

Met aroma en koffieroom ... een "home made" minibar

Sinds begin april zijn er 10 op de lijn naar Luxemburg. Op het einde van het jaar zullen het er 75 zijn op de grote assen.

De gloednieuwe, met espressomachine uitgeruste minibars van de nieuwe generatie zullen de klanten een betere service bieden. Ze zijn "home made", en we mogen er trots op zijn.

Op de grote assen, waar de reis 2 tot 3 uur kan duren, levert de dienst minibar bijkomend comfort dat door de klanten algemeen wordt gewaardeerd: koele drank-

jes, koffie en kleine hapjes. Die service is belangrijk voor het beeld dat de klant zich van treinreizen vormt.

Een privéfirma -Sodexho- levert die dienst voor de NMBS vanuit grote stations zoals Brussel-Zuid en Oostende, waar die firma over grote cateringcentra beschikt. Als die dienst op volle toeren draait, met dagelijks 50 tot 60 bediende treinen, moet hij jaarlijks een omzet van ongeveer 140 miljoen realiseren.

De stewards van Sodexho beschikken voortaan over nieuwe minibars die een betere verkoop mogelijk moeten maken. Ze plaatsen ten minste drie werkeenheden





van de NMBS meteen ook voor een hele opgave.

Doel: een verzorgde service

Eerste fase: het Cateringbureau van de BE Internationaal Vervoer Reizigers schetst zo nauwkeurig mogelijk het profiel van de dienst die bij de klanten in de smaak zou moeten vallen. Het bespreekt dit vervolgens met de partner, die bij de uitwisseling de ervaring inbrengt die zijn personeel in de loop der jaren heeft opgedaan. De strikte vereisten op het vlak van functionaliteit en alle essentiële kwaliteiten van een goede minibar worden op papier gezet. Daarna kan de catering op zoek gaan naar een "ontwerper". *zie pagina 2*

Een "home made" minibar

(vervolg)



Dat resultaat gaat snel naar het tekenbureau, waar met de computer de vormgeving wordt uitgewerkt. Bij verschillende opeenvolgende modellen komt het object driedimensionaal en bewegend, van voren, van opzij, van boven enz. op het scherm. Het gaat er niet alleen om een mooi voorwerp te tekenen, maar ook en vooral om plannen te ontwerpen van een instrument dat aan welbepaalde vereisten moet beantwoorden. De minibar moet uitgerust zijn met een echte espressomachine (voor het aroma en de room bij de koffie), gevoed door een batterij van 55 ampère met een autonomie van 4 uur (langste reistijd tussen eindstations), een zestigtal drankblikjes alsook broodjes en slaatjes koel houden, en tevens snacks en snoepgoed goed bewaren.

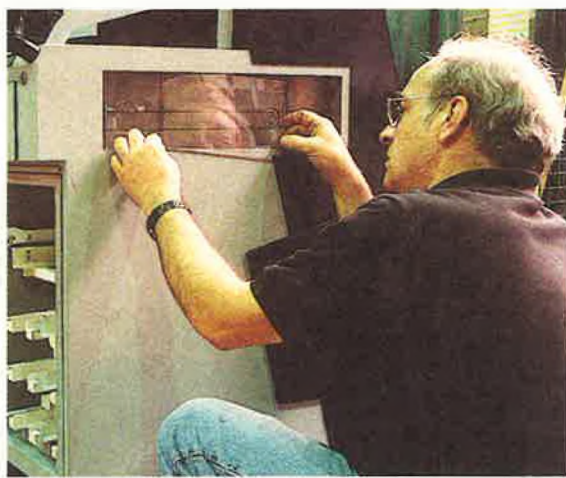
De bij het project betrokken tekenaar gaat op zoek, en mettertijd raakt hij vertrouwd met de bijzonderheden van een heel ander beroep.

Home made

Bij het ontwerpen wordt nauw overleg gepleegd met de fabrikant. Aanvankelijk werd gepraat met de Centrale Werkplaats Mechelen, maar uiteindelijk was het Salzinnes dat op het juiste ogenblik de nodige middelen kon vrijmaken. Een permanente dialoog was nodig want er moest geschikt materiaal worden gekozen. Een hoogwaardig loopwerk was een must om de minibar, die volgeladen zo wat honderd kilo weegt, vlot door de doorgangen tussen de rijtuigen te krijgen.

De tien eerste eenheden die eind maart werden geleverd, worden nu getest. Problemen worden genoteerd en aan Salzinnes gemeld om op de volgende exemplaren verbeteringen te kunnen aanbrengen. In totaal worden 65 minibars geleverd in drie partijen: op 30 juni, 31 augustus en 31 oktober.

De NMBS heeft het model "gedeponeerd" en de commercialisering ervan via een partnership met een privé-firma bestudeerd. Het is dan ook mogelijk dat de productie na 31 oktober wordt voortgezet en dat onze minibar opduikt in treinen van andere spoorwegen of zelfs in ondernemingen waar dranken worden verdeeld aan het personeel. Als de operatie slaagt is dat voor onze Belgische spoorwegbedienden iets om trots op te zijn.



Het concept is intern. De productie gebeurt op een nieuwe productielijn in de CW Salzinnes. Deze minibar is bijgevolg echt "home made". Sommigen benijden ons er al voor.