

Interieurarchitect Det van Oers over de inrichting van het bedrijfsrestaurant:

”We willen niet te minimalistisch te werk gaan, het mag niet saai worden”



In werkelijkheid is het toekomstige bedrijfsrestaurant nog een lege ruimte, maar op de tekentafels van architectenbureau Merckx+Girod komt het al tot leven. Interieurarchitect Det van Oers bereidt op dit moment de definitieve materiaalkeuze voor. Niets wordt aan het toeval overgelaten. Voor een vlekentest van marmeren vloerplaten reisde

Det van Oers:

“We gaan altijd op locatie kijken bij de meubelmakers en gordijnateliers die we inschakelen. Het is vaak prachtig om dat ambachtelijke werk van dichtbij te zien. En het kan ook heel inspirerend zijn. Je wordt soms op nieuwe ideeën gebracht.”



ze persoonlijk af naar Frankrijk.

“We controleren elk materiaal dat we toepassen. Dat kost veel tijd, maar het is nu eenmaal nodig om een hoge kwaliteit te bereiken.”

Toen Det van Oers betrokken raakte bij de plannen voor het nieuwe bedrijfsrestaurant, was er al een plattegrond: een lege ruimte van ongeveer 600 vierkante meter. Als eerste stap maakte ze met haar collega's van Merckx+Girod een 'vlekkenplan': waar komen de ingangen, de keukens, de speelkeuken, het zitgedeelte? "Daarvoor gaan we met een heel team, architecten en interieurarchitecten, rond de tafel zitten. Samen zoeken we naar oplossingen die uniek zijn voor de Raad van State, passen in het totaal en aansluiten bij het programma van eisen. Een heel creatief proces, dat veel overleg vraagt."

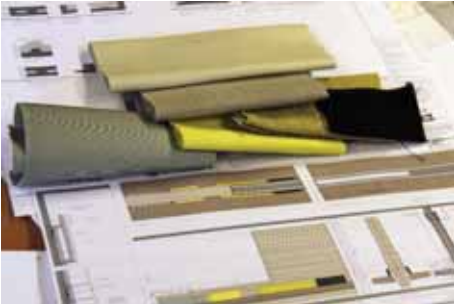
Lees verder op pagina 12

”het mag niet saai worden”

200 vierkante meter

In het vlekkenplan is ongeveer 200 vierkante meter ingeruimd voor het restaurantgedeelte - de overige 400 vierkante meter wordt in beslag genomen door de keukens, het zelfbedieningsgedeelte en een apart eetzaaltje met 32 stoelen voor besloten lunches.

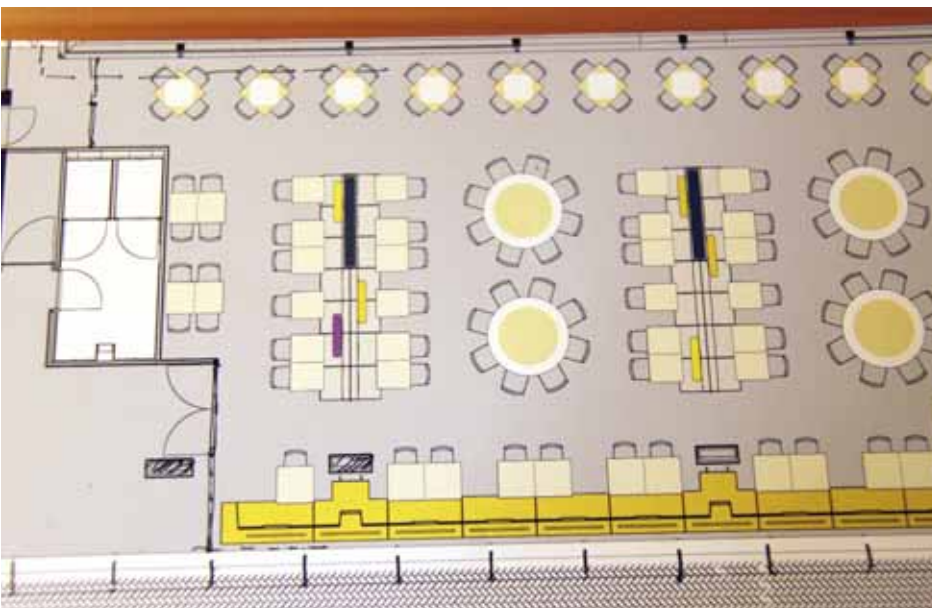
”In een bedrijfsrestaurant is ongeveer 1 vierkante meter per persoon nodig voor de zitplek en loopruimte. Dat betekent dus dat er plek is voor ongeveer 200 mensen.” Omdat niet iedereen tegelijkertijd gaat lunchen, is dat ruim voldoende, zo leert de ervaring.



Det van Oers:

”Het restaurant straalt een zekere soberheid uit. We passen daarom niet veel kleur toe. Waar we dat wel doen, kiezen we voor lichte en zonnige accenten.”

Deze plattegrond laat goed zien welke ‘gebieden’ er straks in het zitgedeelte zijn. Onderaan bevindt zich de gevel langs de Parkstraat, met de monumentale, pestogele bank. In het midden staan de ronde tafels tussen de vaste kolommen. Aan de kant van de binnentuin zijn kleine tafels met losse stoelen opgesteld.



Met welke uitgangspunten ben je begonnen aan de inrichting van het restaurant?

”We gebruiken zo veel mogelijk duurzame en hoogwaardige materialen die passen bij de Raad van State. Dus geen overdreven luxe, maar een zekere soberheid. Niet hip, maar ingetogen chique. We willen een helder en fris bedrijfsrestaurant met zicht op de binnentuin en de Parkstraat. En niet te vergeten willen we voorbijgangers vanaf de Parkstraat een doorkijkje bieden naar de tuin.”

In het zitgedeelte staan enkele kolommen die om bouwtechnische redenen niet weg kunnen. Vind je dat niet vervelend?

”Ik heb geleerd om dergelijke obstakels niet als vijand maar als vriend te beschouwen.

We hebben de kolommen aangegrepen om ordening aan te brengen in het zitgedeelte.

We hebben verschillende gebieden gecreëerd met duidelijke looppaden ertussen. Dat biedt helderheid. En de verschillende gebieden voelen echt verschillend aan. Sommige mensen zitten graag op een bank, vanwege het comfort of vanwege het uitzicht, anderen willen met de hele afdeling aan één tafel zitten.”

Laten we die verschillende gebieden even langslopen. Hoe wordt er straks geluncht aan de kant van de Parkstraat?

”Daar komt een leren bank van ongeveer 20 meter lang, in één kleur: pestogeel, wat toevallig wel toepasselijk is voor een bedrijfsrestaurant. We wilden aan deze kant graag een gebaar maken. Voor voorbijgangers vormt zo’n monumentale bank een prachtige streep in het gevelbeeld. Tegelijkertijd willen we het zicht niet te veel belemmeren. Om de bank transparant te houden, brengen we sleuven in de rug aan.”

Wordt de bank op maat gemaakt?

”Ja, en dat maakt deze opdracht ook zo bijzonder. We mogen echt uitpakken; we hoeven geen standaardbank te kopen maar laten er één maken. Natuurlijk zijn er wel budgettaire beperkingen. De stoelen in het restaurant kopen we bijvoorbeeld wel gewoon in.”

Die stoelen komen onder andere aan de kant van de binnentuin te staan?

”Ja, hier komen losse tafeltjes, die je eenvoudig bij elkaar kunt schuiven om een lange opstelling te maken. Als het mooi weer is, kunnen in de binnentuin ook enkele losse tafeltjes en stoelen staan, als een soort strooigoed dat een eigen leven mag gaan leiden.”



En het middengedeelte bij de vaste kolommen?

”Hier komen grote, ronde tafels waaraan je met zijn achten kunt zitten. De kolommen bekleden we met kussens en voorzien we van vaste banken. De zittingen worden van leer, omdat dat vuilafstotend is en geen vloeistof doorlaat. Voor de rug hebben we gekozen voor een stof met een hoge slijtvastheid. Boven de bijbehorende tafels komen grote koepellampen die van binnen bekleed zijn met ornamenten – een knipoog naar het monumentale Witte Paleis.”

Zijn dat lampen met ledverlichting?

”Nee. Het is belangrijk dat je eten er smakelijk uitziet. Daarom hangen we boven de tafels halogeenlampen, die een warm licht afgeven. Maar dat doen we met mate. Energiezuinigheid is een belangrijke eis van de Raad en daar houden we rekening mee. Voor de algemene verlichting gebruiken we wel led- en spaarlampen.”

Je maakt je keuzes dus niet alleen op basis van de vraag wat mooi is, maar je kijkt ook naar het gebruik: wat zijn de eisen, wat is handig?

”Ja. Kies je bijvoorbeeld voor materialen die volkomen slijtvast zijn, maar er onaantrekkelijk uitzien? Of kies je voor mooie materialen die iets kunnen slijten? Daar zit een balans in.”

Klopt het dat jullie zelfs zijn afgereisd naar Frankrijk om daar het marmer voor de vloer te testen?


”Dat klopt. We hebben een steengroeve in de Bourgogne bezocht. Daar wordt het marmer gewonnen dat straks in het restaurant komt te liggen. We hebben in de fabriek besproken hoe we het marmer aangeleverd willen krijgen. Het maakt bijvoorbeeld veel uit of je het mat (gezoet) of glimmend (gepolijst) laat afwerken. Daarnaast hebben we inderdaad enkele vlekentests afgenomen. We hebben bewust gekozen voor een harde natuursteen waar zo min mogelijk vocht in trekt. Maar hoe zou de steen reageren op koffie, jus d’orange of wijn? En is het nodig om de steen te impregneren? We hebben een aantal vloeistoffen op het marmer gedruppeld en een dag later bekeken of er vlekken achterbleven. Het gedeelte dat niet geïmpregneerd was, kwam het beste uit de test.”

Brengen jullie vaker een bezoek aan leveranciers?

”Ja, we gaan altijd op locatie kijken bij de meubelmakers en gordijnateliers die we inschakelen. We leggen dan uit wat onze ideeën zijn en vragen of ze dat met hun machines kunnen leveren. Het is vaak prachtig om dat ambachtelijke werk van dichtbij te zien.

Steengroeve in de Bourgogne, Frankrijk





Det van Oers:

'We hebben het marmer op de vloer als een
strokenparket laten leggen om een wat huiselijker
uitstraling te krijgen.'

En het kan ook heel inspirerend zijn. Je wordt soms op nieuwe ideeën gebracht. In een later stadium keren we terug voor een kwaliteitscontrole. Dat doen we met elk materiaal dat we toepassen. Die bezoeken kosten veel tijd, maar ze zijn nu eenmaal nodig om een hoge kwaliteit te bereiken.”

Je noemt gordijnateliers. Komen er ook gordijnen in het bedrijfsrestaurant?

”Ja, aan de kant van de binnentuin komt een volledig transparant gordijn. Je kunt er goed doorheen kijken, maar het zonlicht schijnt niet hinderlijk naar binnen. Aan de kant van de Parkstraat komt een gordijn te hangen van drie stoffen met verschillende gradaties van transparantie. Aan de onderkant gebruiken we een stof waar je weinig doorheen ziet, naar boven toe wordt het steeds doorzichtiger. Het gordijn is opgebouwd uit vlakken, die aansluiten op de verticale stijlen in de pui. Op de stiknaden zetten we op sommige plekken een accent in de vorm van een vies.”

Dat doe je vaker, een accent aanbrengen: een kussen of een streep in een iets afwijkende kleur. Waarom eigenlijk?

”Accenten maken het geheel visueel aantrekkelijker. De Raad van State heeft een bepaalde sfeer en stijl waarop we willen aansluiten. Daarbij past een zekere soberheid, maar we willen niet te minimalistisch te werk gaan. Het mag niet saai worden.”

Komt er ook een gordijn te hangen voor de keukenblokken?

”Nee, de buitenkant van de keukenblokken wordt afgewerkt met een lichte kleur Corian, een kunststof die eenvoudig te bewerken is. We laten bijvoorbeeld een tekening van bestek uitfrezen. En we brengen enkele horizontale banen aan. Dat doen we onder andere ter hoogte van de balie. Door aan te sluiten op elementen uit de omgeving brengen we enige rust aan.”

Hoe ver ben je nu met het interieurontwerp van het restaurant?

”Het grove ontwerp is al een jaar gereed, want de bouw moet doorgaan. De vloer van het bedrijfsrestaurant ligt er zelfs al. Ik werk nu aan een verfijning van de materiaalkeuze. Bij de uitwerking daarvan ontdek je soms nieuwe mogelijkheden. Daar wordt het altijd beter van. Maar het is lastig om terug te komen op eerdere keuzes. Soms moet er werk opnieuw of gaat iets terug naar de tekentafel. Dat kost ons flink wat extra uren, maar ook dat hoort erbij als je voor kwaliteit kiest.”

