

# Vernieuwend horecapaviljoen met sluitende circulaire businesscase

10-04-2018 13:54

*Een jaar geleden begonnen de gesprekken over de ontwikkeling van The Green House en nu opent het zijn deuren. Een sterk onderscheidend circulair horecapaviljoen door zijn sluitende circulaire businesscase voor 15 jaar + 1 dag. The Green House biedt ruimte aan een restaurant met een eigen urban farm, en een vergadercentrum.*

The Green House versnelt de transitie van een traditionele vastgoedontwikkeling naar een innovatieve circulaire duurzame vastgoedontwikkeling. Een ontwikkeling die zijn investering terugverdient en daarnaast ook nog grensverleggend is op het gebied van duurzaamheid. [gallery link="file" columns="2" size="medium" ids="54401,54402,54403,54404"] **Initiatiefnemers** Strukton, Ballast Nedam en Albron hebben de ambitie geformuleerd om een circulair horecapaviljoen te realiseren, inclusief een haalbare circulaire businesscase. Samen zijn zij een partnerschap aangegaan van minimaal 15 jaar voor de bouw en de exploitatie van The Green House. Strukton en Ballast Nedam als ontwikkelaar, gebouweigenaar, energieleverancier en onderhoudspartij en Albron als horeca conceptontwikkelaar en exploitant. Hun gemeenschappelijke visie over circulariteit en de gezamenlijke kernwaarden: samenwerkingsgericht, inspirerend, efficiënt en toekomstbestendig, zijn in de samenwerkingsovereenkomst opgenomen. Daarbij zorgt het gezamenlijke belang voor een natuurlijke samenwerking. Hierdoor kwam er ruimte om te pionieren. **Circulaire broedplaats** Vanaf de start is integraal gekeken naar hoe circulariteit in alle fases het best kon worden toegepast. Hierdoor konden zeer veel innovaties in de praktijk worden gebracht. Met het motto "right to copy" wordt de gehanteerde aanpak actief gedeeld met bezoekers en de branche. Daardoor wordt het de circulaire broedplaats van Utrecht en omgeving. Om een maximaal haalbare en opschaalbare circulaire business case te bereiken is zoveel mogelijk gebruik gemaakt van circulaire businessmodellen. Daarnaast wordt de komende 15 jaar blijvend gezocht naar een nog duurzamere exploitatie, bereidingswijzen en ingrediënten. De zoektocht stopt dus niet als The Green House haar deuren opent, maar gaat tijdens de exploitatie gewoon door. Als een 'living lab', waardoor de successen ook toegepast kunnen worden in andere omgevingen. **Schaalbaar** De samenwerkingen zorgen voor nieuwe businessmodellen. Deze zijn gestoeld op haalbaarheid, zodat ze (dagelijks) uitvoerbaar zijn en vervolgens een gezond rendement behalen. Dit maakt het mogelijk om ze zowel operationeel als financieel op te schalen. Het concept van The Green House kan daarnaast opnieuw worden ingezet op toekomstige projecten van de samenwerkingspartners. Dat kan als compleet turn-key horecaconcept en in de losse deelconcepten waaruit The Green House is opgebouwd. **Financierbaar** The Green House kent een solide financieringsconstructie. De investering in het casco is beperkt door een vernuftig ontwerp met veel reductie in materiaal én door partnerschap met leveranciers die materialen in eigendom houden. Verder is The Green House remontabel; na 15 jaar wordt het verplaatst en is de restwaarde gegarandeerd. Ook de termijn waarop de return on investment op de exploitatie wordt gerealiseerd is drastisch gereduceerd door de vele pay-per-use partnerships. Normaal gesproken geldt daar een termijn van ongeveer 5 jaar voor. Nu wordt de return on investment al na 2 tot 3 jaar behaald. **Horecaconcept** Eten & drinken verbindt mensen. Tijdens deze verbinding, zakelijk of informeel, staan mensen open voor informatie en inspiratie. The Green House faciliteert dat doel, zodat het delen van het circulaire gedachtegoed op gang komt. The Green House is een plaats waar mensen elkaar treffen en waar circulariteit altijd aanwezig is zonder dat het je steeds voor de voeten wordt geworpen. Vijf principes staan daarin centraal:

- alles vertelt een verhaal omdat het een verleden heeft dan wel een toekomst;
- 100% creativiteit en fun, we doen geen concessies aan comfort, smaak en ambiance;
- de uitgangspunten van de Dutch Cuisine beweging vormen onze inspiratie;
- transparantie: 'we show all and hide nothing';
- minimaal 20 % van de workforce bestaat uit medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Eten, drinken en gastvrijheid vormen de sleutel om bezoekers met elkaar in contact te laten komen, barrières weg te nemen en 'delen' in gang te zetten. The Green House wil circulariteit mainstream maken. Geen niche of alternatieve sfeer, maar ook geen overdreven luxe. Toegankelijkheid staat voorop. The Green House moet een plek zijn waar geïnteresseerden rondom circulariteit samenkomen en eten & drinken. [Albron -The Green House aflevering 6](#) from [Albron Foodservice](#) on [Vimeo](#). The Green House is naar een ontwerp van cepezed. meer informatie:

[www.albron.nl](http://www.albron.nl) [www.struktonworksphere.nl](http://www.struktonworksphere.nl) [www.ballast-nedam.nl](http://www.ballast-nedam.nl)

Redactie