



DE KOOKFABRIEK

TEKST PAULA PLANTINGA
FOTOGRAFIE ROGIER LULOF

VORIG JAAR OPENDE DE KOOKFABRIEK VAN ONDERNEMERS RONALD TEN BERG, MARC KLOK EN JAN MAARTEN KRUYT HAAR TWEDE VESTIGING. NA DE EERSTE VESTIGING IN DEN HAAG WERD NU GEKOZEN VOOR DE HUISVESTING IN EEN VOORMALIGE DRUKKERIJ IN AMSTERDAM.

KOOKKUNST "Met De Kookfabriek introduceren wij als eerste in Nederland het concept kookrestaurant waar de gast zijn eigen eten kan maken", legt Ronald uit. Naast kookworkshops voor groepen, bieden we ook de mogelijkheid voor events, teambuild koken, eigentijdse borrels, recepties en productpresentaties. De Kookfabriek Amsterdam heeft de beschikking over een uitgebreide geluids- en lichtinstallatie en verschillende projectiemogelijkheden. Via grootbeeldprojectie kunnen gasten de kookkunsten van de chefs volgen om vervolgens zelf aan de slag te gaan."

LOCATIE De industriële ruimte heeft een oppervlakte van circa twaalfhonderd vierkante meter en is ingericht met eigentijds meubilair. Het betreft één grote ruimte en een vide die transparant is opgedeeld in een ontvangstruimte, productiehal, schaftlokaal en directieruimte. In de productiehal staan zestien kookeilanden, uitgerust met een zespitsgasfornuis, oven, wasbak en kraan. "Het concept heeft veel meters nodig. Deze locatie was ideaal. Wij organiseren evenementen voor groepen tot vijfhonderd personen. Alle culinaire groothandels zijn hier in de omgeving gevestigd, we beschikken over een eigen parkeerterrein

en zijn goed bereikbaar met het openbaar vervoer."

KOOKRESTAURANT "Iedere eerste vrijdag van de maand kunnen gezelschappen vanaf twee personen een kookeiland en dinertafel reserveren die worden gedeeld met anderen. Groepen bestaande uit zeven personen of meer krijgen een eigen kookeiland en dinertafel. Onder deskundige leiding wordt een driegangenmenu van het seizoen bereid. We starten met een borrel, gaan daarna koken, vervolgens dineren en sluiten af met een dj. Het is echt een compleet avondje uit", sluit Marc af. ■