



MAURITSKAZERNE IN EDE

DE LEKKERSTE VERGADERPLEK VAN NEDERLAND

Aandacht voor de herkomst van ons voedsel en gezond eten wordt steeds belangrijker in onze maatschappij. Bij de Mauritskazerne staat food experience centraal; in de vergaderzalen en de evenementenhal, in de gerechten waarin streekproducten de hoofdrol spelen én tijdens de unieke tasting experience. "Zalen, inspiratie en aandacht voor gezond eten en duurzaamheid; meeting- en eventplanners vinden bij de Mauritskazerne alles voor een geslaagd event", aldus marketingmanager Anne de Waal.



De Mauritskazerne ligt midden in de FoodValley regio. In deze regio werken ondernemers, overheidsinstellingen en kennisinstellingen zoals Wageningen University samen aan agrifood-gerelateerde innovaties. De Mauritskazerne (onderdeel van het World Food Center) is een rijksmonument in neo-renaïssancestijl. Deze industriële locatie stamt uit 1904 en deed respectievelijk dienst als kazerne en huisvesting voor de Lucht Afweer School. Sinds 2019 is het een evenementenlocatie en sinds juli 2022 kunnen er naast evenementen ook kleine bijeenkomsten zoals vergaderingen worden georganiseerd.

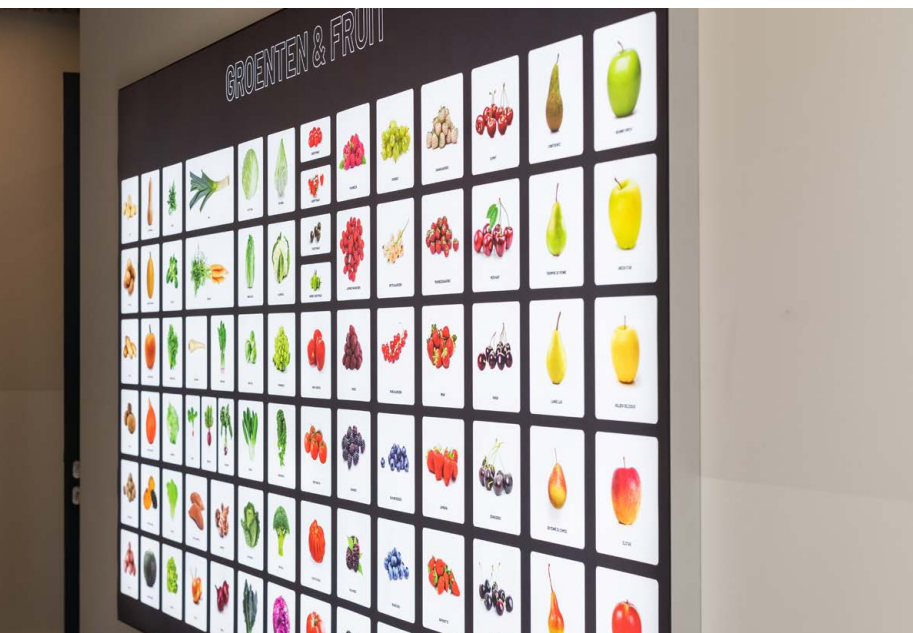
“Net als bij de andere locaties van Next Venue stond bij het realiseren van de vergaderzalen het behoud van de sfeer en het karakter van de locatie centraal”, vertelt Anne.

“Historische elementen zoals de muren en de vloeren zijn behouden. Tegelijkertijd hebben we het pand verduurzaamd met behulp van een warmte-koude-opslag en is het pand aan de binnenzijde volledig geïsoleerd. Niet alleen de locatie geven we graag een tweede leven; ook hergebruiken we binnen de inrichting zoveel mogelijk materialen.”

FOOD EXPERIENCE

Bij de Mauritskazerne staat food experience centraal. Anne: “Dat zie je onder andere in de hallen, waar diverse foodgerelateerde elementen aan de muur hangen. De drie vergaderzalen met de gebruikelijke opstellingsmogelijkheden hebben elk een eigen thema. In de Sweet Room staan guilty pleasures centraal, met behang met honing- en zure mattenmotieven, honingpotjes in de





vensterbaken en natuurlijk goed gevulde snoeppotten. In de Potato Room vind je onder andere decoratieve klimwanden met steunpunten in de vorm van aardappels. In de Mush Room spelen paddenstoelen de hoofdrol. De Chef's Room heeft een indeling met hoge tafels en krukken en een muurcollage van pannen. Dit is ons creatieve foodatelier waar je niet alleen kunt vergaderen, maar ook een workshop kunt houden."

Daarnaast beschikt de Mauritskazerne over de wat meer klassiek ingerichte Oyster Room waar evenementen tot 75 personen kunnen plaatsvinden. Voor online events zoals webinars en talkshows is er de plug-and-play Broadcastroom, voorzien van high-end techniek. De speels ingerichte ruimte is voorzien van een talkshowtafel en biedt mogelijkheden voor green screen opnames.

TASTING ROOM

Wil je de vergadergasten een leuke beleving meegeven, dan kunnen zij plaatsnemen in de Tasting Room. "Deze zaal is ingericht als demonstratiekeuken met twee grote kookeilanden. Op het 360-graden videowall kunnen we onze eigen tastings afspelen. In deze video's vertellen de boeren en leveranciers meer over hun streekproducten, terwijl de gasten bijvoorbeeld een Kleiburgerbier- of kaasproeverij doen. De Tasting Room kan ook als zaal voor je eigen proeverij, workshop of presentatie worden ingezet. Voor de voorbereidingen is er een koelcel en een compacte horecakeuken met spoelstraat aanwezig." De lunch wordt geserveerd in de Lunchroom. Ook hier staan streekproducten centraal, die waar mogelijk in de gerechten worden verwerkt. De verhalen van de boeren en leveranciers lees je terug op de muren.

EVENEMENTENHAL

Zoek je een grotere ruimte voor je bijeenkomst, dan bevindt zich





aan de achterzijde van de Mauritskazerne een grote evenementenhal voor 350 personen. “In de voormalige exercitieloods hebben we zoveel mogelijk elementen behouden, zoals het hoge dak met glazen panelen die zorgen voor een prachtige lichtinval. Wanneer je de hal binnenloopt, kom je in de Foodplaza. In diverse zeecontainers - die zijn bekleed met houten voedselkratjes - hebben boeren en leveranciers hun eigen stands met producten ingericht. Tijdens evenementen kunnen zij ook zelf meer vertellen over hun streekproducten. De barren en de foyer zijn eveneens bekleed met voedselkratjes. Aangrenzend aan de Foodplaza ligt de evenementenhal, voorzien van een groene grasmat en een podium. In de vleugels van de kazerne liggen bovendien zeven multifunctionele subzalen die tijdens break-outsessies kunnen worden ingezet.”

Kortom, met vier vergaderruimtes in foodstyle is een vergadering in de Mauritskazerne een ervaring die inspiratie en creativiteit aanwakkert. “Wij nodigen iedereen uit om de lekkerste vergaderplek van Nederland te komen ontdekken en ervaren.”

www.mauritskazerne.nl

Bereikbaarheid

Ook niet onbelangrijk om te melden, is dat de Mauritskazerne centraal in het land ligt, op loopafstand van station Ede-Wageningen en vlak aan de A12. Dat maakt de locatie bij uitstek geschikt voor zowel corporates als (semi)overheidsinstellingen.

