden producten verpakt met duurzame materialen. Eenmalige verpakkingsmaterialen worden vermeden en er is minimale verspilling. Via een digitale betalingswijze wordt snel en eenvoudig betaald.

Algemene kenmerken

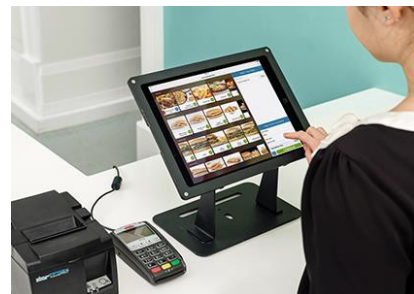
- Ruimte voor persoonlijke keuzes en voorkeuren
- Gezond & betaalbaar assortiment
- Duurzaam assortiment, verminderen vleesconsumptie en stimuleren veganistisch assortiment
- Seizoensgebonden, lokaal & biologisch
- Duidelijke signing met informatie over allergenen, voedingswaarde, herkomst e.d.
- Zo veel mogelijk gebruik van servies en duurzame verstrekkings-/verpakkingsmaterialen
- Gastvrij met persoonlijke aandacht
- Plekken voor eten & drinken zijn naast de gebruikelijke 'eettijden' (zoals lunch) ook aantrekkelijk om te gebruiken voor bijvoorbeeld informeel overleg.

Smart services

- Menu per locatie beschikbaar op ProRail App
- Door middel van QR-code en App bij elk product inzicht in allergenen, voedingswaarde e.d.
- Recepten beschikbaar op ProRail App
- Zelf afrekenen bij kassapunt of direct via smartphone
- Bestelservice via smartphone
- Spaarprogramma op smartphone gericht op stimuleren gezonde producten.

Oplossingen

- Warme drankenautomaten
- Watertappunt
- Koffie & thee corner
- Restaurant
- Bestellingen op locatie
- Fruit



Visie Eten en Drinken



duurzaam



persoonlijk



samen genieten



duurzaam

Eten & drinken bij ProRail is duurzaam. Dat betekent:

impact

plantaardig

inclusief





impact

Samen met gasten, horeca-ondernemers en ketenpartners hebben we inzicht in de werkprocessen en de hele (logistieke) keten om zo impact te maken. Dit doen we door:

1. verspillingen te reduceren en afval te beperken
2. de uitstoot van CO₂ te verminderen
3. het vormen van circulaire coalities om met partners hoogwaardig de kringloop te sluiten.



plantaardig

Wij serveren seizoensgebonden producten, ingekocht met liefde voor de keten. Het grootste deel van ons assortiment is plant-based en afkomstig van lokale ondernemers. Natuurlijk horen daar de buitenbeentjes bij. We genieten ervan als gasten blij verrast zijn door de heerlijke smaak van groen.



inclusief

Anders is het nieuwe normaal, waardoor iedereen zich bij ons thuis voelt. Dit geldt bijvoorbeeld voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, die zich in de operatie van onze horeca veilig kunnen ontwikkelen. En voor ons assortiment, waarin we aansluiten bij bijzondere dieetwensen of (religieuze) eetgewoonte.



persoonlijk

Eten & drinken bij ProRail is
persoonlijk. Dat betekent:

maatwerk

bewustwording

aandacht



ProRail



maatwerk

Geen mens is hetzelfde, geen dag of werkplek is hetzelfde. Onze operatie draait 24/7 door en dit vraagt om elke gast het juiste eten & drinken op het juiste moment te geven. En daarin ook nog eens aan te sluiten bij iedere portemonnee.



bewustwording

Gasten kiezen zelf; wij helpen om gezonde keuzes te maken. Door kennis en inzichten te delen, groeit bewustwording. Met nudging geven we een extra duwtje in de goede richting. Bijvoorbeeld om tóch die gezonde snack te nemen in plaats van de “vette hap”.



aandacht

Met passie, vakmanschap en een glimlach geven we onze gasten aandacht. Zodat ze graag terugkomen én loyale ambassadeurs worden. Aandacht kost geen geld en heeft als voordeel dat niet alleen de gast, maar ook de horecamedewerker er blij van wordt.



samen genieten

Eten & drinken bij ProRail is samen genieten. Dat betekent:

verbinding

verrassing

verleiding



ProRail



verbinding

Samen eten & drinken verbindt en draagt bij aan samenwerken, ontmoeten en ontspannen. Eten & drinken speelt hierin op diverse plekken binnen ProRail 24/7 een rol. Of het nu gaat om een ontbijtsessie met collega of klant, samen koken op een VL-Post of de catering tijdens een incident.



verrassing

Horeca is ons visitekaartje. Daarom serveren we verrassende menu's, waarbij we ons laten inspireren door culinaire concepten 'van de straat'. We nemen gasten mee in diverse foodcultures, zetten voor iedere gast een stap extra, ook als het gaat om een schone en verzorgde setting.



verleiding

Wij verleiden onze gasten niet alleen om gezonde keuzes te maken. Ook sámen genieten van vers en lekker eten, is het verleiden waard. Zo motiveren we mensen om even ‘uit het werk’ te stappen en elkaar echt te ontmoeten. Dat kan in onze fijne omgeving, maar ook - met het grab-and-go assortiment - tijdens een lunchwandeling of in een koffiebar.

Concept

- Passend bij de klantvraag, locaties, ambities ProRail én bedrijfseconomische haalbaarheid
- Maatwerk per ProRail locatie
 - ☐ Foodmarkt
 - ☐ Hybride horeca
 - ☐ Grab & Go
 - ☐ Koffiebar
 - ☐ Green local delivery
 - ☐ Onbemande koelkast
 - ☐ Vergaderservice
 - ☐ Banqueting
- Ruime openingstijden outlets 7:00-17:00uur
- Stimuleren van ontmoeten, samenwerken, ontspannen en verbinding
- Flexibiliteit



Foodmarkt

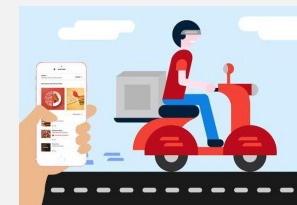


Grab & Go



Koffiebar

Afbeeldingen zijn slechts voorbeelden



Green local delivery



Hybride horeca

Onbemande koelkast

ProRail



Onze vraag

We zoeken een foodregisseur die, op basis van onze visie op eten en drinken, de dienstverlening rondom eten en drinken gaat verzorgen op onze locaties.



Locaties

- Hoofdkantoor
- Regiokantoor
- Vergadercentrum
- Verkeersleidingsposten (VL)
- ICB locaties



Scope

De Foodregisseur is verantwoordelijk voor de dienstverlening rondom eten en drinken op onze locaties:

Locatie	Concept
Hoofdkantoor	Foodmarkt, koffiebar, grab & go, vergaderservice, banqueting
Regiokantoor	Hybride horeca, vergaderservice, banqueting
Vergadercentrum	Banqueting
VL-Post	Onbemande koelkast, banqueting, green local delivery
ICB locatie	Green local delivery, banqueting

☐ Mogelijke aanpassingen in scope

Onze samenwerking

- ❑ Contract voor totaal 8 jaar (5 + 3)
- ❑ Drie fases in contract:
 1. Implementatiefase (jaar 1)
 2. Transitiefase (jaar 1 t/m 3)
 3. Continu ontwikkel- en verbeterfase
- ❑ Overgang contractvorm
- ❑ KPI's



Fasering renovatie outlets

Locatie	2021	2022	2023
Foodmarqt (Tulpenburgh Utrecht)	X		
Hybride Horeca (VLTC Amsterdam)		X	
Hybride Horeca (Admiraal Helfrichlaan, Utrecht)		X	
Koffiebar (Inktpot, Utrecht)		X	
Hybride Horeca (Schellepoort Zwolle)		X	
Grab & Go (Inktpot Utrecht)		X	
Hybride Horeca (Central Post Rotterdam) <i>Renovatie Rotterdam Central Post afhankelijk van verlenging huurovereenkomst</i>			X(?)

Utrecht Tulpenburgh

Ontwerp Foodmarq

Huidige situatie



Ambitie

Utrecht Tulpenburgh



Huidige situatie

Ontwerp Foodmarkt





TenderNed

Marktplaats
voor aanbestedingen

Proces

Hoe kan ik vragen stellen?

Hoe kan ik meedoen?

Hoe wordt mijn voorstel dan beoordeeld?



Planning

Processtap	Planning
Publicatie Offerte aanvraag	27 mei 2021
Digitale startbijeenkomst	3 juni 2021
Vragenronde - indienen vragen (vóór 10.00 uur)	10 juni 2021
Vragenronde - publicatie 1e Nota van Inlichtingen	17 juni 2021
Vragenronde - indienen vragen (vóór 10.00 uur)	24 juni 2021
Vragenronde - publicatie 2e Nota van Inlichtingen	1 juli 2021
Vragenronde - indienen vragen n.a.v. 2e Nota van Inlichtingen (vóór 10.00 uur)	8 juli 2021
Vragenronde - publicatie 3e Nota van Inlichtingen	13 juli 2021
Indienen Inschrijving (vóór 10.00 uur)	2 augustus 2021
Beoordeling	Week 31-34
Voorlopige gunning	week 35
Definitieve gunning	week 39
Contract ondertekening	4 oktober 2021
Operationele ingangsdatum contract	6 december 2021

Afronding

Bedankt voor jullie deelname!