

Co-working

“Verrassend hoe groot de verschillen waren”

Sofia Talal start zoektocht naar beste co-workingspace in Antwerpen

Omdat ze het pendelen naar Brussel zo beu was, vroeg Sofia Talal (28) haar baas of ze niet vanuit Antwerpen kon werken. Om te bekijken wat de beste co-workingspace voor haar was, besloot ze er gewoon allerlei uit te testen. “Het was verrassend hoe groot de verschillen zijn.”

• Sofia Talal werkt voor de vzw Child-Help, die in ontwikkelingslanden kinderen met een aangeboren beperking helpt. “In België werken we maar met z’n drieën. We kunnen wel terecht in het internationale kantoor in Brussel, maar ik verlies zo veel tijd met pendelen dat ik liever een werkplek in Antwerpen wilde”, vertelt Sofia Talal.

Ze besloot er een informele test van te maken. Ze belde verschillende co-workingspaces op om te zien hoe het was. “Voor mezelf heb ik een lijstje opgesteld met voor- en nadelen. Ik heb proefgedraaid bij House of Ape, Burooz, House of Innovation, Startbloc, Buro 52, Regus, Kubric en de Winkelhaak. Ik weet dat er nog meer zijn in Antwerpen, maar met deze plekken had ik toch een goede steekproef. Voor twee dagen in de week kwam ik uit op bedragen tussen 80 en 200 euro per maand.”

Soms knapte Sofia af op de minder comfortabele meubels, soms op de afwezigheid van een printer of de zakelijke sfeer. “Ik kan moeilijk punten geven aan alle plekken, want het is persoonlijk wat je



Sofia Talal aan het werk in House of Innovation. FOTO JORIS HERREGODS



SOFIA TALAL
Flexwerker

“Een werkplek is belangrijk. Als de omgeving meezit, ben je gewoon veel productiever.”

aangenaam vindt om te werken”, zegt Sofia. “Ik heb vooral gemerkt dat er een grote kloof is tussen het échte co-working, waarbij je een soort gemeenschap creëert in een kantoor, of een plek waar gewoon wat bureaus staan voor wie even een rustige plek zoekt. In sommi-

ge kantoren heb je leuke extra’s. In Burooz waren er bijvoorbeeld allemaal ergonomische meubels en gadgets die je kon uittesten.”

De locaties waren vaak wel heel mooi. Van vlak naast de Boerentoren (Kubric, Startbloc) tot in het Centraal Station (Regus). Die laatste is handig omdat het een keten is die overall ter wereld zit. “Wij werken internationaal, dan is dat wel een voordeel. Mijn baas was om die reden het meest te vinden voor Regus.”

Zelf voelde Sofia zich het beste bij House of Innovation in de Duboisstraat in Antwerpen-Noord. “Zeker niet de goedkoopste loca-

tie, maar ’s middags ligt er brood en beleg klaar in de grote keuken. Het kantoor is gezellig, heeft een fijne, familiale sfeer en er is iemand in dienst voor de ontvangst. Dat is handig als er klanten komen.”

Hoewel ze het van tevoren helemaal niet kende, is Sofia wel enthousiast over de co-workingbedrijfjes in Antwerpen. “Ik heb ook gemerkt hoe belangrijk een fijne werkplek is. Als de omgeving meezit, ben je gewoon veel productiever. Op café werken kan ook altijd, maar dat is toch minder comfortabel.”

MAAIKE FLOOR

Tiende verjaardag Eigen wijn voor L’Amitié



Chef Thomas Baeyens en sommelier Kevin Matters.

FOTO JEROEN HANSELAER

Antwerpen

Bistro-bar L’Amitié op het Zuid heeft speciaal voor haar tiende verjaardag een eigen wijn. Meer nog, chef Thomas Baeyens en sommelier Kevin Matters kregen de vrije hand bij de wijnmakers uit het Haspengouwse Borgloon.

• “Twee jaar geleden hebben we voor het eerst een eigen wijn gemaakt”, steekt chef-kok en eigenaar Thomas Baeyens van wal. “Vorig jaar gingen onze verbouwingen voor, maar dit jaar konden we niet laten passeren. L’Amitié bestaat tenslotte tien jaar.”

Speciaal voor de gelegenheid stapten Thomas en sommelier Kevin Matters af van de ‘makkelijke’ druiven. “De vorige wijn was van de auxerrois-druif. Deze keer kozen we voor de grüner veltliner. Die druif rijpt veel later dan de ‘makkelijke’ chardonnay of pinot noir, veelgebruikte druivenrassen bij Belgische wijn. En als je later oogst, riskeer je meer regen en dat is niet te best voor de druiven”, legt Kevin uit.

Van slecht weer hadden ze gelukkig geen last. “Daarna vroegen we of onze wijn deels in houten vaten kon rijpen. Zelfs voor wijnmaker Yves Cuvelier was dat nieuw”, aldus Thomas. “Wij hebben 40% van onze wijn op vat laten rijpen en later de rest toegevoegd. Cuvelier zelf hield het op 50/50 voor zijn eigen wijn.”

“Dat maakt dat de zijne nog een beetje meer afgerond is. Wij wilden iets meer de zuurgraad van de grüner veltliner laten doorsmaken. Verder proef je groene appel, een beetje citrus en steenfruit.”

Zoals steeds is deze veltliner perfect als aperitief, bijvoorbeeld bij ceviche (gerecht met rauwe vis) van dorade of bij oesters. “Onze wijn is niet voor iedereen, maar veel klanten bestelden al een fles na het proeven. Dat is toch een mooi compliment?” (jvb)



De feestwijn van L’Amitié.

FOTO JEROEN HANSELAER

Landschap keert huiswaarts



FOTO JAN VAN DER PERRE

Antwerpen. Het landschap van kunstenaarscollectief TimeCircus, dat sinds 8 september aan de Singel stond voor het Festival van de Architectuur, is gisteren aan zijn terugweg begonnen richting Bar Paniek. De tocht door de stad duurde zo’n vier uur. TimeCircus wil met het gevaarte van 4 meter hoog en 13 meter vanaf 2021 Europa doorkruisen. Onder meer de rit van gisteren legde al enkele verbeterpunten bloot waarmee TimeCircus aan de slag kan. (jas)

Vrachtwagen rijdt op vangrail



FOTO BFM

Haven. In de Scheldelaan is gisteravond een vrachtwagen op de vangrail gereden. Het ongeval gebeurde toen de chauffeur uitweek voor een auto. Door het ongeval, op een plaats waar het verkeer op één rijstrook moet door wegenwerken, en de takelwerken die daarop volgden ontstond er heel wat verkeershinder. Vorige week gebeurde op bijna dezelfde plaats al een gelijkaardig ongeval. Toen reed een bestelwagen zich vast op de vangrail. (sare)