

Visie Horeca Hogeschool Rotterdam 2021 en verder



Sabeth van Wijnbergen



Inhoud

1. **Visie & Doel**
2. **Proces**
3. **Concrete doelen en randvoorwaarden**
4. **Concepten**
5. **Realisatie**



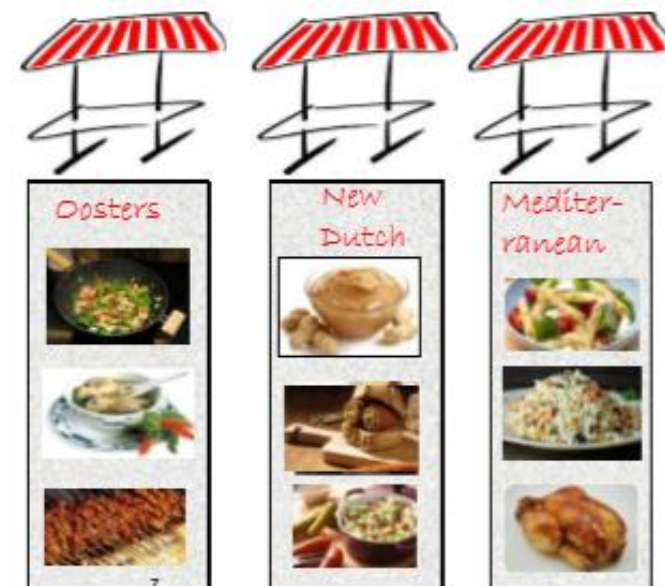
1. Visie & Doel

Visie

Horeca & catering ondersteunt het onderwijs, onderzoek en bedrijfsvoering met service, ondersteuning en beleving. Het is mede aan horeca/catering om dienstverlening te bieden en een omgeving te creëren waarin de studenten en medewerkers optimaal kunnen functioneren.

Doel

Horeca & catering spant zich maximaal in om bij te dragen aan een inclusieve hogeschool, waarbij de studenten en medewerkers de best denkbare invulling wordt geboden in aansluiting op de behoefte aan eten en drinken, maar ook ontspannen, overleggen en samenwerken.



2. Proces

Deze horecavisie is tot stand gekomen door:

- Aantrekken externe expertise m.b.t. scholencatering
- Stakeholdergesprekken met directeuren en managers bedrijfsvoering
- Werkgroep bijeenkomsten met medewerkers, studenten, FIT collega's en IMR
- Projectgroep bijeenkomsten
- Visiedocument vast te stellen door MT FIT vervolgens Collegebesluit

**Zonder onderstaande stakeholders – medewerkers en studenten- kon de Horecavisie HR 2021 en verder niet tot stand komen.
Een ieder hartelijk dank voor deelname aan interviews, workshop en projectgroep!**

Annet van Prooijen, Sander van der Geest, Mirjam van de Bosch, Els de Bock, Mirjan Vobbe, Bert Ardesch, Jeroen Oversier, Leo Scheffer, Tamara van Pinxteren, Tunakan Temur, Daan den Teuling, Luuk de Vendt, Sjoerd van Vliet, Wim Nas, John van Hooidonk, Vera Jansen, Mylene van Schaik, Ingrid Luteijn, Irma Sparreboom, Janneke Kuyper, Jordy Kok, Frank Verschoor, Esther de Rooy Corinne Lamme, Angela Vroegindewey, Miranda Sigmond, Helen Hulspas, Marjolein Bakker, Hans de Vries, Sam van Leeuwen, Monique van der Salm, Ida Heintjes, Orhan Simsek, Jurgen van der Wiel, Gary Mantiri, Charlotte Bik, Martiene Boven, Ramon Lopez van Helden, Erwn van Heijzen, Esther Karreman, Marijn Prins, Hasan Ulu, Mirjam den Boer, Marleen Bastiaans, Claudia van Klink, Patrick Prinse, Jasper Tukker, Mariette Boersma, Martijn Baarendse en Wim van der Meer.



2. Concrete doelen en randvoorwaarden

Concrete doelen

- Wij bieden een toegankelijke en inspirerende omgeving die ondersteunend is aan de functie ontspannen, overleggen en samenwerken.
- Onze medewerkers ademen gastvrijheid en de exploitant wil binden en boeien door ruimte te bieden voor persoonlijke groei en ontwikkeling in een veilige werkomgeving.
- We – HR én de exploitant- doen decentraal wat kan en centraal wat waarde toevoegt, verbinden met onderwijsteams en samenwerkingspartners en zeggen wat we doen en doen wat we zeggen.
- Het aanbod varieert van budget tot luxe met een passende prijs/kwaliteitsverhouding.
- Lokaal ondernemerschap wordt gestimuleerd.
- De exploitant is professioneel en werkt aan kwaliteit en innovatie. Speelt in op maatwerk, mits betaalbaar en uitvoerbaar.
- De exploitant heeft een duurzame bedrijfsvoering met circulaire oplossingen en focus op een gezonde leefstijl.
- De exploitant kan op- en afschalen wanneer ontwikkelingen daarom vragen.
- De exploitant optimaliseert onze dienstverlening door de basis op orde te hebben, processen te standaardiseren & efficiënt uit te voeren en risico's te monitoren.

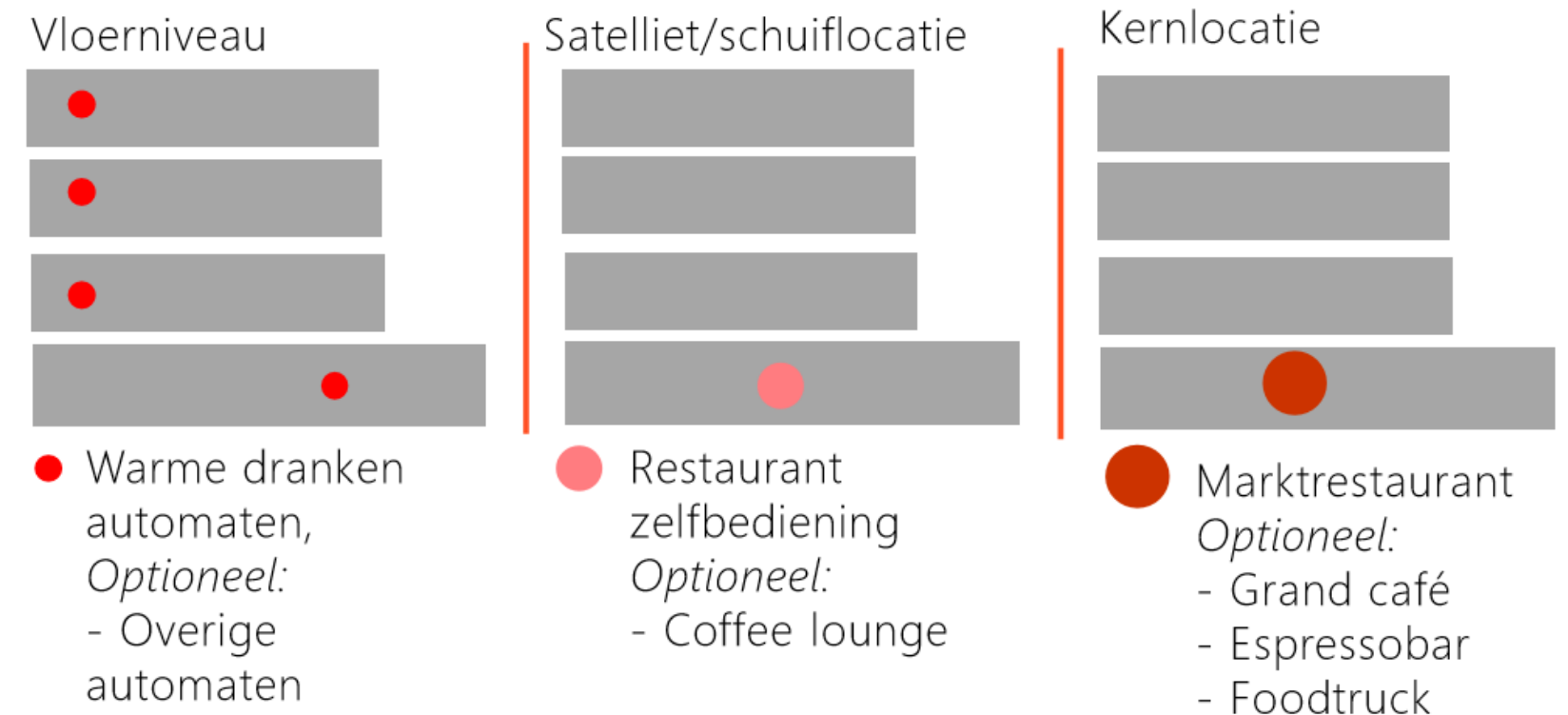
Randvoorwaarden

- Op de kernlocaties is een lunchvoorziening bereikbaar binnen een loopafstand van 5 minuten op de satellietlocaties kan hiervan worden afgeweken.
- Een warme drankenautomaat is gelegen binnen een loopafstand van 2 minuten tot de werkplek.
- De wachttijd bij voorzieningen mag in principe maximaal 5 minuten bedragen.
- Het voorzieningenaanbod is een mix van horeca, catering en retail.
- Groei en krimp van studenten dient met flexibiliteit opgevangen te worden.
- Uitvoering van de dienstverlening geschiedt door (professionele) marktpartijen.
- FIT voert regie in haar rol als opdrachtgever en werkt een methodiek van contractmanagement uit met een balans in kosten, kwaliteit en klanttevredenheid.
- De catering dient op basis van een exploitatieneutraal resultaat te worden uitgevoerd.
- HR is verantwoordelijk voor de investeringen in de voorzieningen en de omgeving.
- De catering voldoet aan vigerende wet- en regelgeving. De CAO catering is van toepassing. Goed werkgeverschap kent een prominente plek.
- Aanbod en behoefte dienen beter in balans te zijn, de huidige tevredenheid dient te worden verhoogd en blijvend te worden ontwikkeld.
- Eisen rondom duurzaamheid en circulariteit worden in het contract met de exploitant opgenomen, er is monitoring op uitvoering en invulling.



3. Concepten

- Er is onderscheid in drie niveaus die door de schaal invloed hebben op het type voorzieningen.
- Het *vloerniveau* is aanwezig in elk gebouw.
- De warme dranken automaten zijn beschikbaar op vloerniveau binnen beperkte loopafstand. Deze kunnen eventueel gecombineerd worden met korte verblijfsplekken.
- Fris- en versnaperingautomaten.
- *Satelliet/schuiflocaties* met een dagelijkse bezetting van minimaal 200 pandgebruikers krijgen de beschikking over een zelfbedieningsrestaurant, indien uit de business case blijkt dat het haalbaar is.
- Op satelliet/schuiflocaties kan een onbemande coffeecorner voorzien in de behoefte aan hoge kwaliteit warme dranken op basis van verse melk. De voorziening kan gecombineerd worden met een verblijfsplek of in de nabijheid van zitgelegenheid worden geplaatst.
- Het restaurant op de *kernlocaties* wordt meer ingericht als een restaurant met verschillende loketten, het zogenaamde markrestaurant. Inspiratie uit de Horeca/retail wordt gevonden in de Fenix Food Factory, de Markthal en de Foodhallen
- Daarnaast is er ook een Vergaderservice & banqueting. Een breed spectrum, gemakkelijk te bestellen en voor ieder publiek. De standaard is vegetarisch en alcoholvrij.



4. Realisatie

Locatie	Concept	Realisatie*	Financiën
Hoboken campus			
Academieplein	Markrestaurant	Zomer 2021	Begroot in verbouwing AP/ investeringsbegroting 2021
Museumpark	Markrestaurant & Grandcafé	Zomer 2022	Investeringsbegroting 2022
Rochussenstraat	Zelfbediening & Espressobar	ntb	ntb
Wijnhaven Campus			
Wijnhaven 61	Markrestaurant	Zomer 2023	Investeringsbegroting 2023
Wijnhaven 107	Zelfbediening	Ntb	Ntb
Woudestein Campus			
Kralingse Zoom	Markrestaurant & Grandcafé	Zomer 2023	Grandcafé valt in begroting KZ-C Markrestaurant investeringsbegroting 2023
Campus Zuid	Markrestaurant	Zomer 2024	Te begroten in project
Schuif/Satellietlocaties			
RDM	Zelfbediening	In overleg met Albeda	Ntb
Posthumalaan	Continueren bestaande		Geen bijzonderheden
PdH	Zelfbediening		Geen bijzonderheden

* Realisatie kan aangepast worden door ontwikkeling rondom huisvesting en/of financieel te maken keuzes. Dit is concept.





HOGESCHOOL ROTTERDAM

overtref jezelf