

Cateringvisie 2025

Noorderpoort

1. Inleiding

Onze studenten, cursisten en medewerkers maken op de verschillende locaties van Noorderpoort gebruik van de cateringvoorzieningen, dit onder andere in één van de twaalf kantines die in eigen beheer worden geëxploiteerd door de dienst Bedrijfsvoering/ Facilitair. Naast de kantines in eigen beheer maakt Noorderpoort in enkele gevallen ook gebruik van de kantines van een externe partij.

Binnen de cateringvoorzieningen is een deel van de dienstverlening bij leveranciers ondergebracht, het gaat daarbij om de automaten catering (koffie, thee, snoep & frisdrank) en toeleveranciers van onze kantines. Ook op deze externe dienstverlening heeft dit visiedocument betrekking.

De visie dient als handvat en wordt verder uitgewerkt naar beleid voor de eigen beheerorganisatie en in de aanbestedingsdocumenten van toekomstige aanbestedingstrajecten. De visie wordt aan de hand van een aantal thema's verder uiteen gezet.

2. Uitgangspunten visie

Bij het opstellen van dit visiedocument is er één zekerheid; de enige constante de komende jaren is de verandering. Een van de grootste veranderingen betreft de verandering van traditioneel georganiseerd initieel onderwijs naar nieuwe vormen van onderwijs, waarbij we ons niet meer voornamelijk focussen op 15 tot 21- jarigen, maar op iedereen die een stap wil zetten in zijn/haar loopbaan. Hoe Noorderpoort mee wil gaan in deze veranderingen is omschreven in de Strategische Koers 2035 (SK35). SK35 is daarmee vanzelfsprekend een belangrijk uitgangspunt voor de Cateringvisie net als het Duurzaamheidsbeleid van Noorderpoort dat is gebaseerd op de Sustainable Development Goals (SDG's) van de [Verenigde Naties](#) en de vier generieke basisprincipes voor duurzaamheid van [The Natural Step](#). Ook de input die we tijdens verschillende sessies hebben opgehaald bij onze eigen cateringmedewerkers was een belangrijk uitgangspunt.

3. Voorzieningen

Sfeervolle cateringvoorzieningen moeten er als inspirerende ontmoetingsplek aan bijdragen dat iedereen zich welkom voelt en gedurende de dag graag in de gebouwen van Noorderpoort verblijft. De beleving van gasten staat centraal, dit uit zich onder andere in gastvrije cateringmedewerkers en in de uitstraling van de verkoopcounters. De cateringvoorzieningen hebben als doel het studiesucces te bevorderen en een bijdrage te leveren aan het werkplezier van de medewerkers.

De kantines zijn herkenbaar aan een basisuitstraling (signing, narrowcasting, kleurgebruik etc.), maar op elke locatie is er ook ruimte om de uitstraling van de betreffende school/ scholen naar voren te laten komen. Door flexibel gebruik van de ruimtes zijn de kantines de hele dag aantrekkelijk om in te verblijven en buiten de openingstijden van de kantines om biedt de automatenvoorziening een alternatief aanbod.

Om goed in te kunnen spelen op de veranderende wensen blijven we in dialoog met onze gasten. Met regelmaat gaan we in gesprek met studenten, cursisten en medewerkers en vragen we hun om ervaringen te delen en ons te voorzien van nieuwe inspiratie.

4. Assortiment

Gezien de bezoekers van onze cateringvoorzieningen steeds meer divers zijn wordt de uitdaging steeds groter om aan een ieders wens te kunnen voldoen. Van VO-scholier tot cursist van 70, voor iedere doelgroep moet ons assortiment wat te bieden hebben. Een uitdaging die wij graag aangaan, mede door het gesprek aan te gaan met onze gasten en ons zelf te blijven ontwikkelen.

Ons assortiment kent de volgende algemene uitgangspunten:

- het aanbod is gastgericht, van constante kwaliteit, smaakvol en gezond
- het aanbod kent een goede prijs- kwaliteit verhouding en de producten zijn betaalbaar
- binnen het assortiment is er aandacht voor trends, vers & beleving en andere eetgewoonten (andere culturen, maar ook glutenvrij, koolhydraatarm etc.).
- we zijn transparant over wat er wordt aangeboden en we geven uitleg over het assortiment en de gedachte hierachter.

We zijn het eerste aanspreekpunt als het gaat om alle cateringvraagstukken, ook voor bijvoorbeeld diplomeringen, recepties en open dagen. Hiervoor ontwikkelen we onze eigen arrangementen. Kunnen we onverhoopt toch niet zelf aan de wens voldoen dan helpen we graag met het zoeken van een externe partner.

5. Gezonde voeding & vitaliteit

Momenteel beschikken al onze kantines over de “Gouden Kantine Schalen” van het Voedingscentrum, een prestatie om trots op te zijn en iets wat we uiteraard graag behouden! Binnen het assortiment nemen gezonde producten daarom een prominente plek in. Evenwichtig en gezond eten levert een belangrijke bijdrage aan het concentratievermogen en draagt bij aan betere studieresultaten.

Vitaliteit (afgeleid van het Latijnse Vita; “de energie om te leven”) is een belangrijk onderwerp binnen Noorderpoort, het is een belangrijk middel om ziekte en verzuim te voorkomen. Om nu en in de toekomst fit en energiek te blijven is het, naast bijvoorbeeld voldoende bewegen, belangrijk om gezond te eten en te drinken. Door een gezond assortiment aan te bieden stimuleren we onze gasten hopelijk ook om thuis ook gezonder te eten.

6. Duurzaamheid

Noorderpoort heeft de ambitie om voor het jaar 2035 volledig duurzaam en circulair te willen zijn, de cateringvoorzieningen kunnen hier een belangrijke bijdrage aan leveren. De vier generieke principes voor duurzaamheid vormen de basis voor het duurzaamheidsbeleid van Noorderpoort en daarmee dus tevens voor deze catering visie, de vier principes zijn gebaseerd op de methodiek van The Natural Step:

1. Niet meer en sneller stoffen uit de aarde in het milieu brengen dan de natuur kan verwerken.
2. Niet meer en sneller chemische stoffen in het milieu brengen dan de natuur kan verwerken.
3. De natuur niet sneller afbreken dan de tijd die nodig is om te herstellen.
4. Geen dingen doen waardoor we mensen beperken in het vervullen van hun basisbehoeften, zoals: levensonderhoud, bescherming, ontwikkeling, en vrijheid.

Wanneer we kijken naar het assortiment dat binnen onze cateringvoorzieningen wordt aangeboden is het streven om waar mogelijk te voldoen aan enkele belangrijke uitgangspunten van het Manifest Dutch Cuisine zoals hieronder weergegeven.

- Cultuur: zoveel mogelijk seizoensproducten uit Nederland.
- Gezond: goed voor ons en onze aarde; zoveel mogelijk groente en fruit en minder vlees/ vis.
- Natuur: eerlijk en veelzijdig eten wat de natuur ons biedt; gebruik van wat de natuur ons in de seizoenen biedt, geen gebruik van kunstmatige toevoegingen, no waste.
- Kwaliteit: we kopen, koken en eten bewust; eerlijke kwaliteitsproducten en waar mogelijk biologisch, Fairtrade, diervriendelijk, vers en regionaal/ lokaal.

Daarnaast willen we de hoeveelheid afval die de cateringvoorzieningen (indirect) genereren terugbrengen. De eerste stap is het zoveel als mogelijk voorkomen van afval. Dit mede door een goede afstemming met het onderwijs op de kantine locaties, zodat we een goed beeld hebben bij het aantal mogelijke gasten per dag en we daar rekening mee kunnen houden met de inkoop en productie. Daarnaast kijken we kritisch naar het gebruik van verpakkingen en disposables, waarbij we uiteraard wel rekening dienen te houden met wet- en regelgeving onder andere op gebied van HACCP.

Met de verwezenlijking van deze cateringvisie dragen we bij aan een aantal van de zeventien SDG's, de grootste bijdrage zal worden geleverd aan SDG 2 en SDG 17:



SDG 2, Geen Honger: Vergeleken met andere landen komt ondervoeding in Nederland niet vaak voor. Bij ons ligt de nadruk van dit doel op de duurzaamheid van de voedselproductie en de impact ervan op de kwaliteit van de leefomgeving en het dierenwelzijn. Ook voedselverspilling moet afnemen.



SDG 17, Partnerschap om doelen te bereiken: we kunnen de duurzaamheidsdoelen uit deze visie niet alleen realiseren, dit kan alleen door samenwerking met onze (keten)partners. Daarnaast kunnen wij zelf ook andere organisaties helpen om hun doelen te behalen.

7. Personeel

Het grotendeels op eigen kracht exploiteren van onze cateringvoorzieningen getuigt van lef! De drijvende kracht achter deze dienstverlening zijn onze cateringmedewerkers. Zij zijn het die de grootste bijdrage leveren aan het realiseren van deze cateringvisie en er voor zorgen dat iedereen zich, door hun vakmanschap en hostmanship, welkom voelt in onze kantines. Daarnaast sturen we op een efficiënte bedrijfsvoering (inkoop, naleving recepturen en prijsafspraken) en zijn we gezamenlijk verantwoordelijk voor de verdere uitwerking van dit visiedocument naar cateringbeleid.

De veranderingen die op ons afkomen vragen veel van onze cateringmedewerkers, waaronder wendkracht. Het is belangrijk om te allen tijde klaar te zijn om te wendend indien de omstandigheden daarom vragen. Om dit te kunnen doen is het belangrijk om te blijven leren en om er voor te zorgen dat we over een kwalitatief goed personeelsbestand (blijven) beschikken.