

Historie van winkelcentrum Van der Hooplaan

In deze serie van zes delen neemt ondernemer Cor Mulder de lezers mee op een historische reis door zes decennia aan gebeurtenissen en evenementen van het winkelcentrum Van der Hooplaan. Dit winkelcentrum werd op 26 november 1959 officieel geopend en viert dit jaar haar zestigjarig bestaan.

DEZE WEEK: DEEL 4: 1989 - 1999 Samenwerking

Joep Derksen

Tot de jaren '90 kon iedere ondernemer nog in zijn of haar eigen 'bubbel' leven. Maar dat veranderde plotsklaps, toen begin jaren '90 de gemeente Amstelveen begon aan de voorbereidingen van een Detailhandelssnota. De ondernemers van het winkelcentrum Van der Hooplaan beseften als eersten, dat deze Detailhandelssnota verstrekkende gevolgen zou kunnen hebben en mogelijk het einde kon betekenen van hun zakelijke toekomst.

Daarom besloten de winkeliers om een vereniging op te zetten, die de gezamenlijke belangen zou vertegenwoordigen. De eerste voorzitter werd Cor Mulder, die anno 2019

nog altijd deze functie vervult. "We maakten ons enorme zorgen over die detailhandelssnota, want de uitkomst er van zou zijn, dat er één groot nieuw winkelcentrum zou komen. Het was alleen de vraag, waar dat moest gebeuren. Indertijd was er grote rivaliteit met het winkelcentrum aan de Lindelaan. Maar wij konden de gemeente ervan overtuigen, dat onze locatie de beste was om daar het winkelcentrum van dit deel van Amstelveen van te maken. Wij hadden namelijk al twintig bedrijven en op de Lindelaan stonden hooguit zeven winkels."

De winkeliersvereniging zorgde er ook voor, dat er meer diversiteit kwam in de woningbouw in deze wijk. "We maakten ons zorgen over de veranderende demografie. Als we ons brood wilden blijven verdienen, dan moesten er ook inwoners komen, die wat te besteden hadden in de wijk. En niet alleen naar de prijsvechters zouden gaan." Uiteindelijk besloot het gemeentebestuur om niet meer alleen sociale woningen te bouwen in dit deel van Amstelveen, maar ook huizen voor de middenklasse. Hierdoor kwam er meer evenwicht in de bevolkingssamenstelling.



Alleen de lekkere dingen

BANKETBAKKERIJ ARNOLD CORNELIS

AMSTELVEEN Wanneer je bij banketbakkerij Arnold Cornelis naar binnen loopt, heb je mogelijk een probleem. Hier zijn zoveel heerlijkheden, dat het enorm moeilijk is om te kiezen wat je wilt hebben. Volgend jaar bestaat Banketbakkerij Arnold Cornelis alweer 50 jaar en deze zaak is al bijna vier jaar gevestigd aan de Van der Hooplaan. Mede-eigenaar Sandra Terpstra: "De winkeliersvereniging benaderde ons, omdat ze ons een uitstekende aanvulling vonden voor deze leuke winkelstrip voor dagelijkse voorzieningen." De komst naar dit winkelcentrum is uitstekend bevallen, informeert Sandra. In de winkel van banketbakkerij Arnold Cornelis kijk je je ogen uit. "We hebben hier alleen de lekkere dingen", lacht Sandra. Ze wijst aan: "Gebak, taartjes, chocolade, koek en saucijzenbroodjes. Maar ook bereiden we zelf onze rundvlees-, garnalen-croquetten en voor vegetariërs de groentecroquetten. Een echte hit is de Yogataart, op basis van magere yoghurt, dit is een calorie-arm en heerlijk taartje of gebakje. Banketbakkerij Arnold Cornelis levert ook salades en borrelhapjes. Alles kan bezorgd worden in heel Amstelveen én groot Amsterdam. Veel mensen komen naar de winkel met speciale taartwensen en bijna alles is mogelijk, aldus Sandra. "Verjaardagstaarten, bruidstaarten, maar ook jubileestaarten. Compleet met afbeeldingen en teksten. Kom bij ons langs of kijk op onze website. We helpen u graag. Wie nog op zoek is naar een fijne baan, kan solliciteren bij Banketbakkerij Arnold Cornelis. Banketbakkerij Arnold Cornelis, Van der Hooplaan 151a, 1185 GA Amstelveen, T: 020 810 2150, W: www.cornelis.nl.

Goed en goedkoop knippen

PIETER BAS KAPSALONS

AMSTELVEEN Pieter Bas Kapsalons bestaat al meer dan vijftig jaar en daar zijn drie redenen voor. Rafaella Bos somt ze moeiteloos op: "Ons concept is, dat wij goedkoop knippen, met veel kwaliteit en snel." Daarnaast is het altijd een feest om bij Pieter Bas Kapsalons binnen te lopen. "Waar het gaat om haarwensen kan alles en niks moet." Dus als iemand het kapsel van Ronaldo wil? "Dat is geen probleem!" lacht Bos. Het is gezellig druk in de kapsalon met een brede mix van mensen. Een afspraak maken is niet nodig, iedereen kan naar binnen lopen, wanneer hij of zij wil. "Dames, heren en kinderen betalen allemaal dezelfde prijs voor het knippen", lacht Bos het succes toe. "Als je met thuis jouw haar hebt gewassen, kun je meteen plaatsnemen in de kappersstoel. Maar uiteraard kunnen we ook jouw haar wassen voorafgaand aan het knippen." Wat de klanten enorm fijn vinden, is dat Pieter Bas Kapsalons geen producten verkoopt. "Zo voel je ook geen druk om producten te moeten kopen. Bij ons krijg je geen verkooppraatjes; daar zitten de mensen helemaal niet op te wachten. Ze komen hier voor de scherpe prijs en een mooi kapsel als eindresultaat." Het gastrijke personeel wordt regelmatig bijgeschoold. Hierdoor werken de medewerkers efficiënt, maar geven tegelijkertijd persoonlijke aandacht aan iedereen. Winkelcentrum Van der Hooplaan houdt een rebuswedstrijd met mooie prijzen. Bos tikt: "Wij geven drie keer een bonnetje voor wassen, knippen en stylen." Pieter Bas Kapsalons, Van der Hooplaan 166, 1185 GK Amstelveen, T: 020 345 2470, W: www.pbkapsalons.nl.



Italiaanse passie

LUNCHROOM ITALY

AMSTELVEEN Iedereen die over de Van der Hooplaan rijdt, is het vast al eens opgevallen; LUNCHROOM ITALY, een prachtig pittoresk koffiehuis, waar 's ochtends vroeg al mensen genieten van een heerlijkheidje. LUNCHROOM ITALY wordt geleid door Denise, samen met haar ouders Gino en José en haar enthousiaste collega's staat ze iedere dag met een warme lach klaar voor al haar gasten. "Het is fijn, om met de mensen in gesprek te gaan. We bestaan al tien jaar en zien natuurlijk veel dezelfde gezichten, maar iedere dag komen er ook weer nieuwe gezichten bij." Denise heeft een Nederlandse moeder en Italiaanse vader, die iedere ochtend al om 06:00 uur de lunchroom aan het voorbereiden is voor de opening. Bijzonder aan deze lunchroom is, dat veel van de producten speciaal uit Italië worden gehaald, of - uiteraard volgens Italiaans recept - zelf gemaakt worden. Zoals de eigengemaakte pesto, maar ook de Tiramisu en tonijnsalade ontstaan allemaal door het werk van Denise en haar ouders. Vanaf half acht 's ochtends komen mensen al binnen voor bijvoorbeeld een kopje koffie of een Nederlands broodje uitsmijter-kaas. Het zijn niet alleen buurtbewoners, maar ook Engelsen, Japanners en Italianen. Met name de Italianen zijn kritisch, lacht Denise spontaan. "Zij gaan er van uit, dat hun bestelling ook Italiaans smaakt." Nog nooit werd iemand teleurgesteld. LUNCHROOM ITALY verzorgt ook de catering bij bedrijven en instellingen. LUNCHROOM ITALY, Van der Hooplaan 231A, 1185 GC Amstelveen, T: 020 640 3920, W: www.lunchroomitaly.nl.