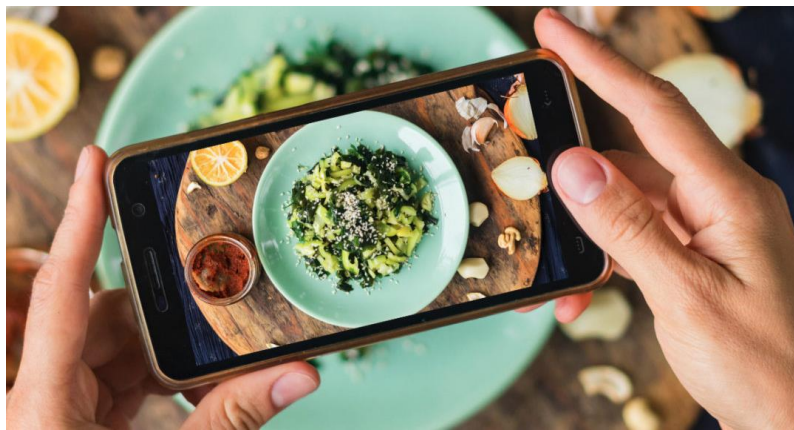




visie eten & drinken

2022 – 2027

Juli, 2022

**ZU
YD**

inleiding

Zuyd Hogeschool ambieert een prettige leer- & werkomgeving met aantrekkelijke voorzieningen. Eten & drinken speelt daarbij een belangrijke rol. Daarom zijn de horecagelegenheden een plek waar studenten en medewerkers elke dag (samen)werken of elkaar ontmoeten. Het is een plek die voelt als thuis, een plek waar je je kunt ontspannen en jezelf mag zijn. Met natuurlijk oog voor gezondheid, duurzaamheid en eigen tradities.

Deze visie is tot stand gekomen door verdiepingssessies met het projectteam eten & drinken, (afdelingen FM en inkoop) aangevuld met collega's van duurzaamheid, huisvesting en directie. Een doelgroepensessie met studenten heeft de behoefte van deze gebruikers in kaart gebracht.

Deze visie kent drie thema's waartoe drie subthema's behoren. Daarnaast zijn twee kritische succesfactoren uitgewerkt (service en techniek).

De foodservice & hospitality experts van HTC Advies hebben in dit traject de rol van advies- & sparringpartner vervuld. Deze visie is opgesteld om Zuyd Hogeschool de komende vijf jaar handvatten te geven om passende keuzes te maken voor de invulling van eten & drinken. In het restaurant, de koffiebar, vergaderservice, evenementcatering en onbemande concepten.

eten & drinken bij Zuyd Hogeschool staat voor...



duurzaam

Zuyd Hogeschool maakt bewust keuzes als het gaat om duurzaamheid. Met focus op een verrassend assortiment en minder verspilling en afval. Door kennis over duurzaamheid te delen, willen we bewustwording stimuleren. Met 'nudging' geven we dat graag een duwtje in de goede richting.



beleving

Eten & drinken verbindt! Daarom zijn onze horecalocaties toegankelijk en aantrekkelijk voor iedereen en bieden we elke dag op elke locatie de mogelijkheid om er gebruik van te maken. Met ruimte voor ieders smaak en portemonnee. Gewoon net als thuis.



couleur locale

Bij ons heeft eten & drinken een herkenbaar eigen karakter, zeker als het gaat om de culinaire tradities van Limburg. Daarbij hebben we oprechte aandacht voor de eigen smaakkeuzes van onze gasten en hechten we eraan dat iedereen bij ons zichzelf kan zijn.



Eten & drinken bij Zuyd Hogeschool is

duurzaam

gezond

minder afval & verspilling

dichtbij





gezond

Onze gasten verdienen eten & drinken dat hen goed doet en een prettig gevoel geeft. Daarom zijn we open over de ingrediënten en bereidingswijze van onze producten. Zo motiveren we gasten om zélf keuzes te maken die bijdragen aan hun gezondheid. Op het menu staan gerechten die met verse producten en een flinke portie creativiteit zijn gemaakt. Zo kiezen we voor meer groente en fruit, meer variatie, minder suiker, zout en vet en minder vlees. Samen met de horecaondernemer ontdekken we dagelijks hoe dit nog beter kan.



minder afval & verspilling

Samen met gasten en de horecaondernemer willen we impact hebben als het gaat om minder afval & verspilling. Dat doen we bijvoorbeeld door te kiezen voor verpakkingsvrije producten en reusable koffiebekers. Om voedselverspilling te voorkomen, serveren wij een smal assortiment in verschillende formaten. Door dagelijks het menu te rouleren en restjesrecepten te koken, blijven we de gast verrassen. Slim en duurzaam!



dichtbij

In ons assortiment vind je steeds meer plantaardige producten en minder vlees. Minimaal de helft kopen we dichtbij in, met liefde voor de keten. Zo beperken we voedselkilometers en dus CO₂-uitstoot. Zo verduurzamen we niet alleen onze bedrijfsvoering, maar pakken we ook de kans om ons te onderscheiden met lokale producten.



Eten & drinken bij Zuyd Hogeschool is

beleving

thuis

altijd & overal

persoonlijk





thuis

We hebben veel aandacht voor huiselijke sfeer en service. De vertrouwde gezichten van de horecamedewerkers dragen daaraan bij. Zij maken dat gasten zich gehoord en gezien voelen, ook om mee te denken over optimalisatie van het horecaconcept. De inrichting van de horecalocaties, met loungebanken en keukentafels, geeft een thuisgevoel. Net als de herkenbare producten op de menukaart en de lekkernijen van ondernemers dichtbij huis.



altijd & overal

Gasten zijn op elke horecalocatie en op elk moment van de dag welkom. Wij zetten daarvoor bemenste en onbemenste horecaconcepten in. Daarbij kijken we gericht welke producten en welke service op welke moment nodig is. Zodat we onze gasten met een gezond en gevarieerd aanbod altijd & overal van dienst kunnen zijn.



persoonlijk

Voor iedere smaak en elke portemonnee bieden we een mooie variatie producten aan. Zo blijven we toegankelijk en aantrekkelijk voor iedereen. We acteren met respect voor de eigen verantwoordelijkheid: we willen niet 'betuttelend' zijn. Wel bieden we samples aan die verleiden om gezonde keuzes te maken. Bijzondere aandacht hebben we voor gasten met dieetwensen of specifieke (religieuze) eetgewoonten; ook voor hen is er volop keuze.



Eten & drinken bij Zuyd Hogeschool is

couleur locale

streekgerechten

maatwerk

tradities





streekgerechten

Onze horeca biedt een podium voor Limburgse producenten: met passie en vakmanschap doen we samen ons werk. En dat merkt ge! Typische gerechten uit de streek zoals de traditionele koude schotel en aspergesoep worden in een nieuw jasje aangeboden. Smaakvol en met een verhaal. *Kei leuk!*



maatwerk

De specifieke wensen van onze gasten zijn terug te vinden in assortiment, service en aankleding. Is er op een locatie behoefte aan een themaweek? Dan regelen we dat! Liever een uitgebreid plant-based koffieassortiment? Kan ook! Bij ons kan iedereen zichzelf zijn. Daarmee creëren we inclusiviteit. Zo kunnen bijvoorbeeld talenten met een afstand tot de arbeidsmarkt zich in de operatie van onze horeca veilig ontwikkelen.



tradities

We koesteren onze culinaire tradities en zijn behoedzaam als het gaat om veranderingen. Tegelijk willen we elkaar uitdagen om nieuwe tradities te ontwikkelen. Daarvoor onderzoeken we samen hoe we bestaande tradities een 'feel good swung' kunnen geven. De vegan vlaai van Bisschopsmolen is daar mooie voorbeeld van.

blijde mensen door service

Een horecamatige dienstverlening met een vast serviceteam. De medewerkers spelen in op de behoeften van de gasten enerzijds, en op de omgeving, het aanbod en de trends anderzijds. De medewerkers zijn te herkennen door de aandacht die ze geven aan de gast.

Passie is er voor het vak eten & drinken en dit wordt graag gedeeld met de gasten door met trots te vertellen over de lokale producten of nieuwe groene gerechten. Dit resulteert in een echte horecabeleving.



blijde mensen door techniek

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





duurzaam



beleving



couleur locale