

## Reportage

Tien foodconcepten onder één dak

# Foodhal geeft creatieve starters voor weinig geld alle ruimte

Met de opening van het Fooddock in Deventer beschikt nu ook het oosten van Nederland over een echte foodhal. In een robuust stuk industrieel erfgoed, een voormalige graansilo, bieden meerdere en overwegend jonge ondernemers hun etenswaren aan. Van bietenburgers tot biologische kippendijen, frozen yoghurt en Hanze-tapas.

**H**et voormalige havenkwartier ligt er deze vrijdag een beetje troosteloos bij. De regen miezert gestaag door en het grijze beton geeft ook al geen kleur aan de dag. Verrassend dus dat het bij het net geopende Fooddock al lekker druk is, zo aan het begin van de middag. Pas twee weken eerder - eind november - werd er hier voor het eerst eten en drinken geserveerd en nu al wordt de voormalige Zwarte Silo, gebouwd in 1923, makkelijk gevonden door de lokale bevolking. Heaters zorgen voor verwarming van de forse ruimte. 'Er is vloerverwarming, maar we moeten nog even leren inschatten hoe we deze het beste kunnen afstemmen', zegt Gerrald Hekman. Samen met Tseard Ettema en Frank Hulscher één van de drie initiatiefnemers en eigenaren van Fooddock. Dat naar eigen zeggen 'eten met een verhaal' aanbiedt.

Leek het concept van de Foodhal tot voor kort een fenomeen dat vooral in het westen van het land goed gedijt, met de komst van het Fooddock heeft Deventer de primeur voor Oost-Nederland. Meerdere ondernemers hebben onderdak gevonden in het markante stuk industrieel erfgoed. En er is animo voor. Het openingsweekend trok gelijk al 5000 bezoekers, een week later 3000.

Dik een jaar geleden werden hij en zijn twee collega's gewezen op het gebouw dat dan al zeker acht jaar niet meer in gebruik is. Eigenaar Boei, gespecialiseerd in het herbesteden van industrieel erfgoed, is naarstig op zoek naar ondernemers die het aandurven hier 'iets' te beginnen. Als Hekman de silo voor het eerst van binnen ziet, is hij gelijk enthousiast. Op reis in Zuid-Afrika heeft hij het plan opgevat een foodtruck te beginnen. Eenmaal brainstormend met zijn

**Fooddock**  
—  
Deventer



Fooddock Deventer  
Havenkwartier  
Zuiderzeestraat 2  
Fooddock.nl



### Fooddock

Het Fooddock in Deventer is het initiatief van Tseard Ettema (l), Gerrald Hekman (m) en Frank Hulscher. Ettema is in Deventer eigenaar van Coffee Together en in het Fooddock exploiteert hij het bargedeelte. Het is niet mogelijk om te reserveren in de Overijsselse Foodhal. Aan groepen van twintig personen of meer wordt wel gevraagd dit vooraf te melden. Bij de aanwezige ondernemers kan alleen met de pin betaald worden. Fooddock is volgens de exploitanten een podium voor eigenzinnige ondernemers met passie voor voedsel.



## Reportage

### 'MET DIT CONCEPT KUNNEN WE DOEN WAT WE LEUK VINDEN, ZONDER HOGE KOSTEN'



Speciaal voor het Fooddock brouwt Gulpener een eigen huisbier: Havenmeester.



Tom Hendriks is met zijn Hanze & Tapas één dag per week in het Fooddock te vinden.

twee collega's concludeert hij dat de innovaties in de wereld van de rijdende keukens nog maar mondjesmaat vaste voet aan de grond krijgen op een permanente plek. Ze kijken rond bij de Foodhallen in Amsterdam en bezoeken in Rotterdam zowel de Markthal als de Fenix Food Factory. 'Wij wilden het beste van deze twee werelden. Niet het gelikte van Amsterdam en minder rauw dan Fenix.' Bovendien is de bereikbaarheid van het terrein uitstekend. Vrijwel direct na de afslag op de A1 botst de automobilist er als het ware tegenaan en ook de binnenstad van Deventer is op loopafstand. Hij laat zijn foodtruck-plannen varen, het idee voor Fooddock is geboren.

#### Geflipte Kippen

Terwijl de initiatiefnemers het concept uitwerken, begint dit voorjaar de verbouwing. Geen eenvoudige opgave. Het pand is volledig opgetrokken uit robuust beton. Oude elementen als de oude graankokers moeten behouden blijven. Aan de zijkant komt op initiatief van de architect een fors raam met uitzicht over het water. De drie ruimten waaruit het gebouw bestaat, krijgen stuk voor stuk een andere bestemming. In het eerste gedeelte is de ruimte gecreëerd waar zes horecaondernemers een permanente plaats hebben gekregen. In het midden zal de reguliere bezoeker een steeds wisselend aanbod van foodstands tegenkomen. Hier kunnen geïnteresseerden standruimte huren voor een hele dag, weekend of een seizoen. In totaal hebben zeker dertien verschillende foodconcepten onderdak gevonden in Fooddock. En er is ruimte voor meer. Het derde deel is vooral bestemd voor events en is ook deze middag afgehuurd door een groep. 'Maar we zouden er ook een paar foodtrucks kunnen parkeren', schetst Hekman de multifunctionaliteit van de ruimte. 'De afzuiging is al aangelegd dus is het een kwestie van aankoppelen en gaan.'

Dat er onder lokale ondernemers animo is voor het initiatief blijkt al snel. De jonge ondernemers Gijs en Clarissa de Jonge gaan in het prille voorjaar voor het eerst de weg op met hun eigen foodtruck, Geflipte Kippen. Het duo heeft jarenlange horecaervaring, was al een tijdje op zoek naar een eigen bedrijf, maar kiest uiteindelijk mede uit kostenooptocht voor een rollende keuken. Als ze horen van Fooddock zijn ze geïnteresseerd. Immers, hier kunnen ze met hetzelfde concept ook in de wintermaanden geld verdienen. 'Dit is nu onze thuishaven', zegt Gijs (openingsfoto). 'Voor ons als kleine ondernemer is dit een makkelijke en relatief goedkope manier om voor ons zelf te beginnen.'

Dat wordt beaamt door zijn collega en directe buurman Oscar Claessen. Voor net geen €15.000 mag ook hij zich sinds een kleine maand horecaondernemer noemen. Hij kocht er koelingen voor, keukenbladen en een grill. Kortom, alles wat hij nodig heeft om zijn gerechtjes te bereiden. Hij exploiteert nu op franchisebasis een vestiging van Meneer Temaki. Een sushiconcept dat ook in de Amsterdamse Foodhallen is te vinden.

Het is een schijntje vergeleken met de tonnen die andere starters vaak neer moeten leggen om hun zaak te openen. Natuurlijk, daarnaast betaalt hij ook nog een franchise-fee, huur en moet hij een percentage van de omzet afstaan aan de initiatiefnemers, maar dan nog is het Fooddock voor hem de ideale manier om te starten als zelfstandig horecaondernemer.

Ook collega Iris Ronkes maakte met haar frozen yoghurt-concept de oversteek naar het oosten. Haar Amy's - Alles Met Yoghurt - draait inmiddels al een dik jaar al in de Rotterdamse Markthal. 'Daar staat het nu. Nu ben ik bijna dagelijks hier om de opstartfase te begeleiden. En we blijven zoeken naar nieuwe locaties. Je hebt maar een paar



het eerste gedeelte ook een vaste bar.

erkante meter nodig om zo'n concept neer te zetten. En het past er ook goed tussen. Mensen die hier komen, eten meerdere hapjes en komen bij ons voor het toetje.'

### Hanze-tapas

In het middelste gedeelte treffen we Tom Hendriks. Het grootste deel van de week hulpverlener in de zorg, maar op vrijdagmiddag bereidt hij zich als hobbykok er een keur aan Hanze-tapas. Kleine gerechtjes geïnspireerd op het verleden van de Hanzesteden (o.a. Deventer, Zwolle, Kampen, Zutphen). 'Gedurende de dag maak ik steeds wat hapjes bijvoorbeeld. We verkopen heel leuk ja. En ik wil de komende tijd gaan kijken of ik mijn ingrediënten meer van lokale leveranciers kan gaan betrekken.'

Pal tegenover zijn stand zijn de zussen Carlijn en Anke Scholtens met hun kroeg. 'Eén dag in de week bereiden zij onder de naam Kroeg van Zus meerdere groentehapjes. 'Dat gaat erg goed. We hebben allebei jonge kinderen en willen dus niet hele dagen van huis zijn. Misschien dat we over een paar jaar een eigen zaak willen, maar voor nu is dit concept kunnen we toch doen wat we leuk vinden, zonder te hoge vaste lasten.'

Gerrald Hekman benadrukt dat de flexibele ruimte meer is dan een

plaats waar enthousiaste hobbykoks hun gerechtes kunnen serveren. 'Het is ook ideaal voor ondernemers die een bepaald concept willen uitproberen.' Gevraagd naar de kosten voor een zogeheten flexstand zegt hij dat deze wisselen per dag maar gemiddeld rond de €80 per dag liggen. Voor een vaste stand bedragen de kosten €490 per maand plus een percentage van de omzet.

### Bootterras

Een paar weken na de start merken de ondernemers dat de onderlinge samenwerking steeds beter verloopt. 'Gisteren stond Clarissa nog bij de burens af te wassen', zegt Gijs de Jonge. Samen met Hekman deelt hij het enthousiasme over de kans van slagen van het Fooddock. Het gebouw ligt in het oude havengebied van de stad. In de plaatselijke volksmond al Klein Berlijn genoemd. Al meerdere horeca-initiatieven schoten er wortel. Hieronder ook een markante eenpersoons hotelkamer. Ook het Fooddock zelf is nog niet helemaal 'af'. Op de plaats waar nu nog een fors binnenvaartschip ligt afgemeerd, wordt dit voorjaar een echt bootterras geplaatst. 'Dat wordt het mooiste terras van Oost-Nederland.'

Fooddock is vijf dagen per week geopend. Op maandag en dinsdag gesloten. **MH**



### Wat is Boei?

Boei is de pandeigenaar van de Zwarte Silo. De Nationale Maatschappij tot Behoud, Ontwikkeling en Exploitatie van Industrieel Erfgoed - kortweg Boei - heeft in heel Nederland panden in beheer. Oude fabriekshallen, in onbruik geraakte stations, watertorens, loc-loods, leerlooierijen, boerderijen, kerken, kloosters. Boei is een non-profit organisatie die een paar jaar geleden werd opgericht op initiatief van de Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed. De restauratie en de herbesteding van de panden wordt gefinancierd uit subsidies, laagrentende en marktconforme leningen en eenmalige bijdragen. Zo krijgt Boei jaarlijks steun van de BankGiroLoterij.

