



pi.

sinds 1989

verschijnt tweemaandelijks www.pi-online.nl

HOTELS EN RESTAURANTS

QO Amsterdam	12
Hygge Brussel	20
Pestana Amsterdam	28
Huize Bergen Vught	34
EVE Tilburg	42
GROOS! Rotterdam	48

COLUMN Chris Meplon	58
----------------------------	----

PRODUCTDOSSIER VERLICHTING

Light + Building	62
Productinformatie Verlichting	70

OPGELEVERD

Euronext Amsterdam	76
CIC Rotterdam	82
Broeiness Amsterdam	88
Raadzaal Almere	92

INTERVIEW Sebastian Herkner	98
------------------------------------	----

BEURZEN

Salone del Mobile Milaan	102
Fuorisalone Milaan	108

PRODUCTINFORMATIE	118
ETCETERA	127
LONDON CALLING SHANGHAI	130

Eten, drinken en leren

MARS Interieurarchitecten ontwierp voor opleidingsrestaurant **GROOS!** van het **Albeda Horecacollege** een inspirerend interieur waarin leerlingen les krijgen in een levensechte praktijksituatie.





FOTO LINKS

De overgang naar de deels open keuken.

FOTO BOVEN

Het restaurant heeft een tochtportaal van okerkleurig geschilderd staal.

FOTO LINKSONDER

Achter de bar kunnen meerdere mensen tegelijk werken.

FOTO RECHTSONDER

In het restaurant zijn niveaoverschillen toegepast.

Op het Albeda Horecacollege worden jongeren opgeleid voor de horeca- en toerismebranche, en draait alles om vakmanschap, gastvrijheid en passie. Het college heeft een aantal opleidingsrestaurants die door de leerlingen van de opleidingen Kok en Gastheerschap zelf worden gerund en waar ze instructies krijgen. Zo bieden de restaurants de leerlingen de kans om te groeien – zowel in de opleiding als in de praktijk.

Gelaagdheid

GROOS! bevindt zich in de plint van een van de schoolgebouwen van het college, waar voorheen een kinderdagverblijf was gevestigd. MARS Interieurarchitecten ontwierp eerder restaurant Proeflokaal in Maassluis voor het Albeda, en werd ook gevraagd voor GROOS!. Het bureau vertaalde de onderwijsvisie van het college naar een ontwerp dat aansluit op het stoere gebouw en in verbinding staat met de directe omgeving. Die visie is erop gericht in het restaurant zo veel mogelijk een praktijksituatie te creëren. “Het draait om het vinden van de juiste balans tussen mooi en functioneel”, vertelt Marlies den Hartogh van MARS. “Daarbij hebben wij allerlei ingrepen

Opdrachtgever **Albeda College Rotterdam**
Interieurontwerp **MARS Interieurarchitecten**
Interieurbouw **Meubelmakerij Het Woud**
Losse inrichting **Van Uum design/NeonTime**
Meubelen **o.a. Satelliet**
Tegels **Winckelmans**
Aannemer **Facilicom Solutions**
Installatieadviseur **Slagboom Vlaardingen**

gedaan om een gelaagdheid te creëren die verschillende situaties als in een ‘echt’ restaurant mogelijk maakt. De ruimten zijn multifunctioneel inzetbaar. Zo is het interieur in het restaurant-gedeelte voor een belangrijk deel mobiel zodat je het vrij kunt maken en het podium kunt gebruiken voor presentaties.”

De entree werd vernieuwd – met een nieuw tochtportaal van okerkleurig geschilderd staal. Een heel ander soort entree dan die van het schoolgebouw, zodat je al van buiten goed ziet dat hier wat bijzonders is. “Bij veel opleidingen hebben de restaurants en kantines echt een schoolse sfeer”, zegt Den Hartogh, “hier was de insteek dat je niet direct moet zien dat het om een opleiding gaat. Het restaurant heeft dan ook een compleet andere sfeer en is bovendien echt van deze tijd.”

Je komt eerst in het brasserie-deel van GROOS!, waar de riante in messing en hout uitgevoerde bar direct in het oog springt. De bar is extra lang en zo ingericht dat er meerdere leerlingen tegelijk achter kunnen werken – wat ook in de praktijk veel gebeurt. Achter de bar is een houten kastenwand die over de hele lengte van de ruimte doorloopt – niet alleen mooi, maar ook functioneel, omdat er veel materialen in worden opgeborgen. Ook op andere plekken zijn ‘instructiemomenten’ gecreëerd, bijvoorbeeld door niveaoverschillen toe te passen – want de leerlingen komen ook in de praktijk op plekken terecht waar ze met dienbladen trapjes op en af moeten. Daarnaast zijn er afwisselende tafelsettings – van formeel tot informeel, en met hoge en lage, grote en kleine tafels.



FOTO BOVEN
De door MARS
ontworpen lampen-
compositie.

FOTO LINKSONDER
Het meer formele deel
van GROOS!, met op de
achtergrond de wijnkast.

FOTO RECHTSONDER
De voorzijde van de
lange bar is uitgevoerd in
messing.



Kijkje in de keuken

Volgens Den Hartogh is het kenmerkend voor MARS om met zelf ontworpen verlichting een statement te maken. In het meer formele deel van GROOS! hangt dan ook een fraaie lampencompositie die door het bureau is ontworpen en samengesteld. Alle armaturen zijn uitgerust met ledlampen én dimbaar, zodat er verschillende sferen mee kunnen worden gecreëerd en de verlichting aan het tijdstip kan worden aangepast. Andere sfeerelementen zijn een knusse kachel en de ingebouwde wijnkast, eveneens speciaal door MARS ontworpen en uitgevoerd in okerkleurig geschilderd staal.

De keuken is deels open, zodat gasten ook van de bedrijvigheid



achter de schermen kunnen proeven. De keuken is met het restaurant verbonden door een opvallende vloer- en wandbetegeling van hexagonale tegels, die zo werd ontworpen dat deze als het ware de keuken in wijst en langzaam uitfaseert om een mooie overgang te maken.

Veel omwonenden weten inmiddels hun weg te vinden naar GROOS! waarmee de school nu ook echt een verbinding heeft met de buurt. Met de komst van een nieuw terras, wordt dit nog eens extra versterkt. Leerlingen en docenten zijn volgens Den Hartogh trots dat ze in GROOS! mogen werken – waarmee ook de naam is waargemaakt: “Groos is Rotterdams voor ‘trots’ en de leerlingen krijgen hier een gevoel van trots voor hun vak. Zo biedt GROOS! hen perspectief.”

www.marsinterieur.nl