

visie
eten & drinken

2020 - 2025

ProRail



inleiding

ProRail ambieert een inspirerende werkomgeving met aantrekkelijke voorzieningen. Deze omgeving daagt mensen uit tot nieuwe manieren van samenwerken en legt de basis voor een werkcultuur waarin teams en individuen kunnen excelleren. Eten en drinken speelt hierin een belangrijke rol. Het is hét middel om te ontmoeten, samen te werken en te ontspannen.

Deze visie is tot stand gekomen door verdiepingssessies met het projectteam eten & drinken aangevuld met collega's van HR, innovatie en duurzaamheid. Doelgroepensessies met VL, ICB, Young ProRail, ProRail Next hebben de behoefte van de gebruikers in kaart gebracht. Deze visie sluit aan op 'Werken als een PRO', het integrale serviceconcept en de missie ProRail verbindt, verbetert en verduurzaamt. De foodservice & hospitality experts van HTC Advies hebben in dit traject de rol van advies- & sparringpartner vervuld.

De visie wordt gekoppeld aan de ambitie op duurzaamheid en wordt focus gelegd op duurzaam gedrag activeren. Deze visie is opgesteld om ProRail de komende vijf jaar handvatten te geven om passende keuzes te maken voor de invulling van eten & drinken.



Eten & drinken bij ProRail is...



duurzaam

Onze gasten verdienen een duurzaam eten & drinken concept en dienstverlening. Hierbij richten we ons niet alleen op onze eigen invloedssfeer in de ProRail organisatie, maar ook op de keten en de omgeving om ons heen. Structurele aandacht is er voor diversiteit en inclusiviteit, onder meer door het bieden van arbeidskansen voor iedereen en door te luisteren naar de voedingsbehoefte van de gast.



persoonlijk

Eten & drinken binnen ProRail staat voor maatwerk. Niet alleen in wát je eet, maar ook in waar je wilt eten en met wie. Voor de horecamedewerkers staat de gast centraal. Je wordt gezien en persoonlijk benaderd. Of het nu om kennis over jouw dieet gaat of om een persoonlijk praatje.



samen genieten

Wij verleiden onze gasten om sámen te genieten van lekkere, verse gerechten. Wij geloven dat eten & drinken verbindt, met als resultaat een leuk gesprek, aandacht voor elkaar en een plezierige, effectieve samenwerking. In een gastvrije horeca-omgeving, tijdens een wandeling of op een mobiele werkplek.



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.

ProRail



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.

ProRail



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.

ProRail



samen genieten

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

verbinding

verrassing

verleiding





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.

ProRail

de rol van technologie

Inzet van technologie is geen doel op zich maar een middel om te komen tot een duurzaam concept waar mensen samen genieten van lekker eten. Passend bij de voedingsbehoefte van dat moment. Inzet van de juiste technologie:

- maakt eten & drinken sneller en makkelijker bereikbaar voor de gast
- maakt communicatie tussen gast en horecamedewerkers gemakkelijk
- maakt het gemakkelijk om het verhaal van het product en de producent te vertellen
- maakt het optimaliseren van de restaurantbezetting, categoriemanagement en inkoop door middel van data gemakkelijk





duurzaam



persoonlijk



samen genieten



HTC ADVIES
Foodservice & Hospitality

ProRail