



**Dordthuis**



## **Programma van Eisen en Wensen Horeca Dordthuis**

|                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| Kenmerk:       | 250102GDD- A Horeca Dordthuis |
| Afzender:      | Projectteam Dordthuis         |
| Datum:         | 27-11-2025                    |
| Status/versie: | Versie 1                      |

# Inhoud

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1 Het Dordthuis -achtergrondinformatie nieuwbouw -----         | 4  |
| 1.2 Achtergrond en situering -----                               | 5  |
| 1.3 Partners -----                                               | 6  |
| 1.4 Plangebied -----                                             | 8  |
| 1.5 Bouwlocatie en bouwproces-----                               | 9  |
| 1.6 Ambitie voor de inrichting en het gebruik -----              | 10 |
| 1.7 Dienstverlening horeca -----                                 | 11 |
| 1.8 Duurzaamheid-----                                            | 15 |
| 1.9 Hybride werken in een gezonde omgeving -----                 | 16 |
| 1.10 Toegankelijkheid -----                                      | 16 |
| 1.11 Visie op Samenwerking-----                                  | 17 |
| 2.1 Contractdoelstelling en scope van de opdracht -----          | 18 |
| 2.2 Exploitatiemodel en risicodeling -----                       | 22 |
| 2.3 Duurzaamheid – MVOI convenant-----                           | 23 |
| 2.4 Algemene Eisen en randvoorwaarden t.a.v. de opdracht-----    | 24 |
| 2.5 Specifieke Eisen en randvoorwaarden t.a.v. de opdracht ----- | 25 |
| 2.6 Wensen t.a.v. de opdracht -----                              | 27 |
| 2.7 KPI's t.a.v. de opdracht -----                               | 28 |
| Bijlage 1: Dienstverleningsconcept -----                         | 30 |
| Bijlage 2: Plattegronden-----                                    | 30 |
| Bijlage 3: Ambitiedocument Duurzaamheid Dordthuis-----           | 30 |
| Bijlage 4: Four-pager Duurzaam Dordthuis-----                    | 30 |
| Bijlage 5: Visual Duurzaam Dordthuis -----                       | 30 |

## Inleiding en leeswijzer

Dit Programma van Eisen en Wensen vormt de technisch-inhoudelijke basis voor de aanbesteding van 250102GDD-A Horeca Dordthuis. Het beschrijft wat wij als opdrachtgever verwachten van de toekomstige horecapartner van het Dordthuis, zowel in termen van concrete eisen als van gewenste ambities en kwaliteiten.

Met dit document willen we niet alleen de kaders en randvoorwaarden schetsen, maar ook inspireren tot ondernemerschap, creativiteit en betrokkenheid. *Het Dordthuis wordt een unieke plek in Dordrecht: een levendig, gastvrij en toegankelijk gebouw waarin ontmoeting, samenwerking en maatschappelijke meerwaarde centraal staan. De horeca speelt hierin een sleutelrol.*

Het Programma van Eisen en Wensen maakt integraal onderdeel uit van de aanbestedingsdocumentatie en is als bijlage toegevoegd aan de aanbestedingsleidraad. U vindt in dit document alle informatie die nodig is om een goed onderbouwd en onderscheidend voorstel in te dienen.

Het document is als volgt opgebouwd:

### Deel 1: Achtergrond en context uitvraag

Hierin wordt de context, visie en positionering van het Dordthuis geschetst binnen de stad en de betrokken organisaties, waarbij de nadruk ligt op de dienstverlening van de horeca.

### Deel 2: Eisen en wensen ten aanzien van de uitvraag

Dit onderdeel bevat de functionele, operationele en kwalitatieve eisen en ambities waar de inschrijving aan moet voldoen, inclusief randvoorwaarden voor exploitatie, duurzaamheid, inclusiviteit en gastvrijheid.

### Deel 3: Bijlagen behorend bij de uitvraag

Aanvullende documenten, plattegronden, schematische weergaven en andere relevante achtergrondinformatie.

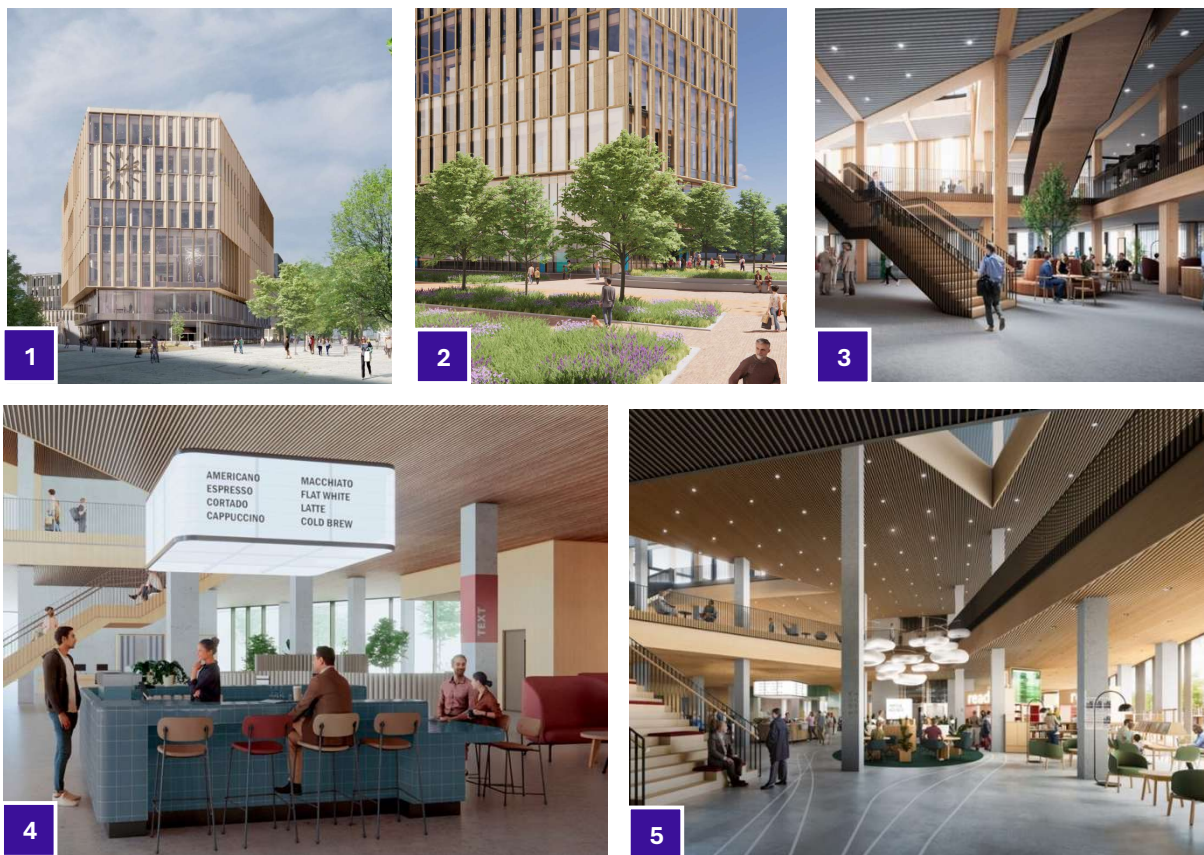
# Deel 1 | Achtergrond en context uitvraag

## 1.1 Het Dordthuis -achtergrondinformatie nieuwbouw

In 2026 opent het Dordthuis zijn deuren als de Huiskamer van de Stad – een plek waar de stad samenkomt. Hier worden de gemeente Dordrecht, Bibliotheek Aanzet, Dordrecht Marketing (VVV) en de Gemeenschappelijke Regeling Drechtsteden (GRD / Sociale Dienst Drechtsteden) onder één dak gehuisvest.

Maar het Dordthuis is veel meer dan een kantoorgebouw of loket voor gemeentelijke zaken. *Het wordt een levendige, open en toegankelijke omgeving, waar ontmoeten, (samen)werken en verblijven centraal staan.* Een plek waar je welkom bent, of je nu inwoner bent, bezoeker, medewerker of ondernemer. Een gebouw dat uitnodigt tot gesprek, inspiratie en contact — of je nu komt om te werken, voor een afspraak, een goede koffie, of gewoon om even te zijn.

*De horeca speelt hierin een sleutelrol.* Met aantrekkelijke en toegankelijke voorzieningen wordt het Dordthuis een plek die bruist van leven. Horeca die meer doet dan eten en drinken verzorgen: die sfeer bepaalt, ontmoetingen faciliteert en bijdraagt aan een gastvrije, vertrouwde beleving van het gebouw. Zo groeit het Dordthuis uit tot een centrale plek in de stad, voor iedereen.



**Afbeelding 1 t/m 5:** Impressies van het Dordthuis.

Gevelaanzichten, naastgelegen 'Pocketpark' en diverse aanzichten van de binnenkant. Het (interieur)ontwerp wordt al bepaald, eveneens voor de horeca.

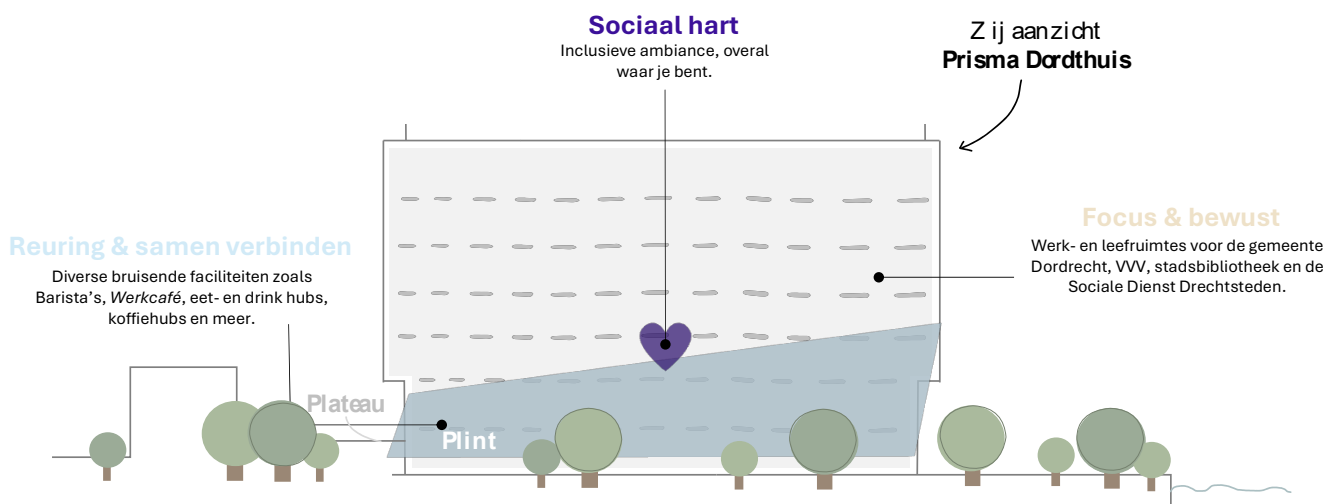
## 1.2 Achtergrond en situering

De ontwikkeling van het Dordthuis komt voort uit een ambitie die verder reikt dan alleen nieuwe huisvesting van het gemeentehuis. In 2017 startte de gemeente Dordrecht een onderzoek naar een toekomstbestendige werk- en ontmoetingsplek. De aanleiding was tweeledig: de technische en functionele veroudering van de bestaande gemeentelijke kantoren, en de wens om de Spuiboulevard – een belangrijke toegang tot de binnenstad – te transformeren tot een levendig stedelijk gebied.

Die visie leidde in 2018 tot het besluit van de gemeenteraad om een nieuw, gezamenlijk gebouw te realiseren aan de Spuiboulevard: het Dordthuis. *Een plek waar meerdere publieke organisaties samenkomen en waar dienstverlening, ontmoeting, ontspanning en samenwerking hand in hand gaan.* Voor alle betrokken partijen is het uitgangspunt dat de huisvesting en de manier van (samen)werken elkaar versterken. Het gebouw én het interieur zijn daarom ontworpen als open, transparant en uitnodigend – een plek die verbindt en ruimte biedt aan iedereen.

Het Dordthuis meet ca 30.000 m<sup>2</sup> en bestaat uit:

- Een prismavormig hoofdvolume (het Prisma);
- Een ‘achterhuis’(Back-of-House/BOH) met facilitaire voorzieningen en 2 parkeerlagen.
  - De parkeerplaatsen zijn bestemd voor abonneementhouders en publiek.
  - Het dak van het achterhuis vormt tevens het Plateau, een semipublieke buitenruimte met een binnentuin;
- Een additioneel kantoorvolume dat is gesitueerd op het Plateau (Plateaukantoren);
- Een publiekelijk toegankelijke plint met commerciële, (horeca)voorzieningen;
- Diverse andere publieksfuncties op de onderste drie lagen.



**Figuur 1:** Schetsmatige visualisatie indeling Dordthuis.

***“Het Dordthuis wordt ontwikkeld als een levendig thuis waar iedereen uit de Drechtsteden kan ontmoeten, verbinden en inspireren.”***

## 1.3 Partners

Elke partner binnen het Dordthuis heeft haar eigen primaire processen:

### Gemeente Dordrecht

Verzorgt gemeentelijke dienstverlening zoals:

- Paspoort, rijbewijs, identiteitskaart;
- Parkeerzaken, uittreksels, vergunningen;
- Publieksonthaal, klantcontactcentrum (KCC);

### Bibliotheek AanZet

Fungeert als:

- Kennis- en ontwikkelplek voor alle leeftijden;
- Beheerder van collecties op jeugd-, jongeren- en volwassenenverdiepingen;
- Aanbieder van cursussen op gebied van digitale vaardigheden, taal en mediawijsheid;
- Gastheer en aanjager van evenementen, tentoonstellingen en ontmoetingen.

### Sociale Dienst Drechtsteden / GR Sociaal

Verantwoordelijk voor:

- Vraagstukken rond werk, inkomen, participatie;
- Integrale hulpvragen via het SamenWerkplein;
- Verbinding met landelijke en lokale instanties (zoals UWV, belastingdienst);
- Versterking van zelfredzaamheid via coaching, leerwerkloketten, schuldhulpverlening.

### VVV Dordrecht / Dordrecht Marketing & Partners

Biedt:

- Toeristische en culturele informatie;
- Verkoop van routes, tickets en lokale producten;
- Verwijzingen naar activiteiten in stad en regio;
- Samenwerking in publieksprogrammering (bijv. stadsevenementen, dagjesmensen).

***“In het Dordthuis staat de bezoeker centraal, niet de afzonderlijke organisaties.”***

De partners bundelen hier hun krachten en bieden een breed, geïntegreerd dienstenpakket aan, gestoeld op vier kernwaarden:

*Samen meer* – samenwerking leidt tot meer impact voor inwoners

*Gelijkwaardig* – iedereen is welkom en wordt met respect behandeld

*Inventief* – oplossingen worden slim en creatief gezocht

*Duidelijk* – heldere communicatie voorkomt misverstanden.

#### 1.3.1 Publieke dienstverlening

De gezamenlijke publieke dienstverlening vindt plaats op de 1<sup>e</sup> 3 verdiepingen. Dit zijn de publieke vloeren, laagdrempelig en integraal. De organisaties werken zonder zichtbare scheidingen.

Medewerkers opereren op gezamenlijke pleinen (zoals het Info & Adviesplein, het SamenWerkplein, het Ontwikkelplein (*werktitels*)) en zijn herkenbaar als onderdeel van één Dordthuis.

Vanuit het Dienstverleningsconcept ([Bijlage 1](#)) worden bezoekers gastvrij onthaald door een host, geholpen in open of besloten gespreksruimtes, met een kop koffie voor een warm welkom, verleid tot ontmoeting, ontdekking en ontwikkeling in een prettige, uitnodigende omgeving.

De publieke ruimten zijn labelloos ingericht: nergens zie je waar een partner begint of eindigt. Dat geldt ook voor de medewerkers: zij zijn zichtbaar als onderdeel van het Dordthuis, niet van hun moederorganisatie. Met als gezamenlijk doel dat elke bezoeker zich welkom en veilig voelt. Snel en duidelijk geholpen wordt maar ook voldoende ruimte ervaart voor eigen initiatief en rust. Dit wordt mede mogelijk gemaakt door verblijfsruimten, horeca, inspiratieruimtes, studieplekken en meer. Het Dordthuis is daarmee niet alleen een functionele dienstverleningsplek, maar ook een sociale en culturele ontmoetingsplek.

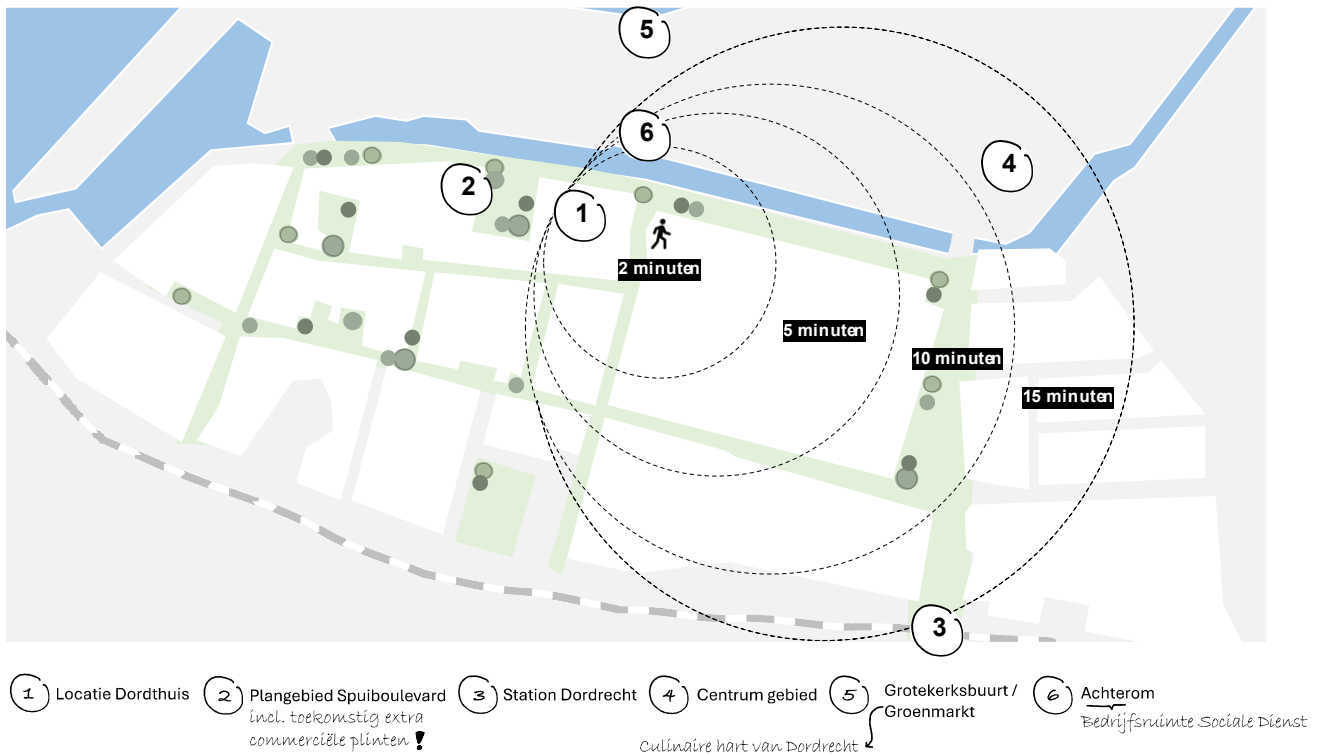
### 1.3.2 Besloten gebied

Daarnaast is er het besloten gebied op de bovenliggende verdiepingen van het Prisma en de drie verdiepingen in het Plateau. Hier is de backoffice van de gemeente gehuisvest. Afdelingen zoals Vergunningen, Parkeerbeheer, Gemeentebelastingen, maar ook Burgemeester en Wethouders hebben hier hun werkplek. Ook de back office van Bibliotheek AanZet en VVV / Dordrecht Marketing & Partner vind je terug in het besloten gebied van het Dordthuis.

De backoffice van Sociale Dienst Drechtsteden is buiten het Dordthuis gehuisvest in *het Achterom*. Deze locatie is op ca 100m afstand van het Dordthuis gelegen en is alleen toegankelijk voor medewerkers en is niet publiek toegankelijk. De werkplekken en faciliteiten in het Achterom zijn gelijkwaardig aan de werkplekken en faciliteiten in het besloten werkgebied van het Dordthuis.

## 1.4 Plangebied

Het Dordthuis (1) ligt midden in het plangebied van [de nieuwe Spuiboulevard](#) (2), een stadsdeel in Dordrecht dat de komende jaren een complete metamorfose ondergaat. Zoals op de plattegrond hieronder te zien is, bevindt het gebouw zich op een goede locatie op loopafstand van het centrum (4), openbaar vervoer (3), winkels en andere voorzieningen.



**Figuur 2:** Omgeving Dordthuis.

Waar de Spuiboulevard jarenlang werd gedomineerd door verouderde kantoorpanden uit de jaren zestig, ontstaat er nu ruimte voor iets nieuws: [een moderne, levendige stadsboulevard met een mix van wonen, werken, ontmoeten en verblijven](#). Vrijwel alle oude kantoren in het gebied worden gesloopt en maken plaats voor eigentijdse, duurzame bebouwing op basis van de [visie Spuiboulevard uit 2018](#).

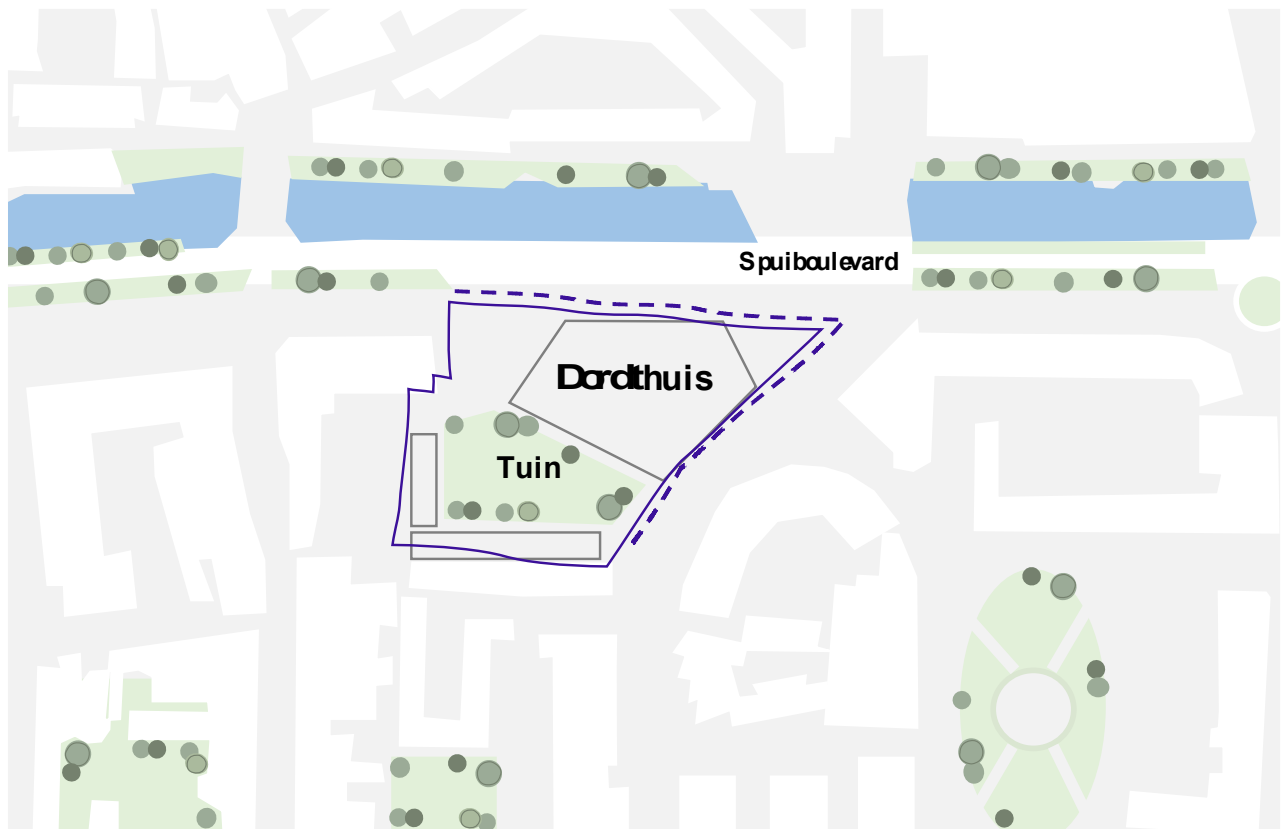
Het Dordthuis is het eerste grote project in deze grootschalige herontwikkeling en daarmee een belangrijke aanjager van de nieuwe sfeer en dynamiek in het gebied. Tevens zal het Achterom (6) worden getransformeerd tot nieuwe bedrijfsruimte voor de Sociale Dienst Drechtsteden. [Het is een gebied in opkomst, met groeiende bezoekersstromen en toenemende mix van functies en gebruikers](#). Precies het soort plek waar goede horeca het verschil kan maken.



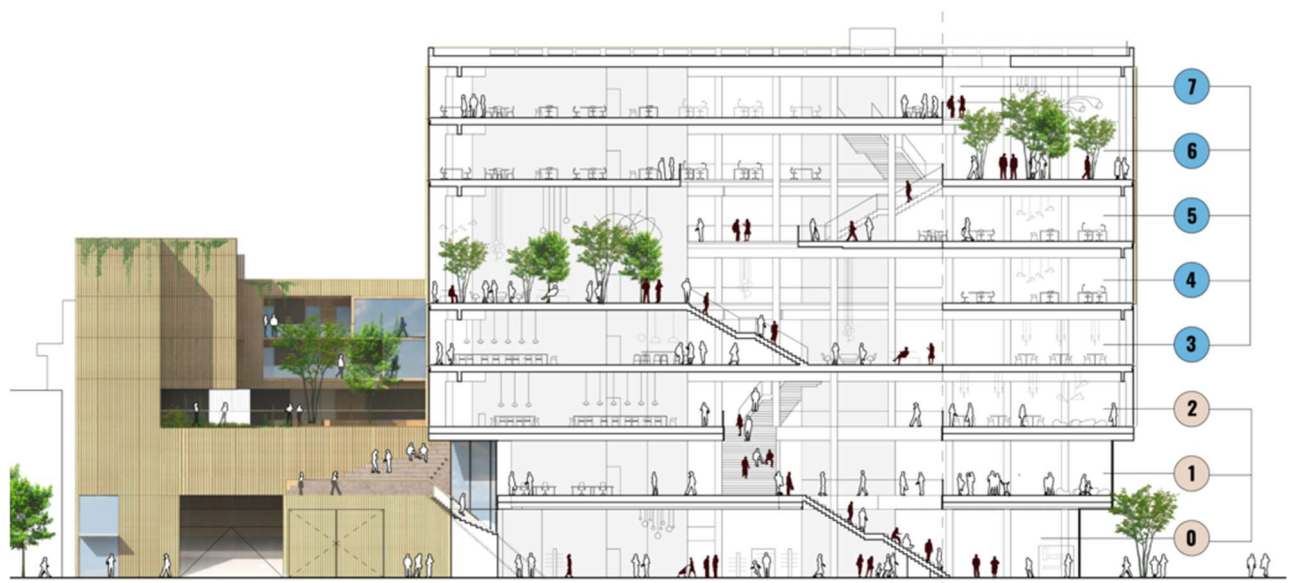
**Afbeelding 6 en 7:** Nieuwe, groene Spuiboulevard.

## 1.5 Bouwlocatie en bouwproces

De bouw van het Dordthuis is in 2023 gestart, en de oplevering van het gebouw is voorzien in de loop van 2026. Het verrijst in een nieuw, toegankelijk en duurzaam gebied. De aanrijroutes voor leveranciers zijn logisch en efficiënt, mede dankzij de nabijheid van hoofdwegen en het geplande laad- en losbeleid in het gebied.



**Figuur 3:** Het bouwvolume van het Dordthuis geprojecteerd.



**Figuur 4:** Impressie opbouw Dordthuis.

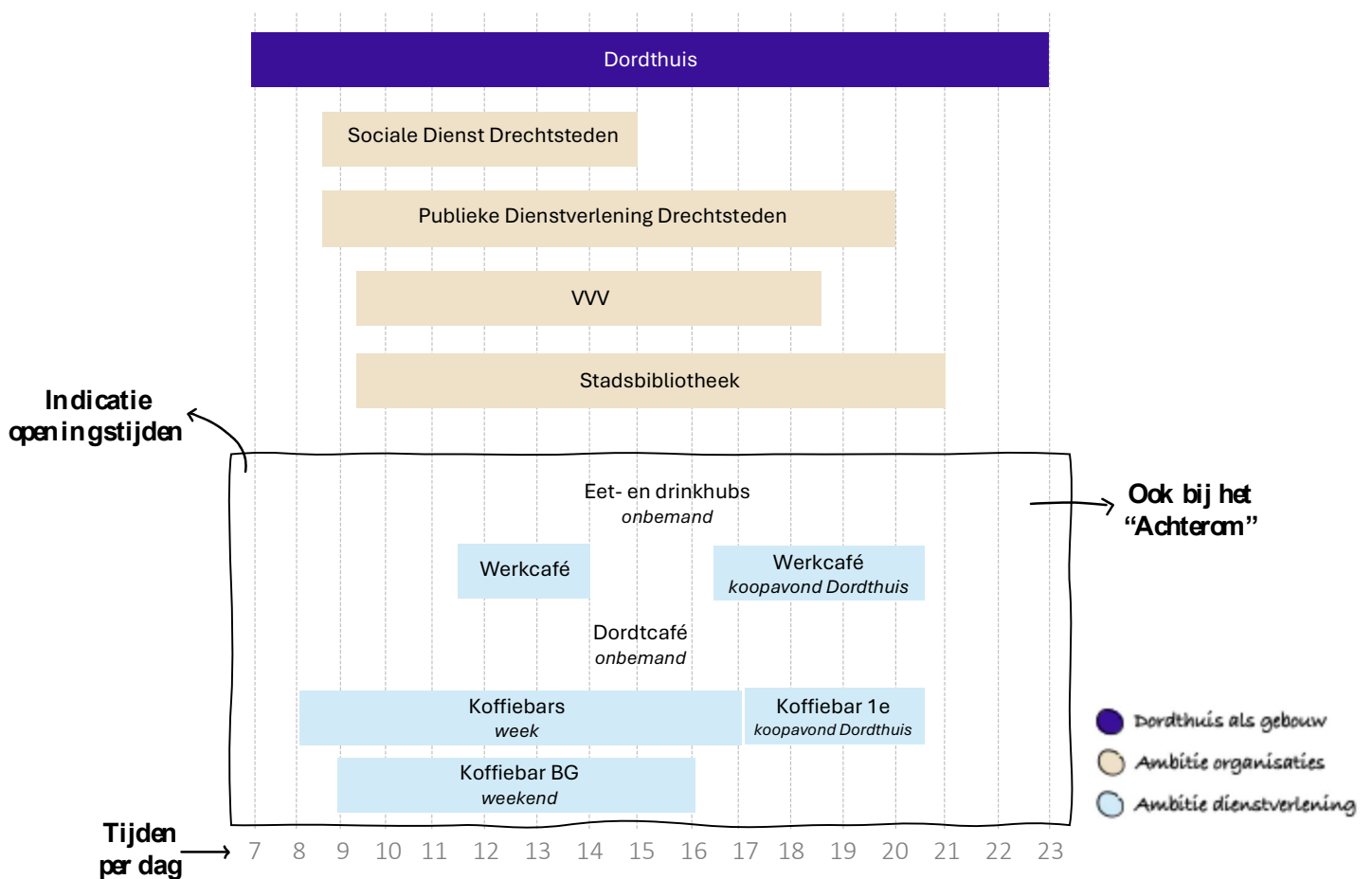
## 1.6 Ambitie voor de inrichting en het gebruik

Het Dordthuis wordt een licht, open en uitnodigend gebouw dat het publieke hart van Dordrecht vormt, op een plek waar grijs plaatst maakt voor groen. Hier in het Dordthuis komt alles samen: dienstverlening, ontmoeting, inspiratie en ondersteuning. Het wordt een toegankelijke plek waar inwoners, ondernemers, bezoekers en professionals elkaar laagdrempelig kunnen vinden. *Een sociaal knooppunt waar gemeente, sociale dienst, bibliotheek en VVV op natuurlijke wijze in elkaar overvloeien, ondersteund door een inrichting die samenwerking en verbinding stimuleert.*

De ambities voor het gebruik van het Dordthuis gaan verder dan alleen praktische functies. Het wordt een huis van de stad en de streek. Een plek die mensen niet alleen bezoeken omdat ze er iets moeten regelen, maar ook omdat ze er graag zijn. De inrichting is zorgvuldig ontworpen om te activeren en te inspireren, met oog voor gastvrijheid, comfort en toegankelijkheid. *Dit doordachte ontwerp vormt een vanzelfsprekend fundament voor alle functies binnen het Dordthuis.*

### 1.6.1 Richtlijnen openingstijden

Om de gewenste dynamiek in het Dordthuis te borgen, zijn duidelijke ambities en richtlijnen voor de openingstijden opgesteld. Deze vormen de basis van hoe en wanneer het Dordthuis gebruikt wordt.



Figuur 5: Ambitie openingstijden samengevat.

## 1.7 Dienstverlening horeca

Een belangrijk onderdeel van de ambitie voor de inrichting en gebruik van het Dordthuis is de horeca, die meer is dan alleen een voorziening; het vormt de basis voor het gebruik en de sfeer van de locatie.

***“De horecavoorzieningen creëren een ongedwongen, gastvrije sfeer, met een focus op lokaal<sup>1</sup>, maatschappelijk verantwoord, gezond, gemakkelijk en bewust aanbod.”***

Om aan de verschillende behoeften van de diverse [gebruikersgroepen](#) te voldoen, zijn er diverse concepten ontwikkeld: het Werkcafé, de koffiebars, en de koffie- en eethubs bieden inventieve mogelijkheden om continu van te genieten. Deze eet- en drinkfaciliteiten zijn dagelijks open en toegankelijk. *Je kunt er niet alleen genieten van heerlijke maaltijden en dranken, maar ook van een spelletje, een fijne werkplek of gewoon een moment van rust.* De ambitie is om een gastvrije, huiselijke en dynamische plek te creëren met een lokale, inclusieve sfeer, waar je je vertrouwt en thuis voelt.



**Figuur 6:** Visualisatie plattegrond begane grond.

<sup>1</sup>Wij zetten in op een keten van lokale waarde: van inkoop tot personeel, zodat de economische en sociale impact zo maximaal mogelijk binnen de regio Drechtsteden blijft.

### 1.7.1 Gebruikersgroepen

Bij het Dordthuis ontmoeten *bezoekers, medewerkers van verschillende organisaties, raadsleden, externen en inwoners van alle leeftijden elkaar*. Binnen de brede gebruikersgroep van het Dordthuis — naar schatting zo'n 500.000 bezoekers per jaar (let op: dit is een indicatie, hier kunnen geen rechten aan worden ontleend) — zijn er uiteenlopende gebruikersprofielen te onderscheiden, zoals beschreven in onder andere het Dienstverleningsconcept ([Bijlage 1](#)). Denk aan: de doelgerichte zelfstandige, de jonge bezoeker, de hulpbehoevende inwoner, de ouder met jonge kinderen, de rustige werker, de sociaal-culturele bezoeker, de wethouder met een volle agenda, de gedreven handhaver en de betrokken ambtenaar.

### 1.7.2 Achterom

Naast het Dordthuis wordt ook het Achterom ingericht met eet- en drinkvoorzieningen die aansluiten op de visie van het Dordthuis en de behoeften van de gebruikers. Het pand telt negen verdiepingen, waarvan de eerste zeven in gebruik zijn bij de Sociale Dienst Drechtsteden; de bovenste twee verdiepingen vallen buiten de scope van deze opdracht.

Het Achterom is een besloten werkomgeving zonder publieke functie en fungeert als backoffice van de Sociale Dienst. Publieksgerichte dienstverlening vindt uitsluitend plaats in het Dordthuis.

Verspreid over de verdiepingen zijn circa 245 werkplekken gerealiseerd. Daarnaast beschikt het pand over vergaderfaciliteiten waar circa 100 personen gelijktijdig kunnen samenkomen.

### 1.7.3 Werkcafé<sup>2</sup> (op de 2<sup>e</sup> verdieping, plattegrond [bijlage 2.1](#))

De café functie binnen het Dordthuis vormt een belangrijk dagelijks ankerpunt. De ruimte is altijd toegankelijk, ook buiten de piekmomenten en fungeert daarmee als informele ontmoetingsplek binnen het gebouw: het hart van het Dordthuis. De ondernemer die wij zoeken levert een verantwoorde, aantrekkelijke exploitatie die aansluit op de voedingsvisie van Gemeente Dordrecht. Er zijn richtinggevende conceptkaders opgesteld, met ruimte voor ondernemerschap en creativiteit:

- Gezond, vers, bewust en puur als uitgangspunt;
- “Front cooking” voor transparantie en (vers)beleving;
- Verse, moderne producten zoals soepen, sandwiches, wraps, salades en smoothies;
- Warm snackaanbod, incl. traditionele frituurmogelijkheden;
- Gekoelde grab & go met dranken, zuivel, fruit;
- To stay & to go opties;
- Quick Service waarbij de gebruiker of bezoeker zelf de gerechten kan halen bij het buffet;
- Hybride kassa mogelijkheden (zelfservice mogelijk);
- Goede prijs-kwaliteitverhouding;
- Slimme technologie ter ondersteuning van gemak, inzicht en betaling.
- Samen koken als onderdeel van een programmering: wens is minimaal één keer per week een interactief kookmoment te organiseren dat past bij de community-gedachte van het Dordthuis

<sup>2</sup>Werkcafé fungeert als voorlopige werktitel, de naam wordt nader bepaald gezien het een café is van en voor iedereen en niet alleen voor de mensen die in het Dordthuis werken.

#### Openingstijden ambitie:

Het Werkcafé omvat een diverse indeling. Door de verschillende functies, worden er ook wisselende openingstijden gewenst. Deze kunnen nog veranderen in afstemming met de toekomstige exploitant:

- Bakkerij/koffiebar gedeelte: dagelijks geopend van 08:30 tot 16:00 uur;
- Lunchservice: maandag t/m vrijdag van 11:30 tot 14:00 uur;
- Dineroptie: tijdens de wekelijkse koopavonden op dinsdag en donderdag, in overleg met programmering en bezetting;
- De ruimte blijft doorlopend open als verblijfsplek, ook buiten de keukenmomenten en in het weekend;

#### 1.7.4 Koffiebars (op de begane grond en 1<sup>e</sup> verdieping, plattegronden in [Bijlage 2.2](#))

De twee koffiebars binnen het Dordthuis worden gezien als centrale, toegankelijke ontmoetingsplekken waar bezoekers, medewerkers en collega's samen komen. Deze koffiebars worden bemand door barista's, als ambitie in samenwerking met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, die met vakmanschap en een warm welkom bijdragen aan de sfeer van het Dordthuis. Een aantal belangrijke conceptkaders voor deze koffiebars zijn:

- Koffie en thee van hoge kwaliteit, met keuze uit lokale, duurzame en sociale merken;
- Aanbod van special coffies;
- Aanbod optie tot plantaardige melksoorten;
- Filterkoffie-honesty bar als aanvullende, inclusieve servicevorm (zie nadere eisen en wensen omtrent deze functie in [paragraaf 2.1.1](#));
- Beperkt food aanbod met bijvoorbeeld koeken, croissants en bananenbrood;
- Gebruik van herbruikbaar servies, duurzame disposables en BYO-cupvriendelijkheid;
- Zelf bestellen aan de bar;

#### Openingstijden ambitie:

- Begane grond: maandag t/m vrijdag van 08:00 tot 17:00 uur, weekend van 09:00 tot 16:00 uur;
- Eerste verdieping: maandag t/m vrijdag van 08:30 tot 16:00 uur, en open tijdens koopavonden van het Dordthuis.

#### 1.7.5 Eet- en drink hubs (verspreid over het gebouw, zie de plattegronden in [Bijlage 2.3](#))

Naast bemande voorzieningen, wenst het Dordthuis ook te voorzien in "24/7" toegankelijke, onbemande eet- en drinkvoorzieningen, zoals smart fridges en grab & go hubs. Deze voorzieningen bieden medewerkers van het Dordthuis, in besloten gebied, op elk moment van de dag toegang tot eten en drinken, ook buiten de reguliere openingstijden van het Werkcafé en de Koffiebars om. Ze zijn gericht op gemak, snelheid en zelfbediening, met behoud van kwaliteit. Dit sluit naadloos aan op het hybride karakter van het Dordthuis en de behoefte aan flexibiliteit.

Ook voor deze functie zijn een aantal conceptkaders bepaald:

- Onbemande, "24/7" toegankelijke eet- en drinkpunten;
- Grab & go concept: gebruikers nemen zelf producten uit de smart fridge;
- Breed aanbod van gemakkelijke, duurzame en lokale producten met ruimte voor traditie;
- Zowel volledige maaltijden (die opgewarmd kunnen worden in de magnetron) als snacks;
- Tijdgebonden verse producten;
- Aansluitend aanbod op de andere voorzieningen;
- Beheer en dagelijks onderhoud;
- Slim afrekenstelsel met self-service.

### Aantallen

Het betreft de vulling en het onderhoud van tien (10) smartfridges in het Dordthuis. Deze smartfridges maken deel uit van de uitgebreide pantry's voor medewerkers, die tevens voorzien zijn van koffie-, thee- en watervoorzieningen, een koelkast en een magnetron.

Daarnaast wordt ook het Achterom ingericht met dit horecaconcept, om dezelfde kwaliteit en service te bieden als in het Dordthuis. Hier worden drie (3) smartfridges gewenst, die eveneens door de horecapartner gevuld en onderhouden worden.

Er bestaat de mogelijkheid om de smartfridges te laten plaatsen door de toekomstige horecapartner, indien deze daar de voorkeur aan geeft. Als dit beter aansluit bij het gewenste exploitatiemodel, kan de plaatsing ook worden verzorgd door de gemeente Dordrecht. In alle gevallen is het wel noodzakelijk dat de horecapartner zelf zorgdraagt voor de betaalmodule.

### 1.7.6 Warme dranken automaten

De warme drankenautomaten bevinden zich op de werkvloeren (besloten gebied) en vormen een gratis voorziening voor medewerkers. Deze dienstverlening valt buiten de scope van deze opdracht en wordt separaat georganiseerd, zowel voor het Dordthuis als voor het Achterom.

### 1.7.7 Banqueting, vergaderservices en evenementen

Ondersteunende dienstverlening bij vergaderingen, bijeenkomsten en evenementen voor zowel het Dordthuis als het Achterom. Denk hierbij aan:

- Assortiment op maat: van koffieservice tot luxe borrelplanken;
- Calamiteitencatering bij storingen of spoedsituaties;
- Dordtse Dinsdag: Tijdens de Dordtse Dinsdag (circa 3 keer per maand) heeft de gemeenteraad parallelle beeldvormende en besluitvormende sessies/vergaderingen en activiteiten. Deze vergaderingen zijn verspreid over verschillende commissie zalen met daarin wisselende samenstellingen van raadsleden, externen en inwoners. Deze momenten vragen zichtbare hospitality en betrokkenheid.
- Ondernemerschap in het meedenken over maatwerk, service, sfeer en presentatie;

Voor de toekomstige horecapartner geldt een voorkeursrecht bij het verzorgen van banqueting. Dit betekent dat de voorkeur uitgaat naar samenwerking met de vaste partner. Tegelijkertijd behouden organisatoren van evenementen de vrijheid om – indien gewenst – met een andere partij samen te werken.

### 1.7.8 Overige voorzieningen

Voor alle horecadiensten gelden de volgende aanvullende organisatorische en praktische afspraken, zoals:

- Een door de horecapartner gekozen leverancier faciliteert een afrekensysteem waarmee betaald kan worden via meerdere betaalopties (pin, contactloos, inclusief het leveren, installeren en onderhouden van de benodigde randapparatuur);
- Het voorzien in kosteloze basisvoorzieningen, zoals peper, zout en vergelijkbare condiments, die zonder betaling beschikbaar zijn voor alle gebruikers;
- Het schoon en netjes houden van pantry's en afruimzones in overleg met Facilitaire Management Organisatie (FMO), evenals een jaarlijkse diepte reiniging in samenwerking met de afdeling schoonmaak;

- De horecapartner voorziet in een periodiek gasttevredenheidsonderzoek, afgestemd met het Dordthuis en in samenwerking met de FMO en andere afdelingen. De horecapartner stelt vooraf een voorstel op voor de onderzoeksmethode die passend is bij de doelgroep (zoals vragenlijsten, interviews of digitale feedback). Deze methode wordt vooraf afgestemd met het Dordthuis.
- De horecapartner voorziet, in overleg met Dordthuis, in passend bestek en servies voor de dienstverlening in lijn met de huisstijl. Dordthuis draagt hierin financieel bij; afspraken worden nader schriftelijk vastgelegd. De materialen blijven beschikbaar binnen Dordthuis en blijven bij beëindiging van de samenwerking op locatie. Disposables en overige materialen worden geleverd via de leverancier van de horecapartner.

#### 1.7.9 Inclusiviteit in de horeca

Het Dordthuis staat voor inclusiviteit en toegankelijkheid, zo ook binnen de horecafuncties. Een subsidie-/pasjessysteem (fysiek en/of digitaal) zal worden geïmplementeerd waarmee bezoekers gebruik kunnen maken van gesubsidieerde kortingen op geselecteerde producten. Contant geld kan bijvoorbeeld ook op de pas worden gezet, zodat ook bezoekers zonder pinpas of digitale middelen eenvoudig kunnen deelnemen.

Het systeem maakt het mogelijk om gezonde en betaalbare maaltijden aan te bieden aan alle doelgroepen, ongeacht hun financiële situatie. Eventuele omzetting als gevolg hiervan wordt door de gemeente gecompenseerd op basis van vooraf vastgelegde afspraken, die uiterlijk vóór de ingangsdatum van de overeenkomst schriftelijk zijn overeengekomen.

### 1.8 Duurzaamheid

Duurzaamheid is een belangrijk uitgangspunt voor het Dordthuis. Dat geldt niet alleen voor de bouw en het ontwerp van het gebouw, maar ook voor de inrichting, uitstraling en de manier waarop het dagelijks wordt gebruikt. We vragen ook van onze partners en leveranciers om daarin mee te gaan en *zoveel mogelijk in te zetten op duurzame en circulaire oplossingen*.

De ambities op het gebied van duurzaamheid zijn uitgewerkt in een apart ambitiedocument, een korte samenvatting (vier-pager) en een visual (**Bijlages 3, 4 en 5**). Hierin staan de belangrijkste thema's: *circulariteit, het terugdringen van klimaatimpact, verantwoordelijkheid in de hele keten, en inclusiviteit*. Voor elk thema zijn concrete doelen opgesteld, zoals minder gebruik van primaire grondstoffen en meer plantaardige keuzes in het eten dat wordt aangeboden.



**Figuur 7:** Duurzaamheidsthema's.

Met het Dordthuis wil de gemeente Dordrecht vooroplopen als het gaat om duurzaamheid – binnen de regio én landelijk. Dat doen we samen met onze partners, leveranciers en gebruikers, door open

communicatie en goede samenwerking. Zo bouwen we aan een toekomstbestendige, gezonde en inspirerende plek waar duurzaam gedrag vanzelfsprekend wordt en bijdraagt aan een betere samenleving.

Een aantal praktische voorbeelden van deze duurzame aanpak:

- **Duurzame bedrijfsvoering:** minder voedselverspilling, lager energieverbruik, geen onnodig afval, en gebruik van duurzame materialen bij onder andere schoonmaak, distributie en inrichting.
- **Verpakkingen:** zoveel mogelijk gebruik van recyclebare en bio-based materialen, met zo min mogelijk losse verpakkingen.
- **Assortiment:** Een evenwichtige mix van plantaardige en dierlijke producten, met waar mogelijk lokaal geproduceerde ingrediënten en aandacht voor sociaal-maatschappelijke initiatieven.
- **Voedselkeuze:** verse, onbewerkte, seizoensgebonden en – waar mogelijk – lokaal (*lees: Drechtsteden*) geproduceerde producten. Er wordt gestreefd naar een bewuste en inclusieve eet- en drinkcultuur, met nadruk op praktische en lokale ingrediënten, waarbij de wens is om lokaal te maximaliseren. Gemak en variatie in het aanbod zijn belangrijk, zodat er ruimte is voor uiteenlopende voedingsvoorkeuren.

#### 1.8.1 Maatschappelijk Verantwoord Opdrachtgeven en Inkopen (MVOI)

MVOI is een beleidskader dat binnen het Dordthuis wordt gebruikt om bij goederen en diensten rekening te houden met maatschappelijke doelen, zoals duurzaamheid, sociale inclusie en innovatie. Nadere toelichtingen voor circulair en klimaatbewust inkopen en de belangrijkste milieuthema's waarop we gaan beoordelen, zijn te vinden in **Deel 2** van dit document.

### 1.9 Hybride werken in een gezonde omgeving

Het Dordthuis is ontworpen als een plek waar gezondheid, welzijn en gastvrijheid centraal staan. Niet alleen in het gebouw, maar juist ook in de manier waarop eten en drinken worden aangeboden. *De gemeente wenst een omgeving te creëren die mensen ondersteunt om prettig te werken, te ontmoeten en te verblijven — met aandacht voor balans, energie en vitaliteit.*

In het ontwerp is daarom bewust gekozen voor principes uit Fitwel, een internationale standaard voor gezonde gebouwen. Hoewel certificering niet het primaire doel is, wordt deze standaard wel als richtinggevend kader gebruikt. Het Dordthuis scoort op dit moment al op het niveau van 2 sterren, en bevindt zich nog slechts één punt onder de maximale score van 3 sterren.

Een belangrijk onderdeel van die gezonde omgeving is de dienstverlening en daarbij de horecavoorzieningen. *Bewuste keuzes in het aanbod – zoals verse, lokale en voedzame producten, voldoende variatie, goede toegankelijkheid en aantrekkelijke presentaties – dienen bij te dragen aan het dagelijks welzijn van medewerkers en bezoekers.* Niet alleen door wát er wordt geserveerd, maar ook door hóe: uitnodigend, toegankelijk en met aandacht voor sfeer, gemak en beleving.

### 1.10 Toegankelijkheid

Het gebouw en de horeca zijn ontworpen met oog voor toegankelijkheid en inclusiviteit, zodat alle bezoekers, ongeacht hun achtergrond, leeftijd of mobiliteit, zich vrij kunnen bewegen en gebruik kunnen maken van de voorzieningen.

*Het interieur, de looproutes en de inrichting van de horecafuncties zijn zorgvuldig afgestemd op uiteenlopende behoeften.* Denk bijvoorbeeld aan duidelijke bewegwijzering, comfortabele zitplaatsen en een open, gastvrije sfeer. Ook het horeca-aanbod zelf dient hierop in te spelen met een breed en uitnodigend assortiment met gerechten en dranken die passen bij verschillende smaken en voorkeuren.

***“In het Dordthuis, als bruisend hart van de stad en de Drechtsteden, staat toegankelijkheid centraal. Iedereen – van inwoners tot bezoekers en medewerkers – moet zich hier welkom en thuis voelen.”***

## 1.11 Visie op Samenwerking

De facilitaire dienstverlening levert een belangrijke bijdrage aan de totale beleving van het Dordthuis, zoals uiteengezet in het Dienstverleningsconcept ([Bijlage 1](#)). Deze dienstverlening ondersteunt de primaire processen van de betrokken partners in het gebouw, waaronder publieke dienstverlening, beleidsondersteuning en interne bedrijfsvoering. Samenwerking is hierbij een belangrijke factor. Iedere dienstverlener draagt bij aan de sfeer, uitstraling en werking van het Dordthuis. Of het nu gaat om schoonmaak, beveiliging, horeca of hosting: *elke medewerker is een visitekaartje voor het Dordthuis*. Dienstverlenende partijen zijn zich bewust van deze gedeelde verantwoordelijkheid en vervullen deze rol met trots en betrokkenheid.

*Een gelijkwaardige samenwerking staat centraal.* Iedere partij heeft eigen taken en verantwoordelijkheden, met erkenning voor de onderlinge afhankelijkheid. Facilitaire processen grijpen vaak in elkaar, waardoor een actieve en open houding in de samenwerking essentieel is. Zowel bij de ontwikkeling van de dienstverlening als in de dagelijkse praktijk op de werkvloer geldt het principe van elkaar versterken en aanvullen. Externe dienstverleners worden beschouwd als een verlengstuk van de eigen organisatie. Hun medewerkers voelen zich - net als de eigen medewerkers en bezoekers - thuis in het Dordthuis.

Om de gezamenlijke kwaliteit en eenheid te waarborgen, wordt voorzien in gezamenlijke introducties, instructies en personeelstrainingen. Maar ook wordt de horecapartner zelf uitgenodigd om vanuit de eigen expertise en visie bij te dragen aan dit geheel en zo *mede vorm te geven aan de gastvrije identiteit van het Dordthuis*.

Uniformiteit en herkenbaarheid zijn daarbij van groot belang. Denk aan een duidelijke, herkenbare uitstraling in kleding<sup>3</sup> en communicatie, maar ook aan het uitdragen van dezelfde kernwaarden en standaarden in de dienstverlening. *Zo wordt aangesloten bij de primaire processen van de publieke dienstverlening en ontstaat een gastvrije en positieve ervaring voor alle bezoekers.*

De omschreven gezamenlijke facilitaire dienstverlening is gebaseerd op de kernwaarden van het Dordthuis:

- **Samen meer:** we zoeken actief de samenwerking en stemmen onze werkzaamheden op elkaar af.
- **Gelijkwaardig:** we behandelen elkaar met respect en zien ieders bijdrage als waardevol.
- **Inventief:** we zoeken continu naar slimmere, effectievere en duurzamere manieren van werken.
- **Duidelijk:** we communiceren helder, spreken verwachtingen uit en houden ons aan afspraken.

<sup>3</sup>De herkenbare, eenduidige uitstraling wordt nader bepaald en toegelicht bij de Nota van Inlichtingen.

## Deel 2 | Eisen en wensen ten aanzien van de uitvraag

Het Dordthuis opent in 2026 haar deuren als de Huiskamer van de Stad: een bruisende en gastvrije plek waar ontmoeten, samenwerken en verblijven centraal staan. Horeca speelt hierin een sleutelrol. *De gemeente ziet horeca niet alleen als dienstverlening, maar ook als een drager van levendigheid, gastvrijheid en maatschappelijke meerwaarde.* Om deze ambitie te realiseren, zoekt de gemeente Dordrecht een externe partij die de exploitatie van alle horecafuncties in het Dordthuis op zich neemt.

Met deze aanbesteding nodigen wij marktpartijen uit om hun visie, creativiteit en ondernemerschap in te zetten voor een hoogwaardig, gastgericht en maatschappelijk verantwoord horeca-aanbod. De opdracht biedt ruimte voor eigen invulling, binnen de kaders van de visie van het Dordthuis.

Het Dordthuis wil samen met een betrokken en ervaren horecaexploitant bouwen aan een unieke plek die past bij het karakter van de stad — een plek waar iedereen zich welkom voelt.

### 2.1 Contractdoelstelling en scope van de opdracht

Het Dordthuis wordt in 2026 opgeleverd. Het gebouw, gelegen aan de Spuiboulevard in Dordrecht, brengt meerdere publieke organisaties samen onder één dak:

- Gemeente Dordrecht
- Bibliotheek Aanzet
- Dordrecht Marketing (VVV)
- Gemeenschappelijke Regeling Drechtsteden (GRD / Sociale Dienst Drechtsteden)
  - De backoffice van de Sociale Dienst wordt gevestigd in het Achterom.

#### 2.1.1 Horecafuncties, scope en reikwijdte

De horecapartner is verantwoordelijk voor de exploitatie van de verschillende horecafuncties die samen het bruisende hart van het Dordthuis vormen. De scope van de opdracht omvat de volgende verantwoordelijkheden:

- 1) Het opzetten, exploiteren en beheren van de horecavoorzieningen binnen het Dordthuis. Hieronder vallen in ieder geval de functies benoemd in onderstaande tabel: **werkcafé (1)**, de **koffiebars (2)**, de **koffie- en eethubs (3)** en **banqueting (4)**.
- 2) Het *Honestybar concept* bij de koffiebars, als aanvullende inclusieve servicenorm. Het idee is om per kop koffie een kleine extra bijdrage te rekenen van 10 cent. Met deze bijdrage maken we het mogelijk om mensen met minder financiële middelen een gratis kop koffie aan te bieden.
- 3) Het aanbieden van een breed scala aan horecadiensten, waaronder ontbijt, lunch, diner en tussendoortjes. Hierbij dient rekening gehouden te worden met diverse dieetwensen en -behoeften van gebruikers.
- 4) Het realiseren van een gastvrije, toegankelijke en sfeervolle ontmoetingsplek voor bezoekers, medewerkers en andere gebruikers van het Dordthuis.
- 5) Het verzorgen van een constante kwalitatieve dienstverlening, met nadruk op duurzaamheid, versheid en het gebruik van lokale producten.
- 6) Het mede organiseren en faciliteren van 'kookworkshops' in samenspraak met de Bibliotheek Aanzet. Hiervoor worden twee kookeilanden aangeschaft welke ook beschikbaar gesteld worden aan de horeca dienstverlener.

Voor het opzetten van passende horecafuncties binnen de scope van deze opdracht zijn conceptrandvoorwaarden opgesteld door onderzoek en ontwerp, zoals toegelicht in **Deel 1** van dit document. Deze randvoorwaarden vormen een belangrijk uitgangspunt voor het doen van voorstellen binnen deze aanbesteding. In onderstaande tabel 1 is een beknopt overzicht opgenomen van de horecafuncties die onderdeel uitmaken van de uitvraag.

| Functies                   | Conceptgedachte                                                                                                                                                                                                                                                                 | Openingstijden                                                                                                                                                                             |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 <b>Werkcafé</b>          | Een centrale plek voor ontbijt, lunch en diner tijdens koopavonden met een gezond, gevarieerd en verrassend aanbod. Front cooking, grab & go en quick service staan centraal. Hier wordt gewerkt met lokale en duurzame producten én met aandacht voor maatschappelijke impact. | <b>Bakkerij gedeelte:</b> dagelijks 08:30 tot 16:00u;<br><b>Lunch:</b> ma t/m vrij 11:30 tot 14:00u;<br><b>Diner:</b> tijdens koopavonden.<br><i>Altijd toegankelijk om te verblijven!</i> |
| 2 <b>Koffiebars</b>        | Twee sfeervolle ontmoetingsplekken waar écht goede koffie en thee worden geschonken. Van special coffies tot filterkoffie honesty bar.                                                                                                                                          | <b>Begane grond:</b> ma t/m vrij 08:00 tot 17:00u, weekend 09:00u tot 16:00u;<br><b>Eerste verdieping:</b> ma t/m vrij 08:30 tot 16:00u en koopavonden.                                    |
| 3 <b>Eet- en drinkhubs</b> | Dertien onbemande eet- en drinkvoorzieningen waar bezoekers en medewerkers op elk moment terecht kunnen. Gemakkelijk en duurzaam.                                                                                                                                               | 24/7 beschikbaar, zelfbediening<br><i>Verspreid over het Dordthuis (10) en het Achterom (3)</i>                                                                                            |
| 4 <b>Banqueting</b>        | Kwalitatieve catering voor vergaderingen, bijeenkomsten en evenementen binnen het Dordthuis, zoals de Dordtse Dinsdag, en het Achterom.                                                                                                                                         | Catering op maat, flexibel inzetbaar<br><i>Op reservering via Topdesk, minimaal 24 uur van tevoren.</i>                                                                                    |

**Tabel 1:** Samenvatting functies en conceptgedachtes.

Op de omschreven scope en functies is de volgende reikwijdte van toepassing:

- 1) Alle gebruikersgroepen van het Dordthuis, waaronder bezoekers, toeristen, medewerkers, leveranciers. Zoals beschreven in onder andere het Dienstverleningsconcept (**Bijlage 1**). Denk aan: de doelgerichte zelfstandige, de jonge bezoeker, de hulpbehoevende inwoner, de ouder met jonge kinderen, de rustige werker, de sociaal-culturele bezoeker, de wethouder met een volle agenda, de gedreven handhaver en de betrokken ambtenaar.
- 2) Facilitaire en ondersteunende diensten, waaronder:
  - Personeelstraining en -instructies.
  - Veiligheid, beveiliging en toezicht.
  - Levering, opslag en transport van producten en diensten.
  - Rapportages, keuringen en kwaliteitsborging.
  - Leveranciersmanagement en softwarekoppelingen (indien van toepassing).
  - Beheer en onderhoud van installaties en apparatuur.
  - Aandacht voor Social Return on Investment (SROI), inclusief begeleiding en monitoring.
- 3) De operationele aspecten van de dienstverlening:
  - Het Dordthuis is dagelijks geopend van 07:00 tot 23:00 uur.
  - De openingstijden van de horecafuncties zijn divers en afgestemd op de locatie binnen het gebouw en de behoeften van gebruikers, inclusief weekenden. Zie bovenstaande tabel 1.

- De eet- en drinkhubs zijn “24/7” toegankelijk.
- De horecapartner heeft een voorkeursrecht voor banqueting. Indien deze als uitvoerende partner wordt geselecteerd, is hij verantwoordelijk voor de uitvoering daarvan.
- De banqueting wordt doorbelast aan verschillende partners, hier dient rekening mee te worden gehouden.

### 2.1.2 Horecavisie

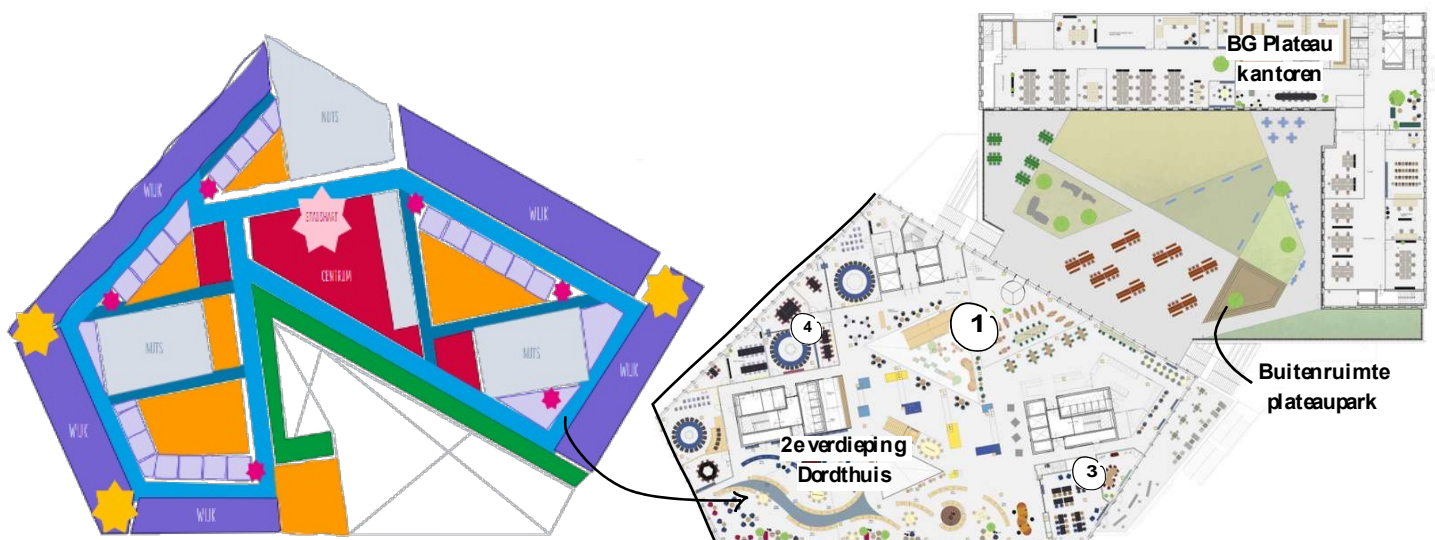
De horecavisie is gericht op een gezond, duurzaam, kwalitatief en lokaal aanbod. Het streven is naar een inclusief en sociaal gastgericht karakter, met ruimte voor social return. Het geheel dient gastvrij en toegankelijk te zijn voor iedereen, met een breed scala aan mogelijkheden en een sfeervolle, uitnodigende plek te bieden die past bij de identiteit van het gebouw.

Deze visie bevat een aantal kernwaarden, waaronder het volgende wordt verstaan:

- **Kwalitatief:** Een verrassend en smaakvol aanbod met aandacht voor versheid, duurzaamheid en een constante, kwalitatieve standaard in service en presentatie.
- **Gastgericht:** Flexibel inspelen op wensen en behoeften van gasten, met persoonlijke service, oog voor detail en een verzorgde, gastvrije presentatie.
- **Breed scala:** Het aanbieden van horecadiensten op verschillende momenten van de dag; denk hierbij aan ontbijt, lunch, diner en tussendoortjes. Hierbij dient rekening te worden gehouden met diverse dieetwensen- en behoeften.

Binnen deze visie creëren het Werkcafé, de koffiebars en de eet- en drinkhubs een ongedwongen en gastvrije sfeer, waarin gasten op ieder moment van de dag kunnen genieten.

***“Met deze opdracht zoekt de gemeente Dordrecht een samenwerkingspartner die niet alleen een uitstekende dienstverlening verzorgt, maar ook meebouwt aan het Dordthuis als dé ontmoetingsplek in de stad.”***



**Figuur 8 en 9:** Conceptuele benadering indeling 2<sup>e</sup> verdieping.

### 2.1.3 Van visie naar uitvoering

Om de ambitie van het Dordthuis waar te maken, *wordt een horecapartner gezocht die horecadiensten kan leveren met oog voor kwaliteit, continuïteit, gastvrijheid, (maatschappelijke) waarde en lokale betrokkenheid*. Wij zetten in op een keten van lokale waarde: van inkoop tot personeel, zodat de economische en sociale impact zo maximaal mogelijk binnen de Drechtsteden blijft.

Onderstaande doelstellingen, die wenselijk zijn in de uitvoering, hebben betrekking op het de functies benoemd in [2.1.1](#): **Werkcafé (1)**, de **koffiebars (2)**, **eet- en drink hubs (3)** en de **banqueting (4)** en luiden als volgt:

- 1) Het realiseren en exploiteren van kwalitatieve, duurzame en gastvrije horecavoorzieningen binnen het Dordthuis, die een gezond, lokaal en inclusief aanbod bieden.
- 2) De lokale betrokkenheid zo maximaal mogelijk inzetten door gebruik te maken van lokale leveranciers en producten, samenwerken met lokale initiatieven, werkgelegenheid bieden aan lokale inwoners, het mee organiseren van buurtgerichte activiteiten en events, het gebruik van de regionale identiteit in aanbod en uitstraling.
- 3) Het versterken van het Dordthuis als dé ontmoetingsplek in de stad, met een horecaconcept dat aansluit bij de identiteit en het karakter van het gebouw.
- 4) Het aantrekken van een horecapartner die aansluit bij de missie en visie van het Dordthuis.
- 5) Het creëren van een dynamische en uitnodigende ontmoetingsplek waar iedereen uit de Drechtsteden elkaar kan ontmoeten, verbinden en inspireren, met het Werkcafé als het kloppende hart van het Dordthuis: een plek voor ontspanning, verbinding, werk, plezier en ontmoeting.
- 6) De horecapartner levert een aantoonbare bijdrage aan sociale integratie en gemeenschapsontwikkeling. Onder gemeenschapsontwikkeling wordt verstaan: het actief openstaan voor initiatieven van partners, zoals gezamenlijke kooksessies voor diverse doelgroepen onder begeleiding van de Bibliotheek, en het waar nodig faciliteren van dergelijke activiteiten.
- 7) Het waarborgen van de continuïteit, kwaliteit en veiligheid van de horecadiensten.
- 8) Het stimuleren van een innovatieve en ondernemende houding die inspeelt op veranderende behoeften en trends in de horecasector.
- 9) Het leveren van een horecadienst die niet alleen commercieel succesvol is, maar ook maatschappelijke meerwaarde creëert door middel van Social Return on Investment (SROI).
- 10) Het realiseren van een positieve sociale en maatschappelijke impact, bijvoorbeeld door gebruik te maken van lokale producten, samen te werken met sociaal verantwoorde leveranciers en werkgelegenheid te bieden aan diverse doelgroepen via sociaal verantwoorde baristaconcepten.
- 11) Het financieel toegankelijk maken van gezonde voedselopties voor alle gebruikers.
- 12) Het tonen van tastbare en meetbare duurzaamheidsprestaties binnen de horecadiensten, met de ambitie om voortdurend te groeien naar een hoger duurzaamheidsniveau en hierover transparant te rapporteren. Zie de gestelde rapportage eisen in [paragraaf 2.7](#).
- 13) Het Dordthuis positioneren als een regionaal knooppunt waarin diverse diensten samenkomen en gemeenschapsvorming wordt gestimuleerd.
- 14) Het bieden van een divers, kwalitatief, gezond en betaalbaar aanbod van eten en drinken voor alle gebruikers, inclusief mensen met een beperkt budget.
- 15) Het aanbieden van verschillende serviceniveaus, zoals Grab & Go, Quick Service en de mogelijkheid om zowel ter plekke te eten als mee te nemen, zodat elke gebruiker een passende eetervaring heeft.
- 16) Het creëren van een horecavoorziening waarin het volledige food & beverage-aanbod het verhaal en de waarden van het Dordthuis uitdraagt als een samenhangend geheel.

## 2.2 Exploitatiemodel en risicodeling

Het doel van de exploitatie is het realiseren van een samenwerking tussen het Dordthuis en de toekomstige horecapartner die ruimte biedt voor ondernemerschap binnen een kader van beheersbare risico's. Kwaliteit, ondernemerschap en klanttevredenheid vormen de kernwaarden. *Vanuit deze uitgangspunten wordt er gestreefd naar een haalbaar exploitatiemodel met een evenwichtige en transparante risicodeling.*

Omdat de samenwerking zich in de eerste jaren nog moet ontwikkelen, wordt in de eerste drie jaren voorzien in een tegemoetkoming. Dit wordt ook wel gezien als het inleertraject. Deze periode biedt beide partijen de gelegenheid om ervaring op te doen en gezamenlijk toe te groeien naar een volwassen model.

### 2.2.1 Ingroeimodel

Om de samenwerking in de opstartfase beheersbaar financieel vorm te geven, wordt uitgegaan van een gefaseerde gebruikersvergoeding gedurende de eerste drie exploitatiejaren (vanaf normjaar 2026), met tussentijdse evaluatiemomenten, middels onderstaande **ingroeimodel**.

Gebruikersvergoeding contractjaar 1 t/m 3:

- **Minimale gebruikersvergoeding: 2% van de omzet**, met een maximum van €88.272,- (zegge: achtentachtigduizend tweehonderdtwee euro);
- De afdracht is afhankelijk van het behaalde rendement, te verifiëren door een onafhankelijke accountant;
- Gebruikersvergoeding naar **rato van brutowinst**:
  - Bij brutowinst<sup>4</sup> ≥ 10% → **4%** van de omzet
  - Bij brutowinst ≥ 15% → **6%** van de omzet
  - Bij brutowinst ≥ 20% → **8%** van de omzet

De gebruikersvergoeding is:

- Exclusief jaarlijkse indexering<sup>5</sup> van de vergoeding
- Exclusief energielasten en schoonmaakkosten van de keuken en uitgifte tijdens openstelling
- Exclusief gebruik gerelateerde belastingen en heffingen
- Exclusief tegemoetkoming compensatie op verlieslatende tijdvakken
- Inclusief levering en onderhoud van de keukeninrichting

Het Dordthuis is verplicht om een gebruikersvergoeding te rekenen in verband met eerlijke concurrentie.

### Evaluatie en overgang naar reguliere exploitatie

Jaarlijks worden de resultaten geëvalueerd op basis van rendement, kostenstructuur en omzetontwikkeling.

Na afloop van het derde jaar vindt een grondige rendementsanalyse plaats, waarin het resultaat van de exploitatie wordt afgezet. Deze analyse vormt de basis voor het bepalen van de verdere voorwaarden vanaf jaar 4.

<sup>4</sup>Brutowinst = Omzet – inslag (kosten van verkochte goederen)

<sup>5</sup>Indexering = De eerste indexatie vindt plaats in september 2027 en wordt vastgesteld op basis van het dan geldende percentage van de in de gebruiksvergunning toegepaste CBS-index.

Vanaf jaar 4 wordt overgestapt op een structureel model met een gebruikersvergoeding **conform de gebruiksovereenkomst**. Als uitgangspunt geldt het bedrag van **€88.272,-**, dat wordt geïndexeerd over contractjaren 1 tot en met 3. De uitkomst hiervan vormt de geïndexeerde gebruikersvergoeding voor jaar 4. Deze vergoeding wordt vervolgens jaarlijks opnieuw geïndexeerd. Ook deze gebruikersvergoeding is:

- Exclusief energielasten en schoonmaakkosten van de keuken en uitgifte tijdens openstelling
- Exclusief gebruik gerelateerde belastingen en heffingen
- Exclusief mogelijke tegemoetkoming compensatie op verlieslatende tijdvakken
- Inclusief levering en onderhoud van de keukeninrichting

De overstap naar dit structurele model is mogelijk doordat er vanaf dat moment voldoende ervaring en exploitatiegegevens beschikbaar zijn. Hierdoor kan een evenwichtige regeling worden vastgesteld waar meer ruimte is voor ondernemerschap voor de horecapartner, mits deze aantoonbaar en structureel voldoet aan de afgesproken kwaliteitseisen.

Type overeenkomst: *Een gebruikersovereenkomst gecombineerd met een bruikleenovereenkomst voor de keukeninrichting.*

Ondanks de lagere financiële risico's in de opstartfase blijven de kwaliteitseisen onverminderd van kracht. De horecapartner dient te voldoen aan vooraf vastgestelde KPI's op het gebied van aanbod, gastvrijheid en klanttevredenheid, zoals omschreven in **paragraaf 2.7**. Daarnaast wordt jaarlijks een ondernemingsplan verlangd waarin wordt aangegeven op welke wijze de exploitant de omzet en de kwaliteit van de dienstverlening verder zal verbeteren.

### 2.2.2 Risicodeling

Om de continuïteit en maatschappelijke functie van de horecavoorzieningen te waarborgen, staan wij ervoor open om samen te bekijken welke vormen van risicodeling of ondersteuning passend kunnen zijn voor de openingstijdens zoals benoemd in **2.1.1: Werkcafé (1)**, de **koffiebars (2)**, **eet- en drink hubs (3)** en de **banqueting (4)**.

Omdat we ons nog in het inleertraject bevinden en de exploitatie zich verder moet ontwikkelen, is op dit moment nog niet volledig inzichtelijk welke behoefte hierbij ontstaat. Daarom onderzoeken we dit graag gezamenlijk op basis van de ervaringen en gegevens die beschikbaar komen. Om dit te borgen wordt een transparante rapportagecyclus ingericht via kwartaalrapportages waarin zowel de financiële resultaten als de inspanningen op het gebied van ondernemerschap worden verantwoord.

## 2.3 Duurzaamheid – MVOI convenant

De gemeente Dordrecht erkent de urgentie van een duurzame samenleving die verantwoord omgaat met de belangen van toekomstige generaties. In deze aanbesteding vormen de ambities uit het MVOI-beleidskader en de vier duurzaamheidsthema's van het Dordthuis – *circulariteit, klimaatimpact, ketenverantwoordelijkheid* en *inclusiviteit* – het inhoudelijke fundament voor de eisen en verwachtingen.

Van de toekomstige horecapartner wordt verwacht dat hij deze ambities onderschrijft en er aantoonbaar en structureel aan bijdraagt. *Dit betekent het voeren van een actief milieubeleid*, het voortdurend zoeken naar praktische oplossingen voor het verminderen van de milieubelasting en CO<sub>2</sub>-uitstoot, en het toepassen van milieuvriendelijke, diervriendelijke en circulaire werkmethoden. Het gebruik van milieubelastende producten en overmatig gebruik van plastic is nadrukkelijk uitgesloten.

De gevraagde horecadienstverlening dient direct en zichtbaar bij te dragen aan het verlagen van de ecologische voetafdruk van het Dordthuis. Dit dient onder meer gerealiseerd te worden door:

- 1) Het aanbieden van duurzame, circulaire en bij voorkeur lokaal geproduceerde producten;
- 2) Het toepassen van herbruikbare, bio-based of recyclebare verpakkingen, met minimale inzet van eenmalig gebruiksmateriaal;
- 3) Het actief organiseren van afvalscheiding en het reduceren van reststromen;
- 4) Het voorkomen van voedselverspilling en derving door slimme inkoop, portiecontrole en hergebruik;
- 5) Het gebruik van milieu- en diervriendelijke reinigingsmiddelen;
- 6) Het monitoren en reduceren van energie- en waterverbruik;
- 7) En het efficiënt en duurzaam organiseren van logistiek en transport.

*Om deze inspanningen meetbaar en toetsbaar te maken, stelt de horecapartner uiterlijk zes maanden na de start van het contract een actie- en verbeterplan op, waarin bovenstaande onderdelen concreet zijn uitgewerkt.* Dit plan wordt jaarlijks geëvalueerd en – indien nodig – bijgesteld in overleg met de opdrachtgever.

Daarnaast wordt van de horecapartner verwacht dat hij:

- 1) Aantoont dat in de gehele bedrijfsvoering gebruik wordt gemaakt van herbruikbare materialen in plaats van wegwerpproducten;
- 2) Het horecaconcept zodanig vormgeeft dat het gericht is op minimale afvalstromen, een lage ecologische footprint en maximale circulariteit;
- 3) En transparant rapporteert over behaalde resultaten, voortgang en duurzame verbetermaatregelen.

## 2.4 Algemene Eisen en randvoorwaarden t.a.v. de opdracht

Naast duurzaamheid, zijn er ook andere generieke, overkoepelende eisen en randvoorwaarden waaraan de horecapartner dient te voldoen met alle horecafuncties, -diensten en -producten. Deze eisen hebben betrekking op de inhoudelijke invulling, naleving van wet- en regelgeving, normatieve kaders, beleidsprincipes en andere bepalingen en randvoorwaarden ten aanzien van de opdracht.

### 2.4.1 Visie en missie Dordthuis

Het Dordthuis wordt een open en dynamisch publiek huis voor ontmoeting, inspiratie en verbinding, gericht op alle inwoners van de Drechtsteden. De horecapartner dient deze visie volledig te onderschrijven en zichtbaar uit te dragen in alle aspecten van de horeca-exploitaties. *De uitstraling en dienstverlening van de horeca moeten naadloos bijdragen aan de gewenste sfeer van gastvrijheid, inclusiviteit en verbinding.*

### 2.4.2 Integrale naleving van Wet- en Regelgeving

De horecapartner is verantwoordelijk voor het onverkort naleven van alle geldende nationale, regionale en lokale wet- en regelgeving. Dit omvat onder andere, maar is niet beperkt tot: vestigings- en ondernemingswetgeving, milieuvoorschriften, arbeidsrecht, consumentenbescherming, alsmede alle toepasselijke normen op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne (zoals HACCP). Naleving van deze bepalingen is essentieel ter waarborging van de gezondheid, veiligheid en betrouwbaarheid van de horeca-exploitaties. Tevens zal Eurofins Bureau de Wit hier periodieke checks op voeren.

#### 2.4.3 Beleidsmatige en organisatorische aansluiting

De horecapartner dient zich actief te verbinden aan de kernwaarden en doelstellingen van het Dordthuis en de daarin gehuisveste partners. Deze waarden zijn onder meer: openheid, betrouwbaarheid, inspiratie, mensgerichtheid, samenwerking en vernieuwing. Het Dordthuis vat deze samen onder de kernwaarden: **Samen Meer, Gelijkwaardig, Inventief** en **Duidelijk**. *De exploitatie moet in zijn totaliteit bijdragen aan een laagdrempelige en inclusieve omgeving waar elke bezoeker zich welkom en gezien voelt.*

#### 2.4.4 Kwaliteit en continuïteit van dienstverlening

Er wordt van de horecapartner verwacht dat deze garant staat voor een constante en hoogwaardige dienstverlening. Dit betreft onder meer een stabiel aanbod, voorspelbare openingstijden, klantgerichte service, en een continu aanwezige kwaliteit in uitstraling en uitvoering. Flexibiliteit en aanpassingsvermogen aan veranderende behoeften van gebruikers(groepen) zijn daarbij noodzakelijk.

#### 2.4.5 Contractuele en organisatorische samenwerking

De horecapartner dient zich constructief en proactief op te stellen in de samenwerking met de opdrachtgever en de overige stakeholders binnen het Dordthuis. Dit omvat onder andere: duidelijke communicatie, transparante rapportages, actieve deelname aan overlegstructuren en het zorgvuldig naleven van contractuele afspraken. Daarnaast wordt bereidheid tot samenwerking met lokale (sociale) partners en initiatieven als essentieel beschouwd voor het bereiken van de maatschappelijke ambities van het Dordthuis.

#### 2.4.6 Medewerkerscontinuïteit

In het kader van een zorgvuldige overgang en het waarborgen van de continuïteit van dienstverlening wordt de toekomstige horecapartner verzocht rekening te houden met de mogelijkheid dat sprake is van een overgang van onderneming, zoals bedoeld in artikel 7:662 e.v. van het Burgerlijk Wetboek (WOVON). Deze situatie kan van toepassing zijn op medewerkers die op het moment van aanbesteding in dienst zijn bij de huidige horecaexploitant en duurzaam werkzaam zijn binnen de horecawerkzaamheden van het Dordthuis.

Bij het opstellen van de aanbidding kan in eerste instantie worden uitgegaan van een zogenoemde greenfield-calcuatie. Mocht uit nader juridisch onderzoek blijken dat de WOVON-regeling van toepassing is, dan zal op een later moment aanpassing van de calcuatie nodig zijn op basis van de relevante personeelsgegevens en eventuele bijbehorende verplichtingen.

Het Dordthuis is hierin geen partij en draagt geen verantwoordelijkheid voor eventuele arbeidsrechtelijke verplichtingen of overdrachten tussen de huidige en toekomstige exploitant. Wel wordt getracht in de aanbestedingsprocedure zo veel mogelijk duidelijkheid te bieden over de context en relevante personeelsinformatie, die – voor zover beschikbaar – op een later moment via de Nota van Inlichtingen wordt verstrekt.

### 2.5 Specifieke Eisen en randvoorwaarden t.a.v. de opdracht

Naast de generieke eisen, zijn er ook specifieke eisen en randvoorwaarden waaraan de horecafuncties, -diensten en -producten binnen het Dordthuis moeten voldoen. De uitgangspunten sluiten aan op de kernwaarden van het Dordthuis, de conceptkaders van het horecaconcept en vertalen de beoogde gebruikerservaring en beleidsdoelstellingen naar operationele richtlijnen voor de horecapartner.

### 2.5.1 Principes van het horeca-aanbod

Het horeca-aanbod moet de visie van het Dordthuis zichtbaar ondersteunen. Dit wordt gerealiseerd door een kwalitatieve en doordachte invulling op de volgende vlakken:

- 1) **Diversiteit en inclusiviteit:** Het assortiment dient een brede variëteit aan producten te bevatten, waarbij moderne en traditionele smaken in balans zijn. Er moet specifiek rekening worden gehouden met verschillende dieetwensen, zoals vegetarisch, veganistisch, halal en glutenvrij. Voor iedere doelgroep moet een passend én betaalbaar aanbod beschikbaar zijn.
- 2) **Lokaal, sociaal en gezond:** Zoveel als mogelijk dient er gebruik te worden gemaakt van lokale ingrediënten, met aandacht voor streekproducten. Er wordt verwacht van de horecapartner dat hij een actieve bijdrage levert aan maatschappelijke betrokkenheid, door bijvoorbeeld het inzetten van medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt. Het aanbod bevat daarnaast een substantieel aandeel gezonde keuzes – deze moeten zichtbaar, aantrekkelijk en financieel toegankelijk zijn, ook voor bezoekers met een beperkter budget.
- 3) **Gebruiksgemak en efficiëntie:** Het aanbod moet inspelen op zowel de snelle gebruiker als de bewuste eter. Zelfbediening, snelle doorstroming en digitale bestelmogelijkheden dragen bij aan een positieve horeca- en gast-ervaring.
- 4) **Prijsbeleid en toegankelijkheid:** Er geldt een gevarieerd prijsbeleid dat zorgt voor toegankelijkheid voor alle doelgroepen. Producten met een gezonde of sociale component dienen even aantrekkelijk geprijsd te zijn als de ‘normale’ producten, al dan niet via subsidies of kortingsacties.

### 2.5.2 Randvoorwaarden voor faciliteiten en dienstverlening

De horecapartner is verantwoordelijk voor de volgende, diverse horecafuncties binnen het Dordthuis:

- 1) **Quick Service – Werkcafé:** Het centrale ontmoetingspunt in het gebouw met zitgelegenheid, een buffetachtig concept en ruimte voor programmering zoals “samen koken”. Gezonde en toegankelijke voeding staat centraal. De openingstijden zijn afgestemd op piekmomenten en evenementen.
- 2) **Quick Service – Koffiebars:** Bemande koffiepunten met een sociaal en inclusief karakter. Openingstijden zijn afgestemd op gebruikspatronen van bezoekers. Het aanbod bevat koffie, thee en ambachtelijke snacks. Er geldt een honesty bar voor filterkoffie (zie [paragraaf 2.1.1](#) voor toelichting). Barista's worden bij voorkeur ook geworven uit sociale doelgroepen (bijv. mensen met een arbeidsbeperking of gebaarista's).
- 3) **Grab & Go – Hubs:** Onbemande eet- en drinkpunten verspreid door het pand, die 24/7 open zijn. Het aanbod dient te bestaan uit duurzame, lokale en gezonde producten, variërend van smoothies tot traditionele snacks, maaltijden en drinken. Faciliteiten zoals magnetron worden er ook bij inbegrepen
- 4) **Quick Service – Banqueting:** Het serveren van catering bij vergaderingen of andere evenementen op aanvraag. Het aanbod dient in lijn te zijn met de rest van het aanbod binnen de horecafuncties van het Dordthuis.

### 2.5.3 Managementrapportage

Er wordt van de horecapartner verwacht dat hij op maandelijkse basis een beknopte

*managementrapportage* opstelt. Deze rapportage omvat ten minste:

- Relevante wijzigingen binnen het menu (assortimentswijzigingen, prijsaanpassingen e.d.),
- Een overzicht van gebruikte producten en leveranciers, inclusief een toelichting op samenwerking met lokale en/of duurzame inkopers,
- Operationele bijzonderheden en relevante ontwikkelingen binnen het horecaconcept,

- Kwartaalmatige controle op apparatuur, schoonmaak en aanverwante zaken, gericht op voorzieningen die door de gemeente Dordrecht zijn gefaciliteerd en door de horecapartner worden gebruikt,
- Inzichten in enkele kerncijfers, zoals omzetontwikkeling en het percentage derving.

De rapportage vormt een belangrijk middel voor transparantie, tussentijdse kwaliteitsbewaking en het bevorderen van een constructieve samenwerking tussen exploitant en opdrachtgever. De specifieke operationele performance indicatoren en de wijze van rapporteren worden in de contracteringsfase in onderling overleg vastgesteld. Zie [paragraaf 2.7](#) voor de eerste gedachtes en richtlijnen.

## 2.6 Wensen t.a.v. de opdracht

Naast de gestelde eisen hecht het Dordthuis waarde aan de volgende wensen, die de maatschappelijke, culturele en verbindende rol van de horeca in het gebouw versterken. Deze wensen geven een richtlijn, maar geven ruimte aan eigen initiatief en innovatie van de horecapartner.

- 1) **Voortrekkersrol in duurzaamheid en circulariteit:** De horecapartner zoekt proactief naar innovatieve toepassingen op het gebied van voedselverspilling, herbruikbare verpakkingen, reststroomverwerking of CO<sub>2</sub>-reductie. Samenwerking met circulaire initiatieven in de regio wordt aangemoedigd.
- 2) **Zichtbare verbinding met de stad, regio en haar verhalen:** Er is ruimte voor het tonen van lokale producten, ondernemers, makers en verhalen. Denk aan kleine etalages, menukaartverhalen, of tijdelijke verkoop van lokale producten.
- 3) **Participatie van doelgroepen in het aanbod:** De exploitant staat bijvoorbeeld open voor co-creatie met bewoners of doelgroepen bij de samenstelling van het aanbod (bijv. via smaakpanels of ideeënboxen), zodat de horeca blijft aansluiten op wensen van haar gebruikers.
- 4) **Programmering met maatschappelijke of culturele meerwaarde:** Door samen met partners informele activiteiten of programmering te faciliteren, zoals buurttafels, themaweken, exposities of lezingen. De invulling hiervan laat de gemeente graag over aan de creativiteit en het initiatief van de horecapartner, waarbij ruimte is voor eigen accenten en samenwerking met de wijk.

***“Een huis wordt pas een thuis als je ruimte laat voor ontmoeting, ideeën en dromen.”***

## 2.7 KPI's t.a.v. de opdracht

Naast gasttevredenheid, gestelde eisen en doelen worden aanvullende operationele prestatie-indicatoren (KPI's) ontwikkel die richting geven aan het monitoren van de kwaliteit en continuïteit van de dienstverlening.

De exacte invulling van deze KPI's wordt in gezamenlijkheid nader bepaald tijdens de contracteringsfase, binnen de governance-overlegstructuur van het Dordthuis. Hieronder valt onder meer het periodieke horeca-overleg met de Facilitair Management Organisatie (FMO) en vertegenwoordigers van het beheerteam. De KPI's zullen uiteindelijk dienen als meetinstrument voor zowel de dagelijkse operatie als de structurele beoordeling van de exploitatie, conform de uitgangspunten zoals in dit document beschreven.

### 2.7.1 Governance-overlegstructuur

Om de samenwerking tussen de horecapartner en het Dordthuis effectief en constructief vorm te geven, wordt gewerkt met een gelaagde overlegstructuur: operationeel, tactisch en strategisch. Deze overleggen vinden plaats met een vaste frequentie en kunnen – indien nodig – ad hoc worden opgeschaald.

#### Operationeel overleg

Het operationeel overleg vindt ten minste eenmaal per maand plaats, en op ad-hoc basis indien omstandigheden daar aanleiding toe geven. Dit overleg is gericht op de dagelijkse gang van zaken, zoals de uitvoering van operationele prestatie-indicatoren en het afstemmen van aanvullende verzoeken of activiteiten.

Deelnemers: de floor supervisor/coördinator namens het Dordthuis en de locatieverantwoordelijke van de horecapartner.

#### Tactisch overleg

Het tactisch overleg vindt ten minste elk kwartaal plaats, en aanvullend indien escalatie vanuit het operationeel overleg gewenst is. Tijdens dit overleg worden de prestaties (aan de hand van managementrapportages), ontwikkelingen binnen het contract en verbeterpunten besproken.

Deelnemers: de regisseur Facilitair (FMO Dordthuis) en de (account)manager van de horecapartner.

#### Strategisch overleg

Het strategisch overleg vindt minimaal één keer per jaar plaats, en indien nodig op ad-hocbasis naar aanleiding van escalaties op tactisch niveau (bijvoorbeeld bij structurele knelpunten of wanprestatie). Tijdens dit overleg wordt de samenwerking op hoofdlijnen geëvalueerd en worden strategische ontwikkelingen besproken die van invloed kunnen zijn op de doorontwikkeling van de samenwerking en/of de contractafspraken.

Deelnemers: de teammanager FMO / clustermanager, de regisseur Facilitair, de inkoper vanuit Dordthuis en de (account)manager van de horecapartner. Het overleg wordt gezamenlijk voorbereid door de regisseur Facilitair en de (account)manager.

Binnen de overlegstructuur van het Dordthuis is een vergelijkbare afstemming voorzien voor de interactie tussen gast- en gebruikersgroepen en FMO aan de vraagzijde. Genoemde functies zijn onder voorbehoud van de definitieve inrichting en besluitvorming rondom de FMO.

## 2.7.2 KPI's

De exacte invulling van de KPI's wordt in onderling overleg vastgesteld tijdens de contracteringsfase. Ter indicatie kunnen de volgende thema's als mogelijke aandachtspunten worden beschouwd:

| Thema                  | Actieplan                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rapportage                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gezonde voeding</b> | In het kader van gezonde voeding worden de volgende nutri-scores gehanteerd in het eet- en drink assortiment:<br>In 2027 heeft 70% van het assortiment nutri-score A en B.<br>In 2030 heeft 100% van het assortiment nutri-score A & B. Geldt voor totale scope eten en drinken. | Geldt voor totale scope eten en drinken, gemeten per outlet en gemiddelde van alle banquetingleveringen.              |
| <b>Gezonde voeding</b> | Het assortiment voldoet in 2027 aan de richtlijnen van de 'Gouden Kantine' en in 2030 aan de richtlijnen van 'Ideale Kantine'. (Neem hierbij 'Kantine' niet te letterlijk, de eet- en drink faciliteiten bij het Dordthuis gaan verder dan dat maar het is een mooie maatstaf).  | Geldt voor totale scope eten en drinken, gemeten per outlet en gemiddelde van alle banquetingleveringen.              |
| <b>Inclusiviteit</b>   | Het basisassortiment (inclusief gezonde keuzes zoals fruit, salades, broodjes) is structureel betaalbaar voor iedereen.                                                                                                                                                          | Geldt voor totale scope eten en drinken, gemeten per kwartaal per outlet en gemiddelde van alle banquetingleveringen. |
| <b>Duurzaamheid</b>    | Het assortiment biedt een balans tussen plantaardige en dierlijke eiwitten in een verhouding van 80/20 in 2027 en 90/10 in 2030.                                                                                                                                                 | Geldt voor totale scope eten en drinken, gemeten per outlet en gemiddelde van alle banquetingleveringen.              |
| <b>Duurzaamheid</b>    | De horecapartner maakt een duurzame afweging in lokale- versus niet-lokale producten in een verhouding 60/40 in 2027 en 75/25 in 2030, ten behoeve van foodmiles-reductie.<br>Seizoensgebonden producten zijn het uitgangspunt.                                                  | Geldt voor totale scope eten en drinken, gemeten per outlet en gemiddelde van alle banquetingleveringen.              |
| <b>Duurzaamheid</b>    | De horecapartner zet mee in op een keten van lokale waarde: van inkoop tot personeel, zodat de economische en sociale impact zo maximaal mogelijk binnen de regio Drechtsteden blijft.                                                                                           | Geldt voor totale scope eten en drinken, gemeten per kwartaal per outlet en gemiddelde van alle banquetingleveringen. |
| <b>Duurzaamheid</b>    | 100% van de overgebleven food waste wordt gecomposteerd en ingezet als grondstof voor een nieuw product, in samenwerking met de afvalleverancier. Food waste is maximaal 2%.                                                                                                     | Totale food waste scope                                                                                               |

**Tabel 2:** Indicatie KPI's

## Deel 3 | Bijlagen behorend bij de uitvraag

### Bijlage 1: Dienstverleningsconcept

Bijlage 1\_PvEenW\_20250526 Dienstverleningsconcept - vastgesteld.pdf

### Bijlage 2: Plattegronden

#### Bijlage 2.1: Plattegrond Werkcafé (Voorlopig ontwerp)

Bijlage 2.1\_PvEenW\_HD2421 - Plantekening K&B - Dordthuis (24-09-24).pdf voor het voorlopige, 2D ontwerp van de koffiebar, bakkerij, keuken, spoelkeuken en back of house van het Werkcafé.

#### Bijlage 2.2: Plattegronden koffiebars (Voorlopig ontwerp)

Bijlage 2.2\_PvEenW\_A-FFE-T-B-H-02.1 - Coffee Bar BG.pdf

Bijlage 2.2\_PvEenW\_A-FFE-T-B-H-03 - Coffee Bar 1E.pdf

Voor het voorlopige, technische ontwerp van de twee koffiebars.

#### Bijlage 2.3: Plattegronden eet- en drinkhubs (Voorlopig ontwerp)

Bijlage 2.3\_PvEenW\_Pantry-diversen.pdf

#### Bijlage 2.4: Plattegronden alle verdiepingen Dordthuis

Bijlage 2.4\_PvEenW\_Plattegronden Dordthuis\_BG tm 7e verdieping (22032024).pdf

### Bijlage 3: Ambitiedocument Duurzaamheid Dordthuis

Bijlage 3\_PvEenW\_Ambitiedocument Duurzaam Dordthuis.pdf

### Bijlage 4: Four-pager Duurzaam Dordthuis

Bijlage 4\_PvEenW\_Four-pager Duurzaam Dordthuis geconcretiseerd.pdf

### Bijlage 5: Visual Duurzaam Dordthuis

Bijlage 5\_PvEenW\_Visual Duurzaam Dordthuis.pdf