

## Onze voedingsbodem

Het Amsterdamse voedselsysteem is kwetsbaar. Wie weet waar ons eten vandaan komt en hoe zeker kunnen we ervan zijn dat de stad genoeg voedsel geleverd krijgt? Tussen de schappen van de Amsterdamse supermarkt door – een kijkje naar ons achterland.

In de supermarkt, waar altijd alles te krijgen is, was ineens mijn favoriete chocolade verdwenen. Daar stond ik; vrijdagmiddag, een weldadig vooruitzicht op het weekend, mijn mandje goed gevuld, kijkend naar het lege schap van mijn favoriet. Een verlaten en koude plek te midden van lang niet zo smaakvolle alternatieven. Het pure genot met knapperige hazelnoten ... weg.

Supermarktoorlog, tegenvallende hazelnotenooft, cacao-schaarste? Of zou China er achter zitten? Toegegeven, dat laatste lijkt wat vergezocht, maar stel: steeds meer mensen in deze groeiende markt ontdekken dat 'mijn' chocolade inderdaad het allerlekkerst is. Om het op grote schaal te verkrijgen, betalen ze een dollarcent meer (of een fractie daarvan) en zo zit ik opgescheept met een leeg schap. We zagen het eerder gebeuren met melkpoeder, doch om andere redenen dan smaak.

Wij zijn zo gewend dat alles er is, maar ons voedselsysteem is kwetsbaar. Snelgroeiende economieën leggen druk op de voedselvraag. En als er schaarste is dan gaat de productie simpelweg naar de hoogste bidder. De tijd van handjeklap in de regio is grotendeels voorbij.

Maar als alle steden wereldwijd steeds groter worden en we de metropolen dagelijks moeten voeden met gezond eten, hoe krijgen we dat dan georganiseerd? Is het dan de macht van de rijksten, of bestaat er ook zoiets als een gunfactor vanuit de eigen regio? Bij welke boer kunnen we terecht als het schap aardappelen in de supermarkt leeg is?

'Een sterke lokale identiteit is de voedingsbodem voor een positie in de globaliserende wereld', zegt de Duitse filosoof Rüdiger Safranski. Maar hoe sterk is de band met onze achtertuin? De Nederlandse

tuinbouwsector hoort bij de grootste ter wereld en toch vind ik in de supermarkt vooral tomaten uit Spanje en boontjes uit Afrika. Onze boeren produceren voornamelijk voor een anonieme massa en de stedeling weet niet echt wie zijn eten produceert.

Daarom zijn we een paar jaar terug vanuit Rabobank begonnen met onderzoeken hoe de stad de relatie tot haar voedsel kan versterken. Tussen stedeling en boer, tussen stad en platteland, en tussen consumptie en productie valt nog een hele wereld te ontdekken. De relatie met ons voedsel zegt veel over de vitaliteit van de stad. Voedsel gaat over gezondheid, zorg en welzijn. Over educatie. Over cultuur en sociale cohesie. Voedsel verbindt.

Ik zie gelukkig steeds meer pioniers in de *food-business* die de identiteit van het Amsterdamse voedsel nieuw leven inblazen. Zo heb ik gehoord over een chocoladefabriekje in Amsterdam-Noord. Mijn nieuwe bestemming voor pure troost als ik weer eens een leeg schap aantref.

Onder de noemer Voedsel Verbindt Amsterdam heeft Rabobank Amsterdam de afgelopen jaren in kaart gebracht wat er in en rond de stad speelt op het gebied van voedsel, wie er bezig zijn met nieuwe ontwikkelingen en wat er nodig is om ontwikkelingen te ondersteunen en te versnellen.



ALPHONS KURSTJENS  
Startte zijn bankierscarrière dertig jaar geleden in Duitsland, waarna hij begin jaren '90 voor Rabobank ging werken. Sinds 2009 is hij directievoorzitter van Rabobank Amsterdam. Als coöperatief bankier houdt hij zich veel bezig met economische vraagstukken voor de stad.

## De club van vier achter de Foodhallen



INTERVIEW: MARTINE DE VENTE  
FOTOGRAFIE: NICK HELDERMAN

Ze openden in twee maanden tijd drie horecazaken in De Hallen in Amsterdam-West, met de Foodhallen als sluitstuk. Daar moet in een jaar tijd een half miljoen bezoekers komen. Hoe een voormalige tramremise gerenoveerd werd tot het voedselwalhalla van het westen.



## Het bleef bij een wild plan tot de ideale locatie vrijkwam: De Hallen in Amsterdam-West

Diverse stalletjes waar je als bezoeker lekkere hapjes haalt die je op een middenplein onder het genot van een drankje opeet. Zo'n concept kende Nederland nog niet, ontdekten Zing-Kyn Cheung (33, boven), Tsibo Lin (33) en Rakish Gangapersad (36, links) tijdens een stedentrip in Madrid die ze maakten vlak na hun studie Bedrijfskunde in Rotterdam. Op de Mercado San Miguel, een mooi Jugendstilgebouw vlak bij de Plaza Mayor, kun je bij een verzameling kraampjes onder andere patisserie, heerlijk brood en tapas afhalen en daarvan aan lange banken genieten met een wijntje erbij. Onder de Spaanse zon werd het idee geboren om in Amsterdam ook zo iets te beginnen.

Maar waar vind je een goede locatie voor zo iets? En geld? Bovendien waren ze allemaal met andere dingen bezig. Met consultancy bijvoorbeeld (Cheung), of accountmanagement (Gangapersad) of met hotels en restaurants opzetten (Lin). Het bleef dus bij een wild plan, tot ineens de ideale locatie vrijkwam: De Hallen in Amsterdam-West. De plek heeft wel iets weg van de Mercado in Madrid: een monumentaal, industrieel gebouw met een open structuur.

Het geld kwam vrij snel daarna. 'We dachten dat het een groot probleem zou worden om budget bij elkaar te krijgen, maar het geloof was er vrij snel bij de investeerders', aldus Cheung. 'De investering komt van familie, vrienden en ook een beetje van de bank.' Nu sloot ook Chong Chu zich aan, nummer vier van de vriendenclub, en de man met horeca-ervaring. Tot voor kort was hij nog eigenaar van twee Aziatische restaurants in Rotterdam.

### Zeven dagen per week

Toen voor de zomer de plannen voor de Foodhallen, zoals het project inmiddels heette, bekend werden, meldden zich 130 belangstellenden voor een plekje. Cheung: 'We hebben bij de selectie gekeken naar diversiteit en originaliteit. We willen zo veel mogelijk keuze voor de klant: eten in de Foodhallen moet een avontuur zijn. Maar we hebben ook gekeken naar professionaliteit. Het is de bedoeling dat de stands zeven dagen per week open zijn, van vroeg in de ochtend tot 's avonds laat. Dat moet je kunnen volhouden met je bezetting.' Een ander belangrijk selectiecriteria was de prijs. 'Die moet leuk blijven, 12 euro maximaal, misschien voor oesters wat meer', zegt





Cheung. Een greep uit het assortiment: bitterballen, gezonde sushi, een burgerbar en een stand met culinaire hoogstandjes gemaakt met kaas, zoals fondue en tosti's van zuurdesembrood. Een bezoekje aan de Foodhallen kan een uitje op zich zijn. Met je lief of vriendengroep van alles uitproberen, of een snelle *bite* halen voordat je naar de film gaat.

Voor het wijntje of biertje bij al dat lekkers kunnen bezoekers naar de door de Foodhallen zelf geëxploiteerde bar. Er komen twee bars met een regulier aanbod en een speciale bar voor gin en tonic, het hippe drankje van dit moment.

#### Van kraakpand naar rijksmonument

Voor begonnen werd met de renovatie, zaten er nog krakers in de voormalige tramremise, tussen loshangende elektriciteitskabels en waterplassen.

Wie er nu rondloopt, kan zich niet voorstellen dat mensen van de gemeente af en toe kwamen kijken of niemand was doodgevroren of zich had geëlectrocuteerd.

Van de Ten Katestraat naar de Tollensstraat loopt nu een passage langs de enorme openslaande deuren, waarachter vroeger de trams stonden. Achter een van die poorten zijn de Foodhallen. Het complex is een rijksmonument. Dat betekent dat de originele details van het gebouw intact moeten blijven. Dat is goed te zien aan de vloeren, waarin de oude tramrails bijvoorbeeld vrij moeten blijven. In de Foodhallen hebben ze daar bij de inrichting rekening mee gehouden. Langs de rails staan 21 speciaal ontworpen standjes van metaal en hout, waar verschillende ondernemers hun waar verkopen.

## ‘De prijs moet leuk blijven, 12 euro maximaal, misschien voor oesters wat meer’



#### Minimaal een half miljoen bezoekers

De vrienden verwachten het duizelingwekkende aantal van 500.000 bezoekers per jaar (en dat vinden ze nog een voorzichtige schatting). Dat is het tienvoudige van het bezoek aan de Ten Katemarkt, de dagelijkse markt om de hoek waar de buurt zijn brood en groente en fruit haalt.

Maar de klandizie kan niet alleen uit de buurt komen. Stadsdeel West telt bijvoorbeeld ‘maar’ 130.000 inwoners. ‘Natuurlijk vinden we het leuk als mensen uit de buurt komen, maar we mikken op een groter publiek. De Foodhallen moeten toeristen trekken uit heel Nederland en daarbuiten. Ze moeten een vast onderdeel worden van een dagje of weekendje Amsterdam.’

Naast de Foodhallen hebben de vier ook hun handen vol aan de restaurants Meat West en

Halte 3 op hetzelfde terrein, die ook van hen zijn. Meat West is een grillrestaurant met – zoals de naam al zegt – vleesspecialiteiten, die voor bereiding staan tentoongesteld in speciale rijpkasten. De bedoeling is dat liefhebbers uit de hele stad hiervoor naar West komen. Brasserie Halte 3 heeft door zijn kleurigheid en openheid een wat meer *low profile* uitstraling. Hiermee richten de horeca-ondernemers zich vooral op de buurt. Je kunt er terecht voor een kop koffie of zakelijke lunch, of in je eentje je laptop openklappen.

Ze waken er echter voor niet al te trendy te worden. ‘Vooral in Amsterdam zie je heel vaak dat zaken eerst gehyped worden en dan na twee à drie jaar weer wegzakken. We gaan voor duurzame concepten’, zegt Cheung. Het betekent volgens hem duurzaamheid en gastvrijheid zo combineren



‘Vooral in Amsterdam zie je heel vaak dat zaken eerst gehyped worden en dan na twee à drie jaar weer wegzakken. Wij gaan voor duurzame concepten’



dat heel veel klanten zich thuisvoelen in de drie zaken. Hetzelfde geldt voor het personeel. ‘We hebben honderd man rondlopen. De ervaring leert dat in de horeca de omloopsnelheid in het begin vaak hoog is. Het is altijd even zoeken of de persoon past bij de zaak en de zaak bij de persoon. Het heeft even tijd nodig om stabiel te worden.’

#### Rollercoaster

Cheung, Lin, Gangapersad en Chong, ze zijn met z'n vieren dit avontuur aangegaan en nemen met z'n vieren ook de beslissingen. ‘Af en toe zitten we wel te bekvechten, maar in de kern zijn we het wel eens’, zegt Cheung. ‘Soms moet je geen compromissen sluiten, want dan krijg je van alles een

beetje en dan is het net niks. Als we het niet eens worden, dan stemmen we.’ Bovendien beslissen ze ook niet met z'n vieren over het aannemen van iedere afwashulp. ‘Maar als het gaat om sleutelfiguren als een chef-kok, dan doet wel iedereen zijn zegje.’

De mannen zijn druk, zelfs een beetje té druk. Meat West is in september opengegaan, Halte 3 afgelopen zomer en de Foodhallen eind oktober. Cheung: ‘Dat hadden we misschien niet zo snel achter elkaar moeten doen. Het is nogal een rollercoaster, maar gelukkig wel een leuke. Dingen opzetten en laten draaien, dat vind ik het leukste dat er is. Maar we moeten vooral niet vergeten om ervan te genieten.’



#### Ontwikkeling De Hallen

De voormalige tramremise bij de Ten Katestraat en het Bellamyplein was tot een paar jaar geleden een kraakpand. Plannen waren er volop. Media-ondernemer Harry de Winter opperde bijvoorbeeld een uitgaansgebied te maken van de tramremise. Maar dat stuitte op grote weerstand van de bewoners. Die hadden geen zin in luidruchtige stappers in de nacht, laat staan in de parkeeroverlast en andere irritaties die horen bij nachtleven in de buurt.

Er werd een stichting in het leven geroepen die het gebouw, omgedoopt tot De Hallen, in eigendom kreeg. De stichting heeft in overleg met de bewoners de ontwikkelplannen bijgesteld. Een bioscoop, een bibliotheek en lokale ondernemingen, waaronder een fietsmaker en een kapper, geven het complex naast een horeca- ook een buurtfunctie.

Van de Ten Katestraat naar de Tollensstraat is nu een passage waaraan al deze zaken zijn gevestigd. Grote, openslaande deuren geven toegang tot de Foodhallen. Aan de kant van het Bellamyplein kunnen bezoekers naar drie horecagelegenheden: het designhotel De Hallen en de restaurants Meat West en Halte 3. Het stukje Oud-West rond De Hallen is nog volop in ontwikkeling. Zo komen er naast De Hallen kavels vrij voor zelfbouw.