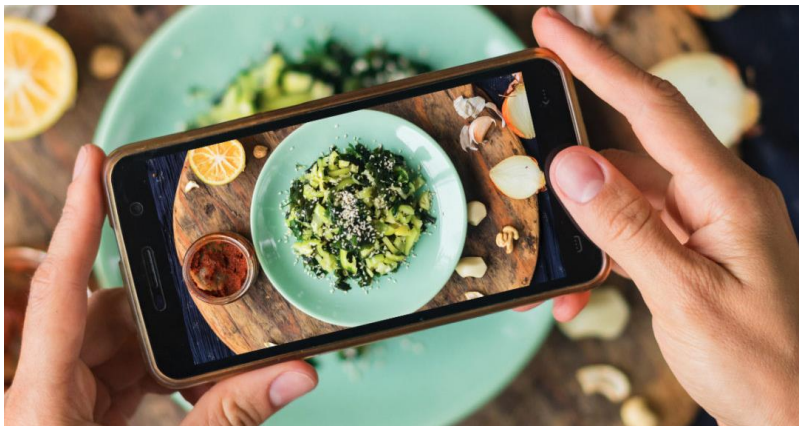




visie eten & drinken 2022 – 2027

6 december, 2021

inleiding

Bij ROC Midden Nederland (hierna ROC MN) krijgt de persoonlijke en professionele ontwikkeling van iedereen die wil leren, ruimte in een positief leerklimaat dat gericht is op ontwikkeling. In een krachtige leeromgeving prikkelt het onderwijsinstituut de nieuwsgierigheid van studenten en werkenden met passend en uitdagend onderwijs. Leren en ontwikkelen gebeurt met levensecht onderwijs in nauwe samenwerking met de (beroeps-) praktijk. Bij ROC MN is de student aan zet om regie te leren nemen op het eigen leerproces. Eten en drinken speelt voor het klimaat binnen de locaties van ROC MN een belangrijke rol. Het is hét middel om een sfeervolle, veilige plek te creëren waarin studenten en medewerkers elkaar ontmoeten, samenwerken en ontspannen.

Deze visie is tot stand gekomen door verdiepingssessies met het projectteam eten & drinken, facility management en de directie. Doelgroepensessies met medewerkers en studenten hebben de behoefte van de gebruikers in kaart gebracht. Deze visie sluit aan op het toekomstverhaal facilitair bedrijf ROC MN. De foodservice & hospitality experts van HTC Advies hebben in dit traject de rol van advies- & sparringpartner vervuld.

Deze visie is opgesteld om ROC MN de komende vijf jaar handvatten te geven om passende keuzes te maken voor de invulling van eten & drinken.



HTC ADVIES
Foodservice & Hospitality



Eten & drinken bij ROC Midden Nederland is...



vanzelfsprekend

Eten & drinken draagt op onze locaties vanzelfsprekend bij aan de gezonde leefstijl en ontwikkeling van studenten en collega's. Daarom bieden we gezonde en duurzame keuzes aan en werken we aan het verduurzamen van onze bedrijfsvoering. Hippe food trends inspireren ons steeds weer om ons assortiment te vernieuwen. Logisch dat we daarbij aansluiten bij de feedback van onze gasten.



voor iedereen

Eten & drinken is bij ons maatwerk: we houden rekening met de voorkeuren en het budget van iedereen. Ook bieden we elke student en collega de ruimte om eigen keuzes te maken. Daarbij verleiden we hen wél om (on)bewust te kiezen voor de heerlijke smaak van gezond. Onze aandacht voor inclusiviteit betekent dat we niemand uitsluiten: elk talent en elke voorkeur mag er zijn!



verbindend

Eten & drinken verbindt, met als resultaat dat studenten en collega's zich bij ons thuis voelen en elkaar graag ontmoeten. We hebben daarom veel aandacht voor de huiselijke sfeer en service in onze verblijfsruimtes. De vertrouwde gezichten van de horecamedewerkers versterken het thuisgevoel. Zij maken dat studenten en collega's zich gehoord en gezien voelen, ook om mee te denken over optimalisatie van het horecaconcept.



vanzelfsprekend

Eten & drinken bij ROC MN is
vanzelfsprekend. Dat betekent:

gezond

vernieuwend

duurzaam





gezond

Onze gasten verdienen eten & drinken dat bijdraagt aan hun vitaliteit en hen een goed gevoel geeft. Daarom gebruiken we de richtlijnen voor de gouden schoolkantine van het Voedingscentrum als basis voor ons horecaconcept. Zo kiezen we voor meer groente en fruit, meer variatie, minder suiker, minder zout, minder vet en minder vlees. Samen met de horecaondernemer ontdekken we dagelijks hoe dit nog beter kan.



vernieuwend

We staan open voor wat er gebeurt in de buitenwereld en spelen daar met lef op in. Zo vertalen we foodtrends naar aantrekkelijke producten en verleggen we onze grenzen waar het gaat om smaak, service en een verrassende beleving. Met pilots spelen we in op de wensen en verwachtingen van de diverse locaties. Daarbij durven we verschil te maken en het alledaagse te overstijgen.



duurzaam

Samen met de horecaondernemer verduurzamen we onze bedrijfsvoering. Dat doen we onder meer door plasticvrije verpakkingen te kiezen, verspilling te voorkomen en bewust om te gaan met afval. Slim inkopen, liefst bij regionale producenten, is daar ook onderdeel van. Door aantrekkelijke vegetarische producten aan te bieden, motiveren we onze gasten om minder vlees en vis te eten. En met onze proeftuin voor nieuwe groene menukeuzes laten we onze gasten ervaren dat duurzaamheid en *fun* heel goed samen gaan,



voor iedereen

Eten & drinken bij ROC MN is voor iedereen. Dat betekent:

betaalbaar

inclusief

bewust



ROC
MIDDEN
NEDERLAND





betaalbaar

Voor elke portemonnee bieden we smakelijke, gevarieerde en gezonde producten aan. Daarmee is onze horeca toegankelijk en aantrekkelijk voor iedereen. We rekenen bewust af met de aanname dat gezond eten & drinken duurder zou zijn. Door te kiezen voor een slimme assortimentsmix en deze ook nog eens slim in te kopen, houden we onze producten ook in de toekomst betaalbaar.



inclusief

Ook bij ons is anders het nieuwe normaal. We hebben daarom in ons assortiment oog voor bijzondere (dieet)wensen en (religieuze) eetgewoontes. Ook bieden we talenten met een afstand tot de arbeidsmarkt een veilige werkplek aan. Bij ons voelt iedereen zich welkom en thuis.



bewust

Onze gasten voelen zich uitgedaagd om zélf gezonde keuzes te maken. Wij stimuleren dit door kennis te delen, bijvoorbeeld over voedingswaarden en bereidingswijze. Zo groeit bewustwording dat eten & drinken een wezenlijke bijdrage levert aan vitaliteit. Met nudging geven we graag een extra duwtje in de goede richting. Zodat iemand (on)bewust tóch de gezonde snack neemt in plaats van de vette hap.



verbindend

Eten & drinken bij ROC MN is verbindend. Dat betekent:

all day

samen

co-creatie





all day

Gasten zijn op elke locatie de hele dag welkom in de verblijfsruimtes waar zij elkaar kunnen ontmoeten en kunnen werken of studeren. In deze verblijfsruimtes zetten wij bemenste en onbemenste horecaconcepten in. Daarbij kijken we gericht welke producten en service op welke momenten nodig zijn. Uitgangspunt is een gezond en gevarieerd aanbod op elk moment van de dag op elke locatie.



samen

Eten & drinken nodigt uit om elkaar te ontmoeten en samen te genieten. Daarom verleiden we gasten om regelmatig even uit werk of studie te stappen en tijd te maken voor ontmoetingen aan tafel. Ons serviceteam heeft hier oog en oor voor. Met oprecht interesse voor de ander en aandacht voor sfeer en saamhorigheid.



co-creatie

Wij bieden studenten en collega's de ruimte om samen met de horecaondernemer te bouwen aan een optimaal horecaconcept. Alle ideeën en suggesties zijn welkom, samen kijken we wat mogelijk is. Concreet betekent dit onder meer dat studenten bij ons stage kunnen lopen of opdrachten kunnen doen. Zo dragen we met co-creatie eraan bij dat onze studenten uitgroeien tot ondernemende horecaprofessionals.

de rol van technologie

Inzet van technologie is geen doel op zich maar een middel om te komen tot een gastvrij en duurzaam concept waar studenten en medewerkers gemakkelijk samen genieten van lekker, gezond eten.

Inzet van de juiste technologie:

- maakt eten & drinken sneller en makkelijker bereikbaar voor de gast. Bijvoorbeeld door de inzet van een bestelapp en pick-up point
- maakt communicatie tussen gast en het serviceteam gemakkelijk
- maakt het gemakkelijk om het verhaal van het product en bijbehorende voedingswaarden te vertellen
- maakt het optimaliseren van categoriemanagement en inkoop gemakkelijk





vanzelfsprekend



voor iedereen



verbindend



© 2021 QMG B.V., label HTC Advies

De resultaten van toepassing en gebruik van de door QMG B.V., label HTC Advies, verrichte studies en verstrekte adviezen zijn afhankelijk van velerlei factoren, die buiten de invloed van QMG B.V., label HTC Advies, vallen. Ofschoon de opdracht door QMG B.V., label HTC Advies, naar beste inzicht en vermogen en overeenkomstig de eisen van goed vakmanschap wordt uitgevoerd, is er sprake van een "inspanningsverplichting" zodat het bereiken van het beoogde resultaat niet kan worden gegarandeerd.

Behoudens uitzondering door de wet gesteld mag, zonder uitdrukkelijke toestemming van QMG B.V., label HTC Advies, niets uit deze uitgave worden vermenigvuldigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of anderszins, hetgeen ook van toepassing is op de gehele of gedeeltelijke bewerking.



HTC ADVIES
Foodservice & Hospitality