

Kaskantoor kan bedrijventerrein enorme impuls geven



Tekst: Anka van Voorthuisen

Het Nieuwe Oogsten noemen ze hun concept zelf, als variant op Het Nieuwe Werken. Aayu Architecten, IMd raadgevende ingenieurs, DGMR en het Agriculture Economics Research Institute (Wageningen Universiteit) ontwikkelden een nieuw type kantoorgebouw, waar werken en stadslandbouw met elkaar worden gecombineerd: het kaskantoor. De toekomst? Vergaderen tussen de kiwiranen en een frisse neus halen tussen de broccoli op het groene dak.

Kaskantoor, het eetbare kantoor, het nieuwe oogsten, tuinierkwartier: het concept inspireert tot creatieve namen en woordspelingen, merkt architect Daniël Höwekamp van Aayu. De aanleiding om na te gaan denken over een heel nieuw en duurzaam kantoorconcept was aanvankelijk een prijsvraag – die ze overigens niet wonnen omdat de initiatiefnemer het weliswaar ‘de toekomst’, maar voor zichzelf ‘een brug te ver’ – , vond.

De planvorming gaat desondanks door en het enthousiasme groeit. Höwekamp: “Ik ben er zeker van dat we dit gaan bouwen.” Aayu en duurzaamheid zijn al een bekende combinatie, maar dit concept gaat verder, zegt Höwekamp. “Als je kijkt naar de ecologische footprint van een stad dan zijn voedsel (ca. 45 procent) en bouwmaterialen/grondstoffen (ca. procent) de grootste boosdoeners. Bij energie gaat het maar om 10 procent. Duurzame energie is belangrijk, maar op die andere punten wordt de slag straks geslagen.”

Dus wat willen ze bouwen? Een kantoor dat zelfvoorzienend is op energie-gebied, gebouwd wordt van herbruikbaar en recyclebaar materiaal en waar voedsel groeit voor de mensen in de directe omgeving zodat dat niet over grote afstanden getransporteerd hoeft te worden. Een gebouw met een grote groentetuin op het dak en een dubbele gevel van glas, zodat er een enorme kas rondom ontstaat, die ook als klimaatbuffer fungeert. “Een nieuw type werkomgeving. Kantoor en natuur combineren.” De inspiratiebronnen? Restaurants als De Kas in

Amsterdam, Villa Augustus in Dordrecht, dakboerderijen zoals in Brooklyn en Amsterdam, een stadslandbouwproject als ‘Eetbaar Rotterdam’, een bevlogen wetenschapper als teamlid Jan Willem van der Schans (Wageningen Universiteit). Een kantoor waar medewerkers graag naartoe komen omdat het een prettige groene werkomgeving biedt, met een bedrijfsrestaurant waar wordt gekookt met de producten die in- en op het gebouw groeien. Waar een educatief project loopt voor scholen in de buurt, waar bewoners van zorginstellingen wellicht leuk en zinnig werk zouden kunnen doen (planten verzorgen, fruit plukken, groenten oogsten). En met een goed restaurant dat buiten kantooruren ook open is, en ‘the place to be’ wordt op een voormalige non-locatie. Zie hier: win-win-win. In plaats van een nieuw kantoor te bouwen, is het volgens Pim Peters (IMd) ook mogelijk om een leegstaand pand aan te passen volgens dit concept. Door een nieuw gebouw op poten over een bestaand pand heen te zetten waardoor erboven en eronder maximale flexibiliteit ontstaat. “Denk aan spuglelijke bedrijventerreinen waar veel leeg staat, waar je nu nog niet dood gevonden wil worden. Zo’n kaskantoor kan een enorme impuls geven aan zo’n gebied.” De flexibiliteit wordt vergroot door een slimme ventilatie- en datavloer waar je de individuele werkplek aan kunt dokken, bedacht Antwan van Haren (DGMR). Het kaskantoor krijgt opvallende ‘looks’: “Door een dubbele gevel achter de bestaande te zetten en daar planten tussen te plaatsen, creëer je karakter, meerwaarde. Het gaat bij een aantrekkelijke kan-

toorgebouw niet alleen om Breeam en andere labels, het gaat er niet om dat je op het gebied van duurzaamheid alles braaf kunt afvinken, die kantoren zien er nog steeds allemaal hetzelfde uit. Het kaskantoor wordt iets bijzonders.”

Dit idee past prima in de tijdgeest, vindt Höwekamp: “We willen wel in de stad wonen, maar ook gezond leven. Grip krijgen op ons voedsel, weten waar het vandaan komt. Dat combineren we hier met Het Nieuwe Werken, dat krijgt een hele nieuwe dimensie.” De initiatiefnemers brachten werkbezoeken aan een Hortus Botanicus “om te leren welke planten je waar zou moeten plaatsen in zo’n gebouw. Wat in de gevelkas moet, en wat op het dak. De zuid- en noordgevel zullen er heel anders uitzien door de plantenkeuze.”

Ze zijn in gesprek met – onder meer – De Amsterdamse Innovatie Motor (AIM). “Amsterdam wil zich echt gaan profileren met *urban agriculture*. Innovatieve projecten vlot gaan trekken. Investeerders vinden voor goede ideeën.” Dat laatste lijkt nu het grootste probleem. “Technisch is overal uit te komen, er is zoveel ervaring in de kassenbouw. Maar dit soort nieuwe samenwerkingsverbanden met verschillende verdienmodellen gekoppeld aan elkaar zijn nieuw. Investeerders moeten af van het idee ‘neerzetten, huurder erin en wegwezen’. Maar dat komt, kijk maar naar Zuidpark, een duurzame herontwikkeling bij de A10.” Het vergt geduld, zegt Höwekamp. “Ik schat dat we een incubatietijd van één tot twee jaar nodig hebben. Dan kunnen we bouwen.” ■

Kaskantoor heeft dubbele glazen gevel.



Met eigen handen paprika plukken in het kaskantoor.