

# UITKOMSTEN PARTICIPATIE

Tussen 23 maart en 2 april 2026 heeft de projectgroep medewerkers om hun mening gevraagd bij de bedrijfsrestaurants aan het Hanzeplein, Zuiderdiep, Harm Buitenplein, de Kreupelstraat en Duinkerkenstraat. Door middel van drie stellingen konden de medewerkers aangeven wat zij belangrijker vinden of waar zij het meest mee eens zijn:

**Stelling 1: Wat vind je belangrijker?**

- (A) Het ontmoeten en spreken van collega's in de kantine
- (B) Het aanbod in de kantine

**Stelling 2: Met welke stelling ben jij het meest eens?**

- (A) Ik ben tevreden over het huidige assortiment
- (B) Ik wil graag meer vega(n) producten

**Stelling 3: Wat vind je belangrijker?**

- (A) Lage prijs
- (B) Hoge kwaliteit (smaak, lokaal, gezondheid)

Daarnaast was er tijdens elk participatiemoment een ideeënbox aanwezig. De medewerkers kregen hierdoor de gelegenheid om meer of extra informatie mee te geven aan de projectgroep.

In totaal hebben er 336 medewerkers hun mening gegeven. Belangrijk om te benoemen is dat deze vorm van participatie een momentopname betreft en dat het aantal medewerkers dat heeft deelgenomen, enkel een deel van het totaal gebruikers van de bedrijfsrestaurants is. De opgehaalde informatie wordt als advies meegenomen in de opdracht voor de cateraar.

Hieronder delen wij het totaaloverzicht van de stellingen en ideeënbox, gevolgd door de resultaten per locatie.

**Totaaloverzicht stellingen**

Als we de meningen van de 336 medewerkers van de vijf locaties samenvoegen, zorgt dit voor de volgende resultaten per stelling:

**Stelling 1**

Het ontmoeten en spreken van collega's in de kantine - **43%**

Het aanbod in de kantine - **57%**

**Stelling 2**

Ik ben tevreden over het huidige assortiment - **70%**

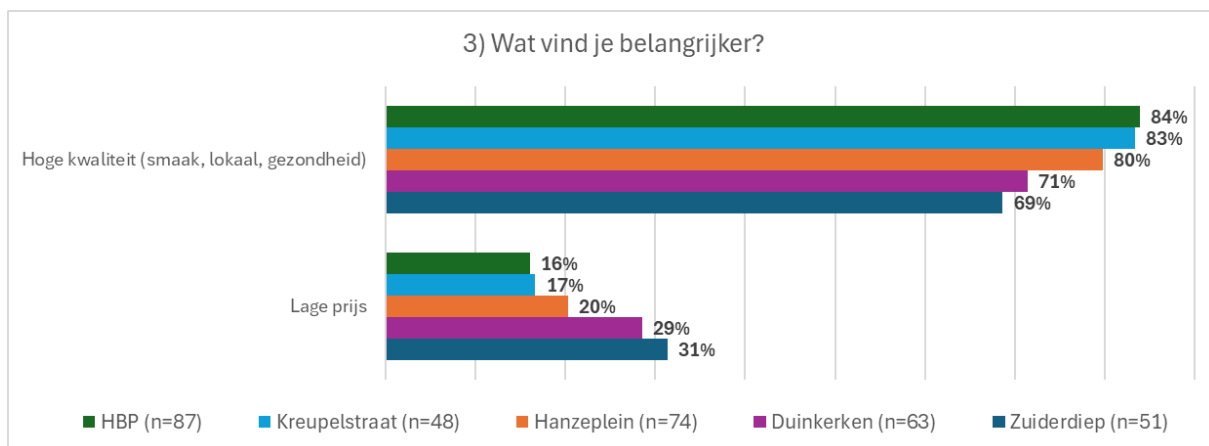
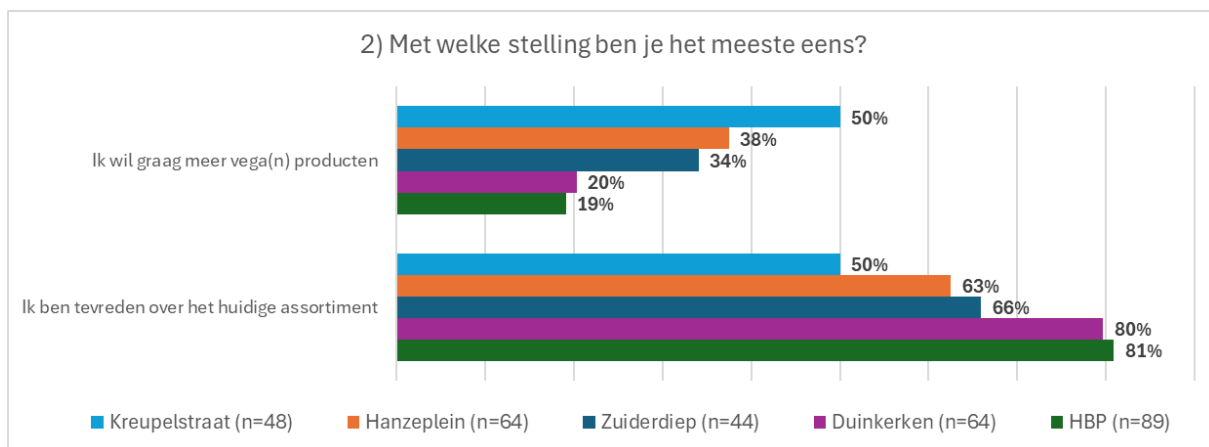
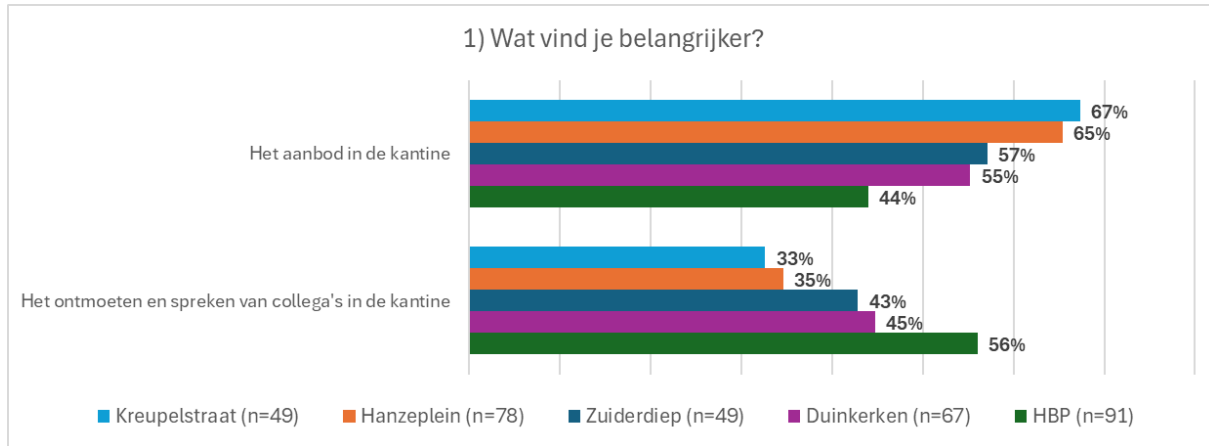
Ik wil graag meer vega(n) producten - **30%**

**Stelling 3**

Lage prijs - **22%**

Hoge kwaliteit (smaak, lokaal en gezondheid) - **78%**

Om onderscheid te kunnen maken tussen de resultaten op de vijf verschillende locaties, kunnen de tabellen op de volgende pagina geraadpleegd worden.



### Totaaloverzicht ideeënbox

Hieronder staat een opsomming van de extra informatie die medewerkers de projectgroep hebben meegegeven. Voor het overzicht zijn de ideeën onderverdeeld in vijf categorieën: assortiment en variatie - gezondheid, duurzaamheid en kwaliteit – volwaardige maaltijden en warme opties - saladebar en soep - en toegankelijkheid, informatie en faciliteiten.

#### 1. Assortiment en variatie

*Ideeën die gaan over meer keuze, afwisseling en samenstelling van het aanbod:*

- Breder assortiment in het algemeen (niet per se meer vega(n))
- Meer en wisselende belegde broodjes
- Meer belegkeuze (ook groente en salade) om zelf brood te kunnen beleggen
- Assortiment met hoog proteïnegehalte
- Seizoensgebonden groenten en fruit

#### 2. Gezondheid, duurzaamheid en kwaliteit

*Input over gezond eten, duurzaamheid, versheid en voedingswaarde:*

- Gezonder en verser voedselaanbod
- Schijf van 5 / JOGG-ambities
- Minder snacks (geen of minder frituur)
- Biologisch aanbod
- Glutenvrije opties
- Meer vers en zelfgemaakt
- Help medewerkers aan 250g groenten per dag
- Vegan zuivel
- Zo weinig mogelijk verspilling (bijvoorbeeld meer Too Good To Go)

#### 3. Volwaardige maaltijden en warme opties

*Ideeën over een uitgebreide lunch of warme maaltijd:*

- Meer warme opties en complete maaltijden aanbieden (curry, linzen, ayurvedisch, pasta, chili, maaltijdsalades)
- Gerechten met ei (bijvoorbeeld wrap van omelet en zalm erin)

#### 4. Saladebar en soep

*Specifieke feedback op de saladebar en soepen (kwaliteit en uitbreiding):*

- Saladebar uitbreiden en meer variatie
- Meer rauwkost, minder pasta
- Meer variatie in soepjes
- Soep lekkerder / betere kwaliteit
- Gebonden soep niet te dun

#### 5. Toegankelijkheid, informatie en faciliteiten

*Input die te maken heeft met gebruiksgemak, duidelijkheid en randvoorwaarden:*

- Aanbod is te vroeg uitverkocht
- Hoeveelheden eten opschalen op drukke dagen
- Flexibelere openingstijden
- Allergenen, lactose en ingrediënten duidelijk aangeven
- Gebruik van bestek zonder aankoop
- Doel en functie van de ruimte beter communiceren, zoals duidelijk maken dat je ook mag komen lunchen met eigen meegenomen eten
- Inrichting en gebruik: knussere zitplekken, betere akoestiek, logische looproute / dienblad-inleverpunt