



HOGESCHOOL ROTTERDAM

Hogeschool Rotterdam VISIE HORECA 2021 en verder



HOGESCHOOL
ROTTERDAM

Hogeschool Rotterdam

Visie Horeca 2021 en verder



Inhoudsopgave

1. Inleiding	7
2. Tot standkoming visie	9
3. Visie en doel	11
3.1 Visie op horeca en catering binnen Hogeschool Rotterdam	11
3.2 Doel van de visie op horeca 2021 en verder	11
4. Concrete doelen en randvoorwaarden	13
4.1 Doelen	13
4.2 Randvoorwaarden	13
5. Concepten	17
5.1 Vloerniveau	17
5.2 Satelliet/schuiflocaties	17
5.3 Kernlocaties	17
6. Realisatie	19
7. Proces en stakeholders	21



1. Inleiding

Bij Hogeschool Rotterdam studeren ruim 40.000 studenten en er zijn zo'n 4000 medewerkers werkzaam.

Het onderwijs is nauw verweven met de grootstedelijke ontwikkeling in regio Rotterdam. In een voortdurende wisselwerking en samenwerking delen wij kennis, kunde en ervaring met het bedrijfsleven, instellingen en overheid.

Onderdeel van de dienst Faciliteiten en Informatietechnologie (hierna FIT) is team Services. Services is het onderdeel van FIT waar facilitair, recepties en 1e lijn IT bij elkaar komt. Ook de horeca en catering binnen Hogeschool Rotterdam is opgenomen in de portefeuille van Services.

In dit document wordt nader toegelicht wat de Visie Horeca Hogeschool Rotterdam 2021 en verder precies inhoudt, welke concepten er zijn en hoe de realisatie er uit ziet.



2. Totstandkoming visie

De afgelopen jaren is de catering decentraal aanbesteed en verzorgd door overwegend lokale partijen. In vergelijking met andere hogescholen scoort Hogeschool Rotterdam minder goed op prijsstelling en klanttevredenheid in vergelijking met andere scholen. Ook ligt het bezoekersaandeel wat lager.

In voorbereiding op de aanbesteding catering is een Horecavisie ontwikkeld die richting geeft voor de komende 5 jaar. Hiervoor zijn workshops met studenten en medewerkers gehouden waarin de huidige situatie is geëvalueerd en de behoefte geïnventariseerd. Ook zijn interviews gehouden met stakeholders op tactisch en strategisch niveau. De visie op catering is afgeleid van de algemene visie van Hogeschool Rotterdam en de daarvan afgeleide visie van FIT. Daarnaast is rekening gehouden met in- en externe trends en ontwikkelingen.

De visie op catering is uitgebreid naar de voorliggende Horecavisie HR en in dit document verder toegelicht.



3. Visie en doel

3.1. Visie op horeca en catering binnen Hogeschool Rotterdam

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

3.2. Doel van de visie op horeca 2021 en verder

Horeca en 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.



4. Concrete doelen en randvoorwaarden

Hogeschool Rotterdam wil met haar horecavoorzieningen de aantrekkelijkheid van de school stimuleren en studenten -en medewerkerstevredenheid vergroten. Om dit te bereiken zijn onderstaande doelen en randvoorwaarden bepaald.

4.1. 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.

4.2. Randvoorwaarden

Om de doelen te waarborgen gelden onderstaande 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.





5. Concepten

Er is onderscheid in drie niveaus die door de schaal invloed hebben op het type voorzieningen.

5.1. Vloerniveau

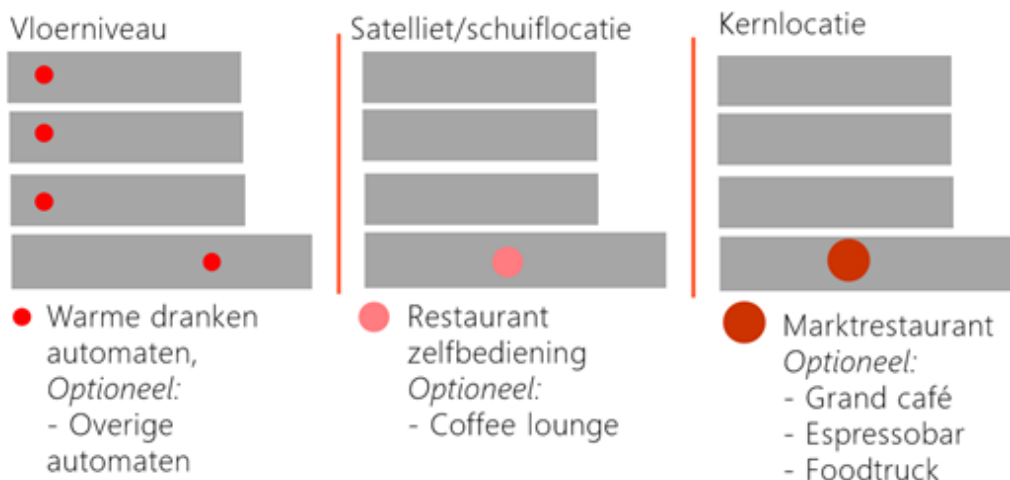
- Het vloerniveau is aanwezig in elk gebouw.
- De warme dranken automaten zijn beschikbaar op vloerniveau binnen beperkte loopafstand. Deze kunnen eventueel gecombineerd worden met korte verblijfsplekken.
- Fris- en versnaperingautomaten.

5.2. Satelliet/schuiflocaties

- 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.

5.3. Kernlocaties

- 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.





6. Realisatie

De komende jaren worden de verschillende concepten gerealiseerd op de locaties van Hogeschool Rotterdam. In onderstaande tabel wordt de planning hiervoor weergegeven.

Locatie	Concept	Realisatie*
Hoboken campus		
Academieplein	Marktrestaurant	Zomer 2021
Museumpark	Marktrestaurant & Grandcafé	Zomer 2022
Rochussenstraat	Zelfbediening & Espresso bar	ntb
Wijnhaven Campus		
Wijnhaven 61	Marktrestaurant	Zomer 2023
Wijnhaven 107	Zelfbediening	Ntb
Woudestein Campus		
Kralingse Zoom	Marktrestaurant & Grandcafé	Zomer 2023
Campus Zuid	Marktrestaurant	Zomer 2024
Schuif/Satellietlocaties		
RDM	Zelfbediening	In overleg met Albeda
Posthumalaan	Continueren bestaande	
PdH	Zelfbediening	

* Realisatie is afhankelijk van ontwikkeling rondom huisvesting en/of door HR financieel te maken keuzes. Dit is concept.



7. Proces en stakeholders

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 Vroegindewij, 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.

