

### *Introductie Podcast*

Gemiddeld besteden we bijna twee uur per dag op de socials, waar algoritmes steeds meer bepalen hoe we met elkaar omgaan. Je zou kunnen zeggen dat steden ook worden gevormd door algoritmes. Algoritmes die bestaan uit regels. In deze podcast duiken we in de wereld van de meest opmerkelijke internationale regels en onderzoeken we of die ook hier kunnen werken, in onze eigen Nederlandse steden. Dit is Algoritme van de Stad. Welkom.

Van espresso voor €1 tot pop-up zwembaden op parkeerplaatsen en van een stad als podium tot de omhelzing van graffiti. Achter veel stedelijke fenomenen zitten stuwende regels die de stad smoel geven en bepalen hoe we met elkaar samenleven. Met wisselende hosts en spraakmakende stadmakers duiken we in de wereld van deze bijzondere algoritmes. Let's go!

### *Jesse Jop Jorg*

Mijn naam is Jesse Jorg, programmamaker bij RAUM en oprichter van We the City, en vandaag ben ik de host. In deze aflevering kijken we naar hoe de lage prijs van een Italiaanse espresso heeft geleid tot een bijzonder sociaal ritueel. Dit doe ik samen met Dymphie Braun.

### *Dymphie Braun*

"Dit is eigenlijk ook een ontwerpvoorbeeld, hè? Want wat je doet is een soort van interventie. Je gaat aan één van de knoppen draaien en dat heeft natuurlijk heel veel effecten op andere dingen."

### *Jesse Jop Jorg*

En Bianca Ernst.

### *Bianca Ernst*

"Hoe halen we het uit het maatschappelijke welzijns deel, zeg maar en brengen we het gewoon naar de markt toe, waarbij de markt gewoon ook een stuk solidariteit in gaat vullen."

### *Jesse Jop Jorg*

Eerst een stukje geschiedenis. Als ik in Nederland een café binnenloop, weet ik vaak meteen of ik tot de doelgroep behoor. In het ene café liggen rode tapijtjes op tafel en wordt filterkoffie geserveerd. In het andere café is het minimalisme troef en moet je zelf je ingewikkelde koffie aan de bar halen. En dat betekent in de praktijk dat je er niet zoveel verschillende mensen tegenkomt. Hoe anders is dat in Italië, waar het drinken van een espresso voor een eurootje aan de bar tot een waar sociaal ritueel is geworden. Het maakt dat allerlei mensen even snel een bakkie doen en de bar voor velen voelt als een tweede huis. Dat wordt tegenwoordig ook in Italië zo op waarde geschat dat ze bij UNESCO een aanvraag hebben lopen om het te verheffen tot immaterieel werelderfgoed. Hierover sprak

ik met Jonathan Morris, de enige persoon in de wereld die zich professor in de geschiedenis van koffie mag noemen.

#### *Telefoongesprek met Jonathan Morris*

“So there’s a thing about UNESCO, it’s not about the object or espresso, it’s about the culture that operated around it. So that was quite interesting, because I was involved in that for a while. And when it started I think the people behind it originally thought this would be a great way of saying: ‘the recipe for espresso is this’, ‘we make it like that only’, ‘this is the good way’. And that isn’t what this is about. And they have to rethink, and I think, rethink very positively the fact that actually this is about a culture, using espresso for a greater culture that is basically inclusive, promotes sociability, promotes that neighborhood.”

#### *Jesse Jop Jorg*

Morris legt uit dat de UNESCO aanvraag niet gaat over het product espresso, maar de sociale cultuur die daaruit voort is gevloeid. En wat daarbij een cruciale rol speelt, zijn de regels die al begin 20e eeuw werden ingesteld.

Maar het begint natuurlijk met espresso zelf. De eerste espressomachine werd pas in 1884 uitgevonden in Italië. En de verbeterde versie werd in 1906 trots getoond op de wereldtentoonstelling in Milaan. De espressomachine vond langzaam zijn weg naar de koffiebars van Italië. Klanten kochten toen nog op rekening en krediet werd door de winkelier gebruikt om een lokale klantenkring op te bouwen. Dat veranderde allemaal door de Italiaanse deelname aan de Eerste Wereldoorlog. Door schaarste en inflatie kwam er een prijssysteem van goederen. In 1915 werd voor 21 basisproducten, waaronder espresso, een maximumprijs ingesteld. De wet werd op nationaal niveau ingevoerd, maar gemeenten stelden uiteindelijk de prijzen vast. De oorlog leidde desondanks tot algehele prijsinflatie. Het leven was onbetaalbaar geworden. De reactie was om verdere prijsverlagingen door te voeren. Na een korte afschaffing van de prijscontroles onder het fascisme van Mussolini werden die uit vrees voor rellen opnieuw vastgesteld in 1926. Pas in de jaren '90 werden de vaste prijzen weer losgelaten onder druk van wetgeving van de Europese Unie. Maar tegen die tijd waren de Italianen er zo aan verknocht dat de goedkope espresso een blijvertje werd. Belangrijk detail: de vaste lage prijzen voor espresso golden alleen als er verder geen service verleend werd. En zo ontstond het ritueel om die espresso staat aan de bar te drinken, iets dat een beetje afgekeken werd van de cocktailbars destijds.

Tot de Tweede Wereldoorlog groeide de bars gestaag en dat raakte in een stroomversnelling toen een aantal gebeurtenissen in de jaren '50 en '60 samenvielen. Allereerst had je een aantal belangrijke innovaties. Zo werd het stoomsysteem vervangen door het druksysteem, waardoor je sneller, makkelijker en goedkoper espresso's kon maken. Architect Giò Ponti, in Nederland bekend als de ontwerper van de Eindhovense Bijenkorf, ontwierp in die periode de eerste

machine met een horizontale ketel. En die was prachtig! Het luidde een tijd waarin de espressomachine de centerpiece werd van het theater dat hoorde bij de Italiaanse koffiebar.

Daarnaast was er in de jaren '50 en '60 sprake van het Italiaanse wonder. Sterke economische groei ging gepaard met een verandering van de meer agrarische economie naar een meer stedelijke economie. Italianen verhuisden in deze periode massaal naar de stad en kwamen terecht in kleine appartementen. En voor al die nieuwe bewoners werd de bar echt een tweede woonkamer. Let wel, de Italiaanse bar is niet te vergelijken met de koffiebar zoals wij die kennen. Het is een echte *all day bar* waar je voor je werk, na je werk en 's avonds ook nog even een bezoek aan brengt. Ook om je te laven aan de tv die vrijwel niemand destijds nog in huis had. In de jaren die daarop volgden, groeide het sociale ritueel mee met het aantal bars. Die groei werd versterkt door nieuwe innovaties, waardoor het makkelijker werd om in je eentje achter de bar te staan.

Het maakt dat Italië vandaag de dag een slordige 160.000 koffiebars telt. Plekken die op een bijzondere manier bijdragen aan een meer verbonden Italiaanse samenleving. En de regels rondom de maximumprijzen van een espresso begin 20e eeuw legden hiervoor een stevig fundament.

*Telefoongesprek met Jonathan Morris*

"I think that the price control and the creation of that particular format was very important and actually created a particular formula for what Italian streetlife looked like. And certainly the price was a key element in that."

*Jesse Jop Jorg*

Aldus Jonathan Morris, een bijkomend effect van die regels is dat de marge op de espresso zo klein was dat er nauwelijks grote koffieketens voorkomen in Italië. Het gevolg? Veel koffiehuisen worden van oudsher gerund door lokale families, waarvan ook de kinderen af en toe achter de bar staan. Iets dat het woonkamer gevoel alleen maar sterker maakte.

Dan even naar de Nederlandse koffiecultuur. Wij staan al jaren in de top 5 van meest koffiedrinkende landen ter wereld. We drinken zelfs meer koffie dan de Italianen en we drinken het ook steeds vaker buitenshuis. En zo kun je dus genieten van een cappuccino havermelk in een idyllisch zaakje aan de gracht. En vers gezette pot filterkoffie in de rode thermoskan in het buurthuis. Of een coupon koffie in een van de inpandige cafés van Hema of Ikea. In Nederland is er wel goedkope of zelfs gratis koffie, maar niet op de plekken waar je iedereen zou kunnen tegenkomen. En we drinken onze koffie wel vaker buitenshuis, maar vrijwel nooit zo vaak dat die plekken gaan voelen als een tweede huis. Het zet me aan het denken...

Kun je het sociale ritueel rond de Italiaanse koffiebar en de regels die daaraan ten grondslag liggen vertalen naar Nederlandse steden? En leidt het dan tot een stad waar de mensen net iets meer verbonden zijn met elkaar? Daar gaan we het over hebben met Dymphie en Bianca. Welkom, superleuk dat jullie er zijn! Ik ga jullie even introduceren.

Dymphie is programmamaker en focust zich op thema's zoals ontwerp en rechtvaardigheid. Ze houdt zich onder andere bezig met de vraag hoe we steden samen inrichten. Ze is mede-initiatiefnemer van Designing Cities For All, een onderzoeksprogramma over hoe ontwerp bijdraagt aan het creëren van steden van, voor en door iedereen. En was dit jaar juryvoorzitter van de Dutch Design Awards. Dymphie, waar heb jij ooit je goedkoopste bakkie koffie gedaan?

*Dymphie Braun*

Goedkoop is gratis, toch? Dat is denk ik in de supermarkt, want mijn oma deed dat weleens. Weet je wel zo'n koffiecorner waar je met zijn allen kon zitten. En volgens mij lag er zelfs een krantje, kan ik me herinneren. Dus het was echt een ontmoetingsplek voor mensen om samen te komen. De tijd staat daar even stil, toch?

*Jesse Jop Jorg*

Dat heb ik inderdaad ook een beetje. Bianca Ernst zit hier ook. Mede-bedenker en oprichter van het Hof van Cartesius: een circulaire broedplaats met eigen café, waar op verschillende manieren wordt gewerkt aan verbinding tussen de huurders en bewoners van de stad. Bijzonder is dat het op eigen grond is gerealiseerd en huurders verenigd zijn in een coöperatie. Daarnaast is Bianca oprichter van circulaire bouwwinkel Buurman. Zou jij je dag ook beginnen met een kopje espresso aan de bar als wij die €1 regel hier hadden?

*Bianca Ernst*

Nou, geen espresso want dat drink ik niet. Ik begin mijn dag eigenlijk al aan de bar, maar dan bij het Hof en dan hoef ik ook geen euro te betalen. Maar ik denk zeker wel meer, want tegenwoordig is koffie wel heel erg duur ook inderdaad.

*Jesse Jop Jorg*

Precies, dus dat zou wel een verschil maken.

*Bianca Ernst*

Ja zeker. En bij ons, heel grappig, want wij doen op maandag een open aan de bar maar dat is een tijdje eruit gegaan omdat ons koffiezetapparaat kapot was. En toen hadden ze een filterkoffie, bouw koffieapparaat. En toen hebben we gewoon echt weken niet gedaan. Omdat dat te veel moeite was, niet lekker genoeg. Uiteindelijk stond er weer een ik-druk-op-een-knop-en-dan-komt-er-een-lekkere-koffie-uit-apparaat en nu staan we er weer.

*Jesse Jop Jorg*

Dat vind ik ook wel echt een vet vibeje.

*Bianca Ernst*

Bij de bouwwinkel, ik vind het wel een beetje een soort van analoog van bouwen en goh, weet je wel, van die hardwerkende mensen. Dus bij Buurman wordt er gewoon elke ochtend inderdaad een thermoskan koffie gezet. En op heel erg regenachtige dagen staat het hier gewoon ook in de werkplaats/in de winkel voor alle klanten. Dan kan je gewoon kopje koffie komen drinken, terwijl je in de kou langs al het hout loopt.

*Jesse Jop Jorg*

Een thermoskan *itself* is ook wel echt een super Nederlands ding, een soort van: pak maar, pak maar, het is voor iedereen.

Iets heel anders. Je hebt die maximumprijzen die dus begin 20e eeuw in Italië hebben gemaakt dat die espresso dus heel betaalbaar is tot op de dag van vandaag. Maar je hebt in andere landen de maximumprijzen. Hebben jullie voorbeelden die je meteen te binnen schiet?

*Bianca Ernst*

Dat is wel interessant. In onze broedplaats hebben nu 80 man zitten en er zit dus ook een horecaplek in. En het is heel erg zoeken, je wilt een horecaplek waar je jezelf fijn voelt en naartoe gaat. Maar zo'n horecaplek moet zelf ook uit kunnen. En wij zijn allemaal creatieve makers met niet een heel groot budget, dus we kunnen niet continu koffie van €4 of duur bier drinken. Dus met onze nieuwe uitbater hebben we echt wel een prijs afgesproken, vooral voor bier. Je wil niet op je werkplek zitten om je biertje te drinken omdat het te duur is in het cafeetje naast je. Dus daar hebben we het eigenlijk wel afgedwongen en dat werkt wel echt meteen, dus nu is het echt gewoon oké 'we gaan lekker bij Warmoes zitten'.

*Dymphie Braun*

Het gaat ook een beetje over het behoud van het sociale karakter wat jullie willen uitstralen.

*Bianca Ernst*

Ja, juist! Wat je zegt, anders krijg je gewoon echt een ander publiek naar zo'n plek toe.

*Jesse Jop Jorg*

En zijn de prijzen die bezoekers betalen hetzelfde als die de huurders betalen?

*Bianca Ernst*

Wij krijgen korting. Maar dan nog is die heel laag. En dat is nog wel een zoektocht geweest, voor de uitbater van, hé, hoe krijgt het voor elkaar? Maar die kwam op een gegeven moment van: nou, het gaat me wel lukken, hoor.

*Jesse Jop Jorg*

Dus jullie hebben net een nieuwe uitbater en toen zijn die gesprekken ook gevoerd.

*Bianca Ernst*

Ja, want we merkten dat, terwijl die horecaplek er juist voor ons was (iedereen die daar werkt en de mensen uit de buurt), dat we er heel weinig kwamen. Er kwamen heel weinig hofleden, zo heet dat bij ons, naar Warmoes, onze horecatent toe. Dus toen hebben we een gesprek gehad met de volgende uitbater, waar zit dat dan in. En hoe kom je tot een aanbod waar wij ook gewoon naartoe kunnen komen en daar was bier het allerbelangrijkste, niet koffie.

*Dymphie Braun*

Ik denk dat je ook wel creatief wordt van zo'n van zo'n regel, hè? Dat je gewoon andere manieren gaat vinden om het toch wel voor elkaar te krijgen. Maar goed, om op jouw vraag terug te komen met die maximumprijzen.

Het is eigenlijk ook een ontwerpvoorbeeld hè? Want wat je doet is een soort van interventie. Je gaat aan een van de knoppen draaien en - ik ben geen econoom - maar dat heeft natuurlijk heel veel effect op andere dingen. En ik denk dat het wel altijd goed is om weer te zien, want zo'n regel als we het hebben over koffie voelt dat gerechtvaardigd. Want: oh ja, dan wordt het voor iedereen toegankelijk en voor iedereen betaalbaar, we zorgen dat die lokale plekken, lokale buurtinitiatieven kunnen blijven bestaan.

*Bianca Ernst*

Ik realiseer me nu jij het hebt over maximumprijzen, dat wij eigenlijk wel op een bepaalde plek maximumprijzen hebben in Nederland. En dat is bijvoorbeeld bij de kantines in sportclubs. Als je additionele horeca hebt, dus ondergeschikt, dan zitten er echt maximumprijzen aan. Dat is hartstikke goed volgens mij, vaak werk je ook met vrijwilligers en krijg je meestal een shift dat je dan achter de bar moet staan.

*Jesse Jop Jorg*

Wat ik zelf een interessant voorbeeld vind is het Menú del día in Spanje. Dat is ooit bedacht als Menu del Turístico omdat de Spaanse keuken heel onbekend was. En destijds trok het toerisme best wel aan, volgens mij rond de jaren '60-'70 onder de regering van Franco, uit mijn hoofd. Het idee was dat ze toeristen kennis wilden laten maken met de Spaanse keuken. En dat de producten die daar voor gebruikt werden ook zoveel mogelijk uit Spanje kwamen. Zo zouden er dus heel veel

mensen van profiteren. Maar omdat die prijs relatief laag was voor die drieganglunch, zijn er heel veel Spanjaarden ook gebruik van gaan maken.

En toen hebben ze het Menú del día genoemd en nu is het ook een soort cultuurgoed, waarbij ontzettend veel Spanjaarden gewoon gaan lunchen samen. Wat ook heel erg zorgt voor een bepaalde verbondenheid, dus ik vind dat hele instrument, van hoe kun je bepaald eten of drinken zo maken dat het niet alleen iets is voor zij die het goed hebben, maar juist voor iedereen. Maar ook dat het echt een soort van ritueel wordt.

En als we dan weer even terug gaan naar Italië en naar die *stand-up* bar cultuur. Hebben jullie zelf het gevoel dat zoiets in misschien een andere vorm ook zou kunnen landen in Nederland?

*Dymphie Braun*

Nee, ik denk dat Nederland wel inderdaad een thuiskoffiecultuur heeft. We hebben het over democratisering van koffie. Als we het dan hebben over ontwerp, dan hebben we het ook over bijvoorbeeld een Nespresso of de Senseo. De Senseo machine kwam in 2001 op de markt. Dat was natuurlijk echt een gigantische hit in Nederland, weet je wel, want dan kom je ineens thuis nou toch iets luxere koffie drinken.

*Bianca Ernst*

Volgens mij is dat het eerste moment dat ik inderdaad mijn eerste koffie heb gedronken.

*Dymphie Braun*

Ik ging toen op mezelf wonen, dus ik denk dat ik toen ook zo'n Senseo thuis had staan, ja.

*Jesse Jop Jorg*

Ik klapte er altijd twee van die pads in en dan drukte ik op 1 koffie, dan had je nog een beetje sterke koffie.

*Dymphie Braun*

Het was geen espresso, het was een café crema met zo'n schuimlaagje erop. En ik denk dat dit ook is wat het moment van koffie betekent in Nederland. Want als ik kijk naar andere culturen, dan is daar bijvoorbeeld als je het hebt over ontmoeting en spreken met vrienden, daar hoort eten bij hè. Dus gaat het over de warme maaltijd. Ik ben zelf bicultureel, dus ik heb ook een andere achtergrond waar waar dat altijd is, daar is altijd eten. En dan heb ik de Nederlandse kant van mijn familie, dan is het bakje koffie daar de ontmoeting. En dat is genoeg.

*Bianca Ernst*

Jij zegt eigenlijk: "Koffie in Nederland drinken we gewoon samen". De koffiecultuur is een samen-iets. En niet zoals in Italië: 'Ik ga naar mijn werk, ik sla een espresso achterover en dan praat ik wel met iemand'. Maar niet een cultuur waarin we met onze vrienden of familie koffie drinken.

*Dymphie Braun*

Toen je de trek had van arbeiders naar de grote steden werden die barren een soort ontmoetingsplek. Ik denk dat je dit in drukke dichtbevolkte steden, zoals Amsterdam, ook gezien zult hebben. Dat de cafés, daar de bruine kroegen, daar ging je ook 's ochtends al heen voor je werk. Dus je hebt wel echt die koffiehuisen en de vraag is ook even, volgens mij speelt dat nu ook een beetje hè? Is dat niet cultureel erfgoed? Ik geloof dat er net een motie is aangenomen in de gemeenteraad van Amsterdam om de bruine kroeg als beschermd erfgoed neer te zetten. Dus dat is een beetje vergelijkbaar met wat Jonathan zei over wat er in Italië gebeurt met de koffiebar.

*Jesse Jop Jorg*

Ja, ik ken een heel gek concept 'Café Rave'. Dan knallen ze deejays in van die bruine kroegen. En dan ga je naar van die bruine kroegen waar je normaal gesproken niet zo snel zou komen. Of in ieder geval dat geldt voor veel mensen daar. Je ziet hoe anders, even gechargeerd, de bezoeker van die van die rave is dan die vaste bezoeker van die bruine kroeg. Die dan tijdelijk even samenzijn in dezelfde ruimte. Wat heel erg leuk gevonden wordt, maar wat dus niet zoveel meer gebeurt. Je hebt best wel wat uitzonderingen. Maar de echt donkerbruine kroeg, die trekt toch wel in de regel een andere clientèle aan en dat is wel zonde omdat in potentie dat gewoon hele fijne plekken zijn. Heel warm, heel gezellig en daarin ook echt klassiek Nederlands erfgoed, zou je kunnen zeggen. Daar zie je niet dat er van die hele luxe espressomachines op de bar staan, of niet veel.

*Bianca Ernst*

Dat is wel interessant, want inderdaad, die espressocultuur die je uitlegt is de gewone Italiaan, die heeft dat geadopteerd. Gaat de gewone bruine kroeg Nederlander die havercappuccino met bonen uit Ethiopië dat ook op die manier adopteren?

*Dymphie Braun*

Ja, wat dat ook wel een interessant voorbeeld maakt is - en je noemde ze al even in je intro - de Ikea en de Hema. De verdiensten zitten daar niet op het restaurant. Het is ook een marketingtruc om mensen goedkoop en kwalitatief te laten eten in het restaurant. Daardoor lijken ook de andere producten die je verkoopt relatief goedkoop te zijn. Maar wat ik wilde zeggen, als ik in mijn studententijd met vrienden uit eten wilde, ging ik daar best wel vaak naartoe. Ik moet zeggen, ik studeerde een tijdje in Noorwegen en daar was alles in de horeca - oké en vooral drank - echt heel duur. De Ikea was de enige plek waar wij met met onze groep naartoe konden om samen 'uit' eten te gaan. Ik zeg even 'uit' tussen



aanhalingstekens, want het is tegelijkertijd ook gewoon een warenhuis. Maar wij gingen dan vaak alleen voor het eten heen.

Ik las toevallig onlangs een onderzoek waarin blijkt dat 70% van de bezoekers van de restaurants in de Ikea, die komen alleen voor het eten. En, Dat is ook gewoon even beseft van: Als je bedenkt dat 3% van de Nederlanders niet één keer in de twee dagen een warme maaltijd kan veroorloven, maar je kan daar wel voor €3,95 een warme maaltijd krijgen. Dat geeft ook aan hoe laagdrempelig en hoe toegankelijk dat daar is als het gaat over eten. Het is wel interessant om te zien wie daar allemaal samenkomen. Je had het net over die mixen en dat sommige heel duidelijk hun eigen doelgroep hebben. In de Ikea tref je echt iedereen aan, iedereen zit er aan hetzelfde bord, Zweedse gehaktballetjes. Nu ook vegan trouwens.

*Jesse Jop Jorg*

Ik heb het ook bij de Hema die bij mij in de buurt zit. Daar komen best wel veel ouderen. Er zitten best wel veel ouderenwoningen in de buurt. Dat is echt een plek, waar 's ochtends vroeg afgesproken wordt en ook aan het einde van de middag.

*Dymphie Braun*

Toen ik 16 was, werkte ik bij de Hema en daar had je de koffieshop, zo noemde we dat. Daar stonden echt om 9 uur al rijen voor de deur. Met vooral senioren om daar de goedkope, ik weet niet of het nog steeds is, maar je kon daar een ontbijtje scoren voor €1. Nou, daar werd natuurlijk verlies op gemaakt, maar goed dat kon de Hema dan weer opvangen door andere dingen. Maar het had echt een hele belangrijke functie, want daar kwamen ook mensen samen. Dat waren vooral alleenstaande ouderen die daar dus ja, een koffie kwamen doen of een ontbijtje.

*Bianca Ernst*

Dat zijn twee ketens waar we het nu over hebben. Twee hele grote ketens die dat weten aan te bieden. Er worden heel veel goedkope maaltijden en koffie aangeboden en dat is in de buurthuizen. Dus er gaat een hele grote groep naar de buurthuizen. Er gaat een andere groep die wat meer geld heeft naar de tentjes, hè? In de binnenstad. En de Ikea en de Hema die weten ze een beetje samen te brengen.

*Dymphie Braun*

Ik doe weleens een koffie of een lunch in een buurtkamer. Hebben jullie dat weleens gedaan?

*Jesse Jop Jorg*

Ja, ik vind het eigenlijk heel leuk. Het zijn echt plekken waar je hele bijzondere gesprekken hebt. Dat verschil is echt heel groot, omdat veel mensen gewoon heel erg zin hebben in dat praatje. Wat we eerder ook al zeiden, tijd is echt een groot

ding in onze levens, als ik dat ook inschat bij jullie. En echt een rustig gesprek hebben, met iemand die de tijd heeft, dat is echt gewoon heel fijn. En juist dat soort plekken waar veel vrijwilligers zitten en waar veel mensen ook eigenlijk zijn omdat ze in contact willen komen met mensen. Dat proef je gewoon aan alles en dat is eigenlijk een heel fijn gevoel.

Dat is denk ik ook die rol die jij beschrijft bij zo'n Hema of bij zo'n buurthuis. Er zijn tegenwoordig heel veel meer mensen die zich eenzaam voelen dan een tijd terug, dus dat is kennelijk een soort bijverschijnsel van hoe we de maatschappij hebben ingericht. Daar zouden dit soort dingen echt een belangrijke rol in kunnen vervullen volgens mij. Dus als een Hema zoiets doet, dan heb je meteen wel schaal.

Datzelfde geldt ook voor zo'n prijs maximalisatie of als je probeert om heel veel verschillende partijen in één keer zover te krijgen om iets te doen in die richting. Daardoor krijgen heel veel tenten die normaal gesproken gewoon uit commerciële belangen ineens ook een sociale rol. Waardoor je heel erg veel meer plekken creëert in een stad waar mensen gewoon samen kunnen komen. Hoe ga je dat dan doen? Want nou ja, een prijs maximalisatie is best wel een stevige ingreep.

*Bianca Ersnt*

Je hebt toch volgens mij in Amerika of Londen zo'n beweging - ik weet even niet hoe het heet - maar dat ik een koffie koop dat ik dan een koffie op een wachtlijst kan zetten voor iemand die dat niet kan betalen.

*Jesse Jop Jorg*

Uitgestelde koffie heet dat. Het komt uit Napels.

*Dymphie Braun*

Dat zie ik trouwens wel vaker terugkomen!

*Bianca Ernst*

Dat zou een veel makkelijker iets zijn, want je hebt geen overheid voor nodig om dat met elkaar te implementeren. Met misschien wel net zoveel effect.

*Jesse Jop Jorg*

Dat denk ik ook inderdaad. Doen jullie dat al [bij Warmoes]?

*Bianca Ernst*

Ik zal even met een nieuwe uitbater praten. Die heeft ook goedkoop bier moeten regelen, en nu ook nog een uitgestelde koffie.

[Iedereen lacht en zegt door elkaar 'Nog een verzoekje!].

*Dymphie Braun*

Maar ik kan me wel voorstellen als jij in een koffietent bent waar je de €4,5 cappuccino's to go hebt, dat er al een fysieke drempel is om überhaupt binnen te stappen om die uitgestelde koffie te vragen.

*Jesse Jop Jorg*

Zijn er ook dakloze mensen die gewoon zo'n café binnenstappen?. En is dat allemaal oké? Dat vraag ik me heel erg af bij die uitgestelde koffie.

*Dymphie Braun*

Bij mij is een keten om de hoek waar letterlijk een bordje staat dat je naar binnen kan als je dat echt nodig hebt, en daar wordt weleens om een uitgestelde koffie gevraagd ja.

*Bianca Ernst*

Wat jij zegt, en dat zie ik bij het Hof ook, als je ergens een tijd zit, dan kom je in contact met de mensen die om jou heen leven en wonen. Die lopen langs. In de binnenstad van Utrecht gaat het waarschijnlijk niet werken, met al die ketens. Dat is eigenlijk een toeristische doelgroep. Maar in die randen eromheen, zoals jij zegt "bij mij op de hoek", dus die plekken daar kan het wel werken.

*Dymphie Braun*

Maar je kan ook niet anders hè, als je daar als ondernemer komt en je gaat zeg maar midden in dat buurt *tissue* zitten. Dan kan je niet anders dan je daartoe verhouden. Als je ook kijkt naar 'waarom wil je die €1 koffie invoeren?'. Ik heb niet zulke warme gevoelens voor die €1 espressocultuur, omdat ik me vaak afvraag van waarom wil je dat doen? En als die vraag uiteindelijk is om die plekken toegankelijk te houden voor iedereen, dan is de vraag of dat gerealiseerd kan worden door prijsmaximalisatie of dat je dat kan doen door andere interventies door meer budgetten, fondsen of zo vrij te kunnen maken voor dit soort plekken om te kunnen blijven bestaan.

*Jesse Jop Jorg*

Ik heb *Jonathan Morris* gevraagd wat hij nou interessant vindt aan die barcultuur in Italië, wat eventueel ook vertaald zou kunnen worden naar de Nederlandse context. Daar kunnen we ook even naar luisteren.

*Telefoongesprek met Jonathan Morris*

"One thing I would notice in Italy is that often, you know, any big housing development or whatever will include bars within it. If I go to a big housing development in Britain, there are frequently no retail offers, no spaces designed for retail offering in the whole of the development. So the whole notion that you could have a bar is already dead because there is no space for it. Whereas I think that if you would actually designate spaces for this, let's say for every

development you must have social space and a commercial ability too. I mean, I think that would be quite valuable.”

*Jesse Jop Jorg*

Dat is dus wat Morris daarvan heeft meegenomen en dat vind ik ook wel echt interessant, want ik heb precies zo'n voorbeeld ook bij mij in de buurt. Gewoon een groot studentencomplex van, ik denk 24 verdiepingen hoog en daar is gewoon geen plek waar je samen kunt komen. Dat voelt zo bizar en ik woon ook in een buurt waar het around the corner gehalte best wel pover is, dus ik mis dat ook gewoon. Ik merk gewoon, ja, die plekken die dat zijn toch gewoon wel betekenisvolle plekken, zelfs al is de koffie gewoon €3 of €4. Je wilt gewoon überhaupt plekken hebben waar je gewoon samen kunt komen en die laagdrempelig zijn. En dat is toch best apart dat dat er soms wel in zit en soms niet in, in bijvoorbeeld nieuwe wijken.

*Bianca Ernst*

Ik dacht niet dat ik dit ooit zou zeggen. Maar dan vind ik eigenlijk dat ze het in de gemeente Utrecht toch wel goed doen hoor. Moet ik eerlijk zeggen. Als ik kijk naar alle nieuwbouwontwikkelingen, zie je wel echt dat overal daarin wel nagedacht is over wat er in de plinten zit. Tot aan het Jaarbeursplein is er nagedacht over wat er ontwikkeld gaat worden en dat de wijkfuncties daarin zitten.

*Dymphie Braun*

Dit komt ook wel omdat dat verplicht gesteld is. Want nu wordt het redelijk standaard. Er blijven wel andere dingen in het systeem waar je ook aan moet sleutelen, want vervolgens heb je dan ook wel eens dat heel veel van die plinten die leeg blijven staan omdat de prijzen zo hoog zijn. Dus je zou ook iets aan die huurprijzen moeten doen.

*Jesse Jop Jorg*

Plinten voor de mensen die dat niet weten, dat is de begane grond van panden of gebouwen. Er zijn ook heel veel boeken verschenen die heten dan bijvoorbeeld de City at Eye Level en die geven in die ene titel meteen weer hoe belangrijk eigenlijk die plint is. Want als je door een stad heen loopt, ja, die vierde, achtste of 29e verdieping, die doen helemaal niks met jouw gevoel of jouw ervaring van zo'n stad. Maar die plint, die is alles bepalend, dus als daar helemaal niks zit, of bijvoorbeeld parkeergarages of zo, dat doet iets met alles.

*Dymphie Braun*

Ook bijvoorbeeld met de sociale veiligheid van een buurt.

*Jesse Jop Jorg*

En dat hele idee dat die plinten heel bepalend en heel belangrijk zijn is heel erg geland. Daarom komt dat vaak voor in de uitvraag van de gemeente naar ontwikkelaars en architecten die uiteindelijk het pand ontwikkelen.

Daarmee geef je eigenlijk ook een heel goed voorbeeld van hoe bepalend die regels zijn voor wat voor een stad eruit voortvloeit en hoe we dus inderdaad met zijn allen samenleven.

Zo'n idee uit Napels met die uitgestelde koffie, dat is ook een soort van regel. Geen stedelijke regel, maar een regel die café's zelf eigen hebben gemaakt. Nou dat werkt best best wel oké. Zo kun je kijken welke elementen interessant kunnen zijn die je wel in Nederland zou kunnen vertalen. Met het doel om toegankelijk te zijn en plekken van verbinding te maken. Zodat het echt onderdeel wordt van je wekelijkse rituelen en dat je daarmee dus ook heel makkelijk iemand anders eventjes meeneemt om een bakkie te doen.

Ik heb zelf ook weleens zitten denken om die €1 koffie of thee voor horeca in het park te doen. Horeca in het park is een apart genre waarin de gemeente best wel vaak invloed heeft. En zeker bij een nieuwe horeca in een park dan dan moet je echt wel voldoen aan een aantal eisen.

*Dymphie Braun*

Komt ook omdat het gemeentegrond is. Dan kan je andere regels erop toelaten en moeten mensen bijvoorbeeld pitchen met een idee.

*Jesse Jop Jorg*

Precies en dan kun je gewoon heel duidelijk aangeven van dit en dit en dit vinden wij belangrijk. Eigenlijk een beetje wat jullie doen, zeg maar bij het Hof van Cartesius, met de nieuwe uitbater.

*Bianca Ernst*

Dat gebeurt al wel hoor. We hebben in het Julianapark zo een plek gehad, maar die heeft het ook niet gered. Die hebben het echt wel heel moeilijk. Dat is wel op gemeentegrond en met al deze bedoelingen die jij zegt. Maar de voorwaarden niet zijn op de juiste manier voor zo'n plek dat het lekker kan lopen. En daar zitten we volgens mij juist naar te zoeken, hè? Hoe halen we het uit het maatschappelijke welzijnsdeel en brengen we het gewoon naar de markt toe, waarbij de markt gewoon ook een stuk solidariteit in gaat vullen.

Ik heb nu twee voorbeelden vanuit onszelf. Het is best wel moeilijk om te zeggen, als je het hebt over maximale prijzen of een lagere prijs een andere doelgroep binnen te halen. Dan ga je meteen voor ondernemers nadenken over een verdienmodel. Wat levert het op? Dat hadden we bij het Hof ook.

Vanuit de armoedecoalitie coalitie uit de buurt kwam de vraag: Hé jullie hebben die plek met een andere doelgroep, kunnen wij dit hier allemaal doen? En dat lukte gewoon niet. Maar nu bijvoorbeeld is er één keer in de maand een Jam Out waarin ongedocumenteerden de hele avond hosten. Daar koken ze met elkaar een maaltijd op donatie en daar kan iedereen naartoe komen. En daarna maken ze samen muziek. Dat is voor henzelf, maar inmiddels komen er ook best wel veel andere mensen op af.

Dat hadden we ook bij Kantien gehad, bijvoorbeeld. Dat is een restaurant in Utrecht. Die zat eigenlijk op een tijdelijk, als een soort van placemaking, in een groot pand dat gesloopt zou worden. Het was een commercieel restaurant, maar overdag was het de afspraak dat zij taalcafés of eenzaamheid cafés zouden hosten. En daar had je dus ook wel die interactie. Dus je kan best wel vragen van een ondernemer op een bepaalde plek in de wijk: Als je daar gaat zitten, dan krijg je gewoon deze functie erbij.

### *Dymphie Braun*

Ik denk dat wat Bianca zegt een hele goeie is, dit kan je zeg maar stimuleren en dat moet ook haast wel als je zo in die buurt gaat zitten. En verhoud je ook tot de rest van de buurt en kijk wat daar allemaal zit, want er zit genoeg. Er zit genoeg initiatief en als jij de plek hebt, dan stel je de deuren open en ga daarmee in samenwerking. En zie ook dat waarde zit in andere dingen ook. En dat is natuurlijk lastig met ondernemerschap, want je moet gewoon ook je centen binnenhalen. Maar waarde zit hem niet altijd alleen maar in die economische waarde, die zit hem ook in dat sociale kapitaal.

### *Bianca Ernst*

Daar sluit ik me bij aan. Ik maak het er even makkelijk vanaf.

### *Jesse Jop Jorg*

Ja dat zijn ook hele mooie woorden inderdaad, dan wil ik jullie hierbij ontzettend bedanken voor dit gesprek!

### *Outro*

Je luisterde naar Algoritme van de Stad. Een podcast van RAUM. Vond je het interessant? Geef sterren, deel het op je socials en check vooral ook onze andere afleveringen in je favoriete podcastapp of ga naar onze website [raumutrecht.nl](http://raumutrecht.nl).

Wil je op de hoogte blijven? Abonneer je dan op de podcast of word lid van de nieuwsbrief van RAUM. En heb je zelf ideeën voor nieuwe afleveringen of wil je graag experimenteren met regels? Mail ons op [info@raumutrecht.nl](mailto:info@raumutrecht.nl)

Algoritme van de Stad kwam tot stand door onze fijne partners Stimuleringsfonds voor Creatieve Industrie en Coöperatiefonds Berlijnplein. Dank voor het luisteren.

