



01

Een 100% eigen bedrijfsrestaurant, 'good food' en zelfgemaakte bereidingen Gewestelijke Overheidsdienst Brussel (GOB)

De GOB heeft de gelegenheid van zijn intrek in de nieuwe Iris Tower aangegrepen om zich toe te rusten met een vernieuwend bedrijfsrestaurant. Het 100% homemade 'good food'-aanbod wordt bereid door een eveneens 100% homemade team dat voor 50% bestaat uit jongeren in een eerste baan. Een grote uitdaging, want met 2.100 werkplekken in de toren moet het restaurant 700 tot 900 maaltijden per dag kunnen serveren. Met een focus op kwaliteit, financieel evenwicht en medewerkerstevredenheid loopt de formule sinds eind 2020 op rolletjes.

Baptiste Daveau heeft drie drukke jaren achter de rug waarin intensief beroep is gedaan op zijn afdeling Facilities van 130 medewerkers. In het bijzonder voor de expresbouw van de Iris Tower van 32 verdiepingen (plus 7 ondergrondse parkeer-verdiepingen) om al het personeel van de Gewestelijke Overheidsdienst Brussel in onder te brengen en te groeperen. Dat wil zeggen 2000 ambtenaren. De operatie vereiste de betrokkenheid van Facilities bij 47 projecten. Waarvan één in het bijzonder de jonge dertigjarige directeur Facilities na aan het hart ligt: een echt bedrijfsrestaurant... anders dan alle andere! "Het verschil ligt in een drievoudige keuze: ons eigen restaurantteam samenstellen en niets uitbesteden; alle gerechten, sandwiches, salades, quiches en zelfs onze sauzen zelf produceren, met uitsluitend verse producten om een gevarieerd 'good food'-aanbod te garanderen; en, ten slotte, dit restaurant een sociaal-professionele bestemming geven aangezien het team voor 50% bestaat uit jongeren onder de 26 jaar in een eerste baan", beschrijft Baptiste Daveau.

Het is een gedurfd initiatief, aangezien de formule van het 'bedrijfsrestaurant' momenteel een model is dat in vraag wordt gesteld. Maar de directeur Facilities van de GOB heeft zijn dossier grondig bestudeerd en zijn berekeningen gemaakt. "Voordat

we naar de Iris Tower verhuisden, zaten we in twee gebouwen dicht bij het Rogierplein, elk met een cafetaria. Het aanbod was van lage kwaliteit, beperkt, industrieel, produceerde veel afval en leidde tot ontevredenheid van onze werknemers die elders gingen eten. Het resultaat was een tekort van 100.000 euro in het laatste jaar. Wij moesten ons paradigma radicaal veranderen en erin slagen break-even te draaien, exclusief personeelskosten, met behoud van democratische prijzen en goed, vers en kwaliteitsvoedsel."

Het aanbod van het nieuwe restaurant is inderdaad voorbeeldig: alles is vers, van circulaire en lokale oorsprong, de bereidingen (sandwiches, gerechten, desserts), zijn allemaal huisgemaakt, elke ochtend bereid, met een verbeterde voedingswaarde, en tegen een zeer concurrerende prijs. "Het idee was om bijvoorbeeld een aanbod van sandwiches op te zetten tegen een kostprijs tussen 0,5 euro (de prijs van industriële sandwiches in onze voormalige cafetaria's) en 4 euro (de gemiddelde prijs in de handelszaken rond ons hoofdkantoor). Vandaag beschikken onze werknemers elke dag over sandwiches voor ongeveer 2,5 euro, maar dan wel verse, huisgemaakte van goede kwaliteit. Waarvan zij kunnen genieten met hun collega's, zonder de toren te hoeven verlaten,

in onze gloednieuwe restaurantruimtes op de 16e en 17e verdieping met een vrij uitzicht op Brussel", verheugt de facility manager zich.

Volledig 'zelfgemaakt'!

Verschuillende indicatoren ondersteunen zijn gevoel dat hij de juiste keuze heeft gemaakt. "Het bedrijfsrestaurant is sinds eind 2020 operationeel, maar in een trager tempo als gevolg van het verplichte telewerken dat is opgelegd door de covidgezondheids crisis. Dat is geen slechte zaak geweest, het heeft het team in staat gesteld om in te werken met een vijfde van de klanten. In oktober 2021 kwamen er weer meer mensen werken, zo'n 400. Er werden dagelijks 300 couverts geserveerd. Dat is 75% van de aanwezigen. Een echt succes. Kort daarna werd bij de werknemers gepeild naar hun drie redenen om terug te komen: de eerste daarvan was ... het nieuwe restaurant. De tweede was de behoefte om hun collega's terug te zien. En wat is een betere plek om elkaar terug te zien in een enorme toren dan ons bedrijfsrestaurant met zijn huisgemaakte aanbod van hoge kwaliteit!"

De 'homemade'-geest gaat verder dan de afzuigkappen, ovens, koelkasten, borden en menu's in de keuken. De Gewestelijke Overheidsdienst Brussel heeft geen be-

roep gedaan op externe consultants of bureaus om zijn restaurant te ontwerpen en in te richten. Alleen een keukenontwerper deed een paar aanbevelingen voor de inrichting van de vrije ruimtes. Voor het overige werd alles opgezet door de interne teams, met de volledige steun van de algemene directie. “We hebben geen beroep gedaan op consultants om na te denken over het cateringaanbod, om de verandering te ondersteunen, om alles op poten te zetten. Iedereen heeft bijgedragen. Een van onze medewerkers heeft zelfs 700 receptkaarten opgesteld (per seizoen, voor desserts, slaatjes, soepen, quiches, warme gerechten, enz.) op basis waarvan ons keukenteam de juiste producten in de juiste hoeveelheden bestelt, de gerechten proportioneert enz. Onze IT-afdeling ontwikkelt momenteel software die de personeelsleden in staat zal stellen vooraf te bestellen via hun pc.

Wij hebben ook zeer nauw samengewerkt met HR voor het personeel en de verschillende statuten. Momenteel telt het restaurantkeukenteam 15 medewerkers, maar in afwachting van een toename van het aantal mensen in het restaurant na de covidcrisis hebben wij reeds rekening

gehouden met een mogelijke aanpassing tot 22 medewerkers. Dergelijk personeelsbestand zou een vraag van 850 couverts per dag aankunnen. Nee, echt, dit nieuwe restaurant is een collectieve trots waarvoor alle betrokken teams lof verdienen”, verheugt de verantwoordelijke van Facilities zich.

De laatste vraag is of er altijd genoeg fysieke klanten aanwezig zullen zijn om het nieuwe restaurant winstgevend te maken, gezien het blijvende beroep op hybride werk. Ook daar is Baptiste Daveau een stapje voor: “Het telewerk zal zich waarschijnlijk duurzaam stabiliseren op 2-3 dagen per week. Wat betekent dat er gemiddeld minder mensen ter plaatse zullen zijn. De overheidsdiensten zijn momenteel echter bezig met een verandering van strategie op het gebied van de bezetting van gebouwen. Na zich op verschillende plaatsen lovend te hebben uitgelaten over decentralisatie, neigt de administratie nu naar recentralisatie, het resultaat van een budgettaire en logistieke bewustwording. Hoewel onze toren een kleiner aandeel van de 2.000 GOB-werknemers zal huisvesten, is er al sprake van om andere diensten onder te brengen in onze Iris Tower

van 40.000 m². Ons bedrijfsrestaurant, dat het welzijn bevordert en een ideaal middel is voor informele sociaal-professionele contacten, zal dus nooit een gebrek aan klanten hebben.”

Door Fernand Letist

Foto's: Fernand Letist

<https://overheidsdienst.brussels/een-website-voor-iedereen/>

01. De strakke en ruime zalen van het nieuwe bedrijfsrestaurant bevinden zich op de 16de en 17de verdieping van de Iris Tower en bieden een adembenemend uitzicht over Brussel. Capaciteit: 700 tot 900 couverts per shift.

02. Baptiste Daveau organiseerde het ontwerp, de creatie en de installatie van het nieuwe restaurant in de nieuwe GOB-toren. 100% homemade, good food en een gemotiveerd team. Iets waar de jonge directeur van Facilities trots op is!

03. Van quiches tot desserts, werkelijk alles wordt ter plaatse bereid en gedresseerd door een keukenteam dat bestaat uit een twintigtal personen waarvan 50% jongeren in een eerste baan.

04. Barista, de coffeecorner op de 19de verdieping, vervolledigt het restaurantaanbod. Ook het gebak, de biscuits, madeleines, enz. die de koffie vergezellen, worden ter plaatse door het team gemaakt.

05. Alle gerechten en broodjes zijn vers, “good food” en huisgemaakt op basis van 700 seizoensgebonden receptkaarten.



02 03



04



05

