

INTERVIEW MET:
OPLEIDINGS-
LEIDER **GIJZEN**
& INTERIEUR-
ARCHITECT
VAN DER VEER

NIEUW SCHOOL- RESTAURANT GROOS! BRENGT HET BESTE IN STUDENTEN NAAR BOVEN

ALBEDA HORECACOLLEGE >



BIJ ALBEDA HORECACOLLEGE DRAAIT ALLES OM VAKMANSCHAP, GASTVRIJHEID EN PASSIE. MET DE OPENING VAN HET NIEUWE SCHOOLRESTAURANT GROOS! AAN DE BALJUWSTRAAT IN ROTTERDAM, BIEDT ALBEDA HORECACOLLEGE EEN INSPIRERENDE LEEROMGEVING IN EEN LEVENSECHTE PRAKTIJKSITUATIE. DE RUIMTE IN HET SCHOOLGEBOUW, WAAR VOORHEEN EEN KINDERDAGVERBLIJF GEVESTIGD WAS, IS GETRANSFORMEERD TOT EEN LEVENDIGE ONTMOETINGSPLEK VOOR JONG EN OUD.

Tekst: Cor-Peter Pasma | Fotografie: Jan de Vries | Fred Sonnega

Als je er over nadenkt, is het eigenlijk zonde om tijdens schooluren te koken en te bedienen in een klaslokaal. Dat vonden ze bij het Albeda Horecacollege ook en dus kreeg Onderwijsleider Jurgen Gijzen, van de opleiding Horeca, koken en bediening aan de Baljuwstraat, de uitdaging om een concept te ontwikkelen voor een restaurant waarin de opleiding met haar leerlingen een plek kon vinden. "Het is onze visie om onze studenten zo veel mogelijk te laten leren in een 100 procent contextrijke leeromgeving", zegt Jurgen Gijzen.

Op de locatie aan de Baljuwstraat - Het Albeda Horecacollege is een grote school met verschillende locaties in onder andere Rotterdam, Schiedam, Maassluis en Hellevoetsluis - kon een kinderdagverblijf worden overgenomen dat in hetzelfde pand zat als de horeca-opleiding. Het leek de ideale locatie voor een leer-werkrestaurant, maar moest uiteraard wel verbouwd worden.

Samen met Marcel van der Veer van Mars Interieurarchitecten bedacht Jurgen Gijzen en zijn docententeam een concept dat de onderwijsvisie van Albeda Horecacollege een gezicht geeft. Een die zowel past bij de opleiding als bij de gasten. Het resultaat is een fris ogende locatie met een sfeer die mijlener af lijkt te staan van de MBO die erin is gehuisvest. Warm eiken wordt afgewisseld met hip zwart staal. Daarnaast zorgt de in messing uitgevoerde bar samen met de fluweel beklede stoelen en de warme kleurstelling voor een gevoel van luxe. "Dat mooie hebben we inderdaad bewust gedaan. We wilden ver weg blijven van de witte tegels die je veel in schoolkantines ziet. De uitstraling die we zochten, was die van een Parijse brasserie en een chic Frans restaurant. Ik denk dat het gelukt is", zegt Jurgen Gijzen.



TROTS

Bij het Albeda Horecacollege zijn ze met recht trots op het resultaat dus hoefde er ook niet lang te worden nagedacht over de naam: GROOS!. Dat is Rotterdams dialect voor trots. Maar ondanks de schoonheid is toch het lesgeven altijd het uitgangspunt geweest bij het ontwerp van de inrichting. "En dat zie je dus onder andere terug bij de inrichting van het brasseriegedeelte", vult Marcel van der Veer van Mars Interieurarchitecten aan. "Dat podium dat je ziet is om het serveren lastiger te maken. Net als de beschikbare ruimte op de tafels. Het geeft invulling aan de vraag 'wat doe je wanneer iemand in de brasserie een enorm bord pasta van de kaart bestelt en aan zo'n kleine tafel gaat zitten. Het leren staat overall centraal. In het restaurant zelf hebben we dus ook veel ruimte gelaten voor het geven van instructie aan de tafels."

Om de leeromgeving verder te benadrukken hebben de gasten vanuit het restaurant een grote doorkijk op de keuken waar de leerlingen het drie gangen tellende à la carte menu voorbereiden. "Het rekening moeten houden met regels voor de instructie, maar ook de multi-inzetbaarheid van de ruimte maakte dit voor ons heel interessant om te doen. Het draait om het vinden van de juiste balans. Hoe zorg je dat het mooi is en tegelijkertijd uiterst functioneel. Het restaurantgedeelte staat voor een belangrijk deel op wielen zodat je het vrij kunt maken en het podium kunt gebruiken voor presentaties.

Nu het restaurant geopend is, vinden dagelijks zo'n 35 bezoekers, voornamelijk Blijdorpers, hun weg naar GROOS!. "We hebben als school nu ook echt een connectie gemaakt met de buurt", zegt Gijzen die net als Van der Veer uit Blijdorp blijkt te komen. Hun beider blik verraadt GROOS!...

ALBEDA.NL

"Praktijkonderwijs
in eigen restaurant
is erg succesvol
gebleken."

