

Update november 2012

Bijgedragen door Alec Boswijk
zaterdag 25 augustus 2012
Laatst geupdate op donderdag 29 november 2012

De lang verwachte nieuwe inrichting is eindelijk voor het grootste gedeelte af.

Drie jaar lang heb ik veel tijd en energie geïnvesteerd in kennis, onderzoek en kwaliteit naar energie, gezondheid en duurzaamheid. Gaandeweg ontstond daaruit een heldere holistische visie op deze gebieden. In het Centrum voor Energieregie -sinds 27 april j.l. genaamd: Alchemist Garden- is deze visie de afgelopen tijd met veel enthousiasme, plezier en succes geïntegreerd, beleefd en getest. Op dat laatste heb ik altijd de nadruk gelegd, maar de tijd is nu gekomen om het experiment in een levensvatbare realiteit over te laten gaan: een erkend centrum t.b.v. gezonde mensen in een gezonde omgeving, met gezonde grondstoffen en een gezonde organisatie.

NIEUWE LOGISTIEK

De lang verwachte nieuwe bar, hart van de logistiek en marketing zoals die binnen het concept al lange tijd geleden was bedacht, is voor het grootste gedeelte opgeleverd. Fruit & groenten, salades, hoofd-, bij- en nagerechten kunnen dan in een buffet worden gepresenteerd, waardoor de aantrekkingskracht en de serveertijd van het eten en daarmee de verkopen aanzienlijk worden verhoogd. Pas dan zal de plek ook als een ware horecazaak, c.q. ontmoetingsruimte kunnen worden ontsloten, hetgeen een aanzuigende werking zal hebben, met name door take away's. De maaltijd kan dan door de mensen zelf worden samengesteld en per gram afgerekend. Door het verhogen van de doorstroming en de efficiëntie worden capaciteit en opslag verhoogd, de inkoopkosten verlaagd, de coulante prijzen gehandhaafd en korting gegeven op bulkgoed, zoals vruchten, noten, zaden, zouten en zoutstoffen. Om het uitproberen van nieuwe producten te bevorderen zal in principe ook alles in de winkel per gram worden aangeboden.

VERBREDING AANBOD, VERBETERING UITWISSELING KENNIS

Naast de fysieke ruimte en alle aangeboden producten, zullen er ook steeds meer diensten worden aangeboden. Met name die mbt. energie (grondstofverlevendiging), gezondheid (zelfontwikkeling) en duurzaamheid (noodzakelijke diensten, zoals bank, verzekering en telecommunicatie). Met de verbeterde horeca-logistiek kan nu meer aandacht en reclame besteed worden aan lezingen, films, workshops en seminars. Deze vormen van kennis overdracht zullen geleidelijk de individuele informatie-sessies in de winkel vervangen, hetgeen zowel de service als de kennisoverdracht ten goede komt. In de winkel komen touchscreens, waar de men de meeste informatie zelf zal kunnen opvragen. Dit levert meer tijd op voor verkoop, service en begeleiding bij het volgen van de zelf gekozen weg. Het concept is er tenslotte op gericht om de mensen zo snel mogelijk bewust te maken van hun eigen vermogen de juiste keuzes te maken.

TRANSPARANT MAKEN VAN AANBOD

Alchemist Garden ambieert een meer bemiddelende rol, door het aanreiken en transparant van middelen, diensten, systemen en ruimte. Zij creëert een ruimte, waarbinnen vraag en aanbod samenkomen en elkaar vinden. In de winkel hangen al een tijdje flyers (beheerd door Fred van de Flyerij) en er zijn samenwerkingen op komst met verschillende media, die deze diensten meer transparant maakt. Met een nieuwe gids voor bewust Amsterdam van InLivin' wordt gewerkt aan een samenwerking. InLivin' lijkt door haar opzet en brede doelgebied een rol te kunnen vervullen bij de doorgifte van het beschikbare aanbod. Initiatiefnemers kunnen hier hun diensten en producten uitgebreid specificeren en updaten. Transparantie is een vereiste voor het beter doorstromen van in- en output.