

De toegevoegde waarde van de Faculty Club

LUNCHEN EN DINEREN IN DE 'HUISKAMER' VAN TU DELFT

Sinds 1 september vorig jaar heeft de TU Delft een nieuwe loot aan de cateringstam: de Faculty Club. Bestuurders, directieleden, hoogleraren, docenten en medewerkers kunnen er vegetarisch lunchen en dineren in een sfeervolle ambiance. Een gesprek met Pieter van de Graaf, Mark Voorhaar en Jeremiah Teeling over opzet en achtergronden van deze nieuwe horecagelegenheid op de campus.

DOOR GERARD DESSING **FOTOGRAFIE** DENNIS WISSE/ROEL DIJKSTRA FOTOGRAFIE

Een *Jackfruit Hamburger*, met gegrilde courgette, zoetzure komkommer, rode ui en tomatensalsa op een gepigmenteerde briochebol, geserveerd met huisgemaakte friet. Een *Croque Madame*, met Rotterdamse oude kaas, bechamel met tuinkruiden, Gruyère en gebakken scharrelei. Of een *Melanzane alla Parmigiana*, met aubergine, tomaten, mozzarella, basilicum en Parmezaan.

Wie de menukaart van de Faculty Club op de campus van TU Delft bestudeert en dergelijke gerechten ziet staan, moet toch wel positief verrast zijn. Het universiteitsrestaurant opende op 1 september jongstleden zijn deuren met als doel hoogleraren, directieleden, docenten en medewerkers de gelegenheid te bieden om in een sfeervolle en rustige ambiance, al dan niet met externe relaties, te genieten van heerlijk, versbereid en vegetarisch eten en drinken.

WENS

Het idee om op de campus een Faculty Club te openen bestond al langer, maar werd een jaar of twee terug concreter toen zich de gelegenheid voordeed om ermee aan de slag te gaan, vertelt Pieter van de Graaf van The Food Office. Als Procesmanager Horeca en Event Support was hij ingehuurd om onder meer het cateringcontract te managen met de cateraar, die zo'n 20 foodoutlets, enkele foodtrucks en de banqueting voor TU Delft verzorgt. In de gesprekken die hij voerde, kreeg hij het verzoek om de mogelijkheid te onderzoeken om ook op de campus in Delft, naar analogie van een aantal andere Nederlandse universiteiten, een hoogwaardige, sfeervolle horecavoorziening op de campus te realiseren: een Faculty Club.

LOCATIE

Van de Graaf vormde een projectteam en ging op zoek naar een geschikte locatie. Alles afwegende was vrij snel duidelijk wat de ideale plek voor het nieuwe restaurant was: zou de Faculty Club kans van slagen willen hebben dan moest die echt in



V.l.n.r. Mark Voorhaar, Jeremiah Teeling en Pieter van de Graaf, allen nauw betrokken bij de totstandkoming van de Faculty Club van TU Delft.

het hart van de campus gesitueerd zijn, op korte afstand van het bestuurscentrum en dicht bij de plek waar de academische promoties, al gauw zo'n 400 per jaar, plaatsvinden. Er was dus eigenlijk maar één gebouw geschikt om het restaurant in te realiseren, namelijk de aula van de universiteit.

STROOMVERSNELLING

Met de vondst van die locatie raakte het proces in een stroomversnelling. Een interieurarchitect werd benaderd om een aantal schetsen te maken van de ruimte. Ook werd de propositie van de Faculty Club nader uitgewerkt en op papier gezet: het creëren van een omgeving met goed eten en drinken waar managers, bestuurders en wetenschappelijk personeel informeel maar ook vertrouwelijk met elkaar een gesprek kunnen voeren. Om dat laatste mogelijk te maken ontstond het idee om een private-diningroom aan het restaurant toe te voegen.

'De prijzen zijn voor een gemiddelde student aan de hoge kant'

NIET OM TE WERKEN

In dat stadium werd ook al voorzichtig nagedacht over het eventueel formuleren van 'gedragsrichtlijnen' voor bezoekers. Zo speelde de vraag: mag iemand straks in de Faculty Club zijn laptop openklappen en er een paar uur onder het genot van een kop koffie gaan werken? "We waren er snel uit dat dat laatste eigenlijk voorkomen moet worden", vertelt Van de Graaf. "De Faculty Club moet een soort huiskamer zijn met heerlijk eten en drinken, geen plek om een ochtend of middag neer te strijken en te gaan werken. Hoe we dat voorkomen? Het aantal stopcontacten is beperkt en de meeste tafels zijn gedekt, bezoekers zien dat bij binnenkomst en hebben snel genoeg door dat het de bedoeling is om daar in een rustige omgeving iets te eten en te drinken."

OOK STUDENTEN ZIJN WELKOM

Een vraag die ook speelde, was of studenten welkom zouden zijn in het restaurant. Diverse gesprekken met verschillende partijen leverden al snel een richting op, vervolgt Van de Graaf. "Je wilt niet dat 30 studenten op een vrijdagmiddag hier bij wijze van spreken de boel afbreken. Maar het past ook niet bij TU Delft om studenten te verbieden hier te komen. We hebben toen gezegd: studenten zijn welkom, maar de Faculty Club richt zich niet primair op de student. Als gevolg daarvan zie je in de praktijk weinig studenten hier belanden. Ik snap dat ook wel, want vanwege het niveau van koken en de ambiance zijn de prijzen hier voor een gemiddelde student aan de hoge kant."

A3-BOEKWERK MET VISUALS, FUNCTIES EN IDEEËN

De voorbereidingen leidden tot een fraai A3-boekwerk van zo'n 20 pagina's, met visuals, functies en ideeën. Na de presentatie aan het college van bestuur volgde het verzoek om verder te gaan met het plan en er een business case aan toe te voegen. Ook volgden verkennende gesprekken met partijen, zoals de cateraar en de afdeling Campus & Real Estate, over diverse zaken zoals het horecaconcept, de keuken en inventaris c.q. de benodigde technische aanpassingen om het restaurant te kunnen draaien.

>>



Nadat in februari 2021 het definitieve plan door het college van bestuur werd goedgekeurd kon de verbouwing van start gaan. Een projectgroep werd geformeerd met de interieurbouwer, FM en Vastgoed. Een periode van hard werken brak aan. Immers, het korte tijdsbestek tussen de definitieve 'go' en de beoogde datum van oplevering (1 september, de start van het academisch jaar) leverde een flinke uitdaging op.

SPANNENDE PERIODE

Ook Cirfood moest flink aan de bak: de cateraar had nog geen concrete ervaring met het opzetten en exploiteren van een dergelijk restaurant, waardoor veel onderwerpen voor de eerste keer op tafel kwamen. Het was een spannende periode, vertelt Mark Voorhaar, voor Cirfood als operationeel manager verantwoordelijk voor de catering bij TU Delft. "Bestek, servies, glaswerk, servetten, inrichting, de gerechten die je wilt bereiden en wat dat betekent voor de keuken, over al dat soort zaken moesten beslissingen worden genomen. Normaliter heb je ruim de tijd, maar in dit geval zat er een strakke deadline op met een korte doorlooptijd." Vervolgens werd er halverwege augustus op twee testdagen proefgedraaid, met een wisselend tweegangenlunch- en driegangenavondmenu. De reacties waren, afgezien van wat zaken op gebied van de koffie en de grootte van de porties, louter positief, aldus Voorhaar. Daarmee stond het sein op

'Wat we hier doen is geen catering, maar horeca'

groen om met ingang van het nieuwe collegejaar de deuren van het restaurant te openen.

CHEF-KOK

Voor het succes van de Faculty Club was het zaak een geschikte chef-kok te vinden die op basis van ervaring en vakkennis in staat zou zijn om op het gewenste niveau te koken. Voorhaar had al contacten met Jeremiah Teeling die, gezien zijn werkervaring bij een aantal sterrenrestaurants, de ideale kandidaat was om van tijd tot tijd zelf 'achter de kachel' te staan en het hospitalityteam van de Faculty Club aan te sturen. Voorhaar: "Wat we hier doen is geen catering, maar horeca. Dat is toch wat anders en vraagt het nodige van de medewerkers die je in deze omgeving neerzet. De komst van Jeremiah was dan ook een schot in de roos."

De eerste ervaringen in de Faculty Club zijn voor Teeling niet anders dan positief. "Ik ben verantwoordelijk voor het reilen en zeilen hier qua personeel en qua creatie. Wat ik met dat laatste bedoel? We creëren zowel gerechten als een ambiance. Je wilt gasten een beleving meegeven, dat is waar het om draait."

VLEESVRIJ

Alle gerechten die door het team van Teeling in de Faculty Club worden bereid zijn vegetarisch. Een bewuste keuze, die naadloos aansluit bij de duurzaamheidsdoelstellingen van TU Delft. Nergens wordt benoemd dat vegetarisch wordt gekookt, zegt Van de Graaf. "Toen de faculteit Bouwkunde met haar kantine overstapte naar een

KERNGEGEVENS

Organisatie	: TU Delft
Campus	: 160 hectare, 54 gebouwen, 500.000 m ²
Aantal studente	: 29.500
Aantal medewerkers	: 6.000
Catering	: ca. 20 foodoutlets, foodtrucks, banqueting
Cateringmedewerkers	: ca. 60 (contract, excl. flexschil)
Cateraar	: Cirfood
Project	: Realisatie Faculty Club

volledig vegetarisch aanbod kreeg dat veel aandacht, ook in de media. Hier hebben we gezegd: we gaan het niet presenteren als vegetarisch, maar het is het wel. Het wordt nergens vermeld, ook niet op de menukaart.”

De vegetarische kaart valt bij bezoekers overigens goed in de smaak, heeft chef-kok Jeremiah Tee-ling al meerdere malen ondervonden. “Vorige week hadden we een groep van 45 man te eten. Niemand wist dat er vegetarisch werd gekookt. Toen we aan het eind van het diner besloten dat te vertellen was iedereen positief verrast. Als de smaken kloppen en de gerechten zien er prachtig uit, hebben mensen het niet door.”

LOKALE, DUURZAME LEVERANCIERS

Dat duurzaamheid een belangrijke rol speelt bij de Faculty Club blijkt ook op andere gebieden. Zo worden waar mogelijk verse, lokale en seizoensgebonden producten gebruikt, wordt zoveel mogelijk samengewerkt met lokale en duurzaam werkende leveranciers en wordt in de keuken bij de bereiding van het eten zo efficiënt mogelijk gewerkt, om voedselverspilling te voorkomen. Tee-ling geeft enkele voorbeelden: “We gebruiken De Idealist-koffie van Maas, vanwege de smaak maar ook omdat de boeren in Rwanda voor de koffie een eerlijke en hogere prijs ontvangen. Een ander voorbeeld is LocalTea, dat is een start-up die thee van Nederlandse bodem levert. Dat is echt gaaf.”

‘Als de smaken kloppen, is vleesvrij geen enkel punt’



DOEL BEHAALD

Terugkijkend op het traject is Van de Graaf tevreden. De Faculty Club wordt goed ontvangen, zegt hij. “Het exacte doel dat iedereen voor ogen had, hebben we gehaald. We zijn niet exclusief, maar werken wel met bijzondere producten en ingrediënten. De Faculty Club is een sfeervolle huiskamer die functioneel bijdraagt aan de wensen van de TU.”

Ook Andy van den Dobbelsteen, hoogleraar Climate Design & Sustainability en coördinator Duurzaamheid bij TU Delft, is positief over de komst van de Faculty Club op de campus. “Hiermee laten we als TU Delft zien dat de vegetarische keuken – die een lagere CO₂-footprint heeft dan een met vlees – heerlijke gerechten van hoge kwaliteit kan bieden. De Faculty Club is ons duurzame sterrenrestaurant!”

LEERMOMENTEN

Of er nog leermomenten in het traject zaten? Van de Graaf noemt onder meer het ontbreken van een formele projectleider in de eerste weken van het project. “FM’ers zijn doelgericht ingesteld, zo van mouwen opstropen en gaan. Op zich logisch gezien de gigantische tijdsdruk waarmee we te maken hadden. Maar je moet ook niet vergeten de governance goed in te richten. Na anderhalve maand hadden we door dat eigenlijk niemand de eindcoördinatie in handen had. Dat was zeker een leermoment, iets dat we snel hebben hersteld.”

TOPNIVEAU

Tot slot de vraag: hoe anders is de Faculty Club dan een normaal bedrijfsrestaurant? Van de Graaf hoeft niet lang na te denken. “De Faculty Club voelt misschien als een op zichzelf staande horecagelegenheid, maar net als een bedrijfsrestaurant in een kantoor is het ondersteunend aan het primair proces. En bovendien, hier op de campus zijn tal van externe bedrijven gevestigd. Je wilt dergelijke partijen, maar ook topwetenschappers, goede voorzieningen bieden. Je hebt hier kantines, koffiecorners, restaurants, maar op het topniveau was er nog niets. Dat hebben we met de Faculty Club nu ingevuld.”