PVE restauratieve voorzieningen Masterplan Westraven

Voor u ligt het Integrale Programma van Eisen (hierna I-PvE) voor de restauratieve voorzieningen die zich in het kantoorgebouw Westraven bevinden.

De scope van het I-PvE bestaat uit de volgende gebieden:

- Het Grand Café
- Het Bedrijfsrestaurant (keukens, uitgifte)
- Het zitgebied

In 2014 is er al onderzoek gedaan naar de restauratieve voorzieningen van Westraven in het kader van het project optimalisatie Westraven, echter dit project is om politieke redenen gestopt.

Inmiddels is het masterplan Westraven gestart en worden de plannen opnieuw vormgegeven om te komen tot een restauratieve voorziening welke past binnen de huidige kaders en richtlijnen, toekomstbestendig is en past bij de doelstellingen van Rijkswaterstaat op het gebied van catering.

PVE restauratieve voorzieningen Masterplan Westraven .....1 1. Vooronderzoek 2014 4
2. Visie / doelstelling 5
2.1 Inleiding 5
2.2 Wat wil de klant? 5
2.3 Onze visie op eten en drinken 6
2.4 Genieten 7
2.5 Gezond 7
2.6 Circulair 7
2.7 Circulaire catering 8
2.8 CO2-besparing 9
2.9 Lekker, betaalbaar en toegankelijk 9
2.10 Sociaal 9
3. Analyse restauratieve voorzieningen .....10 3.1 Het Grand Café 10
3.1.1 Knelpunten Grand Café 10
3.2 Het Bedrijfsrestaurant 10
3.2.1 Knelpunten bedrijfsrestaurant 10
3.2.2 Specifieke aanvullende knelpunten bedrijfsrestaurant 11
3.3 Het zitgebied 11

3.3.1 Knelpunten zitgebied ..... 11 4.
Algemene ruimtelijke conclusies en uitgangspunten 12 4.1
Conclusie ruimtelijke aspecten ..... 12 4.2 Ruimtelijke
uitgangspunten op basis van analyse 12
5. De Randvoorwaarden en kaders 13 5.1
Randvoorwaarden en kaders Grand Café 13 5.2
randvoorwaarden en kaders Restaurant 13 5.3
Randvoorwaarden en kaders zitgebied 14
6. Cateringconcept 15 6.1
Bedrijfsrestaurant ..... 15 6.2 Grandcafé
..... 16 6.3
Zitgebieden 16
7. Functionele Eisen 18 7.1
Functionele eisen Grand Café ..... 18 7.2 Functionele
eisen bedrijfsrestaurant ..... 18 7.1.1 Uitgiftegebied
..... 18
7.1.2 Kassa 19
7.1.3 Keukengebied 20
7.3 Functionele eisen zitgebied 25
8. Routing en logistiek overig 27

Begrippenlijst

ARBO	Arbeidsomstandighedenwet (of kortweg Arbowet); een Nederlandse wet die regels bevat voor werkgevers en werknemers om de gezondheid, de veiligheid en het welzijn van werknemers en zelfstandig ondernemers te bevorderen. Doel is om ongevallen en ziekten, veroorzaakt door het werk, te voorkomen.
Back-of-the-house	Het gehele keukengebied behalve de uitgifte, bestaande uit: keuken, pantry, gekoelde en ongekoelde opslag, vaatspoelkeuken, kantoor, kleedruimten ed.
Barista	Een barista is een vakman of -vrouw die zich toelegt op het bereiden van espresso en aanverwante dranken als cappuccino. De barista is als de kok in de keuken; hij/zij weet daarnaast vrijwel alles van de techniek van de espressomachine en de processen bij het bereiden van de espresso.
Backcounter	Achter-buffet waar veelal voorbereidende werkzaamheden worden verricht en/of apparatuur staat opgesteld.
C2C	Cradle to cradle
Emballageruimte	Ruimte waar lege flessen worden bewaard.
Free-flow systematiek	Systeem van aparte, los opgestelde buffetten.
Frontcounter	Voor-buffet waar de producten staan gepresenteerd, transacties met gast plaatsvindt en met de gast wordt afgerekend.
HACCP	'Hazard Analysis Critical Control Points'; een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen.
HNW	Het nieuwe werken
SLA	'Service Level Agreement'; een type overeenkomst waarin afspraken staan tussen aanbieder en afnemer van een dienst of product.
TCO	Total Cost of Ownership
Uitgifte	Het gebied van het restaurant waar door middel van buffetten een assortiment koude en warme gerechten gepresenteerd wordt. Kortom: het gebied vanaf het pakken van een dienblad tot aan de kassa's.

1. Vooronderzoek 2014

heeft opmaak toegepast: Nederlands (standaard)

In 2014 is er al onderzoek gedaan naar de restauratieve voorzieningen van het pand Westraven in het kader van optimalisatie Westraven, dit onderzoek is uitgevoerd door Hospitality Design in samenwerking met het RVB en RWS. Het PVE van 2014 geeft inzicht in de knelpunten die destijds zijn geconstateerd en dienen hierbij als belangrijke informatie voor de vormgeving van vandaag.
Waar in dit PvE afmetingen en technische eisen worden genoemd, komen deze uit het e erder opgestelde 'Deelproduct C'. Deze eisen moeten getoetst worden naar de huidige maatstaven door de experts van het RVB.

Onderstaande knelpunten zijn gedefinieerd in 2014, waarvan later in dit PVE zal blijken dat vele nog steeds van kracht zijn:

Grand Café
Het Grand Café bevindt zich binnen het beveiligde gebied en is hierdoor niet toegankelijk voor bezoekers zonder begeleiding en de potentie van het grandcafé wordt nog niet ten volle benut.

Bedrijfsrestaurant
De capaciteit van de restauratieve voorzieningen is niet toereikend voor het aantal gebruikers. In de huidige situatie wordt een gemiddeld gastenaantal van 680 per dag gehaald, met pieken op drukke dagen van circa 1000 lunchgasten in het bedrijfsrestaurant. De huidige capaciteit van de keuken is berekend op maximaal circa 400 gasten per dag. De discrepantie tussen de beoogde capaciteit en de werkelijk gebruiksintensiteit van de keuken als gevolg van het aantal lunchgasten heeft geleid tot een intensievere benutting van de apparatuur, hetgeen de technische staat van de apparatuur beïnvloed. De apparatuur is onderhevig aan slijtage waardoor de kans op uitval aanwezig is (o.a de spoelkeuken is een kritische schakel).
Note: In het kader van het Hybride werken kunnen we uitsluitend speculeren over de benutting van het restaurant. Vermoedelijk gaat er een verschuiving plaatsvinden van een lunchcultuur tussen 12 en 14 uur, naar een behoefte aan catering gedurende de gehele dag.

heeft opmaak toegepast: Tekstkleur: Rood

Zitgebied
In het zitgebied ontbreken data- en elektravoorzieningen, waardoor dit gebied niet geschikt is voor multifunctioneel gebruik. Het zitgebied wordt als o naantrekkelijk ervaren (visuele -en comfortaspecten);

2. Catering Visie / doelstelling

Rijkswaterstaat is volop in ontwikkeling en stelt hoge eisen aan haar leveranciers op het gebied van duurzaamheid en circulariteit, zo ook op het gebied van de catering. In 2018 heeft Rijkswaterstaat de catering opnieuw aanbesteed als gevolg van een eindig contract en heeft ervoor gekozen binnen het nieuwe cateringcontract te groeien naar een volledig circulair cateringconcept. De nieuwe cateraar Albron heeft een contract gekregen van 8 jaar om deze doelstelling te bewerkstelligen. Onderstaande visie van Rijkswaterstaat geldt als basis voor de cateringdienstverlening. In deze paragraaf is de volledige visie van Rijkswaterstaat ten aanzien van circulaire catering opgenomen.

2.1 Inleiding

Eten en drinken is emotie. Wat is wel en niet gezond, waar komt het vandaan, kun je het nog wel maken om vlees te eten? Mensen vinden het wel of niet lekker, praten er met elkaar over en vinden er iets van. Dit geldt ook voor het eten en drinken dat onze cateraar aanbieden in onze gebouwen. Als werkgever hebben we invloed op het aanbod van eten en drinken in onze kantoren. Wij vinden er ook iets van. In dit document staat hoe wij als Rijkswaterstaat (RWS) ernaar kijken.

Ten behoeve van de nieuwe aanbesteding catering , was het noodzakelijk om de visie en doelstellingen van RWS ten aanzien van de catering te herijken. De vorige aanbesteding vond plaats in 2012 en in de tussentijd is zowel de RWS organisatie alsmede de bedrijfscatering behoorlijk doorontwikkeld. Binnen RWS zijn diverse beleidsbesluiten rondom circulariteit en vitaliteit genomen welke invloed hebben op het inkoopproces van dienstverleningsproducten en hiermee ook direct invloed hebben op de inkoop van de bedrijfscatering.

In 2014 is de categorie catering bij het IUC BV van RWS ondergebracht. Dat betekent dat ons IUC verantwoordelijk is voor de inkoop van catering voor het hele Rijk. Die positie stimuleert ons nog eens extra om te gaan voor een innovatieve cateringpartner die mee wil en kan ontwikkelen om onze visie in uitvoering te laten komen.

Ons uitgangspunt is dat we als CDV RWS aansluiten op de visie van de rijksbrede categorie catering en het rijksbeleid omtrent thema's die bij catering spelen. Dat betekent o.a. dat we in onze aanbesteding (conform rijksbrede afspraken) de milieucriteria die van toepassing zijn op de inkoop van eten en drinken gebruiken. Daar waar we als CDV RWS aanvullend beleid hebben leggen we specifieke accenten.

2.2 Wat wil de klant?

Uit onderzoek bij de Belastingdienst en uit trends en cijfers die in het categorieplan worden benoemd, kunnen we een aantal conclusies trekken die waarschijnlijk ook op onze medewerkers van toepassing zijn:

- De rijksambtenaar verwacht van zijn werkgever dat deze zorgt voor kwalitatieve goede, gezonde, duurzame, betaalbare en gevarieerde lunch, dit terwijl de prijzen de afgelopen jaren zijn gestegen;~~.~~
- De prijs die ze daarvoor moet betalen vindt men over het algemeen te hoog. ~~Gemiddeld heeft een werknemer tussen de EUR 2,50 en EUR 3,- over voor een (complete) lunch.~~ Oorzaken waarom men op kantoor minder geld over heeft voor de lunch zijn onder andere, de perceptie

dat er op kantoor sprake is van mindere kwaliteit, de entourage en ambiance op kantoor minder is dan binnen de commerciële horeca en men ervaart weinig variatie;-

- De klant vindt gezond eten belangrijk;
- Het ambtenarenbestand vergrijst en heeft vaak behoefte aan 'bekende' gerechten. Daartegenover staat dat jonge ambtenaren vernieuwende gerechten meer weten te waarderen, liefst altijd en overal, en waarschijnlijk ook bereid zijn meer daarvoor te betalen;-
- Veel ambtenaren zijn al dan niet bewust bezig met duurzaamheidsaspecten van catering-;
- Veel meer gasten leggen het verband tussen gezondheid en voeding en zijn daar bewust mee bezig-;-

2.3 Onze visie op eten en drinken

"Na een half uur op zijn Pedelec en een warme douche loopt Frank de koffiecorner binnen voor zijn dagelijkse smoothie. De afgelopen week heeft hij al verschillende varianten geprobeerd en hij is benieuwd wat er vandaag voor hem klaarstaat. Het blijkt een rode bieten-sinaasappelsap variant. Een van zijn favorieten! Hij schuift aan bij Sara en Ton die zitten te ontbijten en die hij nog kent van zijn tijd bij GPO. Leuk om weer even bij te praten. Ton vertelt trots over de resultaten van de aanbesteding van een circulaire snelweg en ze vragen zich af waar de sinaasappels in de smoothie eigenlijk geteeld wordt. Natuurlijk weet de cateringmedewerkster, die al jaren in het bedrijfsrestaurant werkt, precies te vertellen over de productiewijze van de sinaasappelteler uit Spanje en hoe deze naar RWS worden getransporteerd. Na de lunch heeft Frank een kennismakingsgesprek met de Provincie Utrecht met wie hij een project rondom zonnevelden gaat opzetten. Hij neemt hen mee naar de gezellige zitjes in het bedrijfsrestaurant en vertelt trots over het circulaire catering concept. De combinatie met het refurbished meubilair waar ze op zitten en de duurzame koffie die ze drinken maakt duidelijk hoe serieus we als RWS zijn als we praten over een circulaire bedrijfsvoering. Zijn gesprekspartners worden aangestoken door zijn enthousiasme en vertellen op hun beurt over het gezondheidsprogramma bij de Provincie. Een goed begin van een mooie samenwerking."

Genieten, Gezond en circulair. Dat zijn de kernwoorden van onze visie op catering. Hiermee combineren wij het belang van onze medewerkers (genieten en gezond) met het belang van de maatschappij en ecologie (circulair). Met circulair gaan we nog een stapje verder dan duurzaamheid. Duurzaamheid speelt hiermee wel een belangrijke rol in het behalen van de circulaire doelstellingen.

Dit visie document geeft op hoofdlijnen aan waar we aan denken als we het daarover hebben. Tegelijkertijd weten we dat onze stip op de horizon nog lang niet ver genoeg ligt. Inzichten veranderen door de tijd en met name de kennis rondom het circulaire cateringconcept is nog volop in ontwikkeling. Daarbij weten we nu nog niet precies hoe dit er over 10 jaar uit komt te zien. De hieronder beschreven invulling van onze visie is daarmee dynamisch en de doelstellingen zullen afhankelijk van de ontwikkelingen jaarlijks worden aangescherpt. In de komende jaren zal de lat hoog liggen, de visie zich aanscherpen en resulteren in een duidelijke stip aan de horizon: die van de 100% circulaire catering.

Die aanscherping willen we samen maken met onze cateringpartner. Daarom zoeken we een partner die dezelfde prioriteiten stelt als wij en bereid is zich bij elk aspect af te vragen "hoe kan dit beter?. Samen willen we dan dit traject naar een gezonde en circulaire catering ingaan.

2.4 Genieten

Eten en drinken moet in de eerste plaats lekker zijn. Het is een moment om even af te schakelen van je werk en nieuwe energie op te doen. Even genieten met een kopje koffie, een lekker smoothie of een handje nootjes. Dit kan zijn tijdens de lunch, maar ook op andere momenten van de dag. Eten en drinken gaat steeds vaker samen met zowel formele als informele overlegmomenten verdeeld over de dag. Hiermee ontstaan er ook verschillende eetmomenten verdeeld over de dag. Tevens verwachten we dat we dat niet alleen in het bedrijfsrestaurant gaan doen, maar ook op de informele zitjes en overlegplekken elders in het gebouw.

2.5 Gezond

Gezonde voeding is onderdeel van een gezonde levensstijl en draagt daarmee bij aan de duurzame inzetbaarheid van onze werknemers . Dat is een van de redenen waarom we het Health Coach programma in het leven hebben geroepen. Hierin stimuleren en ondersteunen we medewerkers om een gezondere levensstijl te ontwikkelen. Daarnaast willen we om die reden altijd gezonde en verantwoorde producten aanbieden en dat op zo'n manier dat de gezonde keuze makkelijk en aantrekkelijk is. In de praktijk betekent dit o.a. minder verzadigd vet, suiker, zout, vlees en bewerkte producten en meer groenten en fruit. Uit onderzoek blijkt dat ook de klant steeds meer gezonde producten wil. Daarom voldoen onze bedrijfsrestaurants en koffiecorners minimaal aan niveau 'zilver' van het Voedingscentrum[1].

2.6 Circulair

Circulaire economie gaat over het sluiten van kringlopen, het waarde behoud van grondstoffen en het minimaliseren van verspilling en verlies van waarde. Ook gaat het over een nieuwe manier van samenwerken tussen stakeholders die bij de materiaalstromen betrokken zijn. In een circulaire economie heeft elke stakeholder ook belang bij eerdere en latere stappen in de materiaalketen.

Circulaire catering vormt een van de speerpunten van onze visie.[2]. Er is echter nog geen algemeen geaccepteerde definitie van circulaire catering en wat daar wel en niet onder valt. De productie en consumptie van voedsel heeft raakvlakken met diverse duurzaamheidsthema's waar we als rijksoverheid beleid op hebben, en die niet per se onder een circulair catering concept vallen. Denk o.a. aan dierenwelzijn en eerlijke handel en CO2. Als RWS sluiten we ons aan bij het rijksbeleid op deze thema's door het gebruik van de milieucriteria voor duurzaam inkopen bij het aanbesteden van de catering. Daarin komen de belangrijkste beleidsthema's tot uiting. Voor circulaire economie en CO2 hebben we daarnaast eigen beleidsdoelstellingen.

Voedselverspilling

Weggooien van eten is zonde. Zonde van het geld, zonde van al het werk en zonde van alle negatieve milieu-effecten van de productie van dat eten. Het tegengaan van voedselverspilling vinden wij daarom een van de belangrijkste te nemen maatregelen.

[1] Het voedingscentrum onderscheidt 4 niveau's van een 'gezonde kantine': brons, zilver, goud en ideaal.

[2] Op welke manieren deze doelstellingen exact gemonitord gaan worden en in hoeverre dat van toepassing is op catering zal in de komende jaren bepaald worden.

2.7 Circulaire catering

RWS wil in 2030 circulair werken. We willen onze eigen bedrijfsvoering circulair ingericht hebben. Dit betekent niet alleen iets voor het eten en drinken dat we in onze kantoren aanbieden, maar ook voor de samenwerking met onze cateringdienstverlener en de vaardigheden, kennis en instrumenten die we als RWS inzetten in deze samenwerking. Wij zien een goede samenwerking met de cateringdienstverlener als een middel om gestelde doelstellingen te behalen. In de komende jaren willen we deze samenwerking ontwikkelen en ook onze eigen capaciteiten en ervaringen op dit thema uitbouwen.

Als het gaat om Circulaire catering wil RWS van verbruik van grondstoffen en hulpbronnen (lineair systeem) naar minimaliseren van waardevernietiging en een zo efficiënt mogelijk gebruik van grondstoffen en hulpbronnen waarbij zoveel mogelijk wordt hergebruikt en tot waardevermeerdering leidt (circulair systeem). RWS wil dat producten en materialen een zo lang mogelijke levensduur hebben en de waarde van materialen en producten zoveel mogelijk behouden en gedacht en gehandeld wordt vanuit een ketenperspectief. RWS wil dat materialen, grondstoffen en producten optimaal gebruikt worden en niet leiden tot afval (gesloten systeem) maar zo hergebruikt kunnen worden dat het leidt tot gelijkwaardige of hoogwaardigere producten. Dit kan in de catering en de keten tot uiting komen in verschillende aspecten zoals:

- Bij de inkoop: kiezen voor producenten die circulaire principes toepassen of daar maximaal naar streven.
- Bij de productie: bodemvruchtbaarheid blijft behouden, gesloten water-systemen en behoud van biodiversiteit. Daarnaast betekent dit dat er zoveel mogelijk gebruikt wordt gemaakt van recyclebare biobased grondstoffen bij verpakkingsmaterialen en disposables. Dat er wordt gekozen voor minimaal belastende productieprocessen.
- In de bedrijfsvoering: minder voedselverspilling, minder energiegebruik, geen afval. Minimaal belastende bereidingswijze en distributieprocessen. Minimale belastende inrichting/materialen.
- In de assortimentskeuze: meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke eiwitten, minder bewerkt voedsel, meer vers, meer uit het seizoen en bij voorkeur lokaal geproduceerd.
- In de omgang met reststromen: optimaal gebruik van reststromen, zoals koffiedik, tomatenstengels, bietenpulp en oud brood. Hierdoor gaat zo min mogelijk biomassa verloren.

Vlees

Als RWS hebben we gerichte doelstellingen op het gebied van het verbeteren van de gezondheid van onze medewerkers, het verlagen van de CO_2 uitstoot die we veroorzaken en onze omgang met grondstoffen (circulaire economie). De consumptie van vlees tijdens de lunch werkt alle drie deze doelstellingen over het algemeen tegen. Toch vinden we dat medewerkers een keuze moeten hebben. Daarom willen we voorlopig ook vlees blijven aanbieden in onze bedrijfsrestaurants

2.8 CO2-besparing

In 2030 willen we klimaatneutraal zijn. Dit betekent dat we onze CO2 uitstoot willen beperken. Belangrijke maatregelen om de CO2-uitstoot bij voeding te beperken zitten vooral in het tegengaan van voedselverspilling, minder vlees eten, meer gebruik van dagverse producten en meer lokaal geproduceerd voedsel en komen dus grotendeels overeen met een circulaire catering.

2.9 Lekker, betaalbaar en toegankelijk

Iedere medewerker heeft toegang tot een lekkere betaalbare lunch die afgestemd is op de diversiteit van de behoeftes van de medewerkers (o.a. ook mogelijkheid tot halal, koosjer, glutenvrij). ~~Een typische, gezonde lunch (e.g. in de vorm van een lunchdeal) is te verkrijgen voor EUR 3,25.[3]~~

Het bedrijfsrestaurant is niet langer de plek waar alleen in korte tijd geluncht wordt, maar ook een plek om elkaar te ontmoeten en te overleggen. De uitstraling is functioneel, maar ook gezellig. In onze gebouwen met meer dan 70 lunchgebruikers[4] wordt een lunch aangeboden en zijn ook buiten lunchtijden gezonde consumpties te verkrijgen[5]. In het restaurant is informatie beschikbaar over de gezondheid en duurzaamheid van de aangeboden producten. De productinformatie is zowel schriftelijk beschikbaar bij de producten almede middels de kennis van de medewerkers welke in het restaurant werken.

2.10 Sociaal

De inzet van mensen met afstand tot de arbeidsmarkt vinden we belangrijk. Op dit moment komen 11 van de 67 mensen die in de catering werken vanuit deze categorie. Dit komt neer op 16%. Ook in onze nieuwe contracten zullen we dit een onderwerp van gesprek maken.

Vanuit de CAO geldt een overnameplicht voor de huidige medewerkers in de catering. Deze is niet van toepassing op medewerkers met afstand tot de arbeidsmarkt die op dit moment bij ons in de catering werken. We zullen ons –afhankelijk van de specifieke situatie- ervoor inzetten dat ook zij hun functie kunnen behouden.

We werken volgens de code verantwoord marktgedrag en stimuleren de leverancier (o.a. door de duur van de overeenkomst) om mensen met lage loonschalen in dienst te nemen.

[3] Onderzoek van een aantal jaar geleden heeft uitgewezen dat klanten bereid zijn tussen de EUR 2,50 en 3,- te betalen voor de lunch. Uit cijfers van de huidige cateraar over juli-sept 2017 blijkt dat klanten op dit moment gemiddeld tussen de EUR 2,84 en EUR 3,09 betalen voor hun lunch. Gezien het feit dat een deel van de medewerkers alleen een kopje soep of iets anders kleins neemt, betekent dat dat de gemiddelde besteding voor een complete lunch dus een stuk hoger ligt.

[4] Let op: dit gaat over lunchgebruikers. Het aantal medewerkers ligt dan typisch rond de 250.

[5] Dit kan zijn in een bedrijfsrestaurant, een koffiecorner of een automaat.

3. Analyse restauratieve voorzieningen

In 2014 is er al een analyse uitgevoerd ten aanzien van de restauratieve voorzieningen, de bevindingen van destijds zijn opnieuw beoordeeld en hebben geleid tot onderstaande analyse welke een goed beeld geeft van de diverse restauratieve voorzieningen en de knelpu nten vanuit de huidige situatie.

3.1 Het Grand Café

Het grandcafé bevindt zich vlakbij de hoofdingang en receptie en heeft een capaciteit van 78 zitplaatsen. Gedurende de gehele dag vinden hier ontmoetingen plaats, worden er overleggen gevoerd en wordt er op beperkte schaal geluncht. Het grandcafé wordt niet of nauwelijks voor evenementen gebruikt en is voor bezoekers van RWS alleen toegankelijk onder begeleiding van een RWS-medewerker.

3.1.1 Knelpunten Grand Café

Het Grand Café is een aantrekkelijke plek geworden de afgelopen jaren, vele mensen komen hier dagelijks een lekkere kop koffie halen met wat lekkers of een vers broodje. De groepssamenstelling van de gasten varieert van twee personen die elkaar ontmoeten voor een één op één gesprek, tot kleine groepjes mensen. Bij inzicht in de eerste plattegronden voor masterplan Westraven is gebleken dat de intentie wordt geuit om het Grand Café te verplaatsen naar de verlengde serre. Gezien deze verplaatsing is het belangrijk dat het zitgedeelte van het Grand Café na verbouwing voldoende variatie biedt, zodat hier optimaal gebruik van kan worden gemaakt. Dit wil zeggen voldoende zitjes voor klein één op één overleg, maar tevens mogelijkheden voor kleine groepjes. Hierbij dient tevens rekening gehouden te worden met een mate van privacy en de akoestiek.

3.2 Het Bedrijfsrestaurant

Het grootste deel van het keukengebied van het bedrijfsrestaurant bevindt zich in de C vleugel op de begane grond (uitgiftegebied, kassa's, magazijn(en), koel- en vriescellen, (voorbereidings) keuken, spoelkeuken, e.d.). Het sanitair, de kleedruimten en de kantoorruimte bevinden zich aan de andere zijde van de gangzone. Het uitgiftegebied en het back-of-the-house gebied van het bedrijfsrestaurant zijn vanuit de bouw ingericht op een maximale capaciteit van circa 400 gasten per dag. In de normale[1] ~~de huidige~~ situatie wordt een gemiddeld gastenaantal van 680 per dag gehaald, met pieken op drukke dagen van circa 1100 lunchgasten. Het huidige gebruik van het bedrijfsrestaurant richt zich met name op de lunch (tussen 11.30 en 14.00 uur) en in beperkte mate wordt het zitgebied benut voor overleggen. Daarnaast wordt een aantal keer per jaar grote bijeenkomsten/feesten in het zitgebied van het restaurant georganiseerd.

3.2.1 Knelpunten bedrijfsrestaurant

De restauratieve voorzieningen voldoen niet aan de huidige capaciteitsbehoefte, de afgelopen jaren is de capaciteitsbehoefte fors toegenomen. De keuken wordt door het toegenomen aantal lunchgebruikers intensiever gebruikt en is hierdoor meer verouderd en versleten dan bij normaal gebruik het geval zou zijn. Daarnaast functioneert de bestaande afzuiginstallatie in de keuken en vaatspoelkeuken niet naar behoren. De vaatspoelkeuken kent een te hoge vochtigheidsgraad. Daarnaast zijn de diameters van de afvoer (afzuiging) in de spoelkeuken te klein zijn.

[1] Deze cijfers dateren van voor de COVID crisis

heeft opmaak toegepast: Nederlands (standaard)

heeft opmaak toegepast: Nederlands (standaard)

3.2.2 Specifieke aanvullende knelpunten bedrijfsrestaurant

- Onvoldoende uitgiftecapaciteit;
- In de huidige situatie is een optimale productpresentatie niet mogelijk;
- Op drukke dagen strookt de doorstroming naar de kassa's;
- Onvoldoende werk-/bereidingscapaciteit in de keuken;
- Spoelkeuken met te lage capaciteit en einde levensduur;
- Klimaat van de spoelkeuken ventilatie en W-installatie;
    - Onvoldoende koelcapaciteit van wandkoeling en saladebars in uitgiftegebied. De koelingen kunnen tijdens warme zomerdagen niet aan de temperatuureisen voldoen (HACCP).

3.3 Het zitgebied

Het zitgebied van het bedrijfsrestaurant heeft een capaciteit van 472 zitplaatsen. Een deel van de inrichting van het zitgebied is verplaatsbaar (gevelzijde). Tussen de C en de D vleugel bevindt een standaard koffiecorner (koffieautomaat). Tussen de D en E vleugel is vier jaar geleden een "flexlounge" ingericht en voorzien van een luxe (betaalde) koffieautomaat.

3.3.1 Knelpunten zitgebied

Het huidige zitgebied is niet multifunctioneel inzetbaar. Het biedt alleen de mogelijkheid tot lunchen. Informeel ontmoeten en aanlanden wordt niet tot nauwelijks ondersteund, met uitzondering van de flexlounge. De inrichting van het zitgebied wordt door RWS wel erg zakelijk en sober bevonden.

4. Algemene ruimtelijke conclusies en uitgangspunten

Op basis van een analyse van de huidige en gewenste situatie, zijn een aantal conclusies te trekken ten aanzien van de ruimtelijke aspecten. De conclusies leiden vervolgens tot een aantal uitgangspunten voor de nieuwe situatie zoals in deze paragraaf uiteengezet.

4.1 Conclusie ruimtelijke aspecten

- In totaliteit zijn voldoende vierkante meters voor de restauratieve voorzieningen (zitgebied, uitgiftegebied en het back-of-the-house gebied) beschikbaar;
- Of de benodigde vierkante meters voor het zitgebied binnen de bestaande vierkante meters van het zitgebied voldoende aanwezig zijn, moet uit de inpassingstudie blijken;
- De benodigde vierkante meters voor het uitgiftegebied overschrijden de bestaande vierkante meters van het uitgiftegebied; een eventuele uitbreiding naar het zitgebied is mogelijk;
- De benodigde vierkante meters voor het back-of-the-house gebied (inclusief de vaatspoelkeuken) overschrijden de bestaande vierkante meters van het back-of- the-house gebied;
- Er is momenteel geen verbinding tussen het bedrijfsrestaurant en het Grand Café, deze wordt momenteel beperkt door een beveiligde zone-overgang;
- Het huidige restaurant is niet geschikt voor dagopening. Passend bij de visie van Rijkswaterstaat dien het restaurant geschikt te zijn voor uitgifte gedurende de gehele dag, hiervoor moet goed nagedacht worden over de inrichting. Denk hierbij aan looproutes en betaalmogelijkheden buiten de reguliere openingstijden van het bedrijfsrestaurant en wellicht compartimentering. ~~,~~

4.2 Ruimtelijke uitgangspunten op basis van analyse

Op basis van de optimalisatiepunten en de analyse zijn de volgende uitganspunten bepaald voor de nieuwe situatie:

- De uitgiftebuffetten dienen (binnen de beschikbare vierkante meters) op een andere wijze te worden geconfigureerd c.q. te worden vernieuwd zodat de uitgiftecapaciteit binnen de beschikbare vierkante meters wordt verhoogd. Tevens kan verplaatsing van de uitgifte worden overwogen;
- De kassacapaciteit dient uitgebreid te worden, of optimaler worden ingericht;
- De vaatspoelkeuken moet worden verplaatst naar een grotere ruimte, dit wegens capaciteitsgebrek van de huidige spoelkeuken;
- Het overige back-of-the-house gebied dient waar mogelijk te worden gehandhaafd;
- Uitbreiding van vierkante meters en capaciteit (met name extra gekoelde en ongekoelde opslag) kan worden gevonden in de ruimten aan de gangzone tegenover het keukengebied of elders in de nabijheid van de uitgifte, denk hierbij aan de kelder welke nu al wordt ingezet voor extra koeling;
- De koude keuken en warme keuken dienen te worden heringericht;

5. De Randvoorwaarden en kaders

Uiteraard wordt elke verbouwing gekenmerkt door een aantal rand voorwaardelijke zaken en kaders waarbinnen de opdracht dient te worden uitgevoerd. In deze paragraaf zal per ruimte worden aangegeven waar rekening mee gehouden moet worden.

5.1 Randvoorwaarden en kaders Grand Café

- Het vernieuwde grandcafé sluit aan bij de principes van de Fysieke Werkomgeving Rijk (FWR) en Hybride werken. Informele ontmoetingen en aanlanden wordt ondersteunt;
- De functionaliteit in gebruik zal met name tot uitdrukking komen doormiddel van los meubilair;
  - Het grandcafé dient, met respect voor het gebouw en in samenhang met de architectuur van het gebouw gerealiseerd te worden;
  - Het grandcafé faciliteert ontmoeten, overleggen, lunchen en aanlanden. Daarnaast moet het ook mogelijk zijn om borrels te houden;
- Aandacht voor akoestisch comfort;
- Diversiteit aan plekken welke het gebruik en de functionaliteit van het grandcafé ondersteunt;
  - De bar heeft voorzieningen voor vers te bereiden koffie, zogenaamde pistonmachines. ~~zowel volautomatische koffiemachine als espressoapparaat.~~

5.2 randvoorwaarden en kaders Restaurant

  - De aanpassingen en uitbreidingen dienen zo veel als mogelijk uit te gaan van de bestaande situatie;
  - De restauratieve voorzieningen dienen, met respect voor het gebouw, qua sfeer en beleving op professionele 'horeca' aan te sluiten;
- Duurzaamheid, stimuleren gebruik van energie- en waterbesparende apparatuur (meer investeringen moeten wel te overzien zijn of op basis van TCO kunnen worden terugverdiend),
- Stroommeter in het restaurant (Backoffice) ter ondersteuning van het circulaire cateringconcept. Het stroomverbruik van de cateraar wordt hiermee inzichtelijk;
- Het zitgebied moet multifunctioneel kunnen worden gebruikt (naast zones met diverse werk- en overlegvormen ook een grote, royale zone met flexibele inrichting voor het organiseren van bijeenkomsten, recepties en borrels voor grote groepen van circa 500 personen);
- De huidige comforteisen zijn van toepassing op het zitgebied van het bedrijfsrestaurant. Belangrijk aandachtspunt is dat dit zitgebied niet is ontworpen als functioneel werkgebied, dit is wel noodzakelijk voor de toekomstige situatie, indien dit gebied wordt ingezet als volwaarde uitvalbasis voor het werkgebied. Het uitgangspunt is dat het huidige comfort in de nieuwe situatie minstens wordt gehandhaafd en er geen aanpassingen aan het klimaat wordt gedaan ten aanzien van het zitgebied. De aanlandwerkplekken die in de omgeving van het bedrijfsrestaurant gerealiseerd worden, voldoen daarom niet aan de comforteisen voor de werkomgeving.
- De uitgiftebuffetten dienen (zo veel als mogelijk) flexibiliteit in zich te hebben, zodat het uitgifteconcept gedurende de jaren relatief eenvoudig op trends en ontwikkelingen kan worden aangepast. Hierbij moet ook worden gedacht aan het toenemen van het gastenaantal en het kunnen 'opschalen' van het uitgiftegebied, mogelijk maken van dag

openstelling, maar ook het kunnen wisselen van productpresentaties binnen de uitgiftebuffetten;

- Omdat de cateringactiviteiten gemiddeld eenmaal in de vijf jaar opnieuw moet worden aanbesteed, is het belang dat de voorzieningen cateraar onafhankelijk worden ontwikkeld.
- De restauratieve voorzieningen dienen te voldoen aan alle wettelijke eisen en bepalingen op het gebied van arbo en HACCP;
- Met betrekking tot de afzuiginstallatie moet met de volgende uitgangspunten rekening worden gehouden;
    - beschikbare luchthoeveelheden keuken zijn 15.000 m3/uur;
    - voor de spoelkeuken worden nieuwe afzuigkanalen en een nieuwe ventilator aangebracht.
    - een eventuele uitbreiding van de E-installatie is te realiseren.

5.3 Randvoorwaarden en kaders zitgebied

- De aanpassingen en uitbreidingen dienen zo veel als mogelijk uit te gaan van de bestaande situatie; de bestaande situatie is zo veel als mogelijk leidend;
- Er dient zoveel mogelijk gebruik gemaakt te worden van het bestaande meubilair;
- De hoofdstructuur van het zitgebied moet worden opgezet in overeenstemming met de onderverdeling in gebruiksfuncties. Het nieuwe zitgebied kent op hoofdlijnen vier soorten gebruiksfuncties met bijbehorende gebruikersgroepen, waarmee in het ontwerp rekening moet worden gehouden, te weten eten & drinken, ontmoeten, informeel overleg en werken;
- Het gebiedt dient zodanig te worden ingericht, dat het faciliteren van grote evenementen mogelijk blijft.

6. Cateringconcept

Omdat de cateringvoorzieningen ook kwalitatief moeten worden geoptimaliseerd, wordt onderstaand op hoofdlijnen de conceptuele gedachten van de voorzieningen weergegeven.

Rijkswaterstaat levert al haar diensten conform de Rijks producten- en dienstencatalogus (RPDC). Rijkswaterstaat Westraven valt onder de categorie 500 of meer lunchgebruikers. De RPDC schrijft de volgende dienstverlening voor:

"In rijksgebouwen met meer dan 500 (potentiële) lunchgebruikers is een bedrijfsrestaurant aanwezig op basis van zelfbediening. Hier zijn warme en/of koude maaltijden en dranken verkrijgbaar. Tevens is serviesgoed aanwezig. De producten kunnen ook buiten het bedrijfsrestaurant worden genuttigd. Naast losse componenten zijn er ook dagverse voorverpakte producten en grab-and-go producten beschikbaar."

6.1 Bedrijfsrestaurant

In de uitgifte van het bedrijfsrestaurant ligt de nadruk op de productpresentatie van verse, onverpakte à la minute bereide producten. Dagelijks wordt er een lunchdeal aangeboden tegen een aantrekkelijke prijs, ~~van €3,25,~~ bestaande uit minimaal drie vers bereide componenten. De verse onverpakte producten worden (voor)bereid in het zicht van de gebruiker en meteen gepresenteerd. De presentatie kenmerkt zich door het feit dat bijna alles zelf door de gast opgeschept en ingeschonken wordt in een free-flow systematiek met eilanden. Tevens is het mogelijk de maaltijd mee te nemen om bijvoorbeeld een lunchwandeling te maken. Hierbij is het opvallend dat er in het kader van duurzaamheid minimaal gebruik wordt gemaakt van monoverpakkingen. De aangeboden disposables zijn milieuvriendelijk.

Naast de lunchdeal is het mogelijk zelf een lunch samen te stellen, hierbij zal de keuze variëren van een 'eenvoudige' boterham tot een luxe gezonde salade of warme maaltijd.

heeft opmaak toegepast: Lettertype: (Standaard) Calibri, Tekstkleur: Zwart, Versmald met 0,3 pt

Binnen het uitgiftegebied dient het volgende assortiment minimaal te kunnen worden gevoerd/ gepresenteerd:

- Lunchdeal bestaande uit minimaal drie componenten (complete lunch);
- Verse Salades, bereid en zelf samen te stellen;
- Warme en koude maaltijden;
- Warme snacks;
- Soep;
- Diverse soorten brood;
- Diverse soorten broodbeleg zowel hartig als zoet (niet voorverpakt);
- Diverse soorten dranken, van zuivel tot smoothies;
- Desserts;
- Fruit.

De minimale openstelling conform RPDC van het uitgiftegebied is van maandag t/m vrijdag van 11.30 uur tot 14.00 uur. Echter gezien de ontwikkelingen rondom het Hybride werken zien wij een verschuiving naar opening gedurende de gehele dag. Het heeft de voorkeur om de gasten middels onbemande kassa's zelf af te laten afrekenen en dit te combineren met één of twee bemande kassa~~'~~'s tijdens piekmomenten. Omdat deze systematiek afwijkt van de huidige afrekenmethodiek en een definitieve keuze met betrekking tot het afrekenen nog

m

~~m~~oet worden gemaakt, worden in paragraaf 7.1.2 beide systemen beschreven en de benodigde capaciteit berekend.

Om tot de hierboven beschreven situatie te realiseren, zullen de volgende aanpassingen moeten worden gedaan:

- Uitgifte dient opnieuw te worden geconfigureerd;
- Er dient rekening gehouden te worden met de diverse bereidingswijzen en productpresentaties, denk hierbij aan de verhouding tussen de presentatie van gekoelde en warme producten;
    - Er dient rekening gehouden te worden met dag openstelling en eventuele compartimentering van het uitgiftegebied.

6.2 Grandcafé

Het grandcafé is de plek om even te ontsnappen uit de formaliteit van de reguliere werkomgeving. Na de ontvangst van bezoekers bij RWS, tussen de dagelijkse drukte door, of voor een kort informeel overleg met collega's en/of bezoekers. Het Grand Café is ook het centrale punt waar gasten de gelegenheid wordt geboden om voor en/of na een afspraak bij RWS nog even te werken. Het concept kenmerkt zich als volgt:

- Counterservice (de gast loopt zelf naar de counter om zijn/haar bestelling te doen);
- Vers bereide en kwalitatief hoogwaardige koffie (pistonmachine), thee;
- Aanvullend assortiment dat inspeelt op de verschillende gebruiksmomenten van de dag, zoals ontbijt, 'pastries', vers belegde broodjes, panini's en gezonde snacks voor in de middag. Het productaanbod kenmerkt zich dor het gezonde en duurzame karakter;
- Producten worden op servies of in milieuvriendelijke disposables gepresenteerd.

Het grandcafé zal bij voorkeur door een barista worden bemand. Vanuit dit perspectief is er een keuze gemaakt voor een 'meeneemconcept' waarbij de gast de producten kan aanwijzen, die vervolgens door de barista worden aangereikt en afgerekend. In het Grand Café kan de gast gebruik maken van diverse duurzame koffie- en theevarianten met een ondersteunend food-assortiment. Voor het samenstellen van het assortiment van de espressobar is een vergelijking te maken met het aanbod binnen de commerciële espressobarconcepten. Doel is een goede aansluiting te vinden aan de verwachting van de gast, rekening houdend met een gastvriendelijke prijs en een juiste kwaliteit verhouding. Het assortiment focust zich op de breedte (type product) en niet op de diepte (mogelijkheden per type product).

De bar van het grandcafé wordt zo ingericht dat het ook mogelijk is om in het grandcafé kleinschalige borrels/recepties te kunnen organiseren. De openingstelling van het Grand Café is van maandag t/m vrijdag van 08.00 uur tot 17.00 uur.

6.3 Zitgebieden

De hoofdstructuur van het zitgebied kent op hoofdlijnen vier soorten gebruiksfuncties met bijbehorende gebruikersgroepen, waarmee in het ontwerp rekening moet worden gehouden:

1. Eten & drinken: Het zitgebied dient functioneel te ondersteunen aan het uitgifteconcept met het bieden van voldoende capaciteit aan zitplaatsen;
2. Ontmoeten: de voorzieningen moeten het elkaar gepland en/of spontaan tegenkomen van collega's ondersteunen en zelfs bevorderen. Het zitgebied moet overzichtelijk zijn voor mensen die niet vaak in het gebied aanwezig zijn. Medewerkers en bezoekers moeten zich gastvrij en welkom

Met opmaak: Inspringing: Links: 1,6 cm, Rechts: 1,44 cm, Afstand Voor: 11,75 pt, Regelafstand: Exact 15,45 pt

Met opmaak: Inspringing: Links: 0 cm

heeft opmaak toegepast: Lettertype: (Standaard) Calibri, Tekstkleur: Zwart

Met opmaak: Lijstalinea, Met opsommingstekens + Niveau: 1 + Uitgelijnd op: 3,5 cm + Inspringen op: 4,14 cm

voelen in het grandcafé;
3. Informeel overleg: Medewerkers moeten in het zitgebied de mogelijkheid hebben een (kort) informeel overleg te kunnen voeren;
4. Werken: Medewerkers moeten in het zitgebied de mogelijkheid hebben een aantal uur te kunnen werken tussen bijvoorbeeld vergaderingen door.

7. Functionele Eisen

In onderliggende paragrafen worden de functionele eisen van de verschillende voorzieningen en ruimten uitgewerkt.

7.1 Functionele eisen Grand Café

De doelgroep voor het Grand Café zijn zowel de medewerkers als bezoekers van RWS. Het zitgebied is met name een plek om even een kop koffie te kunnen drinken, maar waar ook overleggen kunnen plaatsvinden. Daarnaast wordt de mogelijkheid geboden om als bezoek te kunnen werken vooraf en/of na bijvoorbeeld een vergadering.

Het Grand Café is het best te vergelijken met een authentieke espressobar die aan het einde van de dag kan worden veranderd in een locatie waar ook borrels/recepties kunnen worden georganiseerd. Omdat het Grand Café een eigen plek heeft binnen het ontwerp en twee beveiligingszones dient, is het van belang dat het Grand Café onafhankelijk van het bedrijfsrestaurant kan functioneren.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- Het Grand Café dient stand-alone te kunnen functioneren. Dit betekent dat in de counters en pantry voldoende gekoelde en ongekoelde opslagvoorzieningen en lichte bereidingsapparatuur aanwezig moeten zijn;
- Het Grand Café vraagt een royale front- en backcounter van circa 6-7 meter lengte; de tussenruimte tussen front- en backcounter dient 1.200 mm te zijn;
- Het zitgebied van het Grand Café wordt verruimd door de nieuw beoogde plek binnen het ontwerp. Het zitgebied zal een combinatie moeten worden tussen verschillende zitstijlen. Hierbij moet worden gedacht aan laag zitten (lounge plekken), hoog zitten (snelle koffie en borrel) en regulier zitten (met kleine tafels, terras stijl). Daarnaast zal er een zone komen waar kan wordt gewerkt (aanlandplekken). Bij deze laatste zal in ieder geval stroom en eventueel WiFi beschikbaar moeten zijn;
- Het Grand Café moet worden uitgerust met een goede geluidsinstallatie.

7.2 Functionele eisen bedrijfsrestaurant

In deze paragraaf worden de functionele eisen per gebied (behorende bij het bedrijfsrestaurant) uiteen gezet.

7.1.1 Uitgiftegebied

Toelichting(en) op doel / gebruik:
In het uitgiftegebied kan de gast producten uitkiezen, zelf pakken en op deze wijze de lunch zelf samenstellen. Een direct contact met de cateringmedewerkers is van groot belang, voor het geven van advies en/of uitserveren van de gerechten. Bij de verschillende uitgiftebuffetten worden verschillende serviceniveaus toegepast. Bij voorverpakte producten en brood zal weinig of geen contact noodzakelijk zijn. Bij warme maaltijden en vers belegde broodjes zal dit juist veel zijn. Bij een soep- en een saladebuffet is vooral een hoge mate van zelfwerkzaamheid van de gast gewenst. Bij het deel dat de gehele dag open is, is contact met de keuken een vereiste. Zodat er altijd vragen gesteld kunnen worden en de gasten in het zicht van de medewerker zijn.–

De gemiddelde tijd die een gast in de uitgifte doorbrengt ligt tussen de drie en vijf minuten. Tijdens het drukste half uur maken circa 50% van de lunchgasten gebruik van de uitgifte. Dit betekent voor de uitgifte in het drukste half uur een piekbelasting van 550 gasten. Hierop dient de uitgiftecapaciteit, meubels en kassa's te worden afgestemd.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- De uitgifte ligt tussen de keuken en het zitgebied in. De uitgiftepunten die regelmatig moeten worden bijgevuld en/ of een sterke bereidingsrelatie met de keuken hebben, dienen nabij de keuken te worden gepositioneerd;
- Bij de entree van de uitgifte worden de borden en dienbladen aangeboden;
- Bestek en servetten worden op servicemeubels na de kassa's geplaatst;
- De uitgifte dient in het drukste half uur een piekbelasting van 550 gasten te kunnen opvangen;
- De positie van de huidige keuken (back office) blijft gehandhaafd;
  - Bij de uitgiftebuffetten dient voldoende afzet op het meubel voor dienbladen te zijn om de handen vrij te hebben om producten te pakken en te presenteren. Dit betekent voor een buffet met 1 zijde bediening 950 mm en voor een buffet met 2 zijden bediening (eilandbuffet) minimaal 1200 mm;
- De lengte van de meubels dienen voldoende groot te zijn om een ordentelijke productpresentatie te kunnen maken, serviesgoed bij te plaatsen en te zorgen dat met (vers)display de productpresentatie wordt gecompleteerd;
- Er dient voldoende vrije loopruimte rondom de buffetten te zijn om rijvorming of opstoppingen zo veel als mogelijk te voorkomen (free-flow).;
  - Er wordt rekening gehouden met compartimentering t.b.v. dag openstelling. Voor alleen het ontbijt hoeft niet het gehele uitgiftegebied open te zijn. Hetzelfde geldt voor een einde dag maaltijd of snack;
- Het uitgiftegebied geeft geen akoestische of geuroverlast aan de werkomgeving.

7.1.2 Kassa

In het creëren van voldoende doorstroom in de uitgifte speelt de capaciteit van de kassa's een essentiële rol. Indien de capaciteit onvoldoende is ten opzichte van de doorstroom in de uitgifte kan dit leiden tot onaanvaardbare wachtrijen. Er mogen maximaal vier wachtenden voor een kassa in de rij staan. Ten aanzien van de kassa's zijn er twee opties:

1. In de lijn van 'Het Nieuwe Werken' (zelfsturing medewerker) heeft het de voorkeur om grotendeels met onbemande kassa's te gaan werken. Daarnaast zullen voor onbekende gasten één of twee bemande kassa's worden ingezet. Indien wordt gekozen voor onbemande kassa's in combinatie met bemande kassa's dienen er 10 kassa's te worden gerealiseerd.
2. Indien besloten wordt om bemande kassa's in te zetten dan dient uitgegaan te worden van 7 kassa's. Dit is een eerste indicatie; tijdens het ontwerptraject dienen deze gegevens met de cateraar te worden geverifieerd en/of herberekend.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- Bij de kassa's dient voldoende afzet op het meubel te zijn voor dienbladen om de handen vrij te hebben om de kassa te kunnen bedienen;
- De lengte van het meubel dient voldoende groot te zijn zodat twee maar bij voorkeur drie gasten hun dienbladen kunnen afzetten;
- Er dient voldoende vrij gebied voor de kassameubels te zijn om rijvorming mogelijk te maken zonder dat dit de doorloop in de uitgifte blokkeert (minimaal 2500 mm).

heeft opmaak toegepast: Lettertype: (Standaard) Calibri, Tekstkleur: Zwart, Versmald met 0,2 pt

Met opmaak: Lijstalinea, Afstand Voor: 1 pt, Regelafstand: Exact 14,05 pt, Met opsommingstekens + Niveau: 1 + Uitgelijnd op: 3,5 cm + Inspringen op: 4,14 cm, Tabstops: 2,87 cm, Left

heeft opmaak toegepast: Lettertype: (Standaard) Calibri, Tekstkleur: Zwart, Versmald met 0,2 pt

7.1.3 Keukengebied

Goederenontvangst

In de goederenontvangst worden de leveringen van de verschillende leveranciers ontvangen en gecontroleerd. Zie ook PvE 3.3.8.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- De goederenontvangst heeft een eigen ingang;
- Door verschil in leveringstijden is ruimte nodig om de goederen tijdelijk te kunnen neerzetten (minimaal ruimte hebben voor 6 rolcontainers). Leveringen komen voornamelijk op rolcontainers en in kratten binnen;
- In de goederenontvangst zijn onder andere de volgende elementen noodzakelijk: een (verrijdbare) werktafel, weegschaal en een PC;
    - De goederenontvangst kan worden gecombineerd met de brede gangzone, hierdoor is het niet altijd noodzakelijk om additionele meters voor deze functie te voorzien;
    - Voor de opslag is het ideaal om in de nabijheid van de goederenontvangst de beschikking te hebben over een koelcel(len), vriescel, opslag food en opslag non-food en een directe routing naar de keuken.
- Het keukengebied geeft geen akoestische of geuroverlast aan de werkomgeving.

Magazijnen

In de magazijnen worden alle food en non-food artikelen die niet gekoeld hoeven worden opgeslagen.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- Er dienen minimaal twee verschillende ruimten voor opslag te zijn (food en non-food);
- De opslagvoorzieningen dienen te worden gesitueerd in directe relatie met de ontvangst goederen en de (voor)bereidingsruimte. Mocht dit niet mogelijk zijn de ruimten op een andere plek in het gebouw te worden gepositioneerd, dan is het noodzakelijk om in de nabijheid van de (voor)bereidingsruimte een kleiner dagmagazijn te voorzien;
- De ruimten dienen drempelloos te worden uitgevoerd;
    - De magazijnen dienen te worden voorzien van stellingen die een schapdiepte van 400 en 500 mm hebben;
    - De loopruimte tussen de stellingen dient minimaal 1200 mm te zijn; maximale (effectieve) hoogte van stellingen is 1800 mm. De ruimten dienen afgesloten te kunnen worden.

Koel-/vriescellen

In de koel-/vriescellen worden alle gekoelde of bevroren food artikelen producten opgeslagen. Dit zijn niet alleen de producten van de groothandel voor de uitgifte en Grand Café, maar ook kant-en-klare gerechten die van een externe cateraar komen voor kleine en gemiddeld grote evenementen.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- De bestaande koel-/vriescellen zullen worden gehandhaafd maar de opslagcapaciteit moet met een nieuwe cel worden uitgebreid;

- Deze additionele opslagvoorzieningen dienen te worden gesitueerd in directe relatie met de ontvangst goederen;
- De cellen dienen drempelloos te worden uitgevoerd;
  - De cellen dienen te worden voorzien van stellingen die een schapdiepte van 400 en 500 mm hebben;
  - De loopruimte tussen de stellingen dient minimaal 1200 mm te zijn; maximale (effectieve) hoogte van stellingen is 1800 mm. De cellen dienen afgesloten te kunnen worden;
  - De cellen dienen voorzien te zijn van voldoende eigen verlichting door middel van armaturen met roestvaststalen beschermingsraster;
- De cellen zijn prefab bouwpakketten en worden op de vloer geplaatst. De bouwkundige ondervloer dient vlak en waterpas te zijn uitgevoerd;
  - De ruimte tussen de bouwkundige wanden/gevel en cel, evenals de bovenzijde van de cel en onderzijde plafond (optoppen doorstekend door systeemplafond), dient afgesloten afgewerkt te worden met gelijke celwandpanelen (hygiëne);
- De verdamperunit dient geschakeld te zijn met het deurcontact voor het stoppen van de ventilatoren bij geopende deur;
  - De cellen dienen een temperatuuralarm te hebben met een potentiaalvrij wisselcontact ten behoeve van het GBS-systeem;
  - De cellen dienen voorzien te zijn van een insluitalarm met vrij potentiaal voor doormelding naar meldkamer.

<u>Afval-/emballageruimte ten behoeve van catering</u>
Een afval- en emballageruimte dienen voor het tijdelijk opslaan van afval- en emballageruimte. Afval en emballage worden veelal in separate ruimten opgeslagen maar kunnen ook worden gecombineerd. Dit staat los van de afval en emballageruimte in het expeditie gebied.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- Deze ruimten nabij uitgang/ingang of goederenontvangst situeren, bij voorkeur voorzien van een buitendeur en gemakkelijk bereikbaar uit de keuken en vaatspoelkeuken;
- Bij de afvalinzameling dient rekening gehouden te worden met gescheiden stromen in het kader van de afvalscheiding;
- Voor de inpandige opslag van organische afval dient een gekoelde ruimte of een zogenaamde 'kliko' koeling te worden voorzien.

<u>Voorbereidingskeuken (inclusief evenementen en koude keuken)</u>
In de voorbereidingskeuken dienen alle voorbereidende werkzaamheden voor de uitgifte, Grand Café en evenementen te kunnen worden uitgevoerd. In de huidige situatie zijn de voorbereidingskeuken en koude keuken fysiek van elkaar gescheiden.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- De eis om twee gescheiden ruimten te hebben is voor een bedrijfsrestaurant niet noodzakelijk; bij het voldoen aan de HACCP regels gaat het veel meer om borgen van de temperatuur van de producten;

- Om de beschikbare ruimte efficiënter te gebruiken, kunnen de twee ruimten tot een grote ruimte worden gecombineerd. Inclusief de combinatie met warmte-uitgifte (de keuken = de uitgifte en andersom);
- De ruimten en voorzieningen moeten in voldoende mate kunnen voorzien in de bereiding van salades, belegde broodjes, maaltijden, warme snacks en dergelijke. De werktafels en apparatuurbehoefte dient hierop aan te sluiten;
- Uiteraard is het van belang dat deze ruimte groot genoeg is om zowel de werkzaamheden voor de uitgifte te kunnen organiseren maar daarnaast ook de voorbereidende activiteiten voor de evenementen kan afhandelen;
- De keuken moet minimaal van de volgende apparaten worden voorzien: twee combisteamers, kookplaten (bij voorkeur inductie) en friteuses;
- Voor productie van grotere hoeveelheden dienen een kantelbare braadslede en twee kookketels aanwezig te zijn;
- Daarnaast dient te worden voorzien in spoel-/werktafels (eventueel met onderbouwkoeling), handenwasvoorzieningen, opslag werkvoorraad en keukenmaterialen;
- De voorbereidingskeuken dient te worden voorzien van een doelmatige afzuiging;
- Op de warmte-uitgifte worden de gerechten in het zicht van de gast zo veel als mogelijk vers bereid. Hiervoor dienen verwisselbare bakplaten, wokunits en kookplaten aanwezig te zijn zodat per dagmenu het juiste apparaat voor de frontcooking kan worden ingezet;
- In de keuken wordt met meerdere personen tegelijk gewerkt en het is daarom van belang dat er voldoende loopruimte rondom de kook-/werktafels. Minimale doorlopen van 1200 mm zijn gebruikelijk maar op drukke kruispunten is 1500mm wenselijk.

<u>Koffiekeuken</u>
Ten behoeve van de evenementen dient een separate pantryruimte te worden ingericht. De belangrijkste aandacht bij de verzorging van deze activiteiten gaat uit naar het logistieke proces.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- Uitgangspunt is dat alle verstrekkingen, met uitzondering van koffie en thee, in de voorbereidingskeuken worden bereid of bij grotere bijeenkomsten kant en klaar worden aangeleverd;
    - Naast de voorzieningen voor koffie en thee dient met name aandacht te worden besteed aan voldoende ruimte voor opslag servies en logistieke handelingen. In deze ruimte moeten naast spoel-/ werktafels minimaal 3 serveerwagens kunnen worden 'geparkeerd'. Deze ruimte hoeft niet per se in het keukengebied te worden opgenomen en mag ook elders worden georganiseerd.

<u>Kantoor (twee werkplekken)</u>
In het kantoor worden door de cateraar administratieve werkzaamheden, bestellingen, personeelsplanningen ed. voor de restauratieve voorzieningen verricht.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- De ruimte is voorzien van 2 bureaus met laden, bureaustoelen, dossierkast, pc's, telefoon en een 'druppel' aan een van de bureaus voor het voeren van een bespreking met maximaal 2 additionele stoelen;

- Deze functie kan op de huidige locatie worden gehandhaafd.

Inname vuile vaat middels dienbladentransportband

De gebruikers van het restaurant kunnen het vuile dienblad op de dienbladentransportband wegzetten. Afval dient ten alle tijden gescheiden te worden ingezameld, hetzij door de gast, hetzij door de cateraar.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- Er dient rekening gehouden te worden met een goede logistieke route van en naar de wasstraat;
  - Het is bij het ontwerp van belang om doelmatige akoestische voorzieningen te treffen zodat het geluidsoverlast naar het zitgebied en aangrenzende kantoorruimtes zo veel als mogelijk wordt beperkt;
- Op de locatie van afvalscheiding, wordt voldoende ruimte gereserveerd voor het scheiden van afval, in de keuken of in het restaurant. In tegenstelling tot de huidige situatie wordt in de toekomst het weggooien van het afval en het uitsorteren van bestek wellicht niet meer door de gast gedaan, maar in de spoelkeuken door de cateringmedewerkers georganiseerd. Door een verder gaande mechanisering (bijvoorbeeld magnetische afname van bestek van het dienblad) zullen exploitatiekosten van de spoelkeuken per lunchgast naar verwachting niet stijgen.
  - De wand rondom de inname vuile vaat dient goed reinigbaar te zijn. Voor het reinigen moet de roestvaststalen inname band vanuit diverse posities goed bereikbaar zijn.

Vaatspoelkeuken

In de spoelkeuken wordt al het porselein, bestek, glaswerk en klein keukenmateriaal gereinigd en tijdelijk opgeslagen. Na de lunch worden alle materialen in de uitgifte en keuken bijgevuld.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- De bestaande vaatspoelkeuken dient qua vierkante meters te worden uitgebreid met de naastgelegen ruimte. Uitgangspunt is een korventransportmachine in combinatie met een separate dienbladenspoelmachine;
- Het bestek wordt automatisch middels een magneet van het dienblad gehaald en gebufferd; • Beide vaatspoelmachines dienen te worden voorzien van een afzuigkap met trekonderbreker; bovendien dienen boven de uitloop van de machines een dampkap te worden voorzien. Deze laatste zorgt er voor dat bij het uitwasemen van het servies de warme, vochtige lucht zo veel als mogelijk wordt afgezogen;
- De dienbladen worden met behulp van een zogenaamd 'hoog-laag' systeem door de cateringmedewerkers ontmanteld. Door het hoog-laag systeem worden dienbladen middels de dienbladen transportband op 1200 mm hoogte getransporteerd en hierdoor kunnen de cateringmedewerkers met een rechte rug de vuile materialen uitsorteren in korven welke op een werkhoogte van 900 mm zijn geplaatst.
- Bovenstaande is uit optimalisatie 2014, graag aanpassen naar recente ontwikkelingen.

Werkkast en opslag schoonmaakmiddelen

Ten behoeve van de schoonmaakmiddelen voor de catering dient een werkkast te worden opgenomen. In deze ruimte worden ook de zeepmiddelen voor de vaatspoelmachines opgeslagen.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- De werkkast dient voorzien te zijn van een stortgootsteen;
- Bij voorkeur worden de aangesloten zeepboxen ook in deze ruimte geplaatst en de zeepleidingen middels een pythonbuis naar de vaatspoelmachines geleid. De doseerinstallaties worden in de spoelkeuken bij de machines opgehangen;
  - In de werkkast dienen ook de waterontharders opgenomen te worden ten behoeve van de vaatspoelkeuken(machines) en de keuken (combisteamers).

Magazijn ten behoeve van automatenservice

In het magazijn ten behoeve van de automatenservice worden producten voor de warme drankautomaten opgeslagen. Zie ook PvE 3.3.7.3.

Gewijzigde veldcode

Gebruiks-/functionele eis(en):

  - Deze opslagvoorziening heeft een directe relatie met de goederenontvangst maar heeft geen verdere relaties met de andere back-of-the-house ruimten en mag ook elders in het gebouw worden gesitueerd;
- Het magazijn dient te worden voorzien van stellingen die een schapdiepte van 400 en 500 mm hebben;
  - De loopruimte tussen de stellingen dient minimaal 1200 mm te zijn; maximale (effectieve) hoogte van stellingen is 1800 mm;

Kleedruimte/sanitair dames & heren

Kleedruimte (en sanitaire voorzieningen) voor medewerkers worden niet separaat georganiseerd maar geïntegreerd in de voorzieningen die reeds in het gebouw aanwezig zijn. Er hoeft niet te worden voorzien in een separate overblijf- en/of medewerkerruimte. Uitgangspunt is dat de medewerker(s) hun pauze doorbrengen in het zitgebied van het restaurant.

Opstelplaats separate koeltechniek

De koeltechniek blijft separaat opgesteld. Voor de koel-/vriesunit is reeds een opstelplaats beschikbaar en op deze plek wordt de installatie (indien van toepassing) uitgebreid.

7.3 Functionele eisen zitgebied

De hoofdstructuur van het zitgebied bestaat uit vier soorten gebruiksfuncties te weten eten & drinken, ontmoeten, informeel overleg en werken (zie tevens paragraaf 4.1.4). Het zitgedeelte in het restaurant biedt dus de mogelijkheid voor zowel rustig lunchen als ontmoeten, overleggen en werken. De doelgroep voor het zitgebied zijn primair de medewerkers van RWS. Daarnaast kunnen alle bezoekers van RWS ook gebruik maken van de voorzieningen.

Gebruiks-/functionele eis(en):

- Het zitgebied dient het 'hart' van het gebouw te vormen en dient, buiten de openingstijden van het uitgiftegebied, de gehele dag toegankelijk te zijn;
- Het gebruik zoals beschreven vraagt om een inrichting met meubilair dat deels specifiek mag zijn, maar vooral multifunctioneel te gebruiken moet zijn. Denk hierbij aan tafels die een dieper bovenblad hebben om een overleg te kunnen voeren;
- De ruimte tussen de 'vingers' van het gebouw kunnen gebruikt worden als werk- en overleggebied. Dit meubilair hoeft niet noodzakelijk verplaatsbaar te zijn. De grote lange ruimte kan worden gebruikt voor het lunchen, ontmoeten en overleggen. Dit meubilair dient wel verplaatsbaar te zijn zodat daar ook grotere bijeenkomsten/borrels kunnen plaatsvinden. Het bestaande meubilair kan in dit deel worden hergebruikt;
- De multifunctionele ontmoetingsplekken kennen een verscheidenheid aan vormgeving, afgestemd op de verschillende typen informeel overleg. Denk hierbij aan verschil in (zit)hoogten, eet-, werk-, statafels et cetera. Het moet mogelijk zijn om met z'n tweeën te kunnen overleggen, in kleine groepjes (2-4 personen) of om rustig een telefoongesprek te voeren;
- Enkele zitjes dienen ook een beperkte vorm van privacy te bieden, zodat meerdere kleine groepen tegelijkertijd gebruik kunnen maken van de ruimte voor (informeel) overleg;
- De ontmoetingsplekken hoeven niet te voldoen aan de ARBO eisen. In hoogte verstelbaar meubilair is niet noodzakelijk;
- Het moet mogelijk zijn om individueel met een laptop te kunnen werken. Deze werkplekken hoeven niet te voldoen aan de ARBO eisen. In hoogte verstelbaar meubilair is niet noodzakelijk;
- Voor 30% van de plekken wordt voorzien in elektronische voorzieningen;
- WiFi is, net als in het gehele pand, ook op de begane grond beschikbaar in het zitgebied van het restaurant en het Grand Café;
- Specifieke aandacht moet worden geschonken aan de akoestiek om het uiteenlopende gebruik mogelijk te maken, met name aan dat deel van het zitgebied waar nu reeds geluidsoverlast is vanuit de spoelkeuken. Er dient zoveel mogelijk gebruikt gemaakt te worden van dempende materialen.
- De basis verlichting blijft gehanteerd, met aanvullende verlichting wordt een sfeervolle ontmoetingszone gecreëerd;
- Het ontmoetingsgebied is gemakkelijk schoon te maken;
- Er wordt gebruik gemaakt van representatieve, onderhoudsvriendelijke, representatieve, duurzame en bij voorkeur circulaire materialen.
- De keuken en het bedrijfsrestaurant geven geen overlast aan de aangrenzende werkomgeving. Dat geldt voor akoestiek, maar ook voor geuroverlast.

- Tijdens de openingstijden voor de lunch (11.30 tot 14.00 uur) wordt ingeschat dat er circa 1114 lunchgasten gebruik maken van de restauratieve voorzieningen en zijn in totaliteit circa 688 zitplaatsen noodzakelijk (zie tabel 1);
- In tabel 2 is het aantal benodigde zitplaatsen verdeeld over het restaurant;
    - Voor één zitplaats (voor lunchgebruik) wordt uitgegaan van 1,7 vierkante meter of 1,25 m FNO.

8. Routing en logistiek overig

Horizontaal transport
Voor de interne transportwegen geldt dat het transport van inventaris, hulpmiddelen voor bijeenkomsten en materialen moet kunnen plaatsvinden. Als minimale afmetingen voor deuren dient te worden uitgegaan van een vrije hoogte van 2.30 meter een vrije breedte van minimaal 0.95 meter. Veelvuldig gebruikte doorgangen in bijvoorbeeld het keukengebied dienen van een elektrisch bedienbare draai-/schuifdeur (bijvoorbeeld middels 'schopvoorziening') te worden voorzien.

Verticaal transport
Gezien het feit dat het restaurant op de begane grond wordt gesitueerd, is verticaal transport niet of minder van toepassing. Indien de kelder gebruikt gaat worden als opslag wordt gebruik gemaakt van de bestaande (goederen)lift.

Bewegwijzering
Voor de bewegwijzering in het restaurant en keukengebied dient te worden aangesloten op het reeds in gebruik zijnde concept. Aanvullend hierop dient minimaal de mogelijkheid geboden te worden om naamsvermelding van evenementen bij de entree met zaalverwijzing en bij de zalen op te nemen. Bij voorkeur vindt dit digitaal plaats. Als onderdeel van het ontwerp dient rekening te worden gehouden met het aanbrengen van bekabeling, loze leidingen en dergelijke.

Afval
Regulier bedrijfsafval wordt dagelijks gescheiden ingezameld door de cateraar, waarna deze gescheiden stromen worden verzamelt in een centrale opslagruimte, waar per afvalstroom een container aanwezig is.