



## DESIGNER SPECIAL

# BEERS | BRICKWORKS

TEKST PAULA PLANTINGA

FOTOGRAFIE JIM ELLAM | BEERS|BRICKWORKS

**IN JULI 2008 BEGONNEN NICOLE VAN BEERS EN KARIENE VAN STEENOVEN HET HORECAONTWERPBUREAU BEERS|BRICKWORKS. VIJF JAAR VERDER HEBBEN ZIJ EEN BREED SCALA AAN BIJZONDERE HORECAPROJECTEN OP HUN NAAM STAAN. TIJD VOOR EEN DESIGNER SPECIAL MET DIT CREATIEVE DUO.**

**ACHTERGROND** Kariene: “Nicole en ik kennen elkaar van de antikraakschool in Breda, waar we hebben gewoond. Ik was net afgestudeerd aan de Academie voor Kunst en Vormgeving St. Joost, richting architectonische vormgeving, en Nicole was daar net gestart. Allebei hebben we in onze academitijd stagegelopen bij Piet Hein Eek. Na eerst gewerkt te hebben bij ZEE, een ontwerpbureau voor tentoonstellingen, ging ik aan de slag bij Inbev.” Nicole volgde twee jaar later. “Bij de brouwerij werden we uitgedaagd om bieromzetten te verhogen, het ‘mooie’ kwam op de tweede plaats. Dat lijkt voor een ontwerper geen logisch uitgangspunt, maar voor ons was het het walhalla. We konden toetsen wat wel en niet werkte, de bieromzetten vertelden alles. Hoe fijner mensen het vinden om terug te komen, hoe hoger de bieromzet. Vijf jaar geleden startten we Beers|Brickworks met al die unieke kennis in huis.”

**EERSTE OPDRACHT** Nicole: “Onze eerste grote project was Zorghotel Merlinde in Breda. De opdracht was een zorghotel creëren met de nadruk op hotel. Een uitdagende klus die het totale hotel betrof. We hebben eerst de routing van de architect omgegooid waarna het ontwerp kon starten; van publieke ruimten tot aan de kamers. Het hotel won in 2011 de VENUEZ Hospitality & Style Award voor Best Hotel Concept. Een enorme kroon op ons werk.”

**WERKTERREIN** Kariene: “Wij richten ons op de horeca: cafés, bars, restaurants, hotels en poppodia. Daar kiezen we heel bewust voor. In de horeca komen mensen bij elkaar, ontmoeten zij elkaar. Het is iedere keer een kick om te zien hoe een zaak zijn eigen leven gaat leiden en het een plek in een stad verovert.” Nicole: “Uit onze brouwerijtijd kennen we heel veel ondernemers. Toen we voor onszelf begonnen, zijn we overspoeld met opdrachten. Het werd ons echt gegund. Toen kwamen we erachter hoe groot ons netwerk eigenlijk is. En ook hoe bijzonder onze combi is, bieromzet linken aan het ontwerp. Bij INBEV hebben we honderden routings gemaakt, hier zijn we echt routingspecialisten geworden.”

**SIGNATUUR** Nicole: Nicole: “Als je onze projecten binnenloopt, voelt de ruimte heel bijzonder, tegelijkertijd voel je je als gast prima op je gemak. Het voelt natuurlijk. Het gaat niet om de smaak van de ondernemer of een vertaling van onze stijl. Je moet terug willen komen.” Kariene: “De basis is in principe bruin, hoe eigentijds een ontwerp ook is, en met een paar grote dingen brengen we de kleur erin. Dat doen we bewust, zodat een zaak veel langer met zijn tijd meegaat. Met een minimale verandering, bijvoorbeeld de kleur, is het mogelijk een nieuwe draai aan onze ontwerpen te geven. Een horecazaak, die kan meegroeien met de tijd.”



**INSPIRATIEBRON** Nicole: “De ondernemer is voor ons de belangrijkste inspiratiebron. Zijn of haar verhaal wordt ons beeld.” Kariene: “De ziel van de zaak moet dicht bij het hart van de ondernemer liggen, zo kan hij of zij zelf op logische manier de zaak verder uitbouwen. Zo begint een project bij ons altijd: het leren kennen van de drijfveer van de ondernemer.”

**RECENT OPGELEVERD PROJECT** Kariene: “In september 2013 hebben we Ruig in Oss opgeleverd. Het ruigere broertje van het naastgelegen H32, ook door ons ontworpen voor Pierre Vink in 2012. Het uitgangspunt voor de realisatie van Ruig was ‘ruig’, goedkoop en snel. Het ontwerp is heel organisch tot stand gekomen. We hebben vanuit de praktijk gedacht en gewerkt met sloopmaterialen. Met een sterk ontwerp, een goede timmerman en sloopmaterialen. Zo maak je voordelig een unieke horecazaak.” Nicole: “Het is echt een project van deze tijd. Bestaande materialen zijn hergebruikt voor nieuwe doeleinden. Zo dient een oude gymzaalvloer als barblad en hebben we sloophout gebruikt voor de ‘Ruig’-wand. De krukken uit de oude inboedel zijn gerecycled. De caféposterwand hebben we zelf gemaakt met de houten drukletterverzameling van Kariene en mijn tekeningen. Ook de kistbanken zijn door ons ontwikkeld. Deze manier van werken stimuleert de creativiteit. De luxe van een groot budget is leuk, maar deze aanpak daagt uit tot creativiteit.”

**TRENDVOLGER OF TRENDSETTER** Nicole: “Wij werken graag met ondernemers met lef. Van een voorzichtig ontwerp worden we zelf ook niet blij. Het is niet onderscheidend en niet in het belang van een ondernemer. Kariene: “We willen graag een stapje verdergaan, het publiek van tegenwoordig kan dat prima aan. Zij zien de hele wereld en zijn vaak minder bang dan ondernemers denken.”

**BACK-TO-BASIC OF GLAMOUR** Nicole: “Absoluut basic, we zijn alles behalve glamorous. We zijn Brabantse meiden, met lef voor tien en staan tegelijkertijd met beiden benen op de vloer!”

**FAVORIETE VENUE** Kariene: “Villa Augustus in Dordrecht. Dat is met lef gebouwd en er zit zo veel persoonlijkheid in. En het blijft zich ontwikkelen. Ook de grafische kant is heel sterk. Dat versterkt de identiteit enorm en daar worden wij blij van!”

**BUITENLAND VERSUS NEDERLAND** Nicole: “Als we voor het buitenland moeten kiezen, dan wordt het België. Een inspiratierondje Antwerpen is een feestje. In Antwerpen zijn ze heel goed in de kracht van de eenvoud. Het voordeel is wel dat de panden al mooi zijn.” Kariene: “Ondernemers zoeken vaak ver weg naar inspiratie, maar de inspiratie ligt voor je op straat.”

**TRENDS** Nicole: “Concepten worden jonger. Voorheen was een concept heel volwassen en uitgedacht. Nu mag het veel speelser zijn. Daarnaast zie je een grote verandering in de benadering van eten. Lokale ingrediënten worden steeds belangrijker, ook in de bereiding liggen tal van kansen voor een goed horecaconcept.” Kariene: “Ondernemers hebben een professionaliseringslag gemaakt. Er zijn veel meer dingen belangrijk geworden bij het ontwerp van een goed caféconcept.”

**WENS** Nicole: “We willen erg graag centrumlocaties ontwerpen, daar bereik je een groot publiek mee.” Kariene: “En in een groot oud industrieel pand horeca ontwikkelen is natuurlijk ook geweldig. We beginnen altijd graag bij het begin!”

**TOEKOMST** Nicole: “In de toekomst willen we eigen Beers|Brickworks-producten op de markt brengen. We hebben al zo veel ontwerpen in de kast liggen die we kunnen produceren. In de collectie van Vervoort Meubelen is een buitenbank van ons te koop. Maar we willen juist meer dan alleen meubilair. We willen slimme ideeën die je kunt uitbouwen voor ieder café. Dat is onze toekomstdroom.” ■