



HORECACONCEPT ROC RIJN IJSSEL – VELPERCAMPUS

DEFINITIEVE VERSIE



INHOUD

- 1. Aanleiding**
- 2. Doelgroepenbeschrijving**
- 3. Conceptgedachte**
- 4. Beschrijving voorzieningen per gebouw**
 1. C3 (Entree & Maatwerk (ISK VAVO))
 2. Witte Villa (aangrenzend aan C2: cluster Creatieve Industrie, kantoor- en vergadervoorzieningen)
 3. C1 (cluster Techniek & ICT)
 4. Campus-overkoepelend
- 5. Overzicht & positionering voorzieningen**
- 6. Sfeerimpressie per voorziening**
- 7. Technische en functionele eisen & concrete inrichting per voorziening**
- 8. Ruimtebehoefte & inpasbaarheid**



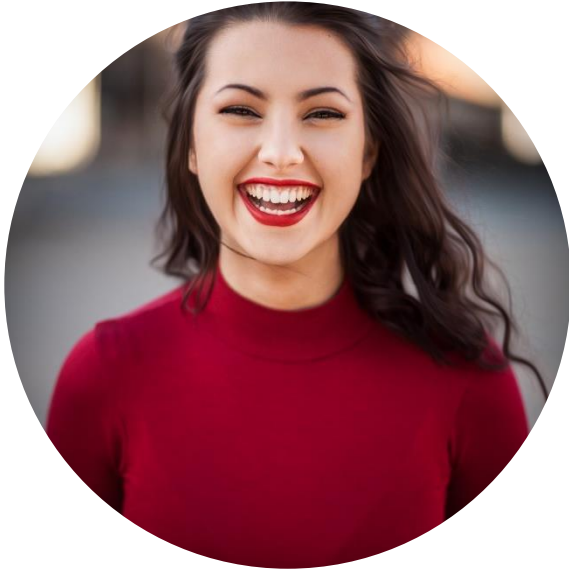
1. AANLEIDING

De opleidingen van de clusters Techniek & ICT, Creatieve Industrie, Entree & Maatwerk (ISK en Educatie), de centrale stafdiensten en het college van bestuur van Rijn IJssel verhuizen in 2021 naar de nieuwe Velpercampus op het voormalige AkzoNobel-terrein in Arnhem. De nieuwe campus wordt een uitdagende en aantrekkelijke omgeving die in nauwe verbinding staat met de praktijk. Samenwerken is er makkelijk, niet alleen binnen Rijn IJssel maar juist ook met partners uit het bedrijfsleven.

Om een open, professionele en samenhangende campussfeer te creëren is de sociale verbinding tussen de verschillende gebouwen en met de 'buitenwereld' van groot belang. Eten en drinken speelt hierbij een belangrijke rol als middel voor ontmoeten, samenwerken en ontspannen. Horeca kan daarnaast ook de aantrekkelijkheid van de campus voor studenten, medewerkers en omwonenden vergroten en bijdragen aan een dynamische, bruisende sfeer.

Hospitality Group is gevraagd om Rijn IJssel te helpen bij het opstellen van een integraal horecaconcept voor de Velpercampus. Dit concept, bestaande uit meerdere voorzieningen, is beschreven in deze conceptbrief.

2. DOELGROEPEN



STUDENTEN

Op de Velpercampus komen grofweg drie verschillende groepen studenten: technische studenten, creatieve studenten en ISK-studenten. Met name de technische studenten, en (in mindere mate) de creatieve studenten, zijn ook 's avonds op de campus te vinden. In totaal gaat het om zo'n 3300 studenten.



MEDEWERKERS

Naast de docenten voor de drie verschillende opleidingsclusters (in totaal zo'n 363) worden op de Velpercampus ook de stafdiensten en het college van bestuur gehuisvest. In totaal zullen er dus ongeveer 500 medewerkers 'wonen'.



BEZOEKERS

Het is de wens van Rijn IJssel dat omwonenden en andere stadsgenoten zich ook welkom voelen om op de Velpercampus te komen eten of werken. Daarnaast zijn er regelmatig vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven op bezoek in verband met stages en opdrachten.



3. CONCEPTGEDACHTE



WAT MOET HORECA BIJDAGEN AAN DE VELPERCAMPUS?

De horecavoorzieningen op de Velpercampus hebben een veelzijdige functie. Ze maken de campus **een plek waar je wilt zijn in plaats van een plek waar je moet zijn** en zorgen dat studenten langer op de campus blijven dan strikt noodzakelijk is. Door hun diversiteit in locatie, aanbod, sfeer en prijsstelling zorgen ze voor de **dynamiek** die de campus tot een bruisende en aantrekkelijke plaats maakt. Zo leuk, dat ook **omwonenden** af en toe een hapje komen eten of koffie komen drinken.

De beschikbare **ruimte wordt slim benut**. De indeling van de horecavoorzieningen is zodanig dat aan loop- en beweegruiimte en privacy geen gebrek is en het geheel ruim oogt. Doordat de zitgebieden gemêleerd zijn ingericht zijn ze **multi-inzetbaar**: naast pauzehouden, eten of koffiedrinken en bijpraten kun je er ook goed werken, overleg voeren of evenementen houden. Kortom: ideaal om elkaar te **ontmoeten**, van 's ochtends vroeg tot 's avonds. Het eten wordt centraal bereid en vers naar de andere voorzieningen gebracht, waar alleen nog de puntjes op de 'i' gezet worden. Dat scheelt keukenruimte. In het kader van **werkend leren** is er ruimte voor het inzetten van studenten.



WAT DOET EN WIL DE STUDENT? (1)

Om te zorgen dat het horecaconcept ook aansluit bij de wensen en behoeften van de studenten, is een digitale enquête gehouden. Daaruit blijkt het volgende:

Aanwezigheid en gebruik van faciliteiten

Ongeveer een derde van de studenten verwacht 5 dagen per week **op de campus** te zijn, maar ongeveer evenveel studenten denken slechts 1x per week aanwezig te zijn. De rest verwacht tussen 2 en 4 keer per week op de campus te zijn. 53% van de studenten is doorgaans **hele dagen** op de campus, de rest vaker een dagdeel. De meeste studenten (ca. 75%) gebruiken horeca nu **vooral tijdens de lunch**. De loop van de ochtend en in de loop van de middag zijn ook nog redelijk populaire momenten, maar vroeg in de ochtend en aan het eind van de middag wordt weinig horeca gebruikt. De meeste studenten (bijna de helft) **lunchen met een groepje** van 4-6 man. Een kwart van de studenten luncht in een grotere groep en het overige kwart in een groepje van 2-3.

Meer dan de helft van de studenten geeft aan meestal **zelf lunch mee te nemen**. Iets meer dan de helft van de studenten zou graag op de campus willen **ontbijten**. Iets minder dan de helft zou **'s avonds** op de campus willen eten of een **maaltijd af willen halen** voor thuis of onderweg. Iets meer dan de helft van de studenten is bereid om **naar een ander gebouw** te lopen voor luxere koffie.



WAT DOET EN WIL DE STUDENT? (2)

Voorkeuren

- Meer dan de helft van de studenten zou graag meer **gezonde maaltijdopties** zien op de campus. Een kleine groep studenten (<10%) heeft behoefte aan meer halal opties, ongeveer 30% pleit voor meer vegan opties.
- Slechts iets meer dan de helft van de studenten zou het oké vinden als de campus 100% **cashless** wordt. Daarentegen geven bijna alle studenten (96%) aan het geen probleem te vinden om af te moeten rekenen bij een **zelfscankassa**.
- Ongeveer 40% van de studenten heeft een voorkeur voor 'echt' **servies**, de rest vindt wegwerpservies prima.

“IK VIND HET BELACHELIJK DAT SCHOOL OM 08:30 START EN DE KANTINE PAS OM 9:00 OPEN GAAT. LAAT STAAN HET FEIT DAT ZE OM 15:00 AL DE TENT DICHTGOOIEN TERWIJL HET HEEL GEBRUIKELIJK IS DAT IK DAT 16:30 LES HEB. UITERAARD HEB IK DAN WEL ZIN IN EEN BROODJE VOORDAT IK EEN HALF UUR NAAR HUIS MOET REIZEN...”



STUDENTENWENSEN

De laatste vraag die studenten gesteld werd was ‘Wat mis je nu op jouw locatie als het om eten & drinken gaat?’. Daaruit kwam vooral vaak naar voren dat er behoefte is aan **meer keuze en variatie** en **ruimere openingstijden** (zowel eerder open als later dicht, alsook het eerder aanbieden van warme maaltijden). **Verse koffie** werd ook veel genoemd, er is veel animo voor luxere varianten en modernere smaken.

Verder blijkt uit de opmerkingen dat de studenten niet betutteld willen worden: Er is zeker behoefte aan **(meer) gezonde opties** zoals sappen, smoothies en salades, maar er moeten ook drankjes mét suiker, witte broodjes en warme (ongezondere) snacks zijn. Studenten willen **zélf kunnen kiezen voor gezond**. Ook is er behoefte aan het **zelf samenstellen** van eten. Hierbij valt te denken aan een saladebar, maar ook aan het vers laten beleggen van broodjes (bruin of wit naar keuze). Om het aanbod **betaalbaar** te houden voor iedereen moeten er ook meer **eenvoudige broodjes** en **goedkope gezonde opties** zoals kwark aangeboden worden.

Enkele studenten pleiten voor een **meer speciale opties** die geschikt zijn voor vegans, vegetariërs, studenten die halal of ‘low kcal’ eten en studenten die bijvoorbeeld lactose- of soja-intolerant zijn. Uit de opmerkingen blijkt ook dat de **informatievoorziening** hierbij een grote rol speelt: Het moet in één oogopslag duidelijk worden wat er in een product zit of wat de herkomst is.



WAT WENSEN DE MEDEWERKERS?

Momenteel wordt met de Ruimdenkers gewerkt aan het in kaart brengen van medewerkerswensen. Het gaat daarbij om de wensen en behoeften met betrekking tot werken op de campus in de brede zin (niet specifiek gericht op horeca).

In aanloop naar de realisatie van de Velpercampus en de daarbij behorende horeca is eveneens verschillende keren met medewerkers gesproken. Hierbij zijn de volgende wensen specifiek naar voren gekomen:

- Er moet liefst **in elk gebouw op de Velpercampus iets** op het gebied van eten en drinken aangeboden worden.
- **Variëteit in aanbod** is belangrijk, niet alleen in kwaliteit en smaken maar ook in prijsstelling.
- Het zou fijn zijn als er ook maaltijden, snacks en dranken aangeboden worden die **eenvoudig mee kunnen worden genomen** naar boven.
- Bij voorkeur is er ook een ruimte of zone waar medewerkers gezamenlijk kunnen pauzeren **zonder studenten** direct om zich heen. Dit zouden informele zones in het werkgebied kunnen zijn, maar bijvoorbeeld ook een aparte vide of nis in het restaurant.



ETEN & DRINKEN OP DE VELPERCAMPUS

Eten en drinken is op de Velpercampus goed gefaciliteerd. Dat wil zeggen: iedere campusgebruiker vindt op elk moment van de dag precies wat hij of zij nodig heeft om het beste uit zichzelf te halen. Dit gaat verder dan het faciliteren van de ‘reguliere’ eetmomenten als lunch- en koffiepauze. In het bedrijfsleven waar Rijn IJssel haar studenten op voorbereidt heerst tenslotte ook in toenemende mate een 24/7-mentaliteit. Jezelf opladen en nieuwe energie opdoen doe je op het moment dat het jou uitkomt en jij het nodig hebt. ‘Clockless eating’ noemen we dat.

Een snelle, gezonde lunch, uitgebreider bijkomen met koffie en iets lekkers, jezelf trakteren op ‘comfort food’ om je humeur een boost te geven en een stevige avondmaaltijd als voorbereiding op je avondlessen: het kan allemaal. De voorzieningen zijn divers in aanbod, prijsstelling en sfeer, maar consequent in hun niveau van gastvrijheid (hospitality) en uitstraling. Studenten en medewerkers bewegen zich door de gebouwen om bij de voorziening te komen die hen op dat moment het beste past. Omdat de campus duurzaam gebouwd is en studenten het belangrijk vinden om de oorsprong van eten en drinken te kennen, is het assortiment ‘lokaal met een verhaal’. Ingrediënten komen zoveel mogelijk uit de omgeving en de herkomst en voedingswaarde staan overal aangegeven.



VERBINDING MET HORECA-ONDERWIJS

Bij Rijn IJssel staat werkend leren als opstapje naar het 'echte' bedrijfsleven hoog in het vaandel. Alle in het concept beschreven horeca-outlets kunnen daarom, indien gewenst, ingezet worden als leerwerkplek voor horeca-studenten.

Hierbij valt, naast studenten van eigen opleidingen (Vakschool Wageningen), ook te denken aan studenten van buiten ROC Rijn IJssel. Daarnaast kunnen bijvoorbeeld bakkerijproducten, gemaakt door studenten, in de outlets worden verkocht.

De Velpercampus biedt niet voldoende ruimte voor het realiseren van een instructiekeuken.



4. BESCHRIJVING HORECA CONCEPT PER GEBOUW



C3 – RECEPTIE & SELF-SERVICE

Bij de receptie in C3 vind je, behalve een receptiefunctie met facilitaire ondersteuning op afroep, ook self-service koffie- en verse lunch- en snackvoorzieningen in de vorm van een moderne automatenwand.

Op een klein wachtgebied na is er in de hal direct bij de receptie en self-servicewand geen zitgelegenheid. De koffie, het lekkers en de voorverpakte broodjes, yoghurtbekers en salades zijn hier vooral bedoeld om mee te nemen naar je werkplek of naar buiten. Omdat dit niet de enige plek op de campus is waar je koffie en versnaperingen kunt krijgen, zal het naar verwachting niet drukker worden dan de ruimte toelaat.

De representatieve, gezellige en vernieuwende uitstraling van de automatenwand zorgt voor een welkom dat bij Rijn IJssel past. De entree van C3 is herkenbaar en vertrouwd, maar reflecteert ook het uitdagende en dynamische karakter van de campus. Al met al een fijne plek om je (mid)dag te kickstarten met een espresso of voedzaam ontbijtje.

Voor de bemensing van de receptie in C3 is een allround facilitair medewerker voorzien.



WITTE VILLA – RESTAURANT EN CENTRALE KEUKEN

Of je nu op zoek bent naar een snelle hap tussendoor, een bijzonder lunchgerecht, een klassieke burger of andere warme maaltijd, koffie of een borrel: Bij het restaurant in de Witte Villa vind je het allemaal. Je kunt hier op elk moment van de dag iets te eten krijgen. Het assortiment is zowel qua aanbod als qua prijsstelling breed. Van het complete assortiment wordt op de kaart en het buffet de herkomst en voedingswaarde uitgelegd. Zo leer je direct het verhaal achter het gerecht kennen, zie je bijvoorbeeld welke ingrediënten uit de omgeving komen en kun je bewuster kiezen.

Vervolgens ga je zitten aan de bar, een gezellige lange tafel, deel je met je vrienden een bank of neem je plaats in een comfortabele fauteuil met een krant of tijdschrift. Door de ruime opzet en slimme compartimentering van het restaurant is er altijd plek zonder dat het restaurant ongezellig groot of druk oogt. Een combinatie van lichte en warme kleuren zorgt voor een open en verwelkomende sfeer. Aangekleed, maar niet te chic. Als je geluk hebt is er nog een plekje bij het raam, waar je kunt genieten van het uitzicht.

In deze voorziening worden in verband met de ligging de meeste lunch- en koffiebezoekers van buitenaf verwacht. Daarnaast kunnen studenten en medewerkers hier terecht voor een avondmaaltijd. Ook bevindt zich hier de centrale keuken.



WITTE VILLA – ESPRESSO BAR & ONTVANGST VERGADERZALEN

De multifunctionele espressobar in de Witte Villa, op de plek van de bestaande coffeecorner, combineert horeca en ontvangstfunctie op een efficiënte manier. Alles straalt hier gastvrijheid uit. Je kunt er niet alleen terecht voor kwalitatief goede koffie met iets lekkers, maar ook voor informatie over de campus en evenementen (*branding*), aanmelden voor een afspraak en het lenen van spullen. Ook worden er bakkerijproducten verkocht die gemaakt zijn door studenten (viennoiserie) en je vindt er een beperkt assortiment aan hartige tussendoortjes (bijv. wraps) om mee te nemen, mooi gepresenteerd en gemaakt om van te genieten.

Bezoekers die voor een evenement of afspraak komen, melden zich bij de espressobar. De bar wordt bemand door een host(ess), eventueel samen met een leerwerkstudent, die de gasten welkom heet, van koffie voorziet en desgewenst begeleidt naar de bijeenkomst.

Omdat de espressobar net even verderop ligt, fungeert deze niet als (enige) koffievoorziening voor het restaurant in de Witte Villa. Het restaurant beschikt over een volautomaat koffiemachine met grotere capaciteit. Deze automaat kan eventueel worden uitgekozen op de mogelijkheid om ook kannen koffie te zetten voor evenementen. De koffie uit het espressoapparaat met pistons bij de espressobar wordt handmatig bereid.



C1 – LUNCHCAFÉ

Op de eerste verdieping van gebouw C1 is een horecavoorziening die uitblinkt in lunch. Op deze high-traffic locatie vind je zowel warme als koude lunchgerechten, to-go of om op te eten in het bescheiden, schaalbare zitgebied. Het aanbod is beperkter dan in het grotere restaurant in de Witte Villa, maar ook nieuwer en verrassender: 100% vers gebakken brood en bagels met de meest uiteenlopende toppings, variërend van simpel tot superdeluxe en van vegan tot halal. Ook warme broodjes en salades (topping minus broodje!) behoren tot de mogelijkheden. Bijzonder genoeg om voor om te lopen en precies wat je zoekt als je eens iets anders wilt.

Het lunchcafé vangt de piekdrukke rond de lunch af en biedt kort daarvoor en kort daarna een grab & go assortiment voor late ontbijters/vroege lunchers en iedereen die niet aan lunch toegekomen is.

Door het uitgesproken, inspirerende concept en assortiment trekt het lunchcafé niet alleen avontuurlijke medewerkers en studenten aan, maar ook bezoekers en omwonenden. De vrolijke, frisse en opvallende uitstraling maakt nieuwsgierig en past bij de dynamische ambiance van de campus. Dat maakt deze voorziening tot een geliefde plaats voor een snel lunchoverleg met collega's of partners van buitenaf.



CAMPUS-OVERKOEPELEND

Hoewel elk van de horecavoorzieningen campus-overkoepelelend bedoeld is, zijn er ook horecavoorzieningen die niet gebonden zijn aan één pand. Zo wordt vanuit de centrale keuken in de Witte Villa ook catering op locatie en evenementencatering voor bijvoorbeeld diplomeringceremonies of borrels verzorgd. Daarnaast kan het horeca-aanbod op elk gewenst moment uitgebreid worden door middel van een zogeheten pop-up. Dit maakt het mogelijk om in te spelen op verwachte piekdrukke, weersomstandigheden, thema's of activiteiten.

Ijsje halen? Lekker buiten van een drankje genieten zonder naar binnen te hoeven om het te halen? Een keer iets anders lunchen? Verrassende snack? De pop-up staat paraat. Dit verrijdbare uitgiftepunt bevindt zich elke keer weer net waar je hem nodig hebt. Doordat verspreid over het campusterrein vloerpotten met stroom-, data- en wateraansluitingen zijn kan de pop-up op verschillende strategische plekken worden opgesteld. Dat maakt de pop-up ook ideaal als sfeermaker op evenementen.

De pop-up is opvallend maar stijlvol uitgevoerd. Omdat deze hoofdzakelijk buiten zal worden ingezet, is hij afgewerkt met (natuurlijke) materialen die buiten mooi blijven. Deze neutrale basis laat zich gemakkelijk versieren voor een bepaald thema.



5. OVERZICHT & POSITIONERING VOORZIENINGEN

DE VOORZIENINGEN

In totaal bestaat het horecaconcept straks uit 5 verschillende voorzieningen, verspreid over de panden op de Velpercampus.

1. Self-service (automatenwand)
2. Restaurant (inclusief centrale keuken)
3. Espressobar & ontvangst vergaderzalen
4. Lunchcafé
5. Pop-up

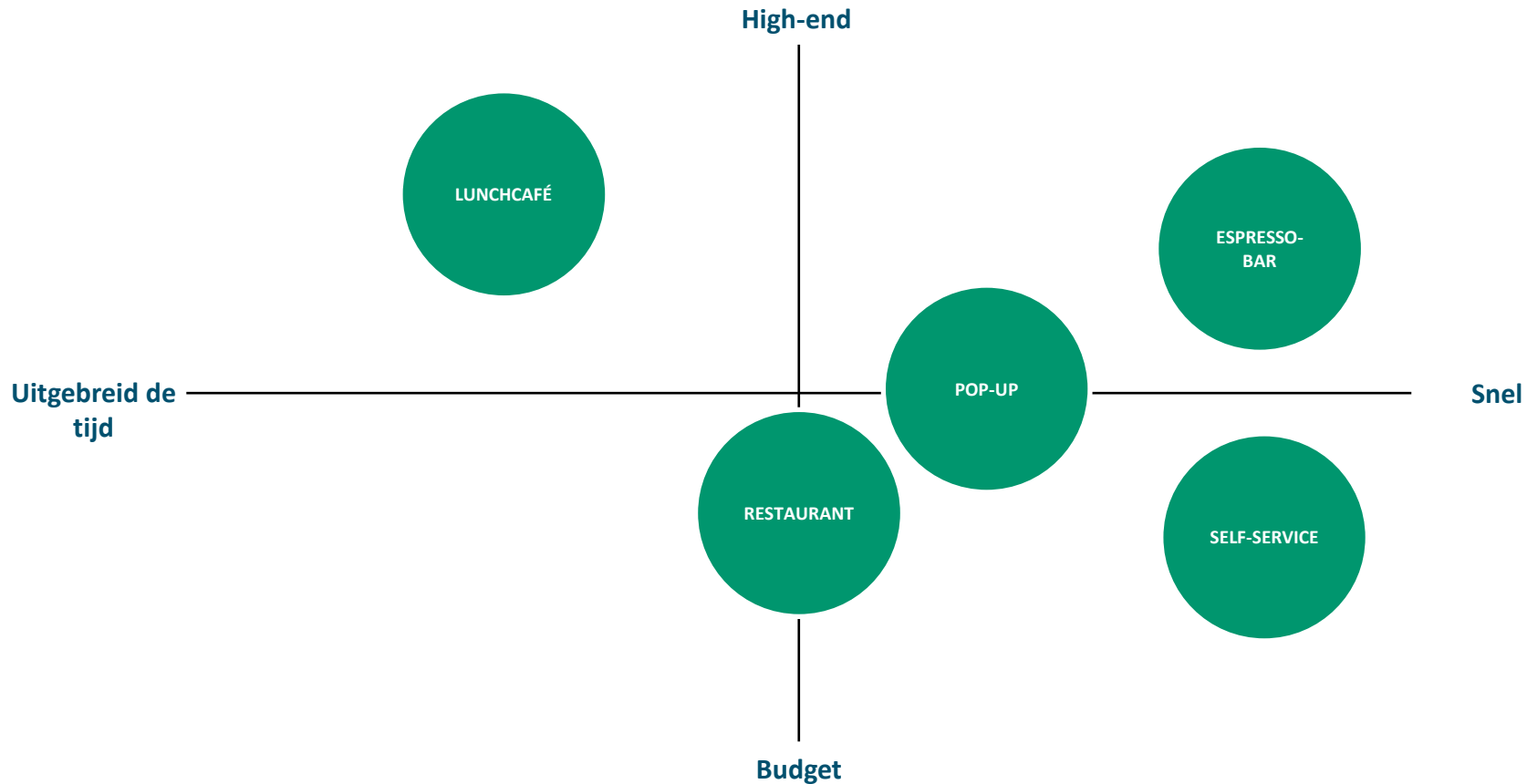


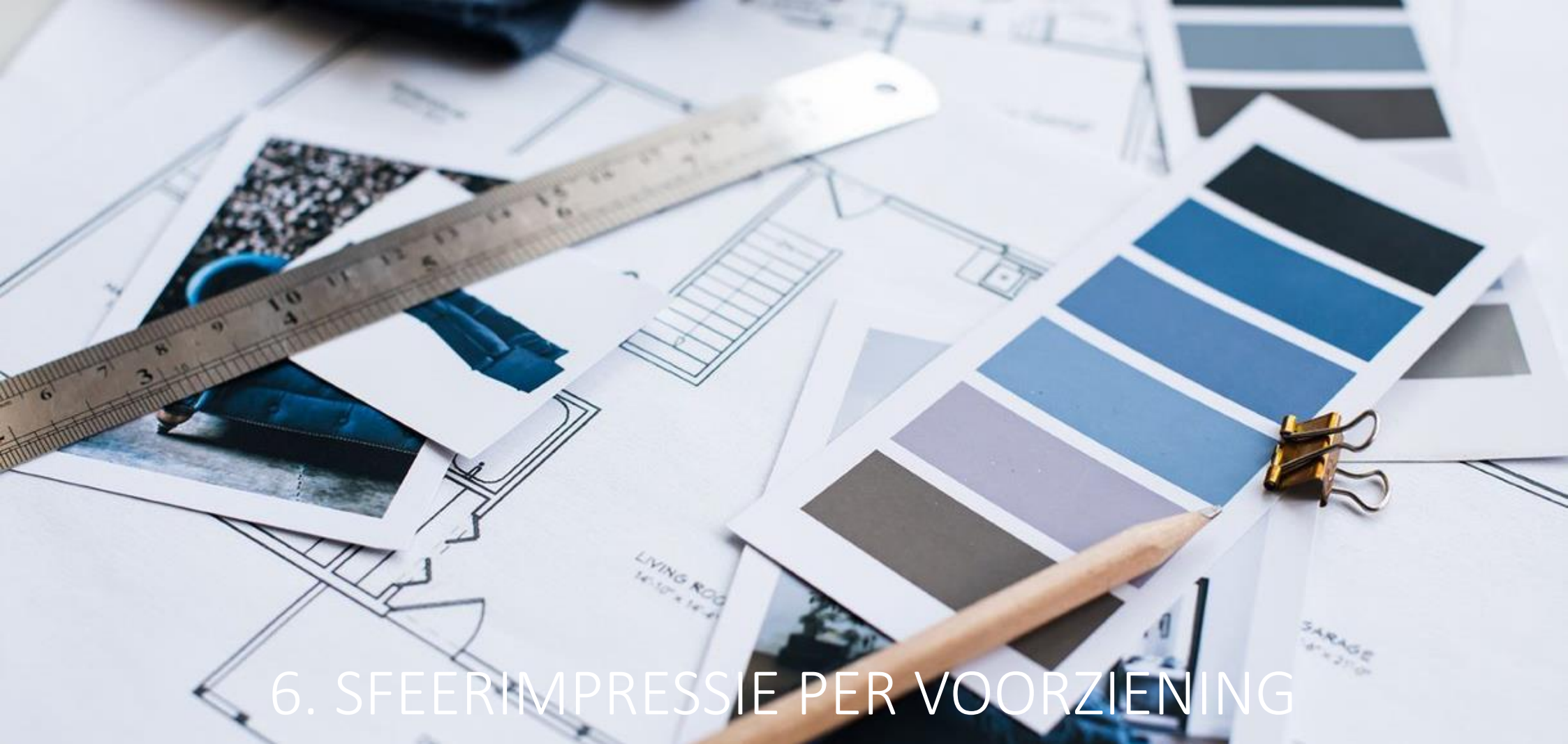
FACILITEITEN PER TYPE VOORZIENING EN HORECAMOMENT

	Self-service C3	Espresso bar (WV)	Restaurant (WV)	Lunchcafé (C1)	Pop-up
Ontbijt	X	X		(X) (va. 10.30)	
Koffie	X	X	X	X	
Lunch koud	X		X	X	X
Lunch warm			X	(X)	X
Borrel			X		
Tussendoor/snack	X	X		X	X
Avondeten			X		X
Vergaderen			X	X	
Werken/aanlanden			X	X	
To-go	X	X		X	X
Evenementen			X		X
Catering			X		

POSITIONERING

De voorzieningen op de campus vervullen elk een andere rol en vormen samen een breed horeca-aanbod. Onderstaand schema laat zien hoe de voorzieningen zich ten opzichte van elkaar verhouden.





6. SFEERIMPRESSIE PER VOORZIENING

DESIGNPRINCIPES SELF-SERVICEVOORZIENINGEN (C3)



INNOVATIEF

Niks standaard candybars en gevulde koeken: De selfservice-wand in C3 verrast je met innovatieve vending machines die een leuke variëteit aan tussendoortjes aanbieden op een originele manier.



VERSGEMAK

Dat een bediende outlet geen optie is, betekent niet dat er geen verse producten aangeboden kunnen worden: Variabel af te stellen, gekoelde machines bieden de mogelijkheid tot het aanbieden van o.a. frisse broodjes, fruit en salades.



AANTREKKELIJK

De afwerking en presentatie van de vending machines is zo leuk mogelijk uitgevoerd, passend bij de receptie en ontvangsthall van het pand. Zo vormt de entree één verzorgd geheel.

DESIGNPRINCIPES RESTAURANT (WITTE VILLA)



BRUISEND

Hier zijn altijd wel mensen te vinden. Er is immers voor ieder wat wils en de openingstijden zijn ruim. Ondanks de grote ruimte heerst door de gevarieerde inrichting in het restaurant vooral gezelligheid. Kom erbij!



DIVERS

De tijden waarin een restaurant alleen gebruikt kon worden om te eten zijn voorbij. Diversiteit is nu het sleutelwoord. Rustig je dag beginnen, vrienden ontmoeten, opladen, werken, vergaderen: het mag en kan hier allemaal.



RUIM

Binnen de beschikbare vierkante meters wordt zoveel mogelijk ruimte gecreëerd in het restaurant. Een slimme, logische indeling kan zoveel verschil maken. Zo ervaar je ondanks de grote capaciteit nooit krapte of drukte.

DESIGNPRINCIPES ESPRESSOBAR & ONTVANGST VERGADERZALEN (WITTE VILLA)



GASTVRIJ

Hier wordt echt even aandacht aan je besteed als je binnenkomt, en daardoor voel je je welkom en erkend. Je hoort erbij, je mag hier zijn. Je bestelling wordt zorgvuldig bereid en overhandigd met een glimlach.



DYNAMISCH & ENERGIEK

De koffie is niet het enige aan de espressobar wat je energie geeft: Het komen en gaan van mensen, de bedrijvigheid van de studenten en medewerkers, het wisselende aanbod... Aan alles merk je dat de Velpercampus bevolkt wordt door enthousiastelingen.



PROFESSIENEEL

De espressobar draait om kwaliteit. Naast de uitstraling en uitrusting zijn ook de host(ess) en studenten professioneel. In hun werk én in de omgang. Zo laat de espressobar zien waar Rijn IJssel en de campus voor staan.

DESIGNPRINCIPES LUNCHCAFÉ (C1)



VERNIEUWEND, FRIS

Wie niet kiest, wordt nooit gekozen.

Deze outlet heeft een duidelijk en vernieuwend thema en dat zie je in alles terug. Het maakt het lunchcafé de ideale plek om zelf eens iets nieuws te proberen, maar ook om gasten te verrassen.



LAAGDREMPELIG

Het duidelijke thema, de snelheid van de service en de ligging van het lunchcafé maken het een laagdrempelige plek om te komen. Je kunt in één oogopslag zien wat er is en of er plek is en hoeft niet veel tijd te hebben. *What you see is what you get.*



OPVALLEND

Het lunchcafé is een eyecatcher. Niet alleen het aanbod maakt nieuwsgierig, de outlet zelf ook. Omdat het zo in het zicht zit, loop je er lastig langs zonder zin te krijgen in iets te eten.

DESIGNPRINCIPES POP-UP



WENDBAAR

De pop-up is van alle markten thuis en biedt precies de aanvulling op het horecaconcept die op dat moment gewenst is, binnen of buiten. De basis is neutraal, zodat de pop-up met weinig inspanning naar elk gewenst thema uitgedost kan worden.



GEMAK

Als aanvulling op de rest van de campushoreca is de pop-up ontworpen om extra gemak te bieden waar nodig. Eenvoud is wat de pop-up kenmerkt. Net als op festivals is het aanbod altijd bescheiden en wordt er uitsluitend gewerkt met wegwerpservies.



VERRASSEND

Doordat de pop-up steeds in een andere gedaante opduikt, behoudt hij als geen andere outlet de kracht om te verrassen. De aankleding en signing zijn net wat gekker en uitbundiger dan je gewend bent.



7. CONCRETE INRICHTING PER VOORZIENING (TECHNISCHE & FUNCTIONELE EISEN)

SELF-SERVICE (C3)

FUNCTIONALITEITEN

Zitgebied: Geen zitgelegenheid in de directe nabijheid of een kleine zithoek bij wijze van wachtgebied. Even verderop in het voormalig auditorium is eventueel wel zitruimte waarnaar uitgeweken kan worden.

Service: Self-service.

Bereiding & presentatie: Automatische bereiding/uitgifte door innovatieve vending machines.

Afrekenmethodiek: Cash/ vooraf gekochte saldokaart (n.t.b.), pinnen of credit card.

Afruimen & afval: Bij het wegwerpbestek, de servetten, de roerstaafjes, suiker en melk is een afvalbak voor gescheiden inzameling door gebruikers (GFT & rest).

Serviesgoed: Beperkt aanbod aan wegwerpservies (cups, “sporks”, lepels, eventueel bakjes)

Benodigde M² voor opslag, bereiding & uitgifte: ca. 2 per automaat inclusief loopruimte (afhankelijk van het aanbod)

TECHNISCHE EISEN

- Serviceniveau pand: C. Qua horeca-niveau gelijk aan het restaurant en het lunchcafé
- Gekoelde, verstelbare vending machines die dagelijks gevuld kunnen worden met vers fruit, groentes, salades/salade-ingrediënten, yoghurtbekers, sandwiches, bakkerijproducten e.d.
- Optioneel: Afgesloten opbergruimte voor voorraad en benodigheden ten behoeve van het bijvullen van de automaten.

OPENINGSTIJDEN

24/7

RESTAURANT (WITTE VILLA)

FUNCTIONALITEITEN

Zitgebied: Geschikt voor verschillende typen gebruikers: gevarieerd, met verschillende zitvormen van verschillende hoogten. Hoge tafels en stoelen, booth/coupé, lage tafels met stoelen of banken, comfortabele fauteuils en banken en voldoende stroompunten voor laptops.

Service: Self-service: eten halen bij het uitgiftegebied, warme en koude dranken aan de bar. Bij uitzondering kan 's avonds of met een evenement bediend worden.

Bereiding & presentatie: Bereiding in centrale keuken, dranken in het drankenbuffet/de bar. Gebruikers kiezen de gerechten van de menukaarten (aan de wand en op tafel) of van het buffet.

Afrekenmethodiek: Contactloos betalen met bankpas, creditcard of vooraf gekochte strippenkaart/saldokaart (n.t.b.).

Afruimen & afval: Gebruikers zetten hun vaat zelf in de daarvoor bedoelde karren en het personeel brengt dit naar de spoelkeuken. Afval wordt gescheiden weggegooid door de gebruiker zelf.

Serviesgoed: Glas, porselein en zilver.

Benodigde M² voor opslag, bereiding & uitgifte: 169, waarvan 35 geen directe relatie met de keuken nodig hebben.

TECHNISCHE EISEN

- Serviceniveau pand: A
- Voldoende afstand tussen de verschillende tafels en zitjes.
- Drankenbuffet/bar waar je ook aan kunt zitten.
- Voldoende stroompunten in het zitgebied.

OPENINGSTIJDEN

Elke werkdag van 07.30-22.00 uur.

ESPRESSO BAR (INCLUSIEF ONTVANGST VERGADERRUIMTES, WITTE VILLA)

FUNCTIONALITEITEN

Zitgebied: Geen of een klein zithoekje bij wijze van wachtgebied.

Service: Counter-service (bestellen aan de bar).

Bereiding & presentatie: Bereiding van koude en warme dranken achter de bar, zoete en hartige snacks worden geleverd vanuit de bakkerij en de centrale keuken in de Witte Villa. Gasten kiezen van de menukaart of de borden boven de bar. Bij ontvangst wordt bezoekers voor de vergaderzalen koffie of thee aangeboden, die dan door de host(ess) bereid en geserveerd wordt in het wachtgebied.

Afrekenmethodiek: Cash/ vooraf gekochte strippenkaart/saldokaart (n.t.b.), pinnen of credit card. Voor bezoekers is de koffie gratis.

Afruimen & afval: Personeel verzamelt afval onder de bar en gebruikt wanneer nodig de spoelvoorziening van het restaurant. Er is wel een spoelbak en een kleine vaatwasser aanwezig. Bij de roerstaafjes, suiker en melk is een afvalbak voor gescheiden inzameling door gebruikers (GFT & rest).

Serviesgoed: Wegwerpservies voor to go, porselein, zilver en glas voor gasten/bezoekers.

Benodigde M² voor opslag, bereiding & uitgifte: 35

TECHNISCHE EISEN

- Serviceniveau pand: A. Qua horeca-niveau gelijk aan het restaurant en het lunchcafé
- Bar met espressoapparaat
- Spoelbak, kleine spoelmachine (bestaand)
- Voldoende opbergruimte voor uitleen- en verkoopitems (vanwege receptiefunctie), 1 werkplek met tablet/laptop, werkruimte barista en leerwerkstudent en voorraad.

OPENINGSTIJDEN

Elke werkdag van 07.30-17.30 uur.

LUNCHCAFÉ (C1)

FUNCTIONALITEITEN

Zitgebied: Bescheiden, schaalbaar en geschikt voor verschillende groepsgroottes: Hoge tafels en stoelen, lage tafels met stoelen of banken en enkele stroompunten voor laptops.

Service: Self-service: eten en drinken halen bij het uitgiftegebied.

Bereiding & presentatie: Voorbereiding in de centrale keuken, dranken, afbakken van brood en het zelf samenstellen van broodjes en salades in de outlet. Gebruikers kiezen de gerechten/ingrediënten van de menukaarten (aan de wand en op tafel) of van het buffet.

Afrekenmethodiek: Contactloos betalen met bankpas, creditcard of vooraf gekochte strippenkaart/saldokaart (n.t.b.).

Afruimen & afval: Afval wordt gescheiden weggegooid door het personeel en door de gebruiker zelf. Gebruikers zetten hun dienblad zelf terug in de daarvoor bedoelde rekken en het personeel brengt dit naar de spoelkeuken in de Witte Villa met de vaat uit de keuken en uitgifte.

Serviesgoed: Disposables.

Benodigde M² voor opslag, bereiding & uitgifte: 68, waarvan 14 geen directe relatie met de keuken nodig hebben

TECHNISCHE EISEN

- Serviceniveau pand: A. Qua horeca-niveau gelijk aan het restaurant en de espressobar.
- Enkele stroompunten voor laptops.
- Oven voor het afbakken van vers brood.
- Koeldisplays voor zelf te kiezen beleg, dranken en reeds belegde broodjes.

OPENINGSTIJDEN

Elke werkdag van 10.30-15.30 uur.

POP-UP

FUNCTIONALITEITEN

Zitgebied: Geen.

Service: Self-service (fruit)watertappen, snack- of sappenautomaat ('muur') of bediend door 1 à 2 medewerkers, afhankelijk van het aanbod. Bij eenvoudig aanbod hoeft er geen medewerker bij aanwezig te zijn om te bedienen. De pop-up is dan uitgevoerd als gezonde snackmuur of sappenautomaat. Als de pop-up als mobiele bar of foodtruck wordt gebruikt, wordt hij bemand door één of twee medewerkers.

Bereiding & presentatie: Dranken en snacks vooral in disposables. Het aanbod staat op signing op het uitgiftepunt zelf.

Afrekenmethodiek: Contactloos betalen met bankpas of vooraf gekochte strippenkaart/saldokaart (n.t.b.).

Afruimen & afval: Gebruikers worden gevraagd het afval zelf in de daarvoor bestemde afvalbakken te deponeren.

Serviesgoed: Recyclebare wegwerpbekers, -flesjes en -verpakkingen.

Benodigde M² in pop-up: 6

TECHNISCHE EISEN

- Serviceniveau: afhankelijk van aanbod
- Verrijdbaar/gemakkelijk verplaatsbaar
- Eenvoudige basis die makkelijk te verrijken/versieren is voor elke gelegenheid
- Aan te sluiten op vloerpotten met stroompunten (bij voorkeur 400V) en wateraansluiting op verschillende plekken op het campusterrein (binnen en buiten).

OPENINGSTIJDEN

De openingstijden van de pop-up zijn afhankelijk van de plek of bijeenkomst waar de pop-up wordt ingezet.



8. RUIMTEBEHOEFTE EN
INPASBAARHEID

AANNAMES EN KENGETALLEN RUIMTEBEREKENING

- De **gebruikersaantallen** waar de benodigde aantallen m² opslagruimte, werkruimte en uitgiftegebied per voorziening op zijn gebaseerd, zijn een combinatie van:
 - het totaal aantal campusgebruikers;
 - de **piekdruk** op basis van de door ROC Rijn IJssel geobserveerde aanwezigheid (pauzedruk) en medewerkersbezetting op huidige locaties;
 - de resultaten van de enquête die wij hielden onder studenten;
 - de verwachte onderverdeling in verschillende soorten gebruikers en gebruiksmomenten.

- De gehanteerde totaal aantallen campusgebruikers (bewoners) zijn:

	C1	C2	C3	Totaalaantal
Studenten	1390	1800	125	3315
Medewerkers	110	400	25	535
Totaalaantal "bewoners"	1500	2200	150	3845 (inclusief C3)

AANNAMES EN KENGETALLEN RUIMTEBEREKENING

- Op basis van de totaalaantallen gebruikers, pauzedruk en enquêteresultaten is een schatting gemaakt van **hoe de gebruikers zich tijdens ontbijt, lunch, diner, borrel en koffiemomenten verdelen** over de verschillende horecavoorzieningen. Het benodigde aantal m² werk-, opslag- en uitgifteruimte is vervolgens gebaseerd op de **gemiddelde dagelijkse piekbelasting van de verschillende voorzieningen** (doorgaans binnen een tijdsframe van een half uur rondom de lunch, tussen 11.30 en 13.30 uur). De informatie over pauzedruk/aanwezigheid van studenten en medewerkers, die wij gedistilleerd hebben uit de cijfers van Rijn IJssel, is als volgt:

Type	Piekaantal	Percentage van totaal
Studenten C1 & C2	498 (C1+C2)	+/- 16%
Medewerkers	411	+/- 79%
Studenten C3	100	80%

*De aanwezigheidsaantallen voor studenten zijn afkomstig uit Exceldocument 'Pauzedruk', en 'Pauzedruk Horeca Velpercampus zonder C3' zoals ontvangen van ROC Rijn IJssel. De verwachte aanwezigheid van medewerkers is gebaseerd op de prognosecijfers in het Duurzaam Vervoersplan.

AANNAMES EN KENGETALLEN RUIMTEBEREKENING

- Hospitality Group heeft daarnaast haar **eigen kengetallen en ervaring** gebruikt om te komen tot het **percentage gebruikers** dat tijdens hun aanwezigheid op de campus daadwerkelijk gebruikmaakt van de horecafaciliteiten, van welke horecamomenten doorgaans het meest gebruik wordt gemaakt (**bezettingsgraad**) en hoe lang een horeca-moment duurt (**stoelbezetting**). Dat leidt samen tot het hiernaast weergeven beeld van het toekomstige gebruik.
- Deze gebruikersaantallen zijn met onze kennis vertaald naar **benodigde m²** werkgebied, uitgiftegebied en opslagruimte per voorziening. Deze zijn terug te vinden in de resterende pagina's van dit document.

	Eigen Organisatie	
Uitgangspunten aantal bezoekers		
Aantal studenten	3328	
Aantal medewerkers	517	
Aantal overig nl.....		
<i>Totaal</i>	3845	
Aanwezigheids%	26,2%	
pandbewoners/bezettings% werkeplekken	30%	
Gebruikerspercentage		
Groeipercentage		
<i>Aantal potentiële lunchgasten</i>	302	
Verdere berekeningen met	302	
Gebruikersgroepen	3	
	Restaurant + EspressoBar Witte Villa	Lunchcafé C1
Verdeling over de concepten	72%	28%
Aantal potentiële lunchgasten	218	85
Take away percentage	10%	50%
Aantal lunchgasten zitten	196	42
Stoelbezetting	2	2
Stoelbezetting graad (%)	80%	80%
Extra zitplaatsen i.v.m. reserveringen		
Aantal zitplaatsen	122	27
Totaal	149	



OP VERZOEK: BEZETTING & GEBRUIK TIJDENS 1,5-METER-MAATREGELEN (1)

De verwachting is dat het nieuwe Coronavirus misschien nog wel enige tijd onder ons blijft. Net als andere organisaties bereidt Rijn IJssel zich voor op een alternatief gebruik van haar gebouwen, zodat ten alle tijden 1,5 meter afstand gehouden kan worden door gebouwgebruikers. Wat betekent dat voor de horecavoorzieningen op de Velpercampus?

- Rijn IJssel verwacht dat er, als gevolg van roosteraanpassingen in het kader van de Corona-maatregelen, ongeveer **60% minder studenten** op de campus aanwezig zullen zijn zolang er Corona-maatregelen gelden. Dit vertaalt zich vanzelfsprekend door naar een beperkter (potentieel) gebruik van horecavoorzieningen. Hier kan, naast het opschroeven van de bekende hygiënemaatregelen, op diverse manieren op ingespeeld worden.
- Door de **zitgebieden** van beide restaurants **zo schaalbaar en mobiel mogelijk** te realiseren, kunnen deze naar believen aangepast worden op de 1,5-meter-maatregelen (minder zitjes maken, voor minder grote groepen, verder uit elkaar). Dit betekent natuurlijk wel dat er minder mensen tegelijk gebruik kunnen maken van het zitgebied. Door middel van roosteraanpassingen kunnen/zullen gebruikspieken afgevlakt worden.



OP VERZOEK: BEZETTING & GEBRUIK TIJDENS 1,5-METER-MAATREGELLEN (2)

- Om ook **in de werkgebieden** van de horecavoorzieningen voldoende afstand te kunnen houden, zal er, in de periode(s) dat er Coronamaatregelen gelden, minder ruimte zijn voor werkstudenten en regulier personeel. Er zal ook minder personeel nodig zijn als gevolg van een verminderde aanwezigheid van studenten op de campus, wat er waarschijnlijk voor zorgt dat er geen al te hoge werkdruk ontstaat voor het personeel. Het zou wel voor studievertragingen kunnen zorgen voor studenten, doordat zij hun praktijkstages binnen de Velpercampus tijdens deze periode niet of minder kunnen volbrengen.
- De **Pop-up** die wij in dit document beschrijven leent zich bij uitstek om in dit soort periodes snel op te kunnen schalen of toch veilig horeca aan te kunnen bieden. Op gepaste afstand in een open ruimte of zelfs in de buitenlucht, is de kans op verspreiding van het virus significant kleiner.
- Meer tips en ideeën voor het aanbieden van horeca in tijden van Coronamaatregelen zijn te vinden in ons (gratis) Whitepaper via: <https://www.hospitality-group.nl/media/whitepaper-visie-op-restauratieve-voorzieningen-de-15m-economie/>

M²-BEHOEFTE RESTAURANT (WITTE VILLA)

Restaurant (C2)

Goederen ontvangst	15	Mag elders in het gebouw worden gepositioneerd
Magazijn	10	
Koelcel	10	
Vriescel	5	
Keuken + kookgroep	33	
Uitgiftegebied inclusief koffiebar	50	
Spoelkeuken	27	
Chemie opslag	3	
Afval/emballage	15	Mag elders in het gebouw worden gepositioneerd
Administratieve werkplek	5	Mag elders in het gebouw worden gepositioneerd
Totaal	138	35

Let op: De totale m² zijn **exclusief zitgebied** en gebaseerd op piekdruktecijfers (zie ook p. 37 en 38).

M²-BEHOEFTE ESPRESSOBAR (WITTE VILLA)

Espresso bar

Magazijn	5
Achtercounter en counter	15
Zit-/wachtgebied (incl. afvalinname)	15
Totaal	35

Let op:

- De totale m² zijn **exclusief zitgebied** en gebaseerd op piekdruktecijfers (zie ook p. 37 en 38).
- In de huidige coffeecorner is nu 10 m² werk- en counterruimte. Idealiter zou dat iets meer zijn.

VLEKKENPLAN: RESTAURANT & ESPRESSOBAR WITTE VILLA



*Let op: In de huidige coffeecorner, die hier is ingetekend, is nu 10 m² werk- en counterruimte. Idealiter zou dat iets meer zijn.

M²-BEHOEFTE LUNCHCAFÉ (C1)

Restaurant (C1)

Goederen ontvangst	4	Mag elders in het gebouw worden gepositioneerd
Magazijn	4	
Koelopslag	6	
Vriesopslag	2	
Keuken + kookgroep	21	
Counter	18	
Chemie opslag	3	
Afval/emballage	5	Mag elders in het gebouw worden gepositioneerd
Administratieve werkplek	5	Mag elders in het gebouw worden gepositioneerd
Totaal	54	14

Let op: De totale m² zijn **exclusief zitgebied** en gebaseerd op piekdruktecijfers (zie ook p. 37 en 38).



TOT SLOT

Dit document beschrijft de contouren van het horecaconcept voor de Velpercampus, gebaseerd op de wensen en behoeften van studenten en medewerkers en de geschatte gebruikersaantallen. Dit concept is waarschijnlijk uitgebreider dan Rijn IJssel tot nu toe gewend is, en daarom wellicht ook kostbaarder voor wat betreft de exploitatie. Hoewel de exploitatie in dit document niet cijfermatig onderbouwd is, hebben wij wel voor gewaakt dat de verschillende beschreven voorzieningen aansluiten op de gebruikersaantallen en specifieke kenmerken van de locatie en kan dit concept dus in principe als exploitabel worden beschouwd.

Het is natuurlijk aan Rijn IJssel zelf om, in samenspraak met de nieuwe cateraar en de interieurarchitecten, invulling te geven aan de precieze inrichting en het assortiment van de beoogde horecavoorzieningen. Het is echter wel aan te raden om de richtlijnen en kaders die dit document schetst in acht te nemen tijdens het verder uitwerken en realiseren van de horecavoorzieningen. Aansluiting op dit document waarborgt aansluiting met de setting en de doelgroep, en ligt daarmee ten grondslag aan het realiseren van een succesvol, passend horecaconcept.

CREATING **BETTER** PLACES

HOSPITALITYGROUP