

HAKVOORT: VOOR EEN GESLAAGDE ONDERWIJSKEUKEN

De leskeuken moet een omgeving zijn waar uw leerlingen ervaring en kennis kunnen opdoen voor de toekomst. Overzicht, routing, hygiëne en apparatuur spelen een belangrijke rol. De keukens die wij leveren zijn robuust, onderhoudsvriendelijk en afgestemd op uw wensen.

LESKEUKENS, EEN VAK APART

Elke keuken voor het onderwijs vraagt om een specifieke aanpak: als het gaat om een keuken voor een vakopleiding, basis-, voortgezet- of speciaal onderwijs, geen school is hetzelfde. Elke ruimte heeft zijn eigen mogelijkheden en uitdagingen. Uitgangspunt is altijd een leskeuken te realiseren waarin de docent overzicht en ruimte heeft om de studenten optimaal te begeleiden. Hierbij maken wij gebruik van slimme oplossingen en duurzame materialen. Hierbij kunt u denken aan uitschuifbare plinten voor kinderen of rolstoelgebruikers en het gebruik van leerlingproof materialen zoals rvs en volkern. Wij kunnen u standaardoplossingen bieden, maar gaan ook de uitdaging aan bij complexe vraagstukken. Onze RVS fabriek staat voor u klaar om dit te realiseren.

PRINS MAURITS COLLEGE | MIDDELHARNIS



“ Leskeukens, een andere tak van sport

Wat maakt een leskeuken anders dan een ander soort professionele keuken en waarom is het iedere keer bijzonder om zo'n project te mogen doen?

Ben Maarse, sales manager binnen Hakvoort Professional en gespecialiseerd in leskeukens, vertelt waarom hij al bijna 30 jaar met onverminderd enthousiasme en plezier tientallen scholen van de beste leskeukens voorziet.

**LEES
VERDER
OP
PAGINA 2**

VAN IDEE TOT OPLEVERING

Nadat wij samen met u de eerste ideeën vorm hebben gegeven, gaan wij aan de slag met het ontwerp van de keuken. Middels een duidelijk 2D en/of 3D presentatie krijgt u een goed beeld hoe de ruimte ingericht zal worden. Door ons tijdig in het proces te betrekken, kunnen wij een aanzienlijke tijdsbesparing realiseren. Tot het gebruiksklaar aansluiten en opleveren van de apparatuur zijn wij uw partner: Korte lijnen en snel schakelen zijn synoniemen van een samenwerking met Hakvoort Professional.

IN 5 STAPPEN

Naar de leskeuken die werkt



1. Oriëntatie



2. Budget



3. Advies & Offerte



4. Maatwerk



5. Installatie & Oplevering

HET VOEGT IETS WAARDEVOLS TOE IN DE OPLEIDING VAN DE KINDEREN EN DAT MAAKT DIT ALLES BIJZONDER

“Leskeukens zijn echt wezenlijk anders dan horeca keukens. De insteek voor het vervangen of nieuw plaatsen van een leskeuken in een school is namelijk heel verschillend in vergelijking met een keuken in een restaurant. Factoren als de hoeveelheid leerlingen en docenten, het soort onderwijs dat er gegeven wordt, veiligheid voor die kinderen en de duurzaamheid van het materiaal en de apparatuur zijn van veel groter belang dan bijvoorbeeld een snelle turnover van voedselbereiding zoals in een restaurant. Hierdoor ga je het proces van adviseren, ontwerpen en installeren heel anders in.”

Leskeukens kenmerken zich door zeer sterke, maar ook geluiddempende materialen als volkern en soft-close lades en kastjes. Hierdoor gaan leskeukens zeer lang mee, met gemak meer dan 20 jaar. De kinderen die in de leskeukens staan, gaan niet altijd heel voorzichtig om met het meubilair en de apparaten en die moeten dan ook tegen een stootje kunnen. Leerlingproof dus. Daarnaast moet de routing van een leskeuken onderwijsgericht zijn. De docent moet goed overzicht kunnen hebben om alle leerlingen instructies te kunnen geven en te begeleiden. Maar ook in geval van nood moet er ruimte zijn om snel te kunnen reageren.

Ben: “En dat is iets waar onze jarenlange ervaring écht het verschil maakt in het ontwerpproces. Wij begrijpen als geen ander waar de uitdagingen in een leskeuken zitten, maar ook hoe je evengoed het maximale uit de ruimte kunt halen. Vaak heeft de klant wel een bepaald idee, maar is de invulling niet kloppend. Wij kunnen dan vanuit onze ervaring heel goed laten zien hoe de leskeuken het beste ontworpen kan worden en de klant het vertrouwen geven dat we snappen wat er van een leskeuken verwacht wordt. Dat is altijd een mooi punt in het proces, omdat het hele project dan met vertrouwen aan ons overgelaten wordt. Heel vaak horen we dan bij het definitieve ontwerp de verrassing van wat er mogelijk bleek en dat echt aan alle wensen en eisen voldaan kon worden.”

De vertaalslag van dat ontwerp maken we bij OVRI, waar we uitblinken in maatwerk en daarnaast ook een uitgebreid standaard assortiment hebben. Hierbij wordt een leskeuken volledig naar de wens van de klant geproduceerd. En daarbij gaan we verder dan een standaard RVS werkbank. We verwerken er afgeronde hoeken in voor goede hygiëne en zorgen dat de randen onder de werkbank bot zijn zodat die veilig zijn voor leerlingen om vast te pakken. Volkern is ook een zeer goede toevoeging in een leskeuken omdat dit geluiddempend is, naast dat het qua kleur en ontwerp volledig aan de wensen aan te passen is.

Ben: “Ik blijf leskeukens erg leuk en boeiend vinden, omdat geen enkel project hetzelfde is en de klantrelaties vaak jarenlang voort blijven bestaan. Zo hebben we aan vele segmenten binnen het onderwijs onze leskeukens mogen leveren. Het contact is bijzonder goed en het vertrouwen van de scholen hoog. Dit stemt nederig, maar spoort ook aan om hoge kwaliteit te blijven leveren. Uiteindelijk voegt het iets wezenlijks en waardevols toe in de opleiding van de kinderen en dat maakt dit alles des te bijzonderder.”

Ben Maarse

Account manager
Hakvoort Professional



EEN KIJKJE IN DE KEUKEN

Projecten waar wij trots op zijn



CSG PRINS MAURITS BEROEPCAMPUS | MIDDELHARNIS

KLAAR VOOR DE TOEKOMST

Voor het nieuwe schoolgebouw van CSG Prins Maurits Beroepscampus hebben we twee leerlingkooklokalen gerealiseerd, één voor het Zorg&Welzijn lokaal en één voor het VAP lokaal (verwerking agrarisch product). De ervaren docenten van de twee opleidingen hadden een duidelijke visie én bijbehorend wensenpakket. Eén van deze wensen was om compleet gasloos te koken. Uiteraard is dat geen probleem en hebben wij daarom gekozen voor Bosch inbouw inductiekookplaten. Bovendien zijn deze rondom voorzien van een RVS rand en daardoor bijzonder robuust in gebruik.

> Benieuwd naar ervaringen van onze klanten?
hakpro.nl/projecten



PIETER ZEEMAN LYCEUM | ZIERIKZEE

OVERZICHTELIJKE INDELING MET ZANUSSI KOOKEILANDEN

Voor het nieuwgebouwde, moderne en gasloze Pieter Zeeman Lyceum in Zierikzee realiseerden wij een prachtig horeca/bakkerij lokaal en een zorg en welzijn lokaal. In overleg met de vakdocenten is er een optimale indeling en routing per lokaal gerealiseerd en is de juiste apparatuur gekozen. Het bakkerij/horeca lokaal heeft een prachtig centraal opgesteld Zanussi kookeiland, waarin alle wensen van de vakdocent zijn verwerkt, zodat zij de leerlingen de facetten van de diverse kookprocessen bij te kunnen brengen. In het lokaal van zorg en welzijn was de wens van de gebruikers om het lokaal optimaal in te delen, waarbij de nadruk op kwaliteit lag en de wens dat er langs alle wanden gewerkt kon worden zodat de ruimte optimaal moest worden benut.

> Benieuwd naar ervaringen van onze klanten?
hakpro.nl/projecten

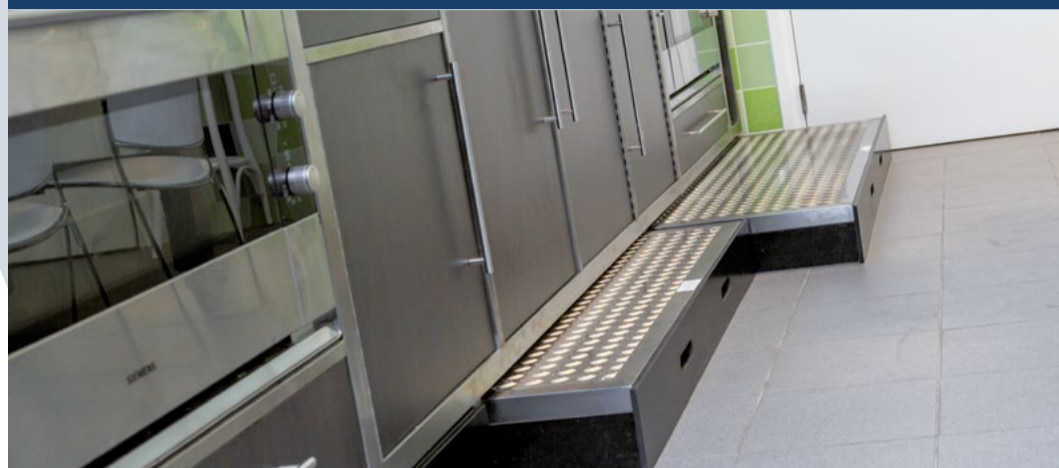
LEERLINGKOOKTAFELS

We realiseren leskeukens voor uiteenlopende opleidingen. Chef-koks in de dop hebben behoefte aan andere apparatuur dan een student in de zorg. Hoewel de basis gelijk is, zal de apparatuur sterk van elkaar verschillen. Van een professionele oven tot een huishoudelijke kookplaat; de integratiemogelijkheden van de apparatuur in onze leerlingkooktafels zijn nagenoeg eindeloos.

De apparaatkeuze en de plaats waar de apparatuur wordt ingebouwd is hierdoor vrijwel grenzeloos. Hakvoort Professional heeft de leerlingkooktafels in de loop der jaren zodanig doorontwikkeld dat gebruiksgemak en duurzaamheid, alsmede een hoog afwerkingsniveau gegarandeerd zijn. Er wordt ook goed nagedacht over de constructie, zodat er hygiënisch gewerkt kan worden en technisch onderhoud tot een minimum beperkt blijft. De leerlingkooktafels van Hakvoort Professional bieden u jarenlang gebruiksgemak.



” Grootse oplossingen zitten in de kleine details



Leskeukens van rvs en volkern

Een leskeuken moet 'leerlingproof' zijn en bovendien jarenlang meegaan. Daarom passen wij duurzame materialen toe zoals rvs en volkern. Rvs is met name hygiënisch in gebruik en doordat het vrijwel naadloos is, kan vuil zich nergens hechten.

Volkern garandeert een langdurig hygiënisch oppervlak en is krasvast. Daarnaast is het leverbaar in vele kleuren en geeft het minder geluidsoverlast dan rvs. Ook worden de deuren dmv een piano scharnier bevestigd waardoor ze onverwoestbaar zijn.

Zowel rvs als volkern zijn bovendien 100% recyclebaar en daarmee zijn de leerlingkooktafels een zeer duurzame investering. Een win-win dus!

NAADLOOS KOOKEILAND 100% voor u op maat gemaakt

Rubbens is sinds jaren overtuigend in betrouwbaarheid en onverslaanbaar in kwaliteit en bedieningsgemak. Met het maatwerk kookeiland spelen wij in op de behoefte van uw leskeuken.

Rubbens



AERES HOGESCHOOL | ALMERE



COMPLEET PLAN: VOOR LESKEUKEN, CATERINGKEUKEN EN BUFFET

We zien steeds vaker dat de studenten in de leskeuken samen werken met de uitgifte in de kantine. Hierdoor wordt de praktijk nog dichterbij het onderwijs gebracht. Wist u dat wij ook uitgiftebuffetten realiseren? Compleet op maat en aangepast bij de sfeer van uw schoolkantine. Vraag onze adviseurs naar een compleet plan voor uw leskeuken, de cateringkeuken en het buffet.

UITGIFTEBUFFET MET INBOUWAPPARATUUR VAN EMAINOX - MBO COLLEGE | AMERSFOORT



