

Beleid
Eten & Drinken
NIPV
2023-2028
maart 2023



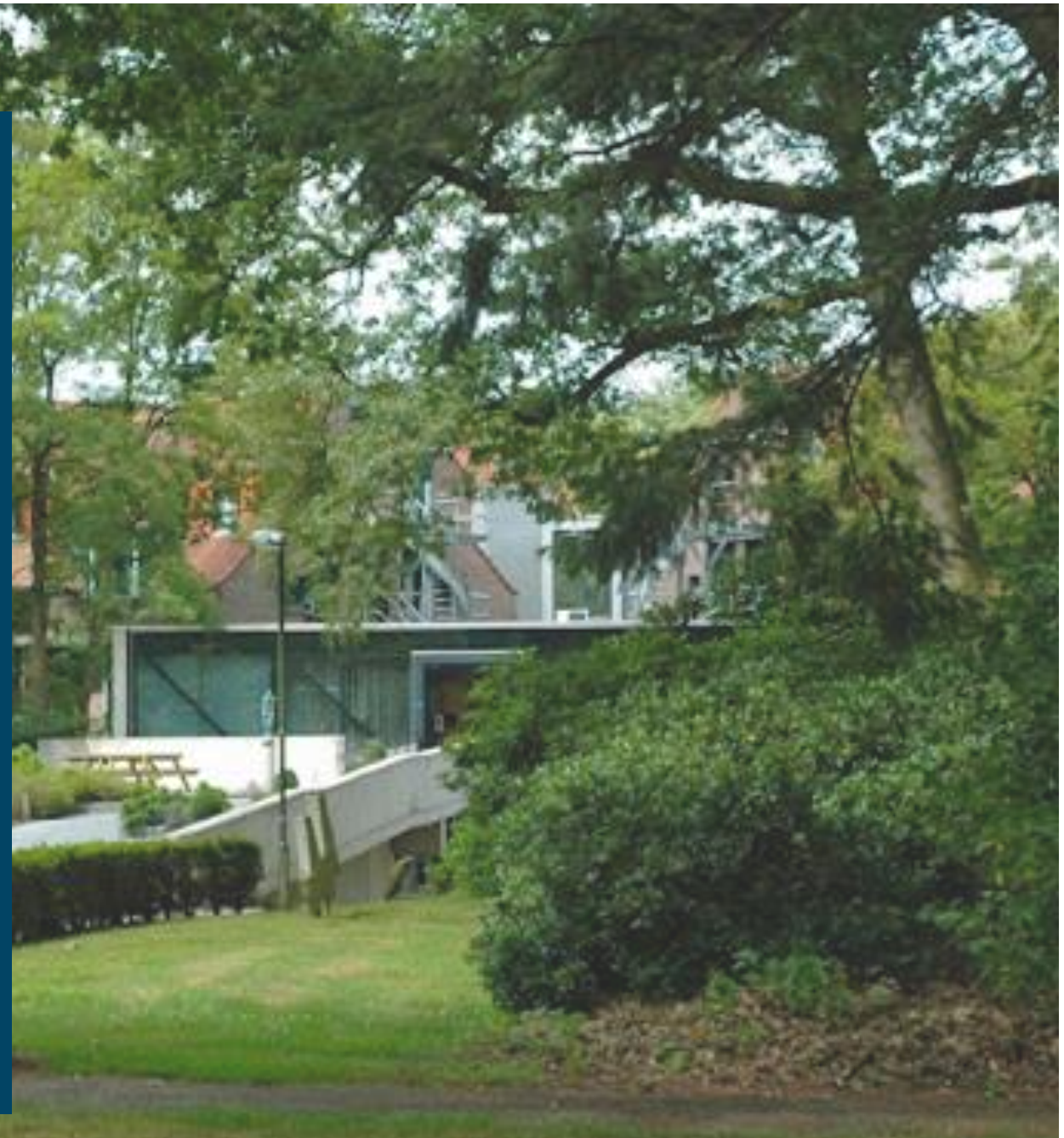
VOORWOORD

Het Nederlands Instituut voor Publieke Veiligheid (hierna NIPV) ambieert een prettige omgeving met aantrekkelijke voorzieningen voor zowel de medewerkers als de cursisten op de beide locaties, Arnhem en Zoetermeer. Eten & drinken speelt hierbij een belangrijke rol. Het is hét middel om te ontmoeten, te verbinden, samen te werken en te ontspannen.

Dit beleid is tot stand gekomen door verdiepingssessies met het projectteam (afdelingen Facilitair Management en inkoop) aangevuld met collega's van HR, opleidingen, kennisevents, duurzaamheid en directie. Ook is er een brainstormsessie gehouden met medewerkers van de NIPV locaties Arnhem en Zoetermeer.

De foodservice & hospitality experts van HTC Advies hebben in dit traject de rol van advies- & sparringpartner vervuld.

Het beleid sluit aan op de ambitie van NIPV en is een uniform handvat om de komende vijf jaar keuzes te kunnen maken voor de invulling van eten & drinken binnen NIPV.



Doelstellingen

NIPV heeft ten aanzien van eten en drinken de volgende doelstellingen. NIPV:

- wenst een samenwerking met een dienstverlener die meedenkt over de visie op gezonde voeding. De dienstverlener geeft voorlichting omtrent dit thema met als doel de bewustwording van de gebruiker te laten groeien en zorgt dat gasten (on)bewust voor de gezonde variant kiezen.
- wenst een dienstverlener die zich opstelt als partner – in gastvrijheid, duurzaamheid, inclusiviteit en vitaliteit. Dit uit zich in creatief, innovatief en actiegericht ondernemen én in samenwerking met NIPV. NIPV is op zoek naar een samenwerking met een ondernemende en meedenkende partner die zijn verantwoordelijkheid neemt en aandacht heeft voor diverse gewoonten en behoeften.
- wenst met de dienstverlener samen te werken aan duurzaamheid waarbij NIPV ook een voorbeeldfunctie heeft. Hierbij wordt samengewerkt in het bevorderen van de CO2-reductie, samenwerking met lokale leveranciers, voedselverspilling, eiwittransitie van dierlijk naar plantaardig, geen disposables en verpakkingen verminderen
- wenst dat de gasten van de voorzieningen tevreden zijn; het te verstrekken assortiment wordt afgestemd op de medewerkers, cursisten en bezoekers (doelgroepen) van NIPV en verleidt hen om te verblijven en te ontmoeten. Het assortiment is op elke locatie vers, gezond, gevarieerd en van een goede prijs-kwaliteit verhouding.
- hecht er belang aan dat met ondernemerschap nieuwe activiteiten met betrekking tot de dienstverlening (voor alle voorzieningen) wordt geïnitieerd. Van de dienstverlener wordt een proactieve houding en geen afwachtede houding verwacht.
- ziet een belangrijke taak voor de dienstverlener in het stimuleren van de lokale producten. De dienstverlener betreft bij inkoop lokale leveranciers.
- wenst dat de kwaliteit van de medewerkers van de dienstverlener op een goed tot uitstekend niveau ligt. Termen die daarbij horen zijn: representatief, horecamatige aanpak, gastgericht en gastheerschap, vriendelijk, behulpzaam, vaardig en in het bezit van voldoende vak- en productkennis.
- wenst een flexibel contract af te sluiten met de dienstverlener zodat gedurende de contractperiode de voorzieningen mee kunnen bewegen met de trends en ontwikkelingen in de markt en steeds veranderende behoeften in vraag en aanbod.
- wenst een aantrekkelijk werkgever te zijn voor zijn medewerkers maar ook een aantrekkelijke opleider en kennisinstituut.

Eten en drinken bij NIPV is ...



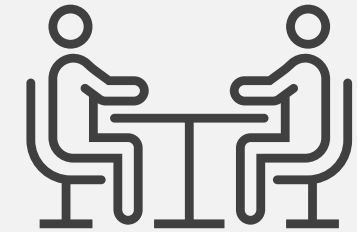
duurzaam

Onze medewerkers, cursisten en bezoekers verdienen een duurzame (werk) omgeving. Hierbij richten we ons niet alleen op onze eigen invloedsfeer binnen de NIPV organisatie maar ook, daar waar mogelijk, op de keten en de omgeving om ons heen. Wij zijn geen koploper maar volgen op korte afstand. Structurele aandacht is er voor het minimaliseren van onze impact op de omgeving, het bieden van een diverse en inclusieve werkplek en het vergroten van duurzame inzetbaarheid voor iedereen.



voor iedereen

Wij bieden onze medewerkers een werkomgeving die inspireert en motiveert tot het maken van bewuste keuzes. Eten en drinken verbindt daarom zijn onze locaties toegankelijk en aantrekkelijk voor iedereen. Eten bij NIPV staat voor kwaliteit en individuele keuzes. Niet alleen in wat je eet maar ook waar je wil eten en met wie. Wij willen dat iedereen zich bij ons thuis voelt, het aanbod is uitnodigend, gevarieerd en inclusief. Dat wil zeggen voor iedere smaak en iedere leefstijl of religie.



samenwerken

We werken met onze dienstverlener samen door continu van elkaar te leren en te ontwikkelen om de dienstverlening te verbeteren. We zijn transparant in ons verhaal, wat we eten en waar het vandaan komt. We informeren, leren en adapteren. Als het gaat om innovaties zijn we geen koploper maar nemen wij de rol van een snelle volger om de ambities te verwezenlijken.

Eten en drinken bij NIPV is.....

duurzaam





impact

Voor ons staat duurzaamheid gelijk aan het streven naar een grotere impact op het welzijn van onze medewerkers en bezoekers bij NIPV, als ook om het minimaliseren van de impact op onze omgeving en het klimaat tijdens het werken of bezoek aan NIPV. We hebben als overheidsorganisatie een voorbeeldfunctie en vinden daarom ook dat we minimaal de ontwikkelingen op het gebied van maatschappelijk ondernemen en inkopen moeten volgen. Samen met onze dienstverleners en ketenpartners hebben we inzicht in de (werk) processen en de (logistieke) keten om zo impact te maken en aansluiten op wat duurzaamheid voor ons betekent. Dit doen we door:

1. Het reduceren van onze CO₂-uitstoot. Belangrijke thema's hierin zijn verspilling en derving. Minimaliseren van het restafval en de grondstofstromen hoogwaardig recyclen.
2. Geen disposables en hoeveelheid verpakkingen verminderen
3. Volgen van de eiwittransitie (dit is de transitie van dierlijke eiwitten naar meer plantaardige eiwitten).



impact

Samen met de cateraar en onze gasten willen we impact hebben als het gaat om het reduceren van onze CO₂-uitstoot. Dit doen we door in te zetten op het tegengaan van verspilling en scherp te zijn op onze afvalstromen. Door bijvoorbeeld te kiezen voor zoveel mogelijk verpakkingsvrije producten gaan we verspilling tegen. Wanneer het voorkomen van verpakkingen lastig is of als de hygiëne of houdbaarheid in het gedrang komt zorgen we ervoor dat het verpakkingsmateriaal herbruikbaar of biobased is. Per 1 januari 2024 stappen we af van alle disposables en maken we gebruik van hoogwaardig herbruikbaar materiaal.

We volgen de ontwikkelingen van de eiwittransitie en passen dit toe binnen ons assortiment. Wij realiseren ons dat (nog) niet al onze bezoekers en medewerkers klaar zijn voor deze transitie, daarom zetten we in op een groeimodel. Dit betekent dat we geleidelijk over een periode van 5 jaar minder dierlijke eiwitten (bijvoorbeeld minder vlees) gaan consumeren en meer plantaardige eiwitten. We stimuleren vegetarische en plantaardige voeding, en eten met de seizoenen mee maar zorgen er vooral voor dat het eten lekker is en er lekker uitziet. Communicatie is belangrijk om te weten wat je eet, waar het vandaan komt en wat het met je lichaam doet.



vitaal

Vitaliteit en duurzame inzetbaarheid gaan hand in hand. Dat betekent op een gezonde, energieke, gelukkige en productieve wijze in het werk kunnen blijven staan. Onze medewerkers, cursisten en bezoekers voelen zich uitgedaagd om keuzes te maken die bijdragen aan hun gezondheid. Wij stimuleren dit door kennis te delen, bijvoorbeeld over voedingswaarden en bereidingswijze. Het eten is voedzaam, bevat minder zout en suikers en meer vezels. Voedzaam eten & drinken heeft de bijdrage dat mensen blij en productief zijn.

Wij begrijpen dat keuzes die bijdragen aan de gezondheid niet altijd even makkelijk, leuk of lekker lijken en dat het tijd vraagt om hieraan te wennen. We verleiden (bewust en onbewust) medewerkers, cursisten en bezoekers om bewuste keuzes te maken doordat het niet alleen de makkelijke keuze is ook omdat het er lekker uit ziet.

Medewerkers, cursisten en bezoekers eten gezonder omdat we mooie gerechten van pure ingrediënten maken en een zo gevarieerd mogelijk voedingsaanbod samenstellen. Alles met respect voor de eigen verantwoordelijkheid, we willen niet 'betuttelend' zijn. Voldoende beweging is een belangrijk aspect voor vitale medewerkers en we willen dit, samen met onze partner stimuleren.

A warm, slightly blurred photograph of two people sitting at a table. The person on the left is holding a white coffee cup with both hands. The person on the right is gesturing with their right hand while wearing a watch. There are other coffee cups on the table. The background is out of focus, showing what appears to be a window or a bright outdoor area.

Eten en drinken bij NIPV is.....

voor iedereen



bewustwording

Gasten in onze restaurants kiezen zelf; wij helpen om gezonde keuzes te maken. Door kennis en inzichten te delen, groeit bewustwording. Ons team heeft een uitstekende productkennis en kan relevante voedingsadviezen geven. We volgen de ontwikkelingen uit de markt en dagen uit met nieuwe recepten en ingrediënten.

Voedzaam eten & drinken draagt bij aan de vitaliteit. Maar waar je behoefte aan hebt is persoonlijk. Dit kan gebonden zijn aan je stemming, je werkzaamheden, dieet, religie en nog veel meer. Uitgangspunt is altijd dat gasten hun keuzevrijheid behouden. Daarom bieden we alternatieve producten altijd aan náást het reguliere aanbod. Iedere gast kan op deze manier in eigen tempo de transitie naar een 'nieuw normaal' ingaan.

We laten graag de keuze bij de persoon, maar geven met nudging een extra duwtje in de goede richting. Bijvoorbeeld om tóch die gezonde of vegetarische snack te nemen in plaats van de minder gezonde keuze.



inclusief

Iedereen voelt zich thuis bij ons. Dat komt omdat we er alles aan doen om iedereen een welkom gevoel te geven. Of je nu een medewerker, cursist of bezoeker bent en ongeacht de locatie waar je bent. Dit betekent dat eten en drinken bij NIPV voor iedereen uitnodigend is, het assortiment straalt dit uit.

Inclusiviteit en diversiteit vinden we belangrijk. Iedereen kan bij ons zichzelf zijn. Zo vinden we het belangrijk dat we, indien mogelijk, mensen met een begeleidingsbehoefte of afstand tot de arbeidsmarkt een veilige leer- en werkomgeving kunnen aanbieden om hun talenten verder te ontwikkelen. Het is belangrijk dat dit geen verdringing van het huidige team tot gevolg heeft. Het is belangrijk dat onze partners eenzelfde denkwijze hebben. Als dit niet bij ons op de werkvloer lukt, dan kijken we waar dit wel mogelijk is. We investeren in activiteiten die helpen om sterk in je werk te (blijven) staan.



beleving

Dat doen we door mooie gerechten van pure ingrediënten te maken en een zo gevarieerd mogelijk voedingsaanbod samen te stellen.

Eten & drinken ziet er bij ons altijd aantrekkelijk uit: met zorg bereiden en presenteren we onze maaltijden. Daarbij kiezen we vanzelfsprekend voor hoogwaardige materialen en producten: het oog wil ook wat. Een compact assortiment maar met veel variatie, wat inspeelt op de individuele behoeften. Samen smaken en voorkeuren ontdekken, en bewust genieten. Uitproberen en zoeken naar een gangbaar, spannend en passend assortiment.

Beleving en een welkom gevoel wordt geboden door het personeel, kwaliteit, snelheid, innovatie en een vers aanbod. Met passie voor het vak en oprechte belangstelling geven we de gasten de aandacht die ze verdienen.



persoonlijk

Met eten & drinken faciliteren we de hele dag mogelijkheden waarop collega's elkaar ontmoeten. Dit doen we door aantrekkelijke restaurants, passende catering en passende voorzieningen voor Arnhem en Zoetermeer.

Zo dragen we bij aan sterkere verbinding en een nog betere samenwerking. Of je nu een paar dagen thuis hebt gewerkt of een intensieve cursus hebt gevolgd, eten en drinken bij NIPV is een moment om bij te komen, op te laden en te verbinden met je collega's, medecursisten of andere bezoekers. We zetten in op een kloppend proces, waar iedereen de ruimte en mogelijkheid heeft om te ontmoeten en te verbinden. Dit houdt in dat we goed omgaan met de piekdruktes en deze verspreiden over de beschikbare ruimte en tijd. Voor de gasten die dit wensen is er ook buiten de openingstijden van het restaurant eten & drinken verkrijgbaar.

Het assortiment is uitnodigend, verrassend en gevarieerd. Zo gaan we bij de menuontwikkeling en bepaling van het assortiment altijd uit van de behoeften en verwachtingen van onze gasten. We toetsen regelmatig of alles nog naar wens is.



Eten en drinken bij NIPV is....

samenwerken



partnerschap

We zetten in op lokale beschikbaarheid van producten en organisaties. De (seizoens) groente en fruit komen zoveel mogelijk uit de omgeving, uit Nederland of uit Europa. Er wordt samengewerkt met lokale ondernemers en producenten en dit wordt trots gedeeld.

We werken graag samen met onze partners om de werkprocessen te verduurzamen. We zijn geen koploper maar volgen op korte afstand. We gaan daar waar mogelijk voor integraliteit omdat het meer impact heeft als we de samenwerking opzoeken en onze mensen betrekken. We zoeken hierin partners die weten te inspireren, activeren en ons betrekken in de ontwikkelingen binnen de verschillende ketens.



transparant

We werken graag samen met onze partners om de werkprocessen te verduurzamen. Dit betekent dat wij onze partners ook selecteren op hun integrale aanpak.

De wijze hoe zij ons informeren, inspireren en activeren is van belang om vooruit te kunnen kijken, we verwachten dat zij expertise brengen en resultaat weten te behalen. Tegelijkertijd vinden we het belangrijk om te communiceren naar alle gebruikers van de restaurants over het gezamenlijk behaald resultaat op het gebied van eten en drinken.

We gaan de komende 6 jaar een transitieperiode in waar we als overheidsorganisatie keuzes gaan maken die aansluiten bij de ontwikkelingen richting klimaat (CO₂)-neutraal. Tijdens deze transitie is het belangrijk is om te laten zien wat we al hebben bereikt, welke impact al is gemaakt en welke stappen nog gemaakt kunnen en moeten worden. Dit doen we met elkaar.



leren en ontwikkelen

We leren en ontwikkelen niet alleen in onze core business door het opleiden van professionals op het gebied van publieke veiligheid maar we leren en ontwikkelen continu met onze leverancier van eten en drinken en bouwen aan een relatie op basis van respect en gelijkwaardigheid. Samen met onze leverancier zijn we op zoek naar nieuwe initiatieven die bijdragen aan onze gastbeleving. Innovaties worden omarmd. Samen komen we verder.

Samen optimaliseren we onze werkwijzen, daar waar kan met behulp van data en managementinfo. We betrekken de mens, peilen de meningen, leren van de ervaringen en blijven vernieuwen, dit hanteren we organisatie breed maar ook binnen eten en drinken. Er is aandacht voor gasttevredenheid, communicatie, en technologie.

Beleid Eten en drinken

NIPV

maart 2023

