

Eten en drinken bij Rijkswaterstaat:

Genieten, Gezond en Circulair!

2018-2026



Definitief

31 januari 2018

Versie 4.2

Inhoud

Inleiding	3
Wat wil de klant?	3
Onze visie op eten en drinken	4
Genieten	4
Gezond	4
Circulair	5
Circulaire catering	5
CO2-besparing	6
Lekker, betaalbaar en toegankelijk	6
Sociaal	6

Inleiding

Eten en drinken is emotie. Wat is wel en niet gezond, waar komt het vandaan, kun je het nog wel maken om vlees te eten? Mensen vinden het wel of niet lekker, praten er met elkaar over en vinden er iets van. Dit geldt ook het eten en drinken dat onze cateraars aanbieden in onze gebouwen.

Als werkgever hebben we invloed op het aanbod van eten en drinken in onze kantoren. Wij vinden er ook iets van. In dit document staat hoe wij als Rijkswaterstaat (RWS) ernaar kijken.

Ten behoeve van de nieuwe aanbesteding catering waarvan het contract 1 februari 2019 van start gaat, is het noodzakelijk om de visie en doelstellingen van RWS ten aanzien van de catering te herijken. De vorige aanbesteding vond plaats in 2012 en in de tussentijd is zowel de RWS organisatie alsmede de bedrijfscatering behoorlijk doorontwikkeld. Binnen RWS zijn diverse beleidsbesluiten rondom circulariteit en vitaliteit genomen welke invloed hebben op het inkoopproces van dienstverleningsproducten en hiermee ook direct invloed hebben op de inkoop van de bedrijfscatering.

In 2014 is de categorie catering bij het IUC BV van RWS ondergebracht. Dat betekent dat ons IUC verantwoordelijk is voor de inkoop van catering voor het hele Rijk. Die positie stimuleert ons nog eens extra om te gaan voor een innovatieve cateringpartner die mee wil en kan ontwikkelen om onze visie in uitvoering te laten komen.

Ons uitgangspunt is dat we als CDV RWS aansluiten op de visie van de Rijksbrede categorie catering en het rijksbeleid omtrent thema's die bij catering spelen. Dat betekent o.a. dat we in onze aanbesteding (conform Rijksbrede afspraken) de milieucriteria die van toepassing zijn op de inkoop van eten en drinken gebruiken. Daar waar we als CDV RWS aanvullend beleid hebben leggen we specifieke accenten.

Wat wil de klant?

Uit onderzoek bij de Belastingdienst en uit trends en cijfers die in het categorieplan worden benoemd, kunnen we een aantal conclusies trekken die waarschijnlijk ook op onze medewerkers van toepassing zijn:

- De rijksambtenaar verwacht van zijn werkgever dat deze zorgt voor kwalitatieve goede, gezonde, duurzame, betaalbare en gevarieerde lunch, dit terwijl de prijzen de afgelopen jaren zijn gestegen.
- De prijs die ze daarvoor moet betalen vindt men over het algemeen te hoog. Gemiddeld heeft een werknemer tussen de € 2,50 en € 3,- over voor een (complete) lunch. Oorzaken waarom men op kantoor minder geld over heeft voor de lunch zijn onder andere, de perceptie dat er op kantoor sprake is van mindere kwaliteit, de entourage en ambiance op kantoor minder is dan binnen de commerciële horeca en men ervaart weinig variatie.
- De klant vindt gezond eten belangrijk
- Het ambtenarenbestand vergrijst en heeft vaak behoefte aan 'bekende' gerechten. Daartegenover staat dat jonge ambtenaren vernieuwende gerechten meer weten te waarderen, liefst altijd en overal, en waarschijnlijk ook bereid zijn meer daarvoor te betalen.
- Veel ambtenaren zijn al dan niet bewust bezig met duurzaamheidsaspecten van catering.
- Veel meer gasten leggen het verband tussen gezondheid en voeding en zijn daar bewust mee bezig.

Onze visie op eten en drinken

"Na een half uur op zijn Pedelec en een warme douche loopt Frank de koffi corner binnen voor zijn dagelijkse smoothie. De afgelopen week heeft hij al verschillende varianten geprobeerd en hij is benieuwd wat er vandaag voor hem klaarstaat. Het blijkt een rode bieten-sinaasappelsap variant. Een van zijn favorieten! Hij schuift aan bij Sara en Ton die zitten te ontbijten en die hij nog kent van zijn tijd bij GPO. Leuk om weer even bij te praten. Ton vertelt trots over de resultaten van de aanbesteding van een circulaire snelweg en ze vragen zich af waar de sinaasappels in de smoothie eigenlijk geteeld wordt. Natuurlijk weet de cateringmedewerkster, die al jaren in het bedrijfsrestaurant werkt, precies te vertellen over de productiewijze van de sinaasappelteler uit Spanje en hoe deze naar RWS worden getransporteerd. Na de lunch heeft Frank een kennismakingsgesprek met de Provincie Utrecht met wie hij een project rondom zonnevelden gaat opzetten. Hij neemt hen mee naar de gezellige zitjes in het bedrijfsrestaurant en vertelt trots over het circulaire catering concept. De combinatie met het refurbished meubilair waar ze op zitten en de duurzame koffie die ze drinken maakt duidelijk hoe serieus we als RWS zijn als we praten over een circulaire bedrijfsvoering. Zijn gesprekspartners worden aangestoken door zijn enthousiasme en vertellen op hun beurt over het gezondheidsprogramma bij de Provincie. Een goed begin van een mooie samenwerking."

Genieten, Gezond en circulair. Dat zijn de kernwoorden van onze visie op catering. Hiermee combineren wij het belang van onze medewerkers (genieten en gezond) met het belang van de maatschappij en ecologie (circulair). Met circulair gaan we nog een stapje verder dan duurzaamheid. Duurzaamheid speelt hiermee wel een belangrijke rol in het behalen van de circulaire doelstellingen.

Dit visie document geeft op hoofdlijnen aan waar we aan denken als we het daarover hebben. Tegelijkertijd weten we dat onze stip op de horizon nog lang niet ver genoeg ligt. Inzichten veranderen door de tijd en met name de kennis rondom het circulaire cateringconcept is nog volop in ontwikkeling. Daarbij weten we nu nog niet precies hoe dit er over 10 jaar uit komt te zien. De hieronder beschreven invulling van onze visie is daarmee dynamisch en de doelstellingen zullen afhankelijk van de ontwikkelingen jaarlijks worden aangescherpt. In de komende jaren zal de lat hoog liggen, de visie zich aanscherpen en resulteren in een duidelijke stip aan de horizon: die van de 100% circulaire catering.

Die aanscherping willen we samen maken met onze cateringpartner. Daarom zoeken we een partner die dezelfde prioriteiten stelt als wij en bereid is zich bij elk aspect af te vragen "hoe kan dit beter?". Samen willen we dan dit traject naar een gezonde en circulaire catering ingaan.

Genieten

Eten en drinken moet in de eerste plaats lekker zijn. Het is een moment om even af te schakelen van je werk en nieuwe energie op te doen. Even genieten met een kopje koffie, een lekker smoothie of een handje nootjes. Dit kan zijn tijdens de lunch, maar ook op andere momenten van de dag. Eten en drinken gaat steeds vaker samen met zowel formele als informele overlegmomenten verdeeld over de dag. Hiermee ontstaan er ook verschillende eetmomenten verdeeld over de dag. Tevens verwachten we dat we dat niet alleen in het bedrijfsrestaurant gaan doen, maar ook op de informele zitjes en overlegplekken elders in het gebouw.

Gezond

Gezonde voeding is onderdeel van een gezonde levensstijl en draagt daarmee bij aan de duurzame inzetbaarheid van onze werknemers. Dat is een van de redenen waarom we het Health Coach programma in het leven hebben geroepen. Hierin stimuleren en ondersteunen we medewerkers om een gezondere levensstijl te ontwikkelen. Daarnaast willen we om die reden altijd gezonde en verantwoorde producten aanbieden en dat op zo'n manier dat de gezonde keuze makkelijk en aantrekkelijk is. In de praktijk betekent dit o.a. minder verzadigd vet, suiker, zout, vlees en bewerkte producten en meer groenten en fruit. Uit onderzoek blijkt dat ook de klant steeds meer

gezonde producten wil. Daarom voldoen onze bedrijfsrestaurants en koffiecorners minimaal aan niveau 'zilver' van het Voedingscentrum¹.

Circulair

Circulaire economie gaat over het sluiten van kringlopen, het waarde behoud van grondstoffen en het minimaliseren van verspilling en verlies van waarde. Ook gaat het over een nieuwe manier van samenwerken tussen stakeholders die bij de materiaalstromen betrokken zijn. In een circulaire economie heeft elke stakeholder ook belang bij eerdere en latere stappen in de materiaalketen.

Circulaire catering vormt een van de speerpunten van onze visie.² Er is echter nog geen algemeen geaccepteerde definitie van circulaire catering en wat daar wel en niet onder valt. De productie en consumptie van voedsel heeft raakvlakken met diverse duurzaamheidsthema's waar we als rijksoverheid beleid op hebben, en die niet perse onder een circulair catering concept vallen.

Voedselverspilling

Weggoien van eten is zonde. Zonde van het geld, zonde van al het werk en zonde van alle negatieve milieu-effecten van de productie van dat eten. Het tegengaan van voedselverspilling vinden wij daarom een van de belangrijkste te nemen maatregelen.

Denk o.a. aan dierenwelzijn en eerlijke handel en CO2. Als RWS sluiten we ons aan bij het rijksbeleid op deze thema's door het gebruik van de milieucriteria voor duurzaam inkopen bij het aanbesteden van de catering. Daarin komen de belangrijkste beleidsthema's tot uiting. Voor circulaire economie en CO2 hebben we daarnaast eigen beleidsdoelstellingen.

Circulaire catering

RWS wil in 2030 circulair werken. We willen onze eigen bedrijfsvoering circulair ingericht hebben. Dit betekent niet alleen iets voor het eten en drinken dat we in onze kantoren aanbieden, maar ook voor de samenwerking met onze cateringdienstverlener en de vaardigheden, kennis en instrumenten die we als RWS inzetten in deze samenwerking. Wij zien een goede samenwerking met de cateringdienstverlener als een middel om gestelde doelstellingen te behalen. In de komende jaren willen we deze samenwerking ontwikkelen en ook onze eigen capaciteiten en ervaringen op dit thema uitbouwen.

Als het gaat om Circulaire catering wil RWS van verbruik van grondstoffen en hulpbronnen (lineair systeem) naar minimaliseren van waardevernietiging en een zo efficiënt mogelijk gebruik van grondstoffen en hulpbronnen waarbij zoveel mogelijk wordt hergebruikt en tot waardevermeerdering leidt (circulair systeem). RWS wil dat producten en materialen een zo lang mogelijke levensduur hebben en de waarde van materialen en producten zoveel mogelijk behouden en gedacht en gehandeld wordt vanuit een ketenperspectief. RWS wil dat materialen, grondstoffen en producten optimaal gebruikt worden en niet leiden tot afval (gesloten systeem) maar zo hergebruikt kunnen worden dat het leidt tot gelijkwaardige of hoogwaardigere producten. Dit kan in de catering en de keten tot uiting komen in verschillende aspecten zoals:

- Bij de inkoop: kiezen voor producenten die circulaire principes toepassen of daar maximaal naar streven.
- Bij de productie: bodemvruchtbaarheid blijft behouden, gesloten watersystemen en behoud van biodiversiteit. Daarnaast betekent dit dat er zoveel mogelijk gebruikt wordt gemaakt van recyclebare biobased grondstoffen bij verpakkingsmaterialen en disposables. Dat er wordt gekozen voor minimaal belastende productieprocessen.
- In de bedrijfsvoering: minder voedselverspilling, minder energiegebruik, geen afval. Minimaal belastende bereidingswijze en distributieprocessen. Minimale belastende inrichting/materialen.

¹ Het voedingscentrum onderscheidt 4 niveaus van een 'gezonde kantine': brons, zilver, goud en ideaal.

² Op welke manieren deze doelstellingen exact gemonitord gaan worden en in hoeverre dat van toepassing is op catering zal in de komende jaren bepaald worden.

- In de assortimentskeuze: meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke eiwitten, minder bewerkt voedsel, meer vers, meer uit het seizoen en bij voorkeur lokaal geproduceerd.
- In de omgang met reststromen: optimaal gebruik van reststromen, zoals koffiedik, tomatenstengels, bietenpulp en oud brood. Hierdoor gaat zo min mogelijk biomassa verloren.

Vlees

Als RWS hebben we gerichte doelstellingen op het gebied van het verbeteren van de gezondheid van onze medewerkers, het verlagen van de CO2 uitstoot die we veroorzaken en onze omgang met grondstoffen (circulaire economie). De consumptie van vlees tijdens de lunch werkt alle drie deze doelstellingen over het algemeen tegen. Toch vinden we dat medewerkers een keuze moeten hebben. Daarom willen we *voorlopig* ook vlees blijven aanbieden in onze bedrijfsrestaurants

CO2-besparing

In 2030 willen we klimaatneutraal zijn. Dit betekent dat we onze CO2 uitstoot willen beperken. Belangrijke maatregelen om de CO2-uitstoot bij voeding te beperken zitten vooral in het tegengaan van voedselverspilling, minder vlees eten, meer gebruik van dagverse producten en meer lokaal geproduceerd voedsel en komen dus grotendeels overeen met een circulaire catering.

Lekker, betaalbaar en toegankelijk

Iedere medewerker heeft toegang tot een lekkere betaalbare lunch die afgestemd is op de diversiteit van de behoeftes van de medewerkers (o.a. ook mogelijkheid tot halal, koosjer, glutenvrij). Een typische, gezonde lunch (e.g. in de vorm van een lunchdeal) is te verkrijgen voor € 3,25.³

Het bedrijfsrestaurant is niet langer de plek waar alleen in korte tijd geluncht wordt, maar ook een plek om elkaar te ontmoeten en te overleggen. De uitstraling is functioneel, maar ook gezellig. In onze gebouwen met meer dan 70 lunchgebruikers⁴ wordt een lunch aangeboden en zijn ook buiten lunchtijden gezonde consumpties te verkrijgen⁵. In het restaurant is informatie beschikbaar over de gezondheid en duurzaamheid van de aangeboden producten. De productinformatie is zowel schriftelijk beschikbaar bij de producten als mede middels de kennis van de medewerkers welke in het restaurant werken.

Sociaal

De inzet van mensen met afstand tot de arbeidsmarkt vinden we belangrijk. Op dit moment komen 11 van de 67 mensen die in de catering werken vanuit deze categorie. Dit komt neer op 16%. Ook in onze nieuwe contracten zullen we dit een onderwerp van gesprek maken.

Vanuit de CAO geldt een overnameplicht voor de huidige medewerkers in de catering. Deze is niet van toepassing op medewerkers met afstand tot de arbeidsmarkt die op dit moment bij ons in de catering werken. We zullen ons –afhankelijk van de specifieke situatie- ervoor inzetten dat ook zij hun functie kunnen behouden. We werken volgens de code verantwoord marktgedrag en stimuleren de leverancier (o.a. door de duur van de overeenkomst) om mensen met lage loonschalen in dienst te nemen.

³ Onderzoek van een aantal jaar geleden heeft uitgewezen dat klanten bereid zijn tussen de € 2,50 en € 3,- te betalen voor de lunch. Uit cijfers van de huidige cateraar over juli-sept 2017 blijkt dat klanten op dit moment gemiddeld tussen de € 2,84 en € 3,09 betalen voor hun lunch. Gezien het feit dat een deel van de medewerkers alleen een kopje soep of iets anders kleins neemt, betekent dat dat de gemiddelde besteding voor een complete lunch dus een stuk hoger ligt.

⁴ Let op: dit gaat over lunchgebruikers. Het aantal medewerkers ligt dan typisch rond de 250.

⁵ Dit kan zijn in een bedrijfsrestaurant, een koffiecorner of een automaat.