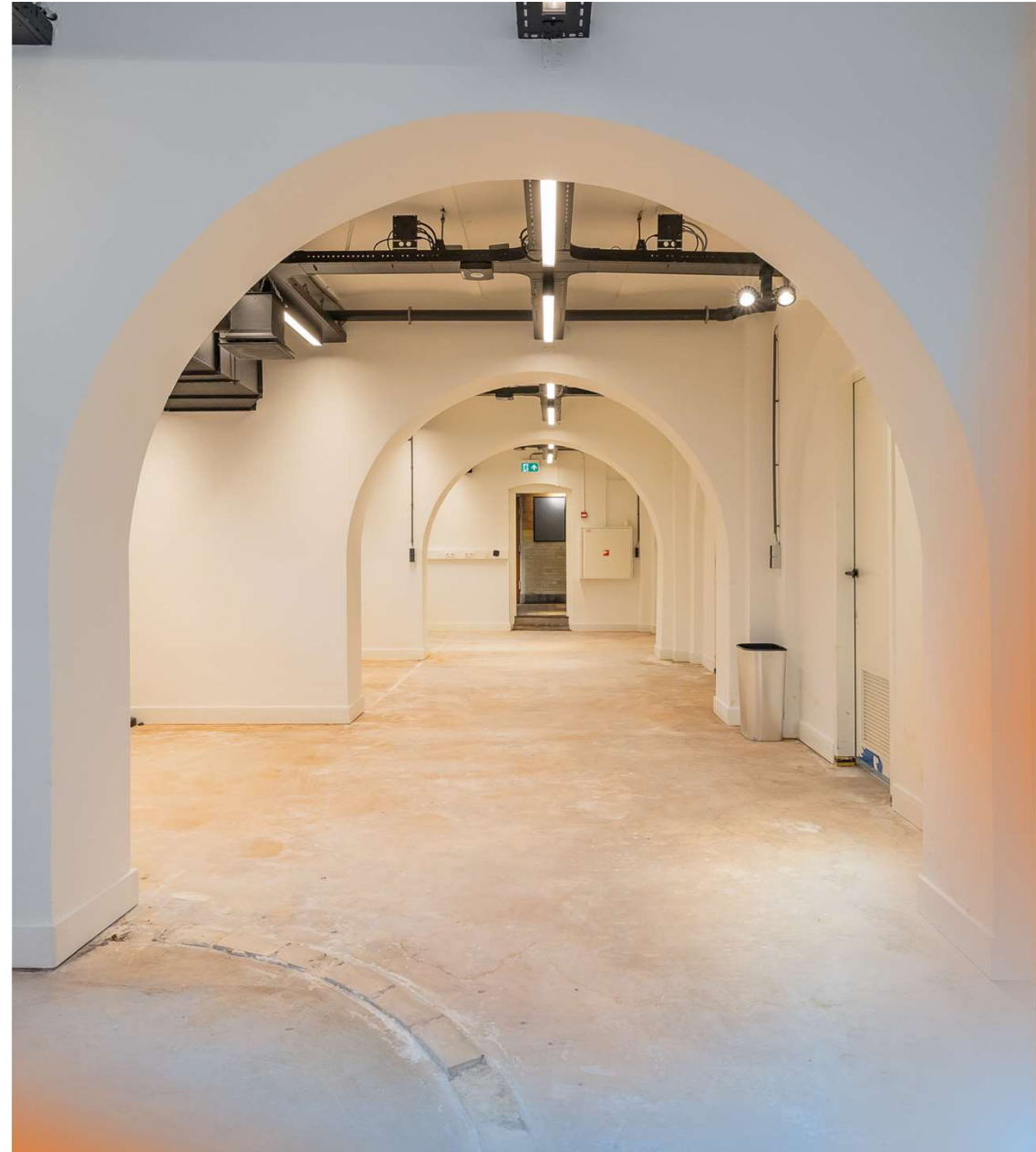




# The Seafood Bar: de nieuwe parel aan het Damrak

Nadat in 2009 een nieuwe organisatie de Beurs van Berlage in Amsterdam overnam, is er hard gewerkt om de Beurs renderend te maken. En met succes, want sinds 2014 is het uit de rode cijfers. De Beurs van Berlage is nu dé plek voor high level internationale (wetenschappelijke) congressen en events. Daarnaast opende onlangs een nieuwe vestiging van The Seafood Bar er haar deuren, als nieuwe parel aan het Damrak. Michiel Lindenbergh, director special projects bij Beurs van Berlage en Pepijn de Visscher, eigenaar van The Seafood Bar vertellen over de totstandkoming van hun samenwerking op deze uitzonderlijke locatie.

Michiel Lindenbergh: “Wij vinden het belangrijk dat de horeca in de Beurs aansluit bij de uitstraling van onze vijf-sterren congreslocatie, waar hoge kwaliteit en service, een indrukwekkende sfeer en uitstekende faciliteiten centraal staan. Er moet een bepaalde synergie zijn. Dat was het uitgangspunt toen we op zoek gingen naar een nieuwe huurder voor het Schipperscafé, een unieke ruimte met veel historische details. We realiseerden ons ook dat deze locatie wat ‘mitsen en maren’ kent die je als huurder moet overwinnen. Zo is de Beurs een Rijksmonument, waardoor je beperkt bent in de aanpassingen die je mag maken. Daarnaast bevindt het Schipperscafé zich op de beletage en in het souterrain. Dat maakt dat je minder goed zichtbaar bent voor passanten. De ‘dooie gevel’, met weinig ramen waar je als passant door naar binnen kunt kijken, maken de zichtbaarheid nog tot een extra uitdaging.”



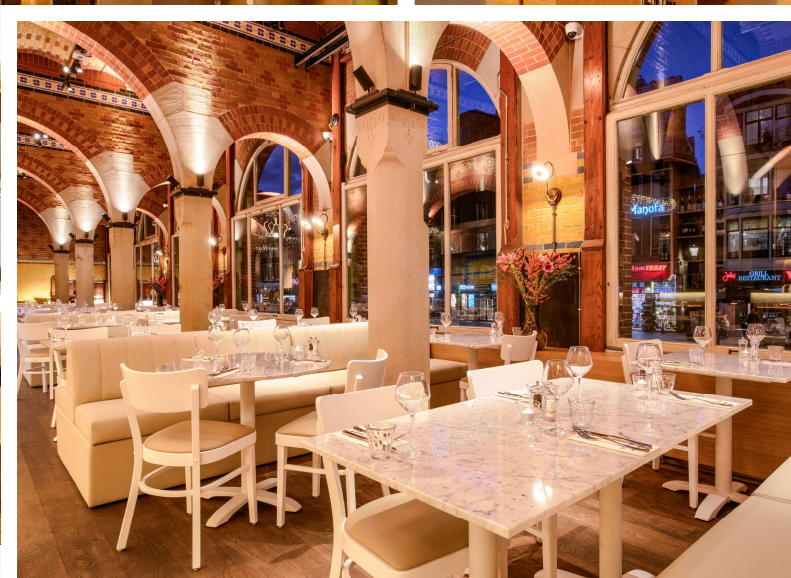


*De hoge kwaliteit van de inzendingen zie ik als de verdienste van Adhoc, dat duidelijk een goed netwerk heeft van actieve horeca-ondernemers die openstaan voor nieuwe plannen en plekken.”*

“Het grote aantal bezichtigingen heeft me echt verrast. Zeker zo kort na corona, dat natuurlijk een flinke wissel getrokken heeft op de horecasector. En daarbij moet de nieuwe huurder ook investeringen doen in het Schipperscafé. Dat bleek veel horeca-ondernemers er niet van te weerhouden, want de belangstelling was boven verwachting groot. We hebben veel uiteenlopende concepten binnengekregen van verschillende partijen. De hoge kwaliteit van de inzendingen zie ik als de verdienste van Adhoc, dat duidelijk een goed netwerk heeft van actieve horeca-ondernemers die openstaan voor nieuwe plannen en plekken.”









“We wilden het vinden van een geschikte huurder zorgvuldig aanpakken. Daarom hebben we Bram Stokman van Adhoc Horecamakelaars gevraagd om met ons mee te denken. Hij kwam met een sterk en realistisch plan van aanpak. Zijn aanbeveling was: hier heb je horeca nodig die aantrekkingskracht van zichzelf heeft, waar mensen sowieso op afkomen. Zo hebben ze de verhuur van het Schipperscafé ook in de markt gezet. Wie geïnteresseerd was, kon pitchen door een ondernemingsplan en concept in te sturen. Dat bleek een goede strategische zet.”







*“The Seafood Bar gaat echt iets toevoegen aan het palet aan activiteiten hier in de Beurs en aan het Damrak als geheel.”*

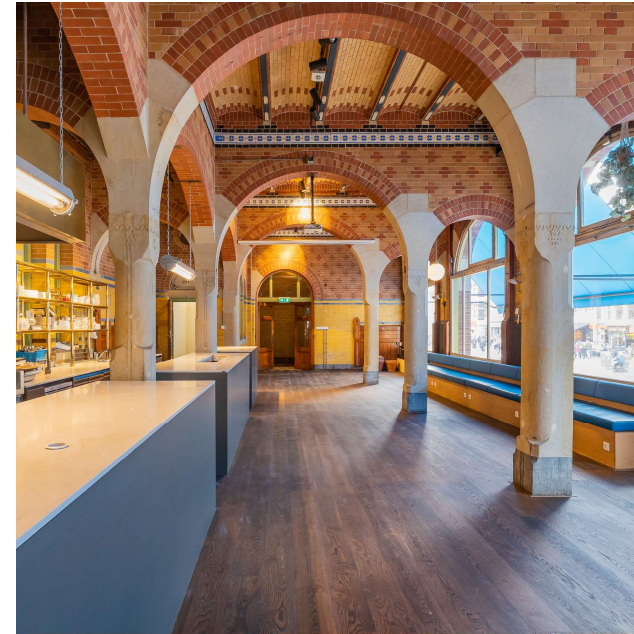
“Uit de inzendingen hebben we een selectie gemaakt van de voorstellen die er het meest uitsprongen. Al gauw bleek dat we unaniem waren in onze voorkeur: The Seafood Bar. Een concept dat met haar klasse en internationale karakter past bij het DNA van de Beurs. Na het eerste gesprek met Pepijn de Visscher van The Seafood Bar, werd het plan alleen nog maar leuker. De locatie in de Beurs daagt hen uit om het net weer anders te doen dan in hun andere vestigingen. En ze zullen creatief om moeten gaan met de fysieke zichtbaarheid van hun nieuwe restaurant. Ik heb er het volste vertrouwen in dat zij ook deze locatie tot een succes zullen maken. The Seafood Bar gaat echt iets toevoegen aan het palet aan activiteiten hier in de Beurs en aan het Damrak als geheel.”





*“Deze locatie heeft alles in zich om net zo’n icoon te worden als de Oyster Bar in Grand Central Station in New York”*

Pepijn de Visscher: “In eerste instantie had ik weinig interesse in een extra restaurant in Amsterdam. We hebben daar al drie restaurants en de focus lag bij ons meer op Londen, waar we ook een zaak hebben. Toen ik de brochure nog een keer onder ogen kreeg, ben ik mede op aanraden van Bram Stokman van Adhoc horecamakelaars toch gaan kijken. Bram kent ons goed: zo was hij de verhurende makelaar bij onze panden in Utrecht en op het Spui. Hij denkt ook mee bij andere zaken van ons. Ik ken hem als een prettig persoon die echt verstand van zaken heeft. Toen Bram aangaf dat hij hier wel een match zag, heb ik een afspraak gemaakt voor een bezichtiging. Eerlijk gezegd ging ik ook een beetje voor mijn plezier, want architectuur is een grote hobby van me en de Beurs van Berlage is natuurlijk een bijzonder pand. Na de bezichtiging kwam ik al vrij snel tot de conclusie dat dit de perfecte plek was voor ons. Iedereen die geïnteresseerd was, kon een voorstel indienen bij Adhoc. Dat de Beurs ons plan uiteindelijk uitgekozen heeft, is natuurlijk prachtig.”







“De locatie ligt misschien wat dicht bij ons restaurant aan het Spui, maar dat woog niet op tegen de enorme voordelen: de schitterende architectuur aan de binnenkant, de bestaande inventaris en de ligging aan het Damrak, dat misschien wel de drukste straat van Nederland is. Het klopt dat je weinig van het interieur ziet als je pal langs het gebouw loopt. De mensen die aan de andere kant van het Damrak lopen – waar het veel drukker is – kijken daarentegen vanwege de afstand beter naar binnen. Met warme spots in de juiste kleur gaan we de bogen en het plafond goed uitlichten. Zeker in de avond en in de winter wordt dat fenomenaal. Daarnaast mogen we een dertig meter lang terras neerzetten. Dat gaat ook veel doen.”





“Als The Seafood Bar streven we ernaar om prachtige visrestaurants te openen in unieke panden. Aan het Spui zitten we bijvoorbeeld in een pand in Art Nouveau stijl met een rijke historie en in Londen in een Georgian townhouse uit 1730. Het Schipperscafé in de Beurs van Berlage past goed in dat rijtje. Het interieur heeft de ideale sfeer voor een oesterbar. Het deed mij denken aan de Oyster Bar in Grand Central Station in New York. Dat restaurant zit daar al meer dan 100 jaar. Het Schipperscafé heeft alles in zich om ook zo’n icoon te worden.”



“In de horeca blijft het lastig te voorspellen hoe mensen gaan reageren op een locatie. Is de trap een bezwaar? Spreekt het concept de gemiddelde passant aan? Toch heb ik sterk het gevoel dat dit een succes gaat worden. Samen met de Beurs, de Bijenkorf en de nieuw geopende Dior winkel is er een kentering gaande naar meer kwaliteit in de straat. Het Damrak kan wel wat extra kwaliteitshoreca gebruiken. Hopelijk geeft het een nieuwe reden aan Amsterdammers om die prachtige straat weer te bezoeken.”

