



## De leukste winkel/restaurant combinatie in een ziekenhuis

**In de nieuwbouw van Rijnland Leiderdorp zijn half november het nieuwe restaurant en de nieuwe winkel in gebruik genomen. Bewust is gekozen voor een eigen gezicht & sfeer, onder de gemeenschappelijke noemer *Quartier SanTé*.**

*SanTé Cadeaux, SanTé Café, SanTé Direct, SanTé Cuisine*: u treft ze allemaal aan in het ziekenhuis in Leiderdorp. Een winkel, een koffiebar, *frontcooking* met verse producten, het traditionelere personeelsrestaurant: alles onder de noemer Quartier SanTé. Manager catering Jan Halink: 'Het is een korte, pakkende naam die refereert aan het Mediterrane, het Bourgondische. Tegelijkertijd is 't het Franse woord voor gezondheid, daarmee legt het de relatie naar het ziekenhuis.

Daarnaast willen we ons duidelijk op de kaart zetten met een eigen profiel. Dit om zakelijke onafhankelijkheid van het ziekenhuis te suggereren. Dit is van belang omdat we een commerciële taakstelling hebben. We moeten winst maken. We hebben keiharde targets, daar worden we straks op afgerekend. De in het verleden nogal eens bekritiseerde ziekenhuis cultuur is echt verleden tijd.'

### De eisen van 2005

De weg er naartoe is intensief en uitdagend geweest. Halink vat samen: 'In de eerste nieuwbouwplannen, nu tien jaar geleden, was onvoldoende voorzien in een horecagelegenheid die zou voldoen aan de eisen van 2005. Veel te klein. Ik heb dat aangekaart bij de directie die dat steunde en vervolgens is er heel veel gepraat met EGM, het architectenbureau. Uiteindelijk is besloten tot overkapping van de binnentuin. Daardoor ontstond er een restaurant met een enorm volume!'

Rob Brand, bedrijfsleider, legt uit dat de bouw van restaurants en winkels niet ingecalculeerd zijn in het bouwbudget voor ziekenhuizen. Van overheidswege is bepaald dat de vierkante meters voor commerciële voorzieningen daar los van staan. De raad van bestuur heeft eerst overwogen om een *jointventure* aan te gaan met een extern bedrijf, of alles uit te besteden. De *jointventure* viel af ivm problemen over de zeggenschap over het gebouw die daaruit voort kunnen komen. Uitbesteden leverde onvoldoende bijdrage ter dekking van de bouwkundige kosten. Het zelf opgestelde ondernemingsplan bleek het meest profijtelijk. Halink: 'We hebben ons daarbij laten inspireren door de Zwitserse keten *Mövenpick* en *La Place* restaurants van V&D.' Door de toepassing van de vers-formule en de nieuwe ligging bij de entree van het ziekenhuis verwachten we, met een omzettoename van 80% in het restaurant en 120% in de winkel, een omzet van € 1.200.000 te realiseren.' De knoop is uiteindelijk pas begin 2005 definitief doorgehakt. Vanaf dat moment konden we pas echt aan het werk'

### **Binnenhuisarchitecten:**

Halink wilde een sfeer neerzetten waarmee de gast zich even niet in het ziekenhuis waant. Om die reden wilde hij op voorhand niet in zee gaan met het architectenbureau dat verantwoordelijk is voor de bouw van het ziekenhuis.

In november 2004 zijn 3 binnenhuisarchitectenbureaus gevraagd om op basis van de door hem beschreven inrichtingsfilosofie een presentatie te houden over hun ideeën, aanpak en kosten. De commissie die hiervoor was samengesteld koos unaniem voor Raymond Dekker en Rene Mensink van ABC te Driebergen. Zij hielden een zeer creatieve presentatie, die bovendien inhoudelijk ook al erg beeldend was voor het te bereiken eindresultaat.

Vanaf de opdracht is er wekelijks overleg geweest om ons concept, bouwkundig en inrichtingstechnisch te vertalen. De open manier van communiceren was een unieke ervaring en een verrijking geweest in het proces. Er bestond absolute synergie. Door de continue wederzijdse informatiestroom konden wensen en voortschrijdend inzicht, met soms kleine aanpassingen op het ontwerp ingepast worden.

Zij begeleidden ook de offertefase en verrasten met nieuwe leveranciers, deden prijsonderhandelingen om binnen gestelde budgetten te blijven. Ondanks de strakke financiële kaders, zijn er nooit concessies gedaan aan de kwaliteit. Er is steeds gezocht naar goede partners die de gewenste kwaliteit konden leveren en pasten binnen het budget en het totaal concept.

Nadat dat alle keuzen bekend waren hebben zij uiteraard alle tekeningen aangeleverd voor de bouwkundige, elektrotechnische en waterbouwkundige voorzieningen die nodig waren. Dit werd vervolgens overgedragen aan de BAM, de hoofdaannemer van de nieuwbouw en renovatie van het Rijnland Ziekenhuis te Leiderdorp, voor de prijsvorming en planning. Dekker en Mensink hadden ook veel contact met onderaannemers en waren tijdens het bouw en inrichtingstraject veelvuldig aanwezig om het proces te begeleiden en zo met elkaar toe te werken naar het gewenste resultaat. Bij het inhuizen van alle tafels en stoelen, sjouwden ze zelfs mee om ervoor te zorgen dat de tafels en de stoelen op de plek kwamen te staan die zij al zo'n lange tijd voor ogen hadden. Dat is voor hun de manier om de hoge kwaliteit te kunnen waarborgen. Deze betrokkenheid hebben wij tijdens het gehele proces erg gewaardeerd.

### **Frans plein:**

Het restaurant telt twee terrassen: beneden 200 plaatsen voor algemeen gebruik, boven zijn de ruim 100 plaatsen gereserveerd voor de medewerkers.

Raymond Dekker en Rene Mensink hebben door het materiaalgebruik getracht een buitensfeer te bereiken. De wanden zijn afgewerkt met een grijs stucwerk dessin of bestaan uit houten schuttingen. De vloer is belegd met grote Naamse plavuizen. De verlichting in de sfeer van straatlantaarns en met geprepareerde échte bomen met kunstblad wordt de sfeer van een Frans plein benaderd. Veel kleine tafeltjes met caféstoelen en bistro-achtige wandbanken, een leestafel en een kinderhoek "*Terrasse Petits*", vormen het luchtige meubilair. Het buffetgebied is voorzien van eikenhouten tafels met hardstenen bladen, waarop op schilferijs de verse producten zijn uitgesteld: verse broodjes, verse jus, fruitsalades. Door middel van "front-cooking" gebeurt alles in het zicht. Ter plekke worden de Thaise of Italiaanse noodle gerechten gewokt!

Boven de tafels wordt op schoolborden het assortiment en de prijs bekendgemaakt.

Kleurcodering geeft daarbij aan welke producten gezond of minder gezond zijn: groen "bij voorkeur", geel "middenweg", rood "met mate"

Op het balkonterras voor de medewerkers wordt het meubilair opgefleurd met vrolijke parasols. Ook is daar een nieuwe *lounge*-ruimte met fauteuils gerealiseerd.)

**De ingebruikname:**

De opening van het restaurant was 21 november. De winkel is een week eerder open gegaan. Vanwege het grote aantal mensen dat dagelijks in het Leiderdorpse ziekenhuis komt, zal dit de enige Alatuslocatie zijn waar de winkel- en horecavoorzieningen met winst kunnen draaien. Brand: ‘Dat de Rijnlandmedewerkers korting krijgen op een aantal basisproducten – namelijk de standaard warme maaltijd en de gewone broodmaaltijd, is een voortzetting van het huidige prijsbeleid voor medewerkers en in afstemming met het aanbod in de andere Alatus locaties. De Leiderdorpse Rijnlanders hebben daarnaast een ruime keuze uit luxere producten. Op deze producten zal echter veelal minder of geen korting worden gegeven.’

**Eigen identiteit:**

Een sterk logo met afgeleiden, zegt Jan Halink, die zelf de naam Quartier SanTé bedacht. Rob Brand legt uit dat het logo ivm de kosten nog niet op het serviesgoed en disposabels is gedrukt. In de nieuwe opzet mogen servies en bestek overigens niet meer meegenomen worden uit het restaurant naar de afdelingen. Meenemen mag als men gebruikmaakt van de daartoe aangeboden disposabels.

Jan Halink: ‘We hebben nu het meest onderscheidende restaurant in een ziekenhuis, zowel bouwkundig als qua inrichting. Raymond Dekker en Rene Mensink hebben mijn conceptuele visie, mooier vertaald dan ik ooit heb kunnen denken. Met het plein met de bomen, de marktsfeer in het buffet en de sfeervolle winkel, wordt als het ware het dorpscentrum van het ziekenhuis gevormd. Een plein om even de gedachten te verzetten, iets te gebruiken, te ontspannen en waar je niet het gevoel hebt in een ziekenhuis te zijn.