



# Met slechts vier knoppen springt het pand in elke fase in de juiste stand



In restaurants moet de techniek steeds in korte tijdsloten de optimale sfeer creëren om van lunch, diner of borrel te kunnen genieten. In plaats van complexe knoppenmuren en willekeurige

bediening door Jan en Alleman, koos de Friese horeca-ondernemer Agricola voor KNX als 'sfeermaker'. Met slechts vier knoppen springt het pand bij elke fase van de dag in de juiste stand.



Grand Bistro Het Postkantoor op het plein in Heerenveen is gevestigd in een karakteristiek pand van 1871. Luberto Agricola transformeerde het tot een sfeervol restaurant. Daar is hij goed in. Hij weet ook precies bij welke omstandigheden zijn gasten zich

het prettigst voelen. KNX wist die voorkeuren te vertalen naar slimme sturingen en een gebruiksvriendelijke bediening. Voor de vier fases die het restaurant dagelijks doorloopt – koffie en lunch, dineren, borrelen en sluiten – zijn vier 'scenes' geprogrammeerd. Daarmee gaan licht, geluid en verwarming automatisch in de bijbehorende stand. De overgangen zijn zo geleidelijk gemaakt, dat de gast niets merkt van de omschakeling in de sfeer.

## Warmte en zuurstof goed geregeld

Warmte en zuurstof zijn van groot belang in een bar-restaurant. Zo moet het warm genoeg zijn als je binnenkomt, maar mag de temperatuur niet te hoog oplopen als het vol loopt. De verwarming en klimaatbeheersing kregen dan ook een belangrijke rol in het automatiseringssysteem. De ventilatie gaat harder draaien als het druk wordt en het CO<sub>2</sub>-gehalte oploopt.

De verwarming past zich daarop aan. Buiten zorgen terrasheaters voor de nodige warmte op koude dagen. Dankzij KNX-aanwezigheidssensoren slaan de heaters automatisch aan wanneer gasten zich op het terras nestelen en de buitentemperatuur zich onder de ingestelde ondergrens bevindt. Ook de audio-video-installaties zijn in het KNX-systeem geïntegreerd. Zo kan KNX het geluidsvolume sturen en treedt er automatisch van alles in werking als men de knop 'presenteren' aantikt op de tablets in het gebouw.

## Koeling onder controle

Het monitoren van de koelingen is voor de horeca-ondernemer een cruciaal onderdeel van het systeem. Niet alleen de koelcellen en de koelkasten, ook de gekoelde werkbanken zijn met een temperatuurregelaar gekoppeld aan het KNX-systeem. Afwijkingen, uitval of aardlekken komen daardoor snel aan het licht. Er gaat in dat geval meteen een alarmmelding uit naar de smartphone van de eigenaar.

## Drie-in-een

Cafés en restaurants veranderen vrij vaak van uitstraling en/of concept. Loopt het een tijdje niet, dan gaat de hele inrichting op de kop, worden ruimtes verbouwd of verandert men de functie van het pand. Juist daarom is KNX een welkome gast in horeca-gelegenheden. Door de infrastructuur en het open protocol, is de ondernemer vrij om op welk tijdstip dan ook veranderingen of aanvullingen toe te passen. En kan de zaak na een verbouwing snel weer draaien. Voor eigenaar Agricola, die nu drie van zijn panden heeft uitgerust met een gebouwwautomatisering op KNX, is er een belangrijk bijkomend voordeel. Hij kan het beheer van alle drie gebouwen nu via één bedieningspakket uitvoeren. In één oogopslag ziet hij of alles naar behoren functioneert en kan hij daar waar nodig ingrijpen.

