

NIEUW PERSONEELS- EN BEZOEKERSRESTAURANT LEIDS UNIVERSITAIR MEDISCH CENTRUM STAAT IN DE LONELY PLANET!

'VAN KANTINE NAAR KWALITEITSRESTAURANT!'



Voor de bezoeker van het Leids Universitair Medisch Centrum, die een aantal jaren het ziekenhuis in het centrum niet hoefde te bezoeken, zal een nieuwe visite ongetwijfeld tot grote verrassing en positieve verbazing leiden. De nieuwe hypermoderne eetgelegenheid annex restaurant op de eerste verdieping is bijna niet meer te herkennen. En dat was ook precies het doel van de grote verbouwing, die het afgelopen jaar heeft plaatsgevonden. Ron van der Torre, manager afdeling voeding van het Facilitair Bedrijf en Thorvald Laken, projectleider van het Bureau Nieuwe Werken, ogen als twee tevreden medewerkers. "De operatie is geslaagd," zeggen ze. "Met deze uitstraling en capaciteit kunnen we de komende jaren met vertrouwen tegemoet zien."

Het tweetal heeft niets te veel gezegd. Vooral het restaurant met de verschillende eilandjes, waar de gasten – van bezoekers tot aan medewerkers – een keur van producten kunnen kiezen, ziet er bijzonder fraai uit. Maar dat is het niet alleen. Volgens Laken is er bij de inrichting vooral goed nagedacht om de flow logisch te laten doorlopen. "Want als we uitgaan van de 7 x 24 uursdiensten dan dienen we 8.000 medewerkers, 1.000 studenten en 600 onderzoekers te kunnen bedienen. De uitdaging om van het vouderde restaurant met te weinig capaciteit naar een nieuwe faciliteit passend in de huidige tijd toe te gaan, was dan ook meer dan helder."

Maar het waren ook de tijden die veranderden. Van der Torre zegt dat in de jaren tachtig de medewerkers het liefst hun boterhammetje van huis meenamen, maar dat door uitbreiding van het assortiment en de kwaliteitsslag die al in de jaren negentig was gemaakt, bijna iedereen er voor koos om niet meer te pauzeren op of in de buurt van de eigen werkplek. "Daardoor was het duidelijk dat het restaurant kon worden gezien als een plek van samenkomst. Het moest hét visitekaartje van het ziekenhuis worden. Daarnaast realiseerden we ons dat dit ook de plek kon worden waar bijvoorbeeld in afgesloten ruimtes recepties of kleine feestjes dan wel vergaderingen of presentaties konden worden gehouden."

Voordat de verbouwing begon is er een groot onderzoek onder bezoekers en medewerkers gehouden. Laken zegt dat er veel gesprekken met de verschillende afdelingen zijn gevoerd. "Uit al die enquêtes bleek dat de gebruikers op zoek waren naar meer sfeer, het kon allemaal wat lichter en de term kantine moest verdwijnen. Men sprak liever van een restaurant"

De twee vertellen dat het budget kon worden gevormd door een goede inventaris te maken, onder andere ook van de benodigde technische voorzieningen, die zouden moeten worden geïnstalleerd. "Het werd een Europese aanbesteding, waarbij we vooraf al wel advies aan een vaste leverancier hadden gevraagd. Dat heeft ons in de voorbereiding een voorsprong opgeleverd. We wisten precies wat we wilden. En we hebben uiteraard ook elders gekeken. Het grote knelpunt werd de spits tijdens de lunch. Van half twaalf tot half twee 's middags is het namelijk prime time in het restaurant. Van opbouw tot afwas; alles moest complementair en logisch op elkaar worden afgestemd."

De Raad van Bestuur van het ziekenhuis had overigens ook een aantal heldere wensen. "Het mocht allemaal niet te luxe worden. Het ontwikkelen van een vijf sterren restaurant was dan ook niet de optie; het is en blijft wel een ziekenhuis, zo meende de leden van de RvB. ▼

BOUTER : VOOR HET BETERE PERSONEELSRESTAURANT



BOUTER : GROOT IN GROOTKEUKEN



Onder het motto "prettig werken, aangenaam verblijven" richt Bouter de laatste jaren meer en meer personeelsrestaurants in ziekenhuizen in. Een team van specialisten heeft het Bouter-Plaza-Concept ontwikkeld, waarin met name frontcooking steeds meer wordt toegepast. Het voedsel wordt in het restaurant bereid, zodat de bezoekers kunnen zien wat er in hun gerechten wordt verwerkt.

Neem voor meer informatie over de producten van Bouter contact op met onze adviseurs. Of bezoek onze website www.bouter.nl

Daarnaast wilde men dat we gebruik zouden blijven maken van de bestaande huisstijl in een tijdloze atmosfeer. Kortom, het doel was een prettig welbevinden."

Met enige gefronste wenkbrauwen denken de twee nog terug aan de periode dat de verbouwing aan de gang was. "Het moest in fases en bovendien hadden we een werksce-nario bedacht, waardoor de verkoop door kon gaan. We konden onmogelijk tegen al onze gasten zeggen dat ze voor een periode van een 7 maanden maar toch weer die bo-terhammetjes van thuis moesten meenemen. We hadden duidelijke werkafspraken met de bouwpartners gemaakt in verband met de ge-luids- en stofoverlast. Dankzij onze opzichter Johan Doets werd er gedisciplineerd gewerkt en werd er geboord en gesloopt op de juiste momenten van de dag."

Afgelopen kerst is de sleutel overhandigd en daarna ("En dat kunnen we iedereen aanraden die een groot horecatechnisch project heeft afgerond") is men gaan proefdraaien. "De test was ook nodig. Het personeel moest wennen aan alle apparatuur. Hoe lopen de mensen? Snappen ze de volgorde van de bedachte lo-gistiek? En... het werkte ook. Het is allemaal ontzettend meegevallen. Een belangrijk punt is dat we er voor kozen om zeven kassa's in te richten. Er is nog nagedacht over en getest met bedieningsloze kassa's – dus dat de gas-ten zelf door te scannen hun gekozen waar afrekenen – maar daar hebben we uiteinde-lijk van afgezien. Uit de testperiode bleek in ieder geval dat we verder nauwelijks op- en aanmerkingen kregen. En dat was een goed teken."

Laken durft in bescheidenheid te stellen dat het ontwikkel- en bouwproces in het Leids Universitair Medisch Centrum bijna 'uit het boekje' was. "Een belangrijke tip aan anderen die soortgelijke uitdagingen aangaan, geven we uiteraard graag," zegt Van der Torre. "Visualiseer meteen vanaf het begin de artist im-pressions in 3D. Dat werkt beter dan alleen het werken met platte tekeningen. Het levert sneller draagvlak op waardoor groen licht eer-der aan de orde is. Daarnaast is het onze posi-tieve ervaring dat in dit project niet specifiek een dominante partij aanwezig was. ▼

INTOS INTERIEURMAKERS BOUWT RESTAURANT LUMC

Het eerste contact tussen INTOS interieurma-kers en het LUMC is jaren geleden tot stand ge-komen door INTEC shielding; een divisie binnen INTOS die zich heeft gespecialiseerd in de leve-ring van stralingswerende producten voor di-verse toepassingen.

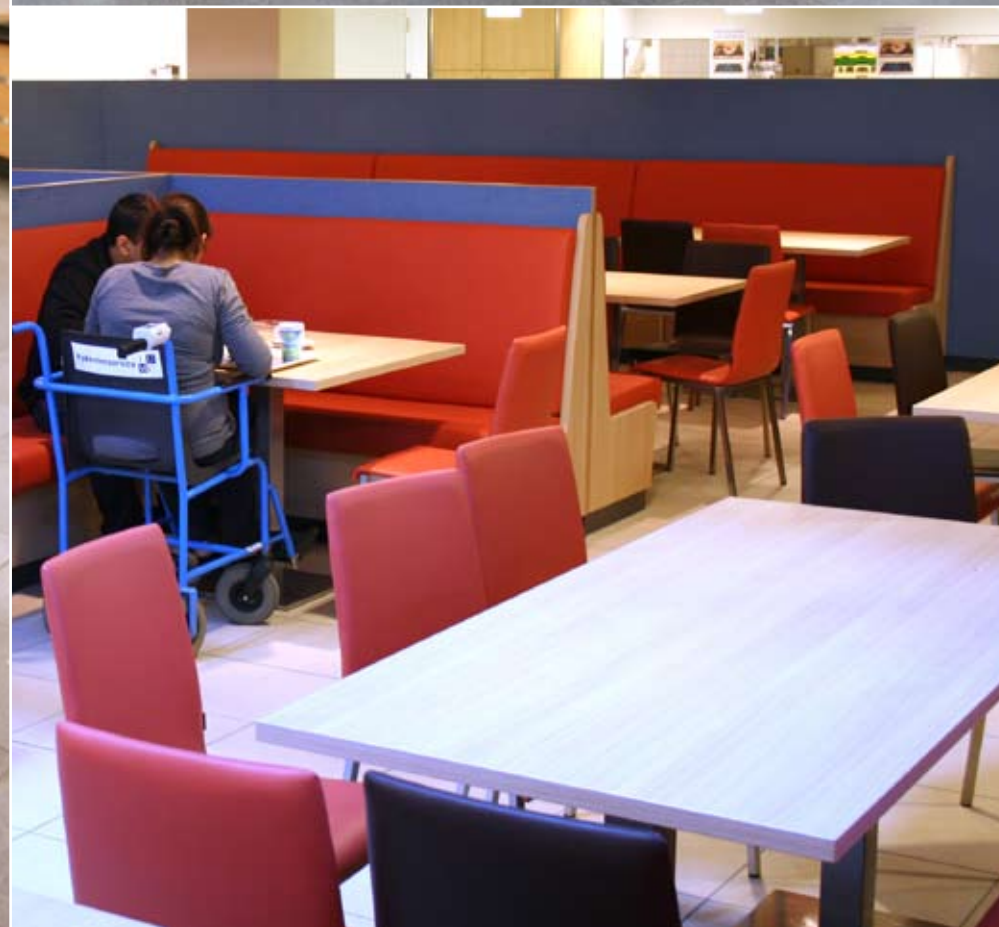
Al snel werd voor het LUMC duidelijk dat INTEC onderdeel was van een bedrijf dat meer kon dan alleen het leveren van stralingswerende produc-ten. INTOS werd toen benaderd om ook speciaal meubilair voor de afdeling Radiologie te ontwik-kelen. Vanuit dit contact is er een intensieve sa-menwerking ontstaan waarin INTOS is gevraagd om mee te denken over de ontwikkeling van een standaard balie-concept, waarbij duurzaamheid en budget de uitgangspunten waren. Inmiddels zijn er op diverse afdelingen al nieuwe balies ge-plaatst en zal dit concept de komende jaren uit-gerold worden over de andere afdelingen.

In 2006 is INTOS gevraagd mee te denken over de inrichting van het nieuwe restaurant waar-bij gestart werd met het samenstellen van een uitgebreid tekeningenboek. Dit boek diende als uitgangspunt voor het verdere traject. In samenwerking met de architect is dit concept uitgewerkt tot een concreet werkplan. INTOS

is vanaf het prille begin betrokken geweest bij dit project en was verantwoordelijk voor zowel productontwikkeling (met uitzondering van de stoelen is alles speciaal ontworpen voor het LUMC), als ook engineering, productie, installa-tie en logistiek. Het is een ontwikkeling, die de laatste jaren steeds vaker succesvol is gebleken. INTOS heeft zich als organisatie de afgelopen ja-ren sterk ontwikkeld en is van productgerichte organisatie (puur interieurbouwer), uitgegroeid tot een projectgerichte onderneming. Hierdoor is de productie een deel van de faciliteiten die INTOS biedt.

Het totaalpakket van diensten leverde voor het LUMC diverse voordelen op. Niet alleen lag een groot deel van de coördinatie op één centraal punt. Ook kwaliteit en doorlooptijd konden zo beter gegarandeerd worden. Voor het LUMC produceerde INTOS voor het restaurant onder andere de banken, tafels, bars, diverse koven, wanden, informatieborden. Gelijktijdig met de verbouwing van het restaurant heeft INTOS de bibliotheek van het LUMC op eenzelfde wijze van een nieuw interieur voorzien. INTOS kijkt met plezier terug op de prettige samenwerking met het LUMC in beide projecten. "De relatie die wij de afgelopen jaren met het LUMC hebben opgebouwd, hopen we de komende jaren ver-der voort te zetten."





We konden ons daardoor focussen op de praktische kant. We hebben veel gepraat met de mensen op de werkvloer. Daar zitten immers de leermomenten."

Het heeft dus allemaal goed gewerkt. Sterker nog; het restaurant ontvangt nu zelfs bezoek-

kers die feitelijk niet in het ziekenhuis hoefden te zijn. Dat heeft ongetwijfeld te maken met de nabije ligging van het Centraal Station maar er is nóg een andere opvallende reden daarvoor te formuleren. "We staan – tot onze verrassing - in de Lonely Planet," besluit een lachende Van der Torre. "Dat heeft met zeker-

heid te maken met het grote aantal studenten dat in Leiden woont, studeert en bij ons op bezoek is. Onze vermelding zegt iets over de kwaliteit en uitstraling want in deze wereldwijde reisgids kom je niet zo maar te staan. We mogen daarom apetrots zijn op het eindresultaat!"

BOUTER LEVERDE HET PERSONEELSRESTAURANT LUMC

Bouter BV is al meer dan 30 jaar een toonaangevend bedrijf voor de inrichting van grootkeukens voor personeels- en gastenrestaurants in de gezondheidszorg. De visie van Bouter BV is gericht op het leveren van kwaliteitsproducten en het opleveren van een kwaliteitsproject als geheel. Een ISO certificering is daar een goed voorbeeld van.

Volgens Sales Manager Paul Peters kwam Bouter na een Europese aanbesteding als beste uit de bus en kreeg ze de opdracht om zowel de koffiecounter als ook het personeelsrestaurant van het LUMC opnieuw in te richten. "De koffiecounter met uitgiftebuffet is voorzien van een warme- en koude-uitgifte, bak- en braadapparatuur en een vaatwastallatie. Tevens zijn er twee snelkassa's met een koffievoorziening," zegt hij.

Het personeelsrestaurant is ingericht met diverse uitgiftebuffetten, zowel lijn- als freeflow. "Deze zijn ingericht voor warm en koud eten. Er zijn ook wandkoelingen. Er is tevens een centraal eiland voor soepen en salades. Daarnaast vindt men nog diverse bak- en braadapparatuur en een combi steamer. Een complete frituurwand inclusief front-cooking en inductie kookunit maakt het personeelsrestaurant compleet. De gasten hebben zeven kassa's om bij af te rekenen."

Al met al een bijzonder gelaagd project waar het LUMC bijzonder trots op is, zo is Paul Peters van mening.



FEITEN EN CIJFERS

Project	Restaurant Leids Universitair Medisch Centrum
Opdrachtgever	LUMC
Architect	Afd. Infra LUMC, Lisette Algra, Peter Schreuder Goedheijt
Interieur	INTOS interieurmakers, Haarlem
Restaurant	Bouter, Zoetermeer

Bouwtijd:		
Leidse pleinvloer	start november 2007:	gereed februari 2008
Koffie counter	start januari 2008:	gereed april 2008
Alternatieve uitgifte	start maart 2008:	gereed april 2008
Restaurant	start mei 2008:	gereed december 2008
Aantal bedden	850	
Restaurant		
(hoeveel plaatsen)	600	