



Duurzaamheid is een must bij het ontwerpen van gebouwen voor de AGF-sector, ziet Bessels Architecten en Ingenieurs

Herman Bessels, Bessels Architecten en Ingenieurs:

## ”Onderzoek waarom je *niet* zou bouwen”

“De vraag waarom je niet zou bouwen, is veel belangrijker dan de vraag: gaan we bouwen?”, zegt Herman Bessels, architect en grondlegger van Bessels Architecten en Ingenieurs. Herman stelt vast dat veel problemen die in het bouwproces achteraf optreden, vooraf al bekend waren. Hij noemt daarbij aspecten als ecologie, regelgeving, voorbereidingsbesluiten, budget, maakbaarheid, leverbaarheid of toekomstgroeimodellen als voorbeeld. “Dergelijke aspecten worden vaak vooraf niet bekeken, waardoor ze achteraf voor veel problemen zorgen.”

“Wij starten vaak met een team van een jurist, een ecooloog, een planooloog, een constructeur en een procesadviseur die allen een korte en krachtige opdracht krijgen om in drie weken de mogelijke problemen op hun vakgebied te schetsen evenals een oplossing op hoofdlijnen. Dan hou je de advieskosten en tijd in de hand.” Zo heeft Bessels recent resultaat geboekt bij de bouw van een vrieshuis. “Het vrieshuis moest 30 meter hoog worden. Na dit onderzoek bleek dat dit een procedure vraagt van misschien wel 7 jaar. Een hoogte van 19,80 meter bleek met 7 maanden vergund te krijgen. Een ander voorbeeld is een terrein waar een ecologische verbingszone over het terrein zou zorgen voor een bijna onmogelijk duur bouwproces. Uiteindelijk hebben we de zone anderhalve kilometer mogen verschuiven en vier keer zo breed gemaakt; iedereen blij.” Herman constateert dat de

kern bij dit alles is hoe vertragingen voorkomen kunnen worden. “Je kunt heel veel problemen in het bouwproces ondervangen door dingen parallel te laten lopen. Als je op het moment dat het voorlopig ontwerp voor 80 procent gereed is, zorgt dat er een selectie van aannemers is gemaakt, kan dan al gezocht worden naar de meest optimale uitvoeringen in materialen, tijd en kosten. Bouwen begint eindelijk wetenschap te worden en niet alle kennis zit in één persoon. Je moet het als team doen en daar voor openstaan.”

### GRILLIGE MARKT ZORGT VOOR VERSCHUIVING

Een ander aspect dat het bouwen voor de AGF-sector complex maakt, is de enorme grilligheid in de markt, geeft Herman aan. Hij ziet, dat waar vroeger alle AGF-verpakkingen werden afgestemd op gezinnen van minimaal vijf personen, verpakkingen

nu steeds vaker zijn bedoeld voor eenpersoonshuishoudens. “De consument mixt zijn eigen maaltijd in de winkel. Dat geeft een waanzinnige verschuiving om wat er gemaakt moet worden. Een andere productvraag vraagt om een ander gebouw.” Maar ook de just-in-time levering is een grote uitdaging, merkt de architect op, zeker in combinatie met de steeds grilliger uitleveringsvraag. Als voorbeeld noemt hij het tomatenschap bij Edeka Zur Heide Feine Kost, Berlinerallee in Düsseldorf waar 35 verschillende sorteringen, combinaties en verpakkingen de aanleverketen complex maken en daarmee ook eisen stellen aan de gebouwen van die leveranciers. Volgens Herman de toekomst: “Ga er vooral eens kijken.”

Als de markt verandert, veranderen ook de vereisten die aan een gebouw worden gesteld. “Geen gebouw wordt gebruikt zoals het is ontworpen. De markt verandert sneller dan dat wij kunnen bouwen. De markt is dagvers en het gebouw gaat minimaal 30 jaar mee. Daar zit een enorme contradictie.” Bij het ontwerpen van een gebouw streeft Bessels er dan ook naar zo veel mogelijk flexibiliteit voor toekomstige wijzigingen toe te voegen. “Zonder te vervallen in het ontwerpen van een Zwitsers zakmes. Zo’n zakmes ziet er prachtig uit, alles zit eraan en het kost veel geld. Maar wil je een appel schillen dan



Bij het ontwerpen van een gebouw streeft Bessels Architecten en Ingenieurs ernaar zo veel mogelijk flexibiliteit voor toekomstige wijzigingen toe te voegen

pak je een Hema mesje van een euro en die schilt nog beter ook.”

Daarom is het voor Herman belangrijk om niet in gebouwen te denken, maar in structuren. “Daardoor kun je nu concurrerend en toekomstbestendig zijn.” Aspecten die daarbij een rol spelen zijn bijvoorbeeld het dak meer draagkracht geven dan alleen

voor zonnepanelen of het bouwen met een grotere hoogte. “Een ander voorbeeld is het compartimenteren van het gebouw in rook- en roetcompartimenten van 3000 m2. Dat geeft een verzekeraar gebouw en minder premiekosten, ook op termijn. Stel vanaf dag één de vraag: wat kan ik met het gebouw als we eruit zijn gegroeid of iets anders gaan doen?”

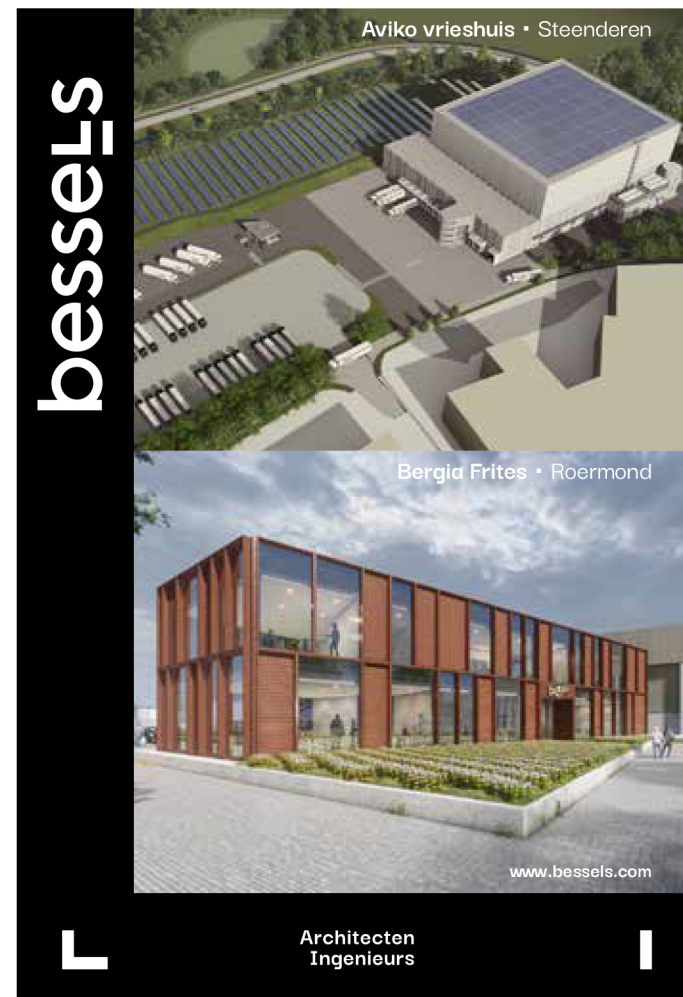
wendbaarheid heeft bij sommige van onze projecten ertoe geleid dat er substantieel minder rente werd gevraagd. Dit uiteraard wel met de meest optimale gebruiksmogelijkheden.”

Duurzaamheid is een ander aspect dat van belang is bij het financieren van een project. “Het is gewoon een must. Het verhoogt de beleggingswaarde van een pand. Je kunt het vergelijken met een auto. Vroeger kocht je een benzineslurper, dat maakte allemaal niet uit, tot het moment dat de benzine heel duur werd. Toen keek iedereen naar zuinige of elektrische auto’s. Uiteindelijk is het de markt die voor een heel groot deel bepaalt wat er gebeurt.” Maar ook duurzaamheid op het niveau van functionaliteit is belangrijk, geeft Herman aan. “De grootste duurzaamheid zit hem in het ontwerpen van een gebouw dat meerjarig aan zijn functie blijft voldoen en dan komt het structuur denken ook weer om de hoek kijken.”

### CONDENSATIE

Herman geeft aan dat condensatie één van de grootste problemen is in foodgebouwen, niet alleen in de ruimte zelf, maar ook in delen van de constructie en vloeren in aangrenzende ruimtes. “Condensatie is een voedingsbron voor vele ongemakken. Als je een foodfabriek ontwerpt, moet je vanaf dag één nadenken over hoe je dat kunt gaan voorkomen. Een gebouw ontwerpen zonder inzicht in de condensatie problematiek veroorzaakt achteraf veel problemen. Rekenregels zijn niet te geven het is vooral de factor pragmatiek en ervaring die bepaalt wat je moet doen. Nu, maar ook bij aanpassingen vanwege komende ontwikkelingen.” Hij merkt op dat met sanitaire plafonds veel ondervangen kan worden, mits goed ontworpen. “Sanitaire plafonds kosten geld, maar leveren ook heel veel op: minder reiniging en eenvoudiger voldoen aan foodeisen. Maar nog belangrijker is dat je op het laatste moment en in de loop van de jaren boven het plafond nog van kan alles wijzigen en onderhoud kan plegen, zonder contact met de productieruimte. Buiten alles: food vraagt veel ervaring, maar is ook één van de interessante delen van de bouwontwerpmarkt,” besluit Herman. (MW) ■

[HBessels@bessels.com](mailto:HBessels@bessels.com)



### DUURZAAMHEID MUST VOOR FINANCIERING

Het streven naar deze multifunctionaliteit blijkt ook mee te spelen in de financiering van nieuwe gebouwen, waarvan Herman vaststelt dat deze steeds minder vaak uitsluitend bancaire is. Hij ziet dat er wel financieringsmogelijkheden zijn en dat in die parallelle stromen ook de restwaarde van een pand als de zittende gebruiker vertrekt, een belangrijk aspect is. “Industriële gebouwen geschikt voor de foodsector hebben vaak hele specifieke eisen, waardoor deze panden minder courant zijn. Daarom streven we naar multifunctionaliteit van deze gebouwen, want een zeer goede alternatieve aan-