

Visie bedrijfs catering en banqueting



Visie

Catering binnen de gemeente Groningen is veel meer dan een facilitaire voorziening. Het is een middel om ontmoeting te stimuleren, gezondheid te bevorderen en een gastvrije omgeving te creëren. Via onze keuzes in eten, drinken, leveranciers en samenwerking geven wij invulling aan ambities die raken aan duurzaamheid, sociale inclusie, regionale economie en verantwoord inkopen.

Deze visie biedt richting en helderheid voor de facilitaire organisatie (FSH), medewerkers, bestuurders én marktpartijen. Het maakt zichtbaar wat wij belangrijk vinden en welke kaders bepalend zijn voor een toekomstbestendig cateringconcept.

Kernboodschap: Onze catering verbindt mensen, ondersteunt gezondheid en draagt zichtbaar bij aan een duurzame en sociale gemeente.

Kaders

De gemeente Groningen heeft duidelijke uitgangspunten voor verantwoord inkopen en duurzaam handelen. Deze zijn vastgelegd in het gemeentelijke Inkoopbeleid en de bijbehorende MVOI-uitgangspunten. Dit beleid is leidend voor de uitvraag. Wij hanteren daarbij dat we:

- duurzaam, sociaal en circulair willen inkopen;
- kansen willen bieden aan sociaal ondernemerschap en aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt;
- regionale leveranciers en ketenpartners actief meenemen in onze overwegingen;
- verspilling verminderen en verantwoord omgaan met grondstoffen.

Deze kaders vertalen we naar heldere aanbestedingsdocumenten. Daarbij geven we de markt de ruimte voor eigen invulling binnen de kaders.

Doelen en maatschappelijke impact

Catering draagt direct bij aan het welzijn van medewerkers en bezoekers. Een goede lunch en/of banqueting brengt collega's samen, een gastvrije ontvangst bepaalt de toon van een afspraak en een duurzaam aanbod laat zien waar de gemeente Groningen voor staat. Onze cateringvoorzieningen moeten daarom verbinden en bijdragen aan een gezonde en prettige werkomgeving, iedere dag opnieuw.

Maar de impact gaat verder dan het bedrijfsrestaurant. Via catering dragen we bij aan maatschappelijke en politieke ambities zoals:

- **duurzaamheid:** door verspilling tegen te gaan, afval te minimaliseren, aanbod van plantaardige keuzes te stimuleren, dierlijke producten minder aan te bieden en circulair te werken;
- **regionale inkoop:** door de regionale voedselketen te versterken en de Groningse economie te steunen;
- **sociale inclusie en werkgelegenheid:** door ruimte te bieden voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Onze catering is een instrument om te laten zien dat wij als gemeente doen wat we zeggen: we nemen onze maatschappelijke verantwoordelijkheid ook letterlijk op ons bord.

Wat willen we bereiken in de dienstverlening

Wij streven naar een cateringconcept dat aantrekkelijk, gezond en toekomstbestendig is. De gemeente Groningen kent een grote diversiteit aan medewerkers en locaties. Dit vraagt van de cateraar een brede en flexibele benadering, zodat het aanbod per locatie optimaal aansluit op de behoefte van medewerkers en bezoekers én past bij onze ambitie om een duurzame en sociale organisatie te zijn.

We willen dat de dienstverlening/aanbod:

- lekker, herkenbaar en betaalbaar blijft;
- inspeelt op wisselende bezoekersaantallen en hybride werken, met een flexibel en passend aanbod per locatie;
- zorgt voor een gastvrije en representatieve uitstraling van de bedrijfsrestaurants en banqueting, passend bij de gemeente Groningen;
- gezonde keuzes logisch en aantrekkelijk maakt, zonder dwingend te zijn;
- plantaardige opties stimuleert en daarin stapsgewijs groeit;
- bijdraagt aan een sterke regionale voedselketen, met zichtbaar regionaal aanbod;
- slim en zuinig omgaat met grondstoffen, waardoor verspilling wordt geminimaliseerd;
- kansen creëert voor MKB, sociale ondernemers en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt;
- goed en helder inzichtelijk maakt wat we doen en realiseren via periodieke rapportages en KPI's, en knelpunten eerlijk benoemt.

We zien en accepteren dat we niet op alle punten maximaal kunnen scoren, en er kunnen spanningen tussen verschillende doelstellingen ontstaan. Het gaat ons daarom ook niet om een maximale score op elk onderdeel, maar om een samenhangend geheel dat realistisch, uitvoerbaar en betekenisvol is.

Wat medewerkers en bezoekers gaan ervaren

Onze medewerkers en bezoekers krijgen een cateringvoorziening die aansluit bij de organisatievisie 'Groningen maakt het verschil' (november 2023). Een cateringvoorziening die:

- uitnodigend en gastvrij is;
- betaalbaar en smaakvol blijft;
- gezonde en duurzame keuzes makkelijk maakt;
- zichtbaar gebruikmaakt van regionale producten en ondernemers;
- mogelijkheden biedt voor mensen voor wie werk niet vanzelfsprekend is;
- past bij een moderne, open en sociale organisatie.

Kortom: catering die goed voelt, goed smaakt én goed doet.

Samenwerken als partners

Onze cateraar is geen leverancier op afstand, maar een ondernemende partner. We streven naar een samenwerking waarin we gezamenlijk werken aan verbetering, innovatie en slimme oplossingen die passen binnen het gestelde plafondbedrag.

De nieuwe cateraar beweegt met ons mee en biedt tegelijkertijd duidelijkheid over kwaliteit, dienstverlening en transparante prijsstelling. We werken met periodieke monitoring en (bij)sturing gedurende de contractperiode, zodat we resultaten borgen en waar nodig tijdig kunnen bijsturen.

Wij zorgen op onze beurt voor heldere verwachtingen, realistische doelen en een open dialoog. We definiëren onze eisen en wensen en sturen op een kwaliteitsniveau dat past bij onze middelen en onze gezamenlijke afspraken.

We nodigen marktpartijen uit om samen met ons een cateringconcept te ontwikkelen dat zowel de organisatie als de gemeente Groningen en de regio vooruithelpt.