



Dienst Justitiële Inrichtingen
Ministerie van Veiligheid en Justitie

PERCEEL 5 SPECIFICATIES PER LOCATIE PI's MIDDEN

PI:	Adres:	Opmerking:
PI Achterhoek (Zutphen)	Verlengde Ooyerhoekseweg 21 7207 BJ Zutphen	x
PI Arnhem	Ir. Molsweg 5 6834 AA Arnhem	x
PI Lelystad	Larserdreef 300 8233 HB Lelystad	x
PI Nieuwegein	De Liesbosch 100 3439 LC Nieuwegein	x

PI Achterhoek (Zuthpen)	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:30 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	ca. 50 - 60
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	ca. 35 - 40
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	ca. €3,- tot €6,-
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	ca. 140 (voor en na)
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	140
Beleid over het hybride werken per locatie:	In een PI niet van toepassing i.v.m. verplichte aanwezigheid
Omvang banqueting per jaar:	€ 7.800
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Mix van mannen en vrouwen, MBO geschoold. Leeftijden zijn gevarieerd.
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Klein, parkeermogelijkheden op het terrein
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Op een industrieterrein
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Nee
Wordt het fruit op jouw locatie op dit moment verzorgd door de huidige cateraar?	Nee
Worden er op deze locatie gedetineerden ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee
Worden er op deze locatie momenteel SROI medewerkers ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee
Heeft de locatie een (luxe) koffiecorner met verse koffie van een barista?	Nee

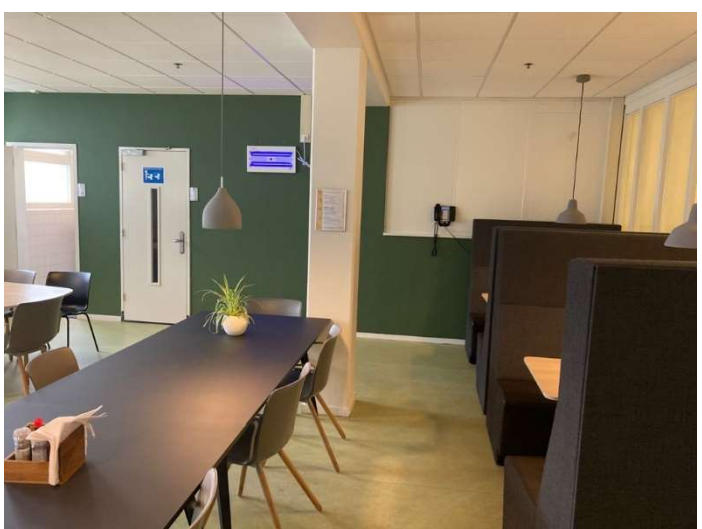
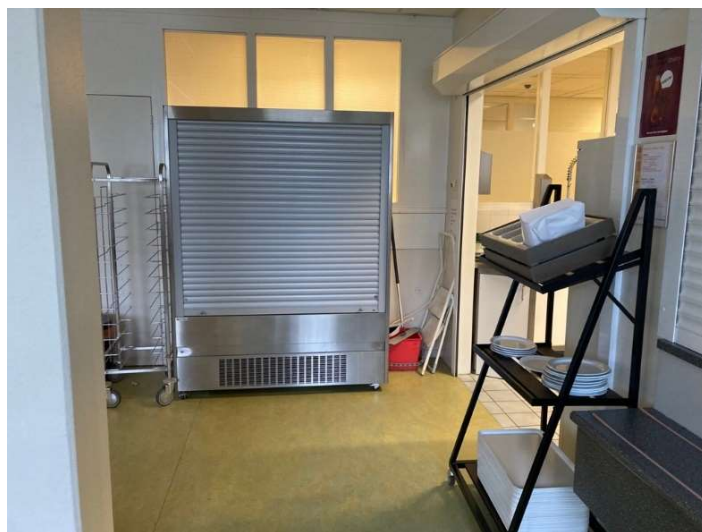
Foto's van de locatie:





PI Arnhem	
Openingstijden van het restaurant:	11.30 – 13.00 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	30
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	31
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 3,50
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	Van maandag t/m vrijdag 150 personen per dag, met uitzondering van dinsdag 170 personen
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	Zie bovenstaand
Beleid over het hybride werken per locatie:	Een klein percentage administratief personeel werkt deels thuis.
Omvang banqueting per jaar:	€ 40.000
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Een rapportage is op aanvraag beschikbaar
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Middel met voldoende parkeergelegenheid
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Stads met supermarkt op loopafstand
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Bespreekbaar, kans bestaat dat huidige locatie van restaurant in toekomst wijzigt
Wordt het fruit op jouw locatie op dit moment verzorgd door de huidige cateraar?	Ja
Worden er op deze locatie gedetineerden ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee
Worden er op deze locatie momenteel SROI medewerkers ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee
Heeft de locatie een (luxe) koffiecorner met verse koffie van een barista?	Nee

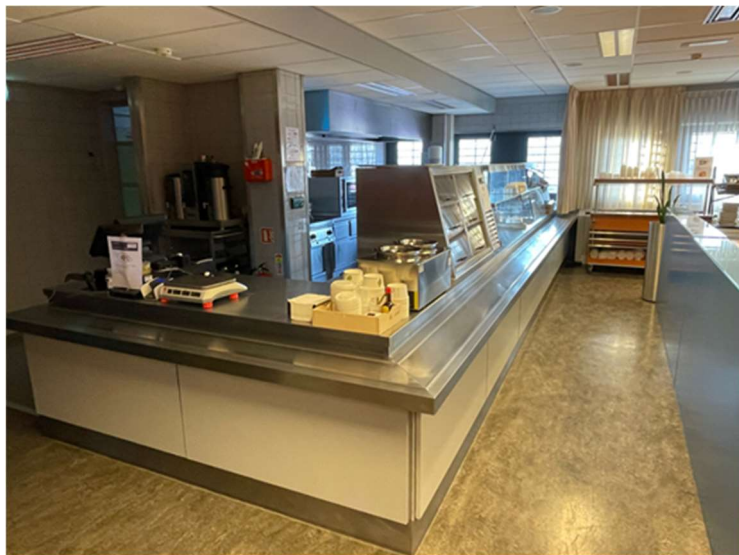
Foto's van de locatie:





PI Lelystad	
Openingstijden van het restaurant:	11:30-13:00 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	45 - 50
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	45 - 50
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 6,50
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	+/- 200 werkplekken nu vaak minder i.v.m. thuiswerkers.
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	80% 4 dagen per week en 5 dagen open
Beleid over het hybride werken per locatie:	Locatie wil wel meer hybride werken maar komt langzaam op gang.
Omvang banqueting per jaar:	€ 25.300 Veel vergaderingen buiten de deur, exacte aantal fluctueert omdat er nu weinig verandering is in het aanbod
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Mix van mannen en vrouwen, MBO geschoold. Leeftijden zijn gevarieerd.
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Groot, bereikbaar goed en parkeerplek genoeg
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	De PI ligt afgelegen maar wel op 10 minuten van de stad (busvervoer)
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Ja
Wordt het fruit op jouw locatie op dit moment verzorgd door de huidige cateraar?	Ja
Worden er op deze locatie gedetineerden ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee
Worden er op deze locatie momenteel SROI medewerkers ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Op dit moment hebben we iemand vanuit Facilitair Bedrijf die helpt in de kantine (2 a 3 uurtjes per dag)
Heeft de locatie een (luxe) koffi corner met verse koffie van een barista?	Nee

Foto's van de locatie:





PI Nieuwegein	
Openingstijden van het restaurant:	11.30 tot 13.15
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	+/- 80 per dag.
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	+/- 55 per dag m.u.v. de vrijdagen, dan is het rustiger.
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 2,95
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	Werkplekken zijn gelijk 281 gebleven in de periodes, bezetting is anders: Voor 250, ten tijde 175 rest werkte thuis, na corona 230.
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	+/- 230/250
Beleid over het hybride werken per locatie:	Waar mogelijk, is de mogelijkheid er om thuis te werken.
Omvang banqueting per jaar:	€ 60.000 Vergaderlunches op aanvraag, met een gemiddelde van 4x per week, Borrelarrangement 6x per jaar, maatwerk op aanvraag 2/3 per jaar.
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Doelgroep mannen en vrouwen in de leeftijden 20 tot 67 jaar, MBO/HBO/Universitair, verdeling is nationaal.
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Locatie is middel groot, goed bereikbaar en parkeervoorziening (beperkt) aanwezig.
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Regio Utrecht centraal gelegen op industrieterrein.
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Nee, geheel aangepast in 2019/2020
Wordt het fruit op jouw locatie op dit moment verzorgd door de huidige cateraar?	Ja, gratis verstrekking aan personeel.
Worden er op deze locatie gedetineerden ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee op dit moment niet, maar deze optie graag meenemen in de aanbesteding.
Worden er op deze locatie momenteel SROI medewerkers ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee, maar ook dit zou optie kunnen zijn.
Heeft de locatie een (luxe) koffi corner met verse koffie van een barista?	Ja, verzorgd vanuit afd. Arbeid nu 1x per week (zie ook foto barista in bijlage)

Foto's van de locatie:







Luchtfoto van de PI Nieuwegein