



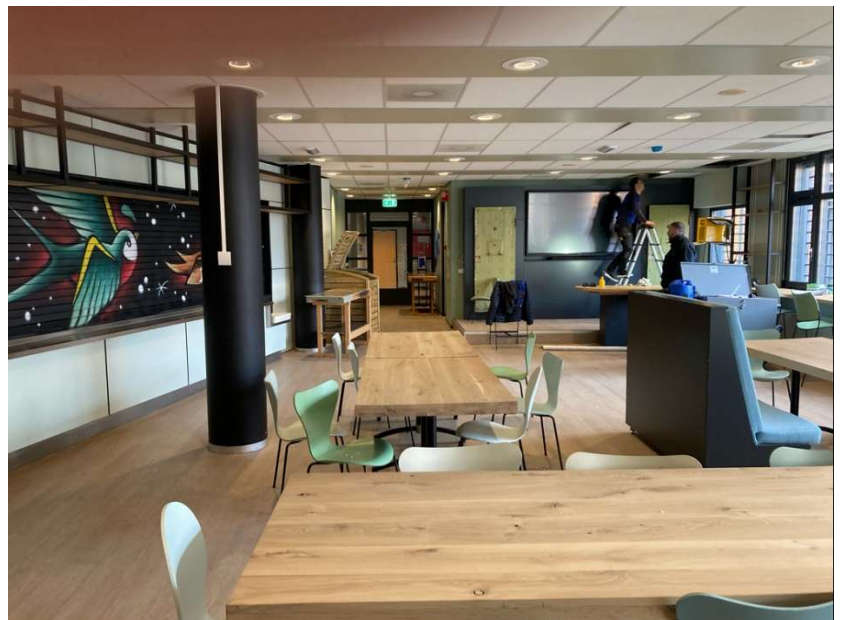
PERCEEL 6 SPECIFICATIES PER LOCATIE PI's ZUID

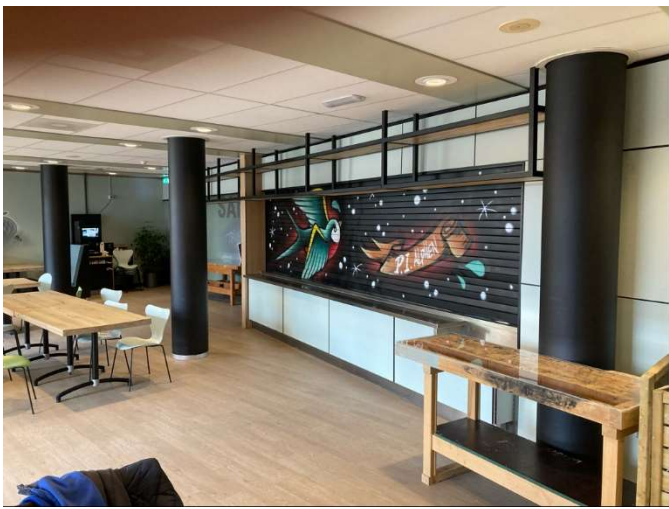
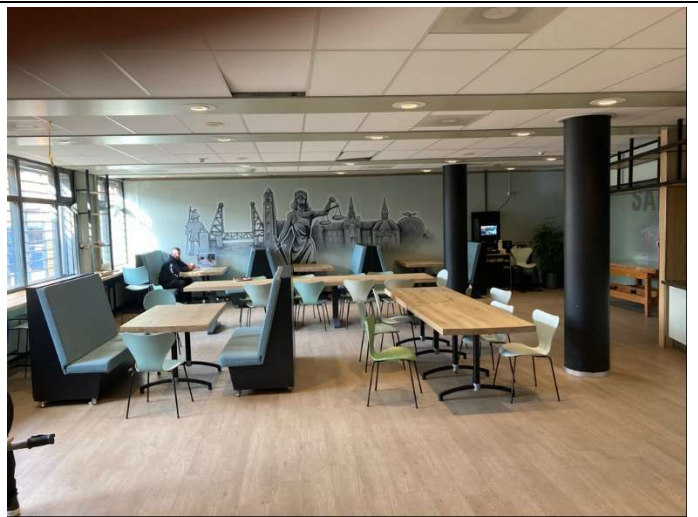
PI:	Adres:	Opmerking:
PI Alphen aan den Rijn	Hoorn West, Maatschapslaan 1 2404 CA Alphen aan den Rijn	Locatie heeft 2 gebouwen en 2 bedrijfsrestaurants
PI Dordrecht	Kerkeplaat 25 3313 LC Dordrecht	Gedeeltelijk in eigen beheer
PI Grave	Muntlaan 1 5361 ME Grave	x
PI Haaglanden	Pompstationsweg 32 2597 JW Den Haag	x
PI Krimpen aan den IJssel	Van der Hoopstraat 100 2920 CB Krimpen aan den IJssel	x
PI Middelburg	Torentijdweg 1 4337 PE Middelburg	x
PI Rotterdam de Schie	Professor Jonkersweg 7 3041 JL Rotterdam	x
PI Rotterdam Hoogvliet	Koddeweg 100 3194 DH Hoogvliet Rotterdam	x
PI Sittard	Op de Geer 1 6135 KN Sittard	x
PI Vught	Lunettenlaan 501 5263 NT Vught	x
PI Zuid-Oost Roermond	Keulsebaan 530 6045 GL Roermond	x
PI Zuid-Oost Ter Peel	Patersstraat 4 5977 NM Evertsoort	Gedeeltelijk in eigen beheer

PI Alphen aan den Rijn Maatschapslaan (EL) en Eikenlaan (EL)	
Openingstijden van het restaurant:	Rob Cairo gevraagd
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	ML 45/EL 45
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	ML 37/EL 40
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	ML 3,15/ EL 3,45
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	ML 120/EL 245
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	ML 55%/ EL 65%
Beleid over het hybride werken per locatie:	Nog niet ingevoerd
Omvang banqueting per jaar:	Maatschapslaan: € 70.000 Eikenlaan: € 61.500
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	ML/EL allerlei, leeftijd 25-60
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	ML/EL goed bereikbaar met de auto en openbaar vervoer. Parkeerplaatsen zijn beschikbaar.
Ligging van de locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Locaties ML/EL liggen op een industriegebied
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Er zou wel het e.e.a. verbouwd kunnen worden om het aantrekkelijker te maken voor de medewerkers om naar het restaurant te komen en/of er tussentijds te verblijven voor een kop koffie met iets erbij.
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?	Ja
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 locaties:

Maatschapslaan:





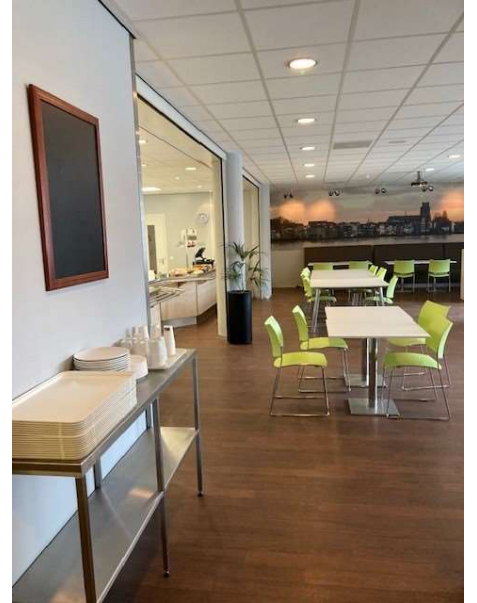
Eikenlaan:

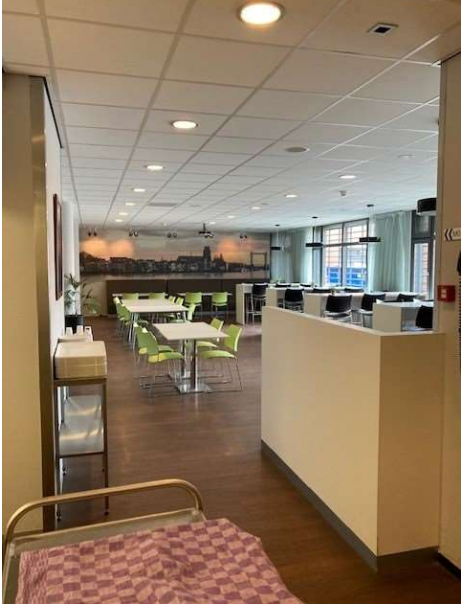




PI Dordrecht	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:30 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	45-50
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	45-50
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 3,50
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	150
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	150
Beleid over het hybride werken per locatie:	Een klein percentage administratief personeel werkt deels thuis
Omvang banqueting per jaar:	€ 67.500 per jaar
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Medewerkers tussen 18 en 67 jaar, 70% man, 30% vrouw
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Middel, per auto goed te bereiken, parkeergelegenheid op het terrein
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Op een industrieterrein, buiten het centrum
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?	Ja
Worden er op deze locatie momenteel SROI medewerkers ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee
Heeft de locatie een (luke) koffi corner met verse koffie van een barista?	Ja, deze wordt gerund door Arbeid (gedetineerden)
Foto's van de locatie:	









Coffee Corner PI Dordrecht gerund door gedetineerden

PI Grave	
Openingstijden van het restaurant:	11.30 – 13.15 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	30-35
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	30-35
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 2,95
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	Huidige aantal werkplekken: 195 voor 370 personen. Tijdens corona een kleine daling van misschien 15% in bezetting.
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	60-95%
Beleid over het hybride werken per locatie:	Een klein percentage administratief personeel maakt gebruik van deels thuis werken
Omvang banqueting per jaar:	€ 22.150
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Rapportage is beschikbaar op aanvraag
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Middelgroot locatie met beperkte parkeergelegenheid. OV: bushalte op loopafstand
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	In een woonwijk
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Is bespreekbaar
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?	In gedeelde spoelkeuken van keuken/restaurant.
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 Haaglanden	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:30 uur:
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	45 -55
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	45 - 55
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 4,25
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	Binnen de PI Haaglanden hebben we 286 werkplekken, hier is geen verschil in met voor- en na corona. Een deel hiervan zijn ook de balies bij de hoofdingang voor de dienst beveiliging en de portiersloges bij de drie gebouwen waar gedetineerden zijn gehuisvest
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	In principe werken de medewerkers 4 dagen per week, waarbij een gedeelte dit ook vanuit huis kan, aantallen zijn onbekend
Beleid over het hybride werken per locatie:	Conform beleid DJI (klein percentage administratief personeel)
Omvang banqueting per jaar:	€ 89.650 PI Haaglanden heeft dagelijks aanvragen voor vergaderlunches.
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.):	De PI Haaglanden is een PI die hier al geruime tijd is gevestigd, het oudste gebouw is uit 1910. Het complex heeft een capaciteit gehad van 1200 gedetineerde maar is door sluiting van gebouwen nu terug naar 200 plaatsen, verdeeld over 3 doelgroepen. De tribunalen (oorlogsmisdadigers), capaciteit voor 96 plaatsen, maar 20 bezet. Het PPC 156 plaatsen, bijna altijd vol, en het ziekenhuis, capaciteit 40 plaatsen, max 20 bezet. Momenteel wordt er nieuwbouw neergezet als vervanging voor het huidige ziekenhuis.
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	De PI ligt midden in een woonwijk en dicht tegen het strand. De PI heeft een eigen parkeergelegenheid aan zowel de voor- als de achterkant en is met openbaar vervoer redelijk te bereiken.
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Ja, Als dit zou kunnen, graag. Het is een beetje gedateerd en nog vanuit de tijd dat we 1200 plaatsen hadden en dus veel meer personeel.
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, is vanwege de doelgroepen niet mogelijk
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 Krimpen aan den IJssel	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:00 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	40 - 50
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	40 - 50
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 3,50
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	200
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	200
Beleid over het hybride werken per locatie:	Een klein percentage administratief personeel maakt gebruik van deels thuis werken
Omvang banqueting per jaar:	€ 74.500
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.):	Middel. Met de auto goed bereikbaar, parkeergelegenheid aanwezig.
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Buiten het centrum op een industrieterrein
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?	Nee
Heeft de locatie een (luxe) koffiecorner met verse koffie van een barista?	Nee
Foto's van de locatie:	

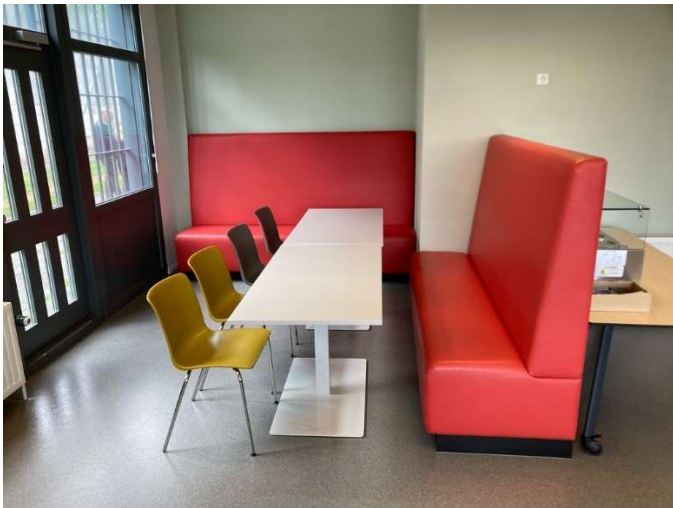




PI Middelburg	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:00 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	30 - 45
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	30 - 35
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 4
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	124
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	124
Beleid over het hybride werken per locatie:	Een klein percentage administratief personeel maakt gebruik van deels thuis werken
Omvang banqueting per jaar:	€ 7.100
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Medewerkers tussen 18 en 67 jaar, 70% man, 30% vrouw
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Kleine locatie, goed bereikbaar met de auto. Parkeergelegenheid aanwezig
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Buiten het centrum
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?	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:





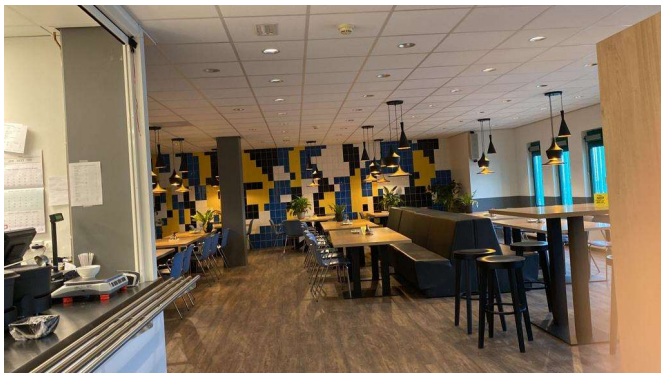
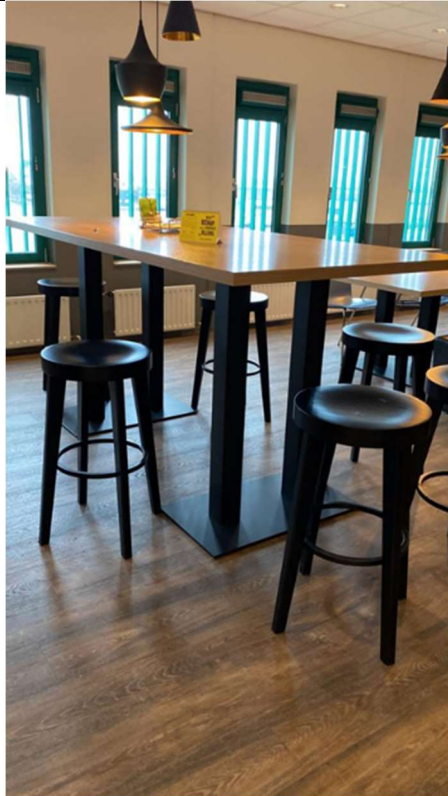


PI Rotterdam De Schie	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 -13:30 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	30 - 35
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	35
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 3
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	137
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	De bezettingsgraad verschilt niet zoveel per dag behalve binnen het kantoorgedeelte. Dinsdag en donderdag zijn over het algemeen (binnen het kantoorgedeelte) de meest drukke dagen.
Beleid over het hybride werken per locatie:	Het overgrote deel van de functies zijn locatie gebonden, hybride werken beperkt zich tot medewerkers van het management en medewerkers met een administratieve functie. Dit zijn veelal ook de medewerkers die op de beide vestigingen werkzaam zijn. Zij beschikken niet over een vaste werkplek.
Omvang banqueting per jaar:	€ 8.700 Op beide vestigingen in Rotterdam wordt met name gebruik gemaakt van de vergaderlunch, in mindere mate is er een aanvraag voor vergaderservice omdat men gebruik maakt van de koffieautomaat. Gebak wordt nooit middels de cateraar geleverd maar regelt het facilitair bedrijf middels de plaatselijke bakker. Men vraagt bij de eenvoudige lunch veelal een aanvulling zoals een snack. Indien het MT een lunch aanvraagt is er veelal sprake van een wensenlijstje / maatwerk. De één wil een salade, de ander een snack of het broodje van de dag. Om borrelarrangementen worden niet / nauwelijks gevraagd. Rotterdam heeft de traditie om met de nieuwjaarsreceptie het voltallige personeel op beide vestigingen een maaltijd aan te bieden. Je moet hierbij denken aan een compleet koud en warm buffet zoals een rijsttafel. In de afgelopen jaren heeft het facilitair bedrijf deze op verzoek van de inrichting deze verzorgt. Gezien het vele werk wat hierbij komt kijken en verloop binnen het team is de vraag of wij dit ook de volgende jaren kunnen volbrengen. De gebruikelijke verkoop in het personeelsrestaurant vindt op deze dagen niet plaats, medewerkers van de cateraar helpen bij de uitvoering van de nieuwjaarsreceptie.
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Op beide vestigingen in Rotterdam wordt het bedrijfsrestaurant door alle afdelingen van de locaties gebruikt. Dus niet alleen door kantoor medewerkers maar ook door beveiligers, medische dienst, PIW ers etc. Het personeelsbestand is divers zowel qua leeftijd, opleidingsniveau, afkomst en geloofsovertuiging. Daarnaast maken externe welke voor werkzaamheden op de locatie aanwezig zijn gebruik van het bedrijfsrestaurant, denk aan ketenpartners, monteurs, medewerkers SSC etc.
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Kleine locatie, < 300 capaciteitsplaatsen. Goed bereikbaar met het openbaar vervoer (metro en bus) en voldoende parkeergelegenheid.
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	De vestigingen liggen beide in de nabijheid van de snelweg. Hoogvliet ligt op een bedrijven terrein en de Schie tegenover de van Nelle fabriek in de buurt van diertuin Blijdorp.
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Nee, op beide vestigingen heeft al een verbouwing van het bedrijfsrestaurant plaats gevonden. De inrichting achter de counter zijn vergelijkbaar.

Wordt het fruit op jouw locatie op dit moment verzorgd door de huidige cateraar?	Nee, vanwege te hoge kosten besteld de locatie zelf fruit
Worden er op deze locatie gedetineerden ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee, op de locatie de Schie zijn hier, gezien het beleid, ook in de toekomst geen mogelijkheden voor.
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 Rotterdam Hoogvliet	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 -13:30 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	50 - 60
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	35 - 40
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 2,95
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	109
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekday en per locatie:	De bezettingsgraad verschilt niet zoveel per dag behalve binnen het kantoorgedeelte. Dinsdag en donderdag zijn over het algemeen (binnen het kantoorgedeelte) de meest drukke dagen.
Beleid over het hybride werken per locatie:	Het overgrote deel van de functies zijn locatie gebonden, hybride werken beperkt zich tot medewerkers van het management en medewerkers met een administratieve functie. Dit zijn veelal ook de medewerkers die op de beide vestigingen werkzaam zijn. Zij beschikken niet over een vaste werkplek.
Omvang banqueting per jaar:	€ 4.700 Op beide vestigingen in Rotterdam wordt met name gebruik gemaakt van de vergaderlunch, in mindere mate is er een aanvraag voor vergaderservice omdat men gebruik maakt van de koffieautomaat. Gebak wordt nooit middels de cateraar geleverd maar regelt het facilitair bedrijf middels de plaatselijke bakker. Men vraagt bij de eenvoudige lunch veelal een aanvulling zoals een snack. Indien het MT een lunch aanvraagt is er veelal sprake van een wensenlijstje / maatwerk. De één wil een salade, de ander een snack of het broodje van de dag. Om borrelarrangementen worden niet / nauwelijks gevraagd. Rotterdam heeft de traditie om met de nieuwjaarsreceptie het voltallige personeel op beide vestigingen een maaltijd aan te bieden. Je moet hierbij denken aan een compleet koud en warm buffet zoals een rijsttafel. In de afgelopen jaren heeft het facilitair bedrijf deze op verzoek van de inrichting deze verzorgt. Gezien het vele werk wat hierbij komt kijken en verloop binnen het team is de vraag of wij dit ook de volgende jaren kunnen volbrengen. De gebruikelijke verkoop in het personeelsrestaurant vindt op deze dagen niet plaats, medewerkers van de cateraar helpen bij de uitvoering van de nieuwjaarsreceptie.
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Op beide vestigingen in Rotterdam wordt het bedrijfsrestaurant door alle afdelingen van de locaties gebruikt. Dus niet alleen door kantoor medewerkers maar ook door beveiligers, medische dienst, PIW-ers etc. Het personeelsbestand is divers zowel qua leeftijd, opleidingsniveau, afkomst en geloofsovertuiging. Daarnaast maken externe welke voor werkzaamheden op de locatie aanwezig zijn gebruik van het bedrijfsrestaurant, denk aan ketenpartners, monteurs, medewerkers SSC etc.
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Kleine locatie, < 300 capaciteitsplaatsen. Goed bereikbaar met het openbaar vervoer (metro en bus) en voldoende parkeergelegenheid.
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	De vestigingen liggen beide in de nabijheid van de snelweg. Hoogvliet ligt op een bedrijventerrein en de Schie tegenover de van Nelle fabriek in de buurt van dierentuin Blijdorp.
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Nee, op beide vestigingen heeft al een verbouwing van het bedrijfsrestaurant plaats gevonden. De inrichting achter de counter zijn vergelijkbaar.
Wordt het fruit op jouw locatie op dit moment verzorgd door de huidige cateraar?	Nee, vanwege te hoge kosten besteld de locatie zelf fruit
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. In Hoogvliet heeft er lange tijd een arbeidsparticipant in de kantine gewerkt. Echter, vanuit de cateraar werd deze arbeidsparticipant alleen gebruikt voor de afwas en de opruimklussen, kortom als hulpje ingezet. Ondanks de contractuele afspraak dat dit niet mocht en er gewerkt moest worden aan ontwikkeling van arbeidsparticipant is dit nooit gebeurd. Zou fijn zijn als hier in de aanbesteding aandacht voor is.
Heeft de locatie een (luxe) koffiecorner met verse koffie van een barista?	Nee
Foto's van de locatie:	





PI Sittard	
Openingstijden van het restaurant:	11:00 -13:00 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	20 - 25
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	27 - 30
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 3,25
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	Voor Corona: 265 Tijdens Corona: 100 Na Corona: 265
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	150 mensen per dag
Beleid over het hybride werken per locatie:	Onbekend
Omvang banqueting per jaar:	€ 44.300 +/- 16 keer personeelsbijeenkomsten, +/- 50 keer vergaderlunches, Dagelijks vergaderservice, +/- 5 keer borrel/maatwerk, +/- 300 BZT bakken
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	70% man / 30% vrouw
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Middelgrote inrichting plaats voor 342 gedetineerden, 500 meter vanaf openbaarvervoer (trein/bus), 120 parkeerplaatsen personeel, 20 parkeerplaatsen voor extern.
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Op een kantorenpark vlakbij de stad.
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Nee, hier wordt momenteel al aan gewerkt.
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?	Af en toe wordt er een arbeidsparticipant van FB ingezet bij drukte.
Heeft de locatie een (luxe) koffiecorner met verse koffie van een barista?	Nee, de behoefte is er wel.

Foto's van de locatie:



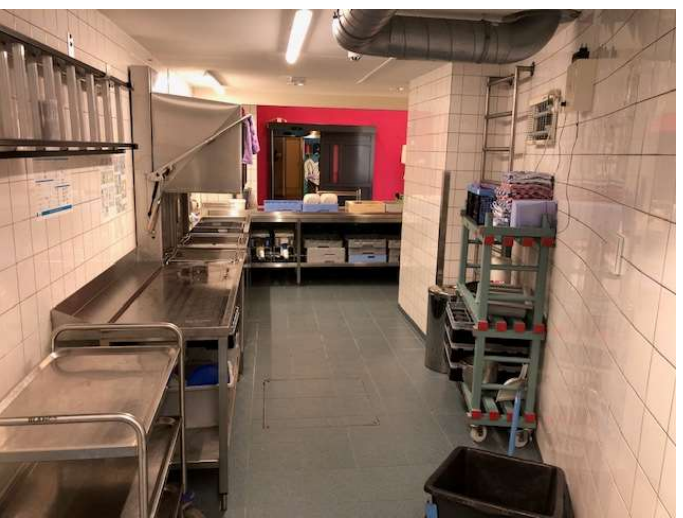
PI Vught	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:30
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	100
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	105
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€ 3,95
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	750
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	70% van 750 = 525 per dag
Beleid over het hybride werken per locatie:	PI Vught gaat mee in het landelijke beleid
Omvang banqueting per jaar:	€ 42.150
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	58% man, 42% vrouw, gevarieerde generaties en opleidingsniveaus
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Grote locatie (specialty), goed bereikbaar met auto, voldoende parkeergelegenheid
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Afgelegen
Heb je de wens om de bedrijfsrestaurant(s) van jouw locatie(s) te verbouwen of een andere look&feel te geven?	Ja, kleine aanpassingen
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 Zuid-Oost locatie Roermond	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:30 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	tussen de 50-60
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	tussen de 35-40
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€3, tot €4,-
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	Voor 127 , ten tijden 100, na 127 werkplekken
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	Fulltime bezet
Beleid over het hybride werken per locatie:	Iedereen moet aanwezig zijn. Er wordt niet hybride gewerkt
Omvang banqueting per jaar:	€ 54.500
Worden er eventuele subsidies op eten en drinken vanuit de locatie voor de gebruikers verstrekt?	Nee
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Vergrijzende groep lagergeschoolden (houden van kroketjes en frikandellen)
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	klein, redelijk bereikbaar, genoeg parkeerplaats
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	aan de rand van Roermond op bedrijventerrein
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 deze 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 de 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 Zuid-Oost locatie Ter Peel	
Openingstijden van het restaurant:	11:30 – 13:30 uur
Aantal gasten per dag per locatie van 2019 (pré-Corona), per horeca outlet:	35 - 40
Aantal gasten per dag per locatie van 2022 (post-Corona), per horeca outlet:	28 - 35
Gemiddelde besteding per transactie per locatie, per horeca outlet:	€3,50 - €4,00
Aantal werkplekken per locatie verdeeld in: voor, ten tijde van, en na Corona:	Onbekend
Bezettingsgraad van de werkplekken, per weekdag en per locatie:	Fulltime bezet
Beleid over het hybride werken per locatie:	Iedereen moet aanwezig zijn. Er wordt niet hybride gewerkt
Omvang banqueting per jaar:	€ 91.655
Worden er eventuele subsidies op eten en drinken vanuit de locatie voor de gebruikers verstrekt?	Nee
Doelgroepeninformatie per locatie, zoals generaties, opleidingsniveau, leeftijdsgroepen en verdeling nationaal/internationaal:	Vergrijzende groep lagergeschoolden (houden van kroketjes en frikandellen)
Beschrijving per type locatie (groot, klein, bereikbaarheid, parkeermogelijkheden, etc.):	Groot, slecht bereikbaar, genoeg parkeerplaats
Ligging van jouw locatie(s): afgelegen, centrale (stads)ligging, etc.:	Landelijke ligging, afgelegen
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 de locatie gedetineerden ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nu niet. Dit is wel de wens voor de toekomst (in combinatie met het Bajes Café)
Worden er op de locatie momenteel medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt (zogenaamde SROI) ingezet binnen het arbeidsproces catering?	Nee
Heeft de locatie een (luke) koffiecorner met verse koffie van een barista?	Nee, wel een openbaar bajescfé dat wordt gerund door gedetineerden. Zit niet in scope.

Foto's van de locatie:







