



THE GREEN HOUSE

RESTAURANT - URBAN FARM - VERGADERCENTRUM
ALLES OVER DEZE CIRCULAIRE BROEDPLAATS

Wanneer: Donderdag 17-05-2018
Locatie: The Green House.
Adres: Croeselaan 16, 3521 CA in Utrecht
Tijd: 16.00 – 18.00 Aansluitend drankje en House Hapjes
Inloop: vanaf 15.45

Met: Peter Scholte, Executive Chef 'The Green House'
 Mark Welle, projectleider verduurzaming Strukton Worksphere
 Rogier Joosten, kwartiermaker en integraal ontwikkelmanager circulair
 paviljoen 'The Green House'

Meedoen? Mail naar ad@debouwklup.nl Het liefst z.s.m. en uiterlijk op 09-05.
 Gratis voor leden en aspirant-leden. Voor ieder ander € 35,- (exclusief btw)



Foto's site Strukton Worksphere.

Volledig circulair

Het paviljoen van The Green House is volledig nieuw circulair en zeer duurzaam gebouwd paviljoen in het hart van Utrecht. Het paviljoen krijgt een tijdelijk karakter: over 15 jaar verdwijnt het weer als de gemeente het gebied opnieuw gaat inrichten. Passend bij dit tijdelijke karakter is het volledige paviljoen demontabel en remontabel.

Ook is en wordt zo veel mogelijk gebruik gemaakt van hergebruikte materialen. Zo komt de glazen gevelbekleding van de voormalige naastgelegen Knoopkazerne. En worden zo veel mogelijk producten geleased of geleverd naar gebruik en blijven daarmee in bezit van de leverancier, met een volledig circulair businessmodel als resultaat.

Als het wordt weggehaald, blijft er niets in de grond achter: bouwers Strukton en BallastNedam hebben de constructie zo gemaakt dat er geen leidingen, kabels of riolering in de grond onder het paviljoen liggen. Zo wordt de grond na gebruik 'schoon' achtergelaten, wat past in het circulaire verhaal. The Green House is gebouwd naar een ontwerp van cepezed.

[Lees meer](#) over de bouw en de initiatiefnemers van The Green House.

Circulair horeca concept

The Green House is een nieuw circulair horecaconcept van cateraar Albron. Verantwoord en duurzaam koken staat centraal. Er wordt uitsluitend met verse en duurzame producten gewerkt. Deze komen zoveel mogelijk uit de directe omgeving en uit de eigen inpandige 'Urban Farm' en de 'Rain Garden' achter het gebouw. Peter Scholte is aangesteld als Executive Chef.

Cateraar Albron

Bedenkt, bouwt en beheert foodconcepten met een verhaal. Voor bedrijven en overheden, op scholen en universiteiten, in ziekenhuizen en zorginstellingen, op evenementen, in dag- & verblijfsrecreatie en op high traffic locaties.

Strukton Worksphere

Is koploper in Nederland op gebied van realisatie, exploitatie en beheer van een duurzame en gezonde leefomgevingen. De portfolio laat een goede balans zien tussen Beheer & Onderhoud en Projecten, zowel installatietechnisch als bouwkundig. Daarbij hebben ze een aantal speerpuntmarkten waaronder zorg, industrie en mobiliteit.

Organisatie

Arjan te Lintelo: Moderator

Erik van der Leij: Fotografie

Margreet Koster: Verzamelt verhalen, verwachtingen, opinies en indrukken.

Ad Struik: Organisatie

Met dank aan: René Hekman en Leon Koppelman (Strukton Worksphere Deventer)

Komt u met de trein?

Uitgang Jaarbeurs. Direct na de schuifdeuren linksaf (dus niet naar beneden). U loopt richting hoofdkantoor RABO Bank. Daar naar beneden en u bent er.

The Green House ligt tussen het hoofdkantoor en De Knoop (nieuw rijkskantoor) in.

Kan niet missen. Looptijd: ongeveer 5 minuten.

Komt u met de auto?

Dan is het verstandig (betaald) te parkeren bij de Jaarbeurs.