

Aloha.....	2
Low waste foodbar	
Waste is the failure of imagination	
Slow food & low waste	
Parel aan de maas	
Vernieuwingsdrang en lokaal koken.....	4
Low waste eten & cocktails.....	5
Low waste bar	
Aloha's low waste principes op een rijtje	
Verbouwing, interieur & design.....	8
Van wildwaterbaan naar restaurant	
Interieur & design	
Aloha en blue city.....	10
Circulair restaurant	
Van Tropisch zwembad naar circulaire voorbeeldstad	
Programma binnen Blue city	
Bluecity/ afhuren van vergader locatie	

# ALOHA

## **Low waste foodbar**

Bij Aloha komen Rotterdammers en reizigers samen om te eten, drinken, werken en te ontspannen. Naast het geweldige uitzicht over de Rotterdamse skyline biedt Aloha plek aan zo'n 150 gasten in het restaurant, bar en cocktailruimte. De lokale en zero waste keuken in combinatie met de bijzondere inrichting maken Aloha een niet te missen plek voor zowel Rotterdammers als voor bezoekers.

## **Waste is the failure of imagination**

Aloha serveert gerechten en dranken die de lokale omgeving en het seizoen representeren. De gehele werkwijze van Aloha, in zowel de bar als in de keuken, draait om maximale creativiteit en radicaal anders werken om zo min mogelijk afval te maken.

Alles begint bij het inkopen van hoogwaardige en onbewerkte seizoensproducten van boeren uit de omgeving. Medewerkers worden getraind om het hele product te leren verwerken en eventueel restafval te bewaren of te conserveren voor later gebruik. De kookstijl is gebalanceerd, voedzaam, van nu, spannend en groente gedreven maar Aloha is overtuigd dat ook lokaal gevangen vis en vleesgerechten thuishoren op het menu. De menukaart representeert in alle gevallen het beste van het seizoen, het ambacht en de omgeving van het restaurant.

## **Slow food & low waste**

IJs van vijgenbladeren, huisgemaakte limonade van rabarber, ijsthee van de vrucht van koffiebonen, miso van pompoenpitten, huisgebouwen bier met duindoorn, bitterballen van oesterzwammen gekweekt op koffiedik, natuurwijnen, mayonaise van overgebleven espresso shots of gebakken pinda met citrusbladeren uit het restaurant.

Het is een greep uit de keuze's die Aloha maakt om een totaal nieuwe stijl lokale en low-waste gerechten te presenteren. De menukaart is beknopt en gaat over kwaliteit boven kwantiteit. Iedere vier weken wisselen er gerechten op het menu dat verder altijd bestaat uit zo'n acht bar snacks, acht shared dining gerechten en twee desserts.

## **Een parel aan de maas**

Verstopt achter de grauwe betonnen muur van het voormalig zwembad is de prachtige ligging van Aloha's terras vanaf de Maasboulevard nauwelijks zichtbaar. Deze 'verborgen parel' is voor veel Rotterdam en omgeving echter nog steeds onbekend terrein.

Het terras bevindt zich aan de Maaszijde en kijkt uit over de Willemsbrug en Erasmusbrug als herkenbare Rotterdamse iconen. Bij lekker weer is het terras dagelijks geopend voor lunch, borrel en diner. Met ruim 150 stoelen en nog eens een gelijke hoeveelheid borrelplekken is het één van de grootste terrassen van de stad. Tijdens het zomerseizoen vinden er diverse events plaats op het terras zoals silent disco's. Ook kan de locatie exclusief afgehuurd worden voor grote events en bruiloften.

# VERNIEUWINGS DRANG & LOKAAL KOKEN

Met wereldwijd toegang tot ontelbare producten vergeten we soms hoe mooi onze directe omgeving is. In algemene zin is er weinig bekend over de smaak en diversiteit van Nederlandse producten. Men denkt als het gaat over Nederlandse keuken nog vaak in achterhaalde termen als oma's bloemkool (no offense), stampot, stroopwafels en poffertjes. Deze aannames leiden naar een onderwaardering van de Nederlandse keuken.

Aloha werkt graag met producten en kruiden die bij het grote publiek onbekend zijn. Lievevrouwebedstro, eucalyptus, duindoornbessen, hand van Buddha, duizendblad, geranium en oost-indische kers zijn hiervan voorbeelden die op onze menukaart terug te vinden zijn.

Tegenwoordig worden koks opgeleid met een stereotype manier van denken over voedselbereiding die wij erg achterhaald vinden. Daarbij lijkt productkennis te verdwijnen, en ook ambachtelijke bereidingen verliezen het in de praktijk vaak van snelheid en gemak. Het word tijd dat restaurants en koks nadenken over het hoe & waarom van het koken in plaats van klakkeloos iets bereiden. Een restaurant is een bron van verspilling en dit heeft een negatieve impact op onze planeet, natuur en dus op onze toekomst.

Aloha neemt een verantwoordelijkheid om koks te (her)opleiden en hiermee tot een andere manier van koken te komen. Onze menukaart is een rechtstreeks gevolg van deze werk-en-denkwijze. Voor zowel groente, vlees als vis geldt in onze keuken een "kop-tot-staart" benadering. Het ontstaan van nieuwe gerechten begint bij het mogelijke afvalproduct en dit levert een radicaal andere kookwijze op. Alle organische materialen in Aloha moeten verwerkt, bewaard, gerecycled of gecomposteerd worden. We zien dat zelfs in de zogenaamde topcuisines en sterrenrestaurants gewerkt wordt met producten die volstrekt uit seizoen zijn en daardoor van de andere kant van de wereld moeten komen. Dit vinden wij absurd en volstrekt onnodig.

Een restaurant dat op natuurlijke wijze met de seizoenen werkt wordt al snel gelabeld als "duurzaam en veganistisch" met daarbij een breed scala aan vooroordelen. Aloha kan helemaal niets met stereotype denken. Het is oud, het is saai en het past ons niet. Wat we wèl willen is leidend zijn in het herdefiniëren van lokaal geteeld voedsel en het terugdringen van voedselverspilling. Innovatieve gerecht en product ontwikkeling waarbij smaak, techniek, voedingswaarde, ambacht en productkennis centraal staan is wat wij hier doen.

# LOW WASTE ETEN & COCKTAILS

## Low waste bar

„Toen het reduceren van afval in de bar een spelletje werd om zo creatief mogelijk bezig te zijn”

De bar van Aloha is één van de eerste low-waste cocktailbars van Nederland. Maar wat houdt dat in? In ieder geval dat de dranken alleen afkomstig zijn uit Nederland. Degene die denkt dat het dan stopt bij jenever, advocaat en citroen brandewijn heeft het goed mis! Onze back bar staat gevuld met Nederlandse rum, whiskey en gin in alle smaken tot aan Nederlandse amaretto, tulpen wodka, huisgemaakte likeuren en Aloha's eigen infusies. En laat deze infusies dan ook (heel toevallig) weer de basis zijn van de meer complexere cocktails waarin keuken en bar nauw samenwerken.

De missie om lokaal en met minder afval te werken zorgt ook voor een discussie rondom het veel gebruikte citrus in een bar. Aloha heeft zich, om het gebruik hiervan te beperken, verdiept in het gebruik van lokale zuren en aroma's uit Hollandse vruchten zoals appel, peer, duindoorn, sleedoorn, rabarber en kruisbessen. Daar komt bij dat veel werken met aroma's uit stelen en bladeren van bijzondere kruiden en vruchten zoals eucalyptus, drop plant, vijgenblad en eetbare bloemen. Wat dit oplevert zijn 'simpelweg' heerlijke cocktails voor iedere smaak met ingrediënten die je wellicht niet kent en hoogstwaarschijnlijk positief zullen verbazen! Niet voor niets staat Aloha sinds dit jaar in de top3 van beste Rotterdamse barren van 2020!

## Aloha's Low waste principes op een rijtje:

Citrus verbouwen we zelf of kopen we bij een lokale teler in Dordrecht. Van de citrus plant gebruiken we de schillen, het sap, de pulp en de bladeren. We hebben een sterke voorkeur voor meer uitgesproken smaak citrus zoals Hand van Buddha of Kaffir lime, waardoor we ook minder hoeven gebruiken.

- We maken zelf azijn van diverse Hollandse fruitsoorten ter vervanging van citrus.
- We werken met aquafaba, een plantaardig eiwit afkomstig van peulvruchten uit de eigen keuken.
- We verkopen uitsluitend eigen gefilterd plat & bruis mineraalwater zonder enige vorm van verpakking.
- Een deel van ons rauwe keuken afval wordt gefermenteerd volgens de

- "bokashi" methode en hergebruikt als compost en "pokon" in onze eetbare tuin.
- Al het overige organisch afval, inclusief al onze servetten, wordt verwerkt tot bio gas en lokaal geleverd aan GroenCollect.
- Aloha brouwt een eigen fris zomers bier op basis van duindoornbessen, afkomstig van de Nederlandse kust.
- Koffie wordt bij ons 100% gerecycled.
- We gebruiken geen rietjes en andere disposables in onze bar en restaurant.
- Alle dranken, inclusief sterke dranken, die gebruikt worden in de bar zijn geproduceerd in Nederland.
- Alle wijnen zijn afkomstig van bio-dynamische landbouw of natuurwijn zonder, of met een zeer laag percentage, sulfiet.
- Alle bieren zijn afkomstig uit Nederland, en worden deels in kegs gebotteld om onnodige verspilling van verpakkingen tegen te gaan.
- Het grootste gedeelte frisdrank wordt huisgemaakt, afval-loos verwerkt en/of zonder verpakkingen en/of toegevoegde suikers & conserveringsmiddelen.
- De huiswijnen van Aloha zijn gebotteld op kegs of fusten om onnodig verpakkingen tegen te gaan. Alle key-keg fusten worden lokaal verzameld en gerecycled.
- De cocktailkaart is zeer beknopt en bestaat uit slechts vier zeer bijzondere cocktails die regelmatig wisselen en 100% het seizoen en de omgeving reflecteren.
- Alle (drank)infusies, suikersiropen, poeders en aromaten worden in huis gemaakt.
- We gebruiken restanten fruit, groentestelen, gedroogde kruiden, fermentaties en eigen verbouwde kruiden als basis voor onze infusies.
- We hebben een voorkeur voor minder bekende Nederlandse dranken en zetten ons in om het imago van sommige 'ouderwetse' dranken nieuw leven in te blazen.

- Onze volledige spoelstraat is energie zuinig en 80% waterbesparend ten opzichte van de standaard horeca apparatuur.
- We werken in alle gevallen met de beste kwaliteit ingrediënten die op verantwoorde en natuurvriendelijke wijze geteeld zijn.

# VERBOUWING, INTERIEUR & DESIGN

## **Van Wildwaterbaan naar restaurant**

Aloha is gevestigd in de oude wildwaterbaan van Tropicana en heeft een verleden dat gezien mag worden. De naam Aloha is vooral een verwijzing naar de gastvrije groet uit de Hawaïaanse taal en een saluut aan de voormalig snackbar in het golfslagbad. Tot zover de tropische connotatie met het verder hyper-lokale Aloha van nu.

In het gebouw waar ooit een prestigieus en, voor Nederland ongekend, groots tropisch zwemparadijs gebouwd is, werd sinds de opening, eind jaren 80, cultureel Rotterdamse geschiedenis geschreven. Hele generaties kinderen en ouders vonden er ruim 20 jaar hun plezier en zowel trotste Rotterdammers als Nederlanders en Belgen wisten hun weg naar de Maasboulevard te vinden. Rond het millennium raakte het zwembad door financiële problemen in verval en begon de verloedering zichtbaar in te treden met diverse (spook) verhalen tot gevolg.

Het luidde het einde in van de glorie dagen van het zwembad en in 2009 viel definitief het doek. Het zwembad heeft tot 2013 leeg gestaan en raakte zover verloederd dat het in opspraak raakte en onderwerp van discussie werd door ontevreden burgers die het als een doorn in het oog zagen en pleitten voor totale sloop. Door een samenloop van economische crisissen en een veranderende tijdsgeest werd in 2013 horeca ondernemster Femke Sniijders benaderd om mee te denken over een invulling van het voormalig buitenbad. Dit was het begin van zomer pop-up Tropicana zomerterras dat geleidelijk overging naar Aloha. In 2016 kocht impact investeerder Ifund het gebouw waarmee het startsein gegeven kon worden aan BlueCity als circulaire voorbeeldstad en Aloha behouden werd als low-waste foodbar.

## **Interieur & design**

De contouren van het zwemparadijs zijn nog duidelijk zichtbaar in de architectuur en het ontwerp van het restaurant. Bij de inrichting is rekening gehouden met de organische vormen van het gebouw en Aloha combineert moderne en circulaire materialen met kwaliteit design van o.a. Tacchini, Artifort, Serax en Dtile.

In een deel van de verbouwde wildwaterbaan kan gezeten, gegeten en gedronken worden. Een kleiner deel van dezelfde wildwaterbaan bevindt zich in originele staat en doet dienst als mogelijke route naar het toilet.



Het restaurant lijkt op een kleine kas waarbij gasten tussen lokale eetbare planten zit te eten. In het midden van de ruimte kan aan de bar of één van de hoge bartafels gesnackt en gedronken worden. Voor een borrel met vrienden of een grotere groep zit je in een van de intieme zitjes van de "huiskamer", waarbij met zicht op zowel op de wildwaterbaan en het restaurant genoten kan worden van heerlijke drankjes en snacks.

# ALOHA & BLUE CITY

## **Circulair restaurant**

Aloha is veel meer dan een restaurant alleen. Het gebouw waarin Aloha gevestigd is biedt momenteel onderdak aan ruim honderd circulaire ondernemingen, met vijftig flex werkplekken, een eigen laboratorium, circulaire bier brouwerij, evenementen locatie en vergaderruimtes.

Het doorlopende (circulaire) bouwproces zorgt ervoor dat daar steeds meer ondernemers bijkomen. Eén ding hebben deze zelfbenoemde BlueCitizens gemeen en dat is dat ze "economie" creëren vanuit een afvalproduct uit onze maatschappij. 100% gedreven door ondernemerschap en vernieuwingsdrang wordt in BlueCity de circulaire voorbeeldstad van Nederland gecreëerd.

Als één van de pioniers in BlueCity is Aloha niet zomaar een restaurant. Om te beginnen is er een gigantische transformatie geweest om in en over de voormalig wildwaterbaan een restaurant te bouwen. Op de plek van het buitenbad is nu één van Rotterdams' mooiste terrassen met zicht over de Maas en de iconische bruggen. Er is over een periode van vijf jaar doorlopend verbouwd waarbij Aloha geopend bleef voor gasten. Het gedeeltelijk behouden van de organische vormen en materialen in de ruimte kan beschouwd worden als een knipooig naar het tropische verleden.

## **Van Tropisch zwembad naar Circulaire voorbeeldstad**

Een zwembad vol mogelijkheden, dat is BlueCity. Een verzamelplaats en speeltuin van circulaire bedrijven waar met brein, ballen, lef en lol afgekoersd wordt op een economie waarin afval niet bestaat. Hier worden reststromen aan elkaar gekoppeld en een gezond financieel ecosysteem gecreëerd van sociaal ondernemerschap en radicale disruptanten.

De lineaire economie heeft haar beste tijd gehad. Aan het begin van de keten raken onze grondstoffen op en aan het einde van de keten kampen we met een groot afval probleem. Het is een onhoudbaar systeem. Binnen BlueCity is afval een waardevolle bouwsteen voor het creëren van nieuwe businessmodellen en kringlopen op een slimme manier weten te sluiten zodat we een duurzame toekomst tegemoet kunnen.

## **Programma binnen Bluecity**

Sinds 2017 is BlueCity zelf verantwoordelijk voor het maken van een vernieuwend programma die het centrale thema rondom de transitie naar een circulaire economie ondersteunen. Van bio design en Human vs. Nature discussies tot aan Pecha Kucha avonden & Fuck Up Nights, het wordt groten

deels gehost in een zaal die ruimte biedt aan twee honderd gasten en tegenwoordig ook online.

Het volledige programma kan gevonden worden op:  
*[www.bluecity.nl/events](http://www.bluecity.nl/events)*

**Bluecity / afhuren van vergader locatie**

BlueCity biedt diverse mogelijkheden om een zaal af te huren voor een event, vergadering of rondleiding door het gebouw waarbij de circulaire economie en de ondernemers die haar vormgeven in beeld komen.

Bluecity is geopend op afspraak en het beste te bereiken via:  
*[events@bluecity.nl](mailto:events@bluecity.nl)*