

Planning (ASCII Gantt + Toelichting)

Caternext B.V. — Raamovereenkomst Duurzame Catering en Bedrijfslunch
2026–2030

Datum: 11/4/2025

Planning — Raamovereenkomst Duurzame Catering en Bedrijfslunch 2026–2030 (GEM-AMS-CATER-2026-014)

ASCII-Gantt (Q-schaal; ▲ mijlpaal, ◆ gate review) Tijdlijn: |2025-Q4|2026-Q1|2026-Q2|2026-Q3|2026-Q4|2027|2028|2029|2030| Tender & EMVI indienen : ===== (12/2025–20/01/2026) Beoordeling & Gunning : == (21/01–20/02/2026) Contracteren : = ▲M-Gunning (21/02–28/02/2026) ◆GR0 Go mobilisatie : ◆ (28/02/2026) Mobilisatie (8 weken) : ===== (02/03–26/04/2026)

- Governance/SLA : =====
- Sourcing 30% lokaal/25% bio : =====
- Bestelsysteem + allergenen : ===== ▲M-SysAcc (12/04/2026)
- Logistiek & zero-waste : ===== ▲M-ZeroWaste (19/04/2026)
- Training HACCP/1169/2011 : ===== ▲M-AllergenVal (22/04/2026) Pilot (2 weken, 2 locaties) : == ▲M-PilotStart (27/04/2026) (27/04–10/05/2026) ◆GR1 Pilot exit : ◆ (11/05/2026) Opschaling alle locaties : == ▲M-GoLive (12/05/2026) (12/05–31/05/2026) ◆GR2 Opschalings-exit : ◆ (31/05/2026)
Operationeel Jaar 1 : =====▲M-Klant≥8,2 (31/08) (06/2026–12/2026)
- PDCA-maandcycli : =====
- QBR/jaarreview : ▲M-Jaarreview (31/01/2027) Operationeel Jaar 2 : ===== ◆◆GR3 (jaarlijks 31/01) Operationeel Jaar 3 : ===== ▲◆GR3 ◆GR4 Midterm : ◆ (30/06/2028) Operationeel Jaar 4 : ===== ▲◆GR3 Operationeel Jaar 5 : =====
- Exit/Verlengingskeuze : ▲◆GR5 (30/09/2030) Doelwaarden borgen : =====
=====
- Foodwaste <3% : ▲M-<3% stabiel (30/09/2026)
- ≥98% op tijd : ▲M-OTIF≥98% (30/06/2026) → continue
- 25% bio / 30% lokaal : ▲M-Bio/Lokaal-baseline (30/06/2026) → continue

Toelichting (SMART, PDCA, W-xx ↔ KPI ↔ Risico ↔ Bewijs) Doel en scope

- Doel: per 12/05/2026 duurzame bedrijfslunch leveren voor alle aangewezen gemeentelijke locaties binnen vensters 11:00–13:30, met ≥500 couverts/dag, 25% biologisch, 30% lokaal/regionaal, foodwaste <3%, 0 allergenenfouten, herbruikbare verpakkingen, digitale bestellingen met dieetprofielen en allergenen conform EU 1169/2011.
- Resultaten: Plan van Aanpak (08/03/2026), Risicodossier (12/03/2026), KPI-baseline en dashboards (15/03/2026), systeemacceptatie (12/04/2026), zero-waste gereed (19/04/2026), allergenvalidatie (22/04/2026), pilot (27/04–10/05/2026), Go-Live (12/05/2026).

Werkpakketten (W-xx), koppeling KPI, risico en bewijs

- W-01 Governance & SLA-baseline (02/03–08/03): KPI-1 Op tijd ≥98%, KPI-2 Tevredenheid ≥8,2, KPI-3 0 allergenen. Risico R2 (logistiek), R10 (beleving). Bewijs: SLA-matrix, QBR-notulen, escalatieprocedure.
- W-02 Sourcing lokaal/bio (02/03–26/04): KPI-5 ≥25% bio, KPI-6 ≥30% lokaal. Risico R4 (leveranciersfalen), R9 (seizoensschaarste). Bewijs: SKAL-certificaten, herkomstverklaringen, contracten Fresh&Local Coöp.
- W-03 Digitaal bestelsysteem + dieetprofielen (02/03–12/04): KPI-3 0 allergenen, KPI-9 uptime ≥99,5%. Risico R5 (IT-storing). Bewijs: systeem-acceptatietest (SAT), datalogs allergenen, pentest-rapport.
- W-04 HACCP/1169/2011 training (04/03–10/04): KPI-3 0 allergenen. Risico R1 (menselijke fout). Bewijs: trainingsregister, toetsresultaten, werkinstructies.

- W-05 Logistiek & vensters (04/03–26/04): KPI-1 $\geq 98\%$ op tijd, KPI-8 ≥ 500 couverts/dag. Risico R2 (files/vensters), R8 (dock-conflicten). Bewijs: routeplannen, GPS-OTIF-rapportages.
- W-06 Zero-waste implementatie (05/03–19/04): KPI-7 100% herbruikbare verpakking. Risico R7 (materiaaltekort). Bewijs: inkoopbonnen, retourpercentages per locatie.
- W-07 Foodwaste-reductieproces (Plan-Gram) (06/03–30/09, daarna continu): KPI-4 $< 3\%$. Risico R3 (overproductie). Bewijs: weeglogs, dashboard waste%, verbeteracties.
- W-08 Pilot 2 locaties (27/04–10/05): KPI-1,2,3 real-life validatie. Risico: R1–R3. Bewijs: pilot-rapport, klantfeedback, OTIF-overzicht.
- W-09 Opschaling & Go-Live (12/05–31/05): KPI-1 steady $\geq 98\%$. Risico R2. Bewijs: cutover-plan, hypercare-logging.
- W-10 Continue verbetering 2026–2030: alle KPI's. Risico: trendverslechtering. Bewijs: maandrapporten, QBR's, jaarreviews, auditrapporten.

SLA/KPI-sturing en meetwijze

- KPI-1 Op tijd $\geq 98\%$: meten per levering met GPS/scan bij ontvangst; rapportage wekelijks; drempel alert bij $< 98,5\%$ lopend gemiddelde; corrigerende maatregelen binnen 5 werkdagen.
- KPI-2 Klanttevredenheid $\geq 8,2$: maandelijkse pulse-survey ($n \geq 100$), kwartaal NPS; verbeteracties binnen 10 werkdagen bij een score $< 8,2$.
- KPI-3 Allergenen-fouten = 0: elke uitgifte 2-persoonscontrole + digitale check; afwijking = incidentstop, root cause en hertraining binnen 48 uur.
- KPI-4 Foodwaste $< 3\%$: dagelijks wegen voor/na uitgifte; maandrapport; A3-verbeterkaarten bij $> 2,8\%$.
- KPI-5 25% bio en KPI-6 30% lokaal: automatische spend-analyse per maand; afwijking $> 1\%$ punt \rightarrow herallocatie leveranciers binnen 20 werkdagen.
- KPI-7 Zero-waste: retourgraad herbruikbare verpakkingen $\geq 95\%$ per maand; bij $< 95\%$ aanvullende inzamelmaatregelen.
- KPI-8 Capaciteit ≥ 500 couverts/dag: capaciteitsplan en bezetting; stress-test per kwartaal.
- KPI-9 Systeem-uptime $\geq 99,5\%$: monitoring 24/7; RTO 1 uur, RPO 15 min.

Operationele PDCA-cadans

- Plan: menuplanning per seizoen met 8-weeks rotatie; vraagvoorspelling T-7; volumeborging T-2; order cut-off T-1 16:00 voor ingrediënten en T-0 09:30 voor dieetwijzigingen.
- Do: productie volgens HACCP, batch-etikettering met allergenen, herbruikbare verpakking, ritplanning voor vensters 11:00–13:30.
- Check: dagelijkse OTIF en allergenen-audits; weekreview waste%; maandelijkse KPI-review; kwartaal QBR met Gemeente Amsterdam (◆GR3).
- Act: root cause (5x Waarom), standaardwerk update, hertraining, leveranciersherallocatie; innovatie-sprints per halfjaar gericht op CO2, smaak en beleving.

Mijlpalen en Gate Reviews (besluitmomenten)

- M-Gunning (28/02/2026), ◆GR0 Go mobilisatie.
- M-Plan van Aanpak (08/03/2026), M-Risicodossier (12/03/2026), M-KPI-baseline (15/03/2026).
- M-SysAcc (12/04/2026), M-ZeroWaste (19/04/2026), M-AllergenVal (22/04/2026).
- M-PilotStart (27/04/2026), ◆GR1 Pilot exit (11/05/2026), M-GoLive (12/05/2026), ◆GR2 Opschalings-exit (31/05/2026).
- M-OTIF $\geq 98\%$ (30/06/2026), M-Klant $\geq 8,2$ (31/08/2026), M- $< 3\%$ waste stabiel (30/09/2026).
- ◆GR3 Jaarreview jaarlijks (31/01/2027–2030), ◆GR4 Midterm (30/06/2028), ◆GR5 Exit/Verlenging (30/09/2030).

Risico-overzicht (selectie) en beheersing

- R1 Allergenenfout: dubbele controle, digitale blokkade bij mismatch; drills per kwartaal.
- R2 Te late levering: buffer 10 min per stop, alternatieve routes, voorraadsatelliet; OTIF-alerting.
- R3 Waste >3%: dynamische portiegrootte, demand sensing, donatieprotocol.
- R4 Onvoldoende bio/lokaal: dual sourcing, seizoensmenu, contractuele boetes bij leveranciers.
- R5 IT-storing: active-active hosting, failover tests per kwartaal.
- R7 Tekort herbruikbare verpakkingen: veiligheidsvoorraad 4 weken, wascapaciteit 120% piek.

Kwaliteits- en compliance-basis

- KO geborgd: ISO 22000 en HACCP aantoonbaar en geldig; certificaten beschikbaar.
Allergenenregistratie conform EU 1169/2011 via menu-engine. Levercapaciteit ≥ 500 couverts/dag via productie- en logistiekplan.

Benodigde input:

- Overzicht en adressen van alle locaties incl. laad/losrestricties en contactpersonen.
- Dagelijkse volumes per locatie (gemiddeld en pieken), dieetprofielverdeling.
- Toegangstijden per locatie en eventuele beveiligings-/ID-eisen.
- Verplichte formulieren voor leveranciersregistratie en ICT-koppelingen (SSO/API).
- Beleid m.b.t. donatie/reststromen en preferente regionale leveranciers (indien van toepassing).

Benodigde input: