

visie eten & drinken

2022 - 2027



HTC ADVIES
Foodservice & Hospitality

inleiding

In de ambities voor het nieuwe Huis voor de Stad staat ontmoeting centraal. Het gebouw moet de sociale verbinding versterken tussen de stad en de organisatie, en tussen de inwoners en de gemeenteraad. Eten & drinken speelt hierbij een belangrijke rol. Het is hét middel om te ontmoeten, samen te werken en te ontspannen.

Deze visie is een doorvertaling van het gewenste serviceconcept en houdt rekening met de ambitie op duurzaamheid en vitaliteit van de gemeente, welke momenteel in ontwikkeling zijn.

Deze visie is opgesteld om gemeente Amersfoort de komende vijf jaar handvatten te geven om passende keuzes te maken voor de invulling van eten & drinken.

eten & drinken bij gemeente Amersfoort staat voor...



VERBINDEND

Samen eten & drinken verbindt en draagt bij aan een plezierig gesprek, een fijne ontmoeting of effectieve samenwerking.



BEWUST

Wij maken bewuste keuzes in onze werkwijze en assortiment. Met deze keuzes maken we impact door verspillingen te reduceren, afval te beperken en de uitstoot van CO₂ te verminderen.



INCLUSIVITEIT

Structurele aandacht is er voor diversiteit en inclusiviteit, door het bieden van arbeidskansen voor iedereen én door te luisteren naar de voedingsbehoefte van de gast.



VITALITEIT

Wij serveren eten & drinken dat de gast goed doet en een goed gevoel geeft. Zo hebben we volop aandacht voor ontspanning en vitaliteit.



VERBINDEND

Eten & drinken verbindt, met als resultaat dat het Huis, bewoners en gasten zich bij ons thuis voelen en elkaar ontmoeten. We hebben daarom veel aandacht voor de huiselijke sfeer en service in onze verblijfsruimtes. De vertrouwde gezichten van de horecamedewerkers versterken het thuisgevoel.

Voor elke portemonnee bieden we smakelijke, gevarieerde en gezonde producten aan. Daarmee is onze horeca toegankelijk en aantrekkelijk voor iedereen.

Onze horecafaciliteiten voelen aan als een huiskamer en bieden volop ruimte om samen met collega's of bekenden all-day te genieten, bijvoorbeeld van ontbijt, lunch of een borrel.



BEWUST

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.

Impact maken wij ook door verspillingen te reduceren en afval te beperken. Dat doen we bijvoorbeeld door te kiezen voor verpakkingsvrije producten. Technologie helpt ons bij het tegengaan van *waste*. Ons assortiment, inkoop en productie sluit aan op bezoekersdata.



INCLUSIVITEIT

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. Ruim aandacht hebben we voor gasten met dieetwensen of specifieke (religieuze) eetgewoonten; ook voor hen is er volop keuze.



VITALITEIT

Gasten kiezen zelf. Wij helpen om gezonde keuzes te maken. Bijvoorbeeld door kennis te delen over hoe eten & drinken kan bijdragen aan vitaliteit. Met nudging geven we graag een éxtra duwtje in de goede richting. Zo verleiden we gasten graag om toch de gezonde snack te nemen in plaats van de vette hap.

Wij zijn sterk in het serveren van gerechten van pure ingrediënten en door een zo gevarieerd mogelijk voedingsaanbod samen te stellen. Ons to go assortiment stimuleert het 'rondje' door het Huis voor de Stad en momenten van ontspanning dragen bij aan de vitaliteit van onze gasten. Alles natuurlijk met respect voor de eigen verantwoordelijkheid: we willen niet 'betuttelend' zijn.