



MFA's en Hospitality

Startbijeenkomst, 20 oktober 2011





Agenda

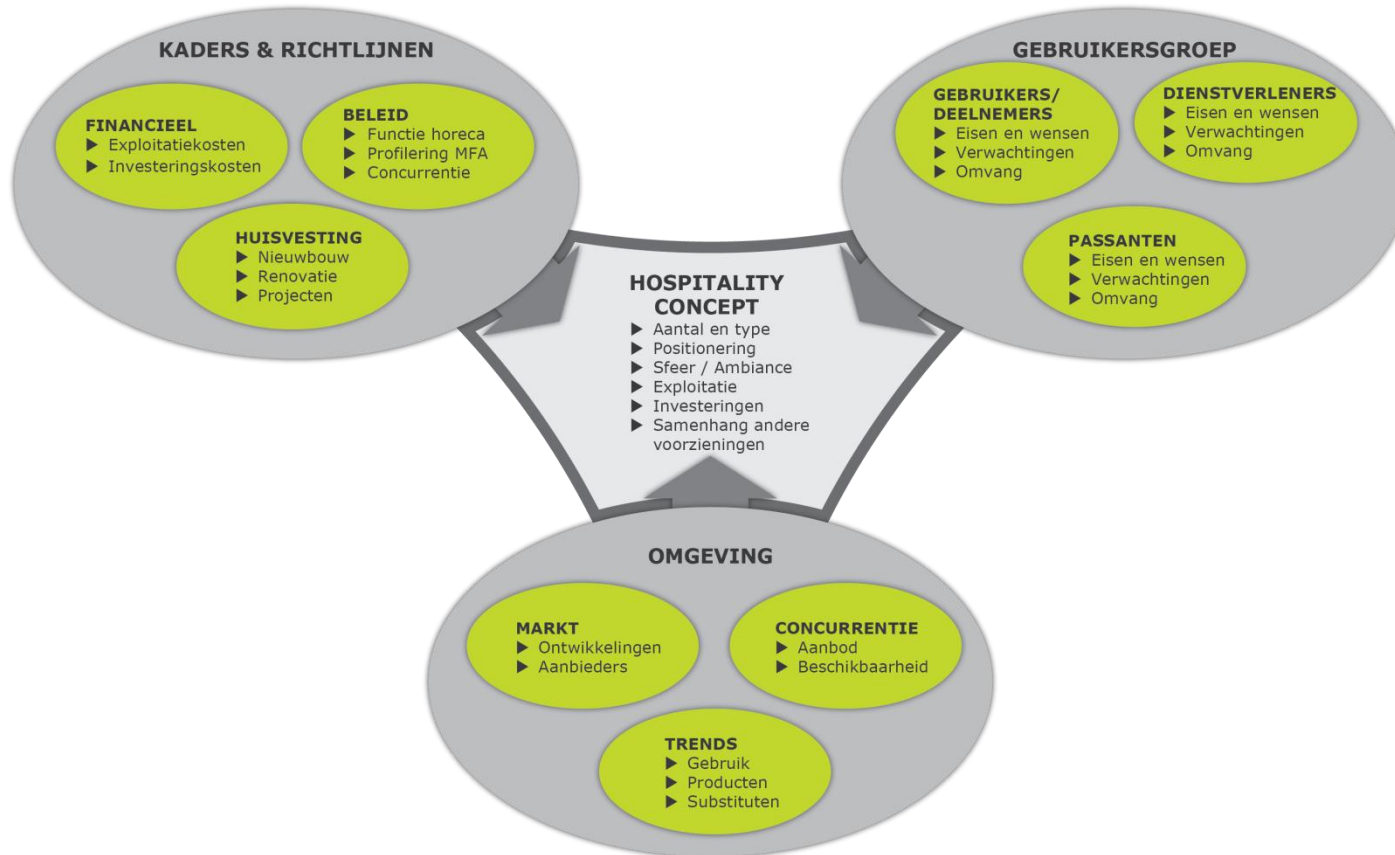
- Presentatie bijeenkomst 9 september
 - Visie op hospitality
 - Conceptontwikkeling
 - Guest Journey
 - Belangrijkste aandachtspunten
- Individuele cases
- Grote gemene deler, verwachtingen en eindresultaat
- Toelichting The Colour Kitchen
- Lunch en afsluiten

Behoudens uitzonderingen door de wet gesteld mag, zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de rechthebbenden c.q. door de rechthebbenden gemachtigden, niets uit deze uitgave worden vermenigvuldigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of anderszins, hetgeen ook van toepassing is op de gehele of gedeeltelijke bewerking.

Visie op Hospitality



Conceptontwikkeling Hospitality



Guest Journey Sporters



Guest Journey Schoolkinderen



De rode draad





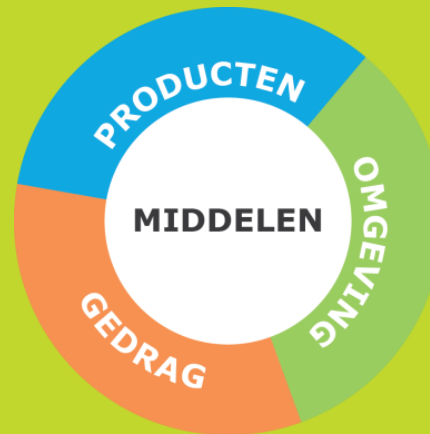
Belangrijkste aandachtspunten

- Aansluiten op organisatiedoelstellingen en profilering
- Gebruikersgroepen versus bestedingspotentieel
- Balans tussen omgevingskwaliteit en financiële opbrengsten
- Invloed, inzicht en contractering
- (On)mogelijkheden binnen het gebouw / ontwerp
- Wat is leidend? Kwaliteit of geld?
- O.b.v. een realistische business case keuzes maken



Business case - visie

- Uitgangspunten en doelstellingen (kwaliteit en financieel)
- Profilering MFA vertalen naar gebruikersgroepen
- Gebruikersgroepen en behoeften
- Conceptuitwerking naar:





Business case - haalbaarheid

Omzet	€	%
<i>eten</i>		
<i>dranken</i>		
Ingrediëntkosten		22,5-27,5%
<i>eten</i>		
<i>dranken</i>		
Bruto winst		
Personeelskosten		25-30%
<i>Loon en sociale lasten</i>		
<i>Overige personeelskosten</i>		
<i>Training/opleiding</i>		
Huisvestingskosten		10%
<i>Energiekosten</i>		
<i>Onderhoud apparatuur e.d.</i>		
<i>Afvalkosten en schoonmaak</i>		
<i>Overige huisvestingskosten</i>		
Algemene kosten		15%
<i>Verkoopkosten</i>		
<i>Vervanging servies e.d en kleine aanschaf</i>		
<i>Administratie kosten</i>		
<i>Overige algemene kosten</i>		
Huurkosten		10-12%
Resultaat voor kapitaalslasten		
Kapitaalslasten		10%
<i>Afschrijvingen</i>		
<i>Rentekosten</i>		
Resultaat voor belasting		



Vragen?



Agenda

- Presentatie bijeenkomst 9 september
 - Visie op hospitality
 - Conceptontwikkeling
 - Guest Journey
 - Belangrijkste aandachtspunten
- Individuele cases
- Grote gemene deler, verwachtingen en eindresultaat
- Toelichting The Colour Kitchen
- Lunch en afsluiten

Welke (hoofd)activiteiten vinden binnen het MFA plaats?

Basisschool	2.900 m ²	Sporthal	2.500 m ²
Kinderdagverblijf	800 m ²	Jongeren centrum	140 m ²
Peuterspeelzaal	170 m ²	Fitnesscentrum	1.000 m ²
Bibliotheek	360 m ²	Buurtontmoetings- ruimte/ horeca	800 m ²
Consultatiebureau	170 m ²	overdekt plein	400 m ²
Kunstzinnige vorming	100 m ²		

Wat is de status van de MFA? (planfase, realisatiefase of exploitatiefase)

Sinds 2 jaar in de exploitatiefase

Wie zijn de partners/ participanten?

Complex kent 2 eigenaren, te weten:

Gemeente Eindhoven

Commerciële partner (fitness)

Welke gebruikersgroepen zijn te onderscheiden?

Zie sheet (hoofd)activiteiten, binnen buurtontmoeting is sprake van een veelheid van groepen gebruikers

Is er in de MFA horeca aanwezig? Wat is het type horeca concept? Met welke doelstelling wordt de horeca ingezet?

Buurtontmoeting is verpacht aan ondernemer met zogenaamde 'terughuur constructie' en dienstverleningsovereenkomst.

Doel van de horeca is faciliterend voor buurt en sport.

Wat is er tot op heden aan oplossingen m.b.t. horeca en hospitality bedacht?

Huidige constructie stuit op o.a.

- beperkte horecaverunning
- prioritering in gebruik
- beperkte inzet van vrijwilligers

Welke (hoofd)activiteiten vinden binnen het MFA plaats?

Openbare bibliotheek	825 m ²	Senioren- en boven- woningen	laag 2 tm 6
Verloskundige centrum	135 m ²		
Ouder Kindcentrum	525 m ²		
Huis van de Wijk	1.040 m ²		
Horeca	145 m ²		
(tevens ontmoetingsruimte bewoners bovengelegen complex)			

Wat is de status van de MFA? (planfase, realisatiefase of exploitatiefase)

Realisatiefase is gestart, 1^e paal wordt eind november geslagen.

Oplevering – medio 2013

Wie zijn de partners/ participanten?

Toekomstige huurders zijn:

- openbare bibliotheek
- maatschap van verloskunde
- stadsdeel A'dam West (OCK en Huis van de Wijk)
- nog te selecteren horeca exploitant

Vragen?

Huurprijs – commerciële huurprijs haalbaar?

Ondernemer – realistisch om commerciële horecaondernemer te vinden?

Doelgroep – wie is de doelgroep?

Omzet – is er voldoende omzet/afzet te behalen?

Horecaconcept – welk concept is haalbaar?

Andere vragen gaan over: activiteiten, concurrentie, samenhang, openingsdagen, opleveringsniveau, hoe ondernemer vinden?

Welke (hoofd)activiteiten vinden binnen het MFA plaats?

MFA totaal 10.000 m², als onderdeel van groter ontwikkelplan

14 partners bekend: OBS de Viersprong, RKBS De Singel, PCBS De Springplank, PCBS De Dolfijn, BplusC bibliotheek, Libertas welzijnswerk/sleuteldrop, GGD Hollands Midden, Kwadraad, Samen CJG, Stichting ActiVite, Stichting Peuterspeelzalen Leiden, Speel o'theek Pinokkio, Sportbedrijf, Jongerenwerk Midden Holland, BSO-Pimmetje

Mogelijke partners: Raad en daadwinkel, Onderwijswinkel, Theaterschool, Logopedie etc.

Wat is de status van de MFA? (planfase, realisatiefase of exploitatiefase)

1^e paal december 2010

Oplevering – november 2012

In gebruik name – januari 2013

Wie zijn de partners/ participanten?

Zie vorige sheet.

Welke gebruikersgroepen zijn te onderscheiden?

Nog te definiëren.

Wat is het type horeca concept? Met welke doelstelling wordt de horeca ingezet?

Horeca is voorzien in de centrale ontmoetingsruimte en maakt daarmee onderdeel uit van het in hoofdzaak welzijnsgebruik (Libertas) met een mooie professionele keuken. De inzet van de bewoners van de Haardstee (geestelijk beperkte cliënten) is een wens; laagdrempelig maar niet het oude buurthuis idee, een frisse uitstraling. Professionals die er werken zouden elkaar vooral ook moeten treffen en hun werk meer met elkaar gaan doen dan ieder vanuit zijn hokje, bindend effect met grote efficiency naar de burger (kinderen in hulp trajecten etc. die in Het Gebouw op school gaan of al eerder bij consultatie bureau bekend zijn).

Vragen / dilemma's?

Wie is opdrachtgever in de exploitatie fase?

Kosten en opbrengsten ramingen en werkelijkheid (dus wat is verdien capaciteit, huurkosten etc)?

Risico's voor de maatschappelijk ondernemer (kan een welzijnspartner dit wel aangaan)?

Welke (hoofd)activiteiten vinden binnen het MFA plaats?

Streekschool (VMBO, HAVO en VWO)	8.000 m2 (1.000 leerlingen)
Wonen	12.500 m2 (appartementen, ouderen)
Derden – zorgsteunpunt, 1 ^e lijns gezondheidscentrum	1.000 m2 (in plint)
Gemeenschappelijk – receptie buurtwerk, horeca, politiepost, ed.	

Wat is de status van de MFA? (planfase, realisatiefase of exploitatiefase)

-

Wie zijn de partners/ participanten?

- Streekschool de Passie
- Stichting Woon Compas
- Pameijer

Welke gebruikersgroepen zijn te onderscheiden?

- School de Passie
- 134 appartementen
- zorgsteunpunten en 1^e lijns gezondheidscentrum
- buurt

Is er in de MFA horeca aanwezig? Wat is het type horeca concept? Met welke doelstelling wordt de horeca ingezet?

Visie cateringconcept Woon Compas en Pameijer sluiten naadloos po elkaar aan, geldt in bijzonder voor opzet/doelstellingen MFC.

Vinden gesprekken met reguliere cateraar plaats om te onderzoeken op welke wijze het horecaconcept kan worden vorm gegeven + kostendekkend kan worden gemaakt.

Wat is er tot op heden aan oplossingen m.b.t. horeca en hospitality bedacht?

- openingsdagen: 365 per jaar
- openingstijden: ma t/m vr van 08.00 uur tot 21.00 uur / zat+zon: nader te bepalen
- assortiment: beperkt horeca en education
- aantal zitplaatsen: nader te bepalen
- bijzonderheden: Restaurantfunctie voor de buurt, take- away voor school, opleidingsplek leerlingen/ cliënten Pameijer

De eerste berekening heeft het volgende opgeleverd: business case is verliesgevend!

Welke (hoofd)activiteiten vinden binnen het MFA plaats?

- Bibliotheek
- Vergaderfaciliteiten
- Trouwzaal
- Zorgfaciliteiten (CJG, logopedie, kinderopvang)
- Algemeen maatschappelijk werk
- Culturele activiteiten
- Sportactiviteiten (denk en precisie)

Wat is de status van de MFA? (planfase, realisatiefase of exploitatiefase)

Project bevindt zich in de planfase.

Wie zijn de partners/ participanten?

Stichting Openbare Bibliotheek Katwijk
KOK Kinderopvang
Oranjevereniging Rijnsburg
Gemeentelijke muziekschool Katwijk
Rijnsburg Oranje Expositie
Rijnsburg Klassiek
Buurtpreventie Frederiksoord

Wmo adviesraad
Rijnsburgse damclub
Bridgeclub Rijnsburg
De Nieuwe Abdij
GGD
Kwadraad
Logopediepraktijk
Biljartvereniging De Bogaert

Welke gebruikersgroepen zijn te onderscheiden?

Zorg, cultuur, (denk- en precisie)sport, sociaal cultureel en horeca.

Is er in de MFA horeca aanwezig? Wat is het type horeca concept? Met welke doelstelling wordt de horeca ingezet?

Ruimte voor horeca is gereserveerd, maar exploitant is (nog) niet gevonden.

Horeca zal gedurende openingstijden gebouw geopend zijn.

Bij voorkeur horeca uitgevoerd in combinatie met dagbesteding van licht verstandelijk gehandicapten of een andere doelgroep. Ook is een combinatie met facilitair- en programmabeheer mogelijk.

Doelstelling horeca functie: versterking en ondersteuning van doelstelling van gemeenschapshuis; een plaats voor ontmoeten en verbinden van inwoners van de kern Rijnsburg en accommoderen van instellingen.

Wat is er tot op heden aan oplossingen m.b.t. horeca en hospitality bedacht?

Staan aan begin van onderzoek over hoe de horecafunctie ingevuld moet gaan worden en welke partijen hiervoor in aanmerking komen. Doelstellingen /pve moeten nog worden opgesteld cq uitgeschreven.

Is er in de MFA horeca aanwezig? Wat is het type horeca concept? Met welke doelstelling wordt de horeca ingezet?

Ruimte voor horeca is gereserveerd, maar exploitant is (nog) niet gevonden.

Horeca zal gedurende openingstijden gebouw geopend zijn.

Bij voorkeur horeca uitgevoerd in combinatie met dagbesteding van licht verstandelijk gehandicapten of een andere doelgroep. Ook is een combinatie met facilitair- en programmabeheer mogelijk.

Doelstelling horeca functie: versterking en ondersteuning van doelstelling van gemeenschapshuis; een plaats voor ontmoeten en verbinden van inwoners van de kern Rijnsburg en accommoderen van instellingen.

Wat is er tot op heden aan oplossingen m.b.t. horeca en hospitality bedacht?

Staan aan begin van onderzoek over hoe de horecafunctie ingevuld moet gaan worden en welke partijen hiervoor in aanmerking komen. Doelstellingen /pve moeten nog worden opgesteld cq uitgeschreven.



Agenda

- Presentatie bijeenkomst 9 september
 - Visie op hospitality
 - Conceptontwikkeling
 - Guest Journey
 - Belangrijkste aandachtspunten
- Individuele cases
- ‘Grote gemene deler’, verwachtingen en eindresultaat
- Toelichting The Colour Kitchen
- Lunch en afsluiten

'Grote gemene deler'

Opdracht: in 2 groepen uiteen en per groep in 10-15 minuten bepalen wat jullie gemeenschappelijke doelen zijn (maximaal 3) voor de werkbijeenkomsten die we gaan organiseren? Waar willen jullie met elkaar antwoord op krijgen.

Verwachtingen en eindresultaat

....



Contactgegevens:

Hospitality Design, Amersfoort

Arnoud van Hal

a.vanhal@hospitalitydesign.nl

06-53541358