

Grote vernieuwingen op til op Technologicampus Gent

ODISEE-HOGESCHOOL INVESTEERT IN STUDENTENRESTAURANT MÉT GROENDAK

Het studentenrestaurant van de Odisee-hogeschool, Technologicampus Gent, wordt grondig vernieuwd. De capaciteit van het studentenrestaurant verdubbelt, terwijl er een terras komt en een indrukwekkend groendak voor de studenten. "Zo blijft het grote groene binnenplein van de Technologicampus, waar we prat op gaan, op een unieke manier behouden."

Toegankelijk groendak

Bezoekers van de Gentse Technologicampus van Odisee zullen het al gemerkt hebben: er zijn werkzaamheden aan de gang ter hoogte van het studentenrestaurant. Die werd door het groeiende aantal studenten op de campus stilaan te klein. "Daarom besloten we om het restaurant uit te breiden, maar zónder de groene omgeving van het binnenplein weg te werken", vertelt Danny Labeeuw van Odisee, die het project leidde samen met zijn collega's Wouter Ommeslag en Marnik De Vos. Technologicampus Gent gaat prat op zijn groene binnenplein. "Om het groen te behouden, laten we het nieuwe gedeelte van het restaurant uitrusten met een groendak, dat toegankelijk is voor de studenten. Zo kunnen we het nieuwe gedeelte perfect integreren in de bestaande omgeving."

Dubbel zoveel plaats

Duurzaamheid en energie-efficiëntie staan centraal. Ledverlichting, bewegingsdetectie, EC-motoren... het zit er allemaal in. "Bovendien plaatsen we zonnepanelen op een deel van het dak", zegt Wouter Ommeslag, hoofd Facilitair beheer bij Odisee. "En er komt een terras met uitzicht op het binnenplein van de campus. Daardoor wordt de capaciteit van het vernieuwde studentenrestaurant sterk opgekrikt. Vandaag biedt het restaurant plaats aan 600 bezoekers, maar dat aantal zal verdubbelen tot 1.200. De oppervlakte verdrievoudigt zelfs, tot ruim 2.000 m². Tegelijk wordt ook de keuken uitgebreid en gemoderniseerd."

Geen hinder voor studenten

Als alles volgens plan verloopt, is het nieuwe studentenrestaurant afgewerkt tegen midden 2017. "De aanbouw is klaar in december", aldus Wouter. "De eindafwerking gebeurt volgende zomer. Tijdens het academiejaar blijft het bestaande restaurant gewoon open, dus de hinder voor de studenten is minimaal." Odisee werkt voor de uitbreiding van het restaurant samen met Architectuurbureau Dirk Martens en MCS.

Meer informatie (niet voor publicatie)

Wouter Ommeslag, Hoofd Facilitair beheer Odisee. Tel: 02-609 82 97. E-mail: wouter.ommeslag@odisee.be



Marnik De Vos, Tel: 09-265 86 17. E-mail: marnik.devos@odisee.be

Danny Labeeuw, Verantwoordelijke Project Office Odisee. E-mail: danny.labeeuw@odisee.be.

Filip Clarisse, Diensthoofd Marketing & Communicatie Odisee. Tel: 02-210 12 27. E-mail: filip.clarisse@odisee.be