

Brusselseweg - Maastricht	
Adres	Brusselseweg 150 6217 HB Maastricht
Aantal studenten	1.850 Naar verwachting is gemiddeld 75% dagelijks aanwezig, maar niet gelijktijdig. Lesrooster afhankelijk.
Aantal medewerkers	150 Naar verwachting is gemiddeld 50% dagelijks aanwezig.
Openingsdagen	255
Openingstijden voorziening	8.00-16.00 uur
Gemiddelde besteding	Restaurant 2021: € 2,72 inclusief btw
Aantal gasten	2019: 89.418 vóór corona 2020: 22.693 coronajaar 2021: 20.800 coronajaar
Omzet restaurant	2019: € 218.991,00 2020: € 57.176,99 2021: € 56.472,08
Banquetingomzet	2019: € 46.693,00 2020: € 22.553,00 2021: € 46.142,00
Vendingautomaten	Aantal snoep- en frisdrankautomaten: 2 frisdrankautomaat 1 versnaperingenautomaat
Beschrijving locatie	Op de Brusselseweg zijn 6 academies en enkele diensten gevestigd evenals het Confucius Instituut en Zuyd Professional. De academies hebben een internationaal karakter. De voertaal is veelal Engels. Veel studenten komen niet uit de regio en wonen op kamers. De academies zijn: • Communicatie Media Design • European Studies • International Business School • International Communication (voorheen OTC) • Vertaalacademie • Visuele Communicatie
Dit is waar we van dromen	Een huiselijke en warme omgeving voor onze studenten en medewerkers in een all day bemande bar. Waar een goede kop koffie, zelfgemaakte soep en een vers afgebakken ambachtelijk én betaalbaar broodje nog gewaardeerd wordt. Een omgeving waar studenten zich thuis voelen en graag vertoeven. Een partner die daarin meedenkt, hoe we ze met leuke activiteiten kunnen stimuleren elkaar te ontmoeten, hoe we ze door interessante acties kunnen overhalen in 'bar' te zitten. Een partner die weet hoe catering een bijdrage kan leveren aan het verrijken van een onderwijslocatie. Professionele Banqueting:

	Maatwerk voor de academies: heldere rechtstreekse communicatie, houden aan tijden en afspraken; Transparante prijzen; Nette presentatie: opbouw- afbouw en presentatie. Avondopenstelling: Graag zien we een oplossing voor aanbod tijdens avondopstelling tot 19.00 uur. Zij het bemand, zij het via een goed gevulde automaat, zij het via een samenwerking met andere ondernemers in de buurt.
--	---

Ligne - Sittard	
Adres	Ligne 1 6131 MT Sittard
Aantal studenten	4970 Naar verwachting is gemiddeld 65% dagelijks aanwezig.
Aantal medewerkers	350 Naar verwachting is gemiddeld 50% dagelijks aanwezig.
Openingsdagen	255
Openingstijden voorziening	Restaurant: Ma t/m Vrij van 10:00 tot 15:00 uur Earthcafé: Ma t/m Vrij van 08:00 uur tot 16:00 uur
Gemiddelde besteding	Restaurant 2021: € 3,37 inclusief btw Koffiebar 2021: € 2,91 inclusief btw
Aantal gasten totaal	2019: 49.861 2020: 14.176 2021: 34.115
Omzet restaurant	2019: € 85.562,85 2020: € 41.722,20 2021: € 76.179,83
Omzet koffiebar	2019: € 62.635,15 2020: € 18.537,30 2021: € 42.522,77
Banquetingomzet	2019: € 112.142,00 2020: € 39.044,00 2021: € 43.136,00
Vendingautomaten	Aantal snoep- en frisdrankautomaten: 1
Beschrijving locatie	Locatie Ligne werkt met het concept restaurant en Earthcafé. Ook biedt de cateraar banqueting aan voor feesten, partijen en vergaderingen op locatie. Er is een grote diversiteit aan studenten en medewerkers. Een goede combinatie tussen gezond eten en minder gezond eten wordt erg gewaardeerd. Ook werkt het goed om van hetzelfde product verschillende porties aan te bieden. Restaurant: Biedt warme en koude lunches/snacks aan. Earthcafé: Luxe koffiebar met kleine versnaperingen. Banqueting: Biedt catering op locatie voor feesten, partijen en vergaderingen. Faculteiten: - Social work - Commerciële economie - HBO recht - Financieel management - Business studies

	Zuyd hogeschool Ligne deelt haar gebouw met de Domijnen. De Domijnen hebben een eigen bar faciliteit waar de gasten van het filmhuis een drankje kunnen consumeren. De openingstijden van deze bar zijn: Dinsdag t/m vrijdag 16:00 t/m 23:00 uur Zaterdag en zondag 14:00 t/m 00:00 uur
Dit is waar we van dromen	Catering Algemeen: Catering die het concept van het restaurant en Earthcafé handhaaft. Catering die snel kan inspelen op eisen en wensen van de gast. In de avonden ook catering/banqueting voor de avondschool. Catering tegen een gangbare prijs en voor elk wat wils. Catering die werkt met verse en eerlijke producten. Restaurant: Bemand restaurant die warme (snacks, tosti's, soepen) en koude (belegde broodjes, salades) versnaperingen aanbiedt. In een ongedwongen sfeer en schone omgeving met comfortabele en gezellige zitplekken. Ontmoetingsplek voor medewerkers en studenten om informeel samen te zijn. Earthcafé: Een bemande koffiebar die luxe koffies aanbiedt met kleine versnaperingen, die ingespeeld zijn op de trends en ontwikkelingen van de food business. Gezellig en informeel samen zijn voor studenten en medewerkers. Ideaal voor een korte of lange pauze. Eveneens in een ongedwongen sfeer en schone omgeving met gezellige zitplekken. Banqueting: Professionele banqueting die maatwerk biedt voor de faculteiten. Die zich houdt aan gemaakte afspraken zoals tijdstippen. Nette presentatie en ook de op- en afbouw goed georganiseerd. Graag zien we een oplossing voor aanbod tijdens de avondopenstelling. Het mag bemand of een goed gevulde automaat. Of een eventuele samenwerking met andere ondernemers in de omgeving. Gewenste openingstijden: In de avond ook openstelling

Nieuw Eyckholt - Heerlen	
Adres	Nieuw Eyckholt 300 6419 DJ Heerlen
Aantal studenten	5699 Naar verwachting is gemiddeld 60% dagelijks aanwezig. Afhankelijk van roostering en toetsweken.
Aantal medewerkers	875 Naar verwachting is gemiddeld 50% dagelijks aanwezig. Een piek op ma, di, do en dal op wo en vr.
Openingsdagen	255 (1 week kerstvakantie en de feestdagen gesloten).
Openingstijden voorziening	8:00 uur – 16:00 uur Met een oplossing voor de avondactiviteiten, zie onderstaand. In de vakantieweken is er (in overleg met locatiemanagement) een aanpassing van de openingstijden mogelijk: minder uren en bijvoorbeeld alleen de koffiebar.
Continuïteit	Het is belangrijk dat het restaurant per week een vaste structuur van openings- en sluitingstijden heeft. Gebruikers moeten weten waar ze aan toe zijn.
Gemiddelde besteding	Restaurant 2021: € 3,60 inclusief btw Koffiebar 2021: € 3,34 inclusief btw
Aantal gasten	2019: 219.818 2020: 81.765 2021: 91.909
Omzet koffiebar	2019: € 110.264,53 2020: € 46.400,01 2021: € 148.007,01
Omzet restaurant	2019: € 493.777,47 2020: € 195.607,30 2021: € 142.485,34
Banquetingomzet	2019: € 210.901,00 2020: € 110.801,00 2021: € 119.358,00
Vendingautomaten	Aantal snoep- en frisdrankautomaten: 5 frisdrankautomaten 7 versnaperingenautomaten 1 foodautomaat Automaten allen uitgerust met Xafax betaalsysteem Afhankelijk van de afname mag er een voorstel worden gedaan welke automaten er terugkomen.
Beschrijving locatie	Domein Techniek en ICT - TBK (Technische Bedrijfskunde) - Applied Science - Built Environment - Engineering - ICT - Grotendeels mannen - Ong. 2.000 studenten Domein Gezondheidszorg en Welzijn: - Ergotherapie - Fysiotherapie

Nieuw Eyckholt - Heerlen

	- Logopedie - Mens & Techniek-Biometrie - Vaktherapie - Verpleegkunde - Grotendeels vrouwen - Ong. 2600 studenten Facility Management: - Mix mannen en vrouwen - Ong. 750 studenten Alle Stafdiensten zijn in Heerlen gehuisvest: - College van Bestuur - Bestuursdiensten - Centrale Medezeggenschapsraad - Regionale Transitie en Innovatie - Facilitair Bedrijf - Dienst Finance en Control - Dienst Human Resources - Dienst Marketing en Communicatie - Dienst Onderwijs en Onderzoek - Dienst Studentzaken
Dit is waar we van dromen	Locatiemanagement: 1.Meerdere koffiebars verdeeld over het gebouw (bemand of onbemand). Relaxte koffiebar met lounge zitjes en lekkere, luxe koffie en een kleine versnapering. Mag ook met zelfbediening; 2.All day bemande bar (<i>het restaurant</i>) met warme hapjes (bijv. tosti's/soep) en verse artikelen (bijv. salades en broodjes) waar comfortabele en gezellige zitplekken zijn waar studenten en medewerkers rustig kunnen genieten van hun pauze en de plek is waar men zich informeel kan ontmoeten. Aangevuld met eventueel een onbemande uitgifte. 3.In de buurt van de all day bar is er een apart gedeelte wat gereserveerd kan worden voor evenementen en hierop is ingericht. Het buitenterras is altijd beschikbaar. 4.Professionele Banqueting: -Maatwerk voor de academies: heldere rechtstreekse communicatie, houden aan tijden en afspraken; -Transparante prijzen; -Nette presentatie: opbouw- afbouw en presentatie. 5.Avondopenstelling: Graag zien we een oplossing voor aanbod tijdens avondopenstelling. Zij het bemand, zij het via een goed gevulde automaat, zij het via een samenwerking met andere ondernemers in de buurt.

Nieuw Eyckholt - Heerlen

Dit gaat om voorzieningen voor avondmaaltijd, banqueting (vergaderingen) en evenementen.

6. Een partner die meedenkt over hoe we studenten meer een 'thuis' gevoel kunnen geven op de locatie, hoe we ze met leuke activiteiten kunnen stimuleren elkaar te ontmoeten, hoe we ze door interessante acties kunnen overhalen in 'bar' te zitten. Een partner die weet hoe catering een bijdrage kan leveren aan het verrijken van een onderwijslocatie.