

Bijlage 13 Beschrijvend document



1. OMSCHRIJVING BEDRIJFSHORECA IN M-MEDIAGEBOUW

1.1. Inhoud van de Opdracht

Wij vragen de Inschrijvers een voorstel uit te werken voor de scope zoals omschreven in paragraaf 1.6.

Daarnaast dienen de Inschrijvers zich te conformeren aan de gestelde eisen, Bijlage 7, door ondertekening in Akkoordverklaring van de eisen, Bijlage 1.

In dit hoofdstuk ontvangt u informatie over AKN en geven wij een omschrijving van de gewenste dienstverlening.

Bedrijfshoreca in M-Mediagebouw

In M-Mediagebouw wordt hybride gewerkt; gemiddeld 60% van de medewerkers is op kantoor en 40% werkt thuis.

AKN biedt haar medewerkers, bezoekers en gasten eigentijdse, verrassende en gastvrije hospitality. Een horecateam dat haar verantwoording hierin neemt, actief meedenkt over de dagelijkse invulling en zorgdraagt voor vlekkeloze service is het doel van deze aanbesteding.

Meteen bij binnenkomst ziet men M-Café, te vinden in het hart van het gebouw. Dit is een gastvrije, toegankelijke plek om af te spreken met collega's of gasten, om te ontspannen met een lekker drankje, mensen te ontmoeten en na te praten over je werk.

Verderop bevindt zich het restaurant waar dagelijks een lunch en op aanvraag het diner wordt verzorgd.

Het horecateam zorgt voor een warm welkom. Het aanbod is iedere dag verrassend, eigentijds en lekker. Naar kantoor gaan betekent lekker, gezond lunchen met verrassende gerechten en samenzijn met collega's. Het assortiment wordt vers bereid en is duurzaam; medewerkers maken zelf een keuze.

Er worden ingrediënten uit het seizoen gebruikt. Daarnaast eist Opdrachtgever dat 80% van het geboden assortiment producten zijn die in Nederland worden geproduceerd en verwerkt.

Het horecateam heeft veel vrijheid om te ondernemen en in te spelen op de wensen van de gasten. Een inspirerende horecamanager die zijn team goed begeleidt en hen stimuleert om te ondernemen vinden wij belangrijk om een succesvolle exploitatie te realiseren waar medewerkers graag komen en zich welkom voelen.

AKN vindt het heel belangrijk dat het team zelfstandig opereert, de vrijheid neemt en initiatieven toont om de hospitality en het aanbod te optimaliseren (binnen de randvoorwaarden van de aanneemsom); een team dat zich verdiept in de doelgroep, weet wat er leeft, wat de behoeftes zijn en hierop inspeelt in de samenwerking.

1.2. M-Mediagebouw restaurant

Het restaurant in M-Mediagebouw is tenminste 255 dagen per jaar geopend: maandag tot en met vrijdag tussen 12.00 en 13.30 uur, altijd met een uitloop tot 14.00 uur.

In M-Mediagebouw werken tussen de 500 – 600 medewerkers en gemiddeld maken 260 mensen dagelijks gebruik van het restaurant (indicatieve opgave).

Het betreft een zelfbedieningsbuffet waar de medewerkers zelf hun lunch kunnen samenstellen bij de diverse buffetten. Het assortiment wordt ter plekke en vers bereid en kenmerkt zich door veel variatie.

AKN hecht veel waarde aan een duurzaam aanbod. Vegetarisch en plantaardig is de standaard. Nationale inkoop is vereist, hiermee bedoelen we producten die in Nederland worden geproduceerd en verwerkt. Vlees en zuivel is altijd lokaal ingekocht en biologisch. Vis is MSC en/of ASC gecertificeerd.

Deze nationale inkoop geldt voor minimaal 80% van het assortiment. Wij begrijpen dat frisdranken, candybars, rijst, noedels en dergelijke niet lokaal kunnen worden ingekocht.

Bij de inkoop wordt gewerkt met topkeurmerken. Daarbij worden onderstaande keurmerken voor de inkoop gehanteerd.

- **Beter Leven Keurmerk** (3 sterren) voor zuivel, eieren en vlees
- **Demeter** voor bio-dynamische producten
- **EKO** voor biologische producten
- **EU-biologisch** voor biologische producten
- **Fairtrade** voor tropische producten
- minimaal **On the way to PlanetProof** voor groente en fruit, bij voorkeur eko of EU-biologisch
- **Rainforest Alliance** (inclusief UTZ) voor tropische producten
- **Roundtable On Sustainable Palm Oil** (RSPO) voor palmolie
- **Sustainable Rice Platform** (SRP) voor rijst
- **Climate Neutral Certified** (speciaal voor klimaatimpact van voeding)

Wij vertrouwen op de expertise van de cateringpartner voor de samenstelling van het assortiment en het dagelijkse aanbod. De huidige kwaliteit, aanbod en presentatie is het minimale uitgangspunt voor de toekomst. U geeft bij de beantwoording van vraag 1 van de 'Kwalitatieve Gunningscriteria' een omschrijving van uw aanbod en op welke wijze u de medewerkers dagelijks verleidt om het restaurant te bezoeken en een gezonde en verantwoorde keuze te maken.

Opdrachtgever wenst het huidige prijsniveau te handhaven (zie Bijlage 8) en wenst daarnaast dagelijks een basislunch voor € 4,- aan te bieden. U omschrijft in Fase 2, bij de beantwoording van vraag 2 van de 'Kwalitatieve gunningscriteria' en op het Prijsinvulblad (Bijlage 9), tabblad 4, wat u voor dit bedrag dagelijks aanbiedt.

Er zijn 3 tot 4 punten waar medewerkers kunnen afrekenen. De bedrijfshorecapartner draagt zorg voor 4 kasregisters.

Het assortiment wordt verstrekt met serviesgoed, glaswerk en RVS-bestek. De gasten scheiden zelf het afval en zetten de dienbladen en het gebruikte serviesgoed, glaswerk en RVS-bestek in de vaatwas korven op een afzuimmeubel in de nabijheid van de vaatspoelkeuken. De cateringpartner draagt zorg voor de afwas.

1.3 M-Café

In het M-Café komen medewerkers langs voor diverse soorten heerlijke koffie, thee, ontbijtje of een tussendoortje, maar ook wordt deze plek gebruikt voor overleggen of om even te ontspannen, alleen of met collega's. De koffiebar is 255 dagen per jaar geopend van maandag tot en met vrijdag tussen 08.30 en 15.00 uur.

Wekelijks op donderdag van 16.30 – 18.30 uur wordt hier een borrel verzorgd voor alle mensen in het pand. Medewerkers betalen hun eigen drankjes en de cateringpartner draagt zorg voor bemensing van de bar.

In de huidige situatie maken dagelijks ongeveer 60 mensen gebruik van de koffiebar. De bemensing wordt nu verzorgd door een barista met een gehoorbeperking. Met behulp van gebarentaal, en een scherm met uitleg, wordt besteld. Deze werkwijze willen wij behouden. Het schermonderhoud is de verantwoording van de cateringpartner.

Het assortiment bestaat uit diverse soorten luxe koffie en thee. Daarnaast wordt hier een ontbijtassortiment aangeboden. Verse smoothies, fruitsalade, (plantaardige) yoghurt met granola, maar ook voor pastries en hartige tussendoortjes kunnen medewerkers hier de hele dag terecht.

Er wordt gebruik gemaakt van serviesgoed en de medewerker van de koffiebar zorgt er de hele dag voor dat tafels worden afgeruimd en het zitgebied er netjes en verzorgd uit ziet.

De koffiebar wordt voor rekening en risico van de cateringpartner geëxploiteerd. De cateringpartner betaalt een jaarlijkse, vaste afdracht/huursom van € 5.000 exclusief BTW.

U omschrijft, bij 'Kwalitatieve gunningscriteria' vraag 1, wat uw werkwijze in M-Café is en wat medewerkers en bezoekers in het M-Mediagebouw wordt geboden.

Er zijn 2 kassapunten en de cateringpartner dient zorg te dragen voor kasregisters.

De cateringpartner dient zorg te dragen voor een exploitatievergunning.

1.4 Extra activiteiten en catering M-Mediagebouw

Wekelijks zijn er 3 tot 4 televisieproducties, waarvan twee vast in de avond (tot 22.00 uur). Voor crewleden wordt dan een lunch of diner verzorgd. Bij deze producties is soms publiek aanwezig. Het gaat om 100 tot 150 personen per productie aan wie koffie en theeservice wordt gepresenteerd.

Regelmatig zijn er kleine events, zoals bijeenkomsten, vergaderingen, fotoshoots, borrels, perspresentaties. Het merendeel hiervan vindt overdag of einde van de dag plaats.

Grotere events zijn er ongeveer 1 keer per maand. Dit betreft externe partijen en interne personeelsfeesten. Het aantal aanwezigen hiervan varieert van 60 tot 200 personen.

Voor al deze bijeenkomsten zal vooraf catering worden aangevraagd.

De cateringpartner draagt zorg voor materialen voor deze bijeenkomsten, waaronder servies, glaswerk, bestek en decoratiematerialen. Het is uitdrukkelijk niet toegestaan om de materialen van Opdrachtgever voor deze bijeenkomsten te gebruiken (met uitzondering van de keukenapparatuur voor bereiding).

Wij vragen de Inschrijvers om suggesties samen te stellen en voorbeelden van menu's voor de verzorging van deze bijeenkomsten.

Opdrachtgever vraagt de Inschrijvers om een transparante werkwijze te hanteren. AKN wenst een overzicht te ontvangen met vaste verrekenprijzen voor deze services.

Wij wensen inzicht in de opbouw van deze verrekenprijzen bestaande uit ingrediëntkosten, algemene kosten, personeelskosten en uren. De klant krijgt een all-in prijs aangeboden middels een offerte met duidelijke omschrijving van het menu en diensten. De facturen worden maandelijks separaat aan de Opdrachtgevers binnen M-Mediagebouw doorbelast. De dagelijkse personele inzet kan hiervoor uitdrukkelijk niet ingezet worden. Het betreft een separate service die als zodanig aan de desbetreffende Opdrachtgever wordt doorbelast.

De cateringpartner krijgt geen exclusiviteit voor de verzorging van deze catering activiteiten. Opdrachtgever wenst de mogelijkheid te hebben om ook derde partijen hiervoor in te schakelen.

In paragraaf 1.6 geven wij, ter informatie, de huidige omzet catering weer. Dit betreft een inschatting. Hieraan kunt u geen rechten ontlenen.

Uw financiële aanbieding voor het restaurant en de koffiebar staat volledig los van uw voorstel voor partycatering/banqueting. U dient een vast afdrachtpercentage van 5% over de verrekenprijs te calculeren, bestemd voor een bijdrage aan AKN voor energielasten en gebruik van de keuken.

1.5 Versnaperingenautomaat in M-Mediagebouw

In het restaurant staat één versnaperingenautomaat. De cateringpartner draagt zorg voor de exploitatie hiervan.

Opdrachtgever verwacht een aantrekkelijk assortiment waarbij een keuze kan worden gemaakt uit gezonde items en guilty pleasures. De automaat is gedurende de aanwezigheidstijden van het personeel steeds goed gevuld. Het is belangrijk dat het assortiment wisselt en dat er regelmatig nieuwe producten worden aangeboden.

U geeft in Bijlage 9, prijsinvalblad, een omschrijving van uw aanbod en verkoopprijzen.

U dient een werkwijze te implementeren hoe medewerkers hun statiegeld over gekochte blikjes retour ontvangen.

1.6 Scope

De scope van deze opdracht is:

- De dagelijkse verzorging van de lunch voor medewerkers in het restaurant van AKN in M-Mediagebouw.
- De verzorging van een versnaperingenautomaat in M-Mediagebouw.
- De exploitatie van koffiebar M-Café in M-Mediagebouw.
- Het op aanvraag verzorgen van vergaderservice en maatwerkbijeenkomsten in M-Mediagebouw.

Onderstaand geven wij u, ter informatie, de omzetten van 2022. De genoemde bedragen zijn slechts indicatief voor de huidige situatie en vormen geen garantie voor het toekomstige afnamepatroon. U kunt geen rechten ontleen aan deze indicatie.

	Omzet 2022 inclusief BTW
Restaurant M-Mediagebouw	€ 335.000, -
Koffiebar M-Café in M-Mediagebouw	€ 49.000, -
Banqueting en vergaderservice M-Mediagebouw	€ 330.000, -

De Inschrijver dient voor alle drie de onderdelen een aanbieding te doen. Het is niet mogelijk uitsluitend op één of twee onderdelen in te schrijven.

Opdrachtgever eist dat de verzorging van catering en vergaderservice volledig los staat van de exploitatie van het restaurant en de koffiebar. Als deze service vervalt of minder wordt, mag dat onder geen beding consequenties hebben voor de aanneemsom voor het restaurant of de huursom van M-Café. Er kan dan ook geen sprake zijn van communicerende vaten tussen de drie onderdelen.

2. FINANCIEEL EN CONTRACTVORM

2.1 Financieel

Opdrachtgever wenst een transparante financiële samenwerking. Dit betekent dat wij iedere maand een financiële verslaglegging wensen.

- Aantal gasten restaurant M-Mediagebouw, inclusief gemiddelde besteding per gast
- Aantal gasten M-Café, inclusief gemiddelde besteding per gast
- Overzicht extra activiteiten
- Overzicht duurzame inkoop
- Overzicht nationale inkoop
- Overzicht waste percentage
- Overzicht ureninzet en omschrijving werkzaamheden

Een jaarlijkse accountantsverklaring door een onafhankelijke accountant, over de gerealiseerde omzetten, is onderdeel van het voorstel.

Wij vragen in Fase 2 een gedetailleerd financieel voorstel voor de activiteiten. Hiervoor wordt Bijlage 9, Prijsinvalblad, gebruikt.

De Inschrijvers stellen in Fase 2 de volgende financiële aanbidding samen:

- Een aanneemsom voor de exploitatie van het restaurant van M-Mediagebouw inclusief de versnaperingenautomaat.
- Een huursom voor de exploitatie van koffiebar M-Café.
- Vaste verrekenprijzen inclusief een afdrachtpercentage van 5% voor extra activiteiten in M-Mediagebouw.

Daarnaast willen wij een indruk krijgen van de inhoudelijke invulling en verkoop- en verrekenprijzen. Dit betekent dat wij benieuwd zijn naar het aanbod, zodat wij een indruk krijgen van het aanbod eten en drinken gedurende het jaar inclusief prijzen. Wij beoordelen dit voorstel op inhoud, duurzaamheid, creativiteit en prijsstelling, werkwijze en presentatie (de wijze waarop dit aan de medewerkers aangereikt/gepresenteerd wordt).

AKN heeft het voornemen een exploitatieovereenkomst af te sluiten voor de verzorging van bedrijfshoreca en de vergaderservice voor medewerkers en bezoekers in M-Mediagebouw te Hilversum.

De exploitatieovereenkomst wordt aangegaan voor bepaalde tijd van vijf (5) jaar. Opdrachtgever kan besluiten de exploitatieovereenkomst maximaal twee (2) keer met één (1) jaar tegen gelijkblijvende voorwaarden en condities te verlengen. Na deze verlenging eindigt de overeenkomst automatisch van rechtswege waardoor de opdracht nooit langer dan zeven jaren kan voortduren tenzij er zwaarwegende redenen aanwezig zijn om deze voorwaarden aan te passen. Van het besluit of al dan niet van de mogelijkheid tot verlenging gebruik wordt gemaakt, wordt uiterlijk zes (6) maanden voor de einddatum schriftelijk mededeling gedaan aan Opdrachtnemer.

2.2 Concept exploitatieovereenkomst

Opdrachtgever wil een overeenkomst aangaan voor de duur van vijf (5) jaar met de optie van maximaal twee (2) keer een verlenging van één (1) jaar. De verwachte ingangsdatum is 1 juli 2024.

De overeenkomst zal bestaan uit drie onderdelen:

1. Een vaste aanneemsom voor Restaurant M-Mediagebouw
2. Een huurovereenkomst voor Koffiebar M-Café in M-Mediagebouw; en
3. Het op aanvraag verzorgen van catering en vergaderservice M-Mediagebouw op basis van vaste verrekenprijzen.

In Bijlage 2 vindt u de concept exploitatieovereenkomst die van toepassing is op de toekomstige samenwerking. U dient nadrukkelijk akkoord te gaan met de inhoud van de concept exploitatieovereenkomst. Dit doet u door uw akkoordverklaring op de eisen, Bijlage 1.

Mocht Inschrijver één of meerdere bepalingen ter discussie willen stellen, dan kan dit kenbaar gemaakt worden door een vraag voorzien van een alternatieve tekst of voorstel in te dienen in de Nota van Inlichtingen. Uitsluitel hierover wordt gegeven door middel van beantwoording in de Nota van Inlichtingen, die leidend en bindend is voor de af te sluiten exploitatieovereenkomst.

Deze opdracht betreft een aanbesteding onder de categorie:

“Kantine- en cateringdiensten” met CPV-code: 555 000 00 – 5

2.3 Voorwaarden bij de opdracht

De geldende inkoopvoorwaarden en de conceptovereenkomst zijn als losse documenten (zie Bijlage 2 – Conceptovereenkomst en Bijlage 3 – Algemene Voorwaarden) op TenderNed gepubliceerd.

Leverings-, betalings- en/of andere algemene voorwaarden van Inschrijver worden uitdrukkelijk van de hand gewezen.

U dient akkoord te gaan met de inhoud van deze documenten. Dit doet u door uw akkoordverklaring, Bijlage 1.

3. ALGEMENE INFORMATIE

3.1 Veiligheid

Opdrachtgever hecht zeer veel waarde aan de veiligheid van medewerkers, bezoekers en gasten. De cateringpartner dient in alle activiteiten de veiligheid te borgen en te handhaven.

Alle medewerkers gedragen zich, voor wat betreft de interne orde en veiligheid in het gebouw, naar de voorschriften en aanwijzingen van de Opdrachtgever en hebben alleen toegang tot de door Opdrachtgever aangewezen ruimtes. De cateringpartner is verantwoordelijk voor een goede en adequate instructie aan, en begeleiding van, het team over de algemene regels die gelden op de Locaties.

De cateringpartner verleent medewerking aan het calamiteitenplan en is verantwoordelijk voor de communicatie naar en participatie van de cateringmedewerkers. Een afvaardiging van de medewerkers moet in het bezit zijn van een BHV-diploma (te verzorgen door beoogde partner) en er dient altijd minimaal een Bhv'er tijdens activiteiten aanwezig te zijn.

De cateringpartner is op grond van de Arbowet verplicht periodiek een Risico-Inventarisatie en -Evaluatie (RI&E) uit te voeren.

3.2 Personeel

De cateringpartner conformeert zich, door dit voorstel, de medewerkers van de huidige cateringpartner, over te nemen. Dit is een verplichting op basis van 'overgang van onderneming'. Voor geanonimiseerde overzichten van het over te nemen personeel verwijzen we naar Bijlage 10.

Een inspirerende horecamanager die zijn team goed begeleidt en ondersteunt en de ruimte neemt om te ondernemen vinden wij heel belangrijk voor een succesvolle exploitatie.

AKN verwacht, bij alle medewerkers van de cateringpartner een horecamatige en ondernemende aanpak. Enthousiasme, representativiteit, oprechte gastvriendelijkheid en pro-activiteit zijn hierbij belangrijke criteria.

Opleiding en training

Opleiding en training van de medewerkers valt onder verantwoordelijkheid van de cateringpartner. De kosten hiervoor zijn voor rekening van de cateringpartner.

Bedrijfskleding

De cateringpartner zorgt ervoor dat de medewerkers een goede uiterlijke, representatieve en hygiënische verzorging hebben en gekleed gaan in uniforme kleding met logo van M. Deze kleding wordt (gedeeltelijk) door AKN ter beschikking gesteld. De kosten hiervoor bedragen € 200 per persoon, per jaar, te betalen door de cateringpartner. Wij verwachten dat het team te allen tijde gekleed gaat in deze kleding. De kosten voor reiniging van deze kleding zijn voor rekening van de cateringpartner.

Vertrouwelijk

De cateringpartner en medewerkers gaan strikt vertrouwelijk om met welke vorm van informatie dan ook die zij verkrijgen tijdens uitoefening van hun functie.

Doorontwikkeling

Cateraar gaat met de tijd mee en omarmt nieuwe ontwikkelingen, steeds passend bij AKN.

3.3 Middelen, materialen en voorzieningen

Tijdens de schouw geven wij de Inschrijvers inzicht in de huidige voorzieningen. Bij start van de samenwerking worden de Locaties en voorzieningen in de huidige staat opgeleverd.

Alle materialen in keuken en uitgifte inclusief serviesgoed en bestek worden aan de cateringpartner beschikbaar gesteld. Voor de uitvoering van catering en extra activiteiten in M-Mediagebouw dient de cateringpartner zelf materialen en serviesgoed in te zetten. De keukenapparatuur van Opdrachtgever kunnen gebruikt worden voor opslag en bereiding.

De cateringpartner beheert de werkruimten en inventaris zoals een goede huisvader en verleent volledige medewerking aan het uitvoeren van correctief en preventief onderhoud en storingen.

3.4 Schoonmaak

De cateringpartner voldoet aan de relevante wet- en regelgeving op het gebied van hygiëne, schoonmaak, veiligheid, gezondheid en milieu. De cateringpartner voert zelf controles uit op de naleving hiervan en van de geëiste kwaliteit. De cateringpartner staat geregistreerd bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

De cateringpartner is verantwoordelijk voor de schoonmaak (dagelijks, periodiek, preventief) en correcties van de voorbereidingsruimte, opslagruimte, transportmaterialen, uitgifteruimte, vaatspoelruimtes, afvalruimte en dergelijke. Hieronder vallen ook alle vloeren en wanden (tot 1.80 meter) van uitgifte, - en overige ruimtes ten behoeve van de catering.

De verantwoordelijkheid voor het reinigen van de afzuigkap (inwendig), kanaalwerk, dieptereiniging, ongediertebestrijding en vetvangput valt onder de verantwoordelijkheid van Opdrachtgever. Uitvoering van dieptereiniging, periodieke en incidentele reiniging vindt plaats in gezamenlijk overleg.

De cateringpartner heeft in relatie tot de, door Opdrachtgever gecontracteerde, schoonmaakorganisatie een signaleringsverantwoordelijkheid. Het schoonhouden en op de juiste plaats terugzetten van de tafels, stoelen van het zitgebied in het restaurant en M-Café valt onder de verantwoordelijkheid van de cateringpartner tijdens en een half uur voor en na sluitingstijd van de voorzieningen. Tijdens deze periode is de cateringpartner ook verantwoordelijk voor het schoonhouden van de vloer (denk aan papier, in geval van knoeien door gasten e.d.). De algemene reiniging van de stoelen en vloeren in het zitgebied is de verantwoordelijkheid van de schoonmaakpartner.

De cateringpartner stelt voor aanvang van het contract een uitgewerkt schoonmaakprogramma op. Opdrachtgever behoudt zich het recht om periodiek het schoonmaakplan te laten toetsen. De cateringpartner laat (minimaal) jaarlijks een bacteriologische en hygiënische controle uitvoeren door een externe onafhankelijke partij. De kosten hiervoor zijn voor de cateringpartner. De rapportages van de controle(s) worden binnen twee (2) weken na ontvangst aangeleverd bij Opdrachtgever. De cateringpartner is verantwoordelijk voor het opstellen en hanteren van het hygiëneplan.

3.5 Waste

AKN wenst het afval zo veel mogelijk te minimaliseren. Wij vragen de cateringpartner om concrete voorstellen te doen om afval te voorkomen/verminderen/te scheiden. Enerzijds door de waste van eten en drinken te minimaliseren en anderzijds door gebruik te maken van bijvoorbeeld verpakkingen die door de leverancier worden teruggenomen.

Vuilafvoer wordt door Opdrachtgever georganiseerd en de cateringpartner zorgt voor de gescheiden aanlevering van afval. De kosten voor vuilafvoer vanuit het restaurant, M-Café en vanuit catering activiteiten is voor rekening van de cateringpartner.

U dient bij uw inschrijving een concreet plan in te dienen om foodwaste te voorkomen. Zie gunningscriteria, bijlage 6.

3.6 Aansprakelijkheid

Schade als gevolg van onzorgvuldig handelen van de ingezette materialen, middelen en apparatuur is voor rekening van de cateringpartner. Cateringpartner zal een bedrijfsrisico-, bedrijfsaansprakelijkheid- en productaansprakelijkheidsverzekering sluiten met een dekking van € 2.500.000 per gebeurtenis en een maximum van € 5.000.000 per jaar.

3.7 Verplichtingen cateringpartner

De cateringpartner dient te voldoen aan alle door de overheid gestelde wettelijke eisen welke voor deze activiteiten van kracht zijn of worden.

Wij verwachten dat de cateringpartner, op eerste verzoek, productinformatie beschikbaar heeft zoals ingrediënten, voedingswaarde, herkomst, allergenen en dergelijke. Het gebruik van duurzame, lokale en seizoensgebonden producten is een eis dit wordt duidelijk naar onze gasten gecommuniceerd.

Alle relevante HACCP-eisen worden, bij de uitvoering van jullie werkzaamheden, gehanteerd.

3.8 Communicatie en storytelling restaurant en M-Café

De cateringpartner informeert de gasten duidelijk over de samenstelling van de producten en gerechten en geeft informatie over allergenen. Bijzondere kenmerken zoals biologisch, CO2 impact bij keuze producten, halal, vegetarisch, lokaal, etc. worden ook gecommuniceerd. Productaanduiding en productpricing zijn de verantwoordelijkheid van de cateringpartner, passend binnen het totaalbeeld van de Locatie.