

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 5

1999 - 2009 Superspecialisatie

Joep Derksen

Het was in deze tien jaar niet alleen maar roesgeur en manschijn. Verderop in de wijk verdwenen het ene winkeltje na de andere



zaak. En winkelcentrum Van der Hooplaan ging zich steeds meer profileren als een specialiteitscentrum. Bart Vermeulen stopte met zijn slagertij en er kwam een nieuwe slagertij, Fred van Ingen, die met veel enthousiasme en enorme kennis van zaken aan de



De Van der Hooplaan ging zich steeds meer profileren als een specialiteitscentrum.



slag ging Ook de hertsmert Mulder zich: "Wat me

visboer onderscheidde zich door zijn culinaire kennis. "Je zag de superspecialisatie ontstaan en door de jaren heen heeft zich dat verder ontwikkeld" licht ondernemer Cor Mulder toe. De inroeping van de euro ging geruisloos: de winkeliers hadden zich hier goed op voorbereid. Wel was er in de eerste maanden iets opvallends aan de hand,

opviel was, dat we toentertijd veel meer briefjes van 100, 200 en 500 over de toonbank kregen. In dit decennium werd ook het vijftigjarig bestaan van het winkelcentrum gevierd. Over de activiteiten, die toen opgezet werden, wordt anno 2019 nog steeds over gepraat. In 2009 werd een drie maanden lange actie opgezet. Iedere week was er weer wat anders te doen. Zo werd er vlakbij het winkelcentrum een beachvolleybalveld opgezet, waar het een enorme happening was.

Mensen konden hun aankoopbonnen inwisselen voor enveloppes van winkeliers en prijzen winnen. En er was één hoofdprize: een echte Suzuki. "Voor de schaal van het winkelcentrum was het ongelooflijk dat we een auto weggeven", lacht Mulder. Het was dankzij de goede relaties met een garagebedrijf en de steun van een bevriende bouwondernemer, de gemeente en andere sponsors dat zo'n megaprijs ter beschikking gesteld kon worden.



De lijst van je leven

AMSTELVEEN Of het nu een eigen boduurtje is, een bijzonder ets of het allerbeste babyjurkje, wanneer je zo'n kleinsood inlijst, geniet je er de rest van jouw leven van. En wanneer je bij Inigma Teken- en Kunstschikermaterialen / lijstmakerij binnen loopt, kun je tegelijkertijd je ogen uitkijken naar het uitgebreide assortiment. Wie ook maar enigszins kunstzinnig aangelegd is, loopt regelmatig bij Inigma naar binnen. Zo heeft deze winkel het grootste assortiment aan kleurpotloden in de wijde regio. En er is een enorm brede selectie aan tekenbloks. Om nog maar te zwijgen over alle andere producten, zoals penselen, caligrafiematerialen en overige schikderbenodigdheden. De eigenaren staan iedere dag zelf in de winkel. Tijdens het interview is geesteliceert lijstmaker Kees Buitendijk bezig met een lijst. "Ik heb al meer dan 16.000 lijsten gemaakt", informeert Buitendijk. Zijn wens is, dat hij dit vak over kan brengen aan een enthousiast en gemotiveerd iemand, zodat deze vaardigheid niet verloren gaat. "Je kunt het inlijsten alleen maar in de praktijk leren." Mede-eigenaar Jos Spiertz informeert: "De mensen komen bij ons voor onze service, vakkennis en exclusiviteit." Hij lacht: "Maar soms ook voor onze najaarsaanbiedingen. Zoals deze week de Amsterdam Acrylverf met 120 ml tubes: vier halen, slechts drie betalen!" Inigma Teken- en Kunstschikermaterialen / lijstmakerij, Van der Hooplaan 231, 1185 GC Amstelveen, T: 020 643 5628, W: www.inigma-kunst.nl



De allerlekkerste pizza's

AMSTELVEEN De New York Pizza vestiging aan de Van der Hooplaan heeft een bijzondere historie: dit was namelijk de allereerste New York Pizza in Nederland, die bezorgdienstverlening aanbood. Al sinds 1996 komen Amstelveenaren hier voor de allerlekkerste pizza's. Filiaalmanager Rombout Jansen (25) staat samen met zijn personeel zeven dagen per week klaar voor de beste service en het heerlijkste eten. Dag in, dag uit lopen de pizzagiganten binnen bij New York Pizza. Jansen heeft een tip voor jongeren, die graag een bijbaan willen hebben: "Je kunt hier leuk iets bijverdienen aan school. We staan open voor sollicitaties door enthousiaste en welwillende jongens en meisjes." En zo draagt New York Pizza bij aan de werkgelegenheid onder de jeugd. Een pizza afhalen is de gewoonte zaak van de wereld. En in de winkel hoef je niet lang te wachten; via de website, de app of telefonisch kun je jouw bestelling nazamelijk doorgeven. Tegen de tijd, dat je bij New York Pizza binnenwandelt, is de pizza vaak net klaar. Elke maandag tot en met donderdag is New York Pizza geopend tussen 16.00 en 22.00 uur. Op vrijdag en zaterdag zelfs tot middernacht. Op de zondagen kun je al om 12.00 uur (tot 23.00 uur) je pizza nuttigen. Het kan je helpen uit vele soorten pizza's met allerlei verschillende toppings. En iedere pizza kan naar de smaak van de klant aangepast worden. Wie zijn pizza thuisbezorgd wil hebben, kan meestal binnen een half uur genieten van zijn maaltijd. Iedere dinsdag kost een afhaal-aanbiedingspizza slechts 5,50 euro. New York Pizza, Van der Hooplaan 178, 1185 GK Amstelveen, T: 020 641 8040, W: www.newyorkpizza.nl

De duurzame ondernemer

AMSTELVEEN Wie wel eens bij de Volendammer Visspecialist naar binnen is geweest, vindt het geen wonder dat deze zaak genomineerd is voor de Publieksprijs van de Amstelveense Ondernemer van het Jaar. Een groot team aan medewerkers staat altijd goedgemunt klaar om de klanten de heerlijkste vis en andere gerechten te verstrekken. Eigenaar Henry Schilder begon zijn zaak in 1990 en zit sinds 1996 aan de Van der Hooplaan. "Hier is een breed scala aan zelfstandige ondernemers, vooral op het visgebied. We versterken elkaar en onderscheiden ons daarmee van de supermarkt", informeert Schilder. Hij vindt het enorm fijn, dat de volgende generatie ook meewerkt in de zaak; zijn zoon Ryan doet dat bijna fulltime en dochter Frances is iedere zaterdag aanwezig. De Volendammer Visspecialist heeft een enorm breed visassortiment, maar ook komen de mensen hier voor de vers belegde broodjes. Schilder: "We maken alles zelf, tot onze huisgemaakte producten behoren onder meer pasta's, salades en natuurlijk ook de huisgerookte vis." Duurzaamheid gaat Schilder enorm aan het hart en dat is zeker te merken in de winkel. "We zijn bezig met het innoveren van verpakkingsmaterialen, zodat we de plastic verpakkingen kunnen vervangen voor rietsuiker verpakking." Uiteraard is de Volendammer Visspecialist hét adres voor duurzame gevangen vis. Stemmen voor de publieksprijs kan op: www.vj-amstelveen.nl. Volendammer Visspecialist H Schilder B.V., Van der Hooplaan 193, 1185 GC Amstelveen. T: 020 441 0308. W: www.volendammer-visspecialist.nl

