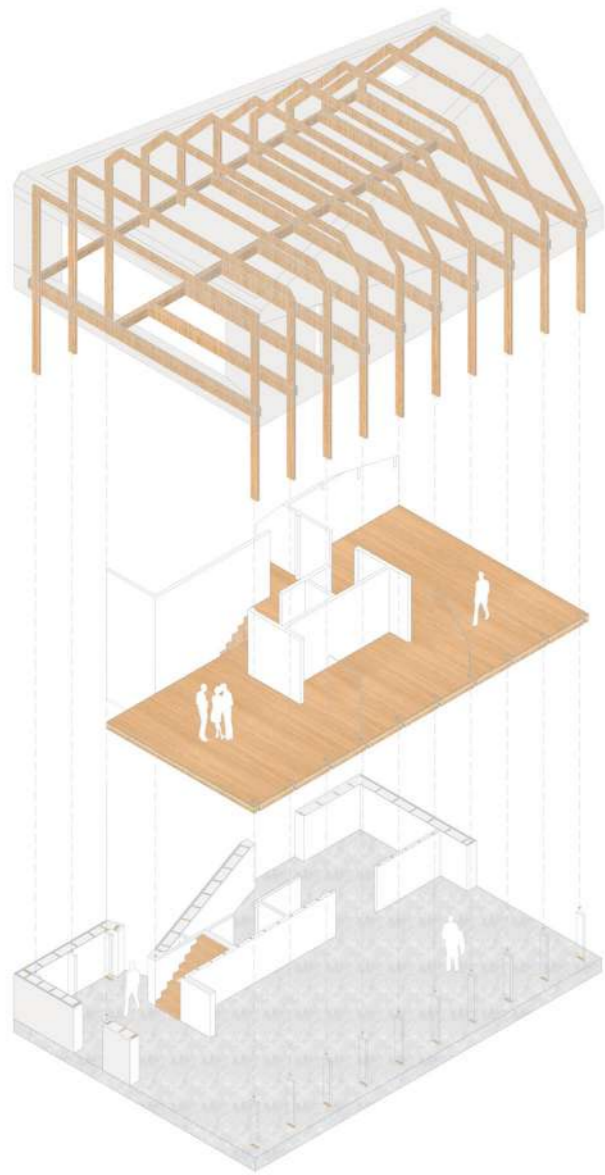


Het Broodatelier

Ode aan visie en vakmanschap

In Avenhorn ontwierpen we voor een particuliere opdrachtgever Het Broodatelier. De opdrachtgever, bakker en ondernemer, heeft een visionaire kijk op de toekomstige rol van brood in onze wereld.

In het Broodatelier wordt deze visie tastbaar en kunnen bezoekers kennismaken met het ambacht van broodbakken. We ontwierpen een gebouw op maat dat reflecteert op schoonheid, kunst, vakmanschap en menselijke ervaring.



PROJECT
HET BROODATELIER

LOCATIE
AVERHORN

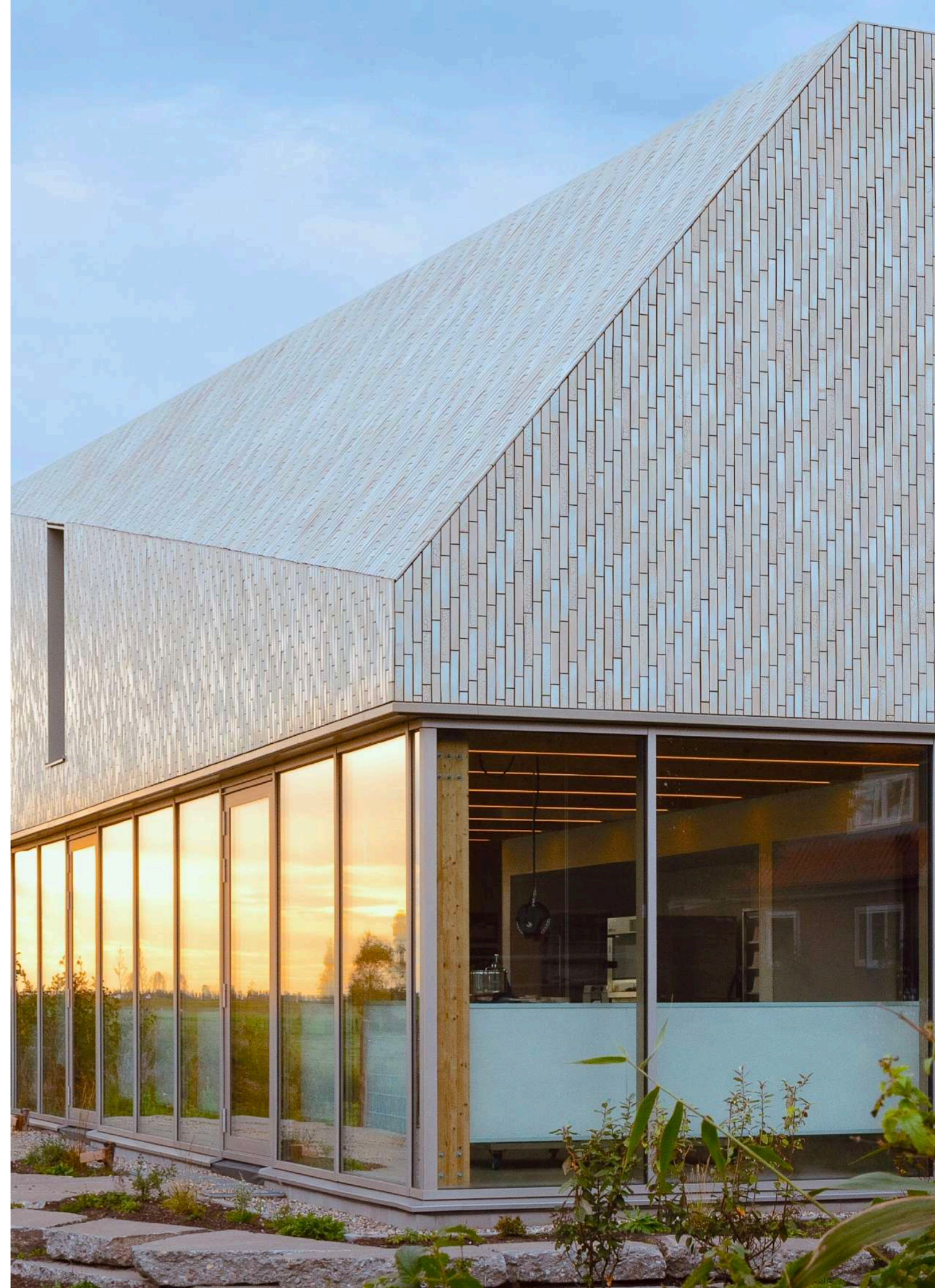
PROGRAMMA
ATELIERRUIMTE EN
ONTMOETINGSRUIMTE

OPDRACHTGEVER
PARTICULIER

PERIODE
2023 – 2025

OMVANG
250 M2 BVO

STATUS
GEREALISEERD



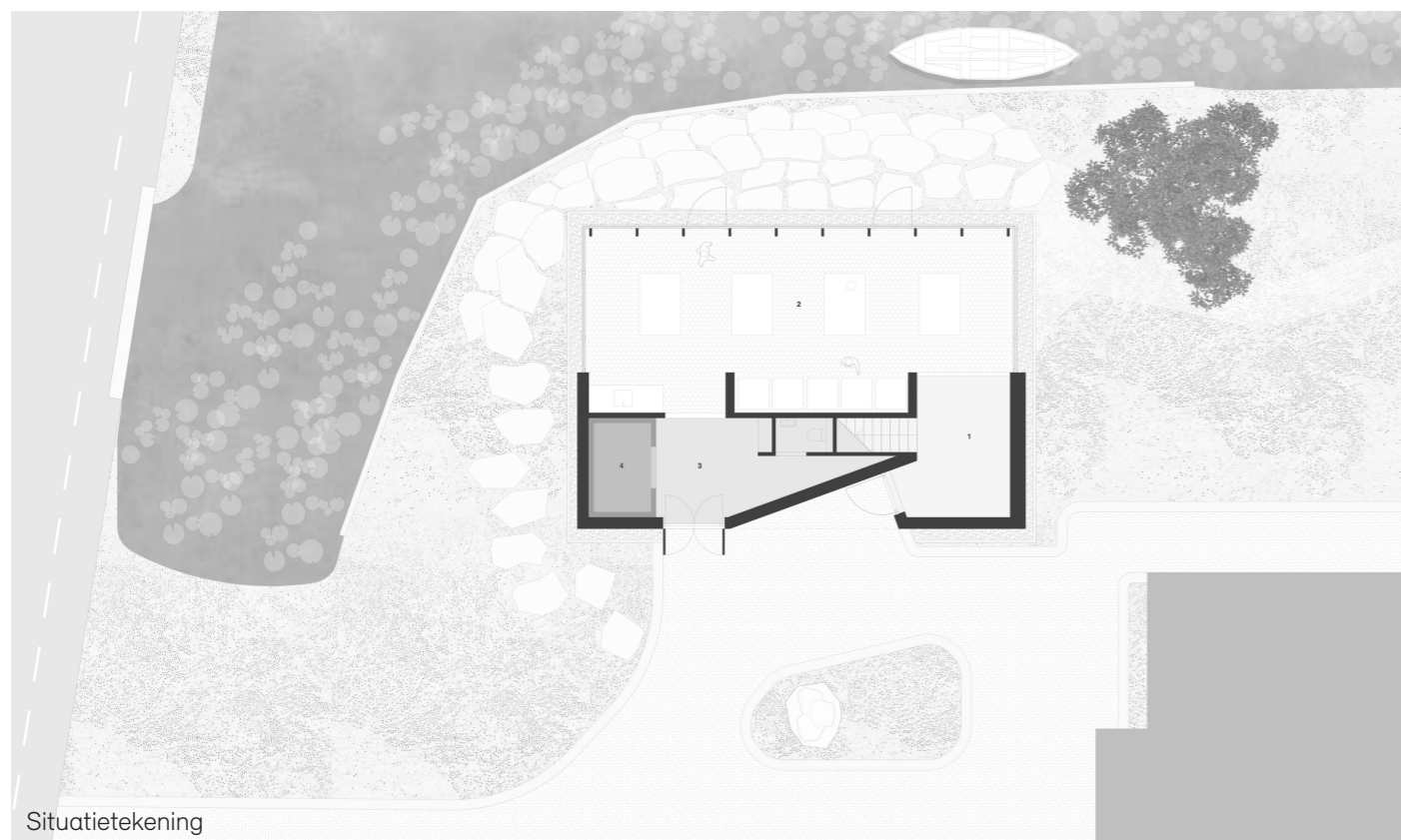
Het Broodatelier

Ingetogen en uitgesproken

Het gebouw is zowel ingetogen als uitgesproken. Het past in de schaal en maat van het dorp en sluit aan op het straatbeeld. Naar de straat toe voegt het silhouet zich naadloos in de vorm en de dakopbouw van de woningen in de omgeving. Wie er omheen loopt ontdekt een paviljoen met een eigen identiteit. Een subtiel verloop in de dakopbouw, een spel met open en gesloten gevels en de tegels zorgen ervoor dat het gebouw er van iedere zijde anders uitziet én een bescheiden fysieke impact heeft.

Vakmanschap en samenwerking

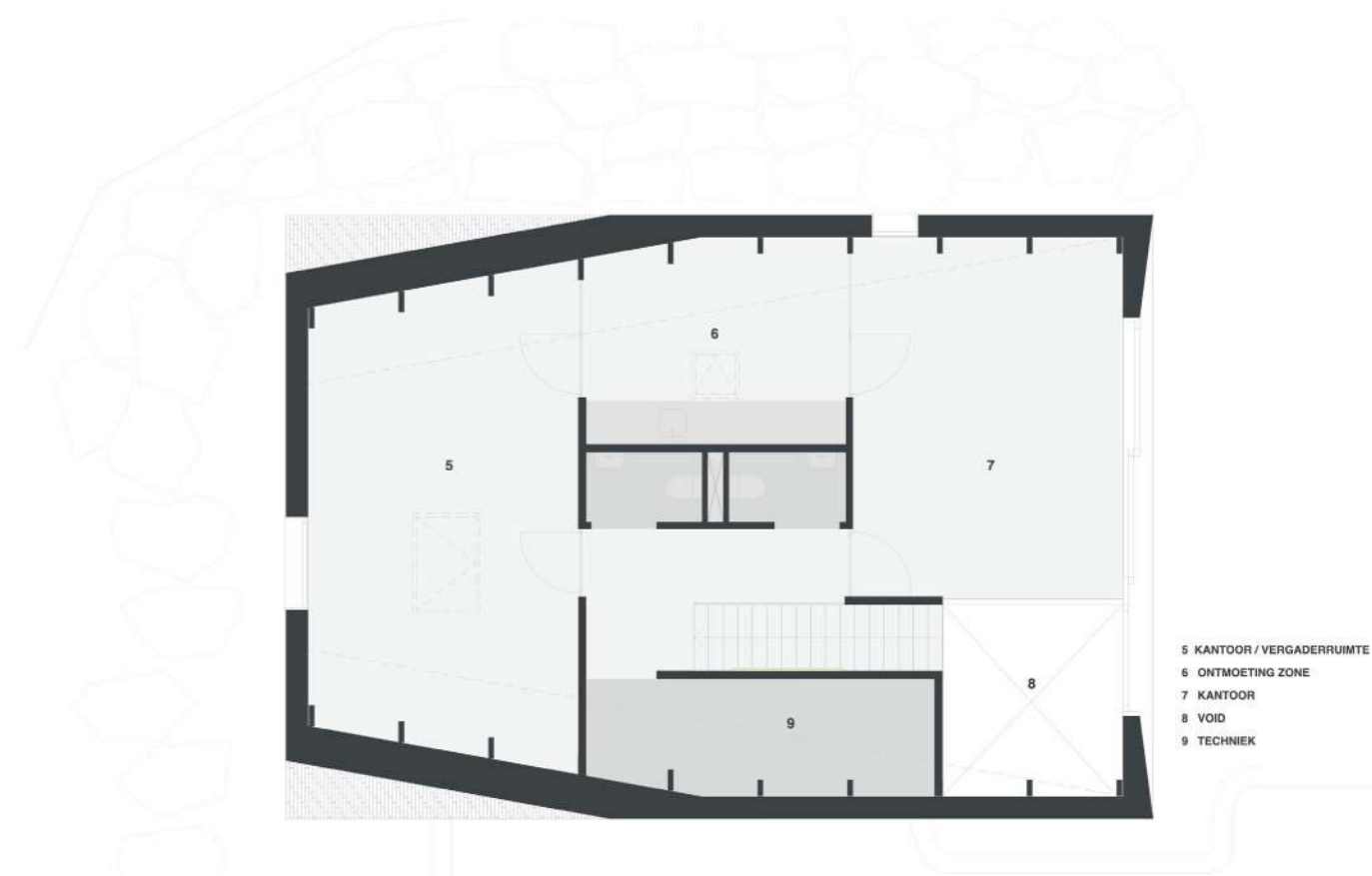
Het ontwerp en de realisatie moesten binnen een strakke deadline en een vastgesteld budget worden voltooid. Esthetiek en ambacht stonden centraal, wat vroeg om de volle aandacht en het vakmanschap van alle betrokkenen. Daarom werd het project uitgevoerd in een bouwteam, met nauwe samenwerking tussen opdrachtgever, architect en aannemer. Dankzij deze hechte samenwerking werd het gebouw binnen het budget in minder dan een jaar ontworpen en gerealiseerd.



Situatietekening



Het Broodatelier



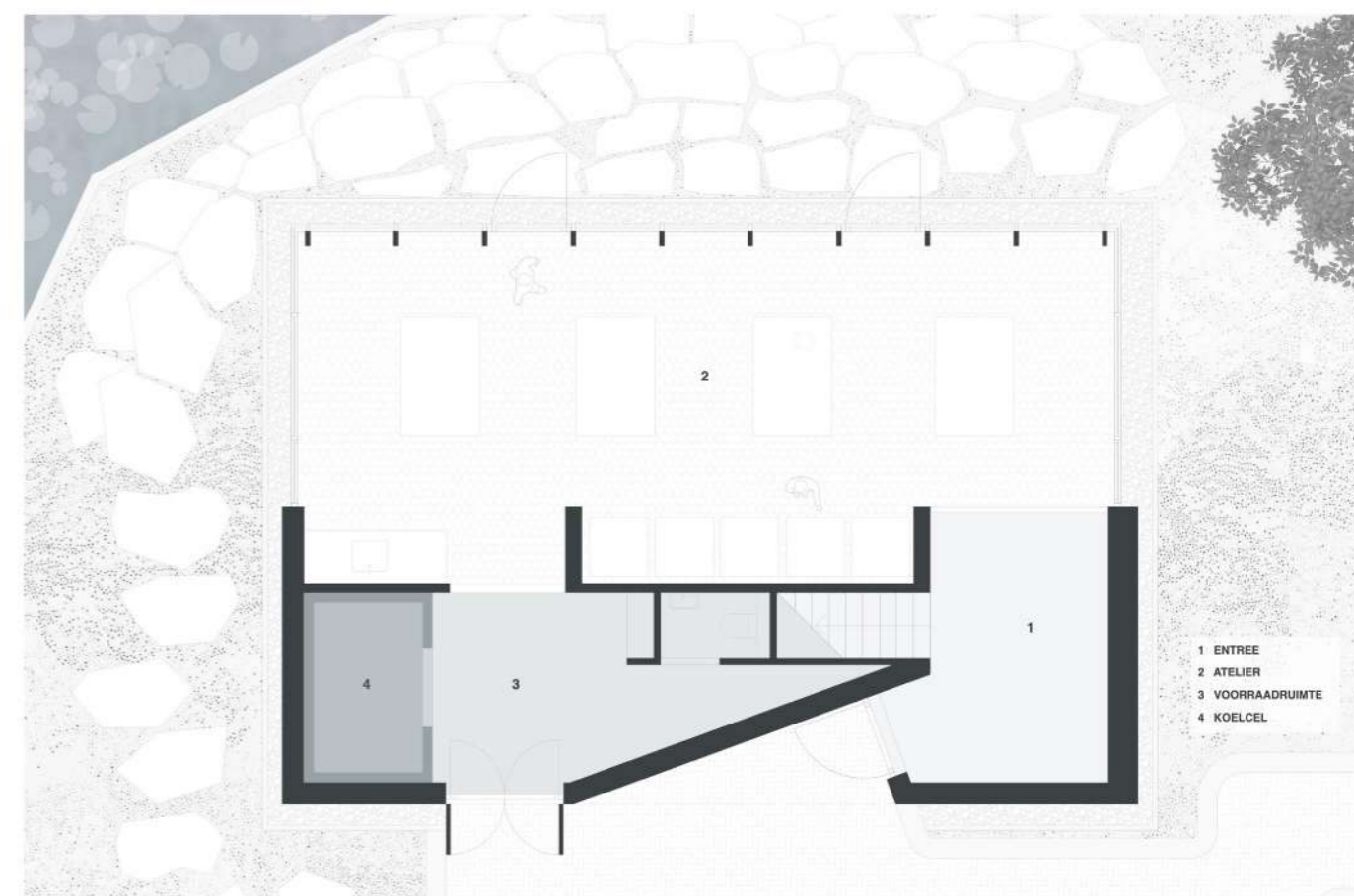
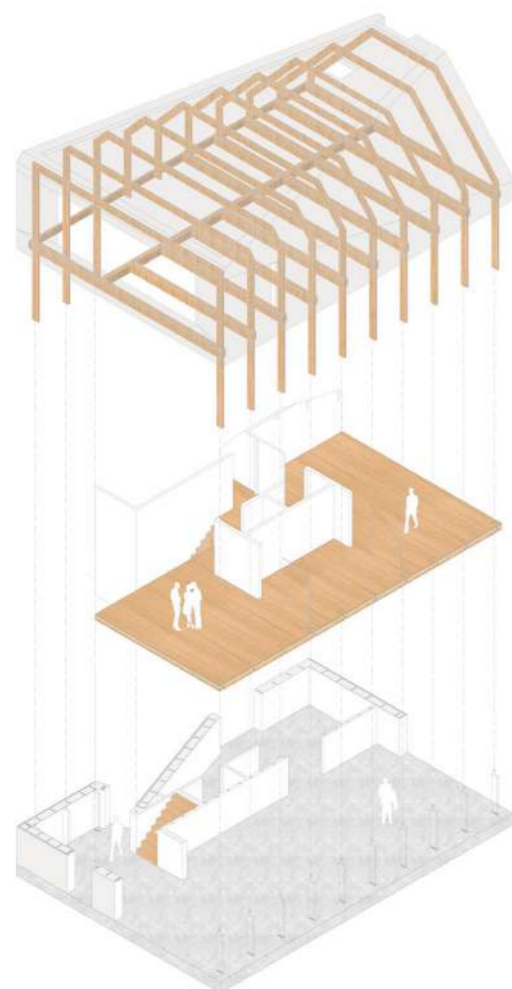
Plattegrond Verdieping

Materiaal en techniek

Het houten casco vormt de ruggengraat van het gebouw en bepaalt zowel de vorm als de uitstraling. Strategisch geplaatste glazen openingen maken de circulaire constructie ook aan de buitenkant zichtbaar. Het dak is geïsoleerd met biobased materiaal en in het landschap zijn hergebruikte Stelconplaten zorgvuldig geïntegreerd. De gevel is ontworpen met aandacht voor het kleurverloop. Een combinatie van glazuur en craquelé geeft het gebouw een uniek karakter en laat het subtiel opgaan in de omgeving.

Innovatie en maatwerk

Vanwege de innovatieve constructie en complexe details was een hechte en integrale samenwerking vanaf het begin essentieel. Zo konden in een vroeg stadium maatwerkoplossingen worden ontwikkeld en uitgevoerd, zoals de bijzondere dakvorm, slimme inzet van het budget en de unieke tegel. Deze is in samenwerking met Koninklijke Tichelaar speciaal voor dit project ontworpen. Samen met een landschapsarchitect is de zorgvuldige verbinding met het omliggende terrein en de omgeving



Plattegrond Begane grond



Impact en uitstraling

Het streven naar een zo duurzaam mogelijk gebouw met minimale impact was een essentieel onderdeel van het onderzoekende en op vakmanschap gerichte karakter. Het gebouw is energieneutraal, met een demontabel casco en bestaat uit slechts enkele materiaalsoorten, die duurzaam of circulair zijn geproduceerd. Het gebouw heeft een onderhoudsvrije schil met een lange levensduur. Het duurzame karakter vormt een integraal onderdeel van de uitstraling van het ontwerp, ontworpen.

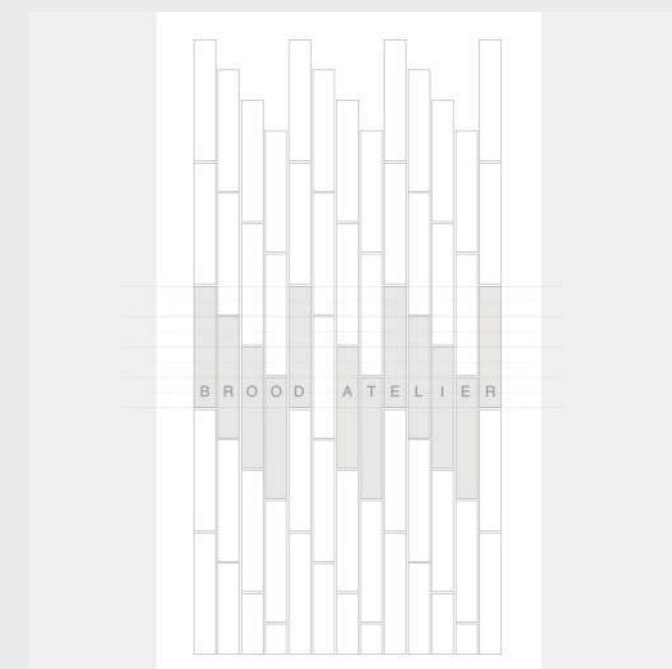
Ontmoeting en creativiteit

In het Broodatelier kunnen bezoekers workshops volgen en kennismaken met het ambacht van broodbakken en de visie op grootschalige, duurzame broodproductie. De eigenaar betreft andere disciplines bij zijn passie. In 2019 organiseerde hij een tentoonstelling met kunstwerken geïnspireerd door brood. Enkele van deze werken dienden als inspiratie voor het ontwerp van het gebouw en zijn nu te bewonderen in en rondom het Broodatelier.



'Uit hoeveel broden bestaat een mensenleven?'
Jette, een vrouw van 43 jaar oud, poseert bij een wand van 2.580 broden – het equivalent van wat een gemiddelde Nederlandse vrouw in 43 jaar eet.

Deze installatie werd gebruikt als inspiratie voor de gevel van Het Broodatelier.



"Het gebouw representeert mijn vak en ambacht en laat tegelijkertijd zien dat die niet op zichzelf staan. Het maakt zorgvuldig verbinding met de plek waar ik geworteld ben"

- Opdrachtgever Johan Pater