



Visie eten & drinken GVB

Januari 2023

Inleiding

GVB wil een gezonde organisatie zijn. Een plek waar iedereen zich prettig en veilig voelt. En waar we maximaal inspelen op wat er gebeurt in onze omgeving. Vanzelfsprekend zie je deze ambitie ook terug in onze visie op eten & drinken.

GVB streeft ernaar om tot één van de meest aantrekkelijke werkgevers van Amsterdam te behoren. Een aantrekkelijk bedrijfshoreca-concept draagt bij aan het realiseren van deze ambitie. Een bemand of onbemand concept welke voor iedere GVB-er, waar nodig 24/7, beschikbaar is en welke aansluit op de visie op hybride werken.

Deze visie is tot stand gekomen door verdiepingssessies met het projectteam eten & drinken en (een afvaardiging van) de afdelingen inkoop, GVB gezond, communicatie en management (-ondersteuning) van de mobiliteiten.

Deze visie is een handvat om de komende vijf jaar uniforme keuzes te kunnen maken voor de invulling van eten & drinken op de locaties van GVB en is de basis voor het wervingsproces naar de best passende bedrijfshoreca-partner.



Eten & drinken bij GVB is...



EERLIJK

Wij kiezen waar mogelijk voor samenwerking met lokale ondernemers, zodat zij eerlijke kansen krijgen in de markt van eten & drinken. Ons aanbod is betaalbaar voor iedereen en biedt kansen voor talenten met afstand tot de arbeidsmarkt. Ook dat is eerlijk.



GEZOND

Wij motiveren onze gasten om bewust gezonde keuzes te maken. Dat zijn keuzes die bijdragen aan voedsaam eten & drinken en rekening houden met klimaatimpact. Samen kijken we elke dag waar dit beter kan.



HUISELIJK

Wij geloven dat eten & drinken uitnodigt om elkaar te ontmoeten, net zoals thuis. Met lekker eten, aandacht en een vertrouwde sfeer creëren we een huiselijk concept waar zowel onze horecamedewerkers als onze gasten blij van worden.



A top-down photograph of a person's hands harvesting a large, mature green cabbage in a garden. The person is wearing a black and white patterned sleeve and a silver watch. They are using a small white-handled knife to cut the base of the cabbage. The garden is filled with various plants, including other cabbages, leafy greens, and small potted plants with colorful flowers (pink, orange, red) in the background.

HORECA BIJ GVB IS...

eerlijk

PRODUCT

Onze producten komen bij voorkeur van lokale ondernemers. Daarmee stimuleren we de lokale economie. In ons aanbod is volop ruimte voor lokale gerechten en specialiteiten. Dat past bij het multiculturele karakter van Amsterdam en GVB.



PRIJS

Voor elke portemonnee bieden wij smakelijke, gevarieerde en gezonde producten. Daarmee rekenen we af met de aanname dat gezond eten & drinken duurder zou zijn. Door slim en gevarieerd in te kopen, blijven onze producten ook in de toekomst betaalbaar.



INCLUSIEF

Talenten met een afstand tot de arbeidsmarkt voelen zich bij ons welkom en thuis. Wij bieden hen een leer- en werkplek met professionele begeleiding. Deze inclusiviteit past bij onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. Ook is onze bedrijfskantine een plek waar onze collega's kunnen re-integreren. We doen het samen.





HORECA BIJ GVB IS...

gezond



VOEDZAAM

Voedzaam eten & drinken draagt bij aan de vitaliteit van onze gasten. De laatste voedingsinzichten zijn hiervoor uitgangspunt. Concreet betekent dit: meer groente en fruit, meer variatie, minder suiker, minder zout, minder vet en minder vlees.





IMPACT

Wij houden zoveel als mogelijk rekening met klimaatimpact. Dat doen we door een compact assortiment aan te bieden, waardoor onze verspilling minimaal is. Ook kiezen we bewust voor plantaardige alternatieven en seizoensproducten van eigen bodem.





BEWUST

Onze gasten zijn zich bewust van (on)gezonde keuzes en nemen daarmee zelf regie op hun gezondheid. Wij stimuleren dit door kennis te delen over voedingswaarden en bereidingswijze. Met nudging geven we graag een extra duwtje richting gezonde keuzes.



HORECA BIJ GVB IS...

huiselijk



HTC ADVIES
Foodservice & Hospitality

AANDACHT

Eten & drinken wordt met aandacht bereid: je proeft vakmanschap, passie en plezier. Daarbij hebben we oog voor de wensen van onze gasten, bijvoorbeeld waar het gaat om dieet, allergie of religieuze gewoontes. Samen genieten staat voorop!



LEKKER

Bij ons eet je gewoon lekker: een robuuste smakelijke maaltijd zoals je die ook thuis bereidt. Natuurlijk is er ruimte voor af en toe een snack. We nodigen onze gasten uit om daarvoor ideeën of recepten aan te leveren. Daarbij waarderen we input vanuit verschillende thuislanden.



VERTROUWD

De inrichting van onze bedrijfskantines is herkenbaar en vertrouwd. Met tafels waaraan gasten kunnen aanschuiven om gezamenlijk te eten en een basismenu dat altijd goed is. Wie maar een korte pauze heeft, kan rekenen op vlotte service. Een snelle hap om mee te nemen naar de werkplek, is ook altijd mogelijk.





EERLIJK



GEZOND



HUISELIJK