

Duurzaam horecaconcept voor uniek Edge Amsterdam West

13-09-2022 09:00

Na bijna drie jaar (ver)bouwen is Edge Amsterdam West eind 2021 opgeleverd als een van de meest duurzame kantoorgebouwen in Europa. HTC Advies kreeg de opdracht om het horecaconcept te ontwikkelen. Tom Rietveld, senior adviseur: 'In dit gebouw komen historie, technologie en architectuur op een unieke manier samen. Dat maakt het heel bijzonder om mee te mogen denken over de bedrijfshoreca. Vanzelfsprekend hebben we dat samen met de huurders gedaan. Het belangrijkste is dat zij zich thuis voelen in het nieuwe gebouw.'

Edwin Grimijzer, senior development manager bij Edge: 'Het centrale gebied op de begane grond van het gebouw wilden wij de functie van ontmoeten en ontspannen geven, met daarin natuurlijk een belangrijke plaats voor eten en drinken. Daarvoor hebben we HTC Advies als foodservice & hospitality expert de opdracht gegeven om samen met de huurders een verrassend concept te ontwikkelen voor keuken, restaurant, koffiebar en vergadercentrum. Fijn dat HTC Advies al in een vroeg stadium is aangehaakt, zodat zij op tijd input konden geven aan het design- & projectteam voor bijvoorbeeld technische aansluitpunten, capaciteit en route.'

Zoveel huurders zoveel smaken

De wensen van de huurders lagen flink uiteen. Begrijpelijk, want de huurders zijn bedrijven met heel verschillende werkgebieden en bedrijfsculturen. De wensen varieerden dan ook van een boterham met kaas en Bring Your Own tot eventcatering waar last minute champagne en kaviaar kan worden ingevlogen. Tom Rietveld: 'Om de gemêleerde doelgroep beter te leren kennen, hebben we met een afvaardiging van alle huurders een ontwerpssessie gedaan. Daar hebben we een gezamenlijke basis gelegd. Alle deelnemers waren het erover eens dat het concept ruimte moet bieden aan gezondheid, maatschappelijke en sociale verantwoordelijkheid, technologie, hospitality en efficiency. Concreet hoorden we met name de wens dat de doorstroom goed moet zijn, zodat iedereen optimaal kan genieten van de pauzemomenten.'

Duurzaam keukenontwerp

Edge Amsterdam West streeft naar het Breeam Outstanding certificaat. Dit houdt in dat het keukenontwerp moet voldoen aan ambitieuze eisen op het gebied van energiebesparing en CO2 reductie. HTC Advies heeft daarom gekozen voor energiezuinige apparatuur met een kleine footprint en koelingen voorzien van natuurlijke koelgassen met een laag Global Warming Potential (GWP). Om de footprint van de apparatuur zo laag mogelijk te houden is de apparatuur middels een Internet of Things (IoT) oplossing geschikt gemaakt voor slim onderhoud. Maarten van Hussen, senior adviseur: 'De onderhoudsfirma kan op afstand apparatuur uitlezen en parameters corrigeren. Er zijn significant minder correcties en transportbewegingen nodig om de apparatuur te onderhouden. Hierdoor heeft de apparatuur een langere levensduur, zijn er minder storingen en is de prestatie altijd op niveau. En als er een storing is, dan weet de monteur direct wat er aan de hand is en kan hij het snel verhelpen. Dat is echt duurzaam.'

Vier werelden in het restaurant

De diversiteit van de huurders maakt dat het restaurantconcept is gecreëerd rond vier werelden. Zo is Dutch Delight een counter gericht op een koelvers en herkenbaar basisassortiment. Meet & Eat The World is een counter met verse en (deels) huisgemaakte internationale warme en koude producten. Grab & Go betreft een uitgiftepunt voor de snelle hap, voor onderweg, thuis of tussendoor. Healthy Delicious sluit de rij: een counter voor de bewuste keuze voor gezond en voedzaam eten. Deze vier werelden maken dat er voor elke huurdersgroep voldoende keuze is. Voor optimale doorstroom zijn zelfscankassa's ingezet, die op piekmomenten bemensd worden. Het plan is om scannen met de telefoon of een kassaloos systeem in te voeren. (tekst gaat verder onder de foto)



Gebaarista in de koffiebar

De iconische koffiebar, die zich bevindt in het atrium op de begane grond, is een aantrekkelijke plek waar alle huurdersgroepen zich direct welkom voelen en makkelijk in contact komen met elkaar. Heel vernieuwend is dat zij hun koffie met behulp van gebaren bestellen. Een videoscherm met instructies helpt daarbij. De gecertificeerde Gebaarista bereidt de koffie vervolgens precies naar wens.

Balans tussen esthetisch en functioneel

Edwin Grimijzer is blij met hoe het horecaconcept uiteindelijk vorm heeft gekregen. 'Ik vind het heel mooi hoe de horeca optimaal is geïntegreerd in het totaalontwerp. Zo komen overal de ronde vormen terug en is het - ondanks de gigantische grootte van het gebouw - gelukt om op de begane grond een zekere intimiteit te realiseren. Dat heeft de nodige creativiteit gevraagd, maar het resultaat mag er zijn. Wat mij ook aanspreekt, is de balans tussen het esthetische en functionele. Dat maakt het horecaconcept niet alleen mooi, maar ook praktisch.' Sinds maart 2022 genieten elke dag honderden gasten van de horecavoorzieningen. Met veel positieve reacties over de sfeer en het gevarieerde aanbod aan eten en drinken. Alle reden om trots te zijn!



Photo credits: Jacqueline van den Heuvel

Redactie