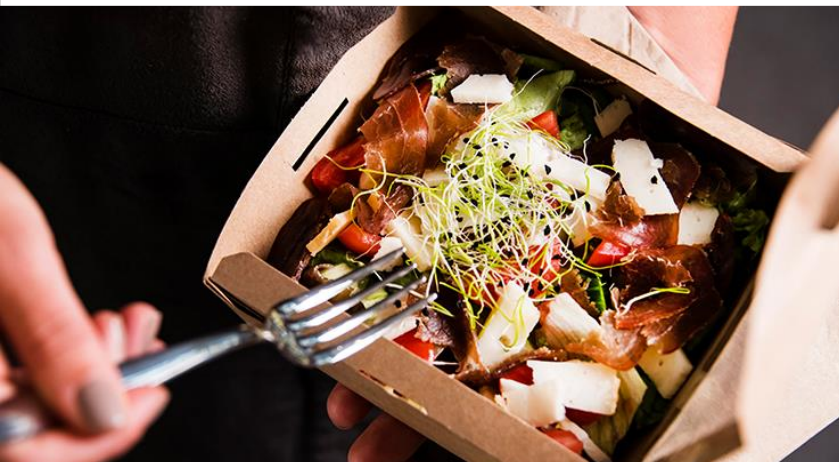




Visie op horeca

Januari 2023

inholland
hogeschool



HTC ADVIES
Foodservice & Hospitality

HORECA BIJ INHOLLAND IS...

inholland
hogeschool

HORECA BIJ INHOLLAND IS ...

sticky



HORECA BIJ INHOLLAND IS...

STICKY

BUZZ

Horeca binnen Inholland straalt eenzelfde positieve buzz uit. Deze buzz creëren we met geur, kleur, muziek en alles wat de zintuigen prikkelt. Deze aantrekkingskracht maakt de horecaoutlets tot een plek waar iedereen graag wilt zijn!

De horeca staat centraal, figuurlijk maar ook letterlijk. Een centrale koffiebar of deli, in een lichte, open omgeving. De aankleding van de bar of deli is die van de horeca op de straat. Planten, tijdschriften, kussens, lekker zittend meubilair: het is huiselijk, gezellig en onderstreept het gevoel van buzz.

CONNECT

De horeca heeft een verbindende factor voor onze studenten en medewerkers. De horeca ruimtes zijn toegankelijk, je kan er studeren, werken, ontmoeten, vieren en ontspannen. Horeca heeft hiermee de verbindende rol binnen de community. Onze student voelt de behoefte om langer op school te blijven, de horeca is 'the place to be'.

De ondernemer werkt samen met Inholland en biedt een verrassende programmering: van een barista cursus tot een training netwerken.

HTC ADVIES

ALTIJD & OVERAL

Studenten, medewerkers en buurtbewoners zijn op onze locaties op elk moment van de dag welkom. Per horecalocatie staan de behoeften van de gasten centraal en wordt hierop ingespeeld door middel van bemande en onbemande concepten. Hierdoor kan er op ieder moment van de dag, op al onze locaties, aan de behoefte worden voldaan, bijvoorbeeld het krijgen van een avondmaaltijd uit een bemande uitgifte of een smartfridge.

Het assortiment in de banqueting is voor ieder moment van de dag waarbij een vergadering of evenement optimaal wordt ondersteund, zoals een gezond ontbijt of een energie gevende break!

RECHARGE

Warme dranken zijn essentieel binnen de leefomgeving van onze student en medewerker. Onze koffie is voor iedereen, van simpel tot luxe, van automaat tot barista. Diverse melksoorten worden aangeboden.

De warme dranken uit de reguliere automaten worden gratis verstrekt voor medewerkers en studenten. Fijn voor de student en efficiënt voor de bedrijfsvoering.

Bij vergaderingen tot 10 personen wordt de koffie zelf gehaald bij de automaat (met uitzondering van vergaderingen met een representatief karakter). Goed voor de vitaliteit en een nieuwe frisse blik!

INHOLLAND



VISIE

A top-down photograph of a person's hands harvesting a large green cabbage in a garden. The person is wearing a black and white patterned sleeve and a silver watch. They are using a small white-handled knife to cut the base of the cabbage. The garden is filled with various plants, including several other cabbages, small potted cacti, and flowering plants in the background.

HORECA BIJ INHOLLAND IS...

wellbeing



WELLBEING

IMPACTVOL

In het assortiment in de horeca en banquetingmap vind je steeds meer plantaardige producten en minder vlees. Zo werken we met korte ketens, beperken we de voedselkilometers en dus CO2 uitstoot, hiermee reduceren wij onze foodprint. Er worden seizoensgebonden producten ingekocht, producten die onder de juiste omstandigheden worden geteeld en die hoog scoren op mensenrechten.

De banqueting is 100% vegetarisch en 100% zonder verpakkingsmaterialen.

De warme drankenapparatuur is zo duurzaam mogelijk qua productie, gebruik en bij het einde van de levensduur.

GEZOND

Op ons menu en in de banquetingmap staan gerechten die met verse producten en een flinke portie creativiteit zijn gemaakt, rekening houdend met actuele gezondheidstrends. We kiezen voor meer groente en fruit, minder suiker, zout, vet & minder vlees. Door de hoge mate aan variatie binnen het gezonde assortiment motiveren we onze medewerker en student om zelf de gezonde keuze te maken waardoor we bijdragen aan een vitale levensstijl.

Onze vendingmachines zijn voor minimaal 50% gevuld met producten volgens de schijf van vijf. Daarnaast bevat 1/3 van de warme drankenautomaten niet-dierlijke melkvarianten.

LOKAAL

Onze horeca biedt een podium voor lokale ondernemers, leveranciers, producenten en start-ups van studenten: deze staan voor passie en vakmanschap. Binnen evenementen is lokaal ondernemerschap de norm.

Dit is terug te zien in een aantrekkelijk aanbod met lokale groenten, fruit, brood en andere producten. Ook is er aandacht voor lokale gerechten en specialiteiten.





HORECA BIJ INHOLLAND IS...

fun



HORECA BIJ INHOLLAND IS...

FUN

FUN

We faciliteren naast goed eten en drinken binnen de horeca ook moment om met elkaar te ontspannen en genieten. De zitgebieden van de horeca-faciliteiten bieden spelmogelijkheden voor student en medewerker voor een extra fun-factor, zoals een voetbaltafel, een flipperkast of een levensgroot schaakspel.

De presentatie van de producten bij de horeca-faciliteiten en in de banqueting is speels en verrassend. Geen standaard schalen maar stoere planken, bijzondere bakjes, teksten en kleuren.

MOOD FOOD

Voor iedere smaak en elke portemonnee bieden we een mooie variatie producten aan. Hierdoor is het assortiment van de horeca en in de banquetingmap toegankelijk voor iedereen. We zijn vooruitstrevend maar niet betuttelend. We acteren met respect voor de eigen verantwoordelijkheid.

Gasten kiezen zelf; wij helpen om gezonde keuzes te maken. Door kennis en inzichten te delen, groeit bewustwording. Bijvoorbeeld om tóch die gezonde snack te nemen in plaats van de “vette hap”.

HTC ADVIES

FAST CASUAL

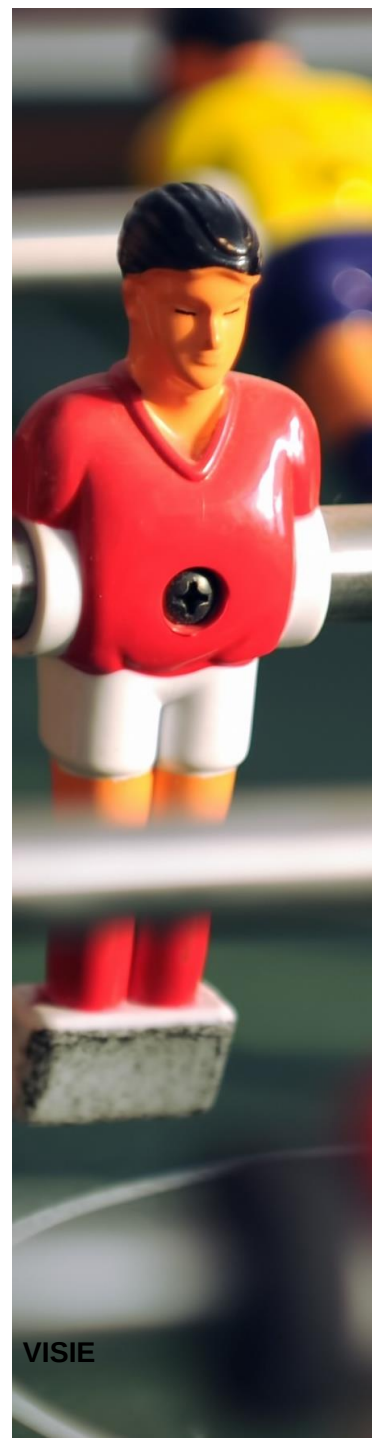
Een deel van onze horeca is ingericht volgens het fast casual principe: een snel, simpel en gezond assortiment met een goede prijs-kwaliteitverhouding. Vanuit een behoefte naar gemak, kunnen de studenten en medewerkers goed en snel eten, zonder in te leveren op gezondheid of kwaliteit.

LOYALTY

Onze horeca werkt met diverse loyaliteitsprogramma's en een vorm van programmering met als doel het binden van student & medewerker en het vormen van een community. Loyalty tools worden bijvoorbeeld ingezet om gezonde voeding te simuleren.

INHOLLAND

VISIE



A person with their hair in a bun, wearing a brown t-shirt, is seen from behind, reaching up to a high shelf in a bakery. The shelves are filled with various types of bread, some in wicker baskets and others on the shelves themselves. Price tags are visible next to the bread. The background is dark, and the lighting is warm, highlighting the golden-brown crusts of the bread.

HORECA BIJ INHOLLAND IS...

human



HORECA BIJ INHOLLAND IS...

HUMAN

INCLUSIEF

Wij zijn een school voor iedereen. Inholland is een toegankelijke hogeschool waar kansengelijkheid voor alle studenten en medewerkers het uitgangspunt is.

Er is een plek in de horeca voor iedere persoonlijke voorkeur, dieet of geloofsovertuiging. Iedereen kan zijn weg vinden en een passend aanbod verkrijgen. In onze horeca bieden wij mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een veilige leer- en werkplek.

CUSTOMISABLE

Ons assortiment sluit aan bij de meeste dieetwensen en (religieuze) eetgewoonten van onze studenten en medewerkers. Er is transparantie welke ingrediënten er in een product zitten en welk effect dit heeft op het lichaam.

Bij een bemande uitgifte zal altijd de mogelijkheid zijn om een gerecht zelf samen te stellen, zoals een saladebar of broodjesbar.

Daarnaast is onze banqueting flexibel ingericht waardoor ook tijdens een vergadering of evenement aan ieders behoefte wordt voldaan.

GASTVRIJ

Gastvrijheid staat bij ons voor het menselijk contact tussen gast en dienstverlener. De horecamedewerkers binnen Inholland zijn vriendelijk, helpen de gasten met een glimlach en stellen de gast centraal.

Ze kennen mensen persoonlijk, maken een praatje en spreken mensen aan op gedrag. De horeca is daardoor een fijne plek om te zijn.



A low-angle shot of graduates in blue gowns and caps, throwing their caps into the air against a bright blue sky. The sun is visible in the upper right, creating a lens flare. Several graduates are visible, with their hands raised in celebration. One graduate in the center is holding a rolled-up diploma tied with a red ribbon.

HORECA BIJ INHOLLAND IS...

future proof



FUTURE PROOF

LIVING LAB

Samenwerking met studenten is essentieel! Door onze horeca in te richten als living lab worden grenzen verlegd en wordt talent ontwikkeld. Het karakter van de horeca is daarmee creatief en dynamisch. Hierin gaat innovatie en duurzaamheid samen met ontwikkelen, plezier en genieten.

Studenten werken zichtbaar aan projecten, presenteren hun eigen ideeën en werken samen met de ondernemer.

DYNAMISCH

Onze horeca is klaar voor de toekomst! Door dynamische horecaconcepten in huis te hebben. Dynamische horecaconcepten zijn flexibel en gaan mee met de tijd. Continue doorontwikkeling staat bij een dynamisch horecaconcept centraal, of het nu gaat over de eiwittransitie, tech of een goede kop koffie.

Concepten veranderen mee met de behoefte van de (veranderlijke) student. Studenten zijn koplopers in de markt als het gaat om het adopteren van de nieuwe trends en ontwikkelingen. De horeca bij Inholland gaat hier volop in mee.

TECH

Technologie is niet meer weg te denken binnen horeca bij Inholland. Menu's zijn digital via QR codes beschikbaar, eten en drinken wordt vooraf besteld en afgehaald bij een pick-up point en alle voedselinformatie is 24/7 beschikbaar.

Ontwikkelingen binnen de horeca worden gedaan op basis van data. Hiervoor worden slimme systemen gebruikt om bijvoorbeeld voedselverspilling te verminderen.

Het bestelsysteem voor banqueting is makkelijk en toegankelijk in gebruik.

