



ZONNESTEEN (ANIMA CARE) TE ZEMST

Maaltijden in warme keten: ongeveer 120/dag (+ openbaar project)
en evenveel ontbijten en avondmalen – het « Grand Café »
is toegankelijk voor het publiek – Eigen beheer.

Het RT-RVT en de Service Residentie Services « Zonnestein », die werden geopend een jaar geleden, zijn een initiatief van de groep « Anima Care ». Deze werd opgericht in 2007 en het eerste project dateert uit 2009. Het betreft een filiaal van Ackermans & van Haren. De bewoners van Zonnestein kunnen genieten van een mooie tuin en verschillende terrassen buiten, ondanks het feit dat het gebouw zich in het centrum van Zemst bevindt.

Een restaurant op elk verdiep

De drie verdiepen beschikken elk over hun specifiek restaurant. We hebben het hier evenwel enkel over het « Grand Café », gelegen op het gelijkvloers, met rechtstreekse toegang zonder omweg langs de receptie en die toegankelijk is voor het publiek vanaf 14 uur als drankgelegenheid. Het gaat hoofdzakelijk om het restaurant van de bewoners van de « service-flats » tussen 12 en 13 uur. Het « Grand Café » is een grote rechthoekige ruimte, waarbij de twee langste zijanten volledig uit glas bestaan. Een

ervan geeft uit op de Leopoldstraat, een rustige straat met weinig voorbijgangers, de andere biedt een uitzicht op de mooi aangelegde tuin. De kortste muren zijn in het wit geverfd: de ene geeft toegang tot de receptie, de andere biedt plaats aan de toog met bar.

Het restaurant is bemeubeld met volledig houten tafels – wengé stijl –, er rond staan kleine fauteuils. Hun structuur en armleuningen zijn uit hout, ze zijn bekleed met petroleumblauwe stof, de zitting is uit synthetisch materiaal (wasbaar) in dezelfde kleur.

Achteraan in het restaurant staat een mooie toonbank, eveneens uit donker hout. Er achter bevinden zich rekken met de glazen, de drank en twee frigo's met glazen deur, die ingebouwd zijn in de structuur, voor het koelen van bier en limonade.

De instelling plant het « Grand Café » open te stellen voor een publiek van externe gepensioneerden die er zouden terecht kunnen voor het nemen van een volledige maaltijd (aan een schappelijke prijs), identiek aan deze van de bewoners.

Verzorgde en alternatieve maaltijden

De bewoners krijgen dagelijks de drie maaltijden opgediend aan tafel. De keukenchef Stéphane Willox – terloops gezegd een oude kennis – komt tussen: « Voor het ontbijt bieden we wisselend beleg aan. De ene dag gaat het om confituur, een andere dag sirop de Liège of smeerkaas, chocopasta, enz. De zondag is er rozijnenbrood, suikerbrood of viennoiserie. Sommige bewoners kiezen evenwel 's morgens hun brood te beleggen met charcuterie of Hollandse kaas ». Hij voegt eraan toe: « We hebben voor het ontbijt de buffet formule uitgetest. Maar de bewoners waren hierdoor eerder in de war en we zijn dus teruggekeerd naar de bediening aan tafel ».

's Middags bestaat het vaste menu uit dagsoep (tomaat, broccoli, groenten, kervel, enz.), een volledige warme schotel en een dessert. De hoofdschotel is iedere dag verschillend, het kan gaan om varkenswangen op grootmoeders wijze, gepaneerde vis met tartaarsaus, cordon bleu – puree en spinazie of ook koetong in Maderasaus. Ook het dessert is gevarieerd: twee dagen per week is er fruit op zijn geheel, één dag fruitsalade van het huis en de andere dagen melkproducten of ijs. « De zondag staat er patisserie op het programma ».

Stéphane Willox voegt eraan toe: « We voorzien evenwel een suggestie voor de bewoners die bij voorbeeld een aversie hebben voor vis, konijn of een andere bereiding. Dit alternatief menu is identiek tijdens een ganse week. Het kan bij voorbeeld gaan om balletjes in tomatensaus met puree, een hamburger in de plaats van vis, enz. ».

Het avondmaal is gevarieerd. Het brood wordt geserveerd met charcuterie, kaas, iedere dag verschillend. Op donder-



En verder...

De keuken staat onder de leiding van Stéphane Willox, die we reeds leerden kennen in een andere exploitatie. Hij wordt geholpen door drie koks en twee afwassers.

We vernemen dat de seizoensgroenten op hun geheel worden aangevoerd (b.v. bloemkool), behalve wanneer het verwerken te veel tijd vergt (reinigen). In het laatste geval wordt geopteerd voor het 4^{de} gamma (b.v. boontjes, wortelen). De nagerechten worden ter plaatse bereid behalve de patisserie. Onze gesprekspartner onderlijnt evenwel dat de soep bereid wordt op basis van diepgevroren groenten. Hij voegt eraan toe dat slechts weinig bewoners een dieet volgen of gemalen vlees nodig hebben.

TECHNISCHE FICHE

Opdrachtgever: Gilman NV uit Aalst.
Keukeninstallateur: Magec

Productiekeuken: 1 gasfornuis 4 branders Charvet, frituse op gas Charvet, 2 combi-ovens Rational, een snelkookketel Küppersbusch en een kantelbare braadpan Küppersbusch.

Afzuiging/ventilatie: geplaatst door Halton.

Koeltechniek: geplaatst door Isocab.

Vaatwas: vaatwasmachine (tunnel) geleverd door Hobart.