



Project de Hallen in Amsterdam

Het “Hallencomplex”, is een voor vele Amsterdammers bekende enclave in Amsterdam-West ingeklemd tussen de Bilderdijkkade, Kinkerstraat en Ten Katemarkt. De oudste gedeeltes van het complex dateren van eind 1800 en de wat jongere delen van begin 20e eeuw. De vroegere tramremise kwam in het midden van de jaren 80 buiten gebruik en viel uiteindelijk in krakershanden.

Het naastgelegen terrein van de stadsreiniging kwam ook braak te liggen en het daarvoor bedachte stadsdeelkantoor voor Amsterdam-West struikelde in de politieke Amsterdamse arena. Het werd dus tijd voor een duurzame ontwikkeling. Plannen om alles “plat te bulldozeren” waren er genoeg, maar dat kon de goedkeuring van de omwonenden niet wegdragen. Herbestemming leek de meest geaccepteerde oplossing. Met de oprichting van de stichting TROM (TramRemise Ontwikkelings Maatschappij) zette André van Stigt de eerste stap naar een mogelijke oplossing. Met ongeëvenaarde energie wist hij partijen voor zich te winnen waardoor het, middels complexe financierings constructies, mogelijk bleek het project te financieren. Gedurende deze periode was De Nijs nog niet nadrukkelijk in beeld. De prijsvorming tijdens de ontwikkelingsfase werd gedaan door Strukton. Medio 2012 werd De Nijs erbij betrokken mede vanwege het “social return” aspect wat werd geëist door de gemeente. Social return betekende in dit geval de inzet van leerlingen op de bouwplaats en uiteindelijk een inzet van het bedrijf voor de realisatie

van een ambachten hal, waar jonge mensen een ambacht zouden kunnen leren. Mede gezien de ervaring die De Nijs reeds had op andere werken zijn we toen bij de bouwcombinatie Strukton-de Nijs vof betrokken geraakt.

Al vrij snel kwam alles in een stroomversnelling. Tussen kerst en nieuw jaar konden we voor het eerst een goede blik werpen in de Hallen die reeds meer dan een 2 decennia onbeheerd hadden leeggestaan. Met enige zorg stapten we het nieuwe jaar in. ... Wat een enorme bende. Gelukkig was er overeengekomen dat de Hallen leeg zouden worden overgedragen en na 3 weken met grof geschut te hebben gewerkt kregen wij de sleutels met enig ceremonieel overgedragen. Daarmee was de officiële start van de bouw een feit.

Deze voortvarendheid had wel tot gevolg dat we met een achterstand in de werkvoorbereiding kwamen te zitten. Door slim aan te pakken wat we wel reeds konden doen zonder al te veel voorbereiding is al te groot tijdsverlies voorkomen.



Zodra we heer en meester waren in de Hallen zijn we begonnen met kaalslopen. Hierbij werd nog her en der wat asbest gesaneerd maar het verschaftte ruimte voor de inzet van vele hoogwerkers, die direct het complete dak en dakbeschot zijn gaan stralen. Stralen met zand om de oude sterk bladderende verflagen te verwijderen. Tevens werd er direkt een nieuwe laag beschermende verf aangebracht op de monumentale Polenceau spanten. Dit zijn samengestelde spanten van hout en gietijzer. Mede hieraan dankt "de Hallen" de monumentale status. Feitelijk waren hiermee de daken reeds ruwe afbouw gereed, terwijl wij eronder nog de begane grond moesten slopen om de parkeerkelder te gaan realiseren.

Het realiseren van een parkeerkelder onder een reeds bestaand gebouw was best een uitdaging. Allereerst hebben wij in overleg met de constructeur de opzet van het plan gewijzigd. Alle aansluitingen op de bestaande gemetselde funderingen zijn op ons verzoek gewijzigd in zgn. kragen om de constructie omdat anders de waterdichtheid niet zou kunnen worden gegarandeerd. Tevens ontstond er een discussie met de toezichhoudende instanties over de mate van hergebruik (percentage van belasting) van de bestaande palen. Ook werd nog een aanzienlijke hoeveelheid vervuilde grond afgevoerd en uiteindelijk kon de betonbouw voort. Complexe onderstempelingen, meerdere faseringen om gewelven en kapspanten over te pakken volgden elkaar op en daar tussen door vorderde gestaag de opbouw van een nieuwe keldervloer.

Tegelijkertijd werden van het dak alle pannen verwijderd en gecontroleerd en opgeslagen voor hergebruik. Het bestaande dak was namelijk volledig on-geïsoleerd en zou niet kunnen voldoen aan de huidige eisen van geluid en warmte isolatie. Gezien de diversiteit aan huurders/gebruikers moesten de nieuwe daken voldoen aan strenge eisen voor de omgevingsvergunning. Een deel geprefabriceerd dakpakket van ca. 18 cm werd integraal aangebracht. Ook alle bestaande glas uit de lichtstraten werd verwijderd. De bijna 980 m² lichtstraten werden nagelopen op houtrot en waar nodig vervangen. Tijdens de maatcontrole bleek dat vele roeden in meer of mindere mate waren scheefgezakt. Om te voorkomen dat het nieuwe dubbel geïsoleerde glas per ruit moest worden ingemeten en als "wybertje" zou moeten worden uitgevoerd, zijn bijna alle roeden opnieuw afgesteld. Hierdoor werd het aantal afwijkende glasmaten aanzienlijk teruggebracht en de

logistiek op het dak vereenvoudigd. Deze verstoringen zorgden er wel voor dat de aanvankelijk met veel enthousiasme ingezette "lean-planning" niet meer werd aangehouden.

Het casco is compleet gerestaureerd en gemoderniseerd. Voor hergebruik van bestaande panden is veel inventiviteit nodig, zeker binnen de kaders van de wetgeving en het historische besef van monumenten zorg. Bijna alle buitengevelkozijnen zijn vervangen dan wel gerepareerd. De monumentale binnendeuren van ca 6,5 m² hersteld, nagemaakt en vervangen. Ook hier heeft de timmerfabriek zich weer van haar beste kant laten zien. Het smeedijzeren beslag is hersteld of vernieuwd door een smid om de hoek, de fa. G.F. Meister & Zn. Na de kappen zijn alle binnen en buitengevels gereinigd met stoom en kokend water (letterlijk). De daarna zichtbare scheuren en beschadigingen passend binnen de industriële omgeving gerestaureerd en hersteld.

Het Hallencomplex is een aanzienlijk complex. In de nieuwe setting herbergt het onder meer:

- Hotel
- Bibliotheek
- Passage
- 9 Filmzalen
- 2 Filmstudio's
- Garage voor 165 auto's
- Horeca en Foodcourt
- Kinderdagverblijf
- Ambachten hal
- Diverse bedrijfsruimtes
- Twee kantoorverdiepingen

Alle hallen en ruimtes zijn inmiddels langdurig verhuurd. De huurders hadden een breed scala aan wensen die voor het grootste deel reeds tijdens de bouw zijn geïmplementeerd, soms tot onbegrip van de betrokken partijen, maar uiteindelijk is het allemaal gelukt. Er staat een fantastisch complex dat naast de Ten Katemarkt een enorme trekker is voor de buurt. Nu, enkele weken na de opening dreigt het geheel reeds een beetje onder de last van het eigen succes gebukt te gaan. Overlast van fietsen en auto's dwingt het stadsdeel tot nader handhaven.

Voor z'n gehele oeuvre, en natuurlijk vooral ook dit project, heeft André van Stigt uit handen van burgemeester Van der Laan de IJ-prijs mogen ontvangen. Van nabij heb ik mogen ervaren hoe-

Koken met.....

Omelet Sibérienne

Aantal personen : 8
Bereidingstijd : ca. 1 uur en 2 uur wachttijd
Menu gang : dessert

Ingrediënten

Parfait

- 350 ml room
- 75 g eidooier
- 100 g suiker
- 1 vanillestokje
- 125 ml melk
- 100 g nougatinemix

Italiaans schuim

- 100 ml water
- 250 g suiker
- 6 eiwitten
- 1 cake

Garnering

- rum of likeur
- seizoen fruit

Bereidingswijze

Parfait

Klop de room tot yoghurt dikte en zet hem in de koelkast. Klop de eidooiers met 50 g suiker luchtig. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de melk met het vanillestokje, vanillemerg en de resterende suiker aan de kook. Verwijder het vanillestokje en schenk de melk bij de eidooiers. Roer de compositie, op laag vuur, in 2 minuten gaar. Haal de pan van het vuur en klop de compositie met de mixer tot hij koud is. Spatel de room en de nougatinemix door de compositie en schenk het in een met plastic beklede cakevorm. Vries de vorm in.

Italiaans schuim

Breng water en suiker aan de kook en kook tot 121 °C. Klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom. Schenk de kokende suikersiroop langzaam bij het eiwitschuim en klop met de mixer tot het schuim koud is. Schep het schuim in een spuitzak met een spuitmondje. Verwarm de oven op 220 °C. Snijd de cake over de lengte in plakken. Beleg de bodem van een ovale vuurvaste schaal met plakken cake. Haal de parfait uit de vorm en zet hem op de cakebodem. Bekleed de parfait met de cake. Besprenkel de cake eventueel met rum of likeur. Spuit of spatel het eiwitschuim decoratief langs de randen. Bak de Omelet Sibérienne circa 5 minuten in de oven tot het eiwit geroosterd is. Garneer de taart met seizoensfruit.

Eet smakelijk!!!
Jochem Leeuwerke



veel energie hij in dit project heeft gestoken en kan derhalve benadrukken hoe terecht deze onderscheiding hem toe komt. De glans van zo'n prijs straalt natuurlijk af op de bouwcombinatie en alle werken die De Nijs in het verleden samen met buro Van Stigt heeft kunnen en mogen maken. Een bewijs dat vertrouwen en wederzijds vakmanschap loont. Tot slot dank ik allen die hebben meegewerkt aan dit succesvolle en mooie project. Zowel namens Strukton als De Nijs zijn velen ingezet en al naar gelang specifieke kennis of kunde weer gewisseld. Het zijn er te veel om op te noemen, maar een ieder dank voor getoonde inzet.

Amsterdam is weer een stukje mooier en De Hallen is de moeite van het omrijden meer dan waard.

Met vriendelijke groet,
Martin de Waal

