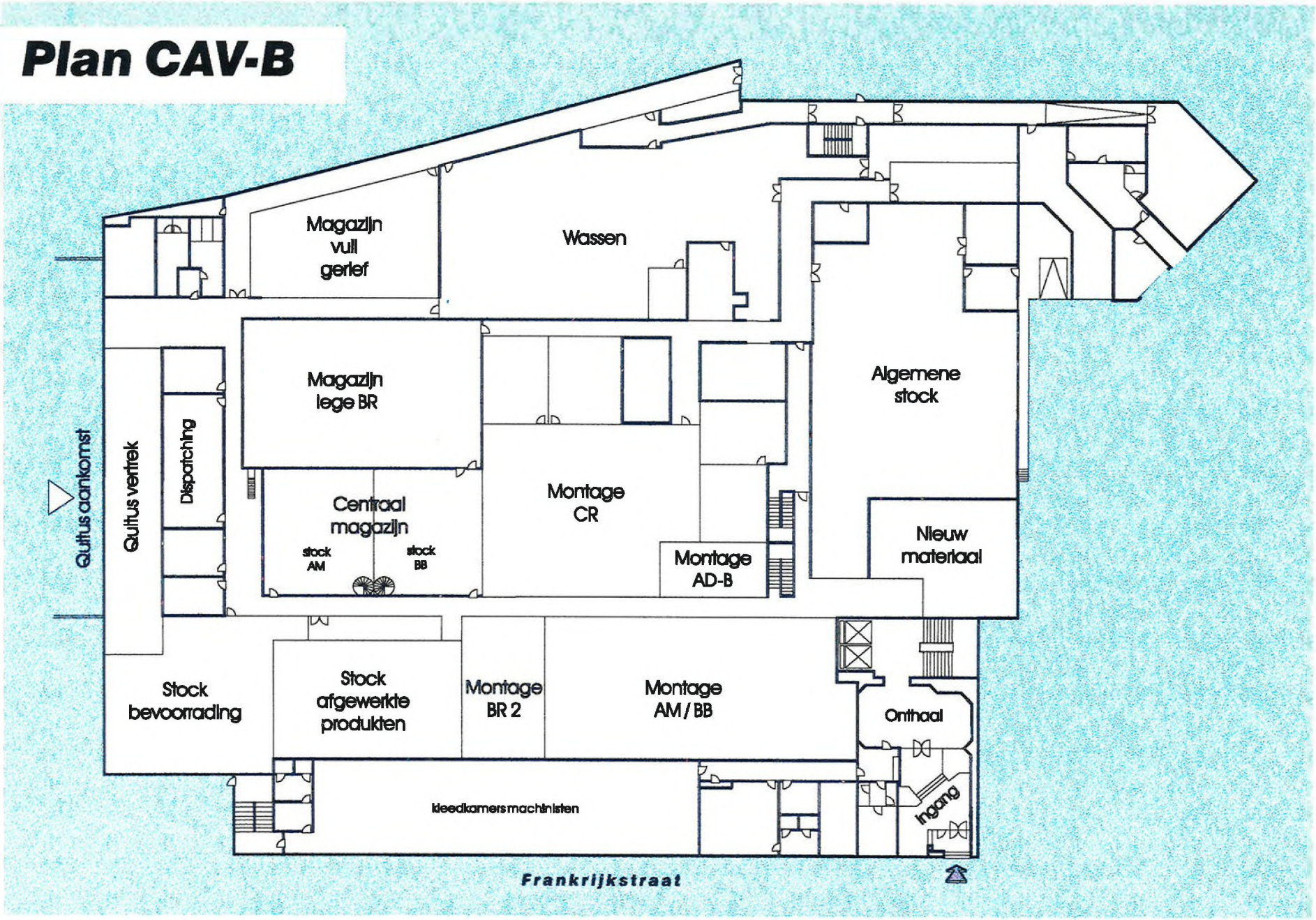
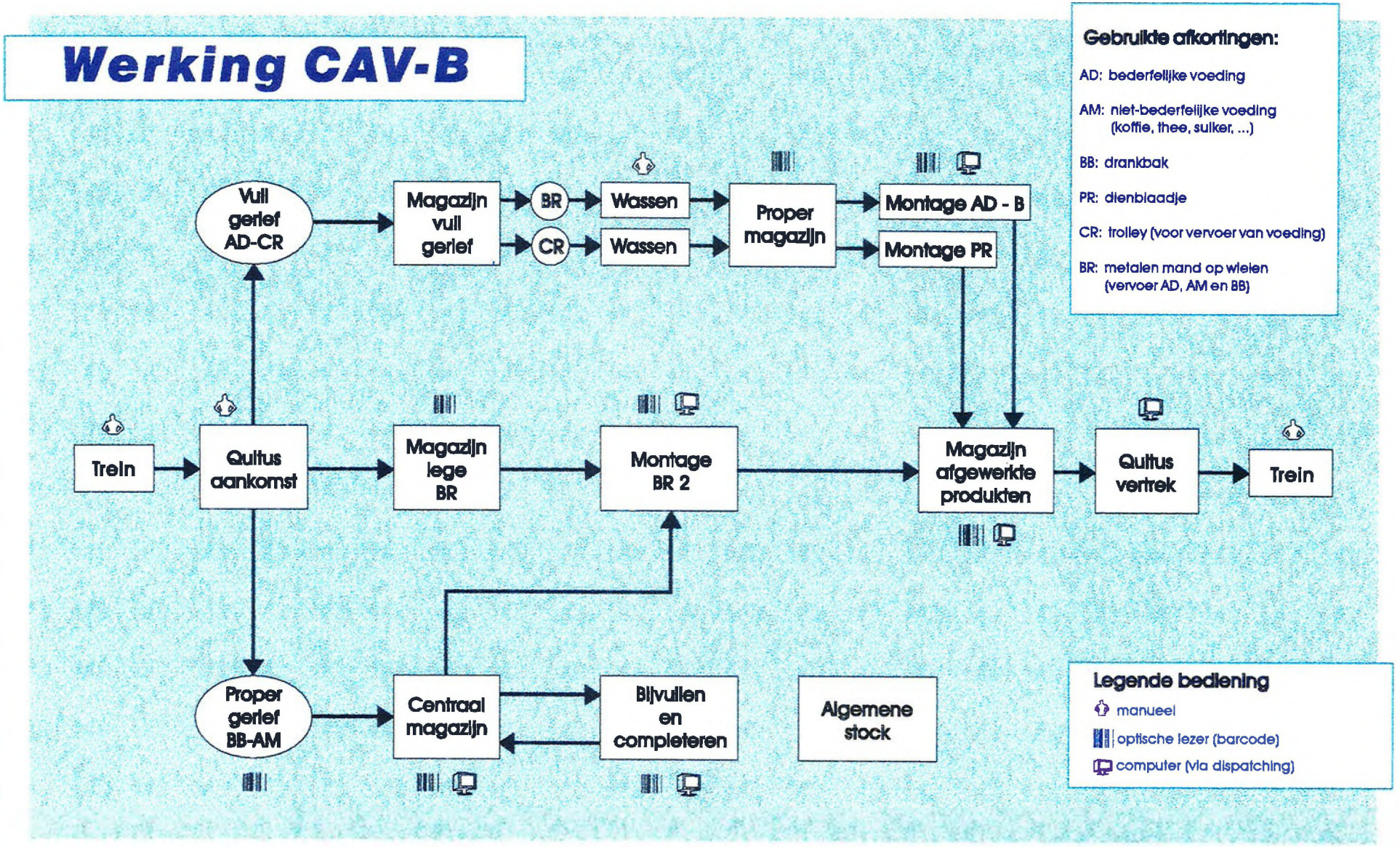
Plan CAV-B



AD01.422s60
D6A06

Werking CAV-B



CAV-B

Dankzij de samenwerking tussen de spoorwegen en de Compagnie Internationale des Wagons-Lits, waren restauratierijtuigen al tientallen jaren lang een vertrouwd beeld in de internationale treinen. Het rijtuig bevond zich meestal in het midden van de trein en het stond de reiziger vrij om er al dan niet een maaltijd te gebruiken. Het restauratierijtuig was uitgerust met een keuken waar de maaltijden "à la minute" door een kok en zijn team werden bereid.

Sindsdien is er heel wat veranderd.

De koks reizen niet meer mee en de maaltijden worden in gespecialiseerde produktiecentra klaargemaakt. De traditionele keuken heeft plaats gemaakt voor een keuken waar de gerechten worden afgewerkt, en naast de klassieke treinen rijden er nu ook HOGESNELHEIDSTREINEN.
Zij combineren comfort en hoge snelheid en brengen zowel zakenlui als toeristen probleemloos op hun bestemming.
In de HST vinden we geen restauratierijtuig meer. In tweede klas is er een bar-buffetrijtuig en in eerste klas krijgen de reizigers een maaltijdservice op hun plaats. Koud bereide gerechten worden in de trein opgewarmd en ter plaatse bij de reiziger opgediend. Die omwenteling in de SERVICE AAN BOORD heeft nieuwe behoeften inzake BEVOORRADING van de treinen doen ontstaan. De verschillende ingrediënten voor de maaltijden zijn afkomstig van verschillende leveranciers. Ze moeten dus JUIST OP TIJD worden besteld, in ontvangst genomen, gecontroleerd en opgeslagen.
Dan moet het dienblad worden samengesteld, zoals het in de trein zal worden geserveerd, en moeten de gerechten tot etenstijd worden bewaard in materiaal dat aan boord kan worden genomen. Het spreekt vanzelf dat alles vanuit hygiënisch oogpunt zeer streng moet worden gecontroleerd.

Daar de NMBS volop betrokken is bij de uitbouw van het toekomstige Europese HST-net, zag ze zich enkele jaren geleden genoodzaakt in Brussel een nieuw Bevoorradingscentrum op te richten. In juni '92 besloot de NMBS om een gedeelte van het oude SALIK-gebouw te verbouwen tot Bevoorradingscentrum. Het gebouw was goed gelegen, leende zich tot verbouwing en bevond zich niet te ver van het Zuidstation. De werken werden uitgevoerd door Eurostation.

Toen die beslissing genomen was, moest nog een beheerder gevonden worden. Een bevoorradingscentrum, zoals u dat vandaag bezoekt, is immers een complex produktiecentrum dat door professionals moet worden gerund. Op 28 oktober 1992 werd in het PBEG een offerteaanvraag gepubliceerd waarop 5 kandidaten hebben ingeschreven. Daarvan werd de firma RESTORAIL aangenomen als beheerder van het centrum en als partner van de NMBS voor de dagelijkse exploitatie van het Bevoorradingscentrum Brussel. Op 1 maart 1994 begon Restorail met de voorbereidende werken en sedert 14 november 1994 bevoorraadt de firma dagelijks de Eurostars.

Momenteel vertrekken er 5 Eurostars vanuit Brussel-Zuid en komen er ook 5 aan.

Maar het Bevoorradingscentrum Brussel werd niet uitsluitend voor de Eurostar opgericht. In juni '96 wordt de nieuwe THALYS ingelegd tussen Parijs, Brussel en Amsterdam. Later zal

de THALYS ook doorrijden naar Keulen. Uiteraard zullen die HST's ook bevoorraad moeten worden door het Bevoorradingscentrum.

Vanaf 28 juni 1995 zal ook de nieuwe HST tussen Brussel en Nice door het Bevoorradingscentrum worden bediend.

Restauratie in de internationale treinen wordt door de reizigers gewenst en verwacht. De NMBS wil borg staan voor de kwaliteit van die dienstverlening en koos dus resoluut voor een toekomstgerichte oplossing.
De NMBS wil, middels haar in februari 1994 opgerichte Cateringdienst, de prijs/kwaliteit-verhouding van de restauratie in de trein optimaliseren. Om die doelstelling te verwezenlijken is de NMBS scheep gegaan met een partner.
Samen met specialisten in restauratie en dienstverlening aan boord wil ze tegemoet komen aan de wensen van de reizigers, de kosten binnen opgelegde budgetten houden en in bepaalde gevallen een redelijke prijs aanrekenen.

De huidige partners van de NMBS zijn:

- ***Restorail** voor de restauratie in de klassieke internationale treinen met*
  - *de RESTO-rijtuigen, die onlangs werden vernieuwd en ingelegd op de verbindingen Brussel - Parijs en Brussel - Milaan (de Vauban);*
  - *het BISTRO-rijtuig, in de Memling tussen Oostende en Dortmund;*
  - *de MINIBARS, in de treinen tussen Oostende en Duitsland;*
  - *het DISCO-rijtuig, in de vakantietreinen.*

- ***Wagons-Lits** voor de restauratie in de HST-R 80 en 85 tussen Brussel en Parijs en de EC 82/87 Amsterdam - Parijs. Het gaat om maaltijdservice op de plaats en bar-buffetrijtuigen.*

- ***Cross Channel Catering Company (CCCC)** voor de dienstverlening in de Eurostar, met maaltijden op de plaats in eerste klas en het bar-buffetrijtuig in tweede klas.*

In samenwerking met de deelnemende spoorwegmaatschappijen tekent de NMBS samen met haar cateringpartners de beleidslijnen uit, kiest voor een bepaalde kwaliteit, stelt het assortiment produkten samen en bepaalt het budget waarbinnen wordt gewerkt.
De partner rest de belangrijke taak om die doelstellingen dagelijks te verwezenlijken en de NMBS te vertegenwoordigen bij haar reizigers.

Om de service van de dienstverleners te controleren en te kunnen aanpassen, heeft de Cateringdienst van de NMBS een programma uitgewerkt om de kwaliteit aan boord van de treinen te controleren. Van die controles wordt een gedetailleerd rapport opgesteld dat onmiddellijk met de dienstverlener wordt besproken, zodat de nodige maatregelen kunnen getroffen worden.

Leo Pardon

Bestuurder-Directeur
Departement Personenvervoer

RESTORAIL

RESTORAIL
DE BELGISCHE RESTAURATIEPARTNER VAN DE NMBS

***RESTORAIL** heet u hartelijk welkom in het CAV-B (Bevoorradingscentrum Brussel-Zuid)*

* * *

*Na internationale aanbestedingen heeft de NMBS in maart 1994 de uitbating van het Catering Centrum te Brussel-Zuid toevertrouwd aan **RESTORAIL**. Dit centrum staat in voor de continue bevoorrading van de HST. Momenteel worden vanuit het Catering Centrum dagelijks tien bewegingen afgehandeld. Vijf Eurostars van Londen en naar Londen. Het Catering Centrum, eigendom van de NMBS, zal in een tweede fase ook instaan voor de bevoorrading van de "THALYS" hogesnelheidstreinen (Parijs - Brussel - Keulen - Amsterdam). Binnenkort zullen ook de internationale klassieke treinen vanuit het CAV-B bevoorraad worden.*

*Sinds 29 mei 1994 heeft de NMBS aan **RESTORAIL** de concessie verleend voor het verzorgen van de **restauratie aan boord van haar klassieke treinen.** Het betreft hier 21 treinen per dag op de **assen Oostende-Luik-Keulen-Dortmund, Brussel-Parijs, Brussel-Amsterdam, Brussel Milaan en Brussel-San Candido.** Hierop verzorgt **RESTORAIL** een ambulante verkoop, een bistrorijtuig ("Memling"), een restauratierijtuig (Parijs en "Vauban") en een discobar.*
*Daarnaast zijn ook reeds heel wat speciale treinevenementen door **RESTORAIL** aangeboden geweest.*
*Per maand worden ongeveer 150.000 reizigers op deze treinen door **RESTORAIL** bediend.*

*Reeds in 1987 werd de uitbating van de restaurants en buffetten in het station van Luik Guillemins aan **RESTORAIL** toevertrouwd. In 1988 en in 1992 werd **RESTORAIL** ook concessionaris in de stations van Namen en Charleroi.*

***RESTORAIL** innoveert. **RESTORAIL** biedt een service op maat, in een geest van partnerschap. Daarom wordt het vereiste kwaliteitsniveau van de service bepaald in nauw overleg met de Catering afdeling van de NMBS.*

***RESTORAIL** is een dochtermaatschappij van de Belgische groep **AviaPartner**, waarvan ook Belgavia en Securis deel uitmaken. **AviaPartner** is onder meer actief op 7 luchthavens in België en Frankrijk. De groep stelt meer dan 3000 personen tewerk en scoorde in 1994 een omzet van 5,4 miljard BEF.*

22 juni 1995.

MEMBER OF THE AVIAPARTNER GROUP