



# Loskomen uit de ziekenhuisomgeving

**In Gebouw A van het Radboudumc neemt het restaurant rond het atrium een centrale plaats in. Interieurarchitect rené mensink ontwierp voor het restaurant een uitnodigend interieur dat je juist doet vergeten dat je in een ziekenhuis bent.**

Voor het restaurant van het door EGM architecten getransformeerde Gebouw A werd interieurarchitect rené mensink gevraagd, vanwege diens ervaring met zorgomgevingen. De opdracht: richt ons nieuwe restaurant zo in dat de gasten – zowel bezoekers en patiënten als het personeel – loskomen uit

de ziekenhuisomgeving. Daarbij moesten warmte, gezelligheid en gastvrijheid sfeerbepalend zijn en het restaurant een heldere indeling en duidelijke routing krijgen. Het ontwerpteam onder leiding van Ton Kassing en Frans Rienstra vertaalde de wensen waarna de eerste schetsen en materiaalkeuzen wer-



TEKST Rutger van Oldenbeek  
FOTOGRAFIE René Mensink

Opdrachtgever **Radboudumc, Nijmegen**  
 Interieurontwerp **interieurarchitect rené mensink, Utrecht i.s.m. Hospitality Design, Amersfoort; Arnoud van Hal, Sander Jansen, Erik Hos, Stevan Kriele**  
 Projectteam **Ton Kassing, Frans Rienstra, Lucia Kilkens, Lourens Pouwer**  
 Interieurbouw **Nijboer Interieur & Design, Mariënheem**  
 Losse meubelen **Kembo, Boss**  
 Tafels **Kembo**  
 Maatwerktafels **Hutten, Tilburg**  
 Verlichting **Arpalight; merken; Viabizzuno, Deltalight, Marset, Luceplan, iGuzzini, Foscarini, LFZ Lamps; Luceplan Silenzio gestoffeerd met Kvadrat**  
 Oppervlakte **circa 1.750 m<sup>2</sup>**

den gemaakt en het beoogde sfeerbeeld ontstond. Vervolgens maakte Mensink in samenwerking met Hospitality Design een ontwerpconcept, dat als naam 'Zitten aan het plein' kreeg en door hem verder werd uitgewerkt.

### Rust en ruimte

In het hart van het plein – het atrium – staat een grote ronde, op maat gemaakte middenbank met hoge rugleuningen – uitgevoerd in antracietkleurig hout en een groene stoffering. “Natuurlijke en warme tinten en materialen die de rust en ruimte uitstralen”, aldus Mensink, “en een plek waar mensen elkaar kunnen ontmoeten, ontspannen en loskomen van indrukken van het ziekenhuis.” De sierlijke bank heeft aan twee zijden zittingen, ertegenover staan tafels en stoelen. “Hiermee willen we het gevoel oproepen van een plein in Italië”, vertelt Mensink. “Daar zie je ook vaak ronde banken, bijvoorbeeld om een grote plataan.” Tegenover de bank staat de door Mensink ontworpen espressobar, waar je ook buiten eettijden terecht kunt en door een heuse barista wordt bediend. Mensink: “Het restaurant wordt geëxploiteerd door de Vermaat groep en die zorgt niet alleen voor de maaltijden, maar ziet er ook op toe dat het personeel meegaat in het beeld, om zo het maximale eruit te halen.”



FOTO LINKS  
**De grote bank in het atrium.**

FOTO BOVEN  
**De overgang van het plein naar de 'huizen' wordt geaccentueerd door de verschillende vloeren.**

FOTO MIDDEN  
**Tafel met erboven de Luceplan Silenzio gestoffeerd met Kvadrat; op de achtergrond een aantal gesloten kamers.**

FOTO ONDER  
**Lange tafels met banken en stoelen uit de Gispenserie van Kembo.**

### Huizen

Links van het atrium is het uitgiftedeel, met uitgiftemeubelen en koelkasten van eiken hpl en grijskleurige natuursteen, dat mooi past bij de betonnen kolommen – net als op de verdiepingen ook hier beeldbepalend. Via de kassa's – uitgevoerd als de uitgiftetalies – kun je weer naar het plein of naar een van de verschillende ruimten daaromheen, waarbij de routing helder is.

Voor de ruimten rond het atrium is de metafoor 'huizen aan het plein' gebruikt – en net als aan een plein staan er verschillende 'huizen', met uiteenlopende zitmogelijkheden in diverse stijlen en sferen, maar steeds in mooie en duurzame materialen die het 'thuisgevoel' versterken. Er zijn in totaal 460 zitplaatsen;





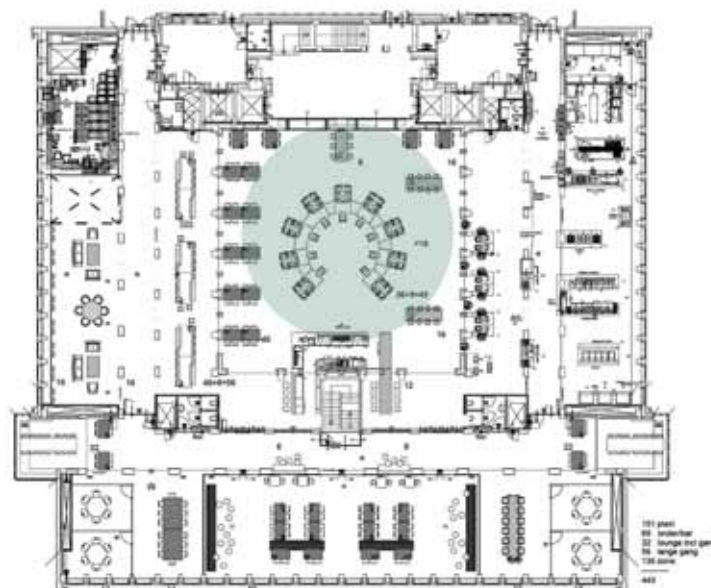


rondom het centrale deel is een tweede ring zitplaatsen met grote witte tafels en neutrale stoelen, hier en daar voorzien van een kleuraccent – waarvoor Mensink als metafoor ‘bloemen in het veld’ gebruikte. Er zijn hoge en lage tafels, en huiskamerachtige loungehoeken voor meer rust en privacy. De zitjes langs de ramen worden afgeschermd door banken met hoge rugleuningen. De banken zijn bekleed in een roestkleurige stof die mooi contrasteert met het groen van de bank in het atrium en die prettig aanvoelt – ook tactiliteit was belangrijk. Alle stoelen in het restaurant zijn van Kembo, naast veel standaardtafels zijn er ook door Mensink ontworpen tafels, waarvoor

FOTO BOVEN  
De kassa's aan het atrium.

RECHTS  
Plattegrond.

FOTO ONDER  
De uitgiftebalies bij de keuken.



hij zich liet inspireren door een kloostertafel: “Ze geven het ‘oergevoel’ van de meubelen van Dom Hans van der Laan en sluiten aan bij de Bossche School-stijl van het gebouw.” In de buitenring zijn tafels voor mensen die alleen willen eten, die tevens als flexwerkplek dienen – er kan ook worden gewerkt in het restaurant.

### Licht en schaduw

Oorspronkelijk waren in het gehele restaurant de tegels gepland die ook in het atrium liggen, maar Mensink stelde voor om bij de zitgroepen die wat verder van het atrium af liggen een houten vloer te leggen – wat aansluit bij de huizenmetafoor: “Dan is het net alsof je van het plein een van de huizen binnenloopt.” Ook is er een aantal gesloten kamers en daar ligt tapijt. Het ontwerp, de route van het plein en de achterliggende ruimten zijn vooraf afgestemd met architect Bas Molenaar van EGM, die ook een lichtplan had ontwikkeld. Dat ging uit van een grid van inbouwspots met overal hetzelfde aantal lumen, maar Mensink stelt: “Ik vond het spannender om gebieden met meer en minder licht te creëren, waarbij er meer licht is op de plekken waar je dat nodig hebt.” Samen met Nadja Smits van Arpalight ontwierp hij een alternatief dat meer licht en schaduw, en dus lichtbeleving geeft. Dit werd gerealiseerd door middel van met verschillende losse (hang)armaturen, die niet alleen het gewenste effect, maar ook meer sfeer geven en de hoogte van de ruimte breken. “En het is er niet duurdur door geworden”: weet Mensink.

Met het nieuwe restaurant is een aantal subkantines bij elkaar gevoegd, zodat nu ook meer afdelingen met elkaar in contact komen. Dat het restaurant zowel door het personeel als bezoekers en patiënten wordt gebruikt, was een uitdaging, maar weet Mensink, “Het werkt uitstekend. Het oude restaurant had hetzelfde volume, maar de omzet is nu verdrievoudigd.” Succes dus, en inmiddels werkt hij met Kembo al aan 57 extra zitplaatsen. Nog een opsteker voor Mensink: andere grote ziekenhuizen zijn al op bezoek geweest en waren zeer onder de indruk. Waarschijnlijk volgen dan ook nieuwe opdrachten.

renemensink.nl