

AMuse

JUNI 2018

GEBIEDSMARKETING & PLACEMAKING





Put food in it!



Tijdens de Week van de Placemaking in oktober vorig jaar kwam onder meer aan de orde hoe je een plek betekenis geeft. Fred Kent, planoloog en oprichter van Project for Public Spaces, autoriteit op het gebied van openbare ruimte, was daar duidelijk in: ‘Put food in it’; zo maak je een plek levendig en komen mensen er graag naartoe om het te ontdekken. Dat sprak me aan, omdat het maken van inspirerende leefomgevingen onze drive is. Als stads- en gebiedsmaker werken we aan gebieden waar niet alleen gewoond wordt, maar waar mensen ook graag komen om te werken, verblijven, lezen, sporten én eten en drinken.

Ik moest daarna vaak aan Kents woorden denken. Niet dat we zijn advies ter harte moeten nemen – we doen het al lang! Als placemaker, bijvoorbeeld op de Schoemaker Plantage (pag. 20), of als hotspot omdat een ondernemer zich graag in onze nieuwe wijk vestigt, zoals op Enka Ede (pag. 24). Daarnaast hebben we ook de nodige horeca-activiteiten geïnitieerd in onze ontwikkelingen, bijvoorbeeld als invulling in de plinten, zoals het Wilde westen in Amsterdam. Dat bracht ons op het idee om deze eerste uitgave van AMuse geheel te wijden aan horeca en aan wat food voor je project kan doen. Ik heb het met heel veel plezier gemaakt en ik hoop dat het anderen ook inspireert om ermee aan de slag te gaan. Wilt u meer weten? Ik nodig u graag uit in een van onze restaurants op onze locaties.

Anneke Jongerius
Gebiedsmarketeer AM



INHOUD



6. Te gast
bij GAST



10. Rondwandelen
op Wickevoort



20. Schoemaker
Plantage Delft



26. Bajes
Kwartier

Gastvrijheid volgens Severs+Jansen	14
Natuurlijk aan het Spui	16
Directievoorzitter Ronald Huikeshoven	18
In Breda valt alles op zijn plaats	22
Even bijkomen bij Haddock	23
Enka Ede krijgt een DLC-restaurant	24
Contactgegevens en colofon	30



EEN NIEUW STUKJE BOSSCHE BINNENSTAD

Te gast bij GAST

Pop-uprestaurants bestaan in soorten en maten. Een gezellige keet, een omgebouwde stadsbus, twee aan elkaar gelaste zeecontainers, een leegstaande fabriek – je kunt het zo gek niet bedenken of er is wel een tijdelijk café, restaurant of hippe koffietent in verschenen. Maar een pop-uprestaurant in een echte kapel, dat ook nog eens wordt bevolkt door sterrenkoks – dát hadden we nog niet gezien.

Met het Gasthuiskwartier heeft 's Hertogenbosch er een gezellig stuk binnenstad bij gekregen. Dat komt niet in de laatste plaats door de vele creatieve placemaking-initiatieven die er hebben plaatsgevonden. Gasthuiskwartier (samenwerkingsverband van Heijmans en AM) won er in 2013 zelfs een LEEG Award mee, zo veel reuring wisten we te creëren met de tijdelijke invulling van de monumentale gebouwen die tevoorschijn kwamen na de sloop van het Groot Zieken-gasthuis. Ruim 150 ondernemers vestigden zich in de leegstaande rijksmonumenten.

Instrumenten

Inmiddels hebben veel van die ondernemers zelfs een permanent onderkomen gevonden. Ixxi bijvoorbeeld, een bedrijf dat doet in wanddecoratie, is in korte tijd enorm

gegroeid en bezet inmiddels een fors deel van het Zusterhuis. Je vindt hier van alles, van binnenhuisarchitect tot het management van Guus Meeuwis. En natuurlijk ook horeca. We zijn zelf begonnen in het Mariapaviljoen, waar ook ons projectkantoor gevestigd is. Op de begane grond is een terras en een bar, die we met oude meubels en instrumenten van het ziekenhuis hebben ingericht. Overdag is het er gezellig en druk, maar we misten nog een beetje activiteit in de avond.

GENIETEN BIJ GAST

GAST is een pop-up restaurant in de kapel van het voormalige Groot Ziekengasthuis in het Gasthuiskwartier in 's Hertogenbosch. Op het voormalig altaar zijn hier bij toerbeurt de 28 beste chefs van Brabant te zien, die zich hebben verenigd in Noord-Brabant Culinair. Ze bereiden hier hun mooiste gerechten en vertellen er verhalen bij.

> Meer informatie en de agenda vind je op genietenbijgast.nl

Allure

Bij de ontwikkeling van dit gebied paste een vorm van placemaking met een wat hoger niveau, iets van allure. En daarom viel ons oog op de Mariakapel, die in het hart van het gebied ligt. Deze was nog niet zo mooi als nu, maar uit oude foto's wisten we precies hoe het er ooit uitgezien moet hebben en dat er een mooie vloer onder de tapijttegels verscholen lag . Er lag een plan om hier een bibliotheek te vestigen. Op zich leuk, maar toch een beetje zonde van die mooie locatie. Zou hier niet een mooi restaurant in te vestigen zijn?

Sterren

Met dat plan zochten we contact met Noord-Brabant Culinaire (NBC), waarin de 28 topchefs van Brabant samenwerken. In Ron van Zelst van Roem Events vonden we de geschikte exploitant en toen ging het snel. De kapel werd getransformeerd in de originele staat – met dat verschil dat op het altaar niet langer de mis wordt opgedragen, maar de sterren van de hemel worden gekookt. Op 1 maart opende de burgemeester pop-uprestaurant GAST. Chef Soenil Bahadoer van restaurant De Lindehof** verzorgde de kick-off met een culinaire ode aan Vincent van Gogh. Als wij langsgaan is er een nieuwe ode aan de gang, namelijk aan ‘het witte goud’. Het team van Lenartz in Oisterwijk is dit keer GASTheer en verzorgt een 5-gangen-diner met en rond de asperge. Zelfs in het dessert is asperge verwerkt!

Plannen

Het project is aangegaan voor een jaar, maar inmiddels heeft projectmananager Ralf Immens, die optreedt namens NBC, begrepen dat er waarschijnlijk nog een jaar bij komt. En dat is maar goed ook, want er zijn plannen



HET PROJECT

Het Gasthuiskwartier wordt in fasen gerealiseerd. De eerste fase is in het deelgebied Zuid-Willemsvaart, waar de eerste woningen in aanbouw zijn. Eind dit jaar gaat Oud Zuid in verkoop: kleine woonensembles tussen monumenten als de Gasthuispoort, de oude apotheek en het zusterhuis. Het derde en meest noordelijke deelgebied Bloemenkamp komt later in ontwikkeling.

> [Meer informatie op gasthuiskwartier.nl](#)

genoeg: ‘Bovendien is er een heel mooie keuken neergezet, die echt state of the art is. Dan is het fijn om het concept te kunnen uitbouwen. Zo zijn we bezig met East meet West, een bijzondere samenwerking tussen Oriental Greenhouse uit Eindhoven en Restaurant de Zwaan* uit Etten-Leur. Daarna willen we een voor het publiek herkenbare programmering opzetten, zodat men weet dat er op vaste avonden iets te doen is, of bijvoorbeeld voor vijf weken achter elkaar. Dan is de promotie makkelijker op te pakken. Het is nu nog wat ad hoc; dat is nog wat wennen voor het publiek.’

Sterk concept

Verder zijn er regelmatig internationale en regionale bijeenkomsten in GAST, want de voormalige kapel is ook te bespreken voor groepen, vertelt Immens. ‘Binnenkort hebben we een bewonersbijeenkomst die wordt opgeluisterd door een van de chefs. We zijn allerlei contacten met de stad en de regio aan het opbouwen en we denken na over het organiseren van kookworkshops. Dus voorlopig zijn we nog lang niet klaar.’ Maar ja, pop-up blijft pop-up. Op een dag is het voorbij. En dan? ‘Dat zien we dan wel,’ klinkt het. ‘Maar dit is zo’n sterk concept, dat kunnen we best oppakken en op een andere locatie weer neerzetten.’



Rondwandelen op Wickevoort

*Geïnteresseerden in een nieuwbouw-
woning moeten doorgaans over een
flink portie fantasie beschikken. Meestal
zijn er wel tekeningen, fraaie artist-
impressions zelfs, maar ter plaatse is
dan nog niets te zien, behalve een over-
weldigende leegte, met hier en daar een
hoop zand en een oud hekje dat klappert
in de wind.*

Zo niet op landgoed Wickevoort, het nieuwe woongebied bij het Noord-Hollandse Cruquius. Het landgoed is er al, er wordt gewoond en gewerkt en de natuur staat er op deze zonnige meidag in volle bloei. Het is dan ook de eerste nieuwbouwlocatie met een eigen wandelkaart. De route start bij het Wickevoort-infocentrum. Wie hier rondloopt ziet al helemaal voor zich hoe het eruit zal zien. Zoveel mogelijk bomen blijven behouden en in sommige woonvelden komen er zelfs bomen bij. Wie de route volgt, komt regelmatig informatieborden tegen waarop kort wordt uitgelegd welk woonveld op die plek komt en hoe het eruit komt te zien. In hoofdlijnen dan, want nog niet alles ligt vast. Buiten de gebruikelijke procedures die nog lopen, kunnen toekomstige bewoners zelf invloed uitoefenen.

Kernwaarden

Met zo’n twintig enthousiaste belangstellenden per woonveld, houdt het projectteam van AM meedenksessies, waarbij wordt besproken wat mooi, aantrekkelijk, gewenst etc. is en wat niet. Deze input nemen de architecten mee in hun verdere uitwerking. Om alle initiatieven voor en ontwikkelingen van Wickevoort te kunnen toetsen, zijn vier kernwaarden voor Wickevoort bepaald: vakantiegevoel, buitenleven, collectief autonoom en kloppend ecosysteem. Ook deze waarden zijn in diverse klankbordsessies met omwonenden en andere stakeholders tot stand gekomen, vertelt verkoopmanager Gert-Jan Pappot. ‘Een andere belangrijke drager is het landschap. De woningen gaan straks zo veel mogelijk in het landschap op. Daarom zie je het nu al zo duidelijk voor je, als je hier door de lanen onder de bomen wandelt.’

Hoeve Wickevoort

Een bijzondere plek op het landgoed is weggelegd voor Hoeve Wickevoort, die gebouwd wordt bij de huidige manege en de koestal waarin nu een horecavoorziening zit die gerund wordt door bewoners van SEIN. In de nieuwe hoeve komt ook horeca, een landgoedwinkel en – net zoals nu – een manege en een kinderboerderij. Ook hier kun je je direct voorstellen hoe het zal worden, want de sfeer is er al. We zien kippen, paarden, landbouwwerktuigen en nog veel meer. ‘Dit wordt echt het middelpunt van het landgoed,’ verwacht Gert-Jan. ‘Hier gaat van alles gebeuren. Je kunt bijvoorbeeld straks de boer helpen, een ruimte huren om je verjaardag te vieren,

dieren verzorgen en in de landgoedwinkel zijn allerlei producten te koop die hier ter plaatse zijn geteeld.’

Leefgemeenschap

Je zult de boer straks overal tegen kunnen komen, want de landbouwgronden liggen verspreid over het terrein. ‘We hebben al veel aanvragen gekregen van geïnteresseerde ondernemers die hier als “Wickevoortse boer” aan de slag willen. Het liefst samen met de huidige en de nieuwe bewoners. Elke Wickevoorter kan straks meehelpen als hij of zij het wil, het is echter geen verplichting. Wellicht krijgt de boer er ook zorgtaken bij, want bewoners en patiënten van SEIN helpen nu ook regelmatig mee, bijvoorbeeld bij de verzorging van de dieren. Het streven is om in Wickevoort, door gemeenschappelijke waarden, een hechte en duurzame leefgemeenschap te creëren.’

Het is mogelijk! Alles kan

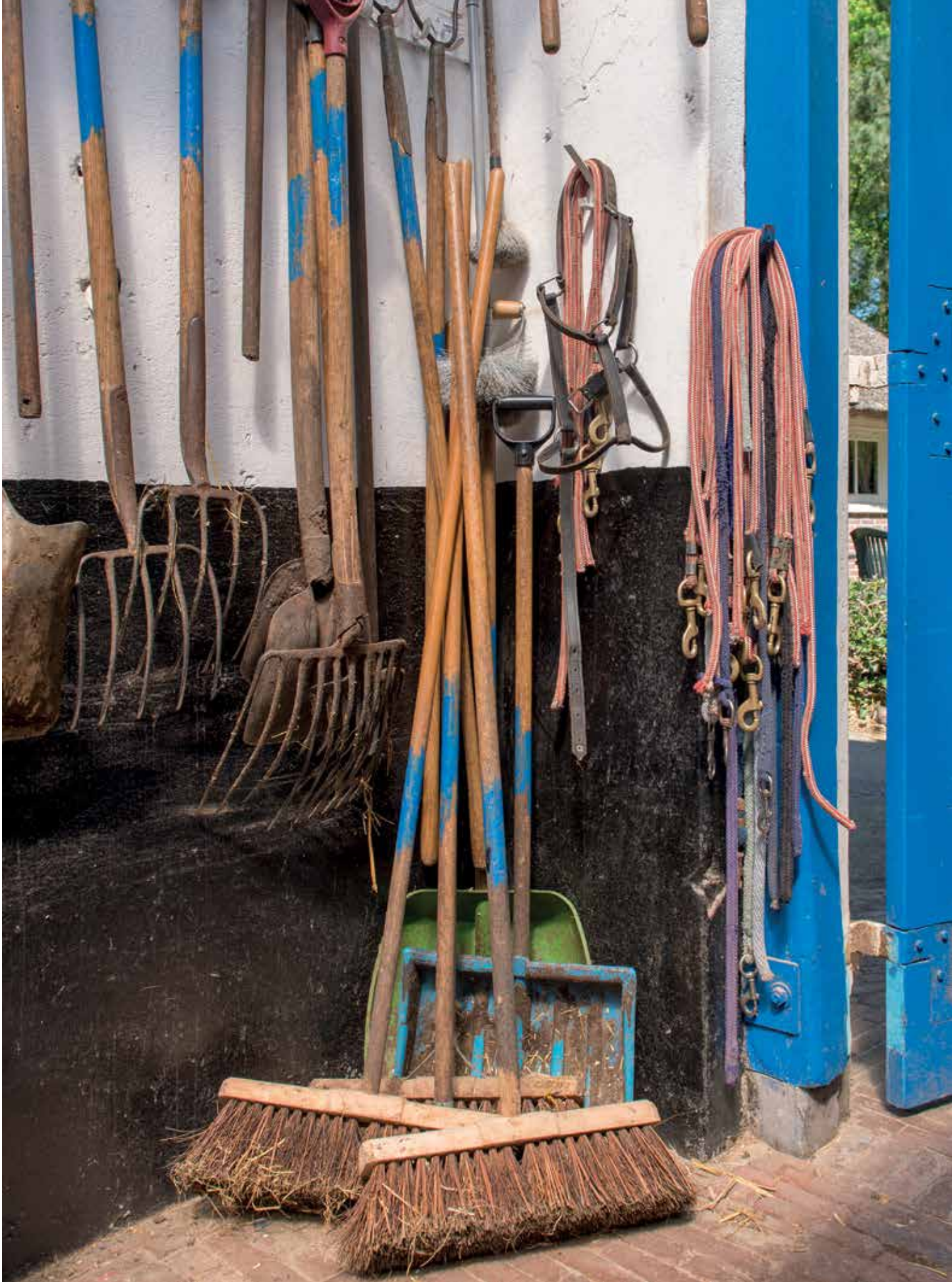
In Wickevoort hoor je het vaak: Het is mogelijk, maar niet verplicht. ‘Wij vinden het belangrijk dat hier mensen komen wonen die zich kunnen vinden in de kernwaarden van Wickevoort. Daarom communiceren wij duidelijk over deze kernwaarden en hebben we onderzocht welke doelgroepen zich hier het beste thuis zouden voelen.’ Dat het een bijzondere gemeenschap gaat worden, staat vast, gezien de vele initiatieven die in de steigers staan. ‘Zo gaan we bijvoorbeeld op centrale plekken gemeenschappelijke postpakketkasten neerzetten om minder autoverkeer in de wijk te krijgen, zijn we bezig een systeem voor autodelen op te zetten, zijn er gesprekken met Peerby, wordt er gedacht over een gemeenschappelijke munt, de Wickie, en nog veel meer – wel altijd getoetst aan de kernwaarden en passend bij een groene, duurzame gemeenschap.’

Geduld

Want groen en duurzaam gaat het zeker worden, zegt Gert-Jan. ‘Buiten dat Wickevoort gasloos wordt, is het streven de woningen uit te voeren als NOM (Nul Op de Meter) woningen. Daarnaast wordt in de architectuur en de bouw rekening gehouden met circulariteit en hergebruik. Het moet alleen allemaal nog wel verder uitgewerkt worden.’ Hij zegt het bijna verontschuldigend. Wat niet nodig is. Want de toekomstige Wickevoorter moet misschien nog even geduld uitoefenen, maar heeft weinig fantasie nodig. Je ziet het eindresultaat namelijk zo voor je.

SEIN

De uitschrijver van de prijsvraag die AM won is SEIN, de Stichting Epilepsie Instellingen Nederland. Op hun locatie de Cruquishoeve wonen en verblijven mensen met epilepsie of slaapproblematiek. Daarnaast zijn er diverse vormen van behandeling en dagbesteding op het terrein. De bewoners, patiënten en medewerkers blijven op het landgoed en zullen straks deel uitmaken van de woongemeenschap op Wickevoort. De woonwijk verschijnt tussen en om de gebouwen van de Cruquishoeve heen.





GASTVRIJHEID

volgens Severs+Jansen

Mark Severs en Kim Jansen vonden elkaar in het thema gastvrijheid. Na één goede kop koffie in Athene was de klik daar en werd de basis gelegd voor Severs+Jansen, the hospitality studio. Ze zijn actief in het werkveld van conceptontwikkeling, merkstrategie en guest experience design. Mark werkte als brandmanager en ontwikkelde hotelconcepten, Kim komt uit de reiswereld en organiseerde internationale evenementen.

Kim: 'Het leuke is dat we helemaal niet uit de projectontwikkeling komen, maar wel goed snappen hoe die wereld in elkaar zit. Als je niet hetzelfde doet maar wel elkaars métier kent, ontstaat een goede kruisbestuiving.' Mark: 'Ik ben nauw bij ontwikkelingen betrokken geweest. Een van mijn laatste projecten was Sir Adam, een luxe boutique hotel dat ontwikkeld werd in de A'DAM toren

aan het IJ. Daar zat ik echt tussen de eigenaar van SIR Hotels en de ontwikkelaar in. Wij hadden natuurlijk ook een merk te vertegenwoordigen om ervoor te zorgen dat die in relatie tot de hele propositie van de A'DAM toren klopte. Daarnaast was ik ook betrokken bij de ontwikkeling van andere hotels in het buitenland. Wij kunnen als conceptontwikkelaar het cement tussen de stenen zijn van een opdrachtgever en een projectontwikkelaar.'

Hoe kijken jullie aan tegen horeca in gebiedsontwikkelingen?

Kim: 'Wij geloven oprecht dat eten en drinken mensen samen kan brengen. Daarom komt er ook steeds meer vraag naar. Ik denk dat horeca de mogelijkheid geeft om een buurt een gezicht te geven en je aan de bewoners te verbinden.'

Mark: 'Het lijkt makkelijk om een sportschool of een copyshop in de plint te vestigen, maar wat brengt mij dat als bewoner? De onderste laag van een gebouw heeft voor mij misschien wel meer waarde dan de lagen erboven. Als ik 's avonds thuis kom en er gebeurt niets en het is donker, dan voelt dat niet goed. De plint moet voor mij als bewoner of buurtgenoot in harmonie zijn met de laag erboven.'

Nu zijn er wel meer die aan conceptontwikkeling en branding doen, maar jullie leggen de focus op gastvrijheid. Waarom?

Kim Jansen: 'Onze achtergrond zit in die hospitality. Ik ontwikkelde internationale evenementen voor grote zakelijke opdracht-

gevers, waar ik heb geleerd hoe je een flow in het programma moet bouwen. En als je die hospitality-metafoor gebruikt in conceptontwikkeling, krijg je net dat extra laagje waardoor het geen trucje wordt. Dat is voor ons heel vanzelfsprekend maar voor anderen misschien niet.'

Mark Severs: 'Als je een succesvol merk wil neerzetten dan ontkom je niet aan oprechte interesse in mensen die daar een wezenlijk onderdeel van zijn. Je kunt allerlei unieke concepten bedenken maar als daar geen ziel in komt, gebeurt er niks. En iedereen is in staat om te voelen of ze te maken hebben met een commercieel kunstje of met iets echts. Als het niet echt uit jezelf komt, als het niet oprecht is, komt het niet over.'

Komen jullie dat vaak tegen?

Mark: 'Met alle respect, maar ik denk dat veel mensen dat hospitality-gevoel niet in hun DNA hebben. In veel landen is het een echt beroep – Japan is een mooi voorbeeld. Ik denk dat veel mensen die in de horeca werken het besef niet hebben dat de gast hun boterham betaalt.

Dat geldt voor meer branches trouwens. De bottomline is aandacht geven aan mensen, ze het gevoel geven dat ze welkom zijn, dat ze gezien worden, herkend en erkend.'

Kim: 'Het is ook echt een talent. Het staat altijd aan. Je moet het 24-7 leuk vinden om het mensen naar de zin te maken.'

Natuurlijk aan het Spui

Eigenlijk is dit het beste plekje in de haven, maar de mensen waren niet gewend om deze kant op te komen: het terrein van de voormalige Mebin betoncentrale in Oud-Beijerland. Er was ook niet veel te zien sinds de sloop. Toen AM bij de gemeente aangaf er horeca te willen vestigen, had zich net een geïnteresseerde ondernemer gemeld. En zo opende Wim Jonas restaurant *Natuurlijk! aan het Spui*. Van trapveldje tot hotspot.



In Oud-Beijerland ontwikkelt AM Spuifront, een nieuw woonbuurtje aan de haven met herenhuizen, appartementen en een horeca-voorziening met terras aan het water. Volgens de schetsontwerpen, die nog moeten worden goedgekeurd, is het de bedoeling de wandelpromenade te versterken en via een daktuin en een loopbrug een zo goed mogelijke verbinding met het dorp te maken. Overigens weten de omwonenden dit gebied inmiddels goed te vinden. En dat heeft alles te maken met pop-uprestaurant *Natuurlijk! aan het Spui*.

Vliegwiel

Tussen lunch en diner heeft eigenaar Wim Jonas even tijd voor ons: 'AM zocht een tijdelijke invulling voor deze locatie, als vliegwiel voor de omgeving,' vertelt hij. 'Er zat hier eerst een overslag voor zand en grind maar toen dat weg was, wilden ze voorkomen dat het een koud bouwterrein zou worden. Wij hebben daar invulling aan gegeven, maar ik moest er wel eerst even over nadenken. Je loopt toch een risico met zo'n tijdelijke vestiging. Maar omdat ik gehoord had dat het plan straks ook ruimte biedt aan horeca, heb ik het gedaan. Wij hebben het eerste recht om ons blijvend te vestigen.'

Goed bezocht

In het begin was er wel een flinke reclame-inspanning voor nodig om het publiek deze kant op te krijgen, maar toen de loop er eenmaal in zat, bleven de mensen komen. 'We zijn open van woensdag tot en met zondag en al die dagen worden we goed bezocht. In de zomermaanden natuurlijk helemaal, want we hebben een heerlijk terras aan het water, maar 's winters ook. Dan hebben we een lekkere houtkachel. In oktober zijn we twee weken dicht, dan hebben we vakantie. Maar verder zijn we het hele jaar open.' Ook recreanten weten de weg naar zijn restaurant te vinden, want *Natuurlijk! aan het Spui* ligt precies tussen twee wandelroutes in, weet Wim.

Interesse

Hoe Spuifront eruit gaat zien weet de ondernemer ook niet precies. 'Ik word wel op de hoogte gehouden over de voortgang, maar ik hou me er niet zo veel mee bezig, ik heb een zaak draaiende te houden.' Over interesse maakt hij zich echter geen zorgen. 'De mensen weten inmiddels dat hier gebouwd gaat worden en ze vragen heel vaak of ik al wat weet. Dat gaat storm lopen, let maar op.' Tot slot nog één vraag: hoe komt hij toch aan die naam? 'Enerzijds omdat we zo biologisch en duurzaam willen koken, maar de naam geeft het publiek ook een logisch antwoord op de vraag: waar gaan we eten? Natuurlijk! Aan het Spui!'

‘Het is ook gewoon leuker’

Bij AM worden geregeld ontbijtsessies gehouden, vertelt gebiedsmarketeer Anneke Jongerius: ‘De directie nodigt dan een aantal medewerkers uit om te horen wat er speelt.’ Voor AMuse draaiden we de rollen eens om. Op het terras van A Beautiful Mess in Bajes Kwartier (zie ook pagina 26) organiseerde Anneke een ontbijt met directievoorzitter Ronald Huikeshoven en interviewde hem over gebieds-ontwikkeling, gebiedsmarketing en de rol van horeca daarin.

Anneke: AM positioneert zich als een echte gebiedsontwikkelaar, meer dan vastgoed-ontwikkelaar. Waarom is dat eigenlijk?

Ronald: ‘Daar zit ons onderscheidend vermogen. Niet veel partijen hebben zulke uitgebreide afdelingen Concepts, Measure (marktonderzoek), gebiedseconomie, gebiedsmarketing, communicatie en duurzaamheid. Daarnaast hebben we met AM RED commercieel vastgoed erbij, dus we hebben alle disciplines in huis.’

Anderen zouden kunnen zeggen: waarom zo veel moeite doen? Alles verkoopt zichzelf toch tegenwoordig?

‘Natuurlijk zou je alleen stenen kunnen stapelen, maar dan krijg je een ontwikkeling met allemaal losse plots, gebouwen op zichzelf, zonder ziel, samenhang of verbinding met de omgeving.. Als je een gebied ontwikkelt, kun je dat best in aparte bouwenvelopen doen, maar de kracht zit in het creëren van een gebied met samenhang, waarin mensen met elkaar leven en waarin alle aspecten van dat wonen en werken integraal met elkaar verbonden zijn. Ik heb het dan over het afstemmen van functies, over het mengen van groepen.’

Er moet een verhaal achter zitten?

‘Precies. Een onderwerp als duurzaamheid kun je ook niet per gebouw bekijken. Dat doen we hier in Bajes Kwartier ook niet. Zo nemen we energie weg af van het datacentrum, waar we een samenwerking mee hebben. Op gebiedsniveau kun je veel meer slagkracht ontwikkelen. Op deze manier maak je een krachtiger plan, dat ook toekomstbestendig is. Neem het Gemeentewaterleidingsterrein aan de Haarlemmerweg. Dit is een buurt op zich geworden omdat er één plan is gemaakt voor de hele wijk. Duurzaamheid is daar ook een item, maar je voelt tegelijkertijd dat het bij elkaar hoort, en dat niet iedere kavel is uitgegeven waarop elke architect een eigen ontwerp heeft gemaakt. Zo creëer je meerwaarde. En weet je wat het ook is: het is ook gewoon leuker en na jaren nog steeds heerlijk om er te verblijven!’

Waarom gebeurt het dan nog niet overal?

‘Omdat sommige gebiedsontwikkelingen nog steeds worden opgedeeld en per plot uitgegeven. Denk aan het klassieke beeld in Vinex-wijken: mensen wonen een tijd in het zand, en pas als alles af is wordt de openbare ruimte ingericht. Als je het daarentegen het per gebied integraal kan aanpakken, ben je ook in staat die openbare ruimte op voorhand in de ontwikkeling mee te nemen, zodat het meer één ontwerp wordt. Evenals gebiedsmarketing. Als je dit goed doet, dan kun je echt uitgaan van de eigenheid van het gebied en daar je merk en identiteit op bouwen. Samenwerken met lokale ondernemers vinden we daarin ook



heel belangrijk. Gebiedsmarketing is niet iets wat je er even bij doet. Als je ziet wat voor energie erin gaat zitten!’

Ja, dat hoeft je mij niet te vertellen.

‘Haha! Nee, maar serieus: het hoort bij een goede gebiedsontwikkelaar zijn. Anders is het een restproduct dat je erbij doet omdat je woningen moet verkopen. Daarom zeggen wij: nee, we doen het andersom. We beginnen met gebiedsmarketing vóór in het proces. We laden het gebied, geven het identiteit en daar geven we meteen vanaf het begin power aan.’

Dit nummer gaat over horeca en gastvrijheid.

Wat heb je daar zelf mee?

‘Heel veel. Wij allemaal eigenlijk. Dat begint al bij de receptionistes Femke, Nathalie en Herma. Als iemand gastvrijheid uitstraalt zijn zij het wel, dat ervaren alle bezoekers van het AM-huis volop. Maar het geldt voor veel meer collega’s. Uit een reputatieonderzoek onder onze stakeholders komt naar voren dat we echt top scoren op toegankelijkheid en contact. Iedereen weet ons te vinden. Dat is belangrijk. Voor horeca geldt hetzelfde. Ik hou zelf erg van koken en probeer graag nieuwe dingen uit. Als ik ga eten met vrienden, collega’s of relaties dan ga ik het liefst naar een nieuwe plek. Ik wil alle horeca leren kennen en juist ook de vernieuwende horeca. Het is belangrijk om op de hoogte te zijn van de nieuwste trends, vooral voor gebieden waar nog niet veel is. Daarom hebben we als AM verschillende restaurants opgezet, bij wijze van kwartiermaker. Meestal zetten we het restaurant en het concept op, en afhankelijk van de looptijd van de gebiedsontwikkeling houden we het in bezit. En al de

horeca-ervaringen die we opdoen, komen ons bij de volgende gebiedsontwikkelingen vanzelf weer van pas.’

Hoe bedoel je dat?

‘De opgave bestaat tegenwoordig steeds vaker uit mixed-used gebouwen en gebieden. Juist daarin vervult horeca vaak een essentiële rol, bijvoorbeeld als plintfunctie. Dan is het handig als je weet wat een horecaondernemer nodig heeft. Je kunt niet ergens zo maar horeca instoppen als je niet van te voren nagedacht hebt over bijvoorbeeld terrassen, een vetvangput, ontluchting en de relatie met de functies erboven.’

Nu is dit wel echt een binnenstedelijk verhaal. Kun je er ook iets mee in uitleggebieden?

‘Natuurlijk, juist daar. Veel mensen komen uit het stedelijk gebied. Die gaan weliswaar meer buiten wonen maar hebben wel behoefte aan de dynamiek van de stad. Als je dan horeca toevoegt, op een bepaalde stedelijke manier, dan zorgt dit ervoor dat mensen zich eerder prettig gaan voelen. En ook dat is wat een goede gebiedsontwikkelaar hoort te doen: mensen zich zo snel mogelijk thuis laten voelen in hun eigen nieuwe huis en omgeving.’

Het festivalgevoel van Schoemaker Plantage



Op het voormalige TNO-terrein tegenover de Technische Universiteit ontwikkelt AM Schoemaker Plantage: een nieuwe woonbuurt in het groen. Op fietsafstand van de binnenstad staan inmiddels de eerste gezinswoningen, in een autoluwe setting: fase 1 en 2 van de zogeheten Klinkerbuurt. Later wordt de Grasbuurt ontwikkeld en daartussenin komt een stadspark, dat voor een deel al is uitgelegd

Niet dat daar nog niets te zien is, integendeel! De eerste bewoners hebben eigenlijk de hoofdprijs: splinternieuwe woningen met Nul op de meter en om de hoek ieder weekend hun eigen mini-festival. Althans, dat is het gevoel dat je krijgt als je een kijkje gaat nemen bij de horecabedrijven die – naast een meubelmaker en het informatiecentrum van AM – in een oude, door groen omgeven TNO-loods gevestigd zijn. Het zijn er maar liefst drie: Voldaan, de Stadsplantage en de Griekse Olijf.

Voldaan Buitenkeuken

Achter de loods treffen we de buitenkeuken van Voldaan aan. Ieder weekend staan de foodtrucks van ondernemer Daan Rutten om de gezellige eethuiskamer in de loods heen: het eerste Foodtruckrestaurant van Nederland. Hoe gezellig het binnen ook is, bij mooi weer zit je het liefste buiten, waar het koken gebeurt. Vis, vlees, pizza, gegrilde oergroente, je vindt het allemaal in Schoemaker Plantage, waar je ieder weekend tussen 10.00 en 23.00 terecht kan voor een drankje, een goede bak koffie of iets lekkers van de barbecue. Er zijn strandstoelen, picknicktafels, er is een vuurplaats, er is plek voor de kinderen om te ravotten, kortom: hier ervaar je het festivalgevoel dat Schoemaker Plantage biedt in optimale vorm.

De Stadsplantage

Het was tien jaar lang een begrip in de Delftse binnenstad: lunchcafé Vrij. Daarna streken wijn-importeur Duurt en cateraar Miranda neer in de loods van Schoemaker Plantage. De Stadsplantage heet niet voor niets zo, want Duurt heeft er een eigen wijngaard aangelegd en Miranda een moestuin, waaruit ze iedere vrijdagavond de heerlijkste gerechten bereidt. De eerste wijn wordt pas in 2019 verwacht, maar geen nood: de vele Portugese wijnen die Duurt importeert bieden keus genoeg. En je kunt ze nog kopen in het winkeltje ook. De Stadsplantage is dé plek om een uitgebreide vrijmibo te houden. En duurt die wat langer dan gepland, dan is het goed om even te reserveren voor het diner. Op zondagmiddag kun je er lunchen en borrelen. Overigens kun je er met je eigen gezelschap ook op andere dagen terecht, voor bijvoorbeeld een wijnproeverij.

De Griekse Olijf

Voor wie de Delftse of Zoetermeerse markt bezoekt (of student aan de TU Delft is) is het blauwe olijfvormige wagentje van Yannis en Esther een begrip. In de loods van Schoemaker Plantage vind je een uitgebreidere versie van wat de Griekse Olijf te bieden heeft: diverse uit Griekenland geïmporteerde delicatessen en typisch Griekse gerechten als moussaka, pita gyros en kip met rozemarijn uit de oven. Als het foodtruckje niet op pad is, is deze te vinden op Schoemaker Plantage: op dinsdag en zaterdag van 11.00 tot 14.00 uur. Op donderdag staan ze bij de entree van Schoemaker Plantage aan de Embdenstraat, pal naast kinderopvang Plukkebol. Kunnen ze alvast wennen, want als alles goed gaat wordt het poortgebouwtje de nieuwe vaste stek van de Griekse Olijf!

In Breda valt alles op zijn plaats

In Breda transformeert AM het voormalige brouwerijterrein aan de rand van het centrum tot een nieuw, bruisend leefgebied. Inmiddels is de eerste fase opgeleverd en is er rondom het Ceresplein en de Oranjesingel een mooie mix ontstaan van moderne architectuur en industrieel erfgoed. De nieuwbouw is harmonieus ingepast tussen de monumentale gebouwen als het hoofdkantoor en het brouwhuis.

Aan de bewoners was verteld dat er een publiekstrekker in de wijk zou komen, maar dat nog bepaald moest worden wat. Een enkeling maakte zich daar wel zorgen over – je zou maar net een woning naast een discotheek gekocht hebben – maar de meeste mensen zagen het wel zitten. Immers, de buurt is nog jong en heeft een stedelijke uitstraling. (En het bestemmingsplan belemmert de komst van een discotheek sowieso.)

Iedereen was dan ook erg blij toen Beers & Barrels, dat tot dan toe alleen twee vestigingen in Utrecht had, naar Breda kwam, om zich in uitgerekend het oude Brouwhuis te vestigen! Je kunt er heerlijk eten, terwijl je je eigen biertje tapt. Want bij Beers & Barrels reken je niet per glas, maar per kilo af. Het geeft de buurt net die levendigheid mee, die past bij de stedelijke sfeer. Een mooi voorbeeld van horeca die nu eens niet vooraf, maar achteraf een buurt compleet maakt.



Even bijkomen bij Haddock

Op Zeeburgereiland ontwikkelde AM onder meer The Beacons en Zeeburger Zilt, een woongebied met ruime gezinshuizen en een brede range aan appartementen, van studio's tot en met penthouses. Ook werd voor De Alliantie blok 30 gerealiseerd, met sociale huurwoningen.

In de tijd van IJburg hadden we al ervaring opgedaan met tijdelijke horeca. Omdat dat zo goed liep én omdat we de eersten waren die op het nagenoeg lege Zeeburgereiland aan de slag gingen, plaatsten we in 2009 samen met De Alliantie een grote loods met een pop-uprestaurant. Een prachtige uitvalsbasis met een groot terras, dat meteen op een flinke toeloop kon rekenen – ook toen er nog niets te zien was. Ook nu Zeeburgereiland steeds meer ingevuld raakt, kom je in Haddock nog echt even tot rust, als je de dynamiek van de stad wilt ontvluchten. Daarnaast is het ideaal voor kinderen. Er is een speciale speelkamer, een zandbak en er worden regelmatig activiteiten voor hen georganiseerd. Maar ook flexwerkers hebben Haddock ontdekt als lekkere werkplek.

Vanaf het begin was het gratis parkeren bij Haddock. Alleen werd ons parkeerterrein wel erg populair toen bij de opgeleverde woningen betaald parkeren werd ingevoerd. In samenwerking met de gemeente huren we nu een terreintje, dat wordt afgesloten met een slagboom. Gasten van Haddock kunnen een uitrijkaart krijgen bij het afrekenen, zodat je er nog altijd gratis kunt parkeren.

Helaas zal het niet altijd zo blijven. Op dit moment zoeken de ondernemers van Haddock een permanent onderkomen in een van de gebouwen van onze collega's – onze gebouwen hebben helaas geen commerciële plint. Hopelijk lukt het hen, want Zeeburgereiland kan eigenlijk niet meer zonder Haddock. Die horen bij elkaar.



ENKA EDE KRIJGT EEN DLC-RESTAURANT



Het is net wat deze nieuwe wijk nog nodig heeft: een leuke, vernieuwende horecagelegenheid. Want die was er nog niet op Enka Ede – het terrein van de voormalige fabriek nabij station Ede-Wageningen. Potentiële gasten zijn er al volop: binnenkort zijn er al zo’n 600 woningen opgeleverd. En we hebben nog ongeveer evenveel woningen te gaan.

De timing kon niet beter: plandeel De Hoven – het dorpse deel van Enka Ede – is geheel verkocht en we richten ons nu op het Carré. En juist daar, in het dynamische hart van de wijk, waar we ook vorm geven aan monumenten zoals de oude carrémuur, heeft de Teka Groep het voormalige EHBO-gebouw van de fabriek gekocht om er een nieuw restaurant in te vestigen.

Monumenten

Nu staat dit bedrijf, een ervaren speler in de horeca, catering en evenementen, bekend om zijn bijzondere locaties. Ze bezitten en/of exploiteren veel monumenten als kastelen, het oude stadhuis van Gouda en Oranjerie Hydepark in Doorn. Toch is het de Teka Groep niet per se om monumentale gebouwen te doen, vertelt directeur-eigenaar Timo Kruff: ‘We selecteren panden met een verhaal. Dat kan in de historie zitten, maar ook in de mensen die er gezeten hebben of omdat er initiatieven zijn op het gebied van duurzaamheid. Maar het kan ook met de behoefte van een gebied te maken hebben. We willen altijd iets toevoegen, iets brengen wat er nog niet is. Daarom zul je ons niet zo snel in een binnenstad tegenkomen.’

Daily Local Cooking

Het gebeurt ook dat het bedrijf verzoeken van gemeentes of andere eigenaren van gebieden krijgt. Een mooi voorbeeld is de Wagenwerkplaats achter station Amersfoort, waar de Teka Groep verschillende gebouwen in gebruik heeft genomen. ‘De NS wilde wat reuring in dat gebied hebben voor de gebruikers. Naast diverse evenementenlocaties hebben we er een DLC-restaurant gevestigd. DLC staat voor Daily Local Cooking, een leuke plek waar je je welkom voelt, waar het draait om de mensen en het lekker eten is. Je kunt het zien als een soort dorpshuis in een nieuw gebied. In Ede willen we dezelfde formule toepassen.’

Verbinding

De DLC in Amersfoort is helemaal gemaakt van circulaire materialen, vertelt Kruff. ‘In het restaurant wordt zo veel mogelijk met lokale producten gewerkt. We verbouwen ook zelf in een kas die we ernaast hebben gezet. Om de groenten te verbouwen zijn we een leuke samenwerking aangegaan met de Amerpoort, een organisatie die dagbesteding biedt aan mensen met een verstandelijke beperking. Zo zoeken we altijd naar verbinding met de omgeving.’ De Teka Groep heeft ook ervaring met pop-ups. ‘Bij ontwikkelingen worden we gevraagd om een beetje leven in de brouwerij te brengen, of omwille van de sociale veiligheid. Bovendien wordt een gebied er gewoon leuker van. Voor ons is het vaak een start-up voor iets groters. We doen niet iets om na vijf jaar weer weg te zijn. Dat past niet bij ons, wij bouwen mee.’

Rijksmonument

Dat belooft wat voor Enka Ede. Helaas kan Timo Kruff daar verder nog niet zo heel veel over zeggen. ‘We hebben te maken met een procedure die nog loopt. Iedereen die wel eens iets in een rijksmonument heeft gedaan weet dat je daar geduld voor moet hebben. Maar ook hier gaan we de verbinding met de omgeving aan en kunnen de gasten rekenen op streekproducten direct uit de regio.’

BAJES KWARTIER

We zouden er het hele blad mee kunnen vullen, met alle plannen en ontwikkelingen in Bajes Kwartier, waar AM, AT Capital en Cairn de voormalige penitentiare inrichting Overamstel (beter bekend als de Bijlmer Bajes) transformeren tot dé nieuwe woonbuurt van Amsterdam met ruimte voor internationaal design, scholen, kunst, horeca en nog veel meer.

In dit nummer over horeca en food beperken we ons tot twee ontwikkelingen, eentje van nu en eentje van straks. Met Fleur Bakker van de Refugee Company bepreken we de *booming* ontwikkeling van restaurant *A Beautiful Mess* en met Jan Willem van der Schans van Wageningen University & Research kijken we alvast vooruit naar wat er allemaal mogelijk is in de Groene Toren.

Doorhalen

Fleur Bakker is initiatiefnemer van de Refugee Company. Het consequent doorhalen van dat eerste woord illustreert hun basisprincipe: nieuwkomers niet aanspreken op hun status van vluchteling maar op de veelzijdigheid van hun identiteit, als vader, moeder, timmerman of ingenieur, door een beroep te doen op hun talenten. 'We zijn begonnen bij The Student Hotel op de Wibautstraat, maar toen het AZC hier kwam, was het voor ons een logische stap om hier te gaan zitten. En vanuit hier zijn we, naast onder meer een naaiatelier en een zeefdrukstudio, een restaurant gestart: *A Beautiful Mess*.'

Prijs

'Het begon met een koffiebar, waar we barista's trinden,' vervolgt Fleur. 'Ik had niet zo veel financiering en toen hebben we de stap genomen om een restaurant te openen. En dat ging meteen hartstikke goed. De helft van ons budget verdienen we nu zelf. We zijn in een jaar van een ton naar een half miljoen omzet gegaan! We zitten bijna elke vrijdag tot de laatste stoel vol, dat is toch niet normaal?' En het werd nog gekker. Fleur moet er nog steeds om lachen: 'We wonnen de Entree Award in november. Ik ben helemaal geen horecaondernemer dus ik wist niet eens dat die prijs bestond! We hadden geloot onder de medewerkers wie er mee mochten naar de prijsuitreiking. Prachtig toch: staat daar iemand als Ammar, die vijf jaar illegaal in een kerk heeft gewoond, in zijn tuxedo tussen al die horecagrootheden!'





Geen stress

Niet dat ze zich door het succes gek laat maken: ‘We zijn vier dagen per week geopend en dat blijft zo. Mensen worden wel eens boos als ze ons eenmaal hebben gevonden – we zitten toch een beetje verstopt – en wanneer blijkt dat er geen plek meer is. Maar een van onze leading principles is dat we een veilige plek willen bieden. Als je net uit een oorlogsgebied komt moet je niet met boze mensen worden geconfronteerd. Dus we houden het op 80 couverts en we gaan niet lopen stressen.’

Werkervaring

Het belangrijkste is dat nieuwkomers een netwerk en werkervaring opdoen, benadrukt Fleur Bakker. ‘We kijken waar er een tekort is op de arbeidsmarkt en proberen dan daarvoor trajecten voor trainees op te zetten. De horeca hoort daar ook bij, omdat er een groot tekort is aan horecamensen in Amsterdam. Vorig jaar hebben we 200 mensen opgeleid, waarvan 80 in het restaurant. Daarvan kwamen er 30 in de horeca aan een baan. Sinds kort hebben we ook een zonnepanelenproject, omdat daar ook een groot tekort is aan goede vakmensen. Dat doen we met Sungevity en een aantal installatiepartijen, en dat is ook erg leuk.’

A Beautiful Mess is tot in ieder geval december 2018 gevestigd in de oude wasserette van de Bijlmer Bajes. Het restaurant is ook af te huren voor events. Op woensdag tot en met zaterdag is A Beautiful Mess geopend van 10.00–21.00 voor lunch, diner en borrel. Parkeren is voorlopig gratis.

Tijdelijk

Hoe mooi dit project ook is, het is wél tijdelijk. Op termijn zullen ze toch elders een ander heenkomen moeten zoeken. ‘Maar dit is al een overgangssituatie,’ relativeert directievoorzitter Ronald Huikeshoven (hier ter plaatse voor zijn eigen interview, zie pagina 18), ‘want eigenlijk wilde het Rijksvastgoedbedrijf alle gebruikers eruit hebben toen wij het gebouw overnamen, omdat ze geen gedoe wilden over huurcontracten. Toen hebben we gezegd: laten we kijken hoe we hier een overgangssituatie kunnen maken, want als het leeg staat is het doodzonde. En horeca is natuurlijk een ideaal middel om al iets van een imago op te bouwen en mensen naar het gebied te halen.’

En later?

Is er dan geen plek voor ze in de nieuwe opzet? ‘De vraag is of ze dat zelf moeten willen,’ vindt Ronald. ‘Ze passen bij het ruwe ruige karakter, waarbij niet alles hoeft te kloppen. Volgens mij kun je dit concept zo oppakken en naar een volgende ontwikkeling meenemen. Dat zou ik best graag willen.’ Wordt vervolgd dus.

DE GROEN(T)E TOREN

Jan Willem van der Schans is onderzoeker bij Wageningen University & Research en werkt al lang samen met AM op het gebied van stadslandbouw. Zo is hij ook betrokken bij de ontwikkelingen op Wickevoort (zie pag. 8). ‘Ik vind het een uitdaging om bij elke ontwikkeling te kijken of we er iets van voedselproductie in kunnen meenemen.’

Van der Schans onderzoekt welke mogelijkheden er voor voedselproductie zijn in de Groene Toren. Van de zes gevangenistorens blijft er een staan, waar een verticaal parklandschap in wordt gecreëerd, door een deel van de buitenmuren weg te halen. ‘Die toren krijgt een recreatieve functie, zo is het althans bedacht. Naast een park zou je er bijvoorbeeld een klimwand in kunnen maken, maar je zou er ook voedsel kunnen produceren.’

VARKENS

De Wageningse onderzoeker is al lang bekend met vertical farming. ‘We zijn zelfs wel eens met een varkensflat in de weer geweest, maar al snel kwamen we tot de conclusie dat je zo niet met dieren moet willen omgaan.’ Met planten is het een ander verhaal: ‘Die kun je in wel tien lagen telen, waarbij je moet denken aan een hoogte van 4 à 5 meter. Ze doen het in oude loodsen, waar je die hoogte hebt. Maar in zo’n toren zou natuurlijk ook heel goed kunnen. Dat past ook bij het groene en zelfvoorzienende karakter van deze nieuwe wijk.’

LEDLAMPEN

Het voordeel van vertical farming zit hem vooral in de ruimtewinst, legt Van der Schans uit. ‘Door gestapeld te telen blijft er meer grond beschikbaar voor bijvoorbeeld natuur. Maar om te kunnen stapelen moet je wel een aantal dingen regelen. Zo komt er geen grond meer aan te pas. Langs de wortels wordt een substraat geleid, dat bestaat uit water en voedingsstoffen. Verder kun je bijbelichten, net zoals in kassen. Probleem was altijd dat die lampen veel warmte afgeven en dat er dus enige afstand bewaard moest worden. Maar tegenwoordig zijn er ledlampen die je veel dichterbij de planten kunt plaatsen.’

MAXIMALE CONTROLE

In een ideale situatie wordt geteeld in een volledig afgesloten ruimte: ‘Dan heb je geen ziektes en plagen, maximale

controle, minder derving en een constante hoeveelheid van topkwaliteit. Het is alleen nog niet erg energie-efficiënt.’ In de toren zal het sowieso in een open omgeving en met zonlicht gebeuren, gezien het geplande parklandschap. ‘Maar we kijken wel hoe we het een stap verder kunnen brengen. Hoe mooi zou het zijn als dat park eetbaar en plukbaar zal zijn? Daarnaast onderzoeken we hoe we voedingsstoffen voor planten kunnen terugwinnen door bijvoorbeeld groen afval in te zamelen.’

‘Ontwikkelaars zetten natuurlijk het liefste bewezen technieken in,’ besluit Van der Schans, ‘maar het mooie is dat ik van AM de ruimte heb gekregen om te onderzoeken wat nu écht state of the art is. En ik denk dat we daar heel dicht bij gaan komen.’



CONTACTGEVENS PROJECTEN

Meer weten over een van onze projecten? Kom dan gerust eens op de koffie bij:

Gasthuiskwartier ontwikkelaar Marcel Janssen verkoopmanager Mireille Liskamp	marcel.janssen@am.nl mireille.liskamp@am.nl
Wickevoort ontwikkelaar Geert Karman verkoopmanager Gert-Jan Pappot	geert.karman@am.nl gert-jan.pappot@am.nl
Mebin Terrein ontwikkelaar Michiel van den Hoek verkoopmanager Michael Haverkamp	michiel.vanden.hoek@am.nl michael.haverkamp@am.nl
Schoemaker Plantage ontwikkelaar Han van Seumeren verkoopmanager Nel Pelle	han.van.seumeren@am.nl nel.pelle@am.nl
Zeeburgereiland ontwikkelaar Wim Looijen verkoopmanager Gert-Jan Pappot	wim.looijen@am.nl gert-jan.pappot@am.nl
Enka Ede ontwikkelaar Bas Gipman verkoopmanager Stef van Berkel	bas.gipman@am.nl stef.van.berkel@am.nl
Bajes Kwartier ontwikkelaar Eva Hekkenberg gebiedsmarketeer Anneke Jongerius	eva.hekkenberg@am.nl anneke.jongerius@am.nl
Drie Hoefijzers ontwikkelaar Wilko de Kruif verkoopmanager Mireille Liskamp	wilko.de.kruif@am.nl mireille.liskamp@am.nl

COLOFON

Deze AMuse werd voor u bereid en opgediend door:

Eindredactie	Anneke Jongerius
Beeldredactie	Maartje Brand – Brandbeeld
Fotografie	Brandbeeld, Wim Jonas (pag. 16-17), Teka Groep (portret pag. 24)
Tekstredactie	Eric de Koning – Koningswerk Communicatie
Ontwerp en vormgeving	Bea Oostenenk – Atelier Oost Iris van der Eijken – Iris Ontwerpt
Drukwerk	Libertas Pascal



Iemand als gast uitnodigen, betekent
zich belasten met de zorg voor zijn
geluk gedurende de tijd dat hij onder
ons dak vertoeft.

Anthelme Brillat Savarin, 1755-1826

(Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.)

AMuse is een uitgave van AM

Ptolemaeuslaan 80
Postbus 4052
3502 HB Utrecht
+31 30 6097222 | info@am.nl

The logo consists of the letters 'AM' in a bold, white, sans-serif font, with a small white square positioned to the upper right of the letter 'M'. This logo is set against a solid red rectangular background.