



Visie op eten & drinken 2026-2030  
Gemeente 's-Hertogenbosch

Conceptionele uitwerkingen

Auteur: Firstmate Hospitality Consultants  
In opdracht van: Gemeente 's-Hertogenbosch

Versie: 6.0  
Datum: 29 april 2026

# Inleiding

Dit document vormt de basis voor de verdere invulling van de visie op eten en drinken van de gemeente 's-Hertogenbosch voor de gemeentelijke locaties: het stadhuis en het direct daaraan verbonden Bestuurscentrum, het stadskantoor en de afvalstoffendienst.

Onderdeel hiervan is ook de inzet van een cateringmanager en een assistent-cateringmanager op de locatie Weener XL, deze begeleiden de interne medewerkers met een afstand tot de reguliere arbeidsmarkt op de werkvloer.

De vastgestelde visie wordt in dit document vertaald naar passende cateringconcepten per locatie. Daarbij worden de belangrijkste uitgangspunten, randvoorwaarden en ambities voor de organisatie en uitvoering van de bedrijfscatering beschreven.

In dit document worden de volgende onderwerpen uitgewerkt:

- Doelstellingen en de huidige situatie
- Persona's (gebruikersgroepen)
- De gewenste dienstverlening per locatie

## Scope van de dienstverlening

De voorzieningen die onder deze aanbesteding vallen, zijn:

- De exploitatie van het restaurant bij het stadskantoor en afvalstoffendienst.
- De verzorging van de banqueting-, vergader- en bestuurservice bij het stadhuis/Bestuurscentrum, stadskantoor en afvalstoffendienst;
- De inhuur van een cateringmanager en assistent-manager bij Weener XL.
- Onderhouden en bijvullen van de koffieautomaten op het Stadskantoor, Stadhuis/Bestuurscentrum, de Afvalstoffendienst, Groot Tuighuis en de Dependance Wolvenhoek 2-4.

De locaties die binnen de scope vallen zijn:

- Stadhuis 's-Hertogenbosch – Markt 1, 5211 JV 's-Hertogenbosch en het direct daaraan verbonden Bestuurscentrum – Achter het Stadhuis 5 – 7, 5211 HM 's-Hertogenbosch
- Stadskantoor 's-Hertogenbosch – Wolvenhoek 1, 5211 HH 's-Hertogenbosch
- Afvalstoffendienst 's-Hertogenbosch – Titaniumlaan 1, 5221 CJ 's-Hertogenbosch
- Weener XL (werk- en ontwikkelingbedrijf) – Oude Vlijmenseweg 200, 5223 GT 's-Hertogenbosch
- Groot Tuighuis – Bethaniestraat 4, 5211 LJ, 's-Hertogenbosch
- Dependance Wolvenhoek 2-4, 5211 HH, 's-Hertogenbosch

# Inhoudsopgave

Inleiding .....	3
1 Doelstellingen en uitgangspunten.....	5
1.1 Huidige situatie.....	5
1.2 Persona's.....	10
2 Dienstverlening.....	13
2.1 Stadskantoor .....	13
2.2 Stadhuis en Bestuurscentrum .....	16
2.3 Afvalstoffendienst .....	17
2.4 Weener XL.....	19

# 1 Doelstellingen en uitgangspunten

In de volgende paragrafen wordt een beeld geschetst van de huidige situatie binnen de gemeente en de ambities voor de komende contractperiode. De beschrijving van de bestaande situatie is bedoeld ter duiding van de context. De ambities geven richting aan de resultaten die de gemeente 's-Hertogenbosch gedurende de looptijd van de overeenkomst wil behalen.

## 1.1 Huidige situatie

De huidige cateringpartner verzorgt momenteel het bedrijfsrestaurant en de banqueting van het Stadskantoor, het bedrijfsrestaurant van de Afvalstoffendienst, de banqueting bij het Stadhuis en levert de catering manager en assistent-cateringmanager bij de Weener XL. Daarnaast worden koffieautomaten onderhouden en aangevuld op het Stadskantoor, Stadhuis/bestuurscentrum, afvalstoffendienst, Weener XL, Groot Tuighuis en de Dependance Wolvenhoek 2-4.

### 1.1.1 Stadskantoor

#### 1.1.1.1 Omschrijving locatie

De locatie Stadskantoor vormt de centrale werkplek voor de ambtelijke organisatie. Het gebouw biedt ruimte aan circa 850 werkplekken en is ingericht om een groot aantal medewerkers dagelijks te faciliteren in hun werkzaamheden. Binnen het Stadskantoor werken verschillende afdelingen samen, waardoor het een dynamische en levendige werkomgeving is waar ontmoeting, samenwerking en dienstverlening samenkomen.

#### 1.1.1.2 Bedrijfsrestaurant

Het Stadskantoor beschikt over een bedrijfsrestaurant, gelegen in de centrale ontmoetingsruimte van het gebouw (de zogeheten plaza). Deze ruimte fungeert als een belangrijke ontmoetingsplek voor medewerkers gedurende de werkdag. Buiten de lunchtijden wordt het bedrijfsrestaurant tevens gebruikt als werk- en verblijfsplek, waar medewerkers elkaar kunnen ontmoeten en informeel kunnen samenwerken. Gemiddeld maken dagelijks ongeveer 170 mensen gebruik van het restaurant voor de lunch. De bezetting van het restaurant kent op dinsdag en donderdag rond lunchtijd een piekdruk, wanneer de bezetting op kantoor het hoogst is met een gelijktijdig gebruik tot 250 gasten. Het bedrijfsrestaurant heeft een buffetopstelling met zelfscankassa's en een open keuken.

Het restaurant is dagelijks geopend van 11.30 uur tot 13.30 uur. In 2025 was het restaurant 252 dagen geopend.

#### 1.1.1.3 Assortiment

Het assortiment bestaat onder andere uit belegde broodjes, snacks, een saladebar en soep. Het menu wisselt wekelijks en er is er een vaste snackdag.

#### 1.1.1.4 Banqueting

De catering op het Stadskantoor verzorgt tevens de banqueting. In de Plaza van het Stadskantoor is het mogelijk om een reservering te maken voor diverse cateringopties. Er wordt momenteel niet met een vaste banquetingmap gewerkt. Wel is er to-go en gebak aanbod beschikbaar op bestelling.

#### 1.1.1.5 Bijzonderheden

Het Stadskantoor werkt vanuit de visie van de Gezonde Bedrijfskantine en bevindt zich momenteel op het niveau Brons. Daarnaast spelen verschillende duurzaamheids- en maatschappelijke thema's een belangrijke rol binnen de bedrijfsvoering van het restaurant. Belangrijke aandachtspunten zijn circulariteit, gezonde voeding, biologisch en lokaal inkopen, afvalscheiding en SROI. Deze thema's sluiten aan bij de bredere duurzaamheidsambities van de organisatie en vormen een belangrijk uitgangspunt voor de verdere ontwikkeling van de cateringvoorziening.

Daarnaast verzorgt de catering op het Stads kantoor een keer in de week een warme maaltijd voor frontoffice-medewerkers en doen zij ook het onderhoud en het aanvullen van de koffieautomaten.

#### 1.1.1.6 Kengetallen

Bedrijfsrestaurant	Omzet	Gemiddelde besteding (excl. btw)
2024	€126.669	€3,02
2025	€134.914	€3,18

Tabel 1: Kengetallen bedrijfsrestaurant Stads kantoor

Banqueting	Omzet
2024	€30.112
2025	€28.392

Tabel 2: Kengetallen banqueting Stads kantoor

## 1.1.2 Stadhuis en Bestuurscentrum

### 1.1.2.1 Omschrijving locatie

De locatie Stadhuis bestaat uit het historische Stadhuis (Markt 1) en het direct daaraan verbonden Bestuurscentrum (Achter het Stadhuis 5 – 7). De gezamenlijke bebouwing vormt het bestuurlijke hart van de stad en de gemeentelijke organisatie en is aangewezen als “het Huis van de Stad”. In het klassieke Stadhuis zijn het college van burgemeester en wethouders en hun ondersteuning gehuisvest. Daarnaast vinden hier bestuurlijke overleggen, ontvangsten en andere formele bijeenkomsten plaats.

De gemeenteraad zetelt in het Bestuurscentrum en vergadert daar. Het Bestuurscentrum wordt ook door de gemeentelijke organisatie gebruikt voor overleg en het houden van bijeenkomsten.

### 1.1.2.2 (Geen) bedrijfsrestaurant

Op deze locatie bevindt zich geen bedrijfsrestaurant. Het Stadskantoor, waar wel een bedrijfsrestaurant aanwezig is, ligt op circa 300 meter loopafstand van het Stadhuis. In het Stadhuis bestaat de mogelijkheid voor de acht bestuurders (burgemeester, wethouders en gemeentesecretaris) om dagelijks een lunch verzorgd te krijgen tussen 11.00 en 13.00 uur. Daarnaast vinden op deze locatie veel vergaderingen plaats, waaronder ook avondvergaderingen, waarvoor catering (o.a. KWT, lunch, borrel) wordt verzorgd.

### 1.1.2.3 Assortiment

Er is geen regulier restaurantaanbod aanwezig, maar er wordt gewerkt met een banquetingmap. De lunchvoorziening bestaat voornamelijk uit broodjes en lichte lunchgerechten.

### 1.1.2.4 Banqueting

Er wordt gewerkt met een banquetingmap met een breed aanbod aan cateringopties, variërend van koffie- en theearrangementen tot lunches en borrels. De catering vindt overdag plaats tot ongeveer 18.00 uur. In de avonduren is het aanbod momenteel zeer beperkt.

### 1.1.2.5 Bijzonderheden

De catering wordt verzorgd door een vast team van vier medewerkers vanuit de cateraar. Daarnaast doen zij ook het onderhoud en het aanvullen van de koffieautomaten. Het team heeft te maken met veel wisselende en regelmatig last-minute aanvragen, bijvoorbeeld voor vergaderingen of bij calamiteiten. Dit team werkt volledig separaat van de teams op de andere locaties.

Voor evenementencatering op deze locatie wordt samengewerkt met een contractpartner, die mede gebruik kan maken van de cateringvoorzieningen in het Stadhuis. Voor evenementen met een hoog representatief karakter wordt door de gemeente 's-Hertogenbosch ook met externe cateringpartners gewerkt.

### 1.1.2.6 Kengetallen

Banqueting	Omzet
2024	€57.184
2025	€58.724

Tabel 3: Kengetallen banqueting Stadhuis

### 1.1.3 Afvalstoffendienst

#### 1.1.3.1 Omschrijving locatie

De Afvalstoffendienst verzorgt de inzameling van huishoudelijk en bedrijfsafval binnen de gemeente 's-Hertogenbosch en omliggende gemeenten. Op deze locatie werken 35 medewerkers op kantoor en ongeveer 150 medewerkers in de buitendienst.

#### 1.1.3.2 Bedrijfsrestaurant

Het bedrijfsrestaurant van de Afvalstoffendienst ontvangt gemiddeld circa 77 gasten per werkdag voor de lunch. De bezoekers van het restaurant bestaan grotendeels uit medewerkers van de buitendienst van de afvalinzameling (circa 75%), aangevuld met medewerkers van de kantoororganisatie (circa 25%).

Het restaurant is dagelijks geopend van 9.30 uur tot 10.15 uur voor een kleine snack en van 11.00 uur tot 13.00 uur voor de lunch. In 2025 was het restaurant 251 dagen geopend. Het restaurant heeft een buffetopstelling met een bemande kassa en er kan nog contant worden betaald.

#### 1.1.3.3 Assortiment

Het assortiment bestaat onder andere uit belegde broodjes, soep en verschillende soorten snacks. Ook hier spelen thema's zoals gezonde voeding, duurzaamheid en lokaal inkopen een rol binnen het aanbod. Op deze locatie ligt echter een grotere focus op de behoeften van de buitendienstmedewerkers, die vaak fysiek werk verrichten en vroeg beginnen met hun werkzaamheden. Zo staat op woensdag standaard friet op het menu.

#### 1.1.3.4 Banqueting

Banqueting speelt op deze locatie een beperkte rol. De catering verzorgt incidenteel catering voor vergaderingen, bijvoorbeeld in de vorm van een lunch. Deze aanvragen worden op maat verzorgd, omdat er geen banquetingmap beschikbaar is.

#### 1.1.3.5 Bijzonderheden

De catering wordt verzorgd door een vast team van drie medewerkers vanuit de cateraar, waarbij er dagelijks twee medewerkers aan het werk zijn. Daarnaast verzorgen de cateringmedewerkers bij de Afvalstoffendienst het onderhoud en het bijvullen van de koffieautomaten.

#### 1.1.3.6 Kengetallen

Bedrijfsrestaurant	Omzet	Gemiddelde besteding (excl. btw)
2024	€72.496	€3,56
2025	€74.078	€3,70

Tabel 4: Kengetallen bedrijfsrestaurant Afvalstoffendienst

Banqueting	Omzet
2024	€25.538
2025	€3.938

Tabel 5: Kengetallen banqueting Afvalstoffendienst

## 1.1.4 Weener XL

### 1.1.4.1 Omschrijving locatie

Weener XL is het werk- en ontwikkelbedrijf van de gemeente 's-Hertogenbosch waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werken, leren en zich ontwikkelen richting regulier werk. Op deze locatie werken circa 1.500 medewerkers in verschillende productie-, logistieke en ondersteunende functies.

### 1.1.4.2 Bedrijfsrestaurant

Weener XL verzorgt elke werkdag lunch voor ongeveer 400 tot 450 lunchgebruikers. Dit gebeurt in het bedrijfsrestaurant met twee lijnbuffetten en twee bemande kassa's. Bij de kassa's is ook contante betaling mogelijk.

Het bedrijfsrestaurant is geopend van 08.30 uur tot 15.30 uur. De lunchtijd is tussen 11.30 uur en 13.30 uur.

### 1.1.4.3 Assortiment

Het huidige assortiment bestaat onder andere uit vers belegde luxe broodjes, wraps, panini's, drie soorten salades, twee soorten soep, desserts, smoothies en één warme snack. Daarnaast worden losse broodjes en beleg, yoghurt, melk, karnemelk en frisdrank aangeboden. Het menu wisselt wekelijks en op maandag is er een snackdag.

### 1.1.4.4 Banqueting

Op aanvraag kan er banqueting verzorgd worden tussen 15.00 en 18.00 uur. Dit gaat om eenvoudige hapjes en drankjes. Daarnaast kan er op aanvraag vergaderlunches worden verzorgd in de vergaderzalen op de begane grond of op externe vergaderlocaties in de buurt.

### 1.1.4.5 Bijzonderheden

In het bedrijfsrestaurant werken medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt via Weener XL. Dagelijks zijn er minimaal vijf en gemiddeld zeven tot acht medewerkers werkzaam. Deze medewerkers worden begeleid en aangestuurd door de cateringmanagers in combinatie met interne begeleiders.

Voor de exploitatie van het bedrijfsrestaurant wordt via de cateringpartner momenteel een cateringmanager en een assistent-cateringmanager ingehuurd. Zij zijn verantwoordelijk voor het borgen van de kwaliteit en continuïteit op de werkvloer.

De catering op deze locatie hoeft geen winst te maken, maar dient break-even te draaien op de totale kosten van de catering, exclusief de zorgcomponent. Op dit moment wordt binnen de exploitatie geen winst gerealiseerd.

### 1.1.3.6 Kosten

De inzet van de cateringmanager en assistent-cateringmanager wordt opnieuw uitgevraagd in deze aanbesteding.

## 1.2 Persona's

De cateringvoorzieningen van de gemeente worden gebruikt door een brede en diverse groep medewerkers met uiteenlopende functies en werkritmes. Binnen de organisatie werken zowel medewerkers die voornamelijk op kantoor werken als medewerkers die een groot deel van hun werk buiten uitvoeren. Hierdoor verschillen de momenten waarop gebruik wordt gemaakt van de catering, evenals de behoeften rondom eten en drinken gedurende de werkdag.

Om beter inzicht te krijgen in deze verschillende gebruikersgroepen zijn een aantal persona's opgesteld. Deze persona's geven een herkenbaar beeld van de belangrijkste typen medewerkers en hun gebruik van de cateringvoorzieningen. De persona's zijn gebaseerd op de huidige medewerkers en hun dagelijkse werkzaamheden.

De persona's richten zich specifiek op medewerkers van het Stadskantoor en de Afvalstoffendienst, omdat op deze locaties dagelijks gebruik wordt gemaakt van de cateringvoorzieningen in de vorm van een bedrijfsrestaurant. Het Stadhuis is hierin niet meegenomen, omdat de cateringvoorziening daar primair bestaat uit banqueting en catering voor vergaderingen en bestuurlijke bijeenkomsten, en minder gericht is op dagelijks gebruik door medewerkers.

De persona's helpen om het aanbod, de dienstverlening en de inrichting van deze cateringvoorzieningen beter af te stemmen op de praktijk van de verschillende locaties en hun gebruikers.

### 1.2.1 Stadskantoor

#### Marieke (42) – Beleidsmedewerker Ruimtelijke Ontwikkeling

Werkt voornamelijk op kantoor | Veel overlegmomenten | Analytisch en gestructureerd

##### Cateringvoorkeuren

Voor Marieke is het restaurant een plek om even afstand te nemen van haar werk en rustig te lunchen. Ze neemt regelmatig haar eigen lunch mee, maar waardeert het als er gezonde en verse opties beschikbaar zijn. Koffie is een vast onderdeel van haar werkdag en een rustige plek om te eten of kort te overleggen met collega's vindt ze belangrijk.

##### Voorkeuren in aanbod

- Gezonde lunchopties zoals salades, soep en lichte broodjes
- Verse en voedzame producten
- Koffie, thee en af en toe een smoothie
- Een rustige plek om te lunchen of kort te overleggen

##### Verwachtingen van het bedrijfsrestaurant

- Gezonde en betrouwbare lunchopties
- Een rustige en prettige omgeving
- Goede koffievoorzieningen
- Een plek waar informele gesprekken mogelijk zijn

## **Jeroen (36) – Projectleider Digitalisering**

Projectmatig werk | Dynamische werkdagen | Resultaatgericht

### Cateringvoorkeuren

Voor Jeroen moet lunch snel en efficiënt zijn. Zijn werkdagen bestaan uit veel overleg en projectwerk, waardoor hij vaak beperkte tijd heeft voor pauze. Hij kiest daarom graag voor snelle en verse lunchopties die hij eenvoudig kan meenemen.

### Voorkeuren in aanbod

- Snelle lunchopties zoals broodjes, wraps of salades
- Goede koffie (espresso, cappuccino, latte)
- Variatie in het aanbod
- Mogelijkheid tot snelle service of grab-and-go

### Verwachtingen van het bedrijfsrestaurant

- Korte wachttijden
- Vers en aantrekkelijk gepresenteerd aanbod
- Duidelijke routing in het restaurant
- Afwisselend lunchaanbod

## **1.2.2 Afvalstoffendienst**

### **Kevin (31) – Medewerker Reiniging & Afval**

Vroege diensten | Fysiek werk | Praktisch ingesteld

### Cateringvoorkeuren

Voor Kevin moet eten snel, eenvoudig en vullend zijn. Zijn werkdag begint vroeg en bestaat uit vaste rondes buiten. Hij heeft weinig tijd voor uitgebreide pauzes en kiest daarom vaak voor makkelijke opties die hij snel kan meenemen.

### Voorkeuren in aanbod

- Broodjes, snacks of andere snelle lunchopties
- Koffie en water tijdens het werk
- Energierijke producten die goed vullen
- Makkelijk mee te nemen eten

### Verwachtingen van het bedrijfsrestaurant

- Snelle en toegankelijke service
- Praktische en vullende producten
- Betaalbare prijzen
- Eten dat eenvoudig mee te nemen is

## Linda (45) – Administratief Medewerker Afvalstoffendienst

Werkt op kantoor | Veel contact met collega's van de buitendienst | Gestructureerd en praktisch

### Cateringbehoeften

Voor Linda is de lunch een moment om even afstand te nemen van haar werk en collega's te ontmoeten. Ze werkt voornamelijk op kantoor en heeft meestal een vaste lunchpauze. Soms neemt ze haar eigen lunch mee, maar ze koopt ook regelmatig iets in het restaurant. Ze waardeert eenvoudige, verse en betaalbare lunchopties.

### Voorkeuren in het aanbod

- Broodjes, soep of een lichte lunch
- Koffie, thee en water gedurende de werkdag
- Fruit of een kleine snack voor tussendoor
- Eenvoudige en herkenbare producten

### Verwachtingen van het bedrijfsrestaurant

- Toegankelijke en betaalbare lunchopties
- Een informele plek om met collega's te lunchen
- Snelle service tijdens lunchmomenten
- Een vertrouwde en collegiale sfeer

## 2 Dienstverlening

In de volgende hoofdstukken wordt de dienstverlening beschreven ten aanzien van de bedrijfscateringvoorzieningen.

### 2.1 Stadskantoor

#### 2.1.1 Cateringvoorziening

Het restaurant van het Stadskantoor bevindt zich op de begane grond en maakt onderdeel uit van de Plaza: een open en levendige ruimte waar werken, ontmoeten en eten samenkomen. De Plaza fungeert als centrale ontmoetingsplek binnen het gebouw en biedt medewerkers en partners van de gemeente een informele omgeving om gedurende de dag samen te komen.

De ruimte bestaat uit een restaurantgedeelte met diverse uitgiftepunten en een bereidingskeuken. Daarnaast zijn er verschillende zitmogelijkheden die zowel geschikt zijn voor een korte lunch als voor informele gesprekken en spontane overleggen. Daarmee is de Plaza niet alleen een restaurant, maar ook een netwerk van informele vergaderplekken binnen het Stadskantoor en stimuleert ontmoeting en verbinding tussen medewerkers.

De cateringvoorziening ondersteunt het dagelijkse gebruik van het gebouw en speelt een belangrijke rol in het faciliteren van ontmoetingen tussen medewerkers van verschillende afdelingen. Door de centrale ligging van het restaurant vormt de Plaza een natuurlijke plek waar medewerkers elkaar gedurende de dag treffen.

De Plaza ontwikkelt zich tot de huiskamer van de gemeente 's-Hertogenbosch: een gastvrije en uitnodigende plek waar medewerkers en gasten gedurende de dag terecht kunnen voor koffie, lunch, overleg of een informeel contactmoment. De sfeer sluit aan bij de Bossche gastvrijheid, waarbij persoonlijke aandacht, toegankelijkheid en een bourgondische beleving centraal staan.

In de toekomst wordt de Plaza vernieuwd, waarbij wordt ingezet op een verdere ontwikkeling van deze ontmoetingsfunctie. De cateringvoorziening speelt hierin een belangrijke rol en draagt bij aan een levendige plek waar eten, werken en ontmoeten samenkomen en waar verbinding tussen medewerkers wordt gestimuleerd.

Naast het restaurant verzorgt de cateringpartner het beheer, het onderhoud en het bijvullen van de koffieautomaten op de verschillende werkplekken binnen het Stadskantoor.

#### 2.1.2 Concept

Het restaurant heeft een informele en toegankelijke setting waarbij versbeleving, kwaliteit, een marktconforme prijs en een gevarieerd aanbod centraal staan. Transparantie en ambachtelijkheid zijn zichtbaar in de open keuken en de bereiding van gerechten in het zicht van de gast.

Persoonlijke gastvrijheid en interactie met medewerkers dragen bij aan een huiskamergevoel binnen de Plaza, passend bij de Bossche gastvrijheid.

In het restaurant wordt gewerkt met een zelfbedieningsconcept. Gasten kiezen hun producten bij de uitgiftepunten en ruimen na gebruik hun serviesgoed en disposables zelf af door deze te plaatsen op de afruimband bij de afruimplek en afval te scheiden in de daarvoor bestemde afvalbakken.

### 2.1.3 Openingstijden

Door de aanwezigheid van werknemers en bezoekers in de Plaza gedurende de hele dag, is het wenselijk dat er ook buiten de reguliere lunchuren gelegenheid is om kleine versnaperingen te verkrijgen. Het restaurant is in de basis geopend van 10.30 uur tot en met 14.00 uur. De cateringpartner wordt uitgedaagd om kansen te verkennen voor ruimere openingstijden, mits dit niet leidt tot significant hogere kosten voor de opdrachtgever. Een bredere openstelling kan bijdragen aan een betere spreiding van het gebruik van de catering gedurende de dag en het verminderen van de traditionele lunchpiek.

### 2.1.4 Assortiment

Binnen de organisatie werken verschillende generaties samen, ieder met eigen eetgewoonten en voorkeuren. Babyboomers en medewerkers uit generatie X hechten vaak waarde aan een herkenbaar en rustig lunchmoment met vertrouwde producten. Millennials geven vaker de voorkeur aan gezonde, verse en duurzame keuzes en staan open voor variatie en nieuwe smaken. Generatie Z kiest relatief vaak voor gemak, snelheid en flexibele eetmomenten gedurende de dag. De cateringpartner speelt actief in op de uiteenlopende wensen en behoeften van de verschillende generaties die binnen de organisatie werkzaam zijn en zorgt ervoor dat het aanbod en de dienstverlening hierop aansluiten. De inrichting en cateringvoorziening van de Plaza ondersteunen dit door een toegankelijke en dynamische omgeving te bieden waar medewerkers op verschillende momenten terecht kunnen voor koffie, lunch, overleg of een informeel contactmoment.

Het assortiment van het restaurant bestaat uit een basisassortiment en een aanvullend assortiment. Het basisassortiment is dagelijks beschikbaar en vormt het uitgangspunt van het aanbod. Hierbij wordt uitgegaan van een gemiddelde besteding van €3,50 exclusief btw per medewerker. Dit basisaanbod biedt een toegankelijke lunchoptie voor alle medewerkers van het Stadskantoor, waarbij rekening wordt gehouden met de diversiteit aan functies binnen de organisatie. De basis van het aanbod ligt daarbij in goed, vers en smaakvol eten en drinken dat iedere dag betrouwbaar en van goede kwaliteit is.

Het basisassortiment bestaat onder andere uit:

- Losse sneeën brood
- Los zoet en hartig beleg
- Dagverse soepen
- Maaltijdsalades
- Zuivelproducten en plantaardige alternatieven
- Warme snacks
- Gezonde snacks
- Zoete lekkernijen
- (Seizoensgebonden) handfruit
- Sappen en andere non-alcoholische dranken

Het aanvullende assortiment bestaat onder andere uit:

- Vers belegde broodjes
- Originele broodvarianties zoals wraps
- Eenvoudige warme gerechten
- Smoothies

Naast het basisassortiment is er ruimte voor een aanvullend assortiment met wisselende specials, lokale- en seizoensproducten. Bij elke aanwezige productgroep wordt minimaal één plantaardige optie aangeboden. Dit zorgt voor variatie in het aanbod en stimuleert medewerkers om regelmatig gebruik te maken van het restaurant. Door te werken met bijvoorbeeld een lunchspecial van de dag en seizoensgebonden producten blijft het aanbod vernieuwend en worden gasten regelmatig verrast met nieuwe smaken en gerechten. Om het gebruik van het bedrijfsrestaurant laagdrempelig te houden, heeft de gemeente de wens voor een toegankelijk geprijsde, voedzame lunchdeal.

Het assortiment biedt een balans tussen gezonde, duurzame en vertrouwde keuzes. Gezonde en plantaardige gerechten spelen een belangrijke rol, terwijl herkenbare favorieten beschikbaar blijven. Daarbij is er ruimte voor lokale producten en Bossche specialiteiten, waarmee een verbinding wordt gelegd met de stad en regionale ondernemers.

De gemeente wil medewerkers en gasten stimuleren om gezonde en duurzame keuzes te maken door deze aantrekkelijk te presenteren en eenvoudig beschikbaar te maken. Gerechten worden zoveel mogelijk vers bereid en zichtbaar gepresenteerd, waardoor de kwaliteit en ambachtelijkheid van het aanbod worden benadrukt.

De ontwikkeling van het assortiment op het gebied van duurzaamheid, vitaliteit en de eiwittransitie vindt stapsgewijs plaats. De cateringpartner werkt hierbij samen met de gemeente aan verdere ontwikkeling, monitoring en verbetering.

De cateringpartner zorgt ervoor dat de exploitatie van het restaurant op een verantwoorde en ondernemende manier plaatsvindt en aansluit bij de doelstellingen van de gemeente. Daarbij wordt verwacht dat de cateringpartner actief inspeelt op de wensen van medewerkers en ontwikkelingen in de stad. Er is ruimte voor lokale initiatieven en samenwerking met regionale leveranciers. Door persoonlijke gastvrijheid, een gevarieerd aanbod en actieve interactie met gasten ontstaat een plek waar medewerkers graag samenkomen.

### **2.1.5 Banqueting**

Naast het restaurantaanbod verzorgt de cateringpartner ook de banqueting activiteiten binnen de Plaza van het Stadskantoor. De cateringpartner ontwikkelt hiervoor een banquetingmap met een overzichtelijk aanbod. Medewerkers kunnen eenvoudig kiezen uit verschillende arrangementen of zelf combinaties samenstellen.

De banquetingactiviteiten sluiten aan bij het dagelijkse gebruik van het gebouw en worden op een efficiënte en toegankelijke manier georganiseerd, waarbij zoveel mogelijk gebruik wordt gemaakt van producten uit het reguliere restaurantassortiment.

## 2.2 Stadhuis en Bestuurscentrum

### 2.2.1 Cateringvoorziening

De cateringvoorziening in het Stadhuis ondersteunt het bestuurlijke en representatieve karakter van het gebouw. De dienstverlening richt zich primair op het faciliteren van lunch voor het college, vergaderingen, bestuurlijke bijeenkomsten en ontvangsten van gasten van de gemeente.

De catering vindt plaats in verschillende vergaderruimtes binnen het Stadhuis en het aangrenzende Bestuurscentrum. Gedurende de dag is er een continue aanloop van bijeenkomsten en overleggen van wisselende omvang.

De lunchvoorziening voor het college vindt plaats tussen 11.00 uur en 13.00 uur. Daarnaast verzorgt de cateringpartner gedurende de dag het aanbod voor vergaderingen en bijeenkomsten. In de avond kan op aanvraag een maaltijdvoorziening worden verzorgd.

De cateringpartner is ook verantwoordelijk voor het beheer, het onderhoud en het bijvullen van de koffieautomaten binnen het Stadhuis en het Bestuurscentrum.

### 2.2.2 Concept

De dienstverlening sluit aan bij het representatieve karakter van het Stadhuis en bij de gastvrije en bourgondische cultuur van 's-Hertogenbosch. Professionaliteit, flexibiliteit en persoonlijke aandacht staan hierbij centraal.

De cateringvoorziening draagt bij aan een gastvrije ontvangst van bestuurders, medewerkers en externe gasten en heeft daarmee ook een representatieve functie voor de gemeente. De kwaliteit van het aanbod en de presentatie van eten en drinken sluiten aan bij de uitstraling van het Stadhuis en dragen bij aan een representatieve beleving van de gemeente 's-Hertogenbosch. Binnen deze locatie is het belangrijk dat de cateringpartner snel kan inspelen op wisselende aanvragen en bijeenkomsten van verschillende omvang. Gastvrijheid en discretie spelen daarbij een belangrijke rol, gezien op de bestuurlijke en representatieve aard van de bijeenkomsten.

Er wordt gewerkt met een vast en vertrouwd team van medewerkers dat bekend is met het gebouw, de organisatie en de vertrouwelijkheid die bij deze locatie hoort. Dit draagt bij aan continuïteit, kwaliteit van dienstverlening en een gastvrije ontvangst van bestuurders en gasten.

### 2.2.3 Assortiment en banqueting

Het assortiment van de cateringvoorziening wordt aangeboden via een banquetingmap. Deze banquetingmap bevat een overzichtelijk aanbod van koffie- en thee-arrangementen, vergaderlunches, lichte maaltijden en borrelmogelijkheden.

Het aanbod is afgestemd op de verschillende soorten bijeenkomsten die in het Stadhuis plaatsvinden en maakt het voor medewerkers en bestuurders eenvoudig om catering te bestellen voor vergaderingen en ontvangsten. Binnen het assortiment is ruimte voor verschillende samenstellingen, zodat bijeenkomsten van uiteenlopende omvang en aard kunnen worden gefaciliteerd.

De basis van het aanbod ligt daarbij in goed, vers en smaakvol eten en drinken. Waar mogelijk wordt gebruikgemaakt van verse ingrediënten, seizoen producten en lokale producten, passend bij de bourgondische cultuur van 's-Hertogenbosch.

Het assortiment sluit daarnaast aan bij de ambities van de gemeente op het gebied van duurzaamheid, vitaliteit en gezonde voeding. Daarbij wordt een balans gezocht tussen duurzame keuzes en vertrouwde producten. Binnen het aanbod is altijd een vegetarisch alternatief beschikbaar, zodat gasten een bewuste keuze kunnen maken.

## 2.3 Afvalstoffendienst

### 2.3.1 Cateringvoorziening

Het bedrijfsrestaurant van de Afvalstoffendienst vormt een toegankelijke en informele ontmoetingsplek voor medewerkers van de locatie. Voor veel medewerkers die een groot deel van hun werkdag buiten doorbrengen, fungeert het restaurant als een plek om even terug te komen op de standplaats: een plek om samen te komen, bij te praten en een pauzemoment te nemen tijdens de werkdag.

Het restaurant heeft een informele en laagdrempelige sfeer en kan worden gezien als het clubhuis van de locatie: een plek waar collega's elkaar ontmoeten en waar ruimte is voor korte gesprekken en gezamenlijke pauzemomenten. De sfeer sluit aan bij de Bossche gastvrijheid, waarbij toegankelijkheid, herkenbaarheid en persoonlijke aandacht centraal staan.

Daarnaast is de cateringpartner verantwoordelijk voor het beheer, het onderhoud en het bijvullen van de koffieautomaten op de locatie van de Afvalstoffendienst.

### 2.3.2 Concept

Het restaurant heeft een informele, praktisch en toegankelijk concept dat aansluit bij het werkritme van de locatie. De sfeer is laagdrempelig, collegiaal, passend bij de Bossche gastvrijheid. Voor veel medewerkers vormt het restaurant een korte pauzeplek gedurende de werkdag, waar snelheid, herkenbaarheid en gastvrijheid belangrijk zijn.

Gastvrijheid, herkenbaarheid en betrouwbaarheid vormen belangrijke uitgangspunten voor de dienstverlening. De cateringpartner zorgt voor een stabiele cateringvoorziening met een team dat zichtbaar en betrokken is bij de locatie. Continuïteit in de bezetting van het cateringteam draagt bij aan vertrouwde gezichten voor medewerkers en een goede samenwerking met de organisatie.

Binnen het concept is ruimte voor flexibiliteit, zodat het aanbod kan inspelen op omstandigheden zoals weersinvloeden, werktijden, het werk- en het weekritme van de locatie. De cateringpartner werkt hierbij proactief samen met de locatie en draagt bij aan een efficiënte organisatie van de cateringvoorziening, inclusief het beheer van de koffievoorzieningen.

### 2.3.3 Openingstijden

De cateringvoorziening ondersteunt het dagelijkse werkritme van de locatie en sluit aan bij de verschillende werktijden van medewerkers. Het restaurant is geopend van 09.30 uur tot en met 13.00 uur, waarbij de openstelling aansluit op de belangrijkste pauzemomenten van de werkdag. In de ochtend kunnen buitendienstmedewerkers terecht voor een snackmoment en koffie, terwijl gedurende de middag een lunchmoment wordt gefaciliteerd voor zowel buitendienst- als kantoormedewerkers.

### 2.4.4 Assortiment

Het assortiment van het bedrijfsrestaurant sluit aan bij het werkritme en de behoeften van medewerkers van de Afvalstoffendienst, waarvan een groot deel werkzaam is in uitvoerende functies en een groot deel van de dag buiten werkt. Binnen het assortiment ligt de nadruk op voedzame en vullende producten die passen bij medewerkers die fysiek werk verrichten en veelal buiten werkzaam zijn. Hierbij wordt uitgegaan van een gemiddelde besteding van €3,85 exclusief btw per medewerker.

De basis van het aanbod ligt daarbij in goed, vers en smaakvol eten en drinken dat iedere dag betrouwbaar en van goede kwaliteit is. Het assortiment bestaat uit toegankelijke en betaalbare producten die passen bij korte pauzemomenten gedurende de werkdag.

Het assortiment bestaat onder andere uit:

- Losse sneeën brood
- Los beleg
- Vers belegde broodjes
- Dagverse soep
- Warme snacks
- Gezondere snacks
- Eenvoudige warme lunchgerechten
- Zuivelproducten en plantaardige alternatieven
- (Seizoensgebonden) handfruit
- Frisdranken, sappen en andere non-alcoholische dranken

Naast het basisassortiment is er ruimte voor wisselende specials en producten die aansluiten bij de tradities van de locatie.

Binnen het assortiment wordt een balans gezocht tussen vertrouwde producten en gezondere alternatieven. Medewerkers kunnen kiezen uit een herkenbaar aanbod, aangevuld met gezondere opties. Door aantrekkelijke presentatie en een gevarieerd aanbod worden medewerkers op een positieve manier verleid om ook andere keuzes te maken. Nieuwe of gezondere varianten worden daarbij op een toegankelijke manier geïntroduceerd, zodat het aanbod herkenbaar blijft. Hiermee sluit het aanbod aan bij de ambities van de gemeente op het gebied van gezondheid en vitaliteit.

De ontwikkeling van het assortiment op het gebied van gezondheid, duurzaamheid en eiwittransitie vindt stapsgewijs plaats en sluit aan bij de bredere doelstellingen van de gemeente.

### **2.3.5 Banqueting**

Op deze locatie speelt banqueting een beperkte rol. De catering voor vergaderingen wordt incidenteel en op maat verzorgd.

## 2.4 Weener XL

### 2.4.1 Begeleiding cateringvoorziening

De cateringvoorziening bij Weener XL heeft een bijzondere rol binnen de gemeentelijke cateringlocaties. Naast het verzorgen van eten en drinken voor medewerkers en bezoekers en het onderhouden en bijvullen van de koffieautomaten, fungeert de catering op deze locatie als leer- en werkomgeving voor medewerkers met een afstand tot de reguliere arbeidsmarkt.

Binnen dit concept staat het ontwikkelen van vakvaardigheden en werknemersvaardigheden centraal. De cateringwerkzaamheden bieden medewerkers de mogelijkheid om ervaring op te doen in een realistische werkomgeving, waarbij zij worden begeleid in hun ontwikkeling richting werken buiten WeenerXL.

De cateringpartner ondersteunt deze doelstelling door het leveren van twee ervaren professionals, bestaande uit een cateringmanager en een assistent cateringmanager. Zij zijn verantwoordelijk voor het waarborgen van de kwaliteit van de cateringvoorziening en voor het begeleiden van medewerkers op de werkvloer.

De cateringmanager en assistent cateringmanager fungeren als praktijkbegeleiders en leermeesters, waarbij zij de medewerkers ondersteunen in het ontwikkelen van vakkennis, werkritme en gastvrijheid. Daarbij wordt nauw samengewerkt met de organisatie van Weener XL. De cateringmanager en de assistent cateringmanager zijn daarnaast verantwoordelijk voor de conceptuele en operationele organisatie en uitvoering in aansluiting op de behoeftes van de gebruikers.

Binnen de samenwerking wordt ruimte geboden voor verdere ontwikkeling van de begeleidende rol. Zo wordt het mogelijk gemaakt dat de cateringmanager en assistent cateringmanager een catering leermeesteropleiding kunnen volgen via de cateringpartner.

### 2.4.2 Samenwerking en ontwikkeling

De samenwerking tussen Weener XL en de cateringpartner is gericht op ontwikkeling, begeleiding en kennisdeling.

Van de cateringpartner wordt verwacht dat deze periodiek kwalitatieve inspiratie- en kennissessies organiseert voor medewerkers van de locatie. Deze sessies bieden ruimte voor het delen van vakkennis, nieuwe ideeën en ontwikkelingen binnen de catering. De exacte invulling en frequentie van deze sessies kan in overleg tussen opdrachtgever en opdrachtnemer verder worden uitgewerkt.