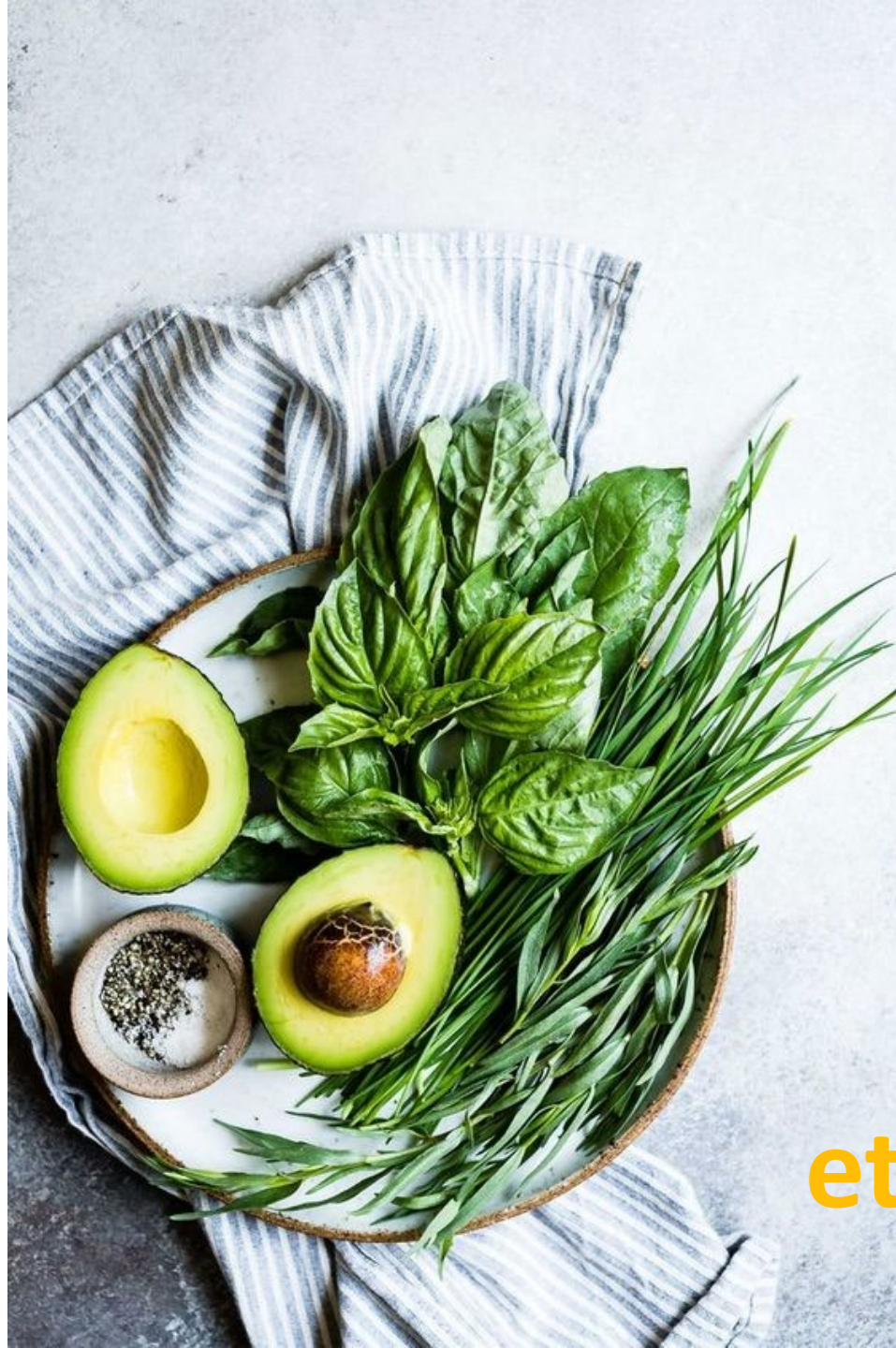




onze visie op
eten & drinken

Inleiding

Door het creëren van een gastvrije werkomgeving willen wij onze medewerkers waarderen. Het goed en gedegen inspelen op de behoeften van onze medewerkers ten aanzien van deze omgeving moet leiden tot een hoge (werk)tevredenheid. De verstrekking van eten en drinken levert een waardevolle bijdrage aan de werkomgeving: eten en drinken vervult niet alleen een functionele energiebehoefte, het creëert ook sociale interactie, het verhoogt productiviteit en bevordert creativiteit. Daarnaast levert de verstrekking van eten en drinken een belangrijke en zichtbare bijdrage aan onze duurzaamheidsambities.

Dit visiedocument beschrijft de kaders waarbinnen de verstrekking van eten en drinken op onze locaties¹ plaatsvindt alsook de leidende principes. Deze principes dienen als een houvast om te waarborgen dat alle acties en beslissingen in lijn zijn met de missie en visie van Gasunie. Daarnaast beschrijft dit document een aantal voor Gasunie belangrijke thema's die óók onderdeel zijn van de verstrekking van eten en drinken

Dit document benoemt de leidende principes en thema's niet alleen, het beschrijft ook de maatregelen die tijdens de operationele uitvoering van de dienstverlening genomen worden om hier invulling aan te geven. Deze vormen een stip op de horizon: niet alle in dit document beschreven maatregelen zullen per direct uitgevoerd worden. Ten aanzien van een aantal maatregelen kiezen wij voor een groeipad.

De aanleiding voor dit visiedocument is de her-aanbesteding van de dienstverlening in 2025. Het visiedocument is tot stand gekomen in samenspraak met een representatieve vertegenwoordiging van ons werknemersbestand en op basis van de resultaten van de klanttevredenheidsonderzoeken die in de afgelopen jaren onder de medewerkers ten aanzien van de dienst eten en drinken zijn gehouden.

¹ Groningen- restaurant en koffiebar, Ommen, Ravenstein, Zuidwending, Spijk, Zuidbroek II, Maasvlakte, Wieringermeer, Utrecht, Deventer



Kaders

Inleiding

Onze visie op de verstrekking van eten en drinken sluit aan bij de bredere missie en visie van Gasunie. Deze vormt hier als het ware een verlengstuk van. Ook is deze in lijn met de beleidsdocumenten die Gasunie heeft opgesteld voor de uitvoering van haar activiteiten. Deze documenten vormen dan ook de kaders voor de visie op eten en drinken.

Missie

Gasunie is een leidende Europese energie-infrastructuuronderneming. Gastransport en gasopslag vormen de kernactiviteit. We dienen het publiek belang en faciliteren de energietransitie door geïntegreerde infrastructuurdiensten aan te bieden. We richten ons op waarde creatie voor onze aandeelhouder(s) en andere stakeholders en hanteren de hoogste veiligheids- en businessstandaarden die in de sector worden toegepast.

Visie

We geloven in een duurzame toekomst met een uitgebalanceerde energiemix en een blijvende rol voor gas dat afkomstig is uit verschillende bronnen. We geloven dat we onze klanten het best bedienen met innovatieve oplossingen op het gebied van (gas)infrastructuur.



Beleidsdocumenten

Connect & Create

Beschrijft het werkplekconcept van Gasunie. Waarbij Gasunie focust op het creëren van een efficiënte, moderne werkomgeving die past bij de vraag vanuit de organisatie en het gebouw dat op een circulaire manier wordt ingericht. De ambities in dit document zijn: samenwerken, inspireren, solide, energiek, gastvrij plus circulaire en sociale ambities.

World Class Workplace

Het World-class Workplace is een onafhankelijk keurmerk voor goed werkgeverschap in Nederland. Gasunie scoort hoog op onder andere inclusiviteit, salaris, opleiding- en ontwikkelmogelijkheden.

SDG's

De Sustainable Development Goals bestaan uit 17 doelen die de wereld tot een betere plek moeten maken in 2030. Gasunie draagt bij aan vier kern SDG's en vijf flankerende SDG's.

Green Deals

Green Deals gebaseerd op de SDG's. In totaal 9: emissievrij en duurzaam werken, circulair inkopen, herinzet assets, sociale keten, diversiteit en inclusie, biodiversiteit, energie-efficiëntie, energie inkoop, emissiereductie.

Community Wealth Building

Gasunie en het Coördinatiepunt Social Return van Werk in Zicht werken samen om Gasunie haar sociale ambitie waar te maken (SROI medewerkers).

Leidende principes

De 3 leidende principes voor de verstrekking van eten en drinken zijn:

- ✓ Goed werkgeverschap
- ✓ Verbinding creëren
- ✓ Duurzaam

Voor de verstrekking van eten en drinken betekent dit dat....

De reden voor Gasunie om aan haar medewerkers eten en drinken te verstrekken, is haar streven een goed werkgever te zijn. Gasunie wil een aantrekkelijk werkgever zijn voor álle werknemers, voor zowel jong als oud en ongeacht de werkzaamheden die zij verrichten. Dit streven moet zich vertalen naar een hoge medewerkerstevredenheid. Dit betekent dat Gasunie met de verstrekking van eten en drinken goed en gedegen moet inspelen op de behoeften van de medewerker. Niet alleen tijdens het lunchmoment, maar gedurende de gehele dag. Mede vanwege deze reden is het assortiment gedurende een groot deel van de dag beschikbaar is en houdt het rekening met de diverse generaties, religies en dieetwensen. Het betekent echter niet dat alles altijd mogelijk is: Gasunie streeft ernaar de verstrekking van eten en drinken op een slimme en doelmatige manier in te richten.

De verstrekking van eten en drinken levert ook een waardevolle bijdrage aan het algehele welbevinden van de medewerkers: het eten en drinken is goed, gezond en voedzaam. Waarbij ruimte mag zijn voor een verwenmoment. Eten en drinken vervult niet alleen een functionele energiebehoefte, het creëert ook sociale interactie. Daarom heeft Gasunie ook oog voor de ambiance en sfeer waarbinnen het eten en drinken verstrekt wordt. Dit zorgt ervoor dat de menselijke verbinding centraal staat.

Tot slot levert de verstrekking van eten en drinken een belangrijke en zichtbare bijdrage aan de duurzaamheidsambities van Gasunie. De wijze waarop zij hier aanvulling aan geeft, is veelomvattend. Het doel is het verlagen van de CO2 uitstoot. Ten aanzien van de verstrekking van eten en drinken realiseert zij dit door de maatregelen die op de volgende slide beschreven zijn.



Duurzaam

Duurzaamheid zit in het DNA van Gasunie, daarom is het één van de leidende principes voor de verstrekking van eten en drinken. Door zich te richten op de Duurzame Ontwikkelingsdoelen (SDG's), Green Deal, en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) streeft Gasunie niet alleen naar het verkleinen van haar ecologische voetafdruk, maar ook op het maken van een positieve impact op mens en milieu. Verantwoord consumeren is bij Gasunie de norm.

Rechts de richtlijnen waarop binnen het thema duurzaamheid gefocused wordt, onderstaand de concrete stappen die Gasunie neemt om het principe van duurzaamheid te waarborgen en hoe dit zich concreet vertaalt naar de werkvloer.

- ✓ Meer plantaardige producten, om de ecologische voetafdruk te verkleinen, Gasunie streeft naar een assortiment waarin de verhouding tussen plantaardige en dierlijke producten 80:20 zal zijn. Hierbij ligt de focus van dierlijke producten op kwaliteit boven kwantiteit (keurmerken);
- ✓ De CO2 equivalent van de verstrekking van eten en drinken is inzichtelijk en wordt jaarlijks, op basis van een vast te stellen percentage, verminderd;
- ✓ Focus op meer duurzame producten: Gasunie kiest voor producten met een zogenaamd Topkeurmerk. Deze waarborgen de hoogste normen van duurzaamheid en ethiek. Hierbij heeft zij de focus op de volgende keurmerken: beter leven keurmerk, Fair Trade, Biologisch, MSC label en de Rainforest Alliance. Minimaal 50% van de producten beschikt over zo'n keurmerk;
- ✓ Het banquetingassortiment (eten en drinken ten behoeve van vergaderingen en events) bevat geen vlees en of vis;
- ✓ De banqueting zal via een centraal uitgiftepunt uitgegeven worden. Dit zal waste voorkomen en dienstverlening verbeteren.
- ✓ Duurzame producten krijgen in het uitgiftebuffet een prominentere plek dan de overige producten en worden visueel aantrekkelijk gepresenteerd. Hierdoor worden medewerkers verleid een verantwoorde keuze te maken;
- ✓ Gasunie streeft ernaar zoveel als mogelijk producten regionaal in te kopen, tot zover dit operationeel haalbaar is. Uitgangspunt is een minimum van 25%. Regionaal is de provincie Groningen, Drenthe en Friesland. Het streven is de ketens zo kort mogelijk maken;
- ✓ Sterk reduceren van verpakkingsmateriaal: er worden geen los verpakte items meer verkocht en het streven is 100% recyclebare verpakkingen (focus op re-use, reduce, recycle). Het percentage afval wordt geminimaliseerd met gebruikmaking van slimme systemen om het afvalbeheerproces te verbeteren;
- ✓ Het minimale SROI percentage in de cateringdienstverlening bedraagt minimaal 5%, gerekend over de ureninzet;
- ✓ Gasunie biedt als onderdeel van de dienstverlening jaarlijks minimaal 1 stageplek aan.

Strikt Vertrouwelijk/Highly Confidential



CO2 reductie

Biodiversiteit

Social return

Onderwijs

Plastic verbruik verminderen

An aerial photograph of a dense forest. A stream flows through the center of the image, surrounded by tall evergreen trees. The water is white and turbulent as it flows over rocks.

Thema's

De beleidsdocumenten vormen het kader van de visie, de leidende principes het doel. Binnen deze kaders en aanvullend op de leidende principes heeft Gasunie een aantal thema's geïdentificeerd die ook van groot belang zijn bij de verstrekking van eten en drinken en die cruciaal zijn voor het verwezenlijken van haar doelstellingen. Deze thema's helpen de visie verder te concretiseren.

Het betreft de volgende thema's:

1. Gezond
2. Ambiance en sfeer
3. Beschikbaarheid
4. Communicatie
5. Inclusiviteit
6. Persoonlijke dienstverlening
7. Uniformiteit versus couleur locale



1. Gezond

Gezonde voeding speelt een cruciale rol in het bevorderen van het algehele welzijn en de productiviteit op de werkvloer. Uit onderzoek is gebleken dat meer dan 60% van de medewerkers overgewicht heeft. Daarom is het belangrijker dan ooit om bewust om te gaan met het voedingsaanbod binnen Gasunie. Een gebalanceerd en doordacht assortiment draagt niet alleen bij aan het verbeteren van de gezondheid van de medewerkers, maar ook aan hun energie- en concentratieniveau. Als goed werkgever is het Gasunie's plicht om gezonde voeding als basis aan te bieden. Gasunie staat wel op het standpunt dat het eten van gezonde voeding een eigen keuze is: de uiteindelijke verantwoordelijkheid hiervoor ligt bij de medewerker.

Rechts staan de concrete stappen die Gasunie zal nemen om het thema gezondheid te waarborgen en hoe dit zich concreet vertaalt naar de werkvloer.

- ✓ De prijs van gezonde producten ten opzichte van ongezonde producten wordt verlaagd;
- ✓ Net als de duurzame producten, krijgen gezonde producten een prominente plaats in het uitgiftegebied;
- ✓ Water wordt standaard gratis aangeboden en is beschikbaar in het restaurant of de nabije omgeving;
- ✓ De verhouding gezonde versus ongezonde producten (conform de criteria van het Voedingscentrum) bedraagt 80% gezond, 20% ongezond (niveau goud);
- ✓ Gratis lokaal fruit aanbieden, streven naar meerdere plekken op een locatie, minimaal 1 punt met gratis aanbod fruit;
- ✓ Meer gerechten met noten, zaden, peulvruchten, linzen etc. als natuurlijke eiwitbronnen/vleesvervangers, met als richtlijn de schijf van vijf. (zie verhouding plantaardig vs dierlijk bij principe duurzaamheid);
- ✓ Minimaal 80% van de producten komt uit het seizoen;
- ✓ Voedingsinformatie toevoegen op al het aanbod, zodat medewerkers zelf een bewuste keuze kunnen maken. Hierbij zo goed mogelijk rekening houden met dieetwensen.



2. Ambiance en sfeer

Een positieve en stimulerende werkomgeving is essentieel voor het welzijn en de productiviteit van de medewerkers. Gasunie wenst een omgeving te creëren waar haar medewerkers zich op hun gemak voelen en waar de sfeer bevorderlijk is voor samenwerking en creativiteit. De inzet voor een optimale sfeer en ambiance is niet alleen een weerspiegeling van de waarden een goed werkgever te zijn, maar ook een manier om verbinding te creëren. Gasunie erkent dat een goede sfeer een belangrijke rol speelt in het succes van haar organisatie en de tevredenheid van de medewerkers.

Rechts staan de concrete stappen die Gasunie zal nemen om de ambiance en sfeer op de werkvloer te verbeteren en hoe deze initiatieven zich zullen vertalen naar een positieve en motiverende werkomgeving.

- ✓ De voorzieningen in het restaurant dragen bij aan de ontmoeting: zo worden er meerdere zitopties gecreëerd, elk met een eigen doel en functie. Dus niet alleen voor het consumeren van de maaltijd alleen. Het uitgangspunt van deze zitopties is het creëren van sociale interactie;
- ✓ De presentatie van het aanbod is aantrekkelijk met duidelijke zichtbaarheid en signalen;
- ✓ Er is sprake van een optimale routing zodat het restaurant goed toegankelijk is;
- ✓ Er zijn veel groene elementen, door middel van planten. Dit draagt niet alleen bij aan de ambiance en sfeer, maar is ook duurzaam en gezond.

3. Beschikbaarheid

Een breed en toegankelijk aanbod van diensten en producten is essentieel voor een plezierige werkplek. Gasunie streeft ernaar om een variëteit aan voorzieningen te bieden die voldoen aan de behoeften van haar medewerkers, dit vanuit het oogpunt een goede werkgever te zijn. Dit betekent concreet de volgende punten:

- ✓ Daar waar hier onder medewerkers behoefte aan is en daar waar commercieel verantwoord streeft Gasunie naar een ruime beschikbaarheid van het aanbod, gedurende de gehele dag. Van ontbijt en koffiemoment tot lunch, borrel en diner.

4. Communicatie

Heldere en open communicatie is cruciaal voor een efficiënte werkomgeving. Gasunie erkennen dat goede communicatie niet alleen de basis vormt voor succesvolle samenwerking, maar ook de betrokkenheid en tevredenheid van medewerkers bevordert. Zij zet zich in voor transparante informatie-uitwisseling en toegankelijkheid. Dit betekent concreet de volgende punten:

- ✓ Duidelijke productomschrijving met gedetailleerde informatie over ingrediënten, voedingswaarden, allergenen etc.;
- ✓ Transparantie over producten, los van productomschrijving ook toevoegen waar een product vandaan kwam plus eventuele duurzaamheidspunten zoals land van origine en uitstoot;
- ✓ Bepaalde platforms/apps voor interne communicatie met constante updates (over assortiment etc.);
- ✓ Het regelmatig uitvoeren van klanttevredenheidsonderzoeken om feedback te verzamelen zodat medewerkers input kunnen geven;
- ✓ Verantwoordelijke productie en consumptie (biodiversiteit): Gasunie creëert bij de medewerkers bewustwording door middel van transparantie over de producten;

De medewerker houdt niet van betutteling. Om de kloof tussen de doelstellingen van Gasunie en de behoefte van de medewerkers te verkleinen is heldere communicatie noodzakelijk. Gasunie zal haar doelen samen met de cateraar communiceren.

5. Inclusiviteit

Inclusiviteit is een belangrijk thema bij Gasunie. Een werkomgeving die diversiteit omarmt en iedereen gelijke kansen biedt is waar Gasunie naar streeft. Gasunie gelooft dat een inclusieve cultuur niet alleen rechtvaardig is, maar ook creativiteit en samenwerking stimuleert. Door initiatieven te implementeren, zorgen we ervoor dat elke medewerker zich gewaardeerd en ondersteund voelt, hoe dat concreet eruit ziet:

- ✓ Dieetwensen volgens religie beschikbaar (ook glutenvrije, lactosevrije opties);
- ✓ Wereldkeuken, dus niet alleen maar Hollandse gerechten;
- ✓ Toegankelijk voor mensen met een beperking en/of achterstand.

6. Persoonlijke dienstverlening

De wijze waarop eten en drinken verstrekt wordt, heeft een grote impact op de wijze waarop deze verstrekking ervaren wordt. Het doel van de verstrekking van eten en drinken is de medewerkers te waarderen voor hun inzet. Een onpersoonlijke aanpak kan deze waardering tenietdoen. Daarom is persoonlijke service een essentieel uitgangspunt bij het verstrekken van eten en drinken. Een bemande voorziening, waarbij medewerkers direct contact hebben met personeel, draagt bij aan een gevoel van erkenning en betrokkenheid. Deze persoonlijke interactie zorgt ervoor dat medewerkers zich gezien en gewaardeerd voelen, wat bijdraagt aan hun algehele tevredenheid en welzijn op de werkvloer.



7 Uniformiteit versus couleur locale

Dit visiedocument heeft betrekking op meerdere locaties van Gasunie (zie bijlage 'scope'). Gezien het belang dat Gasunie aan de uitvoering van de verstrekking van eten en drinken hecht, wenst zij deze uniform over deze locaties uit te voeren. Gasunie beseft zich evenwel dat deze locaties verschillen in grootte en soorten werkzaamheden en dat de wensen en verwachtingen van de medewerkers die op deze locaties werkzaam zijn verschillen.

Daarom is het uitgangspunt van deze visie uniformiteit ten aanzien van de leidende principes met ruimte om op lokaal niveau afwijkend invulling te geven aan sommige thema's bij de uitvoering van de dienstverlening.

In de praktijk betekent dit concreet dat:

- ✓ Het assortiment per locatie anders kan zijn;
- ✓ De beschikbaarheidstijden van het aanbod kunnen variëren, afhankelijk van de locatie grootte en de hoeveelheid medewerkers;
- ✓ De groei naar een bepaalde ambitie (waaronder het realiseren van de CO2 reductie heeft een ander tijdsad per locatie).



Uitvoering

Gasunie heeft de uitvoering van de verstrekking van eten en drinken uitbesteed. In de huidige situatie aan meerdere leveranciers. Ten aanzien van de her aan te besteden dienstverlening stelt Gasunie de volgende eisen aan de leverancier en heeft zij de volgende wensen:

- Gasunie contracteert één leverancier die als regisseur volledig verantwoordelijkheid is voor de dienstverlening op alle locaties;
- De leverancier draagt er zorg voor dat de dienstverlening maximaal aansluit bij dit visiedocument;
- De leverancier toont een constante drive zichzelf te willen verbeteren, staat open voor suggesties en heeft een proactieve houding jegens Gasunie om haar ambities versneld te willen realiseren;
- Extra werk en maatwerk is mogelijk. Als de uitvoering van dit (maat)werk het primaire proces van de leverancier dusdanig verstoort dat de kwaliteit ervan merkbaar afneemt, dan dient er extra inzet plaats te vinden (mogelijk door een derde leverancier) voor de uitvoering van dit (maat)werk.

Bijlage - Scope

Dit visiedocument heeft betrekking op de volgende locaties van Gasunie:

- Groningen, restaurant en koffiebar
- Ommen
- Ravenstein
- Zuidwending
- Spijk
- Zuidbroek II
- Maasvlakte
- Wieringermeer
- Utrecht
- Deventer

