



Rijksinstituut voor Volksgezondheid  
en Milieu  
Ministerie van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport

Aan de leden van de Stuurgroep Nieuwe  
Huisvesting VWS/RIVM en CBG

A. van Leeuwenhoeklaan 9  
3721 MA Bilthoven  
Postbus 1  
3720 BA Bilthoven  
www.rivm.nl

KvK Utrecht 30276683

T (10)(2e)  
info@rivm.nl

VERTROUWELIJK

## memo

Mogelijke gevolgen coronacrisis voor catering in de  
nieuwbouw

**Datum**  
10 juni 2020

**Ons kenmerk**

**Uw kenmerk**

**Behandeld door**  
(1) (10)(2e)  
(10)(2e)

**Kopie aan**

**Bijlage(n)**

Op 10 juni is overleg gevoerd tussen medewerkers van MEET, HFD en PNH over de mogelijke gevolgen van de coronacrisis voor de catering. Daarbij zijn onderstaande zaken besproken;

1. Mogelijk komen er met de ervaringen van de coronacrisis in de toekomst minder medewerkers naar kantoor (bijv. het gemak van videoconferencing vanuit huis), waardoor er minder gebruik wordt gemaakt van de warmedrankenvoorziening en het bedrijfsrestaurant.
2. Het belang dat aan hygiëne wordt gehecht is toegenomen, wat effect heeft op de uitgifte van de lunch in het bedrijfsrestaurant en het vergadercentrum.
3. Het gaat om maatregelen die eenvoudig zijn terug te draaien of om meer flexibiliteit in de geboden oplossing.

Besproken is wat dit betekent voor de inrichting en het gebruik van de nieuwbouw.

### *Minder medewerkers*

Alle voorzieningen in het ontwerp worden aangelegd, maar er zal in eerste instantie minder apparatuur geplaatst worden. Volgens de OS moeten er per kantoorverdieping drie koffie-automaten geplaatst worden, maar MEET heeft er vier aangeboden. Gestart zal worden met twee of drie apparaten en als de situatie weer "normaal" wordt, breiden ze deze uit naar vier. In het bedrijfsrestaurant wordt gestart met minder apparatuur. Bijvoorbeeld 2 in plaats van 3 steamers en ook daar wordt uitgebreid als de vraag toeneemt.

### *Belang van hygiëne*

In het cateringconcept zou gewerkt worden met vergaderbuffetten, saladebuffetten, half verpakte versbereide broodjes en onverpakte kaas en vleeswaren. Gezien het grotere belang dat aan hygiëne wordt gehecht, is aanpassing van het concept noodzakelijk. Daarbij zijn twee varianten besproken; uitgifte van salade en verse broodjes door medewerkers van MEET in plaats van zelf pakken vanaf een uitgifte eiland of werken met

meer verpakkingen. Omdat uitgifte door medewerkers van MEET leidt tot 2 extra medewerkers tijdens de lunch is dit een kostbare oplossing, los van het feit dat voor de uitgifte-eilanden een nieuw ontwerp moet worden gemaakt. Het heeft de voorkeur om meer te gaan werken met verpakte, maar wel vers bereide, producten. De lunch wordt voorlopig geserveerd in de vergaderzalen in plaats van daarbuiten in de vorm van een buffet. Wanneer de situatie weer "normaal" wordt, kan dan eenvoudig naar het oorspronkelijke concept worden overgegaan.

**Datum**  
10 juni 2020

**Ons kenmerk**

*Advies PNH*

Investeren in apparatuur die mogelijk niet wordt gebruikt, is gezien de financiële situatie van MEET niet gewenst. Alhoewel het gebruik van extra verpakkingen gevoelig ligt bij een deel van de medewerkers, lijkt dit de beste oplossing. Deze richting heeft geen financieel nadeel voor Opdrachtgever. Wel moet bekeken worden hoe we dit contractueel regelen.

Het advies is in te stemmen met deze richting, die dan de komende tijd verder wordt uitgewerkt. Een half jaar voor ingebruikname van het gebouw kan dan een definitief besluit worden genomen.\_