



Visie op eten en drinken – FMHaaglanden

Inleiding

De Rijksoverheid ziet eten en drinken als meer dan alleen een facilitaire voorziening: het is een wezenlijk onderdeel van een gezonde, vitale en aantrekkelijke werkomgeving. De bedrijfscatering, in de vorm van bedrijfshoreca (restaurants en koffiecorners), warme- en koudedrankenvoorzieningen (WKDV) en banquetingsdiensten, vervult hierbij een centrale rol. De komende aanbesteding in 2026 biedt de kans om deze dienstverlening opnieuw vorm te geven, passend bij de ambities van de Rijksoverheid en de behoeften van medewerkers en bezoekers.

Uitgangspunt voor deze visie is een dienstverlening die doelmatig en betaalbaar is voor iedereen, binnen de taakstelling die de Rijksoverheid zichzelf stelt. Daarbij wordt gestreefd naar een optimale balans tussen kostenbeheersing en een hoge mate van beleving en attractiviteit. Eten en drinken moet uitnodigen, verbinden en bijdragen aan vitaliteit en werkplezier. Het gaat niet om luxe, maar om kwaliteit die met aandacht, passie en zorg wordt geleverd – en die tegelijkertijd betaalbaar is.

Voor de komende 4 tot 8 jaar zetten we in op een toekomstbestendige en flexibele cateringdienstverlening, die meebeweegt met maatschappelijke ontwikkelingen, technologische innovaties en veranderende behoeften van gebruikers. Dit betekent ruimte voor duurzame keuzes, slimme technologische toepassingen en variatie in het aanbod om verschillende doelgroepen en behoeftes en behoeftes binnen de Rijksdienst te bedienen.

Deze visie is opgesteld voor betrokken stakeholders. Gezamenlijk zijn we verantwoordelijk voor het realiseren van een cateringconcept dat recht doet aan de rol van de Rijksoverheid als werkgever: binnen een zo doelmatig mogelijke inzet van publieke middelen, het bieden van een gastvrije en gezonde eet- en drinkervaring.

Visie

Eten en drinken doen we elke dag. Het is de brandstof voor de mens, geeft ons energie en brengt geluk. Bovendien brengt eten en drinken mensen samen. Eten en drinken heeft niet alleen impact op onszelf, maar ook op het milieu. Het is dus belangrijk dat we hier bewuste keuzes in maken. Zowel wat we consumeren, als waar het vandaan komt. Maar het allerbelangrijkste is dat het natuurlijk lekker is!

FMH gelooft dat lekker eten & drinken een belangrijke rol speelt bij welzijn, productiviteit en het gevoel van gastvrijheid. FMH streeft ernaar om met lekkere en gezonde voeding bij te dragen aan een vitale ambtenaar. Hierbij zoeken we steeds naar een balans tussen beleving en doelmatigheid.

Ten tijde van taakstelling is doelmatigheid (en daarmee prijs/kosten voor de Rijksoverheid) het belangrijkste kader en/of uitgangspunt in deze visie en in de uitvoering van deze dienstverlening. Binnen het kader van doelmatigheid, prijs en eisen en wettelijke kaders, wordt gestreefd naar een kwalitatieve invulling die aansluit op de wensen en behoeften van de eindgebruiker.

Voor eten en drinken maakt FMH onderscheidt tussen drie onderdelen: warme- en koudedrankenvoorzieningen (WKDV), banqueting en bedrijfshoreca.

Warme- en koudedrankenvoorzieningen (WKDV)

Met de warme- en koudedrankenvoorzieningen streeft FMH ernaar om, binnen de doelmatigheid, een waardevolle bijdrage te leveren aan aantrekkelijk werkgeverschap, gezondheid en welzijn van de ambtenaar, passend bij zijn behoeftes. Binnen deze kaders is FMH continu op zoek naar de meest duurzame oplossing, zonder concessies te doen aan kwaliteit of beschikbaarheid.

Het is belangrijk om de juiste balans te vinden tussen de verschillende voorzieningen om een kwalitatieve, maar betaalbare dienstverlening te kunnen leveren. De kosten van deze dienstverlening is opgebouwd uit o.a. een mix van aantal automaten en de kwaliteit van de producten. Om de betaalbaarheid ook in de toekomst te kunnen borgen, zal dit impact hebben op één of meerdere van deze kostencomponenten.

FMH streeft voor deze dienstverlening naar de volgende uitgangspunten, in volgorde van prioriteit;

1. **Doelmatigheid** – Passend binnen het gestelde budget.
2. **Continuïteit en beschikbaarheid** – Het is essentieel dat koffie- en watervoorzieningen altijd beschikbaar zijn, zonder storingen of onderbrekingen.
3. **Kwaliteit** – De aangeboden producten moeten van hoge kwaliteit zijn en zo goed mogelijk aansluiten bij de (smaak)wensen.
4. **Beleving** – De koffievoorzieningen dragen bij aan informele ontmoetingen en een prettige werksfeer. De uitstraling en locatie van de koffiepunten spelen hierbij een belangrijke rol.

Naast de bovenstaande onderwerpen, hecht FMH veel waarde aan duurzaamheid. Het maken van duurzame keuzes draagt bij aan de toekomstbestendigheid van het product. De koffie- en thee-industrie is een ingewikkelde wereld met veel partijen en variabelen. FMH wil samen met haar partners zeer actief bijdragen aan een eerlijke en transparante koffie- en thee keten. FMH heeft ten aanzien van koffiebonen een sterke behoefte aan transparantie in de keten, CO2 neutrale koffie en een aantoonbaar leefbaar inkomen voor de boer. Met het volume van ongeveer 20.000kg koffiebonen per jaar is FMH een relatief grote speler in de Nederlandse koffiemarkt en mede daardoor in staat om écht impact te maken hierop.

Banqueting

In Den Haag wordt veel ontmoet en vergaderd. Ondersteunend aan deze vergaderingen en bijeenkomsten kan eten en drinken worden geserveerd. Daarnaast wordt er ook roomservice en service aan bewindspersonen en ambtelijke top geleverd. Gedreven door de taakstelling is het kostenaspect van banqueting belangrijker dan ooit. Afnames en gebruik staan hierdoor onder druk.

Als antwoord hierop streeft FMH ernaar om deze dienstverlening zo efficiënt en doelmatig mogelijk te organiseren. Daarbij vindt FMH het belangrijk dat dit aanbod lekker, gezond en gevarieerd is. FMH doet dit door binnen deze dienstverlening te focussen op het reduceren van arbeidsintensieve werkzaamheden en voedselverspilling. Dit heeft een positief effect op zowel de kosten als op duurzaamheid.

Om de banqueting in de vergaderzalen op een effectieve manier vorm te geven, wil FMH dit zo centraal mogelijk organiseren. Banqueting wordt daarom geserveerd in een vergaderlobby, centraal gelegen in het vergadercentrum. Hier wordt een variabel aanbod gepresenteerd, afgestemd op de dagelijkse afname. Aanvullend op de vergaderlunches zal gedurende de hele dag een passend assortiment aan eten en drinken beschikbaar zijn. Denk hierbij aan koffie-, thee- en borrelvoorzieningen, energizers, etc. De roomservice en de service aan bewindspersonen en ambtelijke top vallen buiten de centralisatie. De focus voor dat assortiment ligt op een gevarieerd, maar gereguleerd en gestandaardiseerd assortiment.

Momenteel zijn de vergaderlobbies nog niet gerealiseerd in het verzorgingsgebied van FMH. Een onderdeel van de toekomstige overeenkomst is om gedurende de looptijd van de overeenkomst samen met de cateraar de realisatie van vergaderlobbies te onderzoeken. Per pand wordt gefaseerd geïnventariseerd welke mogelijkheden er zijn. Hiermee wil FMH onderzoeken of er voor beide partijen kosten bespaard kan worden (inzet personeel) en of voedselverspilling verder gereduceerd kan worden door het centraal aanbieden van banqueting. Succesfactoren worden afgestemd met stakeholders. Op basis van een positieve uitkomst wordt centrale banqueting uitgebreid op andere panden.

Bedrijfshoreca

Op kantoor vinden door de dag meerdere eetmomenten plaats. FMH wil op een laagdrempelige en toegankelijke wijze bijdragen aan deze momenten:

- Een **betaalbaar aanbod** voor alle gebruikers.
- Een **gevarieerd assortiment**, afgestemd op behoefte van de eindgebruiker.
- **Lekkere en gezonde** keuzes, die passen bij het moment of activiteit.
- Binnen deze kaders een zo **duurzaam mogelijke invulling**.

De cateringconcepten sluiten aan bij de dagelijkse praktijk van werken, ontmoeten en pauzeren. Het is belangrijk dat de bedrijfshoreca afgestemd is op activiteit en eindgebruiker. Een ander uitgangspunt is dat de voorzieningen efficiënt en doelmatig moeten zijn. Dat wil zeggen flexibel in openstelling en aanvullend op elkaar, zodat er kan worden meebewogen met piekmomenten en gebruikspatronen. In tijden van stijgende kosten en taakstelling is het belangrijk dat personeel en middelen efficiënt worden ingezet, met als doel de Rijksbijdrage aan de restauratieve voorzieningen tot het minimaal noodzakelijke te beperken en ervoor te zorgen dat de prijs voor de gast zo laag mogelijk blijft.

Daarnaast stimuleert FMH het ondernemerschap en creativiteit van de ondernemer(s). FMH ziet graag dat zij zich richten op het invullen van de doelen betaalbaarheid, variëteit en gasttevredenheid. Door minimale eisen en voorschriften draagt FMH hieraan bij.

De traditionele invulling van koffiecorner en bedrijfsrestaurant zal daarmee ook meer naar de achtergrond verdwijnen. Om deze reden spreken we dan ook van bedrijfshoreca, een verzamelnaam voor de

restaurants, koffiecorners en eventuele overige eten & drinken verkooppunten in een gebouw. Deze locaties worden ter beschikking gesteld aan de opdrachtnemer. Op basis van hun kennis, kunde en creativiteit wordt gevraagd deze in te richten naar de wensen, behoeften en doelstellingen van de rijksoverheid en onze pandgebruikers.

Duurzaamheid

FMH handelt conform de duurzame Rijksdoelen die voortkomen uit de wetgeving, internationale verdragen en (Europese) afspraken. Daarbij heeft de Rijksoverheid ook een voorbeeldfunctie op het gebied van duurzaamheid, gezondheid en maatschappelijke verantwoordelijkheid. FMH staat voor goed voor mens en aarde en zet in op het verder terugdringen van de CO₂-uitstoot, circulariteit en sturen op inclusiviteit en sociale ketenverantwoordelijkheid. Catering heeft voor FMH de grootste impact op het reduceren van de CO₂-uitstoot. Daarbij heeft catering impact op water- en landgebruik, biodiversiteit en voedselverspilling. Dit vraagt een andere benadering om bij te kunnen dragen aan een landbouwsector die biodiversiteit stimuleert en milieuvriendelijker is. Met het zorgvuldig samenstellen van het aanbod (assortiment) kan er verder worden ingezet op het terugdringen van de CO₂-uitstoot, het inzetten op het gebruik van lokale voedselbronnen en het bevorderen van korte aanvoerketens. Circulariteit stimuleren we door het voorkomen van verspilling, inzet van herbruikbare grondstoffen en het hergebruik van producten. We zetten in op gezond en lekker eten door het aanbieden van een gezond menu dat bijdraagt aan vitaliteit en welzijn van de gasten en daarmee aan de duurzaamheidsdoelstellingen.