

GEEN ALLEDAAGSE KLUS, WEL SUPER COOL

EEN BLIK IN DE DIERKEUKEN VAN DIERENPARK AMERSFOORT

Wie altijd al eens wilde weten hoe het menu van een baviaan of een ringstaartmaki eruitziet, kan nu terecht in de nieuwe Dierkeuken van DierenPark Amersfoort. Bij de bouw lag de focus op transparantie en duurzaamheid.

400 appels, 130 kilo haring, 940 bieten en 7 kilo meelwormen. Het zijn een paar items op het wekelijkse boodschappenlijstje van de gloednieuwe Dierkeuken in DierenPark Amersfoort. Dagelijks worden hier de maaltijden bereid voor de ruim 120 diersoorten die het park telt, van brilberen tot oehoes en van daggeko's tot luiaarden. "Elke diersoort heeft z'n eigen menu. Soms verschilt

dat zelfs per dier. We kijken naar de natuurlijke behoeften van elke diersoort en passen het menu aan op het individuele dier," vertelt Remco Sevink, Manager Parkontwikkeling & Beheer. Die gepersonaliseerde menu's waren in de oude situatie, met meerdere keukens verspreid over het park, lastiger te realiseren. Remco: "Dierenwelzijn was dus de aanleiding voor de bouw van de Dierkeuken. Maar

natuurlijk heeft zo'n centrale keuken ook veel efficiëntievoordelen. Je hebt bijvoorbeeld beter zicht op wat er in- en uitkomt, en qua logistiek is het ook veel handiger."

LEUKE DYNAMIEK

Er was nóg een groot pluspunt van de bouw van één grote keuken: transparantie. Bezoekers kijken vanuit de ruime hal waar ze binnenkomen via de ramen recht in de keukens en koelingen. Ook draait er een video met uitleg over de werkzaamheden in de Dierkeuken, en kunnen bezoekers het boodschappenlijstje voor het menu lezen. "Educatie is één van onze grote missies. We willen hier onze bezoekers de liefde voor de natuur bijbrengen. Door het hele park leren ze op verschillende manieren leuke en interessante weetjes over de dieren. Onderweg naar de Dierkeuken lopen ze over het Voedselpad, waar ze al kunnen ruiken, voelen en ontdekken welk voedsel de dieren krijgen. Hier in de keuken zien ze door het glas hoe we de groenten en brokken sorteren, het vlees snijden en de Afrikaanse treksprinkhanen kweken die straks als hapje dienen voor onder



andere de nijlvaranen, brilberen en bavianen. Kinderen staan vaak met hun neus tegen het raam als hier gewerkt wordt. Al kijken ze ook weleens weg als er grote stukken vlees aan te pas komen. Prima natuurlijk. We geven hier een realistisch beeld, maar zijn ook nog zoekende naar wat we wel en niet van dichtbij laten zien," vertelt Remco, terwijl achter hem net een groep studenten van een dierversorger uitleg krijgt over het menu van de olifanten.


Voor de verzorgers was het even wennen dat bezoekers letterlijk op hun vingers kijken. Remco: "Vroeger gebeurde dat allemaal achter de schermen. Maar het levert een heel leuke dynamiek op."

GEEN ALLEDAAGSE KLUS

Voorwaarde voor goed zicht op de keuken en de koelingen, is natuurlijk dat de ramen niet beslaan. "Dat vond ik wel even spannend, maar onze leverancier heeft vakwerk geleverd," aldus Remco. Die leverancier, dat is DI Koeltechniek. Het bedrijf verzorgde al het onderhoud van de koelingen en vriesinstallatie te plaatsen voor de nieuwe keuken. Geen alledaagse klus, vertelt directeur Jan Willem Mol: "De locatie maakte dit al een bijzonder project. Bovendien mochten we hier het complete plaatje doen: behalve de koel- en vriesinstallatie hebben we ook de klimaatinstallatie, een systeem voor luchtcirculatie en een warmteterugwinningssysteem voor het tapwater gerealiseerd – mogelijk later ook voor andere doeleinden. En nee, nooit eerder hebben we koelcellen met zoveel ramen geplaatst." Voor de ventilatie wordt een kruisstroomwisselaar gebruikt, die de warmte vanuit de vervuilde binnenlucht ventileert met een rendement van 80 – 90%. "Die stond niet op ons lijstje, want het is een flinke

investering," vervolgt Remco "Maar vanwege energiebesparing hebben we er toch voor gekozen. Ook bij de routing van de koelingen en vriezers lag de focus op zo min mogelijk energieverlies. De vriezer komt bijvoorbeeld uit in de koeling." Duurzaamheid staat hoog op het prioriteitenlijstje van het park, vertelt hij: "Het nieuwe pand heeft een sedumdak en een insectenwand. We hebben ook een paddenpoel aangelegd die wordt gevuld met overtollig regenwater." Hij is blij met de expertise van Jan-Willem en zijn collega's: "We spreken dezelfde taal, misschien wel omdat DI Koeltechniek en DierenPark Amersfoort beide familiebedrijven zijn. Het klikte goed tussen onze medewerkers en die van DI Koeltechniek. Bovendien zijn de lijnen kort en hebben ze vakbekwame en communicatief goede medewerkers, die ook nog eens superklantgericht zijn."

Dikke kans dat Remco voor een volgend project dus weer aanklopt bij DI Koeltechniek. Plannen genoeg. Zo moet het kantoor bovenop de Dierkeuken nog ingericht worden, en wordt komend voorjaar een nieuw chimpanseeverblijf gebouwd. Want: "Net als de natuur blijven wij altijd in ontwikkeling."

 www.dierenparkamersfoort.nl
www.di-koeltechniek.nl

