



**MAURITS**  
≡ KAZERNE ≡



**JUNI 2024**

Plan invulling achterzijde  
Mauritskazerne

# INLEIDING

Op het World Food Center in Ede ligt de Mauritskazerne. Deze monumentale kazerne was de beoogde locatie van de World Food Experience (WFE), een thema-attractie over voedsel. Het voorgebouw van de Mauritskazerne is eerder door Mauritskazerne B.V. al ingevuld met kantoren voor foodbedrijven en ondersteunende (vergader)faciliteiten. De provincie Gelderland heeft besloten de WFE niet langer financieel te steunen. Daarmee is de ontwikkeling van een bezoekersattractie van de baan. Tegelijk geeft het noodzaak tot en biedt het kansen voor een nieuwe invulling van de achterzijde van de kazerne.

Mauritskazerne B.V. heeft hiervoor een plan ontwikkeld. De kazerne krijgt daarin een nog bredere rol dan het nu al heeft als foodontmoetingsplek voor inwoners en bedrijven. Ook komen er mogelijkheden voor kinderen om de wereld van eten te ontdekken. Ervaren, doen en leren gaan daarbij hand in hand.

Het is geen plan voor een nieuwe experience, maar het initiatief bevat wel belevingselementen. Voor het plan is geen nieuwe bebouwing nodig. Ook richt het zich vooral op een lokale en regionale doelgroep. Thematisch sluit het initiatief goed aan bij het World Food Center en de ambities van de gemeente Ede.

In dit document lichten we het plan toe. Mochten er vragen zijn, dan zijn we graag bereid tot een nadere toelichting. We kijken ernaar uit om met de gemeente Ede samen te werken, waardoor de Mauritskazerne toch een waardevolle (food)rol in en voor Ede krijgt.

Timo Kruff  
Mauritskazerne B.V.



## INHOUDSOPGAVE

Leest u dit document digitaal? Klik op een knop om naar de betreffende pagina te gaan in het document te gaan.

[▶ LOCATIE EN OMGEVING](#)

[▶ BEBOUWING EN HUIDIGE FUNCTIES](#)

[▶ SFEERIMPRESSIE HUIDIGE KAZERNE](#)

[▶ CONCEPT & INVULLING ACHTERZIJDE](#)

[▶ VERDER VERDUURZAMEN](#)

[▶ AANSLUITING BIJ DOELEN EDE](#)

[▶ BIJLAGEN: PLATTEGRONDEN](#)

# LOCATIE EN OMGEVING

De Mauritskazerne ligt op het voormalige kazerneterrein Maurits-Zuid. Dat is het gedeelte van het World Food Center dat grenst aan de Klinkenbergerweg en gaat fungeren als de entree van de wijken, vanuit Ede en station Ede-Wageningen. Het gebouw staat aan een centraal plein dat nu fungeert als parkeerplaats. Aan het centrale plein liggen verder de Frisokazerne en het Ketelhuis. De Frisokazerne huisvest Akoesticum, een landelijk oefencentrum voor podiumkunsten. Voor de Frisokazerne wordt momenteel door de gemeente Ede, Akoesticum en Redrum gewerkt aan een nieuw concept. Het Ketelhuis krijgt een horecabestemming en wordt getransformeerd tot een Proeflokaal met een kleinschalige, lokale bierbrouwerij. Voor het centrale plein ligt het Frisopark, dit gebied wordt binnenkort heringericht als stadspark.

# BEBOUWING EN HUIDIGE FUNCTIES

De Mauritskazerne is tussen 1904 en 1906 gebouwd in neorenaissance stijl en heeft een status als rijksmonument. De kazerne bestaat uit een middendeel van drie bouwlagen, geflankeerd door twee vleugels van twee bouwlagen. Aan de ach-



terzijde van de kazerne bevinden zich drie lagere aanbouwen: een breed middengebouw en twee smallere zijgebouwen.

## VOORZIJDE

De voorzijde van het gebouw is volledig gerestaureerd en fungeert als permanente kantoor-, vergader- en werklocatie. Circa 20 food- en foodgerelateerde bedrijven huren hier een vaste kantoorruimte. Daarnaast bevat de kazerne vergaderruimtes, flexwerkplekken, een lunchroom, een studio en een demonstratiekeuken waar tasting experiences voor bedrijven en particulieren plaatsvinden. Dit deel van het gebouw is recent volledig verduurzaamd (energielabel A++++) en gerestyled in een foodthema.

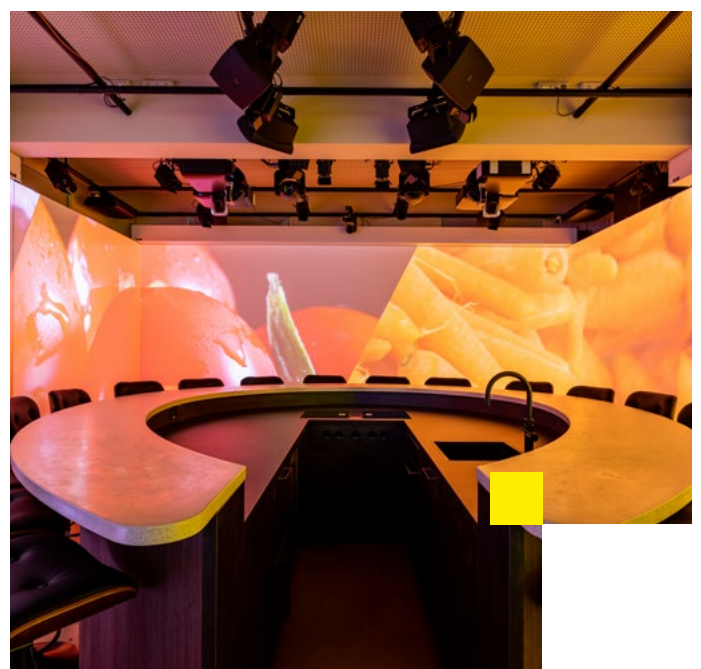
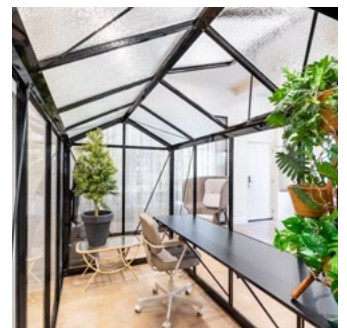
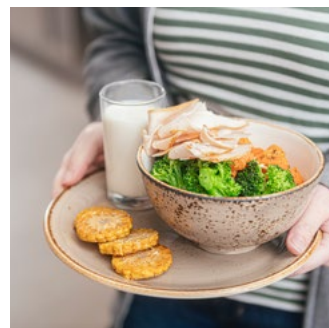
## ACHTERZIJDE

De achterzijde van het gebouw heeft een tijdelijke invulling. Het middengebouw - de voormalige exercitieloods - fungeert als tijdelijke congres- en evenementenlocatie. Het is ingericht in een foodthema, met foodcorners waarin het verhaal van lokale voedselmakers wordt gedeeld. In de zijgebouwen zijn op dit moment verschillende, tijdelijke huurders gehuisvest.

## PARKEERTERREIN

Achter de Mauritskazerne bevindt zich een parkeerterrein. Op dit terrein staat een tijdelijke kas van NederBanaan. In de kas vindt onderzoek plaats naar nieuwe teeltmethodes van bananen. De Mauritskazerne is nu nog eigendom van de gemeente Ede. Mauritskazerne B.V. huurt het gebouw van de gemeente en exploiteert de kazerne.

# BINNEN KIJKEN ■ MAURITSKAZERNE (NU)

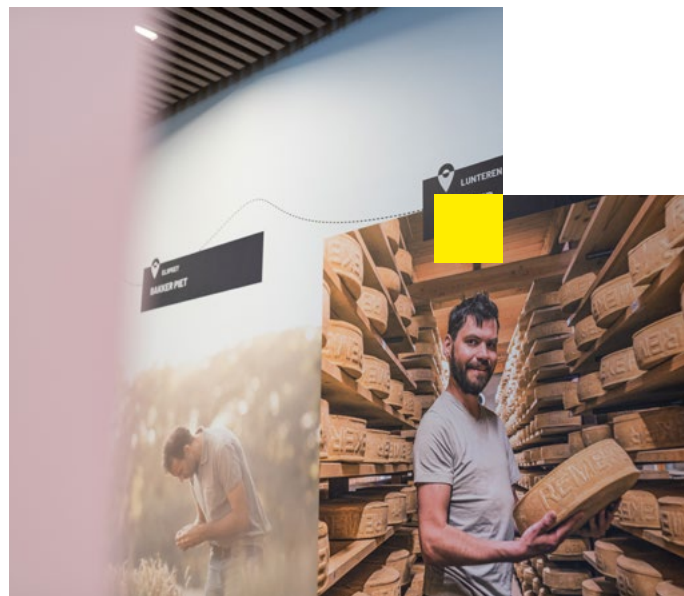


# CONCEPT EN RUIM- TELIJKE INVULLING

De voorzijde van de Mauritskazerne heeft al een foodinvulling. We geven de achterzijde van de kazerne een upgrade en trekken het foodthema door in het middengebouw en de zijgebouwen. Zo ontstaat één geheel. Een gebouw met verschillende functies, dat toch één verhaal vertelt. Zo vullen we de ruimtes in de achterzijde van de kazerne in:

## EEN INSPIRERENDE FOODEVENTLOCATIE

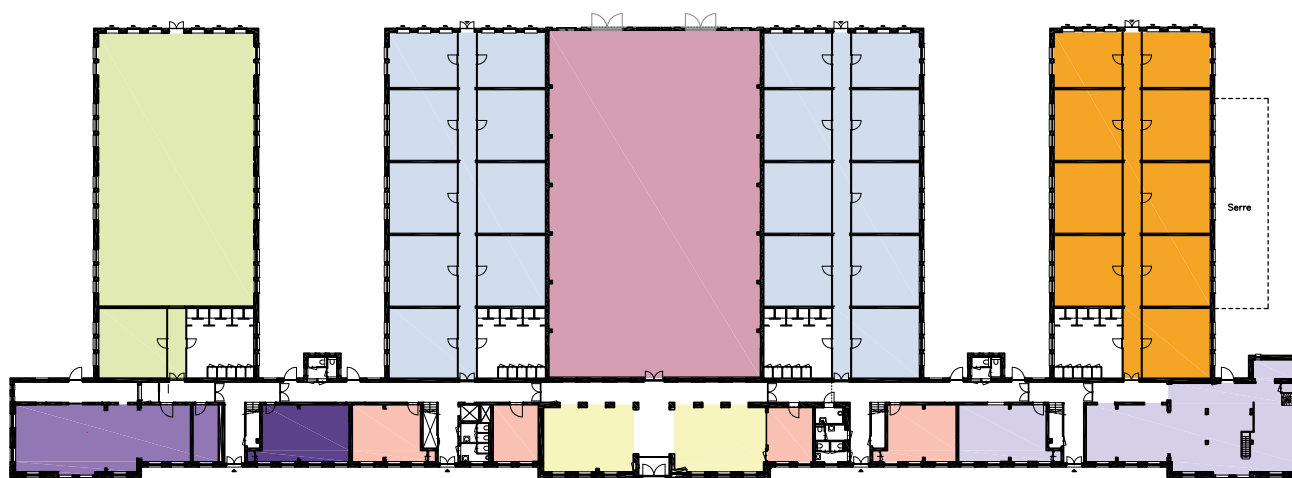
De regio FoodValley verdient een volwaardige foodeventlocatie. Een plek waar congressen, seminars, netwerkbijeenkomsten en presentaties plaatsvinden over bijvoorbeeld (de toekomst van) agro en food. Een plek om kennis te delen, ideeën uit te wisselen en gedachten te scherpen. Die plek creëren we in het middengebouw. De huidige tijdelijke evenementenruimte krijgt een upgrade. Het foodthema wordt verder doorgetrokken, in lijn met de beleving die is gecreëerd in het hoofdgebouw van de Mauritskazerne. Ook wordt het gebouw voorzien van meer (technische) voorzieningen. De capaciteit wordt uitgebreid naar 400 personen plenair. Dat is een waardevolle toevoeging voor



het WFC-terrein, waar op dit moment de maximale plenaire capaciteit 250 personen is. Het versterkt de propositie van het WFC-terrein als ontmoetingsplek.

## STORYTELLING OVER FOOD EN FOODVALLEY

Waar komt ons eten vandaan? Wat speelt er in de wereld van food? En welke rol speelt FoodValley daarin? Dat verhaal vertellen we in de zijvleugels van de evenementenhal via een vaste expositie met decoratieve fooddisplays. Die kunnen bijvoorbeeld gaan over de eiwittransitie, urban farming of circulaire landbouw. Maar denk ook aan verhalen over wetenschappelijk onderzoek naar voedsel en verhalen van regionale voedselmakers. De



Plattegrond begane grond  
1:500

- Kantoren + ondersteuning
- Subruimtes + catering
- Evenementenhal
- Kantoren
- Techniek
- Kinderrestaurant + kookstudio
- 360 tasting
- Studio
- Vergaderen
- Entreehal met werkplekken
- Lunchroom

 **BEKIJK EEN GROTE VERSIE**

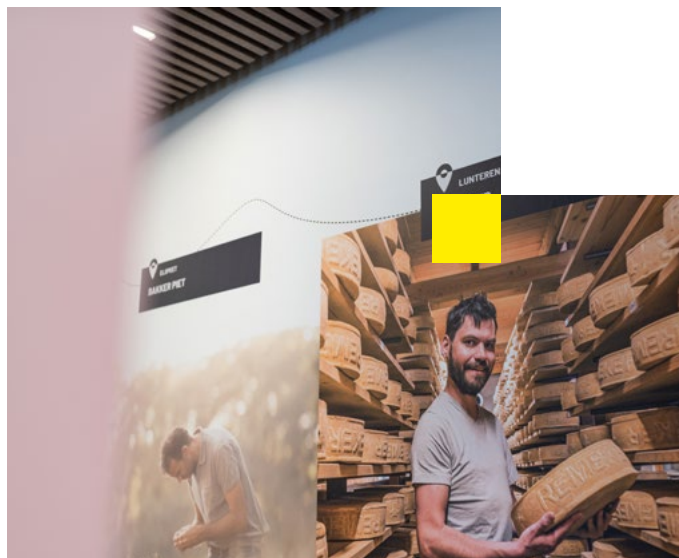
zijvleugels worden ingezet als ondersteunende ruimte tijdens events, bijvoorbeeld voor pauze- en cateringmomenten. Zo leggen we op een laagdrempelige wijze de verbinding tussen zakelijke evenementen en FoodValley als de topagrifoodregio van Nederland.

### EEN KIDSPROOF RESTAURANT

Jong geleerd is oud gedaan. Daarom ontwikkelen we een kidsproof restaurant. Een plek waar je met je gezin gezellig en lekker kunt eten. Met een menukaart waarop lokale ingrediënten en streekproducten een hoofdrol spelen. In het restaurant hoef je niet stil te zitten. Sterker nog: (mee)doen is een must! Kinderen ontdekken er spelenderwijs meer over het eten op hun bord. Waar komt het vandaan, wie heeft het gemaakt, wat is gezond en wat niet? Fun, smaak en educatie komen samen in dit nieuwe restaurant! Voor de invulling van dit deel wordt gebruikgemaakt van de plannen die eerder door de stichting zijn gemaakt voor deze plek. Het nieuwe restaurant grenst met een serre aan de appelplaats en draagt daarmee bij aan de levendigheid van dit centrale plein tussen de Mauritskazerne, de Frisokazerne en Het Ketelhuis.

### EEN DOE-KEUKEN VOOR NEXT-GEN CHEFS

Naast het restaurant komt een doe-keuken. Een plek met meerdere kookeilanden waar workshops voor o.a. kinderen kunnen plaatsvinden. Ga bijvoorbeeld met je school op kookexcursie! Herken jij alle groentes? Weet jij hoe kaas gemaakt



wordt? En wat heeft je lichaam eigenlijk allemaal nodig om te groeien? Proberen en proeven is hier het motto. Je gaat zelf mixen, bakken, snijden en koken. Zo vergroten we de voedselkennis van kinderen, ontdekken kinderen dat gezond ook heel lekker kan zijn en stimuleren we de liefde voor goede voeding. Mauritskazerne B.V. ontwikkelt hiervoor een programma waarbij kinderen in de klas leren over eten, een boer bezoeken om te kijken waar ons eten vandaan komt en daarna naar de doe-keuken komen om zelf eten klaar te maken. We zoeken hiervoor samenwerking met onder andere basisscholen, Aeres Groep en andere partijen om samen een haalbaar programma te realiseren. De doe-keuken kan buiten de educatieve activiteiten om ook gebruikt worden door volwassenen en bedrijven.

### KANTOREN EN ONDERSTEUNENDE RUITES

In het laatste zijgebouw aan de achterkant maken we kantoorruimtes en andere ruimtes die nodig zijn om de Mauritskazerne te exploiteren. Hier werken o.a. onze eigen medewerkers.

### ACHTERTERREIN

Voor het achterterrein van de Mauritskazerne wordt in een later stadium een plan ontwikkeld dat aansluit bij de kazerne, de ontwikkelingen op het WFC en de thema's in het gebied. De intentie is om daarbij het achterterrein deels te vergroenen, waardoor er een geleidelijke overgang ontstaat van de kazerne naar de groene zoom rond het huidige parkeerterrein.



# VERDER VERDUURZAMEN

Kan je een rijksmonument van meer dan honderd jaar oud net zo energiezuinig maken als een nieuw gebouw? Ja dus, lieten we al zien in het hoofdgebouw van de Mauritskazerne. De voorzijde van de kazerne is al volledig verduurzaamd.

We verwarmen en koelen bijvoorbeeld grotendeels met een WKO-installatie, die energie opslaat in de bodem. Op koude dagen springen de warmtepompen bij.

Die draaien trouwens op groene energie. Op het dak van de Mauritskazerne liggen tegenwoordig namelijk zonnepanelen. Die zijn zo geplaatst dat je ze niet ziet vanaf de grond. Hierdoor blijft de monumentale uitstraling van de kazerne intact.

De zonnepanelen wekken per jaar zo'n 40.000 kWh aan schone stroom op. En in totaal is 61,9% van de energie die we ver-



bruiken in de Mauritskazerne hernieuwbaar!

Door al die maatregelen heeft de Mauritskazerne nu een A++++-energielabel. Dat is het één na hoogste energielabel voor gebouwen die geen woning zijn. Ook de gebouwen aan de achterkant van de kazerne gaan we verduurzamen. Dat doen we op dezelfde manier: met oog voor het monumentale karakter van het gebouw.



# IN LIJN MET DOELEN GEMEENTE EDE

Voor Mauritskazerne B.V. zorgt de ontwikkeling van de achtervleugel ervoor dat de kazerne op een gezonde wijze geëxploiteerd kan worden en reeds gedane investeringen in het monument terugverdiend kunnen worden. Dat doen we op een manier die aansluit bij de ambities, doelen en belangen van de gemeente Ede.

## AANDACHT VOOR HET HELE VOEDSELSYSTEEM

Ede is de eerste gemeente in Nederland met een voedselbeleid dat uitgaat van het hele voedselsysteem. Een beleid waar economie, gezondheid en duurzaamheid samenkomen. In de Mauritskazerne 2.0 komen al deze thema's samen en leggen we verbindingen tussen inwoners, bedrijven, onderwijsinstellingen en overheden die geïnteresseerd zijn in of zich bezighouden met food.



## GEZONDE VOEDING VOOR KINDEREN

Ede wil dat alle jongeren gezonde voeding kunnen krijgen. Maar ook dat ze zelf ervaren wat gezonde voeding is. Kinderen die gezond eten, zitten beter in hun vel en kunnen zich daardoor beter ontwikkelen. Daarom zet de gemeente vol in op voedselonderwijs. Met het kidsproof restaurant en de doe-keuken voor o.a. schoolexcursies dragen we bij aan dit doel.

## PASSEND BINNEN HET WORLD FOOD CENTER

Ede ontwikkelt de voormalige kazerneterreinen tot het World Food Center. Een levendig gebied waar wonen, werken en recreëren samenkomen en duurzame en gezonde voeding centraal staan. Het concept voor de Mauritskazerne 2.0 sluit daar inhoudelijk bij aan en versterkt de rol van de kazerne als foodontmoetingsplek, op een schaal die goed past bij de gemeente Ede. Een plek waar foodprofessionals samenkomen en innovaties uit de regio een weg kunnen vinden naar het grote publiek.







### **INKOOP BIJ REGIONALE BOEREN**

Mauritskazerne B.V. stimuleert het regionale foodecosysteem, door voor de catering (evenementen) en de horeca (lunchroom, restaurant) lokaal en regionaal in te kopen via de NederGroep. Circa 90% van wat we serveren komt van eigen bodem, onder meer van regionale leveranciers zoals Jorisbrood (Ede), Remeker (Lunteren) en Ecofields (Wekerom). We delen verhalen over de herkomst van de producten met onze bezoekers, zowel in de kazerne als online.

### **AANJAGER IN DE GEBIEDSONTWIKKELING**

In de afgelopen jaren zijn er veel woningen bijgekomen op het World Food Center. De komst van onderwijs-, onderzoeksinstellingen en bedrijven kan een impuls gebruiken. De Mauritskazerne 2.0 als een volwaardige foodontmoetingsplek draagt bij aan de aantrekkingskracht op potentiële nieuwe vestigers en kan daarmee fungeren als aanjager van het Food Innovation District (FID). Foodprofessionals die voor een congres naar de kazerne komen, maken en passant kennis met het gebied. Hierdoor ontstaat een voedingsbodem voor de gemeente Ede en andere betrokken partijen bij de gebiedsontwikkeling om in gesprek te gaan over vestigingskansen.



### **INWONERS EDE BETREKKEN BIJ WFC**

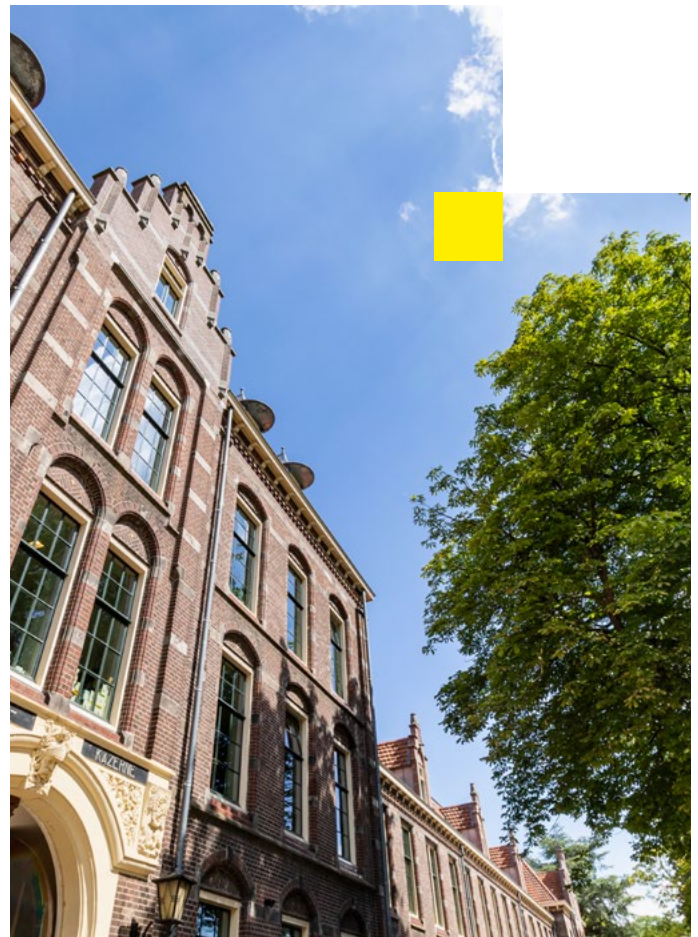
Mauritskazerne B.V. doet niet alleen 'harde' investeringen in het gebied, maar ondersteunt ook in de programmering. We initiëren en faciliteren evenementen zoals het Food & Fun Street Festival, waarmee we inwoners van heel Ede naar het terrein trekken en in aanraking brengen met het foodthema. Ook het nieuwe restaurant draagt hieraan bij. De ligging van het restaurant aan de centrale appelplaats versterkt daarbij tevens de entree van het terrein, vanuit Station Ede-Wageningen.

# AANKOOP EN ONTWIKKELING

Om de volledige kazerne op een gezonde en toekomstbestendige manier te exploiteren, koopt Mauritskazerne B.V. het gebouw van de gemeente op basis van de getaxeerde waarde.

Mauritskazerne B.V. ontwikkelt een verbouwingsplan en definitief ontwerp (DO) voor de achtervleugels. Dit plan en het DO wordt afgestemd met de gemeente. De verbouwing van de achtervleugels vindt voor eigen rekening en risico van Mauritskazerne B.V. plaats.

Als Mauritskazerne B.V. in de toekomst de kazerne wil verkopen, heeft de gemeente Ede het eerste recht om het gebouw voor een marktconforme prijs terug te kopen.



## ONTDEKKEN

Je duikt in de wereld eten, ontdekt hoe ons voedsel gemaakt wordt en waar het vandaan komt.

## PROEVEN

Je proeft de lekkerste lokale en regionale producten of gaat zelf aan de slag met eten.

## ONTMOETEN

Je connect in een foodomgeving met andere inwoners, bedrijven of organisaties.

## WERKEN

Je werkt permanent of tijdelijk in een foodcluster, waarin je gemakkelijk connecties maakt met andere foodprofessionals.

## **Adres**

Mauritskazerne B.V.  
Hoofdstraat 18  
3781 AG Voorthuizen

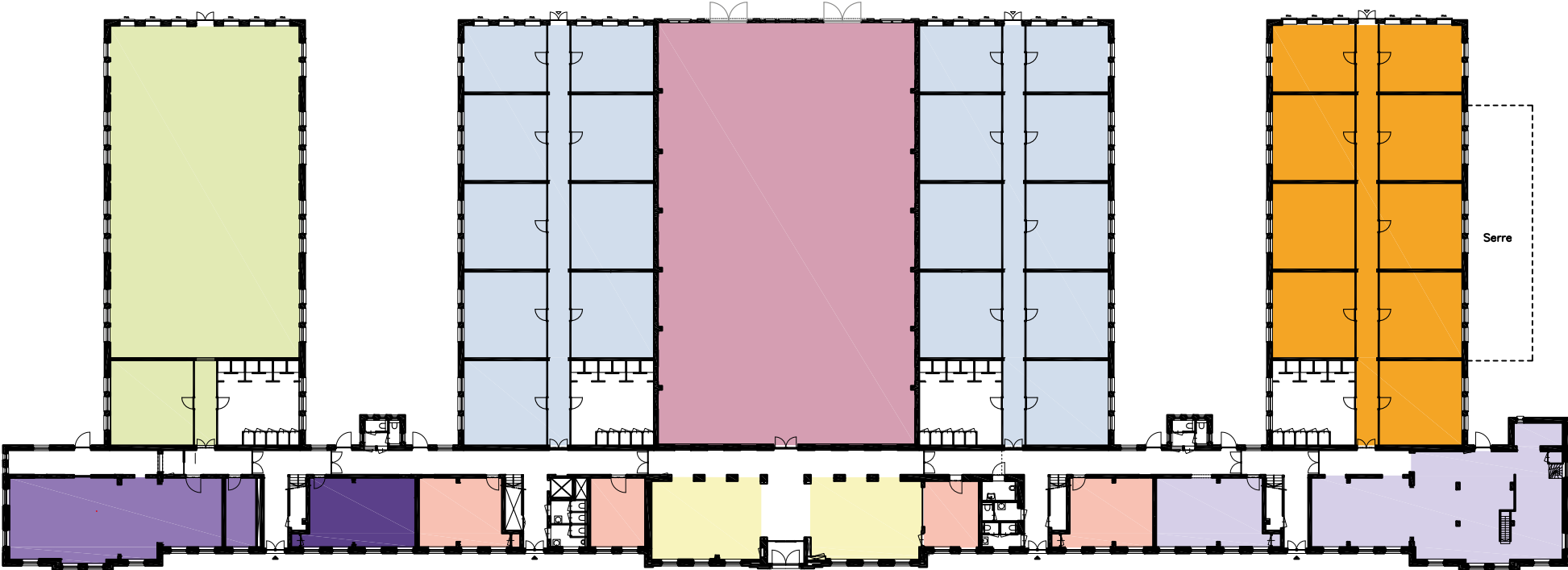
## **Contact**

T: 088 - 000 15 21  
E: [timo@nextvenue.nl](mailto:timo@nextvenue.nl)



**BIJLAGEN**  
Plattegronden

# PLATTEGROND ■ BEGANE GROND

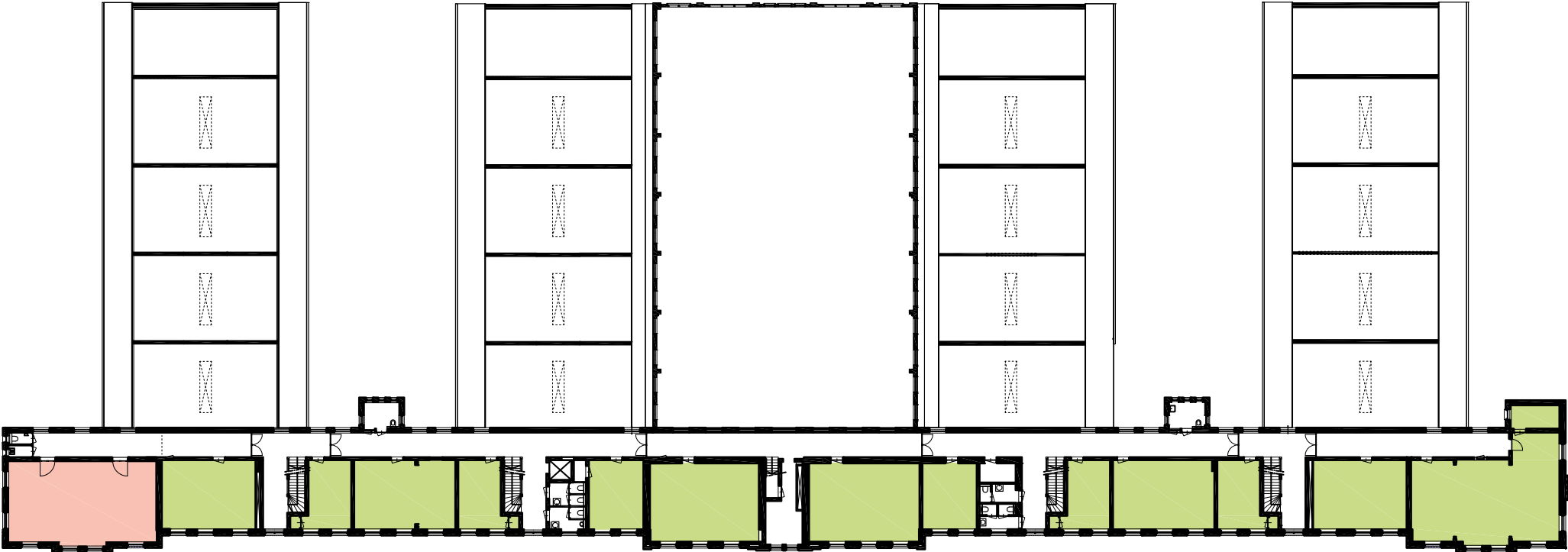


Plattegrond begane grond

1:500

- Kantoren + ondersteuning
- Subruimtes + catering
- Evenementenhal
- Kantoren
- Techniek
- Kinderrestaurant + kookstudio
- 360 tasting
- Studio
- Vergaderen
- Entreehal met werkplekken
- Lunchroom

# PLATTEGROND ■ EERSTE VERDIEPING

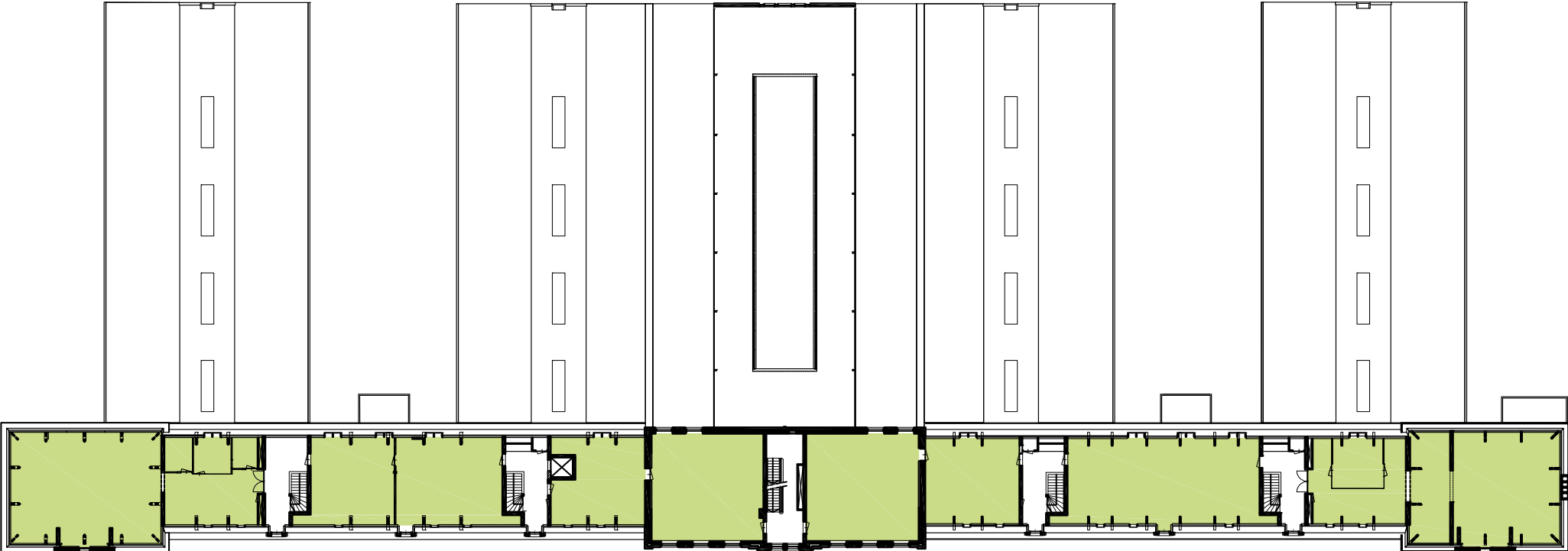


Plattegrond eerste verdieping

1:500

- Vergaderen
- Kantoren

# PLATTEGROND ■ TWEEDE VERDIEPING

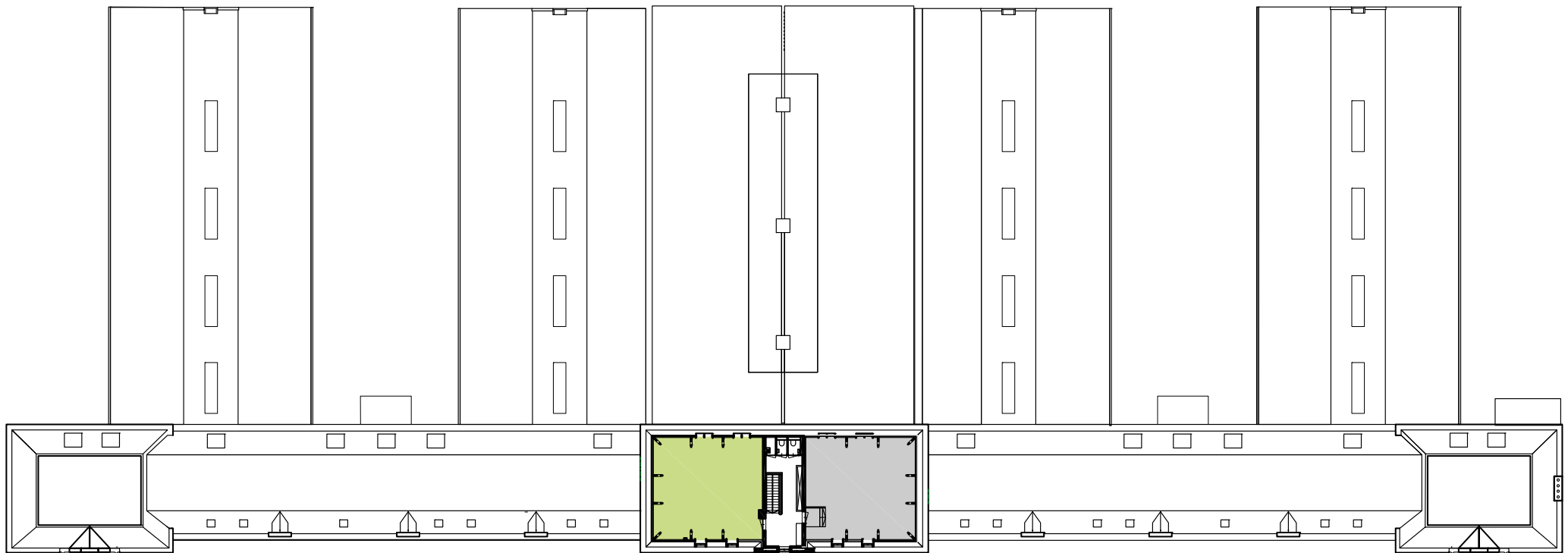


Plattegrond tweede verdieping

1:500

Kantoren

# PLATTEGROND ■ DERDE VERDIEPING

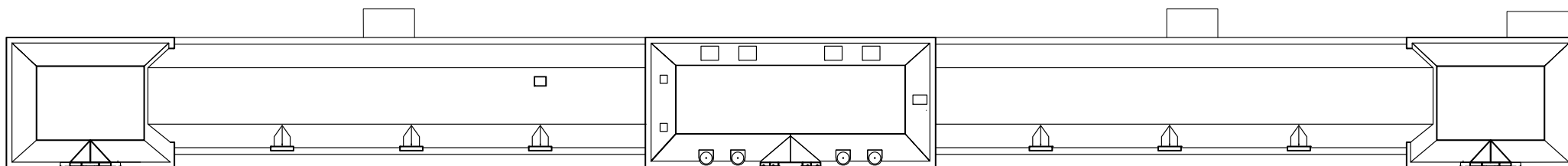


Plattegrond derde verdieping  
1:500

- Kantoren
- Techniek



# PLATTEGROND ■ DAK



Dakaanzicht  
1:500