

# Lunchroom

HET VAKBLAD VOOR DE LUNCHROOMBRANCHE

7

BURGERS EN BROODJES

**BESPAAR  
NIET  
OP JE  
INTERIEUR!**

*Chef Jp*

Eendenleve

Hamburgerpaleis  
**op de Wallen**





#### Verlichting als sfeerbepaler

Oude, industriële lampen bepalen de sfeer in Een Mooie Dag. "Behalve deze industriële lampen, en de kroonluchter boven de loungehoek, maken we verder overal gebruik van spotjes. Alle lichten moeten dimbaar zijn, zodat we kunnen inspelen op het moment van de dag. We zijn namelijk doordeweeks van 10 tot 8 uur 's avonds open en elk tijdstip vraagt weer om een andere sfeer."

#### Doelgroep

"We richten ons op iedereen vanaf 25 jaar die wil genieten van lekker eten. Daarom kiezen we er bewust voor om geen barkrukken aan de bar te plaatsen. We zijn namelijk geen café. Zoals eerder

gezegd, willen we verschillende zitgroepen creëren. Een lange tafel is bijvoorbeeld ideaal voor een familiediner, terwijl hogere stoelen juist jongeren aanspreken. We hebben er bewust voor gekozen om het industriële interieur een warme look te geven, zodat ook opa en oma zich hier straks op hun gemak voelen", besluit Edwin. De brasserie van Edwin en Patricia opent op 17 september. Op [Lunchroom.nl](http://Lunchroom.nl) lees je alles over de start van 'Een Mooie Dag'. ■

“Het inhuren van een ontwerper verdient zichzelf terug”

## CONCEPT IS LEIDEND

"Interieur is een instrument om je handel te verkopen", vertelt Michel Ruijgrok, art director van ESTIDA Interior Design & Concept Development. "Als je verantwoorde producten verkoopt, hoort daar een verantwoord interieur bij. Je kunt niet eerst een mooie zaak bouwen en vervolgens na gaan denken over wat je wilt verkopen." Het inrichten van je lunchroom is volgens Ruijgrok geen esthetisch verhaal, maar een ondersteunend verhaal. "Fastfoodketen McDonalds gaat bijvoorbeeld steeds meer over naar verantwoord eten en het interieur wordt hier op aangepast." Het is volgens de art director belangrijk om als ondernemer eerst je concept duidelijk te hebben en vervolgens je interieur als instrument hiervoor in te zetten. Foodformule La Place is volgens Ruijgrok een goed voorbeeld waarbij het interieur is aangepast aan een nieuw concept. "La Place wil de versbeleving sterker neerzetten. Het moet nóg meer gaan om beleving en authenticiteit. Daarom hebben we gekozen voor vintage meubels en gebruiken we nieuwe en oude meubels door elkaar. Elke foodcorner heeft een eigen achtergrond, bijvoorbeeld een bakstenen achtergrond bij het pizzagedeelte. Op deze manier kunnen gasten direct zien wat de functie is van een foodcorner en versterkt het interieur het concept."

