

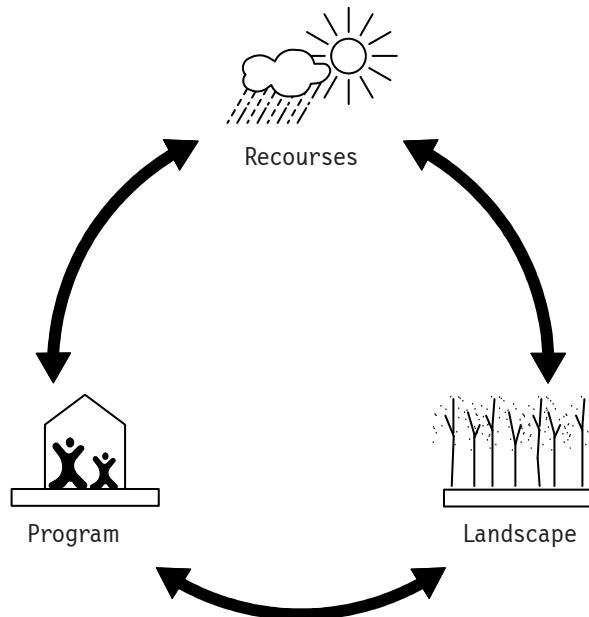
# Architectuur voor Voedsel

van Bergen Kolpa Architecten





# Architectuur voor Voedsel



Voedsel en de stad zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Sinds het ontstaan van steden maakte voedselproductie daar onderdeel vanuit. Ook nu wordt er voedsel geproduceerd in en op gebouwen, in steden en aan de rand ervan. Voedsel voor consumptie, voor recreatie, voor exposities of voor onderzoek. Het vindt plaats in en om de stad.

Sinds de oprichting in 2000 is Van Bergen Kolpa Architecten actief in het vormgeven van de relatie tussen voedsel en/of bloemen en de ruimtelijke omgeving. Door de voedselopgave op een ruimtelijke manier te benaderen krijgt deze basisbehoefte van de mens een plek in de stad.

Centraal in de werkwijze staat het vormen van een balans tussen programma, landschap en natuurlijke bronnen. De balans is een dynamisch systeem: een schaallose ecologie die programma's aan ruimtelijke condities kan verbinden. Op deze wijze wordt in het ontwerpproces op inventieve wijze de ogenschijnlijke tegenstellingen tussen de opdracht, technische mogelijkheden en de context positief benut. De ruimtelijke vertalingen van deze processen

genereren nieuwe typologieën voor stad, gebouw en landschap. Dit maakt de verbeeldingskracht van architectuur, in een tijd van duurzaam en meervoudig ruimtegebruik, van wezenlijk belang en zeer relevant voor de toekomst.

Het bureau is georganiseerd rond zijn grootste kracht; het ontwerpen en realiseren van architectonische projecten op basis van gedegen onderzoek. In het atelier werkt een compacte, enthousiaste groep van universitair en academisch opgeleide vakmensen onder leiding van de twee architecten.

De specifieke aandacht van het bureau ligt bij de grootschalige complexe opgave. Door de jaren heen is een werkervaring met een breed team aan adviseurs opgebouwd die het bureau ondersteunen in zijn ontwerpwerkzaamheden. Op deze wijze blijft het bureau bij zijn hoofdtaak, ontwerpen om te realiseren, en kan er per project naar specifieke verrijking en expertise worden gezocht die het beste aansluiten bij de opgave en de visie van de opdrachtgever.



# Inhoud

## **Worlds of Food**

Food Valley, Hightech oase in de woestijn	6
Food Gardens, De koninklijke wandeling	12

## **Cofco, Demonstration Centre**

Voedselgebouw als hart van een New Town	16
---	----

## **Nationale Federatie Stadsgerichte Landbouw**

Hoe onderneemt een stadsboer in Nederland?	22
--	----

## **Park Supermarkt**

Produceren en recreëren rond de stad	32
--------------------------------------	----

## **Het verhaal van ons eten**

Door Maartje Somers	36
---------------------	----

## **Flowfood Diner**

Culinaire planning in de Hollandse polder	42
---	----

## **Water Hectare Stad**

Wonen in een natte polder	46
---------------------------	----

## **Amsterdam Homemade**

De groene vingers van de grachtengordel	48
---	----

## **Groeien en Bloeien**

Schuren in een bollenlandschap	50
--------------------------------	----

## **Regional Plaza**

Showcase voor boeren coöperatie	54
---------------------------------	----

## **Kas en Land**

High-tech en Low-tech Greenport Westland	60
--	----

## **Co-Housing Hoogvliet**

Samen klimfruit oogsten in de Tuinstad	64
--	----

## **Colofon**

Verantwoording en samenwerking	68
--------------------------------	----

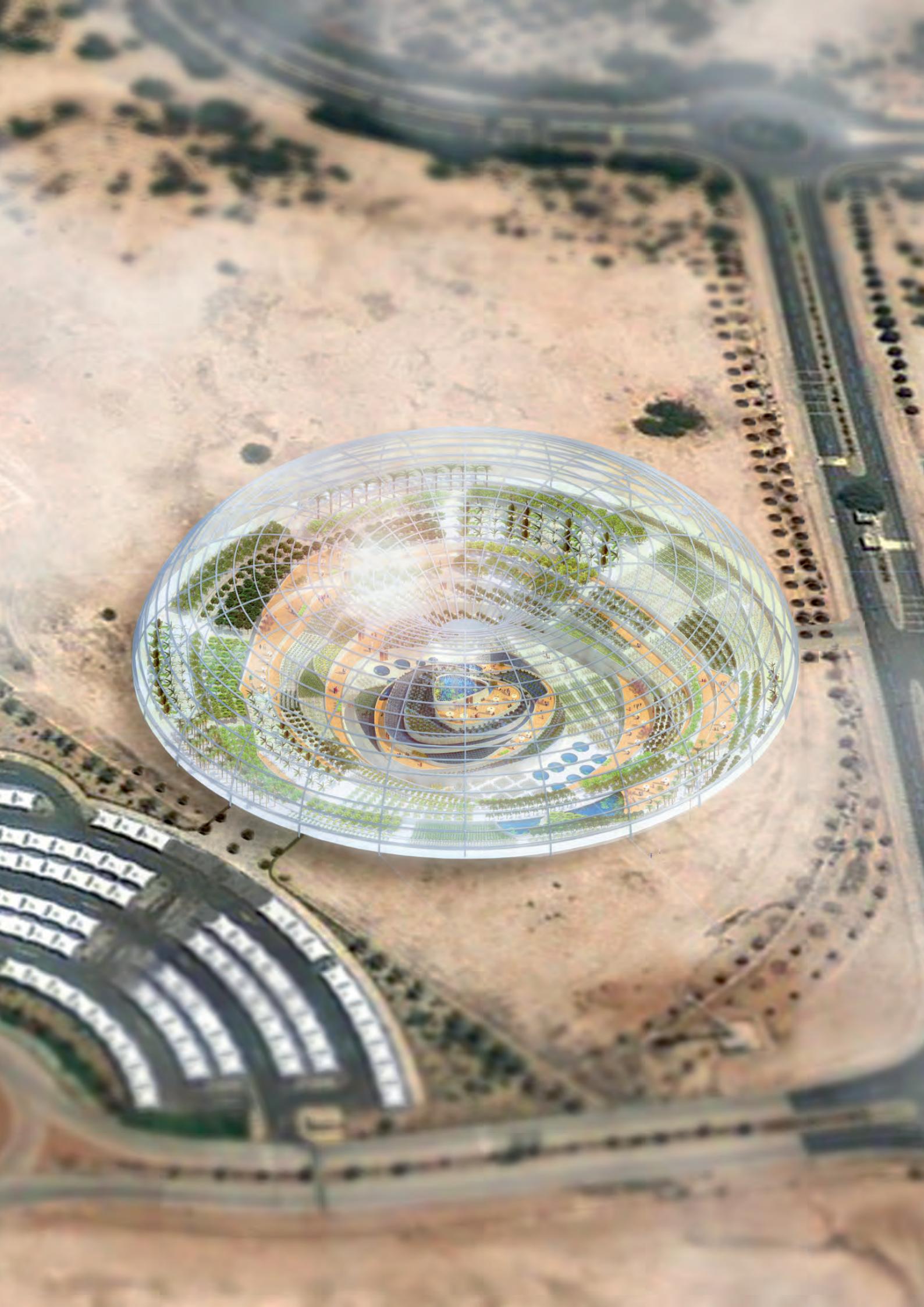


# Worlds

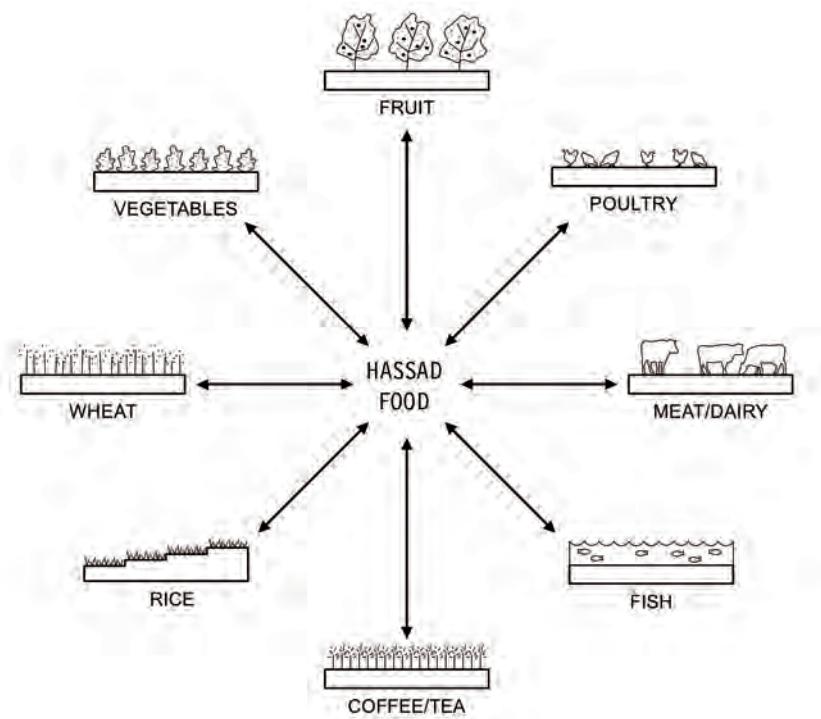
# of food.

Hightech oases in de woestijn





# Food Valley



'Worlds of Food' is drie scenario's voor de ontwikkeling voor een voedsel-expo voor Hassad Food in Doha, Qatar. De scenario's zijn vervaardigd in opdracht van Paleisgroep International BV en uitgevoerd in coöperatie met het Landbouw Economisch Instituut; LEI Wageningen UR.

Hassad Food streeft naar een showcase van haar wereldwijde betrokkenheid bij de productie van levensmiddelen en de verwerking daarvan. Het bedrijf heeft de ambitie om de voedselvoorziening voor Qatar veilig te stellen met wereldwijde productie van tuinbouw, veeteelt, visserij en open veld landbouw, en daarmee een gezonde maaltijd te bieden aan alle inwoners. De expo is gepland op een locatie in de buurt van Doha met een agri-culturele programmering van 3,3 hectare gecombineerd met onderwijs en accommodaties. Hoe kan Hassad Food deze ambitie in een woestijn realiseren?

## Food Valley

Het gebouw is georganiseerd rondom een centrale voedsel-vallei. De voedsel-vallei fungeert als een verzonken oase met terrassen, met daarop de presentatie wereldwijde agrarische landschappen. Ruimten rond de vallei zijn geschikt voor onderwijs, laboratorium en verblijf. Het gebouw kan worden uitgerust met een hoge technologisch duurzame koelsysteem en zoet waterproductie afhankelijk van locatie en toegang tot koud zeewater.

## Food Gardens

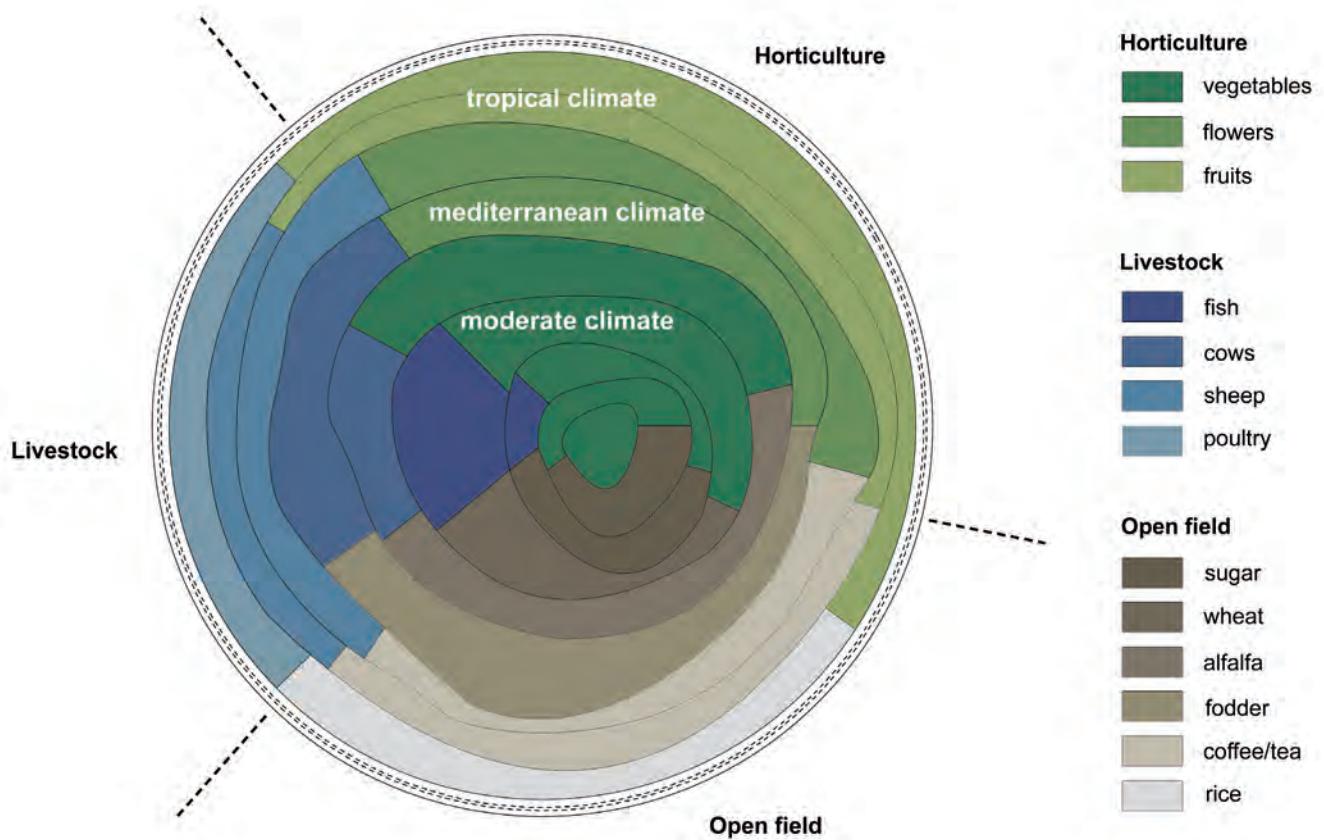
Het gebouw is georganiseerd als een tapijt van overdekte voedsel tuinen. Iedere tuin toont wereldwijd voedingsmiddelen binnen hun eigen microklimaat. Een 'Royal' tour door deze tuinen is een prokkelende ervaring van geuren en smaken van de Hassad voedingsmiddelen. Ruimten rond de tuinen zijn geschikt voor onderwijs, laboratoria en verblijf. Het dak van het gebouw geeft schaduw, brengt vocht in en koelt met hoge technologieën en genereert daarmee een aangename en comfortabele omgeving.

## Food Tower

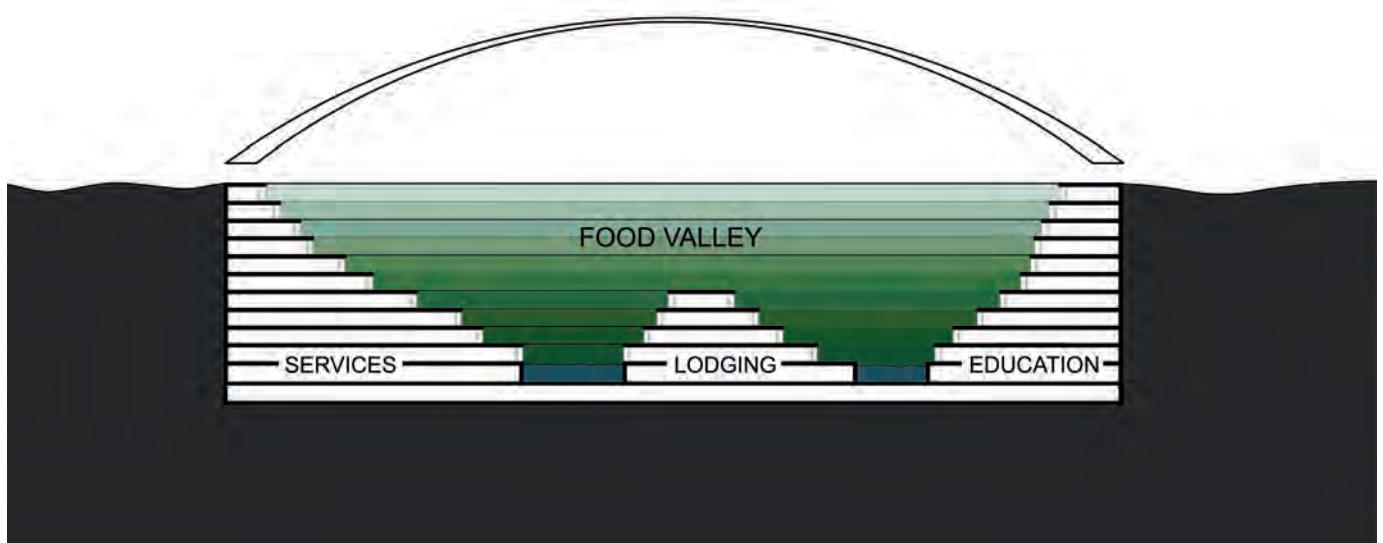
Het gebouw wordt georganiseerd als een reeks van gestapelde landschappen. Het gebouw vertaald de ambitie van Hassad voedsel als de leverancier van voedsel van de Golffregio. Verschillende verdiepingen tonen de nieuwste agrarische technieken binnen een gecontroleerde high-tech eco-systeem. De voedsel-toren is gelegen in het grootstedelijk gebied van Doha, in de nabijheid van het hoofdkantoor. De voedseltoren herbergt educatieve en verblijfsfaciliteiten op de bovenste verdieping en biedt de gasten een prachtig uitzicht op Doha.

1 Plattegrond met klimaatzones

2 Doorsnede en programma

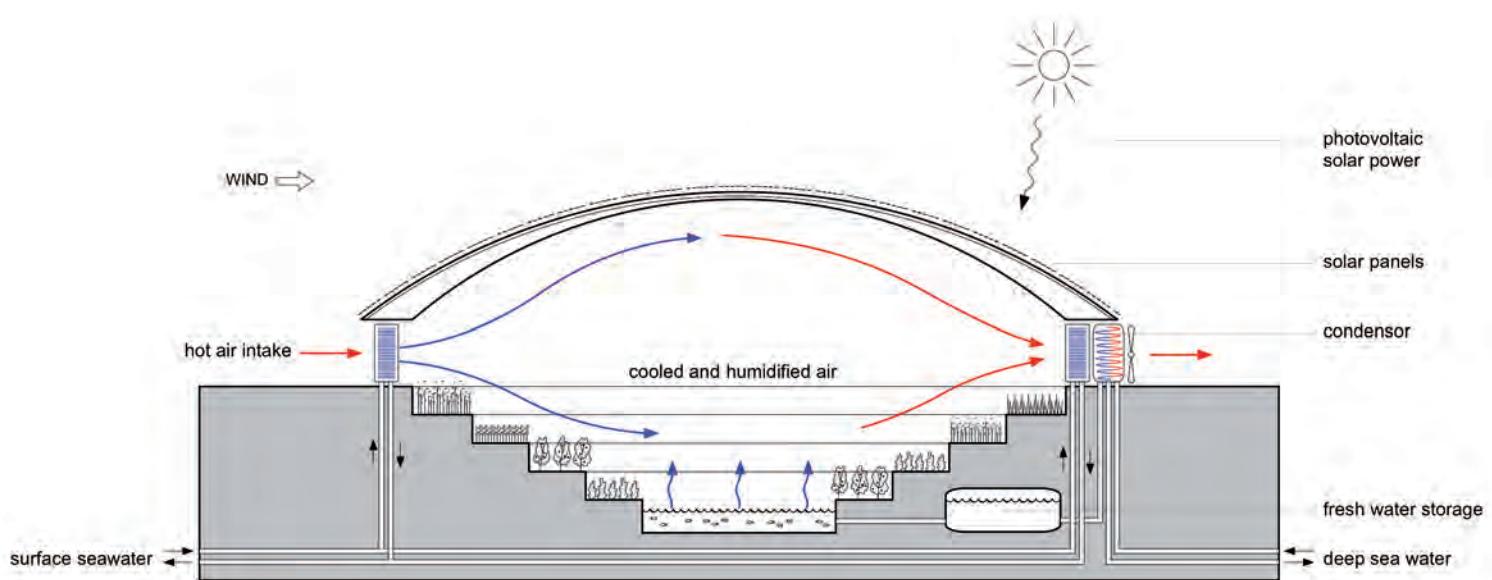


1



3 Exporuimte

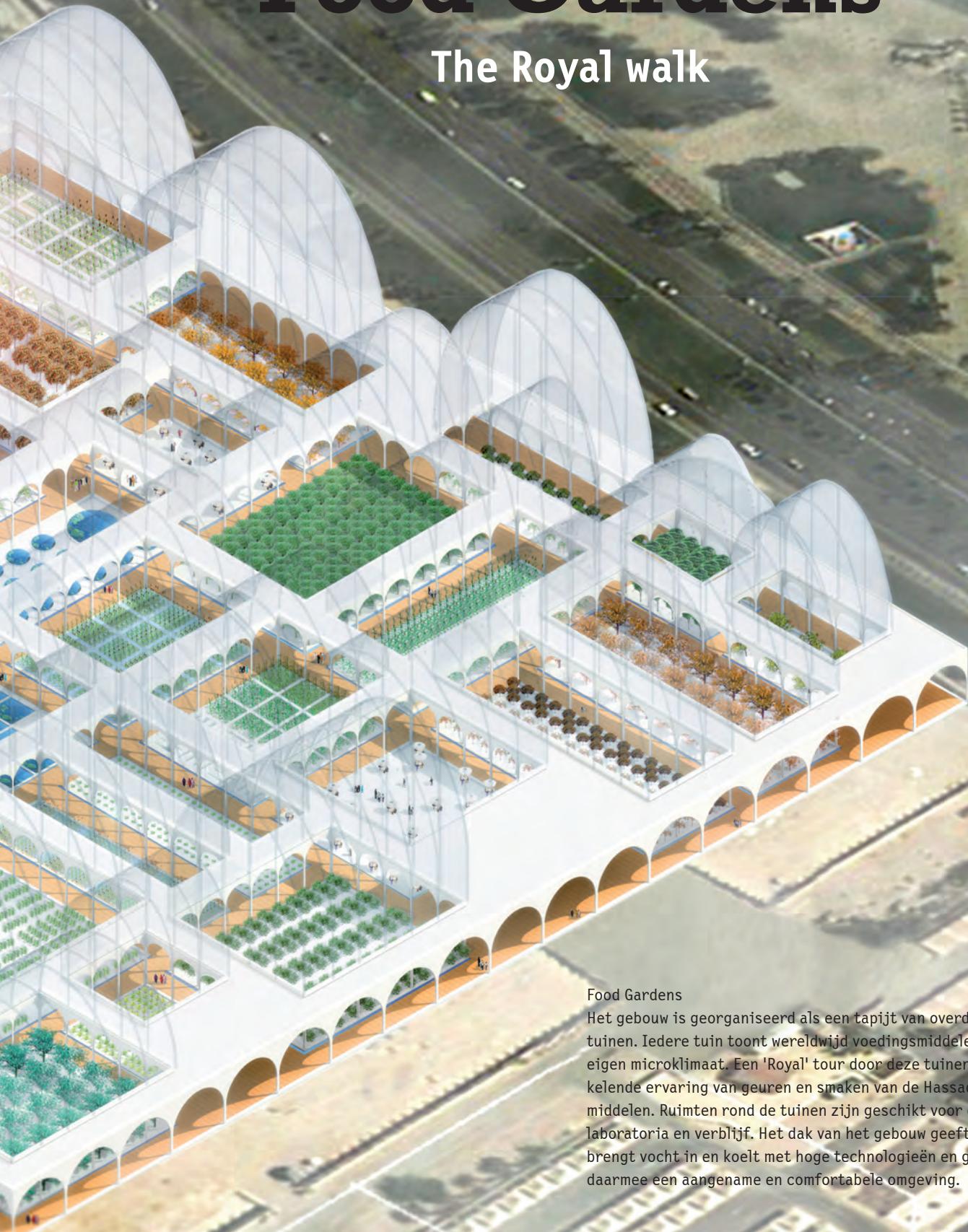
4 Doorsnede en klimaatsysteem





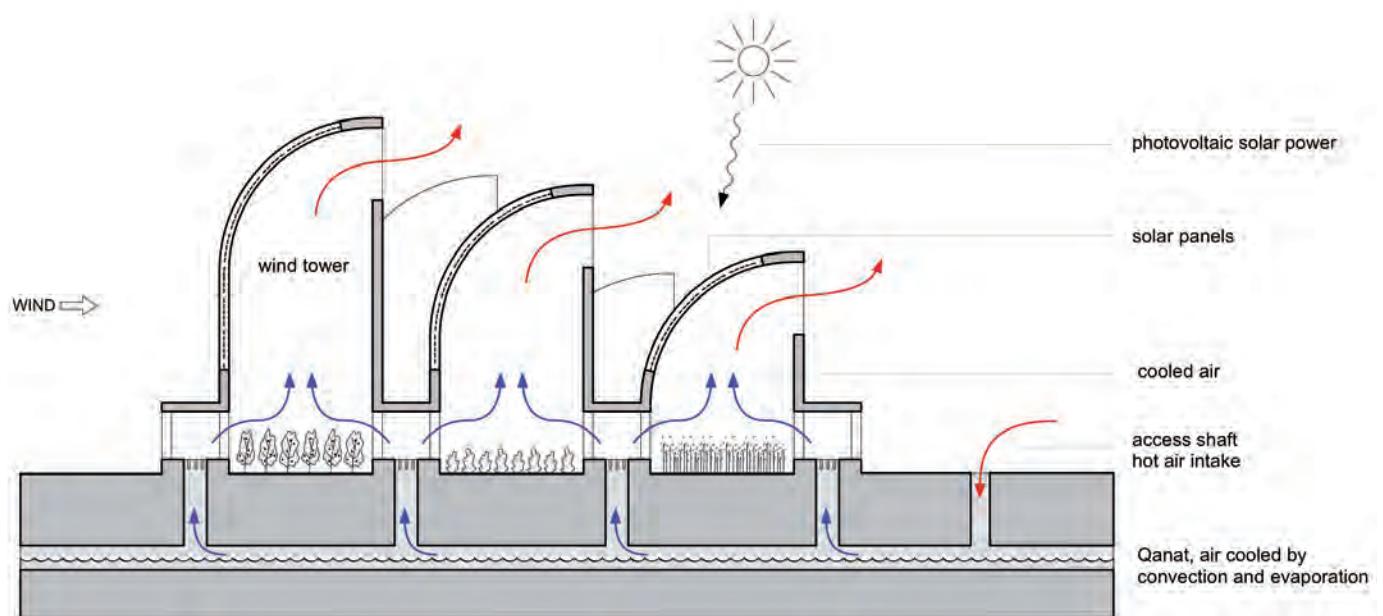
# Food Gardens

## The Royal walk



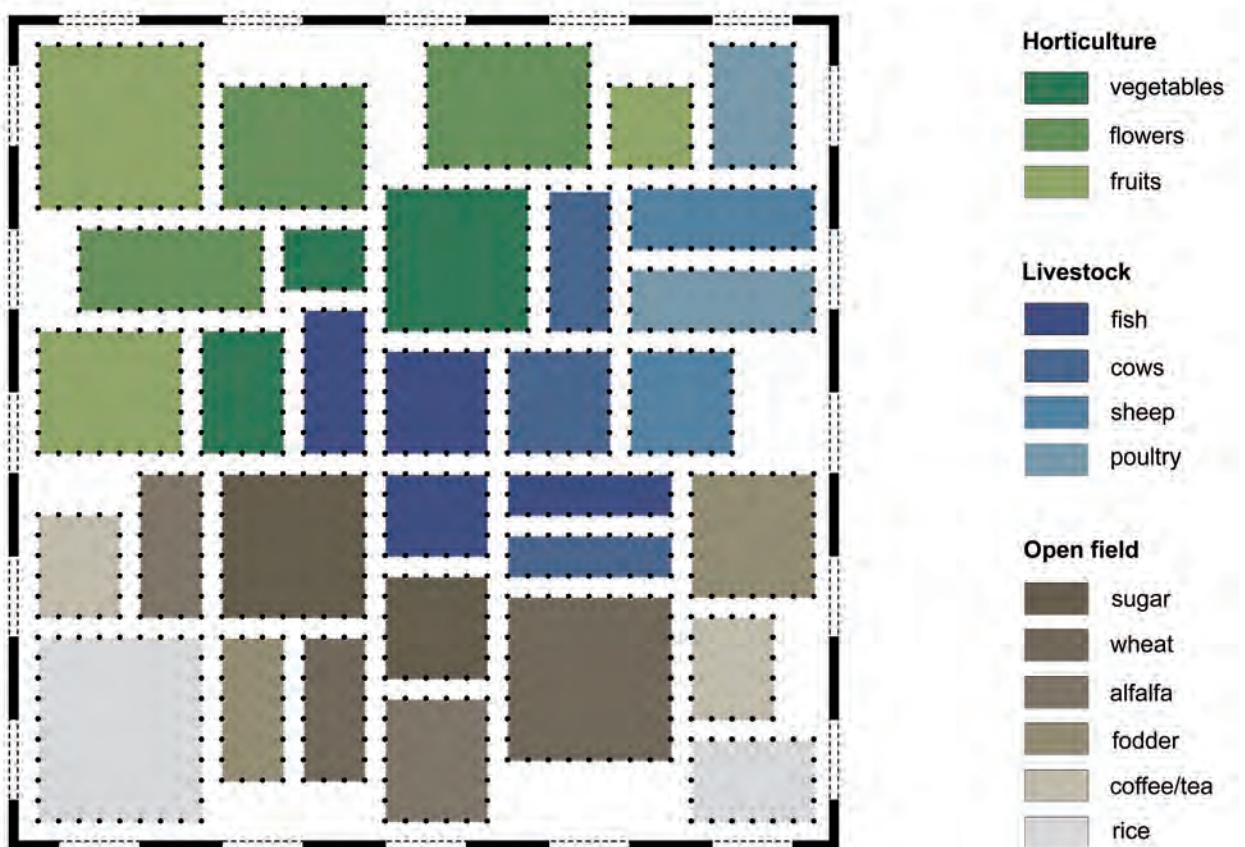
### Food Gardens

Het gebouw is georganiseerd als een tapijt van overdekte voedsel tuinen. Iedere tuin toont wereldwijd voedingsmiddelen binnen hun eigen microklimaat. Een 'Royal' tour door deze tuinen is een prokkelende ervaring van geuren en smaken van de Hassad voedingsmiddelen. Ruimten rond de tuinen zijn geschikt voor onderwijs, laboratoria en verblijf. Het dak van het gebouw geeft schaduw, brengt vocht in en koelt met hoge technologieën en genereert daarmee een aangename en comfortabele omgeving.

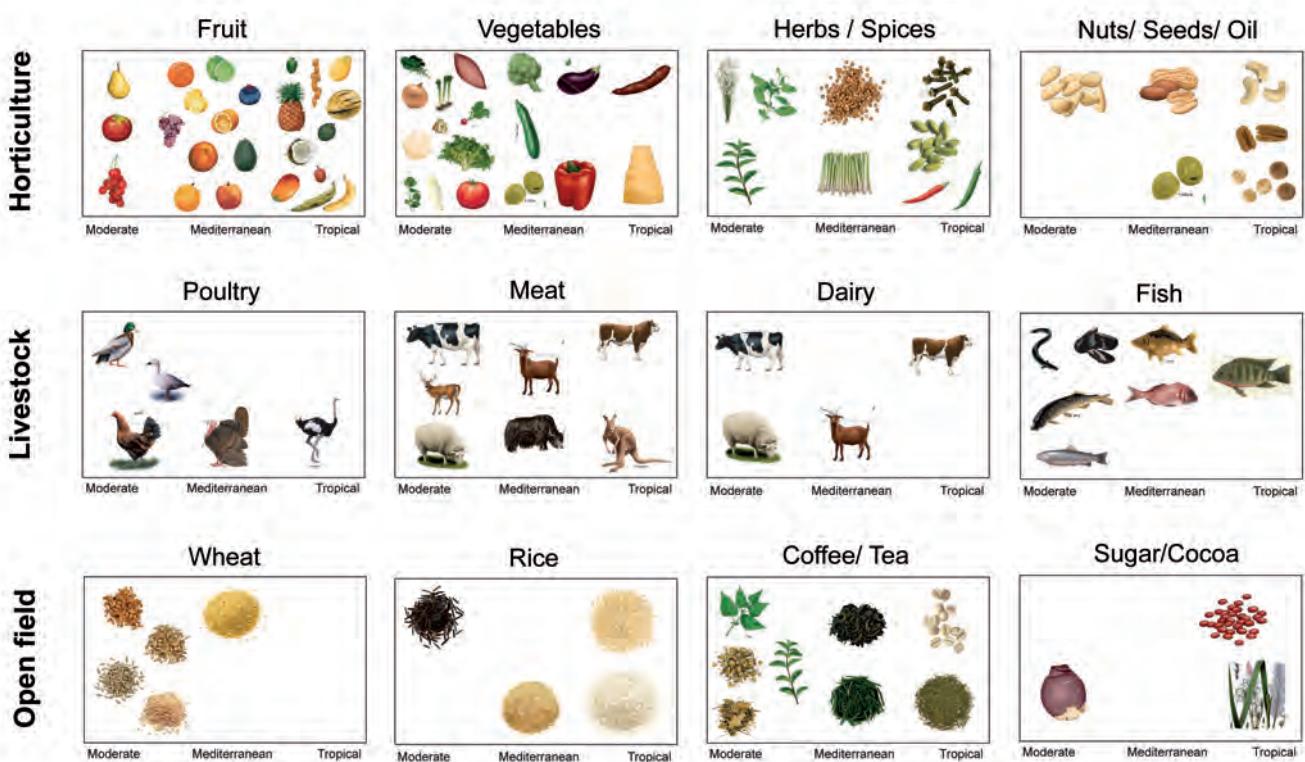


### 3 Plattegrond en programma

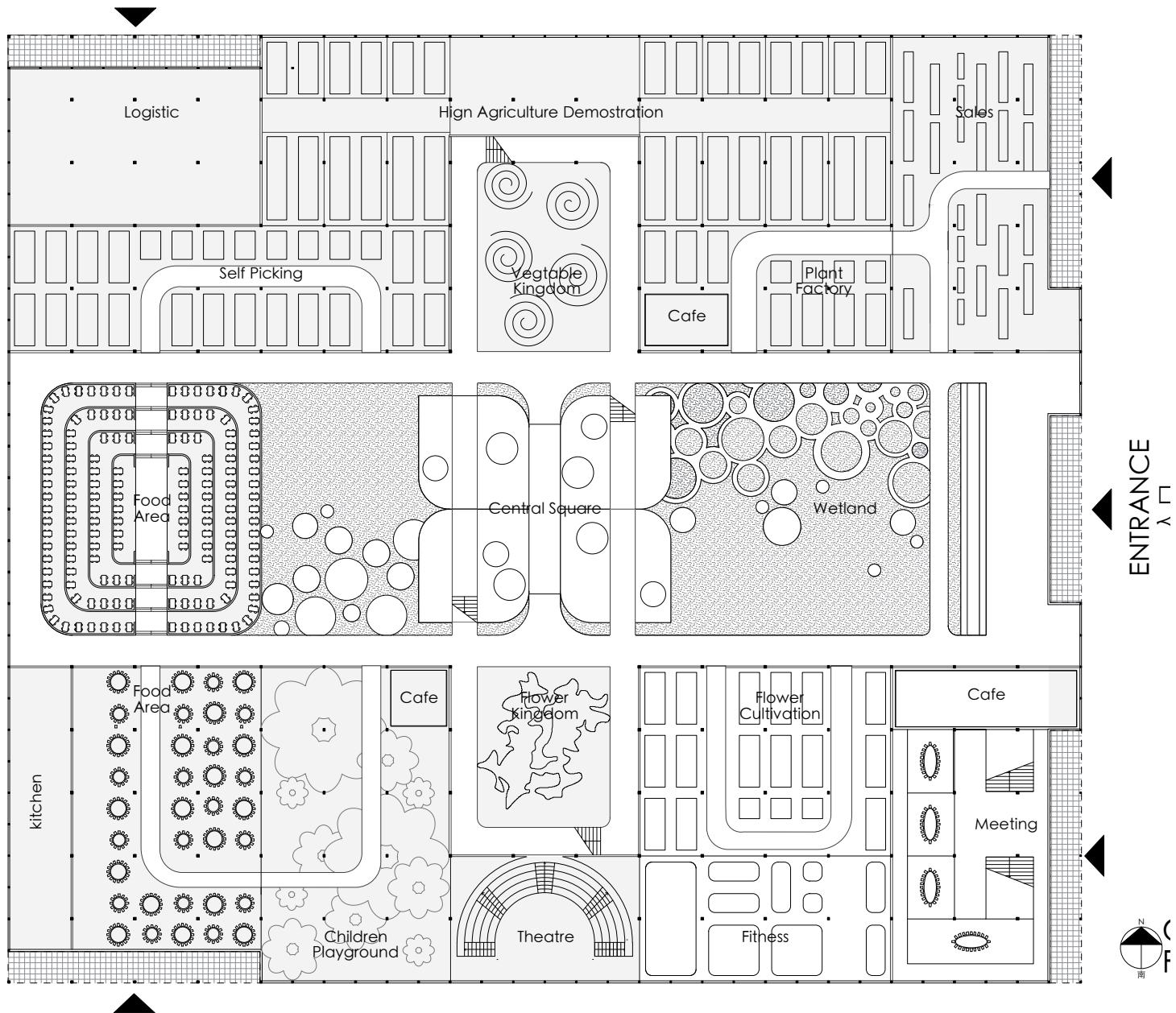
### 4 Voedsel afdelingen



3



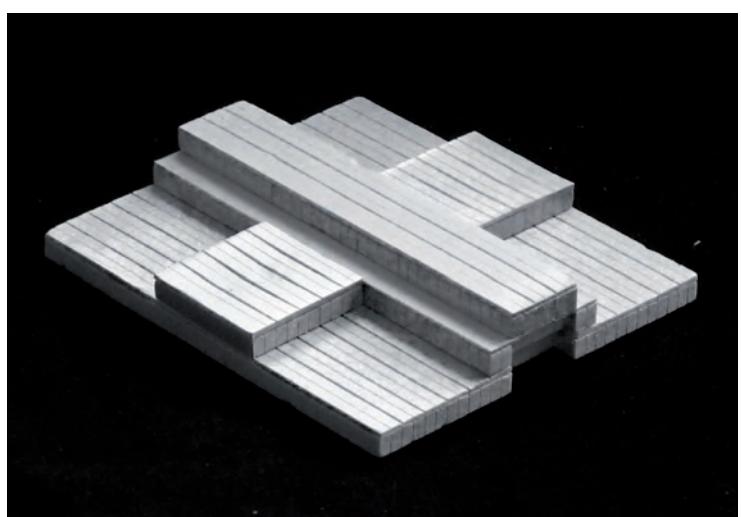
4



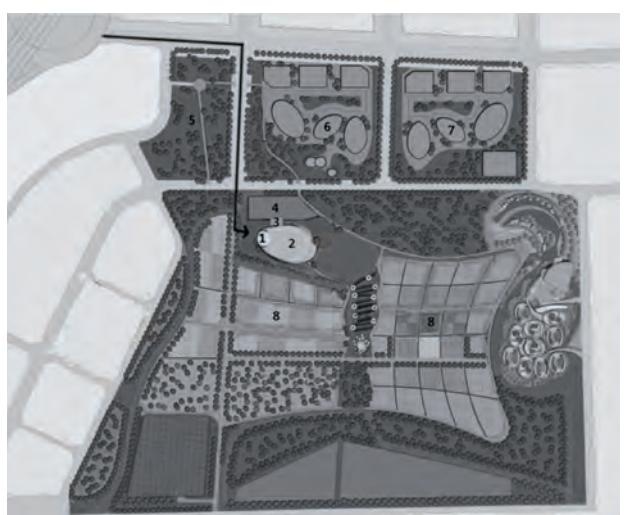
1 Plattegrond

2 Maquette bouwconcept

3 Situatie en gebouwde omgeving



2



3

# COFCO

# demonstration centre

Voedselgebouw in het hart van de New Towns



Het nieuwe COFCO demonstratie centrum zal komen te liggen bij de ingang van de Eco Valley in Beijing. Het centrum wil de nieuwste technologien laten zien op het gebied van het duurzaam verbouwen van groenten, fruit en bloemen. COFCO ambieert een demonstratie centrum waar tuinbouw, ecologie en recreatie samen komen. Bezoekers kunnen het centrum het gehele jaar door ervaren en genieten van de productie en smaak van vers voedsel en bloemen.

Het gebouw is trotse transparante sculptuur van staal en glas, gebaseerd op een standaard kas. De hoofdentree en watertuin vormen het hoge, ruime hart van het gebouw. Vanuit deze centrale hal gaat het gebouw over in de tuinbouw en recreatie zones die lager zijn. Een kruisvormige structuur van middelhoge ruimtes behuist het theater in de recreatie zone en de bijzondere groenten tuin in de tuinbouwzone. De top van het gebouw wordt bekroond met een rij slanke windturbines.

Het gebouw is verdeeld in verschillende verschillende ruimtes met een specifiek landschappelijk thema. De route, die is geïnspireerd op een chinees knoop, is zo ontworpen dat zowel lange als korte wandelingen gemaakt kunnen worden.

In de centrale hal ligt een watertuin met een centraal plein. Verder is er een bloemenplantage, een bloementuin waar de heuvels en plafonds bedekt zijn met bloemen, twee verschillende restaurants, een

theater, een pluktuin, een groententuin, een high-tech demonstratie-zone en een winkel. De speelplekken voor kinderen zijn geïnspireerd op de hangende bloemen en groenten en zijn echte fantasiewerelden met hangende objecten in felle kleuren.

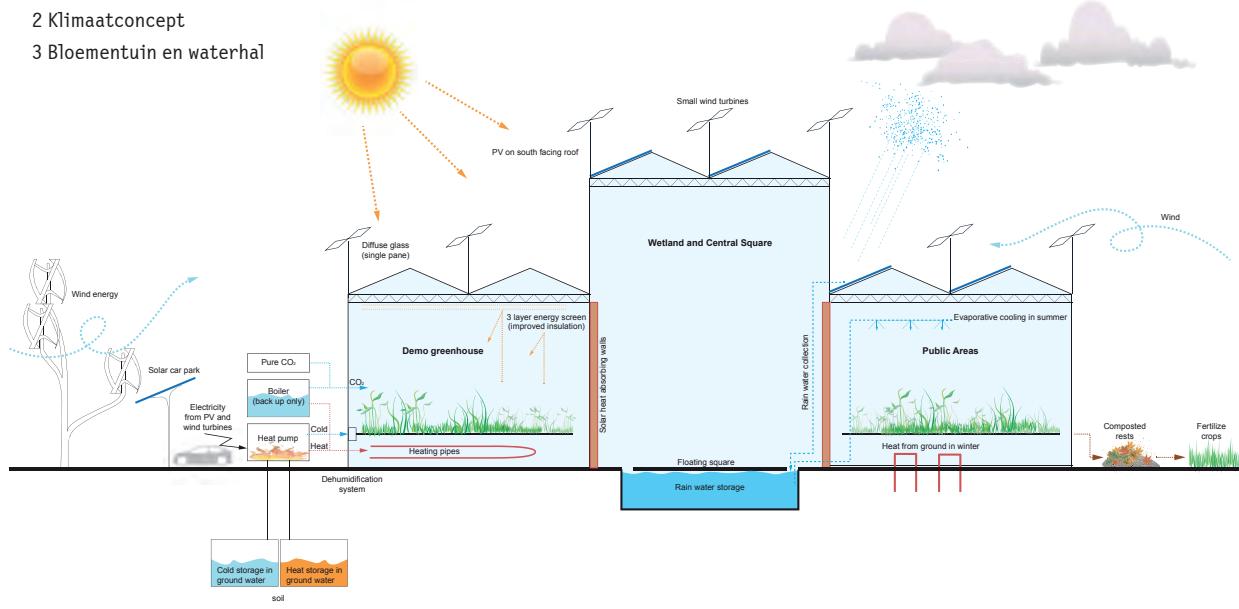
Door het speciaal ontworpen klimaatsysteem kunnen bezoekers verschillende klimaatzones beleven langs de route door het gebouw. Dit wordt gerealiseerd door lokale verwarming, koeling en vochtigheid. Het regenwater wordt verzameld en gebruikt voor irrigatie en koeling. Ongeveer 50% van de watervraag wordt gedekt door het regenwater systeem. Het verzamelde regenwater wordt opgeslagen onder het restaurant. In de zomer wordt warmte opgeslagen in de grond terwijl koude uit de grond wordt gebruikt om het gebouw te koelen. In de winter wordt de warmte weer gebruikt om het gebouw te verwarmen. Het gebouw is zo energieneutraal mogelijk ontworpen. Driedubbele isolatiepanelen minimaliseren 's nachts het warmteverlies en de muren absorberen zonnewarmte waardoor het gebouw verwarmd kan worden. Een innovatief ventilatiesysteem minimaliseert de energiebehoefte van het gebouw en oogst energie uit de geventileerde lucht. Op de dakdelen die op het zuiden georiënteerd zijn en op de daken van de parkeerplaatsen kunnen zonnepanelen worden geïnstalleerd. De totale potentiële energieproductie is 2 miljoen kWh.



1 Expogebouw in omgeving

2 Klimaatconcept

3 Bloementuin en waterhal



2



3







# Nationale Federatie Stadsgerichte Landbouw

Hoe onderneemt een stadsboer in Nederland?





Samen met de Rijksoverheid en kennispartners werkt Van Bergen Kolpa aan de oprichting van de Nationale Federatie Stadsgerichte Landbouw. Het doel is het professionaliseren van landbouwbedrijven in en om de stad. Stadsgerichte landbouw stimuleert de lokale economie, zorgt voor een groener leefmilieu en sociale interactie en verschafft toegang tot gezond lokaal geproduceerd voedsel. De Federatie ondersteunt stadsboeren met kennis, financiële middelen en ruimtelijk ontwerp.

Stadslandbouw, de teelt van voedsel in en rond de stad, staat in Nederland sterk in de belangstelling. Het voorziet in een groeiende behoefte aan eerlijk, lokaal geproduceerd voedsel en biedt mogelijkheden om landbouw te combineren met zorg- en wijkfuncties of openbaar groen. Duurzaamheid en het gevoel van 'samen iets doen voor de buurt' staan bij stadslandbouw vaak voorop. Deze vorm van landbouw betreft nieuwe groepen mensen bij landbouw en duurzaamheid. Landbouw is hiermee niet langer alleen maar een zaak van landbouworganisaties, de overheid en Brussel, maar wordt weer van de mensen zelf.

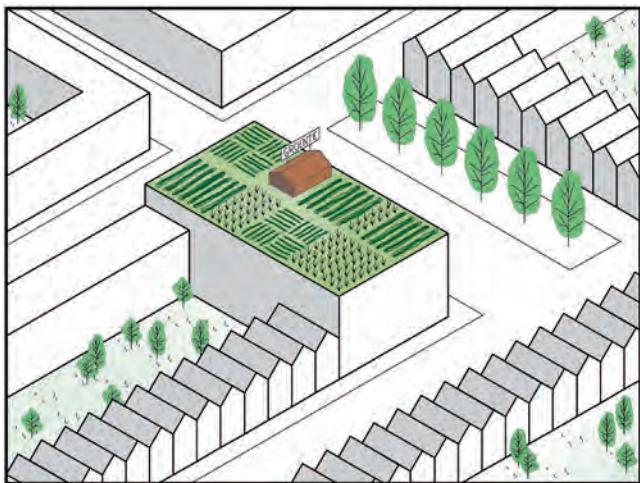
Om deze relatief nieuwe sector verder te professionaliseren, werd in 2012 de Green Deal 'Nationale federatie stadsgerichte landbouw i.o.' getekend met Van Bergen Kolpa Architecten, Priva BV, De Volharding Breda BV, het Landbouw- Economisch Instituut en de ministeries van EZ en IenM. De resultaten werden donderdag 26 september gepresenteerd in De Moestuin Maarschalkerweerd aan de rand van Utrecht.

Het rapport 'Stadsboeren in Nederland. Professionalisering van de stadsgerichte landbouw' laat zien dat er niet één soort stadslandbouw bestaat, dat stadslandbouw in de praktijk verschillende doeleinden kan dienen en dat de sector zich in veel opzichten nog in de pioniersfase bevindt.

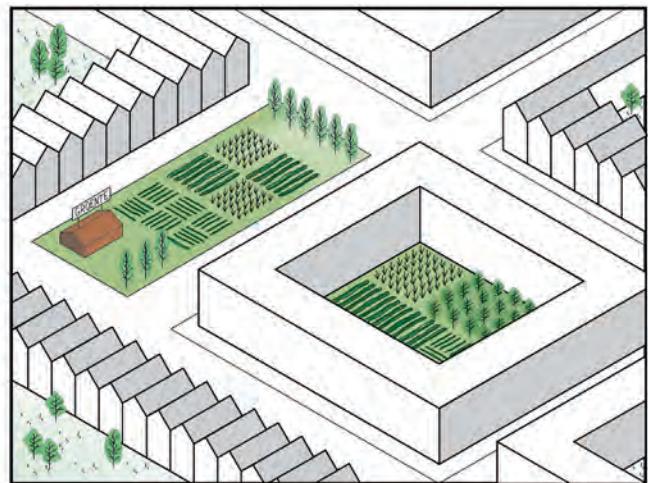
Aan de hand van 12 initiatieven, verspreid over heel Nederland wordt inzicht verkregen in de verschillende verdienmogelijkheden van stadslandbouw. De onderzochte initiatieven zijn zeer divers, van een dakmoestuin die groenten levert aan een bedrijfsrestaurant tot een professionele schapenboerderij waar mensen met een verstandelijke beperking aan de slag kunnen. Het is dan ook niet mogelijk om één businessmodel voor stadslandbouw aan te wijzen.

Dat wil echter niet zeggen dat stadsboeren niets van elkaar kunnen leren. Zij worstelen vaak met vergelijkbare vragen: hoe kan ik water en energie besparen en grondstoffen zoveel mogelijk hergebruiken? Tegen welke wet- en regelgeving loop ik dan aan? Welke financiering past het best bij mijn project? Hoe betrek ik mijn omgeving bij mijn activiteiten? Welke locaties zijn geschikt voor stadslandbouw? Om deze kennisuitwisseling en -ontwikkeling te bevorderen zou een landelijk platform of netwerk van stadsboeren, al dan niet verenigd in een federatie, uitkomst kunnen bieden.

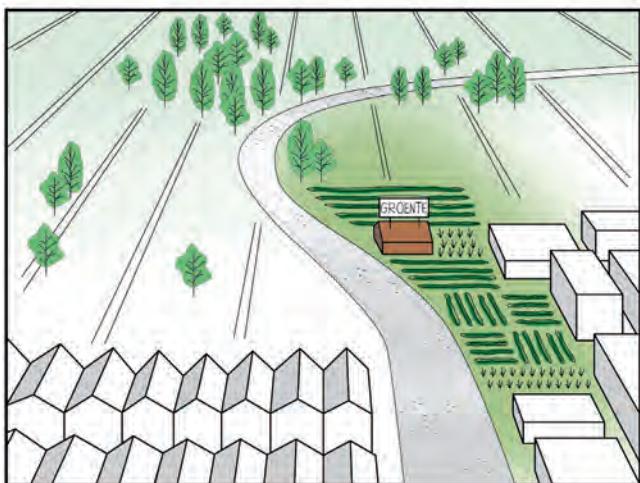
Het rapport "Stadsboeren in Nederland" legt een goede eerste basis, van waaruit de dialoog kan worden aangegaan met de verschillende bestaande programma's en activiteiten van de overheid en ook van de verschillende aanwezige organisaties.



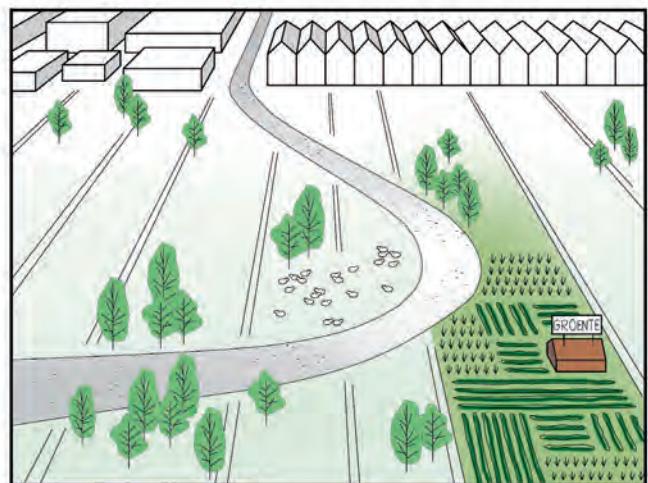
In/op het gebouw



In de stad



Aan de stadsranden



Op de stad gericht

Ruimtelijke Identiteit	Stedelijke programma								Ruimtelijke identiteit
Typologie	Productie	Horeca	Zakelijk	Verkoop	Recreatie	Educatie	Zorg en maatschappelijk	Placemaking	
<b>Stadsboerderij Gebouwen</b>									
Daktuin Zuidpark	fruit, groenten in bakken	restaurant	kantoor, conferentie	aan kantoor-medewerkers	terras		t.b.v. kantoorverhuur		Dak-oase
Dakkas Hotel Amstelkwartier	kas	hotel, cafe, restaurant	conferentie	eigen gebruik			t.b.v. hotelfunctie		Orangerie
Symbicity Binnenstedelijk	LED, aquaponics, hydroponics								Productietuin
Uit Je Eigen Stad	groenten op folie, vee, aquaponics	restaurant	evenementen	aan winkels, horeca	speeltuin	schoolklassen	vrijwilligers	t.b.v. woningbouw	Ommuurde tuin
Rotterdamse Munt	munt, kruiden in bakken	cafe	vergaderen	aan winkels, horeca	speeltuin	leren/werken	allochtone vrouwen	t.b.v. woningbouw	Plantage
Grown Down Town Stadsrand	LED, aquaponics	cafe, restaurant		winkel		exposee			Campus
De Moestuin Maarschalkerweerd	fruit, groenten in volle grond	cafe, restaurant, partyruimte		winkel	wandelen		psychiatrie en de verslavingszorg		Hof
Landgoederenzone Maastricht	fruit, groenten in volle grond	cafe, restaurant		aan winkels, horeca	wandelen, fietsen				Kamerlandschap
Nieuwe Akker	fruit, groenten in volle grond			levering aan deelnemers			psychogeriatrie en somatiek		Akker
Mijnwaterenergie (kas) Stadsgericht	kas								Productiekas
Schapenboerderij Schieveen		cafe, restaurant		winkel, levering aan particulieren	wandelen, fietsen, speeltuin	leren/werken	vrijwilligers		Beleeftuin
Streeklokaal	wol, groente, hout	restaurant		levering aan instellingen			vrijwilligers		Netwerk



Villa Augustus, hotel restaurant Dordrecht



Kitchen Garden, Sligo Ireland



Daktuin Zuidpark

Dak-oase



Dakkas Hotel Amstelkwartier

Orangerie



Metfarm

Productietuin



Uit Je Eigen Stad

Ommuurde tuin



Rotterdamse Munt

Plantage



Grown Down Town

Campus



Moestuin Maarschalkerweerd

Hof



Landgoederenzone Maastricht

Kamerlandschap



Nieuwe Akker

Open veld



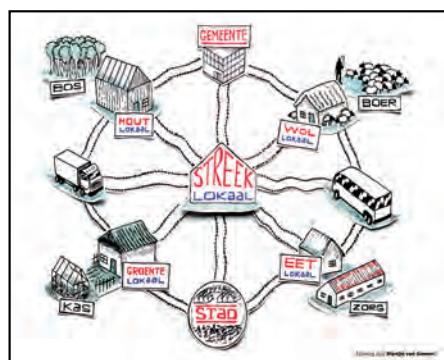
Mijnwaterenergie

Productiekas



Schapenboerderij Schieveen

Beleeftuin



Streeklokaal Doetinchem

Netwerk





Agentschap NL	Utrecht
Nuttelieden	
Datum ontvangst	27 AUG 2012
Afdeling:	
Rappel:	



B-83

## Green Deal Nationale Federatie Stadsgerichte Landbouw

### Ondergetekenden:

1. De Minister van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie, de heer drs. M.J.M Verhagen en de Staatssecretaris van Infrastructuur en Milieu, de heer J.J. Atsma ieder handelend in zijn hoedanigheid van bestuursorgaan, samen hierna te noemen: Rijksoverheid;
2. Van Bergen Kolpa Architecten, te dezen vertegenwoordigd door de heer J. van Bergen, directeur, en de heer E.M. Kolpa, directeur;
3. LEI, onderzoeksinstituut binnen de rechtspersoon Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek, te dezen vertegenwoordigd door mevrouw ir. L.C. van Staalduin, Algemeen Directeur;
4. Priva B.V., te dezen vertegenwoordigd door mevrouw M.M.C. Prins, directeur;
5. De Volharding Breda B.V., te dezen vertegenwoordigd door de heer Jan Schouw, directeur;

Partijen 2 tot en met 5 hierna samen te noemen: Coalitie;

Partijen 1 tot en met 5 hierna samen te noemen: Partijen;

### Algemene overwegingen:

1. Het kabinet beoogt een Green Deal met de samenleving, die bijdraagt aan verduurzaming van de maatschappij op korte en langere termijn en die lonend is voor overheid en maatschappij. Doel van de Green Deal is laten zien dat groen en groei hand in hand gaan.
2. Partijen zien publiekprivate samenwerking als de beste manier om verduurzaming van onze economie te versnellen en hier ook economisch van te profiteren. Deze unieke gezamenlijke aanpak is in Nederland op andere terreinen zeer succesvol en de Green Deal zal hierop voortbouwen. Creativiteit, ondernemerschap en innovatie zijn onmisbaar om deze verduurzaming mogelijk te maken.
3. Bij de Green Deal gaat het om concrete duurzame initiatieven, waarbij barrières verdwijnen, innovaties ontwikkeld, gefinancierd en toegepast worden en duurzame kansen worden benut. In de praktijk loopt de maatschappij tegen belemmeringen aan die in de weg staan aan initiatieven die leiden tot een verdere verduurzaming.
4. In de Green Deal willen partijen concrete afspraken maken die deze belemmeringen wegnemen, zodat de initiatieven die anders moeilijk van de grond komen ruim baan krijgen. Deze initiatieven kunnen vervolgens ook als voorbeeldfunctie dienen voor andere partijen en daarmee de totale markt in beweging zetten.
5. De voor de Green Deal geïnventariseerde projecten van initiatiefnemers zijn door het wegnemen van de beschreven belemmeringen potentieel succesvol, kunnen op korte termijn resultaten opleveren en kunnen uitmonden in nieuwe economische activiteiten of kostenbesparingen op korte of langere termijn voor het bedrijfsleven. De resultaten van een Green Deal kunnen daarna toepasselijk zijn op andere, vergelijkbare projecten, waardoor de reikwijdte van de Green Deal kan worden vergroot zonder dat daar specifieke ondersteuning vanuit de Rijksoverheid tegenover staat.





Aldus overeengekomen en in tweevoud ondertekend

Minister van Economische Zaken,  
Landbouw en Innovatie

Plaats: ..... Datum: .....

.....  
drs. M.J.M. Verhagen

Stichting Dienst Landbouwkundig  
Onderzoek, onderzoeksinstituut LEI

Plaats: Den Haag ..... Datum: 26-7-2012

vertegenwoordigd door mevrouw  
ir. L.C. van Staalduin (algemeen directeur)

Staatssecretaris van Infrastructuur en Milieu

Plaats: ..... Datum: .....

Van Bergen Kolpa Architecten

Plaats: Rotterdam ..... Datum: 13-9-2012

vertegenwoordigd door de heer J. van Bergen  
(directeur)

Plaats: Rotterdam ..... Datum: 13-9-2012

en de heer E.M. Kolpa (directeur)

Priva B.V.

Plaats: De Lier ..... Datum: 20-8-12

vertegenwoordigd door mevrouw M.M.C. Prins  
(directeur)

De Volharding Breda B.V.

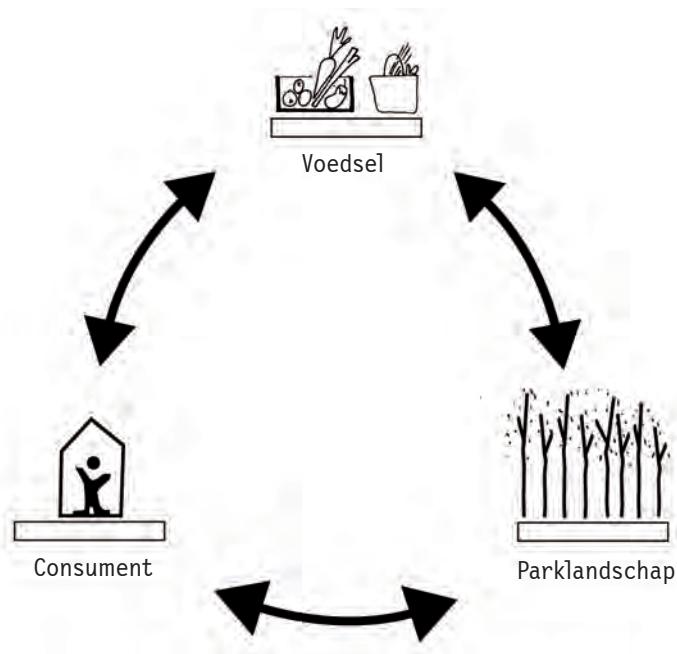
Plaats: Breda ..... Datum: 14 aug. 2012

vertegenwoordigd door de heer J. Schouw  
(directeur)



# Park Supermarkt

Produceren en recreëren rond de stad



Park Supermarkt is een ruimtelijk ontwikkelingsmodel voor een Landschappelijke Supermarkt gelegen in de Metropolitane Stads-parken van de Randstad. Het Hollandse polderlandschap, ooit het icoon van onze voedsel productielandschappen, zijn nu 'binnenstedelijk' komen te liggen en vernatten onder druk van klimaatverandering en bodeminklinking. Kunnen deze gebieden een nieuwe rol vertolken in de voedsel en recreatie behoefte van de Randstedelijke populatie die inmiddels 170 verschillende nationaliteiten, voedsel en eetculturen kent?

De balans van Park Supermarkt is opgezet rond voedsel en zijn Randstedelijke consument temidden van het agrarische parklandschap van de Randstad. Op goed bereikbare plekken als Midden Delfland wordt op basis van de onderliggende grondsoorten (veen en klei), een verhoogd waterpeil en nieuwe klimaatzones (gematigd, mediterraan en tropisch) een volledig nieuw landschap geïntro-

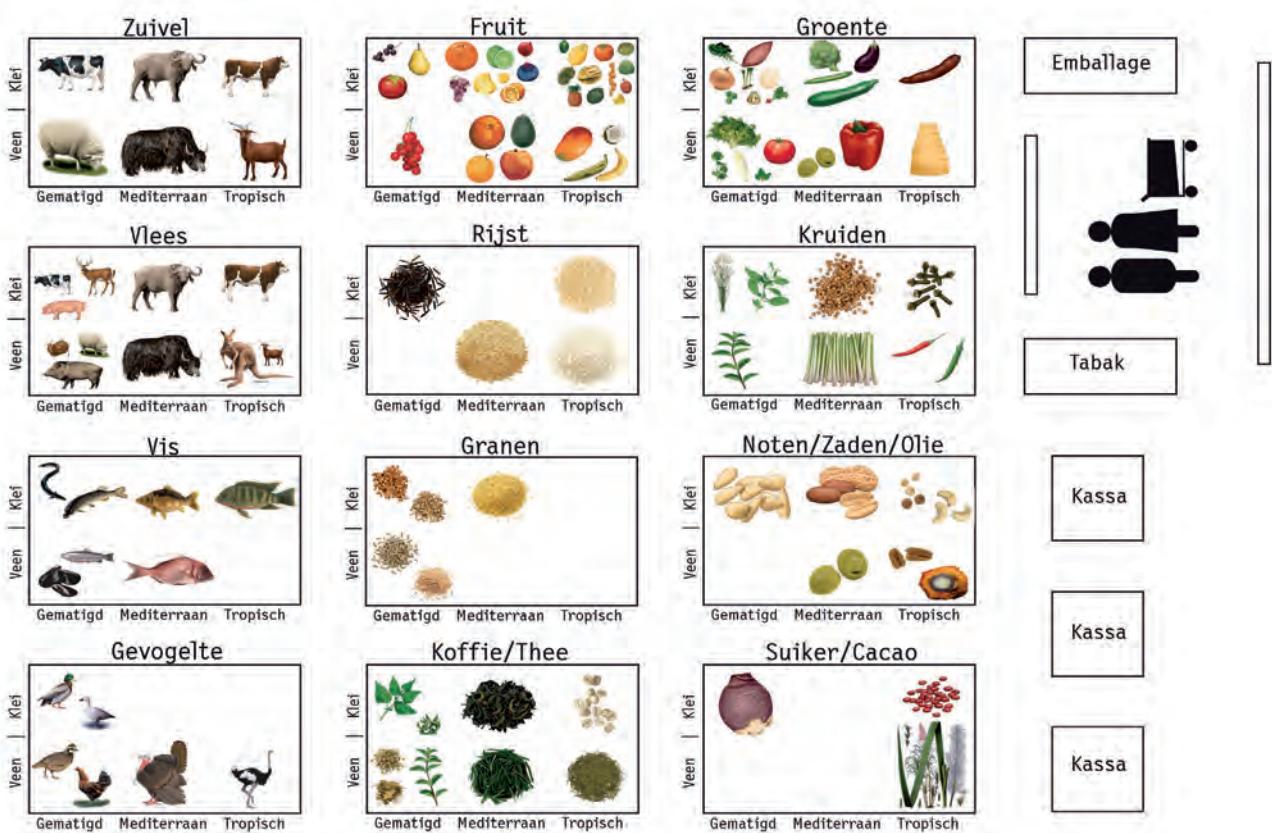
duceerd waar de inhoud van een hedendaagse supermarket wordt verbouwd en verkocht. Elke afdeling kent zijn karakteristieke opbouw en productsoort als Pandan-en Risotto rijst op verspringende terrassen, Tilapiavis in meanderende bassins en kiwi's en avacado's langs golvende fruitmuren. De klimaathuishouding van de Supermarkt in de open lucht wordt ondersteund door oude technieken als warmte accumulerende slangenmuren en eigentijdse oplossingen als een isolerend waternevel 'dak' en verwarming op basis van bodemwarmte.

Park Supermarkt zal door zijn fijnmazige opzet in kavels van een hectare kunnen meegroeien met de diversiteit in voedselbehoefte van de consument en de vernieuwende inzichten in agrarische technieken. Consumeren en recreëren in een nieuw Randstedelijk Parklandschap voor de 21e eeuw.

1 Vleesafdeling  
2 Productafdelingen



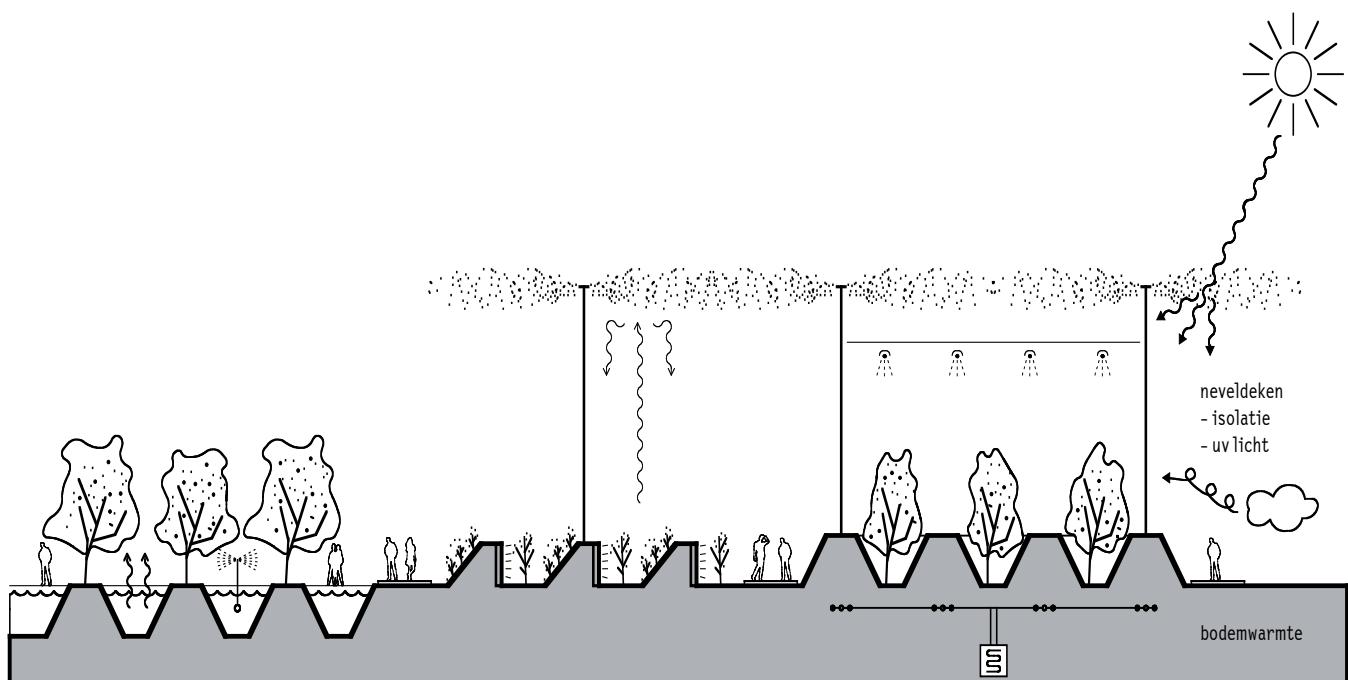
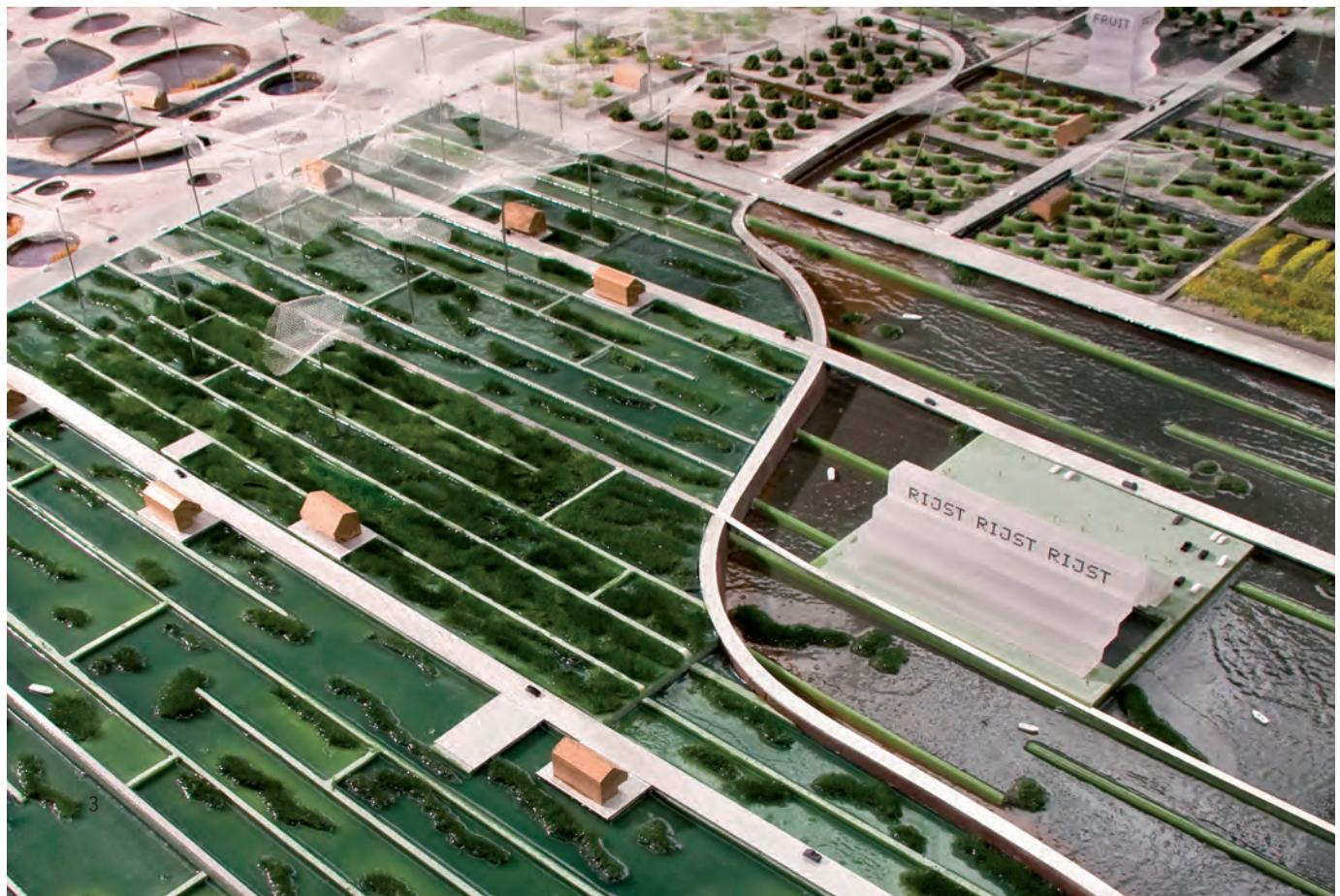
1



2

3 Rijstafdeling

4 Sectie



Gematigd

- kersen
- pruimen
- peer

Mediterraan

- druiven
- citrusvruchten
- advocado

Tropisch

- mango
- kiwi
- banaan

4

# Het verhaal van ons eten

Maartje Somers

1. Het gebeurde in een hip hoofdstedelijk restaurant waar zojuist een mandje brood en een bakje olijven ter tafel waren verschenen. We strekten onze handen al uit om toe te tasten, maar de serveerster hield ons tegen. 'Wacht,' zei ze. 'Ik moet u nog even het brood uitleggen.' Het brood uitleggen?

Het ene brood was met extra harde tarwe uit een dorpje net onder Toscane gebakken, het andere kwam van een bakker net boven Amsterdam. Er waren kalamata-olijven uit Thessaloniki en olivas violadas (olijven 'verkracht' door een amandel), uit Spaans Basque-land. Na een minuut of vijf rondde de serveerster haar college af. En konden wij eindelijk proeven.

2. Al het eten heeft tegenwoordig een verhaal. Dat verhaal is doorgaans wat wij graag willen horen. In de supermarkt gaat het over prijs, in een restaurant of delicatessenwinkel over smaak en herkomst. Verhalen bij eten gaan ook vaak over authenticiteit. Eten wil dat graag, echt zijn, en natuurlijk, eigenlijk zoals toen mensen het nog van hun eigen veld haalden. En wij willen graag geloven dat het dat is. Daarom heeft de jam in mijn ijskast een 'natuurlijke smaak' en is de melk 'puur en eerlijk'. Eet kleur, staat er op affiches vol sappige rode paprika's, en dezelfde glanzende groenten stralen ons tegemoet uit de kookboeken van Jamie Oliver en Nigella Lawson.

Maar ons eten is allang niet meer natuurlijk, en ergens weten we dat ook wel. We weten best dat de lachende lammetjes en kuikentjes die we tegen Pasen in de supermarkt zien, niets uit te staan hebben met de realiteit van de vleessector. We weten dat de olijfolie van Bertolli niet werkelijk bij elkaar gestampt wordt door de Italiaanse omaatjes uit de reclame, maar uit de fabriek van het oerhollandse Unilever komt.

Modern voedsel heeft weinig natuurlijks, het is eerder een wonder van chemie, logistiek en techniek. In 2007 publiceerde de kunstenares Christien Meindertsma het boek PIG 05049, waarvoor ze precies was nagegaan wat er met alle onderdelen van een varken met dit nummer gebeurd was. Je hield niet op je te verbazen. Karbonade, worst, natuurlijk. Maar winegums en muffins en brood? Werkhandschoenen, porselein, bier, wijn, brood, slagroom, papier, visvoer en kogels?

3. Daarom is er ruimte voor zoveel verhalen. Omdat de kloof tussen het pastorale verhaal aan de oppervlakte en de industriële

werkelijkheid achter de schermen zo groot is. Hoe komt dat? Door het succes van het mondiale voedingsstelsel. Nooit meer honger was het devies na de oorlog. Door de uitvinding van kunstmest en de toepassing daarvan gingen de opbrengsten omhoog. De westelijke wereld zette in op productieverhoging, kostprijsverlaging en efficiëntie. Tussen 1947 en 1979 verdubbelde de opbrengst van de mondiale landbouw. Sinds de liberaliseringsgolf van de jaren tachtig kwam daar nog de verhevigde handelsstroom bij. Niets was meer te gek: appels uit Nieuw Zeeland, vlees uit Brazilië, garnalen uit de Stille Oceaan.

4. Overal ter wereld veranderde dit het landschap. Dit gold zeker voor Nederland, land van de maakbare natuur. Beken werden voor de naoorlogse schaalvergroting van de landbouw rechtgetrokken, houtwanden geruimd, akkers door ruilverkaveling samengevoegd. Akkertjes met rogge en tarwe maakten plaats voor maïs, maïs, maïs. Boeren schakelden van het gemengd bedrijf over op veeteelt en dat vee verdween in stallen, de concentratie ervan nam toe door de lage prijs van krachtvoer in de jaren zeventig. Veranderingen in de landbouw zorgden voor de volstrekte scheiding tussen stad en platteland. Eten verbouwen, vee slachten, het gebeurde vroeger in en rond de stad. Maar naarmate de scheiding van functies steeds verder zijn beslag kreeg, eerst na de industriële revolutie, vervolgens na de tweede wereldoorlog, werd de stad een stenen wereld, en verdween het voedsel naar het platteland. Nu kent het stedelijk landschap enkel nog parken. De paar braamstruiken die ik in Amsterdam nog wist te staan, zijn deze zomer geruoid en vervangen door groenvoorziening.

5. Het mondiale voedingsstelsel is een groot succes. Zonder kunstmest zou tweevijfde van de huidige wereldbevolking niet in leven zijn, betoogt de Tsjechische demograaf Vaclav Smil. Die wereldbevolking groeide nooit zo hard als in de jaren vijftig, zestig en zeventig van de vorige eeuw, en in plaats dat er te weinig eten is, is er meer dan genoeg, de wereld produceert zo'n drieduizend calorieën per persoon per dag. De keus is meer dan verpletterend, realiseerde ik weer eens me op de dag dat ik in de winkel een kleuter hoorde zeggen 'pap, waar ligt hier de carpaccio?' Voedselzekerheid is in het westen een vergeten term, zo groot is de overvloed, en eten is verbijsterend goedkoop, we geven er nog maar een fractie van ons inkomen aan uit.

Nederland is een van de grote succesnummers van de landbouwtensivering. Na Brazilië zijn we de grootste exporteur van voedsel,

vooral vlees, zuivel en groente, en agribusiness zorgt voor tien procent van wat we hier verdienen.

6. Maar ons voedingsstelsel heeft ook een keerzijde, die de laatste tien jaar steeds meer in het oog springt.

Het is bijvoorbeeld niet langer meer gezond. De enorme concentraties vee zorgen voor dierziektes die ook voor mensen gevaarlijk kunnen zijn, mond en klauwzeer, gekke koeienziekte, Q-koorts. In de complexe, mondiale samenstelling van onze voedingsmiddelen blijkt een gevaar te schuilen. Het vergiftigde melkpoeder waaraan in China baby's sterven, werd ook in lollies in Nederland aangetroffen.

We worden steeds dikker, één op de vier Nederlanders is te zwaar. Suikerziekte is in de VS zo ongeveer een levensstijl. In opkomende economieën, zoals die van China of Latijns-Amerika, verwester het etenspatroon met een razendsnelle toename van zwaarlijvigheid tot gevolg. Verse groente en fruit zijn duur, slecht voedsel, gemaakt van de goedkope bulkstoffen glucose (uit maïs), soja en palmolie en vermomd in telkens weer andere kleurige verpakkingen, is goedkoop. Dit zorgt over de hele wereld voor een soort voedsel- apartheid van rijke mensen die gezond, vers voedsel eten en armen die tegelijk te dik zijn, en ondervoed, omdat ze niet genoeg voedingsstoffen binnen krijgen. In Nederland vragen sommige kleuters naar carpaccio, maar weten anderen niet hoe een wortel eruit ziet, ze kennen alleen maar eten uit potjes.

Ook ecologisch gezien is grootschalige landbouw nogal onverstandig. De voedingsketen is gebaseerd op de energievoorziening: olie is de grondstof van kunstmest en bestrijdingsmiddelen, olie is nodig om al dat eten over de aardbol te vervoeren. En dan het waterverbruik – voor de productie van een kilo rundvlees is naar schatting 15 tot 20.000 liter water nodig. Doordat dieren zo dicht op elkaar leven, zijn ook grote hoeveelheden antibiotica en chemiciëni nodig, om van mestoverschotten en verzuring nog maar te zwijgen. Sojateelt voor het kippen en veevoer vernielt het tropisch regenwoud, de garnalenkweek mangrovegebieden die buffer vormen tegen overstromingen. De zeeën zijn bijna leegghevist.

Monoculturen, het grootschalig verbouwen van één soort tomaten, appel, is economisch gezien efficiënt, maar biologisch gezien niet slim. Vrijwel alle bananen ter wereld, bijvoorbeeld, behoren tot één ras, de cavendish, dat door een schimmelziekte wordt bedreigd. Ondertussen is de banaan wel één van de basisvoedingsmiddelen van Afrika.

7. Tenslotte kent het stelsel ook heel veel economische problemen. Overal ter wereld hebben de mensen aan het eind van de keten, de boeren, het moeilijk. De boeren worden afgeknepen, geven er de brui aan en trekken naar de stad – tegen 2030 leeft meer dan de helft van de mensheid in grote steden. Moet de landbouw verder geliberaliseerd worden om Afrika een kans te geven? Tegenstanders zeggen dat een eerlijk voedingsstelsel geen kans krijgt in de moordende concurrentie van de voedingsmarkt, waar drie bedrijven de zadenmarkt domineren, vier spelers de handel in granen en oliehoudende gewassen, en waar machtige supermarktconglomeraten

de prijzen als het ware door de keten heen naar beneden drukken, en waar China bezig is landbouwgrond in Afrika op te kopen. Voorstanders wijzen erop dat een 'onheilig verbond' van allerlei romantici en nostalgici het ontstaan van zoets als een concurrentiële Afrikaanse tuinbouw industrie onmogelijk maakt en dáárom de honger in stand houdt.

Want dat is het ergst: het feit dat de wereld nog altijd een miljard hongerenden kent, vooral in Afrika.

8. Al zolang het bestaat roept dat grote, anonieme stelsel zijn eigen tegenbeweging op. Van de reformwinkel uit de jaren zeventig tot de huidige natuurwinkel, met voedsel dat zonder bestrijdingsmiddelen is gemaakt. Fair Trade, dat de boeren aan het eind van de keten een eerlijker deel wilde geven, als verzet tegen economische onrechtvaardigheden. Toen tien jaar geleden de slow-food beweging, als tegenhanger tegen de eenvormigheid en het bijbehorende verlies aan smaak en diversiteit van industrieel eten. Een slimme marketeer van de stichting Biologica bedacht de actie 'adopteer een kip' en later 'adopteer een appelboom', om de band tussen stedeling, voedsel en platteland weer te herstellen. Nog recenter is de hernieuwde belangstelling voor lokaal, of regionaal verbouwd eten, overgewaaid uit de VS, waar 'locavorism' een hele beweging is. Lokaal geldt als duurzaam, het is niet over de weg vervoerd, het is van het seizoen, het stimuleert kleine boeren. Het fijne is, dat zulk eten vaak ook nog heel goede kwaliteit heeft. Van de Amerikaanse schrijfster Barbara Kingsolver komt de zalige constatering: 'Nergens is het zo makkelijk om principieel te zijn als wanneer het om eten gaat. Wat ethisch het meest verantwoord is, is vaak ook het lekkerst.' Inmiddels is dit besef goed doorgebroken, het zorgt voor de populariteit van boerenmarkten, van een toenemende overlap tussen delicatessenzaken en natuurwinkel.

9. Wie eet, steekt een hap wereld in zijn mond. Vanaf dat de mens ophield nomade te zijn, heeft wat wij in onze mond steken ons landschap gevormd. Ook de ongerijmdheden in het voedingsstelsel kun je dus zien als je om je heen kijkt. Het ouderwetse gemengd bedrijf, zeg maar de boerderijen van Cornelis Jetses, is nog altijd dominant in ons hoofd (dankzij die reclamefilms en de plaatjes op die etiketten). Maar de werkelijkheid bestaat uit het groene industriële landschap van de agribusiness (maïsvelden, gesloten varkensstallen, lege weides) en recreatielandschap dat alleen bedoeld is om doorheen te fietsen. In de Amerikaanse staat Ohio is één boer in staat honderden hectare maïs te beheren. Het landschap weerspiegelt de monocultuur.

In het stedelijk landschap zijn er zogeheten 'food deserts', arme wijken in steden waar geen appel of komkommer te krijgen is, alleen maar voorverpakt eten. Eerste generatie migranten die thuis nog de kippen op het erf hadden lopen en de tomaten in de tuin hadden staan, kunnen hier alleen nog terecht bij de discountsuper.

10. In 2050 zal de wereld negen miljard zielen tellen, die groten-

deels in steden zullen wonen. Hoe kunnen we die te eten geven, terwijl de olie opraakt en het klimaat verandert? Hierover is het debat tussen de technocraten en de alternatieven in volle gang, waarbij de stellingen betrokken lijken. De eersten zeggen dat je met al dat duurzame knuffel-eten nooit de wereld kan voeden, en dat daarvoor toch echt verdere intensivering van de landbouw, met behulp van alle middelen zoals genetische manipulatie nodig zal zijn, en dat het geen pas heeft, de economische groei te willen remmen door te pleiten voor een soort autarkisch utopia. Het alternatieve argument stelt daartegenover dat er met het sluiten van productiecirkels, het besparen van water en het slim nabootsen van natuurlijke processen nog een wereld te winnen valt.

Het ene standpunt wordt als het ware belichaamd door de Maxis, die overdekte voedselhangar vol anonieme voedingsmiddelen die niet meer weg te denken is. Het andere door een neonostalgisch kleinschalig paradijs als de aardbeienpluktuin bij Heerhugowaard, waar je in het voorjaar zelf tussen de bedden loopt, als was je een kind op een schoolplaats van Cornelis Jetses.

Maar Maxis en pluktuin zijn twee uitersten, die een veel geschauder werkelijkheid maskeren. In een park in mijn buurt gaan Marokkaanse vrouwen in de herfst met lange stokken de bomen te lijf – nog geen autochtoon die gezien had dat het walnoot bomen waren. Op rijstvelden in de Povlakte zag ik Vietnamese boeren aan het werk, compleet met conische hoeden.

11. Een van de grote problemen van het huidige, op groei, vermeerdering en wereldhandel gebaseerde voedselsysteem is dat het haaks staat op het circulaire, lokale karakter van de natuur. Een belangrijke vraag is daarom in hoeverre voedselproductie voor de groeiende wereldbevolking dichter bij de natuur zou kunnen blijven dan nu, en wat zinnige aanpassingen in voedselproductie dan zouden kunnen zijn.

In de hoop het technocratische en het alternatieve standpunt wat dichter bijeen te brengen, heeft de Amerikaanse voedselschrijver Michael Pollan erop gewezen dat vooruitgang niet altijd technologisch hoeft te zijn, en dat teruggaan naar de natuur niet per sé nostalgie betekent. Als één van die moderne oplossingen met een retro-tintje geldt stadslandbouw, waar niet alleen westerse planologen, maar ook ontwikkelingsdeskundigen van de wereldvoedselorganisatie FAO mee experimenteren. Niet al het eten van de toekomst kan naar de megasteden gebracht worden, het zal erin moeten groeien. Voedselketens moeten voedselkringlopen worden door functies weer te vermengen en afval en water te recyclen, de natuur kan worden nagedaan met intelligente logistiek, gewasrotatie, restwarmtegebruik en waterzuivering. We weten nu niet of en in hoeverre eten dat zo verbouwd wordt de wereldbevolking zal kunnen voeden. Maar het lijkt onverstandig, in te zetten op maar één stelsel, al is dat nog zo grootschalig.

12. Hoe zou, vraag je je af, een eenentwintigste-eeuws produc-tielandschap er idealiter uit kunnen zien? Zo'n landschap zou afgronden moeten overbruggen – tussen pastoraal en grootscha-

lig, tussen nostalgie en industrie, tussen pluktuin en Maxis. Het zou stad en platteland moeten vermengen of in elk geval weer aan elkaar moeten binden. Het zou transparant moeten zijn, dus tonen waar het eten vandaan komt en hoeveel moeite ervoor gedaan is, maar het zou meer moeten voortbrengen dan alleen knuffelvoedsel. Het zou zo weinig mogelijk energie moeten verspillen en het milieu zo min mogelijk moeten beladen.

Liefst zou het ook nog bij de eenentwintigste eeuwse urbane wereld moeten passen, waarin herkomst niet langer meer eenduidig is, waarin mens en natuur bijna altijd al eens zijn overgepoot, ontworteld en weer vergroeid. Nog een kloof dus die gedicht zou moeten worden, tussen mondial en lokaal.

In zo'n landschap zou iedereen weer meer met zijn voeten in de modder staan. In zo'n landschap zou iedereen weer meer in zijn eigen provisiekast wonen. Je zou je eten niet meer uitgelegd hoeven te krijgen – omdat je weer zou kunnen begrijpen waar het vandaan kwam, en waarom.

Maartje Somers (1967) studeerde Klassieke Talen in Amsterdam en werkte als achtereenvolgens theaterredacteur, chef boeken en plaatsvervangend chef kunst voor Het Parool. Sinds 2001 schrijft ze als zelfstandig cultuurjournalist voor NRC Handelsblad over allerlei culturele onderwerpen. In 2007 werd ze redacteur non-fictie van de bijlage Boeken.

Jago van Bergen richtte samen met Evert Kolpa in 2000 het gelijknamige bureau van Bergen Kolpa Architecten op. Sindsdien werken zij aan uiteenlopende architectuur, stedenbouw en landschap opdrachten. In 2001 ontvingen zij voor hun werk de Charlotte Köhler-prijs alsmede de Prix de Rome voor Stedenbouw en landschap.

Foodprint is een meerjarig programma van lezingen, excursies en presentaties over de invloed van voedsel op de cultuur, de inrichting en het functioneren van steden en van Den Haag in het bijzonder. Het is een initiatief van kunst- en architectuurcentrum Stroom Den Haag.

oktober 2009

Dit Essay is geschreven door Maartje Somers, journalist van het NRC Handelsblad. Het verschijnt naar aanleiding van 'Park Supermarkt' van Van Bergen Kolpa Architecten; een project in het kader van Foodprint, een initiatief van kunst- en architectuurcentrum Stroom Den Haag.

'Park Supermarkt': voor nieuwe landbouw vormen in de Metropolitane Parken van de Randstad.



# PARK SUPERMARKT

Kies een persoon »

Kies een vraag »

02

## WAT MAAKT PARK SUPERMARKT RELEVANT?



**Monica van Leeuwen**  
Eigenaar traiteur Chezmoi  
Rotterdam

Het maakt mensen bewust van hun voedsel, waar het vandaan komt en hoe het wordt geproduceerd. Een peen komt uit de grond, niet uit een potje. Ook het creëren van bewustzijn ten opzichte van het transport van voedsel of selzoengebondenheid is belangrijk.



**Greetje Mink**  
Onderwijsres Basisschool  
De Blijberg Rotterdam

Het idee om het gebied om de stad te gebruiken om de stad van eten te voorzien en daarmee ook weer een zekere schaarste te creeren spreekt mij erg aan. Ook het combineren van het nuttige (voedsel) met het aangename (recreatie) lijkt mij heel zinvol.



**Jan Willem v/d Schans**  
Onderzoeker  
stadslandbouw Landbouw  
Economisch Instituut  
Wageningen

Park Supermarkt laat zien dat er heel veel verschillende dingen in de huidige supermarkt worden aangeboden die niet (meer) in het Hollandse landschap zoals wij het kennen geproduceerd (kunnen) worden. Door dit assortiment wel op het Hollandse landschap te projecteren laat Park Supermarkt zien welke kunstgrepen er uit gehaald moeten worden in het landschap om dit wel mogelijk te maken. Het laat dus zien dat een supermarkt assortiment volledig lokaliseren alleen kan als we het landschap ingrijpend veranderen (en gebruik maken van nog niet ontwikkelde technologie, de microklimaat fonteinen etc).



**Harm Jan van Dijk**  
Eigenaar Landmarkt

Deze is extreem relevant voor zowel consumenten (echt vers product met duidelijke herkomst) als producenten (andere verdeling van kosten en opbrengsten over de keten, verbinding met klant).



**Eric Luiten**  
Provinciaal adviseur  
ruimtelijke kwaliteit  
Provincie Zuid Holland

Een gedachte- en ontwerpexperiment om de toekomst van Midden-Delfland in een concreet stadsregionaal perspectief te plaatsen.



**Henk Ovink**  
Directeur ruimtelijke  
ontwikkeling Ministerie van  
Infrastructuur en Milieu

Park Supermarkt sluit aan bij deze tendensen, die wellicht op termijn kunnen uitgroeien tot een transitie. Ook de aandacht voor de logistieke aspecten van voedsel spelen een belangrijke rol. Een andere mogelijke koppeling is met het thema krimp. In Duitsland bijvoorbeeld worden binnenstedelijke locaties soms omgevormd tot volkstuinjes. De stad als productielandschap is echter nog een heel ander perspectief. Daarbij komen ook vragen rondom leefomgevings- en milieukwaliteit aan de orde net als transport. Interessant vanwege de combinatie van duurzaam energie- en landgebruik in combinatie met voedselvoorziening, recreatie en leefomgevingskwaliteit dichtbij de stad. Meervoudig ruimte- en hergebruik.



**Diane Krabbedam**  
Directeur The Beach

ParkSupermarkt sluit aan bij initiatieven en kennelijke behoefte om directer betrokken te zijn bij voedselproductie. Kleinschaligheid en nabijheid vraagt om een flexibele opzet die in te passen is in het (rand)stedelijke landschap. Het is een intelligent antwoord op de overspannen relatie tussen stad en land, tussen de burger en zijn voedsel. Mooi is dat ParkSupermarkt inzet op hands-on betrokkenheid van bewoners/gebruikers en een appeltje doen op de kennis van allochtone medelanders en zo mensen met elkaar in verbinding brengt.



**Kees van Oorschot**  
Opdrachtdirecteur  
buitenstedelijk groen  
Stadsontwikkeling  
gemeente Rotterdam

Park Supermarkt laat ons inspirerende voorstellen zien over kansen voor stadslandbouw rond de stad. We zien het niet als een letterlijk voorstel, maar als een manier van kijken naar de directe omgeving van de stad. Een vernieuwde manier van kijken naar de stad-landrelaties is voor een stad als Rotterdam ook actueel.



**Gerard Titulaer**  
Directeur  
gebiedscoöperatie  
Oregional Nijmegen

De afzet van regionale producten via webverkoop (gemak) en beleven in de Parksupermarkt (funshoppen) moeten elkaar versterken. In de Oregional Parksupermarkt worden stad en voedselproductie met elkaar in balans gebracht. In het 'Park' (ca.15-25ha land) staat het beleven van het boerentand en alles wat dat te bieden heeft centraal (recreatieve, educatieve, informatie functies). 'Supermarkt' duidt op het assortiment aan voedsel dat in het 'Park' wordt verbouwd, kan worden geproefd en verkocht. Boodschappen doen bij Oregional Parksupermarkt biedt de consument de kans op te zien waar zijn voedsel vandaan komt, hoe de producten worden verbouwd en biedt een beeld van de regionale diversiteit aan voedsel.

PARK SUPERMARKET IN BAKU, AZERBEIDZJAN +++ PARC DE SUPERMARCHÉ EN CASABLANCA, MAROC +++ BREAKING NEWS: PARK SU

Edition: International | U.S. | MÉXICO | ARABIC  
Set edition preference

Sign up | Log in

POWERED BY Google

Home | Video | World | U.S. | Africa | Asia | Europe | Latin America | Middle East | Business | World Sport | Entertainment | Tech | Travel

iReport

SIEMENS

Building cities worth building a future in. siemens.com/answers > Learn more

Part of complete coverage on **Road to Durban**

Road to Durban: A Green City Journey

SIEMENS

## Farm in the city could be supermarket of the future

By George Webster, CNN

October 29, 2011 -- Updated 1313 GMT (2113 HKT)



Within the next year, Dutch firm Van Bergen Kolpa Architects hope to have a working prototype of a supermarket farm that could produce most of the food items found in any grocery store.

HIDE CAPTION

The 'Park Supermarket'

<< < 1 2 3 4 5 > >>

**STORY HIGHLIGHTS**

- Concept designed to produce all food of a modern supermarket on one plot of land
- Dutch architects say they will use mix of technologies to create artificial growing climates
- Scheme designed to reduce food production and transportation emissions
- Crop scientist has doubts about creating artificial microclimates

(CNN) -- Big cities are rarely home to thriving farmlands, but a group of Dutch architects hope to change that with the "Park Supermarket" -- an urban farming project that will attempt to grow and sell all the food of a modern supermarket in one place.

The firm behind the proposal, Rotterdam-based [Van Bergen Kolpa Architects](#), intends to produce everything from risotto rice, to kiwis to Tilapia fish all on one 4,000-acre plot of disused land in Randstad, Holland's largest metropolitan area.

In defiance of the country's moderate climate, the architects say they have devised a system to control the park's outdoor environment, using old and new farming technologies to simulate Mediterranean and tropical climates in an ecologically sustainable way.

**Most Popular**

Steve Jobs' sister: 'Death didn't happen to Steve, he achieved it'

Don't sleep with your smart phone nearby

Hotel guest checks out after 10-plus years

Travel nightmares plague East Coast after snowstorm

Body found during search for missing 10-year-old in Texas

More

SIEMENS

Building cities worth building a future in. siemens.com/answers

ADVERTISING



# Flowfood Diner

## Culinaire planning in de Hollandse polder

Flow-Food is een ruimtelijk-culinaire blik in toekomst van het Nederlandse Landschap van 2070. Door de opkomende krachten van zowel zout als zoet water los te laten op het Nederlandse landschap ontstaat een ongekende rijke biodiversiteit. Dit landschap zal vele ruimtelijke vormen en gedaantes aan nemen. Tijdens diverse gelegenheden, zoals de tweede Architectuur Biënnale, de Deltacommissie, de Dag van de Architectuur, in het NAI, en bij Chez Moi is dit landschap voor te proeven in de vorm van een uniek diner.

### Waterhuishouding

Vanwege klimatologische veranderingen zullen in de komende decennia de neerslagpatronen drastisch veranderen en de zeespiegel stijgen. Daarnaast is de veerkracht en het absorptievermogen van de Hollandse bodem zover afgenoem, dat het polderlandschap niet langer in staat is om de druk van het wassende water te weerstaan. Tenslotte kantelt de Nederlandse bodem door geologische krachten langzaam over de diagonaal zodat het westen steeds lager en het oosten steeds hoger ten opzichte van de zeespiegel komen te liggen. Het water krijgt zienderogen meer vrijspel en het Nederlandse landschap verandert in hoog tempo. Wat zijn de toekomstige ruimtelijke en gastronomische potenties van het Nederlandse landschap wanneer er sprake is van een vergaande vernatting?

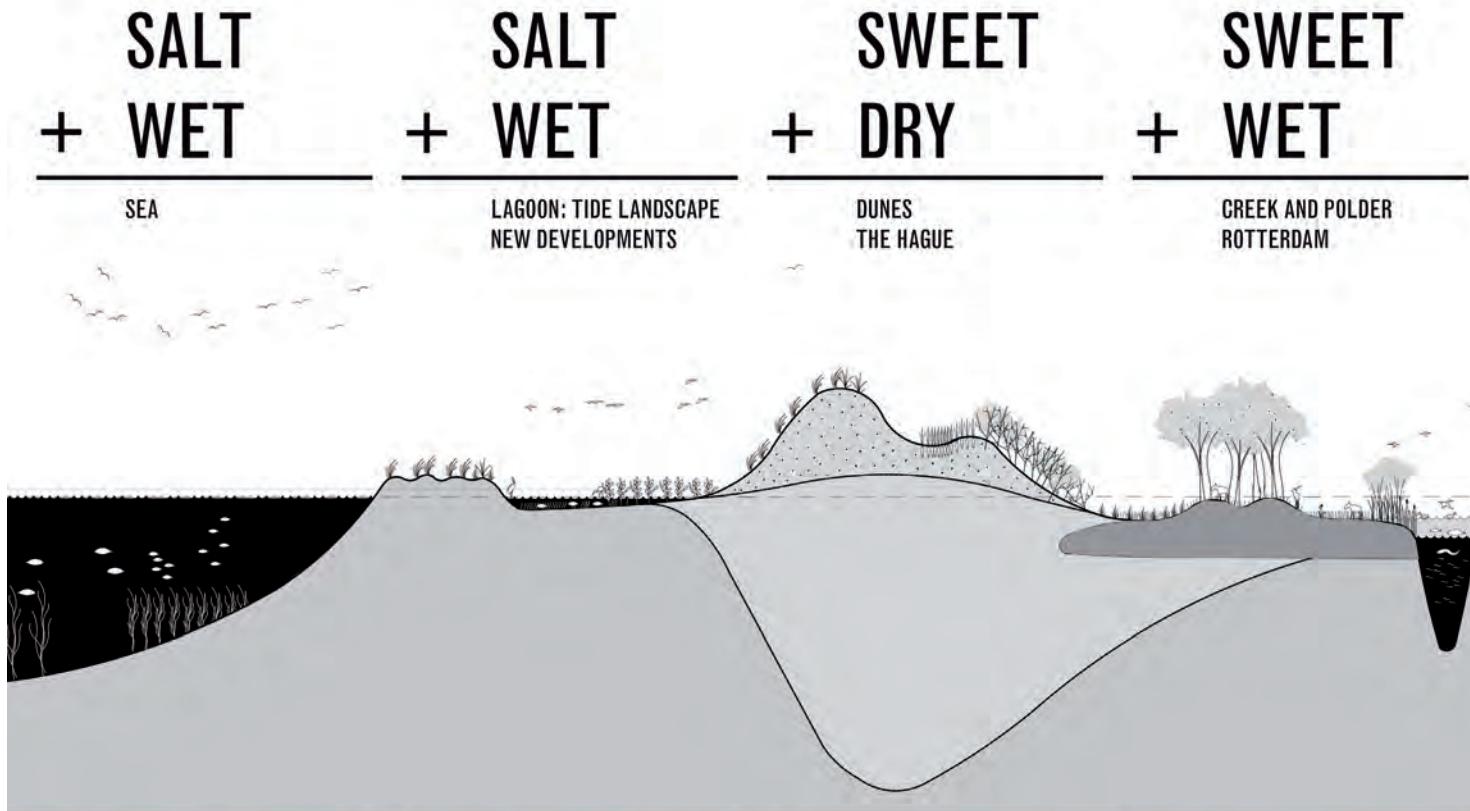
### Nieuwe landschappen

De basis van het nieuwe landschap wordt gevormd door de wisselwerking tussen zout en zoet water. Toekomstige kust uitbereidingen richten zee creëren een graduele overgang van lagunes waar

smakelijke wieren, algen en zoutwater groenten groeien. Hoog opstuivende zandduinen verruigen met jeneverbessen en duindorn voor overheerlijke wijnen en compotes. Door het wassende water ontstaat in de laaggelegen delen van Nederland een rijk gedifferentieerd landschap. Dit ooit op het water gewonnen landschap van polders en droogmakerijen biedt juist door waterrijke milieus kansen voor nieuwe productieronden. Het zoute water dringt langzaam door tot de oppervlakte van onze kostbare landbouwgronden doorgedrongen en biedt voedingsbodem voor zilte groenten als lamsoor, zeesperges en kolen. In de brakke overgangsgebieden wordt paling gevangen en volop schaal en schelpdieren gekweekt. Het is een paradijs voor vogels als ganzen en eenden. Stedelijke milieus liggen als zoetwater lenzen in het zilte landschap en vormen kleinschalige tuinbouw gronden voor waterkers, watermunt en loken. Opkruipend tegen de oostelijke heuvelruggen groeien op de laaggelegen natte en op de hoger gelegen droge terrashellingen gewassen als rijst en granen. Landinwaarts ontstaan onder invloed van de rivieren zoetwater biotopen. Zij zijn de visvijvers voor snoek en karper. Tenslotte nemen de bossen op kleinschalige wijze de oorspronkelijke melk en vleesproductie van de polders over.

De overheersende rol van water wordt beschouwd als een positieve bijdrage aan de vernieuwing van het landschap en haar productie kwaliteiten: van een defensieve op boter, kaas en eieren gerichte planologie naar een veelzijdige culinaire planologie.

# Flow Food | Culinaire Planning



**Sea**  
Macro-Alga: Kombu, Wakame, Nori, Arame, Hiziki, Dulse  
SaltwaterFish / Zoutwatervis: Shellfish / Schelpdieren

**MENU 28505:**  
Oester in a Jelly of Seawater and Agar-agar with Samphire  
Saled of Seaweed  
Roll of Egg, Smoked Salmon and Nori

Oester in gelatine van zeevrager en agar-agar met zeekraal  
Zeevrager salade  
Rolletje van ei, gerookte zalm en nori.



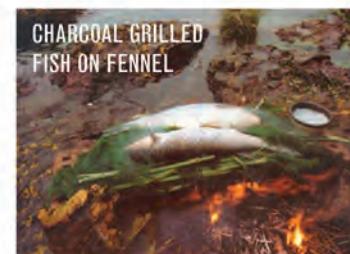
**Lagoon**  
Crustacean and Shellfish / Schaal- en schelpdieren:  
Clam, Cockle, Mussel, Oyster, Winkle, Shrimp et cetera

Nori / Poperwier  
Laver / Rosewater  
Sea Lettuce / Zeedis  
Sweet Oni / Weed  
Marsh Samphire / Zeevrager  
True Samphire / Zeevrager  
Sea Purslane / Zeevrager  
Sea Pea / Zee-erwt  
Sea Lavender / Lamsoor  
Sea Beet / Zeebiet  
Sea Kale / Zeekool



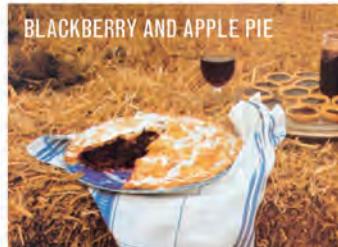
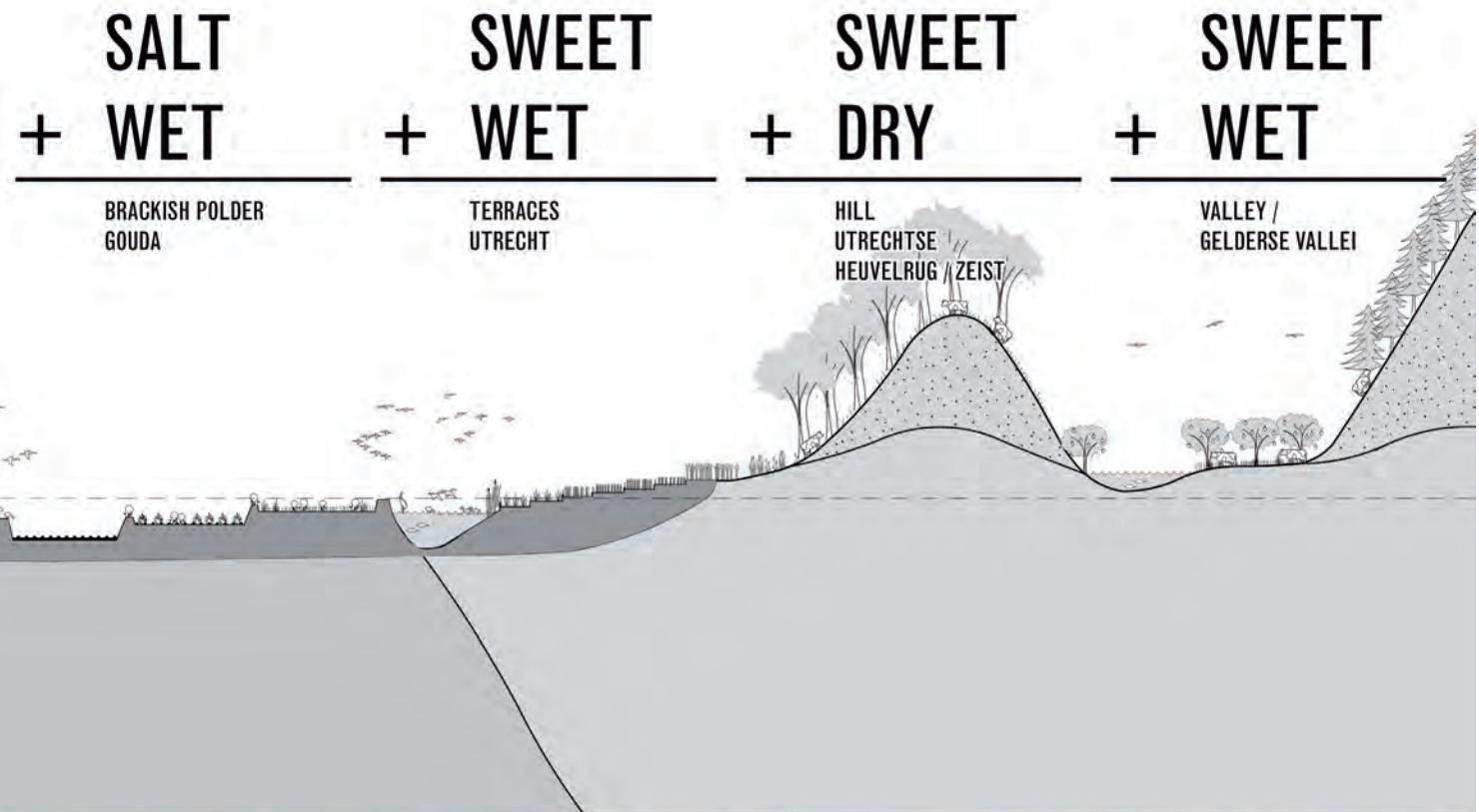
**Dunes**  
Sand Leek / Zandleek  
Carrageen / Zandpeen  
Sand Potatoe / Zandardappel  
Asparagus / Asperges  
Rocket / Rucola  
Hawthorn / Duindoorn  
Juniper / Jeneverbes  
Rose Hip / Rozebottel  
Elder / Vlier  
Rabbit / Konijn  
Duck / Bergend  
Rapeseed / Koolzaad  
Quail / Kwartel

**MENU 28505:**  
Salad of Carrageen, Rucola, Sand Leek, Sand Potatoe, Rapeseed and Quail Egg  
Crudille van zandpeen, rucola, zandpree, zandardappel, koolzaad en kwartelei



**Polder**  
Cranberry / Venbessen  
Sorrel / Zuring  
Fungi / Paddestoelen  
Clover / Klaver  
Dandelion / Malva  
Hop / Hopseheden  
Nettle / Brandnetel  
Red Clover / Rode klaver  
Rhubarb / Rabarber  
Deer / Hert  
Moose / Eland

**Creek**  
Hazel / Hazel  
Oak / Eik  
Sweet Chestnut / (tame) Kastanje  
Almond / Amandel  
Birch / Berk  
Wild strawberry / Wilde aardbeien  
Elder / Vlier  
Lime / Linde



Reservoir
Sweetwater Fish   Zoetwatervis (snoek, karpervis etc)
Alga   Algen
Shelffish   Schelpdieren
Eel   Paling
Snail   Slakken
Reed   Riet
Goose   Gans
Quail   Kwartel
Wood Pigeon   Houtduif
Deer / Hert
Moose / Eland

**Brackish Polder**  
Sea Lavender | Lamsoor  
Sea Purslane | Zeepostelein  
Sea Beet | Zeebet  
Sea Kale | Zeekool

Pond
Alga   Algen
Sweetwater Fish   Zoetwatervis
Brussel Sprouts   Spruitjes
Kohlrabi   Koolkraal
Fennel   Venkel
Quail   Kwartel
Wood Pigeon   Houtduif
Turnip   Rapen
Sheep, Lamb / Schapen en lammeren

**Brackish Polder**  
Lamskarré met pastinaak en lamsoor, gestoofde ui

Terraces
Watercress   Waterkers
Rye / Rogge
Purslane / Postlein
Duck / Eend
Goose / Gans
Hemp Nettle   Raagras
Horseradish   Mierikswortel
Watercress   Waterkers
Rye / Rogge
Barley / Gerst

**Terraces**  
Allium / Løken  
Sage / Salie  
Chives / Beslook  
Parsley / Peterselie  
Sorrel / Zuring  
Camomilla / Kamille  
Hop / Hopseheden  
Nettle / Brandnetel  
Elderberry / Vlier  
Lamb's Lettuce / Veldsla  
Hemp Nettle | Raagras  
Scorzonera / Schorseneren  
Rye / Rogge  
Watercress / Waterkers  
Watermint / Watermunt  
Gerstsalade met waterkers, wilde bieslook, mosta en watermunt

**MENU 280505:**  
Salad of Millet with Watercress, Chives, Dandelion and Watermint

Slope
Oats / Tarwe
Millet / Giersl
Bulgur / Bulgur
Lamb's Lettuce / Veldsla
Hemp Nettle   Raagras
Sorghum / Sorghum
Spelt / Spelt
Lavender / Lavendel
Grapes / Druiven
Hogweed / Berenklaauw

**Slope**  
Oats / Tarwe  
Millet / Giersl  
Bulgur / Bulgur  
Lamb's Lettuce / Veldsla  
Hemp Nettle | Raagras  
Sorghum / Sorghum  
Spelt / Spelt  
Lavender / Lavendel  
Grapes / Druiven  
Hogweed / Berenklaauw

**MENU 280505:**  
Almond / Amandel  
Beech / Beuk  
Birch / Berk  
Elder / Vlier  
Hazel / Hazel  
Oak / Eik  
Sweet Chestnut / (Lamme) Kastanje  
Wild Strawberry / Wildes aardbei

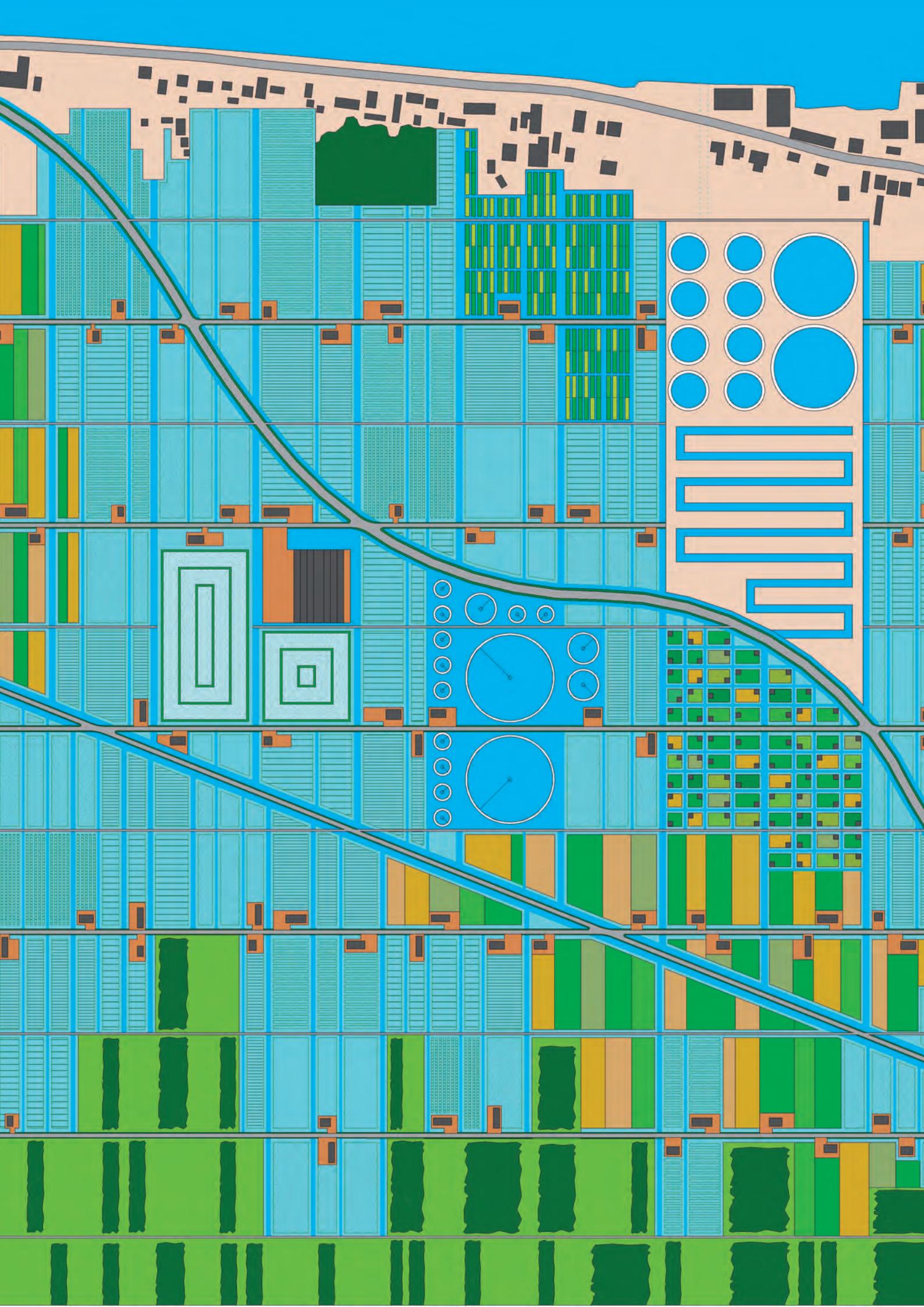
Wild sandbean
Bramble / Bramen
Broom / Brem
Wild Cherry / Wilde kers
Wild Raspberry / Wildes framboos
Blackberry / Zwarte bessen
Juniperberry / Jeneverbes

**Wild sandbean**  
Bramble / Bramen  
Broom / Brem  
Wild Cherry / Wilde kers  
Wild Raspberry / Wildes framboos  
Blackberry / Zwarte bessen  
Juniperberry / Jeneverbes

**MENU 280505:**  
Cheese with Raspberry and Nuts / Boerenkaas met perenstroop en noten  
Parfait of Lavender with Raspberry sauce / Lavendelparfai met frambozensaus

Foreland
Sheep / Schapen
Cow / Koeien
Sweetwater Fish   Zoetwatervis
Apple / Appel
Cherry / Kersen
Crab Apple / Kersappel
Pear / Peren
Blackcurrent / Zwardebessen
Redcurrant / Rodebessen
Lime / Linde

**Foreland**  
Sheep / Schapen  
Cow / Koeien  
Sweetwater Fish | Zoetwatervis  
Apple / Appel  
Cherry / Kersen  
Crab Apple / Kersappel  
Pear / Peren  
Blackcurrent / Zwardebessen  
Redcurrant / Rodebessen  
Lime / Linde



# Water Hectare Stad

## Wonen in een natte polder

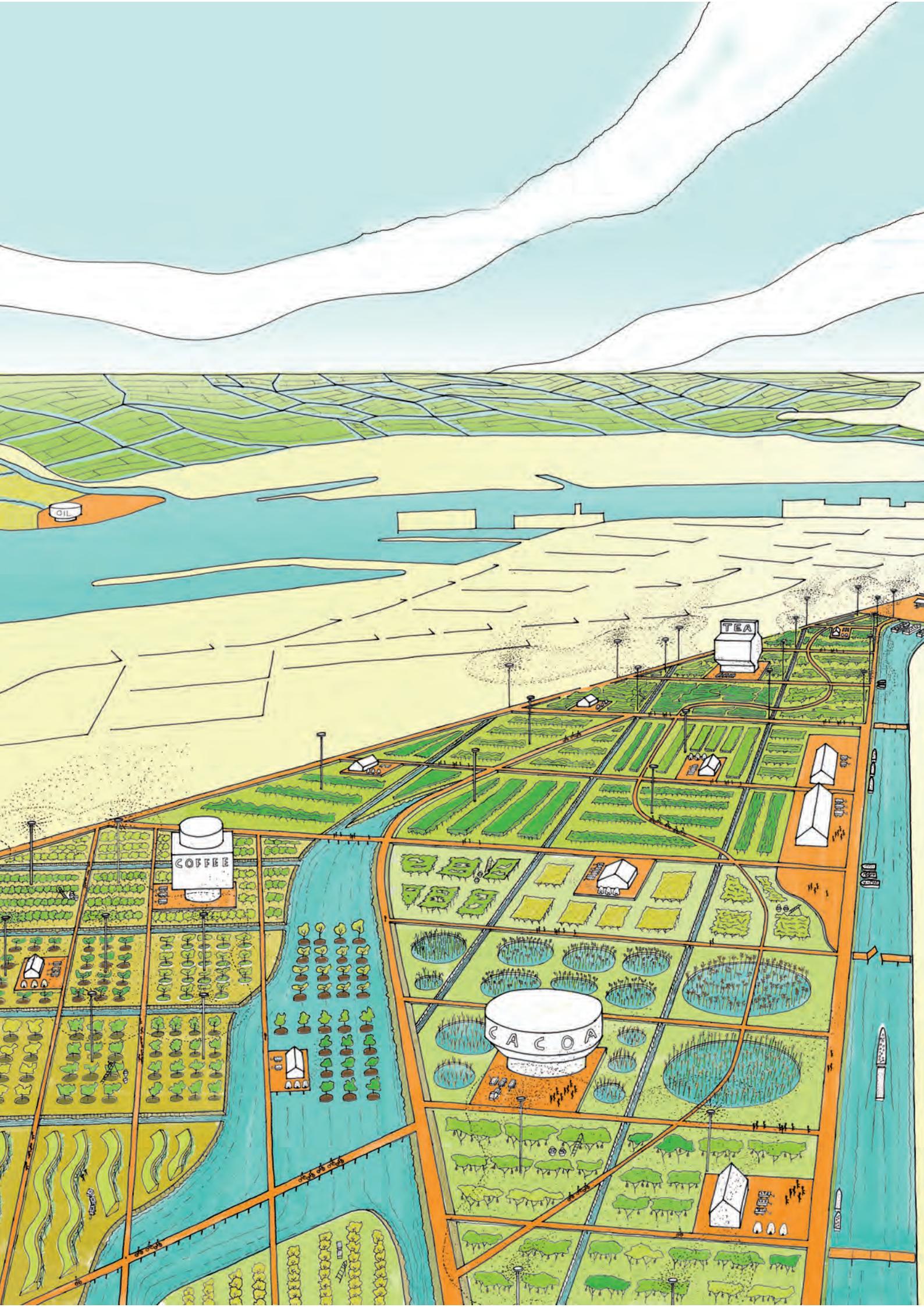


Water Hectare Stad is een visie op 'Bouwen met Water' in de buitengebieden rondom Gouda. De ambitie van Water Hectare Stad ligt in het maken van een duurzame balans tussen nieuwe exclusieve woonvormen met agrarische tuinen temidden van een bijzonder, waterrijk landschap.

Basis voor de ontwikkeling is de introductie van kleinschalige waterlandbouw percelen van ongeveer een hectare waarop grote woningen zijn gesitueerd. Onder invloed van klimaatveranderingen, bodeminklinking en verzilting zal het agrisch landschap veranderen. Door de natuurlijke variatie in ondergrond en het opgebrachte

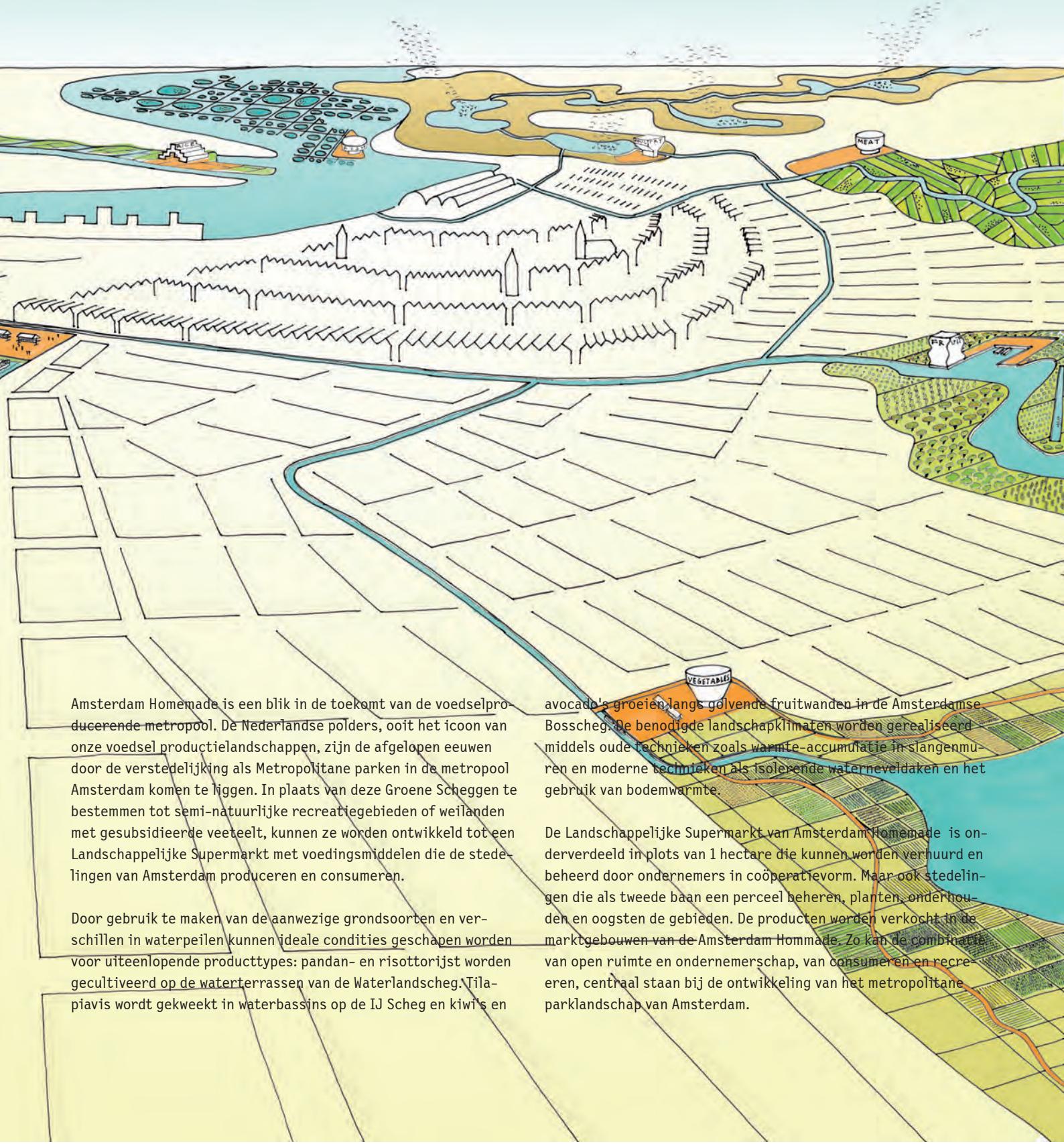
waterpeil dynamisch te beheren ontstaat de mogelijkheid om een enorme diversiteit aan gewassen tot wasdom te brengen. Vijfpercelen waar waterkers en watermunt kan worden verbouwd maar ook zoetwatervis kan worden gekweekt. Cascade percelen met rijst en plaatselijke 'wetland' percelen op zilt kwelwater met lamsoor en zeekraal.

Zo krijgt het berip Waterstad een nieuwe betekenis in de vorm van een 21e eeuse variant op de ring van watergebonden buitenplaatsen rondom Gouda en kan het zich weer met recht de poort naar het Groene Hart noemen.



# Amsterdam Homemade

## De Groene vingers van de Grachtengordel



Amsterdam Homemade is een blik in de toekomst van de voedselproducerende metropool. De Nederlandse polders, ooit het icoon van onze voedsel productielandschappen, zijn de afgelopen eeuwen door de verstedelijking als Metropolitane parken in de metropool Amsterdam komen te liggen. In plaats van deze Groene Scheggen te bestemmen tot semi-natuurlijke recreatiegebieden of weilanden met gesubsidieerde veeteelt, kunnen ze worden ontwikkeld tot een Landschappelijke Supermarkt met voedingsmiddelen die de steden van Amsterdam produceren en consumeren.

Door gebruik te maken van de aanwezige grondsoorten en verschillen in waterpeilen kunnen ideale condities geschapen worden voor uiteenlopende producttypen: pandan- en risottorijst worden gecultiveerd op de waterterrassen van de Waterlandscheg. Tiliapiavis wordt gekweekt in waterbassins op de IJ Scheg en kiwi's en

avocado's groeien langs golvende fruitwanden in de Amsterdamse Bosscheg. De benodigde landschapklimaten worden gerealiseerd middels oude technieken zoals warmte-accumulatie in slangenmuren en moderne technieken als isolerende waterneveldaken en het gebruik van bodemwarmte.

De Landschappelijke Supermarkt van Amsterdam Homemade is onderverdeeld in plots van 1 hectare die kunnen worden verhuurd en beheerd door ondernemers in coöperatieve vorm. Maar ook stedelingen die als tweede baan een perceel beheren, planten, onderhouden en oogsten de gebieden. De producten worden verkocht in de marktgebouwen van de Amsterdam Homemade. Zo kan de combinatie van open ruimte en ondernemerschap, van consumeren en recreeren, centraal staan bij de ontwikkeling van het metropolitane parklandschap van Amsterdam.



1 Bollenschuren in het beschermd landschap

# Groeien en Bloeien

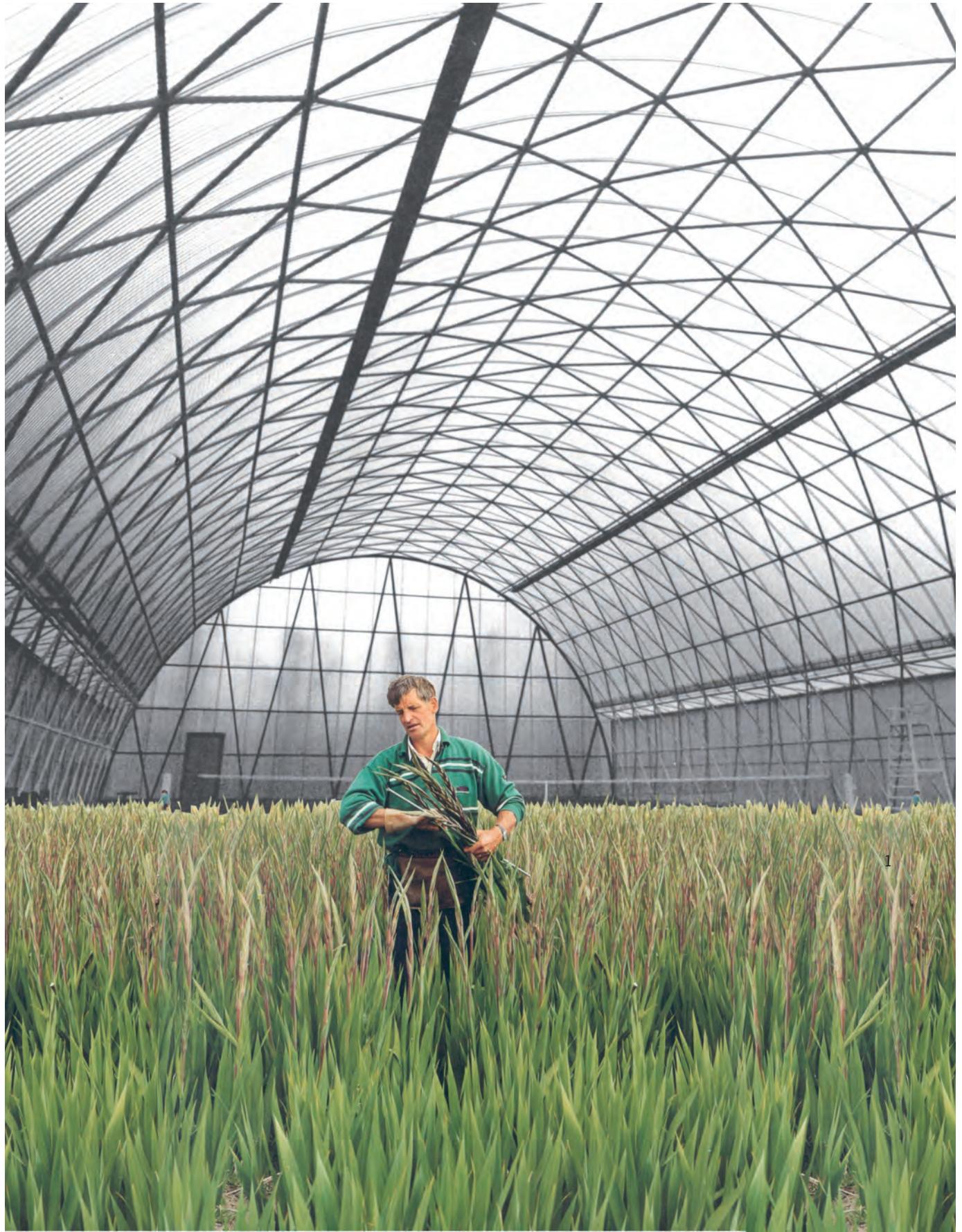
## Schuren in een productielandschap



Groeien en Bloeien is een ontwikkelingsstrategie voor de hedendaagse bollenbedrijvigheid in het cultuurhistorische landschap van de Duin- en Bollenstreek. De representatieve tak van de bollenbedrijven, gerelateerd aan verkoop en toerisme, vestigen zich als trotse familie homesteads aan Bollen Boulevards. De nieuwe Bollen-

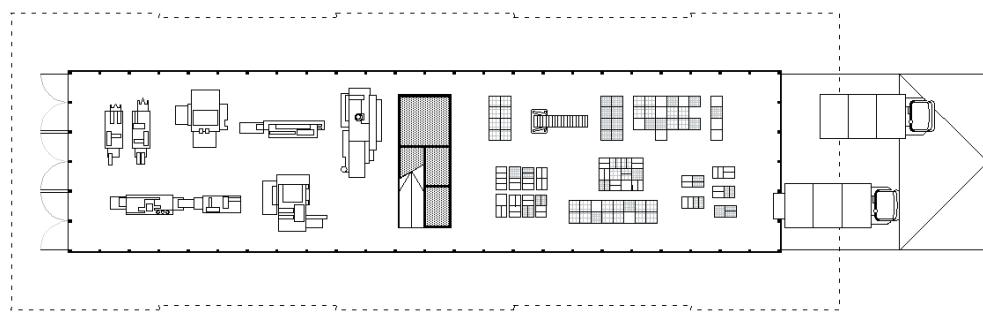
schuren staan verspreid in het productielandschap en verenigen aloude bewaartechnieken met moderne efficiënte teelt- en verwerkingsprincipes in een streekeigen typologie. Groeien en Bloeien vormt een nieuwe balans tussen het open cultuurlandschap, de hedendaagse economie van bollenteelt en het toerisme.

1 impressie productiehal

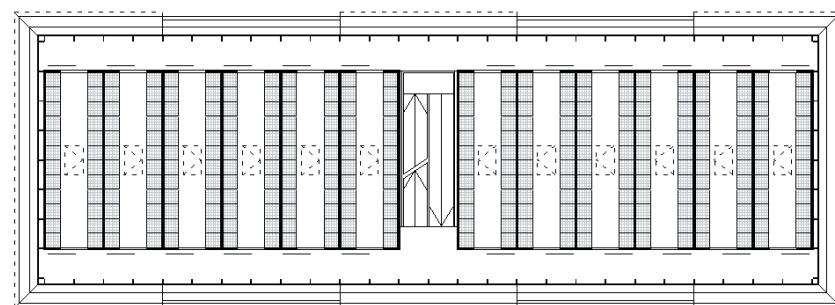


1

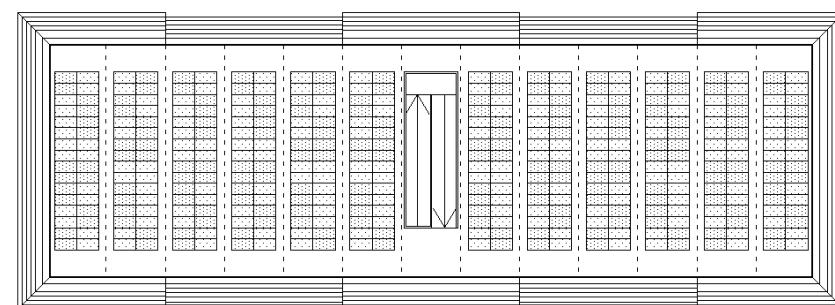
- 2 plattegrond begane grond  
 3 plattegrond 1ste verdieping  
 4 plattegrond 2de verdieping  
 5 doorsnede



2



3



4



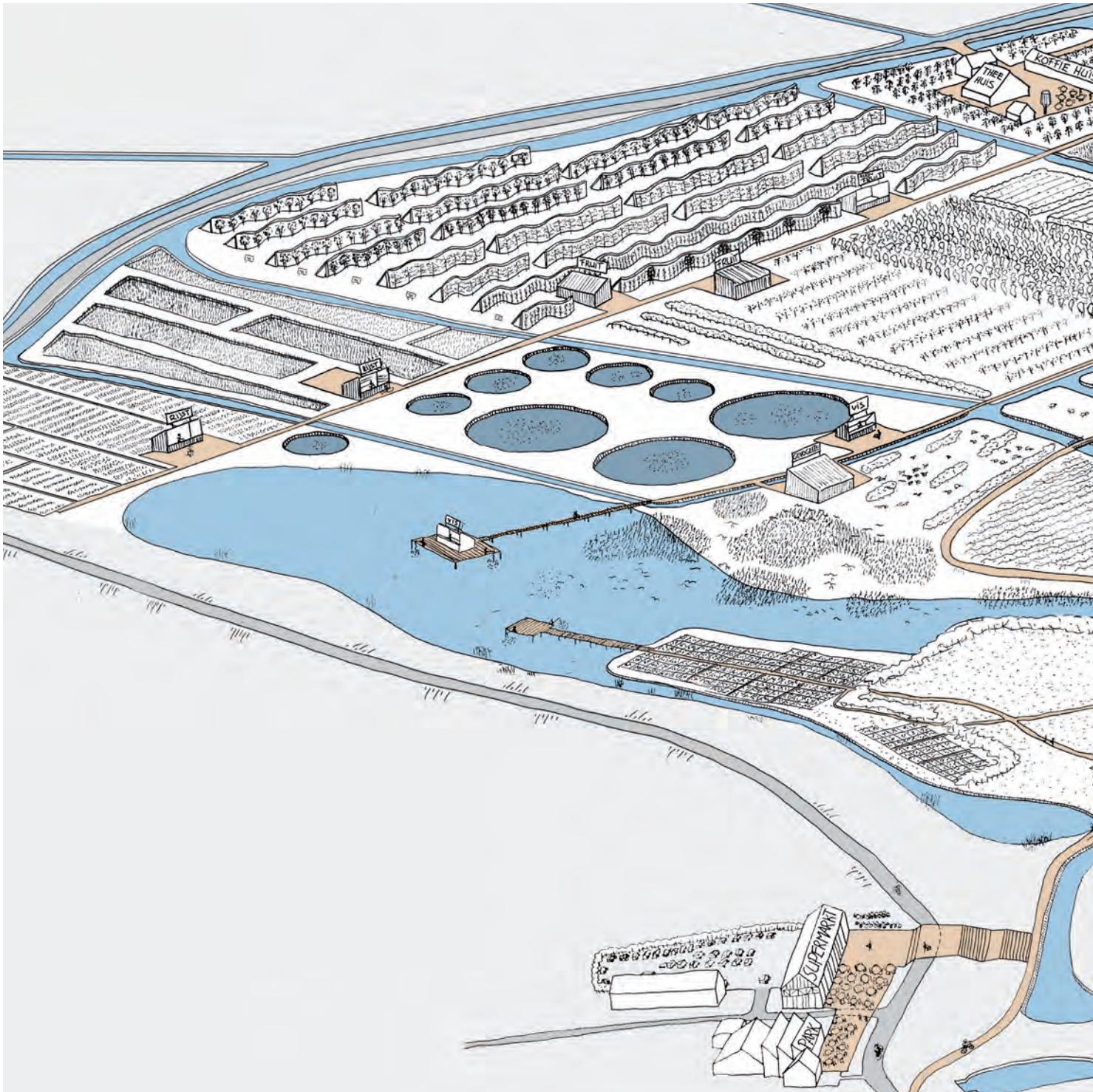
5



# Oregional Plaza

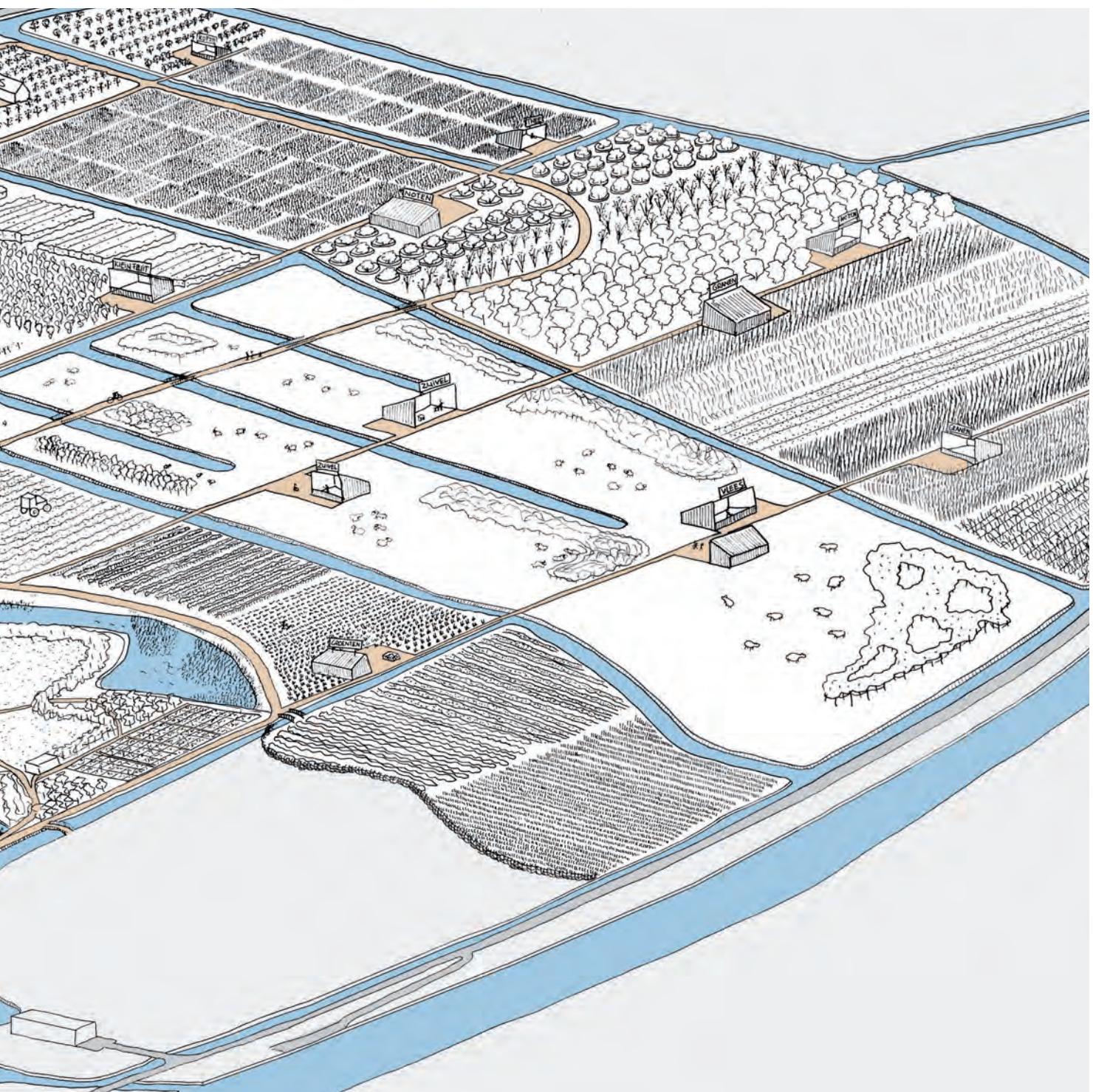
Showcase voor Boeren Coörperatie





Het ontwerp beoogt een 'landschappelijke supermarkt'. Een parkachtige setting waar op overzichtelijke en aantrekkelijke wijze wordt getoond hoe Oregional producten worden verbouwd. Het bestaande cultuurlandschap met zijn kleinschalige verkaveling wordt daartoe op kenmerkende en afwisselende wijze bewerkt. Boomgaarden met fruit, bedden met groentes, akkers met granen, vijvers met vis en weiden met vee. Langs slingerende slangemuren groeien de mediterraanse gewassen en in bomenkuilen floreren olijvenbomen.

Tussen deze velden of 'supermarkt vakken' lopen landschappelijke paden met daaraan gelegen schuren waar de klanten zich kunnen laten informeren, producten proeven en aanschaffen. Diagonaal door het gebied slingert een recreatief pad voor voetgangers en fietsers dat zicht biedt op een dwarsdoorsnede van het assortiment en de daarbij behorende productielandschappen.



Aan de Ooyse banddijk bevindt zich de entree van Park Supermarkt® Oregional. Het voorgebied van de twee bestaande panden wordt daartoe ingericht met een terras. Vanaf het terras heeft men een mooi overzicht op de Park Supermarkt. Een oversteekplaats met een brede trap leidt de bezoekers over de dijk de Landschappelijke Supermarkt in. Tussen de gebouwen aan het Ooyse Sluispad ligt een klein marktpleintje met zicht en toegang op de Oude Waal. Hier wordt het stromenlandschap van de Waal met haar natuurbeleving verbonden aan het cultuurlandschap van de Oojsche Schependorp.

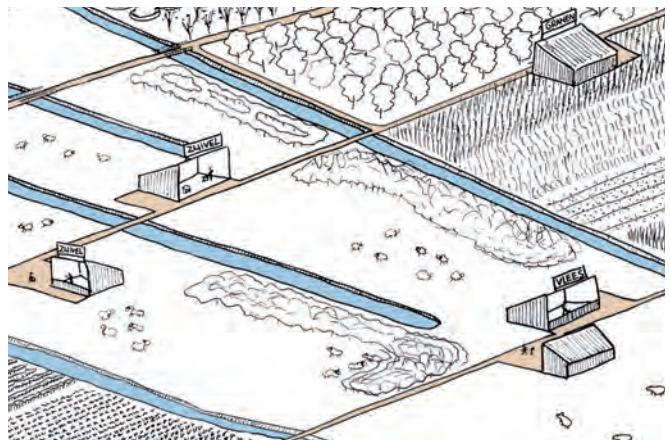
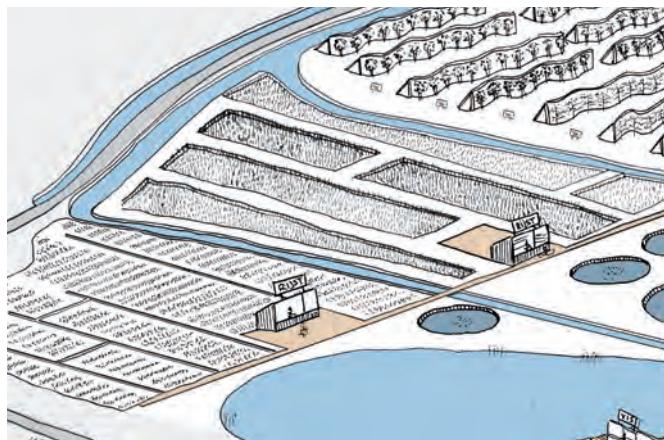
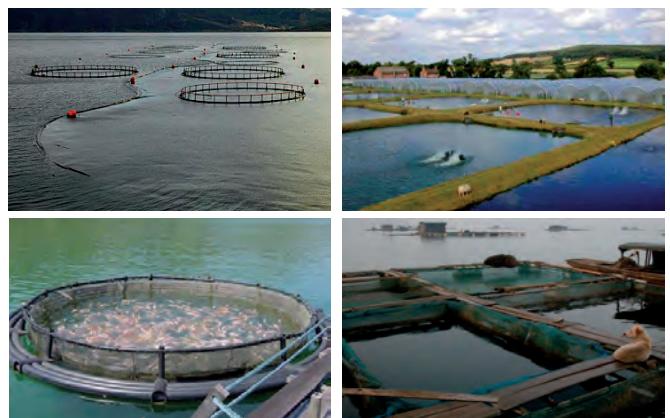
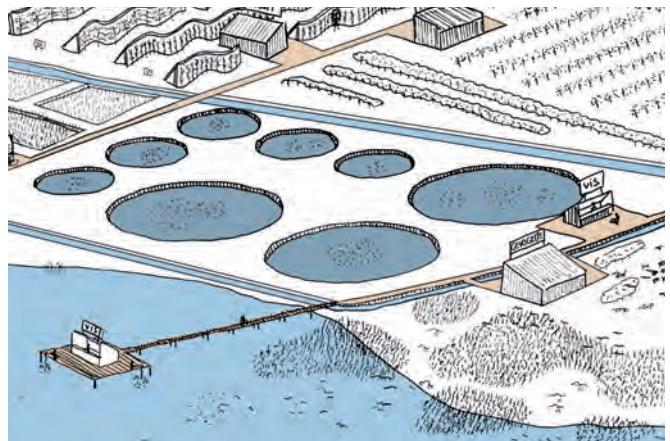
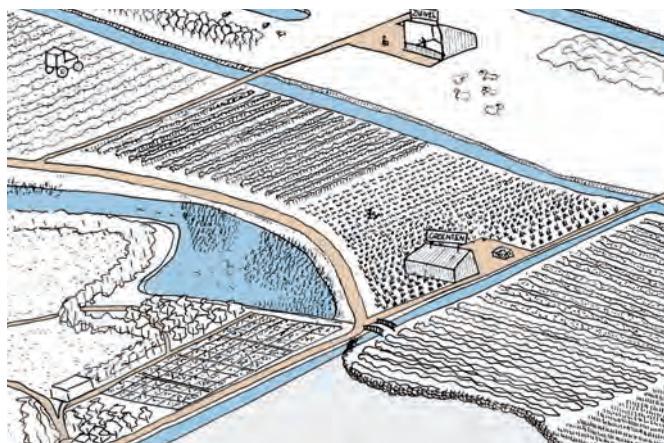
De voormalige industrieloods en perrongebouw worden hergebruikt en ingericht tot versmarkt en onthaal. Hier kunnen bezoekers informatie inwinnen, Oregional producten proeven in het restaurant en boodschappen doen in de binnen markt. Achter de gebouwen bevindt zich voldoende parkeergelegenheid voor auto's en fietsen voor de klanten van Park Supermarkt® Oregional.

1 Afdeling groente

2 Afdeling vis

3 Afdeling rijst

4 Afdeling vlees zuivel



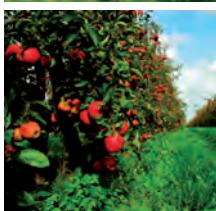
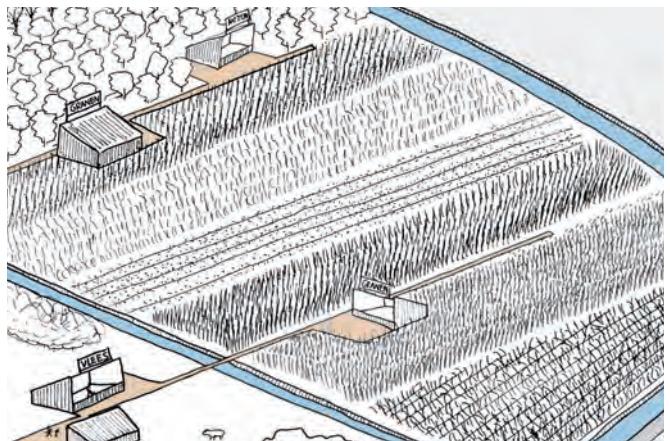
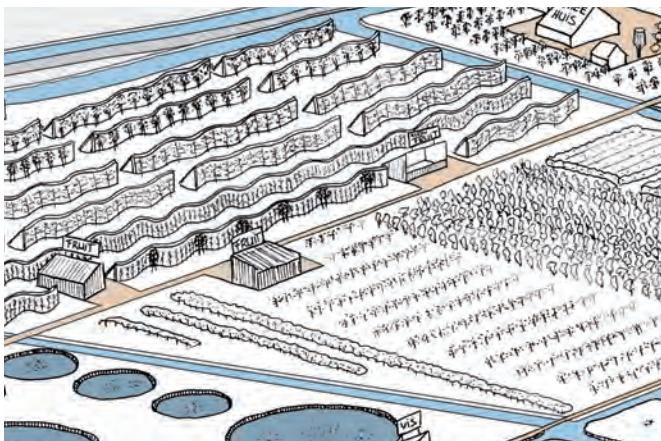
3/4

5 Afdeling fruit

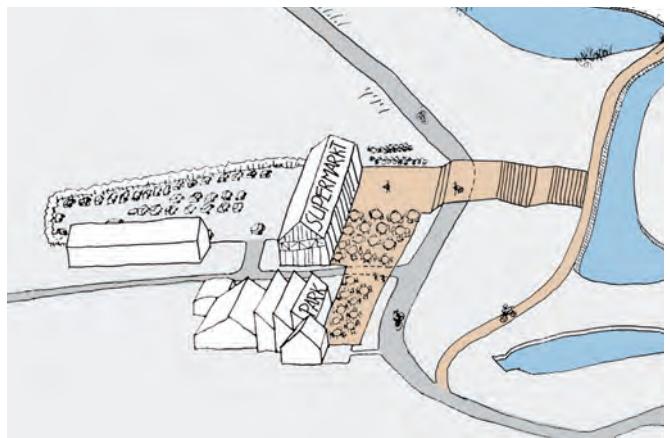
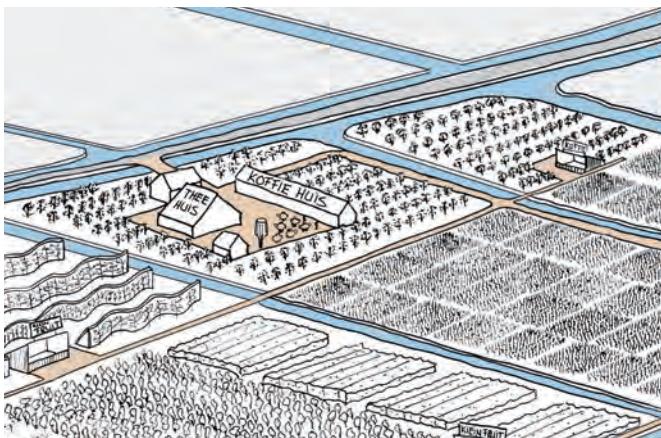
6 Afdeling granen

7 Afdeling koffie en thee

8 Afdeling binnen verkoop

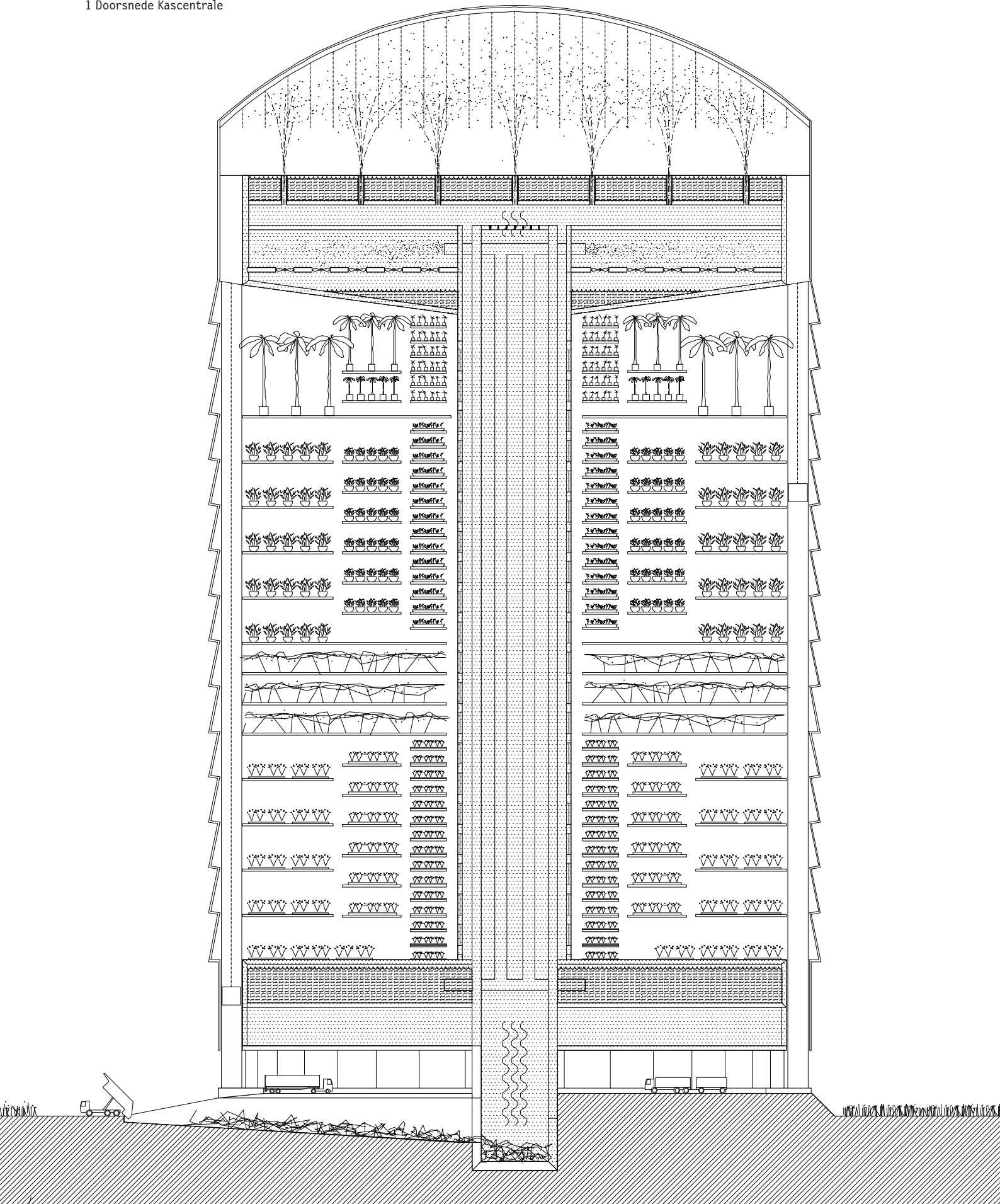


5/6



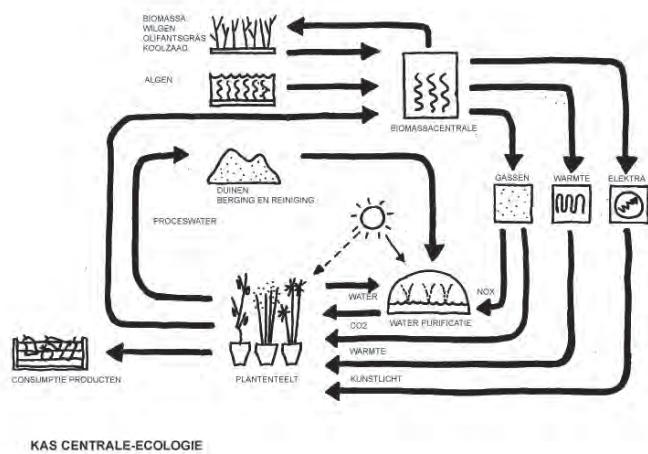
7/8

1 Doorsnede Kascentrale



# Kas en Land

## Torens en kwekerijen Greenport Westland



Kas en land is een ruimtelijke ontwikkelingsstrategie voor de tuinbouw in het Westland, een groot kassengebied ten zuid westen van Den Haag. In deze ontwikkelingsstrategie is de kastuinbouw niet langer het middelpunt van een marktsysteem, maar maakt onderdeel uit van een brede en duurzame productie ecologie. Economisch gezien is het Westland een van de sterkste gebieden in Nederland dat kan worden gekarakteriseerd als een agrarisch bedrijvenpark dat geen echte bindingen met de bodemkarakteristieken of typische klimaateigenschappen meer heeft. Daarnaast staat de huidige enkelelaagse kastuinbouw op gespannen voet met de verstedelijksdruk vanuit de omringende gemeenten, de lokale waterproblemen en het energiegebruik op de lange termijn. Met een serie van nieuwe tuinbouw typologieën gaat Kas en Land een directe ruimtelijke en ecologische relatie aan met het omringende landschap, garandeert het een hoogwaardige productie en creëert het nieuwe landelijke woon en recreatiekwaliteiten in het gebied.

### DE KAS CENTRALE

De Kas Centrale is een symbiose van kassen en kleinschalige energiecentrale. Het gebouw staat in gebieden waar energiegewassen worden verbouwd. Deze gewassen voorzien de centrale in zijn energiebehoefte. De ecologie van de kascentrale is gebaseerd op energie opwekking in de vorm van elektra. Een deel hiervan kan de gewassen in verschillende stadia van het groei proces van genoeglicht worden voorzien om een snelle groei te bevorderen. De rest-

warmte die hierbij ontstaat is voldoende om de kas te verwarmen waardoor een gunstige energie balans ontstaat. De verschillende verbrandingsgassen van de centrale, zoals kooldioxide, worden aangewend ten behoeve van de plantenteelt. Tevens voorziet de kascentrale in zijn eigen waterpurificatie nodig bij een intensive gewasteelt. Hiervoor worden stikstofoxide en fruit- en groentegas bij elkaar gebracht in de top van het gebouw. Onder invloed van de zoninstraling ontstaat hier ozon waarvan het waterreinigende wordt benut om opgepompt water uit de bergingspolders te purificeren. Grijs restwater vloeit terug in de berging polders waar het natuurlijk wijze wordt gereinigd. Plantenresten worden na de oogst eveneens aangewend voor verbranding in de energiecentrale. De grote opbrengst van de kassen kan efficiënt worden gedistribueerd via de nabij gelegen snelle vrachttreinen in het Europoort gebied gericht op de Europese markt.

### DE KWELKWEKERIJ

Veel zoetwater polders in Nederland worden langzaam brak vanwege het opborrelende kwelwater. Deze brakke gronden vormen een bedreiging voor de conventionele land- en tuinbouw. De kwelkwekerij is een nieuwe vorm van tuinbouw op de koude grond die voorziet in de vraag naar nieuwe kwaliteitproducten. Gewassen als lamsoor, zeekraal, zeekool en zeekamille worden op extensieve wijze gekweekt in een zilt landschap.

1 impressie Kascentrale

2 impressie Kaskantoor

3 impressie landschap



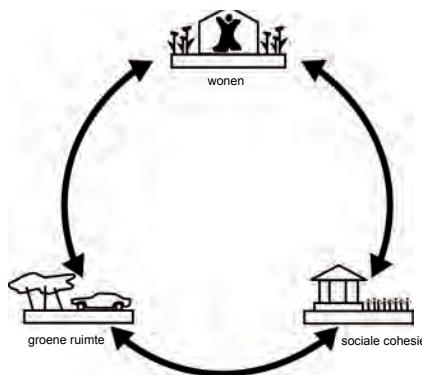
1 plankaart  
2 doorsnede landschap





# Co-Housing Hoogvliet

Samen klimfruit oogsten in de Tuinstad



Het project Nabuurschap ligt in de wijk Hoogvliet op de zuidoever van Rotterdam. Hoogvliet heeft een typische stempelverkaveling die hoort bij de tuinstad. Repeterende woongebouwen vormen het decor voor de collectieve groene ruimte. De opgave is sociale woningbouw voor gezinnen. Laagbouwwoningen met een tuin en parkeerplaats. In Hoogvliet woont een mix aan middenklasse en kansarme bewoners. 150 Nationaliteiten wonen naast elkaar en vormen een gesegregeerde samenleving. Een gezinshuis kopen in Hoogvliet is meer dan elders een bewuste keuze. Wie zijn je buren, en in wat voor samenleving groeit je kind op.

De opgave vormt het creëren van een balans tussen het gezinswonen, sociale samenhang en groene ruimte.

Uit de sociologie weten we dat een optimale straat 15 huizen lang is. De mensen kennen elkaar en weten wie ze zijn. Dus we starten met een eenheid van zo'n 15 huizen en plaatsen die bij elkaar binnen een sociale grens. Dit nabuurschap repeteren we volgens de ideologie van de stadstuinen. Ieder huis is privé eigendom en heeft een privé tuin. Alle overige functies worden gedeeld. De bewoners parkeren op een gemeenschappelijk parkeerterrein, stallen hun fiets in een collectieve fietsenstalling,

Sociale samenhang kun je niet afdwingen, maar wel stimuleren door het creëren van ontmoetingskansen. Bewoners ontmoeten elkaar

tijdens de wandeling van de auto naar hun huis, tijdens het stallen van hun fiets, bij de brievenbus, het afvalverzamelpunt en hun kinderen spelen in een veilige omgeving in de collectieve tuin. 15 Gezinnen die elkaar informeel ontmoeten.

De sociale grens van het nabuurschap wordt gevormd door een heg. De heg als betekenisgevend collectief element die soms laag is, soms hoog en soms doorrijdbaar is. De heg die soms los staat en soms onderdeel is van de gebouwen. De collectieve heg is ook een persoonlijke erfafscheiding. Bewoners hebben bij koop de keuze gekregen uit een palet van planten. De groene haag als verticale tuin en begroeide gevel die elk seizoen van kleur verandert. De drie stempels verschillen van elkaar in beplanting en inrichting van de eigen collectieve tuin. De relatief neutrale gebouwen fungeren weer als decor voor de groene ruimte.

Houten tuinhuizen in zee van plantplezier  
De groene gebouwen zijn ruwhouten tuinhuizen in een liefdevol ingericht tuinlandschap. Relatief korte blokjes zijn verspringend geplaatst zodat rondom groen en diagonaal zicht open laat. De groene tuinhuizen zijn in hun uiterste vorm van hout. Ruwe planken liggen grof op elkaar. Houten gevels, houten dakranden en houten waterslagen van milieuvriendelijk verduurzaamd vuren kleuren samen met de planten gevels. Seizoen na seizoen.

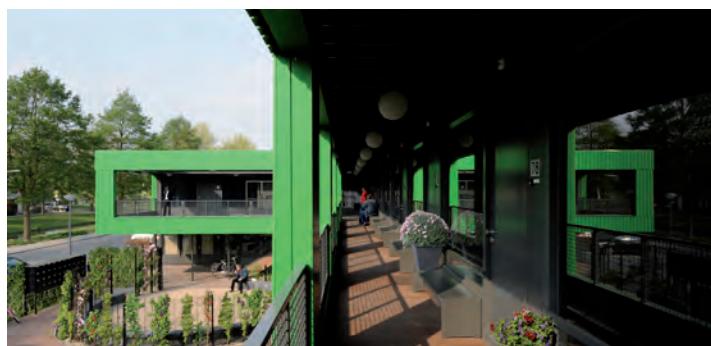
1 kopers keuzeposter waaruit bewoners hun eigen beplanting kiezen

STORMVOGEL Nabuurschap Hoogvliet		BORDERTUIN			BLOESEMTUIN	
<b>A</b>	Noordoostbezonding, aan gebouw grenzende heg, grenzend aan openbare ruimte.	<i>lonicera japonica halliana</i>		<i>hedera colchica "dentata variegata"</i>		<i>hydrangea petiolaris</i>
<b>B</b>	Noordoost bezonding, aan gebouw grenzende heg, grenzend aan prive tuin.	<i>vitis coignetiae</i>	<i>wisteria sinensis "prolific"</i>			<i>clematis tangutica</i>
<b>C</b>	Noordwest en noordoost bezonding, vrijstaande heg, grenzend aan openbare ruimte.	<i>aristolochia durior</i>	<i>vitis coignetiae</i>	<i>parthenocissus tricolor "veitchii boskoop"</i>		<i>clematis montana "mayleen"</i>
<b>D</b>	Noordwest bezonding, aan gebouw grenzende heg, grenzend aan tuin of openbare ruimte.	<i>akebia quinata</i>	<i>wisteria flor "honbeni "</i>	<i>hedera colchica "sulphur heart"</i>		<i>clematis montana "freda"</i>
<b>E</b>	Alzijdige bezonding, vrijstaande heg, grenzend aan collectieve ruimte.	<i>lonicera jap "darts acumen"</i>	<i>euonymus fortunei "coloratus"</i>	<i>parthenocissus tricolor "veitchii boskoop"</i>		<i>clematis "hagley hybrid"</i>
<b>F</b>	Zuidwest en zuidoost bezonding, vrijstaande heg, grenzend aan openbare ruimte.	<i>clematis montana "freda"</i>	<i>clematis armandii</i>	<i>clematis tangutica</i>		<i>rosa "compassion"</i>
<b>G</b>	Zuidwest of zuidoost bezonding, aan gebouw grenzende heg, grenzend aan tuin of openbare ruimte.	<i>wisteria sinensis "prolific"</i>	<i>hydrangea petiolaris</i>	<i>clematis orientalis "orange peel"</i>		<i>campsis radicans "flava"</i>
<b>H</b>	Zuidoost en zuidwest bezonding, vrijstaande heg, grenzend aan openbare ruimte.	<i>euonymus fortunei "variegatus"</i>	<i>euonymus fortunei "coloratus"</i>	<i>hedera helix</i>		<i>jasminum nudiflorum</i>



## FRUITTUIN

rosa "parkdirektor riggers"		hydrangea petiolaris	hedera colchica "dentata variegata"		
rosa "pink cloud"	vitis coignetiae	wisteria sinensis "prolific"			
campsis tagliabuana "madame galen"	lonicera jap "darts acumen"	leipeer - leiappel			
wisteria floribunda "shiro noda"		hydrangea petiolaris	leipeer - leiappel	vitis boskoops glory	
clematis "jackmanii superba"		rubus tricolor	chaenomeles superba "fusion"		
coanothus "gloire de versailles"	jasminum nudiflorum	rubus phoeniculusius	rosa canina	rosa pendulina	
campsis tagliabuana "madame galen"	rosa "zephirine drouhin"	vitis bosk. glory	vitis "vroege v.d. laan"	schisandra chinensis "eastern prince"	
clematis montana "freda"		rubus "spect.tayb."	rubus "autumn bliss"	rubus "thornloganb."	rubus "thornless evergreen"





Van Bergen Kolpa Architecten

## Verantwoording Architectuur voor Voedsel

Project	Opdrachtgever	Locatie	Adviseurs	Jaar
<b>Worlds of Food</b>	Paleisgroep Hassad Food	Doha, Qatar	Lei Wageningen UR	2012
<b>Cofco Demonstration Centre</b>	Cofco	Beijing, China	Lei Wageningen UR Niek Rozen Loos van Vliet	2013
<b>Food Art Park</b>	Archstroyanie	Nikola Lenivets, Rusland	BuroMoscow Architects	2012
<b>Park Supermarkt</b>	Stroom Provincie Zuid Holland	Midden Delfland	Alterra Wageningen UR	2009
<b>Origional Plaza</b>	Coöperatie Origional	Nijmegen	Alterra Wageningen UR	2009
<b>Green Deal Stadslandbouw</b>	Ministerie Economische Zaken Ministerie Infrastuctuur en Milieu	Nederlandse Gemeenten	Lei Wageningen UR De Volharding Breda Priva Nederland bv	2012-2013
<b>Amsterdam Homemade</b>	Arcam Architectuurcentrum	Amsterdamse Scheggen		2012
<b>Kas en Land</b>	Prijsvraag Prix de Rome	Tuinbouwgebieden van het Westland	IVAM, Amsterdam	2000-2001
<b>Groeien en Bloeien</b>	Geest en Grond	Bollenvelden, Noordwijk	Jac Uittenbogaard & Zn bv	2004
<b>Co-Housing Hoogvliet</b>	Woningcorporatie Vestia	Hoogvliet, Rotterdam	CAE Nederland LBP Ingenieurs Schadenberg Groenadvies	2005-2009
<b>Flow Food</b>	Nederlands Architectuur instituut	Culinaire toekomst van Nederlands landschap	Alterra Wageningen UR Z&M delicatessen Chez-Moi	2005-2013
<b>Flow Food City</b>	Gallerie op de Rotte	Binnenrotte, Rotterdam		2005

# Samenwerking

van Bergen Kolpa Architecten

Botersloot 23, 3011 HE Rotterdam, The Netherlands, +31 10 478 22 66, post@vanbergenkolpa.nl, www.vanbergenkolpa.nl

## Opdracht

## Advies

## Cultuur



provincie ZUID HOLLAND

Oregional  
Eerlijk uit eigen regio



ARCHSTOYANIE



ARUP



volhardingbreda

Stroom  
Den Haag

air  
over  
architectuur  
gesproken

ARCAM  
ARCHITECTUURCENTRUM  
AMSTERDAM

CHEZ Mo-i  
traiteur & catering

WORLD  
FOOD  
FESTIVAL







# van Bergen Kolpa Architecten

Botersloot 23, 3011 HE Rotterdam, The Netherlands, +31 10 478 22 66; post@vanbergenkolpa.nl, www.vanbergenkolpa.nl