

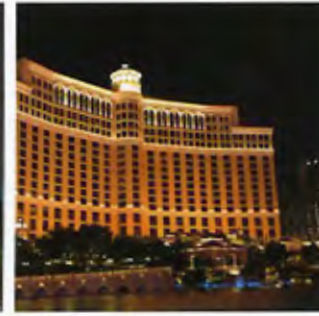


editie  
2016

# Horeca & Interieur



**BtoB** inspiratiemagazine voor hotels, café-restaurants, grand cafés, restaurants, architecten en interieurbedrijven







De Seafoodbar in Amsterdam

Eerder dit jaar werd al de tweede vestiging van The Seafoodbar geopend in Amsterdam. Na het succes van de eerste vestiging in de Van Baerlestraat besloot eigenaar Fons de Visscher uit te breiden met een tweede restaurant aan het Spui.



Het oorspronkelijke concept voor het visrestaurant is van ondernemer Fons de Visscher. The Seafoodbar biedt dagverse, 100% verantwoorde vis in een casual dining setting. Witte lampen, witte tegels, on-gestucte wanden, stalen frames, hout en een open ruimte zijn de vaste elementen die naast de RVS koeling het interieur kenmerken. In de nieuwe en grotere vestiging aan het Spui in het centrum van Amsterdam keren ook deze onderdelen weer terug. Vanwege de omvang van het project, en vanwege hun expertise op het gebied van horeca inrichting, werd voor het nieuwe restaurant interieurontwerpbureau ESTIDA benaderd. Door de in het pand aanwezige hoogteverschillen per segment in te delen, heeft ESTIDA functionaliteit toegevoegd aan de bestaande ruimte. Bij binnenkomst in The Seafoodbar is op straatniveau de Oysterbar

gevestigd. Op het tweede niveau dat 80 cm hoger ligt, bevindt zich de drankenbar. Vervolgens ligt op niveau 3 de Seafoodbar en op het vierde en hoogste niveau is het restaurant gedeelte. Deze indeling creëert goed zicht vanaf de straat op de verse producten in de koeling en tevens een intieme setting in het restaurant gedeelte helemaal achterin het pand. Ook het glazen dak dat in het plafond is gemaakt, is een in het oog springende aanpassing aan het pand, geheel in lijn met het open en transparante interieur. Een natuurlijke lichtbron die bijdraagt bij aan de versheid en frisheid van het concept en de inrichting. Een andere opvallend technisch kenmerk is de innovatieve Cool-Spot technologie die in de koeling is toegepast. Deze zorgt voor een optimale temperatuur en luchtvochtigheid van de vis, die de kwaliteit en levensduur het versproduct verhogen.