



PARK HAPP, EEN EETERVARING WAAR BEZOEKERS VAN ALLE LEEFTIJDEN SAMENKOMEN.

Social oriented management model

We werken met een specifiek servicemodel waar men **zelf bestelt en betaalt aan de bar** maar je wordt wel steeds **bediend en geïnformeerd door personeel** dat zich vanuit een **maatwerkorganisatie** zal inzetten voor de klant. Het draait niet exclusief om de service maar ook om de **sociale interactie** tussen de klanten en het personeel.

Extended catering experience

De bezoeker kan een **picknickpakket bestellen** en een picknickzak huren of kopen via de Vrijbroekmarkt. De service richt zich op de **verhuur** van picknickzakken die met een waarborg uitgeleend worden. Deze kan de bezoeker **in het groen van het park** gebruiken en later terugbrengen.

Park-inspired social interaction starters

We stimuleren om **samen tijd te spenderen** met eenvoudige spelletjes zoals oxo en verschillende **tafelopstellingen** die **sociale interactie bevorderen**. Het is de bedoeling dat onbekenden dit **samen** gemakkelijk kunnen **spelen** tijdens hun **kennismaking**.

Intergenerational welcoming space

In het concept zijn **conversatiestarters** voor **jong en oud** voorzien. We verwerken bijvoorbeeld de **geschiedenis van het park en de regio** in het bestelsysteem door middel van **storytelling**. Bij de inrichting is er ook rekening gehouden met **rolstoelgebruikers**.

EEN BELEVINGS-CENTRUM VOOR HET VRIJBROEKPARK

Het bruisende Vrijbroekpark aan de rand van Mechelen biedt momenteel al een breed scala aan diensten, waaronder sport en spel, wandelen, plantencollecties en evenementen. Dit project onderzoekt in opdracht van het Vrijbroekpark hoe brasserie Vrijbroekhof, gelegen in het hart van het park, een belevingscentrum voor al haar bezoekers kan worden. Hier kunnen mensen van alle leeftijden leren en elkaar ontmoeten, met de natuur in het park als rode draad. Het belevingscentrum moet een plek bieden voor nieuwe diensten met **een shop, een tentoonstellingsruimte, een leeromgeving en een vernieuwde cateringdienst**. Daarnaast zal **een interactief pad** de bezoekers naar het centrum leiden.

Hoe kan een verkleinde horecaservice een **unieke meerwaarde** betekenen in de transformatie van de huidige brasserie naar een **belevingscentrum**, waar de gastronomische ervaring niet langer centraal staat? We presenteren: Park Happ, een **kleinschalige croque bar** die mensen van **alle leeftijden verwelkomt en samenbrengt**. Het doel is de **essentie** van de locatie te **behouden** en onze service te integreren met de andere diensten en de **toekomstvisie** van het park. Dankzij de ligging en de inrichting kunnen ouders spelende kinderen vanuit het gebouw in de gaten houden terwijl ze **genieten** van een snack of een drankje. Door de ingrediënten en materiaalkeuze wordt **afval en voedselverspilling** vermeden. **Inclusie** is op verschillende vlakken zoals leeftijd, budget en personeel gewaarborgd, waardoor we een **sociale ontmoetingsplaats** vormen die perfect bij het park past.

SPACE & SERVICE DESIGN TEAM

Vera Barros, Architect (Portugal)
Daniel García Rosales, Product Ontwerper (Mexico)
Majed Mikhael, Grafisch Ontwerper (Libanon)
Thomas Van Rooy, Visueel Ontwerper (België)

COACHES

Nansi Van Geetsom
Tom Verbist
Andrea Wilkinson



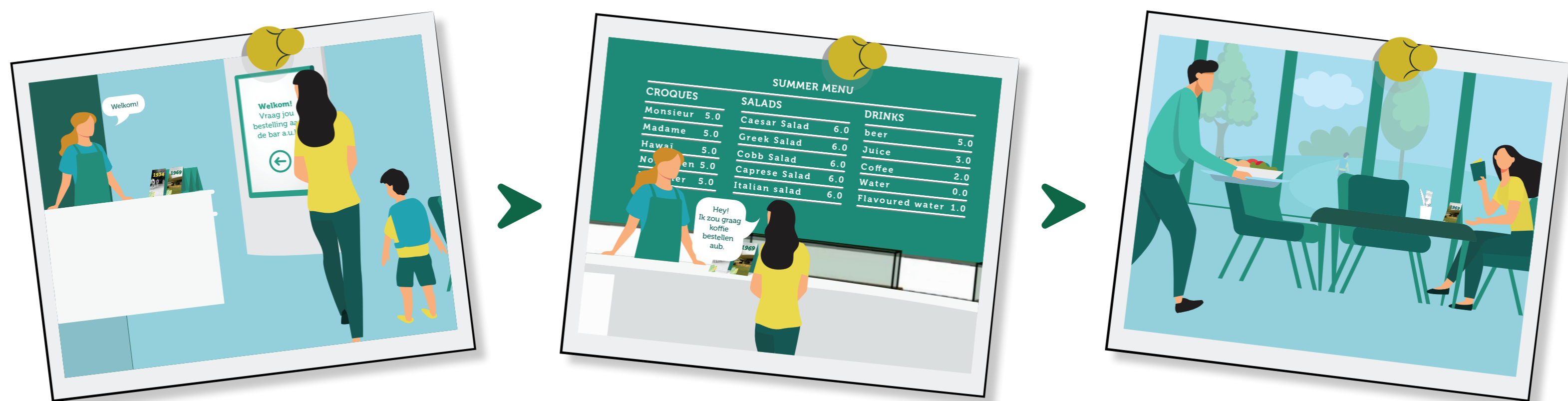
SDGS



www.postgraduatespaceandservicedesign.be
www.thomasmore.be



Social oriented management model



De horecaservice wordt gemanaged door een sociale organisatie als onderdeel van een integratietraject richting de arbeidsmarkt. Keukenwerk, bediening en sociale interactie maken deel uit van de training voor het personeel. Het concept van een sociaal project kan ook de interesse van het publiek wekken. Het servicemodel is een hybride tussen zelfservice

en klassieke bediening. De klant bestelt en betaalt rechtstreeks aan de bar. Drinkjes kunnen ineens meegenomen worden samen met tafelbordje waar de nummer van je bestelling op staat. Het eten wordt nadien geserveerd door het personeel. Bezoekers worden verzocht hun tafel op te ruimen bij vertrek maar personeel zal altijd nog eens langs de tafel gaan indien dit niet gebeurt.



Intergenerational welcoming space



Bij elke bestelling hoort een tafelbordje met een datum als herkenbaar nummer. Deze bordjes worden gebruikt als houvast voor het personeel maar delen telkens ook een lokale gebeurtenis of anekdote van dat jaar met

de bezoekers. Een extra element op het tafelblad toont de aangehaalde jaren op de groeilijnen van een boom. De kinderen kunnen in de buurt spelen en zijn gemakkelijk van binnen achter het glas in het oog te houden.



Park-inspired social interaction starters



We proberen bezoekers te stimuleren samen tijd te spenderen aan de hand van eenvoudige spelletjes zoals oxo in park- of natuurthema's. We voorzien verschillende tafelformaten waar bezoekers kunnen samenkomen. De ronde tafels zijn

gezellig alleen of in kleine groep, de rechthoekige maken het gemakkelijker voor grote groepen of voor meerdere solo bezoekers. Sommige tafels zullen aangeduid worden als 'deeltafels' om samen een aangename eetervaring te delen.



Extended catering experience



De picknickervaring is de brug tussen de natuur van het park en de horecaservice. Bezoekers kunnen een picknickpakket bestellen en een picknickzak meenemen, huren of kopen via de Vrijbroekmarkt. De service richt zich op de verhuur van picknick zakken die met een waarborg uitgeleend worden.

Deze kan de bezoeker in het groen van het park naar hartenlust gebruiken en terugbrengen naar de bar in ruil voor de borg in cash of met de kaart. Tijdens het hoogseizoen kunnen er buiten ijsjes en drankjes verkocht worden, de perfecte verfrissing voor de kinderen! Dit kan intern uitgebaat worden of door een derde partij.

Design for health & Well-being
Design for inclusivity & Intergenerationality

SPACE & SERVICE
DESIGN TEAM

Vera Barros, Architect (Portugal)
Daniel García Rosales, Product Ontwerper (Mexico)
Majed Mikhael, Grafisch Ontwerper (Libanon)
Thomas Van Rooy, Visueel Ontwerper (België)

