



powered by



AZ GROENINGE KORTRIJK

BISTRO MET APARTE, POSITIEVE VIBE

Door zijn opvallende verticale structuur lijkt het AZ Groeninge in Kortrijk aanzienlijk minder groot. het aanzienlijk minder groot. Met zijn 1100 bedden op één locatie is het één van de grootste van het land. Niet alleen architecten zijn erin geslaagd om de omvangrijke capaciteit van dit ziekenhuis op mensenmaat aan te bieden. Welkom in de Bistro.

Met de Bistro heeft AZ Groeninge een restaurant waar je de sfeer van ziekenzorg even helemaal achter je kan laten. Design, functionaliteit, sfeerschepping, beleving en productaanbod geven aan dit free-flow restaurant een sterke identiteit. Voor zowel bezoekers, patiënten, medewerkers en de talrijke vrijwilligers actief in AZ Groeninge is binnenwandelen in de Bistro even verpozen buiten de sfeer van het ziekenhuis. Nochtans sluit het restaurant naadloos aan op de typische faciliteiten die zo'n zorginstelling nu eenmaal biedt.

Fraai gepolierde vloeren, aangename grijze tinten, uitgekende verlichting en een strak lijnenspel zorgen samen voor rust, voor een moment van vertraging en verstilling. Uiteraard is dit een paradox. Dit eigentijds free-flow restaurant met zijn diverse eilanden verleidt dagelijks meer dan duizend bezoekers. Grote digitale schermen informeren precies wat de chefs aan gevarieerd lekkers in petto hebben. "Via verschillende free-flow eilanden kunnen ze in een handomdraai een belegd broodje of panini kiezen of alle garnituren selecteren om zelf geheel naar eigen wens een broodje samen te stellen," verduidelijkt Stefan Van Daele, verantwoordelijk voor de catering. Die tweede optie is een stuk goedkoper maar biedt vooral de keuzevrijheid om volgens eigen goesting een

"smos" te stylen of een broodje kaas te pimpen. Dat op zo'n idee nog niemand eerder was gekomen. Of hoe men met eenvoudige ideeën vaak enorm het verschil kan maken.

Nog opvallend zijn diverse toestellen die ervoor zorgen dat het genre gerechten dat van een gemiddelde eetgelegenheden ruim overstijgt. Zo is er de teppanyaki plaat naast de pasta- en groentecounter waar dagelijks één vegetarisch schotel wordt aangeboden. En voor de zoetekauwen zijn er Bretoense bakplaten waarop in geen tijd verse pannenkoeken smeugig en krokant vorm krijgen. Helemaal te gek is de ice roll stand waar live ijsrolletjes met diverse smaken gemaakt worden. Net zoals in de straten van Bangkok. Of hoe je met originele ideeën en apart interieur even voor een aparte vibe zorgt. En mensen in een positieve stemming brengt.



AZ GROENINGE

COURTRAI

BISTRO À L'AMBIANCE POSITIVE DISTINCTE

La structure verticale surprenante de l'AZ Groeninge de Courtrai lui confère un aspect moins imposant qu'il n'en a l'air. Pourtant, fort de ses 1100 lits sur un seul site, c'est l'un des plus gros du pays. Mais les architectes ne sont pas les seuls à avoir participé à offrir une taille humaine à cet hôpital de grande capacité. Bienvenue chez Bistro.

Avec Bistro, l'AZ Groeninge dispose d'un restaurant où l'univers des soins de santé s'estompe pendant un instant. Design, fonctionnalité, ambiance, expérience et offre de produits confèrent à ce free-flow restaurant une identité forte. Tant pour les visiteurs, les patients, les employés que les nombreux bénévoles actifs à l'AZ Groeninge, séjourner au Bistro, c'est un peu comme quitter, l'espace d'un instant, l'univers hospitalier. Toutefois, le restaurant cadre parfaitement avec installations typiques d'un tel établissement de soins.

Les sols magnifiquement polis, les nuances de gris agréables, un éclairage sophistiqué et un jeu de lignes audacieux participent tous à ce moment de tranquillité et de sérénité. C'est d'ailleurs un paradoxe. Ce free-flow restaurant contemporain, avec ses différents îlots, séduit chaque jour plus d'un millier de visiteurs. Les grands écrans numériques renseignent exactement les délicieux mets concoctés par les chefs. «Grâce aux différents îlots à libre circulation, ils peuvent choisir rapidement un sandwich garni ou un panini, ou sélectionner toutes les garnitures pour composer eux-mêmes leur propre sandwich», explique Stefan Van Daele, responsable du catering. La deuxième option coûte un peu moins cher, mais elle offre surtout la liberté de choisir un

'dagobert' stylé ou de garnir un pain fromage selon son propre goût. Curieux que personne n'y ait pensé avant. Ou comment des idées simples peuvent souvent faire une énorme différence.



Plus étonnant encore, ce sont les divers appareils qui contribuent à ce que ce genre de plats dépasse de loin celui d'un restaurant moyen. On trouve par exemple la plaque de teppanyaki à côté du comptoir de pâtes et de légumes où un plat végétarien est proposé chaque jour. Et pour les amateurs de sucré, il y a des plaques de cuisson bretonnes permettant de donner forme à des crêpes fraîches, onctueuses et croquantes. Autre folie: le stand d'ice rolls, où l'on peut se fabriquer des rouleaux glacés aux saveurs variées. Un peu comme dans les rues de Bangkok. Ou comment créer une ambiance distincte avec des idées originales et un intérieur différent. Et mettre les gens de bonne humeur.



powered by

