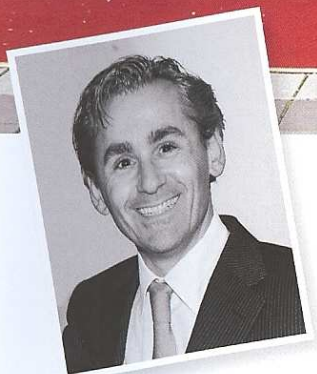




Interview met **Richard Korb,** eigenaar van het Westelijk Handelsterrein

door Evert Slager.



Hoe lang ben je nu eigenaar van het Westelijk Handelsterrein (WHT)?
Sinds 1 april 2008.

Is het tot nu toe zo gegaan als je dacht dat het zou gaan?

Ja, maar het kan altijd beter. We zien een stijging van het aantal bezoekers. We hebben in 2008 eerst een aantal problemen opgelost:

- klachten van omwonenden met betrekking tot de overlast hebben we behandeld;
- in 2008 waren tot april bij de brandweer 14 loze meldingen binnengekomen. Daarna niet één meer. Controles hebben uitgewezen dat het een veilig terrein is;
- de politie heeft sinds de overname geen echte klachten meer over het terrein.

Het raamwerk is dus goed. Dat staat. Het tweede is dat we hier dingetjes willen organiseren. Zo is er sinds april jl. iedere eerste vrijdag van de maand een netwerkborrel, voor iedereen toegankelijk. Deze borrel wordt gesponsord door Ketel 1.

Verder gaan we dit jaar vanaf 11 september opnieuw een World Press Photo doen, maar dan nog meer bijzonder dan vorig jaar. We willen namelijk in samenwerking met American Express op 17 september een galadiner organiseren. De couverts worden verkocht en de opbrengst daarvan gaat naar War Child. De andere dagen kan het publiek natuurlijk gewoon dineren tussen de expositie. Deze en toekomstige evenementen worden vermeld op onze website: www.wht-rotterdam.nl

Zijn alle pakhuizen nu verhuurd?

Ja, meer dan dat; we hebben zelfs een wachtlijst.

Enkele nieuwe huurders zijn:

- Make a Move: Personal Training en Sport, één op één. De physiotherapeut en de sportarts die het leiden, zaten eerst op een andere locatie en hadden toen al wat klanten uit het Scheepvaartkwartier;
- Casa Mood: binnenhuisarchitectuur;
- nieuwe exploitant in het restaurant 'de Belastingdienst', die het interieur en de kaart heeft gewijzigd en een leuk team om zich heen heeft verzameld. Het restaurant loopt nu als een trein;

- de wijnbar, welke als specialiteit heeft dat er 80 wijnen variërend in prijs van 10 tot 300 euro per fles open kunnen staan dankzij de stikstofcabines, waarin ze staan. De 100% stikstof zorgt ervoor dat na het openen van de fles geur en smaak van de wijn drie tot zes weken behouden blijft. Op het front van elke cabine staat de prijs per half glas vermeld en middels een chipknip kan je de wijn van je keuze tappen;
- Mahaanem is veranderd in Ancyra, een Mediterraans visrestaurant;
- Havana, achteraan rechts in de benedenstraat, is ingericht voor partijen.

Het aanbod is dus zeer gevarieerd, want we hebben dan nog niet eens de al succesvolle restaurants en galeries genoemd. Het WHT heeft toch een functie die niet alleen tot het Scheepvaartkwartier beperkt is. Hoe bereik je die andere Rotterdammers?

Regelmatig komen er bezoekers uit het hele land. We krijgen media-aandacht vanwege de grensoverschrijdende evenementen, zoals de World Press Photo 2009. Echter: het WHT moet je ontdekken!

Hoe zou je het WHT anno 2009 willen karakteriseren?

Een terrein voor culinaire kunstminnende bezoekers, een parel achter een schitterende pui waar altijd wel iets te doen is.



Wijnbar



Make a move

Rosso

Met Rosso hadden we een duidelijk beeld voor ogen; warmrode kleuren en openhaarden moesten de sfeer gaan bepalen; beheerst ordinaar, zwoel en stout, een beetje brutaal en lekker grootstedelijk. New York in Rotterdam!

In het kader van Eten, Genieten en Beleven organiseren wij ook met veel passie en plezier kookworkshops, diners, borrels, evenementen en proeverijen op maat. Ook voor al uw exclusieve feesten, diners en bedrijfsuitjes maken wij graag een offerte op maat, alles is mogelijk en niets is ons te veel!

Rosso staat voor kwaliteit en service op een hoog niveau en is met z'n sfeer uniek in Nederland!



Westelijk Handelsterrein (Scheepvaartkwartier)
Van Vollenhovenstraat 15, 010 225 07 05
www.rossorotterdam.nl info@rossorotterdam.nl

Wijnbar Rotterdam

in het Westelijk Handelsterrein is nu ook op de bovenstraat geopend, **7-dagen per week!**

Naast veel wijnen (die per proefslok, half glas of heel glas te bestellen zijn) heeft de wijnbar ook een uitgebreide eetkaart, variërend van tapas, sushi en oesters tot hoofdgerechten. Deze zomer pakt de wijnbar bijvoorbeeld groots uit met hangcultuur mosselen van Neeltje Jans, waarbij u natuurlijk de Nederlandse wijn van de Kleine Schorre uit Zeeland kunt proeven!

De Wijnkelder onder Wijnbar Rotterdam is uitermate geschikt voor uw privé partij, zowel voor borrels, proeverijen als voor buffetten en diners. Neem contact met ons op voor informatie: 010 2410330 of 06 51180251 (Maurice Hamerslag of Rinus Dekker)

