

Food in nieuw entreegebouw Keukenhof krijgt uniek belevingsconcept

09-01-2017 09:19

Komend jaar maakt de Keukenhof gebruik van een nieuw entreegebouw. In acht weken tijd worden hier ruim 1 miljoen bezoekers ontvangen. Naast deze logistieke puzzel krijgt ook het horecaconcept een bijzondere invulling. Albron Leisure bedacht een concept dat de bezoeker verrast, maar dat ook voorbereid is op een forse bezoekersstroom. **Drukke op De Keukenhof**

De drie ingangen die in 2016 nog werden gebruikt, worden dit jaar vervangen door één nieuw entreegebouw. Als je bedenkt dat De Keukenhof slechts 8 weken geopend is, dan is deze entree wellicht de drukst bezochte toegangspoort in de Nederlandse attractiesector. In 2016 was de drukste dag de Corsodag (23/4) met maar liefst 66.000 bezoekers. [gallery link="file" columns="2" size="medium" ids="47426,47427"] De grootste uitdagingen liggen volgens Keukenhof directeur Siemerink vooral in de logistiek rondom het park. Op drukke dagen was de bereikbaarheid van het park niet optimaal. En daar hebben ook bewoners in de omgeving last van. Er zijn al diverse maatregelen genomen om de doorstroming te verbeteren. Het nieuwe entreegebouw met de bijbehorende aanrijroutes en parkeerplaatsen is een van de maatregelen die bedoeld is om de logistiek te verbeteren. Nieuw entreegebouw Keukenhof. In het voorjaar 2017 is het helemaal gereed. Het entreegebouw is voorzien van alle gewenste bezoekersfaciliteiten, zoals naast de kassa's o.a. de souvenirshop, sanitaire ruimte, foodservice en kantooruimte op de bovenverdieping. Keukenhof heeft in 2017 een parkeerterrein waar 4500 auto's en 1000 touringcars kunnen parkeren. Dit heeft een gunstig effect op de verkeersafhandeling rondom het park. Met de bouw van het nieuwe entreegebouw is een investering van 15 miljoen gemoeid. Er wordt bepaald niet bezuinigd op het aantal kassa's en entreepoortjes. Dit is bedoeld om wachtrijen zoveel mogelijk te vermijden. Siemerink: "Er zijn enkele kassa's die maar een paar dagen per jaar open gaan. We richten alles in op de topdagen. Over het algemeen kunnen we redelijk inschatten hoe druk het gaat worden, want de kassa's moeten natuurlijk wel bemand worden." De inschatting van de drukte gebeurt op basis van ervaringscijfers en o.a. het weerbericht. Touroperators en busbedrijven hoeven niet van tevoren aan te geven hoeveel mensen zij komen afleveren. Op vier andere locaties zijn bouwwerkzaamheden gerealiseerd om sanitaire voorzieningen, facilitaire zaken, parkbeheer en logistiek nog verder te professionaliseren. **Blooming Dutch; foodservice met beleving** In het entreegebouw komt o.a. een groot restaurant 150 zitplaatsen binnen en nog eens een terras met 220 zitplaatsen. De Keukenhof kiest er voor om te werken met een compact team en besteedt diverse onderdelen van het park uit. Voor de foodservice op het park is Albron verantwoordelijk. Zij hebben het nieuwe foodconcept voor het restaurant bedacht uitgewerkt en gebouwd. Omdat mensen op De Keukenhof een dagje uit zijn, is er ook in de foodservice veel aandacht voor beleving. Het restaurant is volledig gethematiseerd en wordt voor zowel Keukenhof als Nederland een unieke locatie. [gallery link="file" columns="2" size="medium" ids="47428,47429,47430,47431,47432,47433"] Ernest van der Voort van Albron ligt toe: "We hebben voor de thematisering gekozen een verhaal te adopteren dat z'n oorsprong heeft in het ontstaat van de bloembollenhandel in 16e en 17e eeuw. We vertellen het verhaal van Carolus Clusius die de eerste bol kreeg van de sultan van Perzie tijdens een bezoek aan Turkije, deze mee terug nam naar Leiden (hortus Botanicus) en hoe de bol vervolgens een wereldwijd icoon werd van de Hollandse handelsgeest. Het verhaal is compleet uitgebeeld in het restaurant in de vorm van de helden die hierbij betrokken waren. Het restaurant heet dan ook 'The Blooming Dutch' We willen dat dit restaurant een bezoek aan de Keukenhof verder verrijkt en er een onvergetelijke ervaring van maken of daaraan toevoegen." De bezoekers krijgt het verhaal op verschillende manieren mee. Een bijzonderheid wordt al verkapt in het aankondigingsfilmpje. De geportretteerde personen in de schilderijen aan de muur blijken te praten. **Logistiek horeca** Om de mensen in het drukste entreegebouw snel van een hapje en drankje te voorzien is er ook een logistiek plan uitgewerkt. Van der Voort: "We gaan hier een nieuwe werksystematiek introduceren die het ons mogelijk maakt om meer dan 300 gasten per uur van een warme maaltijd te voorzien. Daarbij is o.a. de bestel- en afhaalbalie

ontkoppeld. Zowel op het gebied van automatisering van gastenlogistiek als de productietechniek (alles, vers, in het zicht bereid en tot order verstrekt) introduceren we innovaties in de wereld van foodservice." Bij al te grote drukte kunnen gasten ook nog worden doorverwezen. De foodservice van De Keukenhof kent een hoofdstructuur van vijf grote restaurants. Ludo Kruiper, de operations manager, geeft inzicht in de werkwijze van Albron: "De vijf hoofdrestaurants zijn altijd open; ook als het een dagje minder druk is en het op basis van kosten/baten niet interessant is om open te gaan. Ook vijf mobiele units behoren tot de basis dienstverlening. Die beslissing is gemaakt om altijd service op hoog niveau te bieden aan de mensen die genieten van hun dagje uit. Albron heeft er voor gekozen om op drukkere dagen de voorzieningen rondom de restaurants uit te breiden met mobiele servicepunten. Deze worden uitgereden en bevoorradt vanuit het restaurant. Zo ontstaat a.h.w. een organische uitbreiding van het verzorgingsgebied. De mobiele kraampjes hebben voldoende voorraad aan boord om een reguliere dag, zonder bijvullen, te kunnen draaien." Meer informatie: www.keukenhof.nl www.albron.nl dit artikel verscheen eerder in de december-editie van vakblad [Recreatief Totaal](#)

Redactie