

WEEKBLAD

FACILITAIR & GEBOUWBEHEER

Onafhankelijk weekblad voor facilitair management en gebouwbeheer in Nederland en Vlaanderen



Eerlijk eten zonder E-nummers op hogeschool

Essent kiest voor
@nders werken

Telewerker wil graag
gezien worden

Schoolkantines worden
steeds gezonder

Thema:
ETEN EN DRINKEN

WEEKBLAD

FACILITAIR & GEBOUWBEHEER

Onafhankelijk weekblad voor facilitair management en gebouwbeheer in Nederland en Vlaanderen



Eerlijk eten zonder E-nummers op hogeschool

Essent kiest voor
@nders werken

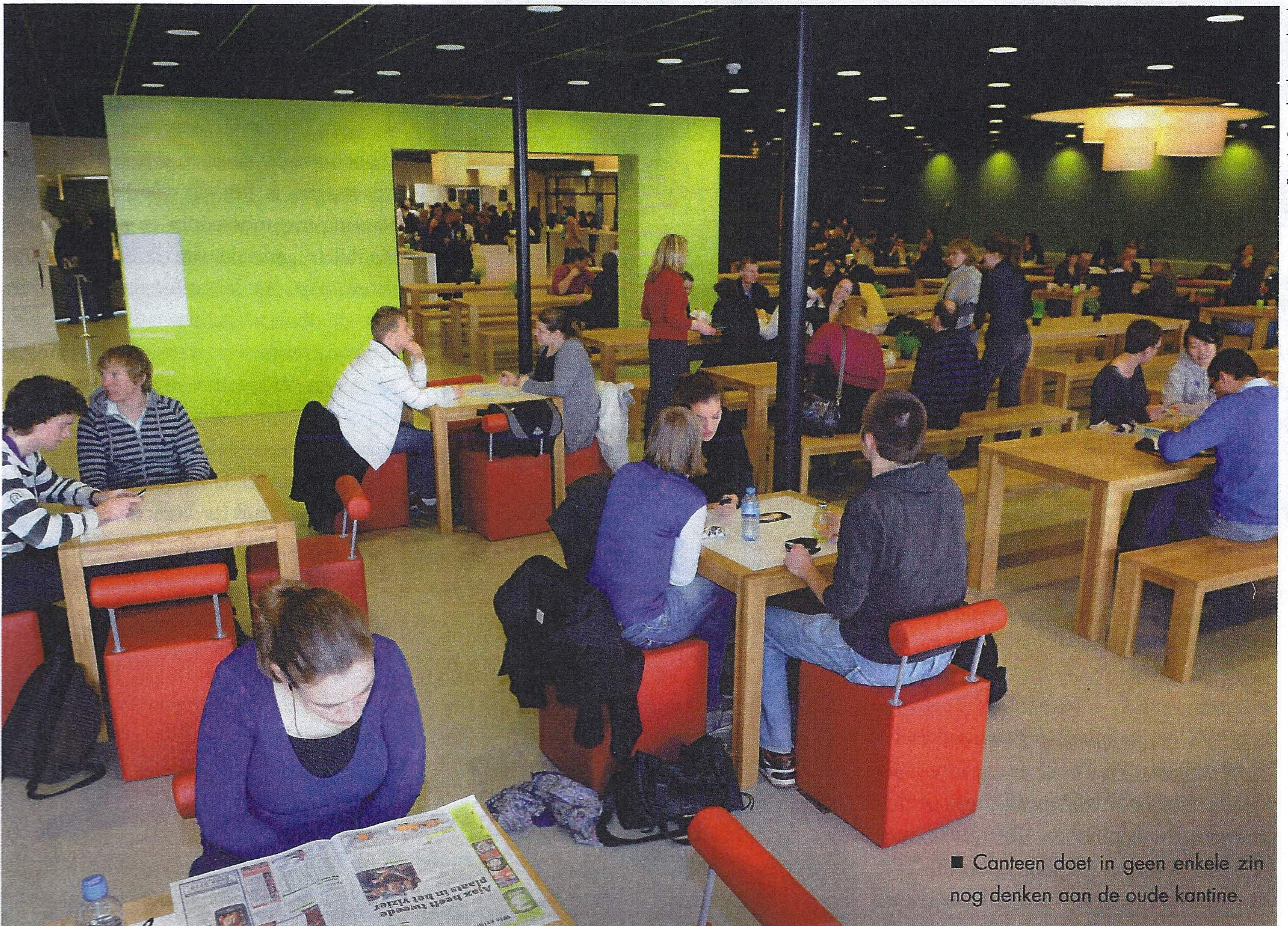
Telewerker wil graag
gezien worden

Schoolkantines worden
steeds gezonder

Thema:
ETEN EN DRINKEN

Eten en drinken

Honderd procent natuurlijk, biologisch en internationaal eten en drinken in een duurzame setting. Dat is mogelijk in Canteen, het nieuwe restaurant van Stenden hogeschool in Leeuwarden. Met SVH Meesterkok Albert Kooy als enthousiaste motor werd in de Friese hoofdstad een vooruitstrevend concept neergezet vanuit de visie: Serving to make it a better World. 'Wij maken hier op ambachtelijke wijze gezond, eerlijk, lekker én betaalbaar eten.'



Foto's: Stenden hogeschool

■ Canteen doet in geen enkele zin nog denken aan de oude kantine.

Stenden hogeschool beschikt over een vooruitstrevend restaurant

Eerlijk eten zonder E-nummers

Eten zonder E-nummers. Dat is waarvoor het onlangs in gebruik genomen restaurant Canteen staat. Executive chef/F&B manager Albert Kooy en zijn ploeg van hbo-studenten werken in hun keuken met 100 procent natuurlijke ingrediënten, zonder kunstmatige toevoegingen. Dat is de filosofie die Kooy (bij het grote publiek bekend via het tv-programma Big Diet) hoog in het vaandel heeft staan en die hij eerder al zes

jaar lang op het Koning Willem I College in 's-Hertogenbosch in de praktijk bracht. Daar trok Kooy ten strijde tegen het gegeven dat er in de meeste school- en bedrijfskantines niet meer zélf gekookt werd. 'De industrie bepaalt wat er op het bord komt. De magazijnen staan vol met poeders en pakjes. En als het ergens geleerd moet worden, dan is het wel op school.' Na zes jaar mbo verkaste de SVH Meesterkok naar

Leeuwarden, om daar de zaken op hbo-niveau aan te gaan pakken. 'Daar komen zo meteen de managers vandaan. Die moeten weten wat eerlijk eten is.'

Huiskamer

Men was er op Stenden hogeschool al enige tijd van doordrongen dat de bestaande kantine dringend aan een opknapbeurt toe was. 'Die was toch al sinds 1992 in ge-

Eten en drinken



■ De gerechten worden in het nieuwe restaurant op disposables geserveerd.

bruik en behoorlijk gedateerd', weet ook Siebrith Hoekstein, senior beleidsadviseur bij de afdeling Facilities van de internationale hogeschool en tevens projectleider bij huisvestingsprojecten. De ideeën met de kantine waren al snel duidelijk. 'Het moest niet alleen maar een eetlocatie worden, maar meer een grote huiskamer, waar je het gevoel krijgt van bij je moeder aan de keukentafel.' Die tafel moest dan wel in een hele grote keuken staan. Alleen al in Leeuwarden lopen ongeveer 7500 studenten en 750 personeelsleden rond. Dat is

werd het voorjaar 2009, voordat alles definitief vorm kreeg. Hoekstein: 'Wij wilden een multifunctionele ruimte, met vierkante meters die we veel konden gebruiken, zowel voor studenten als voor personeel. Het moest een groot kloppend hart worden.' En dat werd het ook. De voormalige kantine werd sinds het afgelopen najaar verbouwd en zelfs nog een stukje vergroot. Zo werden maar liefst 450 plekken gecreëerd in een ruimte die meer aan een restaurant dan aan een kantine doet denken. Niet voor niets werd voor de naam Canteen gekozen.

Canteen is net een duurzame huiskamer.

ongeveer driekwart van de totale populatie van de hogeschool, die ook nog acht andere vestigingsplaatsen kent en circa 2900 buitenlandse studenten onderdak biedt. Bij een grootscheepse verbouwing in 2004 bleef de kantine nog buiten schot, maar eind 2007 kwamen de plannen weer op tafel. Prioriteiten in het bouwproces leidden toen echter opnieuw tot uitstel. Uiteindelijk

'Die roept een bepaalde sfeer op', zo vindt Hoekstein. 'Aan de ene kant wekt het de suggestie van een bedrijfskantine maar ook van een Mexicaanse cantina, waar iedereen een gezellige tijd heeft.'

Duurzaam

Canteen doet in geen enkele zin nog denken aan de oude kantine. De metamorfose

is dan ook compleet doorgevoerd. Eigenlijk is alleen de spoelkeuken gebleven zoals die was. 'De muren, plafonds, vloeren, het meubilair en de uitgiftepunten zijn allemaal anders.' Daarbij is zoveel mogelijk gebruik gemaakt van duurzame materialen en technieken. 'We vonden dat we hier een voorbeeldfunctie hebben, omdat we met overheids geld werken', licht Hoekstein toe. En dus werd er gekozen voor recyclebare en gemakkelijk te monteren materialen, hebben gevels, vloer en dak een hoge isolatiewaarde, is het dak voorbereid op beplanting met mossedum en is het nieuwe meubilair gemaakt van duurzame materialen, met een lange levensduur. Verder zijn de diverse lichtarmaturen voorzien van hoog rendement warmteterugwinning, zorgt een omkeerbare warmtepomp voor verwarming en eventuele nakoeling van de lucht en worden de energiestromen gemeten en geanalyseerd om tot een zo optimaal mogelijk verbruik te komen. 'We hebben in de basis alles kunnen realiseren wat we wilden', stelt de projectleider tevreden vast. 'Natuurlijk zijn er nog best wensen, zoals een geluidsinstallatie. Er is rekening gehouden met de akoestiek. Ook al zit de ruimte vol: het wordt geen kakafonie van geluid.'

Leerbedrijf

Canteen fungeert als leerbedrijf voor de opleiding International Hospitality Management (IHM). Albert Kooy richtte daarvoor eerder al het restaurant en de keuken van het Stenden University Hotel in volgens zijn nieuwe Hollandse keuken-concept. 'Toen dat gedeelte eenmaal stond, kwam de wens om een inhaalslag met de oude kantine te maken', blikt hij terug. 'Daar kwam alles uit plastic zakjes of kant-en-klaar binnen. Dat moest anders.' Kooy besloot te gaan werken aan een assortiment van 100 procent natuurlijke ingrediënten: biologisch, duurzaam en zonder E-nummers en andere kunstmatige toevoegingen. 'Het viel nog niet mee om die E-nummervrije producten te vinden', verzucht hij. 'Het leek soms wel of ik de enige was die daarnaar op zoek was.' Uiteindelijk slaagde hij echter in zijn streven. 'En dat is uniek.' Kooy voelt zich in Canteen als een vis in het spreekwoordelijke water. Met het oog

op het sterke internationale karakter van de hogeschool heeft hij ervoor gekozen om vijf thema's in het uitgiftebuffet terug te laten komen. Dat zijn koffie, brood en gerech-

vloer hebben', klinkt het niet zonder trots. 'Ik ben van origine een à la carte kok en nu kook ik met ongeschoold personeel à la minute voor duizend man ...'

Diverse bedrijven hebben hun licht al in Friesland opgestoken.

ten afkomstig van drie continenten. Deze worden gepresenteerd onder de noemers Out of Africa, East meets West en Made in Europe. Van de noodles met groenten tot en met de pizza's: alles wordt vers en ter plekke bereid. 'En dat is best een cultuurschok voor de studenten', concludeert Kooy. Die is wat terughoudend met het gebruik van de term 'biologisch': 'Dat vinden studenten duur, vies en eng.' Maar met de gekozen invulling van de menukaart in het restaurant lijken ze geen moeite te hebben. 'Uit de kassahandelingen blijkt dat we per dag gemiddeld duizend mensen over de

Het is voor de SVH Meesterkok en de zijnen prettig werken in Canteen. Kooy roemt de lange tafels en banken in het restaurant en de optimale benutting van de ruimte. Die wordt nu ook veel breder gebruikt. 'Voorheen werden de piekmomenten hier gecreëerd, was er tot elf uur in feite niets te krijgen. Nu zie je Aziatische studenten al om half tien 's ochtends aan de noedels zitten. Er heerst niet zo'n ouderwets ritme meer.' Geleidelijk aan ziet Kooy de studenten dan ook ontdekken dat het goed is. Hij houdt nauwgezet in de gaten hoe de producten lopen, om het assortiment daar

eventueel op aan te passen. 'En we vragen de studenten om suggesties, wat ze graag zouden willen eten.' Met al die informatie moet hij Canteen op een zodanige manier gaan invullen, dat er onder de streep ook geld overblijft. 'Het is voor mij een uitdaging om het rendabel te krijgen. Je moet dit gewoon zien als een commercieel bedrijf. We moeten onszelf hier zien te bedruipen.' En hij heeft er alle vertrouwen in dat dat gaat lukken.

Verantwoord

Omdat de studenten in Leeuwarden gewend zijn aan lage prijzen, legt Kooy de lat in Canteen financieel niet al te hoog. Wat voorbeelden: voor een vers gewokt bakje noedels met groenten wordt 2,50 gevraagd. En voor een al even vers bereide pizza ben je evenveel geld kwijt. Een kopje vegetarische soep kost slechts één euro en een brasserie bol met bijvoorbeeld makreel gaat voor 2,25 over de counter. Behalve eerlijk, vers en betaalbaar is men in Canteen ook nog verantwoord bezig. Zo serveert men alles op disposables en wordt ook het energieverbruik in de keuken in de gaten gehouden. Kooy: 'Als hotel zijn wij bezig met het Green Key-verhaal, waarbij je méér aan het milieu denkt dan dat wettelijk wordt gevraagd. Alles wat we hier doen wordt langs de meetlat gehouden: energie, schoonmaak, verlichting, noem maar op. En wat we kunnen managen, managen we.' Het is dan ook niet vreemd dat de manier van werken in Leeuwarden zich in een warme belangstelling uit den lande mag verheugen. Diverse bedrijven die duurzaamheid hoog in het vaandel hebben staan, waaronder ziekenhuizen, hebben hun licht al in Friesland opgestoken. Net als de chef kijkt ook Siebrith Hoekstein met een goed gevoel naar de start van Canteen en de snelle ontwikkelingen die het restaurant doormaakt. Ze is blij dat er duidelijk voor gekozen is om het predikaat duurzaam zowel op de keuken als op het restaurant te plakken. 'Daar was geen discussie over. Je kunt dit niet in je keuken wél doen en in je inrichting niet. De reacties zijn overwegend erg enthousiast. Je ziet studenten nu tussen de middag hun noedels eten, met stokjes. Dat is wat we willen: écht en puur.' ■

TON DE KORT

■ Van de noodles met groenten tot en met de pizza's: alles wordt vers en ter plekke bereid.

