

WOK& IN DE BUURT

EDITIE ZWART JANSTRAAT

FACEBOOK.COM/WOK.AND - #WOKAND INSTAGRAM.COM - #WOKAND



NIEUWE, GEZONDE WOK WINKEL DAGELIJKS OPEN VAN 12 TOT 21 UUR

DE ZWART JAN IS EEN WOK& RIJKE

Het is u vast niet ontgaan maar afgelopen november is op de Zwart Janstraat de eerste WOK& Store van Nederland geopend. In deze krant vertellen een aantal mensen, die allen een belangrijke connectie hebben met de gezelligste straat van Noord, waarom dat een verrijking is.

Na maandenlange voorbereidingen was het op 24 november 2017 dan eindelijk zover; de officiële opening van de eerste WOK& Store. Onderneemster Nawal Hasan: "We hadden de dagen ervoor al proef gedraaid maar zo'n opening maakt het wel ineens echt hoor. Ik vond het heel bijzonder dat er zoveel mensen kwamen, familie, vrienden, mensen uit de buurt, ondernemers, echt iedereen was er. Het was voor mij een hele trotste dag." Bezoekers werden deze dag volop in de watten gelegd want alles kon gratis worden geproefd.



Gevarieerd in balans

Nawal: "Alles op een dag proeven is onmogelijk. We bieden een zeer gevarieerd assortiment van overwegend Aziatische producten. Daarnaast is het

zo dat we werken zonder e-nummers, toegevoegde suikers, geur- en smaakstoffen. Onze gerechten, smoothies en dranken sluiten perfect aan bij een gezonde levensstijl. Frisdranken komen

er bij ons echt niet in." Bij WOK& ben je dus precies waar je moet zijn als je op zoek bent naar lekker snel, of snel lekker eten! WOK& is dagelijks geopend van 12 tot 21 uur.

MAKELAAR BLOK JUICHT KOMST WOKCONCEPT TOE

'WOK& IS VAN TOEGEVOEGDE WAARDE VOOR DE BUURT'

Samen met de buurt, gemeente, winkeliers maar ook makelaars wordt eraan gewerkt om de Zwart Janstraat weer te laten 'shinen'. Mark Robberecht van Blok Makelaardij in Rotterdam ziet het als een mooie uitdaging om samen de straat naar een hoger niveau te brengen.

"De Zwart Janstraat is één van de belangrijkste winkelstraten van het Oude Noorden, een opkomende en bruisende wijk nabij het centrum van Rotterdam. Succesvolle (her)ontwikkelingen van woonprojecten in het Oude Noorden zijn hier het bewijs van. Kenmerkend is de diversiteit van de bewoners. De sterke toename van creatieve ondernemers zorgt voor onderscheidende horeca en originele winkels. WOK& is hier één van, een prachtig concept en van zeer toegevoegde waarde voor de Zwart Janstraat en het Oude Noorden. "De uitdaging voor alle partijen is om de trend nu door te zetten. Zo brengen we het winkel- en horeca aanbod naar een hoger niveau en zijn we klaar voor de mooie toekomst van het Oude Noorden", aldus Mark Robberecht.



EAT WITH YOUR HEART!

Voor WOK& is maatschappelijke betrokkenheid een belangrijke pijler. Ons motto is niet voor niets: *Eat with your heart!* Dat betekent namelijk dat je op jezelf let, en tegelijkertijd op anderen omdat je niet alleen kiest voor gezond eten, maar ook voor eerlijk eten. Eerlijk vanwege de zorgvuldig

gekozen producten maar ook vanwege de manier van ondernemen. WOK& zet zich namelijk actief in voor de buurt om bij te dragen aan betere leefomstandigheden voor mensen die best een beetje hulp kunnen gebruiken, zoals ouderen en daklozen. Volgens ons is het heel

normaal om je samen in te zetten en aan elkaar te denken.

Dus, we ontvangen je graag voor een lekkere maaltijd en een gezond drankje. Op die manier draag jij ook bij aan de buurt en haar bewoners. Kom eten bij WOK& en *Eat with your heart!*



Blok Makelaardij



PROEFMIDDAG WOK& ROTTERDAM BELOOFT VEEL GOEDS

WARME REACTIES OP 500 GRATIS BAKJES WOK!

De eerste WOK& proefmiddagen in november waren een groot succes! Maar liefst 500 bakjes hebben de dames van ons promotieteam uitgedeeld in en rond de Rotterdamse WOK& store op de Zwart Janstraat. Ondanks - of moeten we zeggen

dankzij - de snijdende kou, kwamen er heel wat proevers langs om hun bakje gratis te laten vullen met een heerlijke maaltijd. Wij zijn er trots op dat niet alleen de gerechten, maar ook datgene waar WOK& voor staat, heel positief is ontvangen.

DE WOK& SAUZEN VAN HERMAN KLUKKERT:

“PROBEER GEWOON ALLE SAUZEN EEN KEER EN LAAT JE VERRASSEN DOOR DE **ORIGINELE** EN **TOEGANKELIJKE SMAKEN**”

Bij WOK& serveren we een vijftal sauzen die speciaal ontwikkeld zijn door chef-kok Herman Klukkert van VHC Jongens, Horeca totaalleverancier uit Oostzaan. Maar hoe maak je nu eigenlijk een lekkere woksaus? Herman gunt ons een kijkje in zijn sausjeskeuken.



Herman Klukkert

HERMAN, WELKE SAUZEN HEB JE VOOR WOK& BEDACHT?

“In totaal zijn dat er vijf. De inspiratie komt uit de hele Oosterse wereld. Zoals een typisch Chinese zoetzure saus op basis van verse gember en Chinese pruimen. De Teriyakisaus is een klassieker uit de Japanse keuken met soja, mirin en bouillon als basis. Voor de groene curry zijn kokos met frisse tonen van citroenblad en het hartige van vissaus als smaakmakers gebruikt. Dit is van origine een Thaise saus. Uit de Japanse keuken komt tevens de geroosterde sesamolie met daarin het krachtige, geroosterde sesamzaad. De Bombaysaus heeft Indiase roots en is een licht pikante saus op basis van tomaat.”

HOE BEN JE TE WERK GEGAAN?

“De opdracht van WOK& was om originele en toegankelijke sauzen te maken met zo min mogelijk e-nummers, suiker,

zout en onnatuurlijke smaakversterkers. Ik heb de meest bekende ‘evergreens’ onder de sauzen onder de loep genomen en ben toen met vijf onderscheidende smaakprofielen aan de slag gegaan. Ik heb daar authentieke recepten van verzameld en er vervolgens een moderne variant op gemaakt. Daarvan heb ik proefsauzen gemaakt waarmee ik langs een aantal leveranciers ben gegaan. Dat betekent veel testen, meten en proeven. Uiteindelijk heb ik samen met het grootste specerijenbedrijf van Europa de sauzen ontwikkeld die je nu kunt kiezen bij WOK&.”

ZIJN DE SAUZEN Aangepast AAN DE NEDERLANDSE SMAAK?

“Jazeker, maar zonder daarbij het oorspronkelijke smaak karakter te verliezen. Er is rekening gehouden met bepaalde eigenschappen zoals: niet te zuur, niet te zoet, niet te pikant, niet te bitter. Daarnaast zijn er zo min mogelijk suikers, zout en e-nummers gebruikt. We hebben qua smaak eigenlijk de gouden middenweg gekozen waardoor de sauzen zo toegankelijk mogelijk zijn voor iedereen. En als je toch wat pittiger wilt, dan kun je er los chilli bij bestellen.

De groene curry, die eigenlijk van zichzelf pikant moet zijn, hebben we minder scherp gemaakt maar heerlijk aromatisch gehouden door citroenblad belangrijker te maken dan peper. In de teriyakisaus is tenslotte de bittere toon minder aanwezig door de sake weg te laten.”

WAT IS JE ADVIES AAN GASTEN?

“Het blijft een kwestie van smaak. Bij WOK& kun je zelf je topping kiezen bij je gerecht. Mijn advies in deze is vrij simpel: ga gewoon alle sauzen een keertje proberen. Verras jezelf!”



WAT EEN TOPTEAM! DE HELDEN VAN WOK& ROTTERDAM

WOK& BEVLOGENHEID

Onze medewerkers en franchisenemers hebben een flink portie bevrologenheid in huis. Ze worden er zelfs op geselecteerd! Daarom zijn ze in staat om elke dag optimaal onze producten te bereiden, te presenteren en jou van dienst zijn. Maak kennis met het enthousiaste WOK& team van de Zwart Janstraat in Rotterdam. Stuk voor stuk toppers!



Shams Alizada

ONZE ALLESKUNNER SHAMS

Shams Alizada is een echte alleskunster. Van wokken tot smoothies maken en van kassa draaien tot schoonmaak. Wat er ook moet gebeuren, Shams draait haar hand er niet voor om. Service en bevrologenheid staan bij Shams hoog in het vaandel: "Wanneer er ruimte voor is, doet ik altijd iets extra's voor de gast. Zo bedien ik graag gasten aan tafel en sta ik altijd klaar voor eventuele vragen

en opmerkingen. Daardoor verlaten alle gasten zeer tevreden onze winkel!"

SHAMS' FAVORIETE GERECHT

Voor Chicken Teriyaki kun je Shams 's nachts wakker maken: "Ik ben echt dol op die heerlijke stukjes malse kip met verse stukken groente. En die saus is echt een 'one-of-a-kind'-Teriyakisaus. Je proeft gewoon dat er weinig suiker en zout aan is toegevoegd. Een pure smaak, dat vind ik heerlijk!"

ALTIJD IN VOOR EEN GRAPJE:

HICHAM

Hicham Ahajaj is 18 jaar en erg enthousiast over zijn baan. Hij vindt het supertof dat alle medewerkers bij WOK& geen vaste taak hebben. Hicham: "Daardoor blijven de werkzaamheden lekker dynamisch. Het ene moment sta je te wokken en het andere moment sta je bij de kassa gasten te helpen. Straks gaan we ook bezorgen en zit ik hopelijk ook regelmatig op de fiets. Ik ben een sfeermaker en praat makkelijk met de gasten. Ik ben altijd in voor een grapje, maar sta ook klaar voor de

wensen en vragen van de gasten." Achter de wok is Hicham erg in zijn element. Al na een paar dagen wokken kreeg hij er handigheid in en ging het steeds leuker vinden. Hicham straalt plezier uit, bij alles wat hij doet.

HICHAMS FAVORIETE GERECHT

Sweet & Sour Shrimp is het favoriete gerecht van Hicham: "Die saus is echt geweldig en goed in balans. Lekker zoet en zuur en toch niet te sterk, precies goed!"

RODY WIL MENSEN GELUKKIG EN BLIJ MAKEN

Rody Tiwon is een opgewekt persoon. Alles wat hij doet, doet hij met een lach op zijn gezicht. Hij stapt 's morgens vrolijk de zaak binnen en verlaat de zaak altijd weer minstens net zo opgewekt. Rody: "Ja heerlijk toch. Mensen moeten dingen doen die ze blij en gelukkig maken. Wanneer ik plezier heb ik mijn werk, straalt dit over op mijn collega's en de gasten. Dit maakt de dag vaak net iets beter. Daarnaast wil ik een open uitstraling hebben, waardoor

gasten makkelijker vragen aan me stellen. Ik voel me fijn wanneer ik een gast kan helpen."



Rody Tiwon

RODY'S FAVORIETE GERECHT

Beef Teriyaki is het favoriete WOK& gerecht van Rody. "Die Teriyakisaus is echt onderscheidend en een perfecte aanvulling op het gerecht. Ook de verhouding tussen de beef, noodles, groente en saus is uitstekend. Je proeft alle ingrediënten juist doordat de sauzen niet te overheersend zijn."

f @ JOIN IN!

WOK& SOCIAL MEDIA

Nu je dit stukje tekst aan het lezen bent, kan het haast niet anders dat je WOK& al eens op je smartphone voorbij hebt zien komen. WOK& Nederland is actief op Youtube, Facebook en Instagram waarmee we vooral onze jongere gasten bereiken. Terwijl de eerste WOK& store nog geopend moest worden, bereikten onze pagina's per bericht al meer dan

15.000 Rotterdammers. Wij zijn er sinds het begin van overtuigd dat korte beelden meer zeggen dan duizend woorden. Door ons te volgen blijf je op de hoogte van onze ontwikkelingen, acties en maatschappelijke betrokkenheid. Daarbij vinden we het belangrijk dat we altijd bereikbaar zijn. Dus heb je een vraag of opmerking? Dan zien we je graag op social!

SOLLICITEREN

Om bij WOK& te werken heb je geen jarenlange ervaring nodig. Onze enige eis is dat je 15 jaar of ouder bent. Van wokken en serveren tot bezorgen als echte Service Butler. Met jouw bevrologenheid en enthousiaste uitstraling ben je in staat om passievol

te bereiden en presenteren en draai je nergens je hand voor om. Wil jij werken in een leuk team in de leukste straat van Rotterdam? Solliciteer door een (video) boodschap naar ons te sturen via een van onze sociale kanalen. Gemakkelijk en helemaal van deze tijd.

MEET THE SERVICE BUTLER

Met een gerust hart neem je onze producten mee on the go of laat je ze bezorgen. Onze wokgerechten blijven meer dan een uur warm, terwijl de smaak en kwaliteit behouden blijft.

We bezorgen in stijl met onze eigen Service Butlers. Duurzaam en gezond, op de elektrische fiets. Door uitvoerige training gaan zij goed voorbereid op de fiets en brengen zij zo snel mogelijk jouw bestelling. Zij staan tevens klaar voor al jouw vragen en bieden je, als je dat wilt, de mogelijkheid om achteraf nog een drankje te bestellen.

Onze Service Butlers zijn het visitekaartje van WOK&.



VEEL ENTHOUSIASTE REACTIES OP DE LANCERING VAN ONZE NIEUWE WOK& STORE

EEN ZEER GESLAAGD OPENINGSFEEST

Wat een feest was het, onze grote opening op 24 november! Op deze vrijdagmiddag hebben veel buurtgenoten, voorbijgangers, Rotterdamse ondernemers, leveranciers, familie en vrienden kennis gemaakt met onze nieuwe WOK& store in Rotterdam.

Het was druk en gezellig! Gasten reageerden enthousiast op de gratis wokgerechten en drankjes die we die dag hebben uitgedeeld. Ook onze medewerkers en de plannen om vrijwilligerswerk in de buurt te gaan verrichten, zijn positief ontvangen. De eerste fans van WOK& zijn dan ook al een feit! Via onze kanalen op Social

Media stroomden de felicitaties en hartverwarmende berichtjes binnen. Vrienden, familie en fans van onze WOK& formule, bedankt en graag tot snel!

Check ons op Instagram, Facebook en Youtube via #wokand voor meer leuke beelden.



IN GESPREK MET WILFRED LOOIJE

LOOIJE PROPERTIES, EEN HUISBAAS UIT DUIZENDEN

Wilfred Looije is een echte Rotterdammer en verhuurder van meerdere winkels aan de Zwart Janstraat. Met een grote voorliefde voor het transformeren van bestaand vastgoed, heeft hij met Looije Properties al veel geïnvesteerd in de bijzondere straat. "Deze straat is een pareltje, alleen heeft het even tijd nodig voordat zo'n transformatie zijn vruchten afwerpt. Maar dat gaat het komende jaar zeker gebeuren", aldus Wilfred.

De voorliefde voor deze wijk is verbonden met de roots van eigenaar Wilfred Looije. Hij werkte hier vroeger als loodgieter en toen al wist hij dat de wijk potentie had en kreeg gelijk. De wijk is momenteel ontzettend in opkomst. Mensen willen graag in de buurt wonen, zo worden de woningen vaak binnen een dag verkocht. Er zijn in de wijk volop ontwikkelingen

met nieuwe projecten waaronder de oude gevangenis. Wilfred vindt het mooi om al deze ontwikkelingen van

'Goed eten verbindt mensen'

dichtbij mee te maken: "Als rasechte Rotterdammer wil ik natuurlijk op een positieve manier bijdragen aan de

gebiedsontwikkeling in mijn stad, en dat gaat hier zeker lukken! Bij Looije Properties houden we van plekken waar je je schouders onder moet zetten om het mooi te maken. Gezellige horecazaken en pop-upstores schieten in de straat als paddenstoelen uit de grond. En dat belooft natuurlijk veel goeds voor de komende jaren! Het publiek heeft steeds meer redenen om de 'Zwart

Jan' te bezoeken." Horeca speelt een belangrijke rol bij de ontwikkeling van de staat. Om deze reden wordt de komst van WOK& op de Zwart Janstraat dan ook toegejuicht door Wilfred: "Hier kunnen de bezoekers van deze fantastische straat genieten van smaakvolle Aziatische wokgerechten. Volgens ons een grote plus! Eten verbindt mensen. En goed eten al helemaal."

NAWAL, DE **GASTVROUW** VAN WOK& WIL KLANTEN EEN **SMILE** BEZORGEN

Maak kennis met Nawal Hasan, de franchiseneemster van WOK& aan de Zwart Janstraat in Rotterdam. Samen met haar broer, zus en een team van jonge, bevlogen medewerkers staat zij voor je klaar. "Ik wil goede service verlenen, door mijn gasten zich welkom te laten voelen en ze met een smile de deur uit laten gaan."



Naam: Nawal Hasan

Leeftijd: 35 jaar

Woonplaats: Rotterdam. Al ruim 20 jaar. "Ik voel me hier thuis. Ik ben Rotterdammer."

Werkervaring: Nawal heeft ruim 16 jaar horeca ervaring. "Ik heb 12 jaar bij HMS Host International op Schiphol gewerkt. En ik heb een hbo-opleiding gevolgd in Human Resources Management."

WAAROM EEN WOK& OP DEZE PLEK?

"De Zwart Janstraat is de langste winkelstraat van Rotterdam. Het is hier levendig en lekker multicultureel, met een groeiend aantal studenten in de wijk. Dit is een prima locatie voor WOK&."

JE WERKT MET EEN JONG TEAM?

"Dat is een bewuste keuze. Hoewel iedereen natuurlijk welkom is, merken we dat vooral bij jongeren de behoefte aan eerlijk en gezond eten heel bewust is. Jonge mensen zijn dan ook een belangrijke onderdeel van onze communicatiedoelgroep. Het is mooi om mijn team te motiveren om straks vrijwilligerswerk te gaan doen in deze wijk, namens WOK&. Die ervaring nemen ze mee in de toekomst en staat straks goed op hun cv."

JE BROER EN ZUS WERKEN OOK IN JOUW WOK& STORE?

"Daar ben ik heel blij mee. Ze staan heel dichtbij de jonge doelgroep. Mijn zus Andesha (25) is studente Farmacie aan de Universiteit van Utrecht. Zij zit nu in het derde jaar en voor haar zijn de werkzaamheden bij WOK& een bijbaan. Ik vind het superleuk dat ze mij helpt."

Mijn broer Arez (27) zit in zijn laatste jaar van de studie Civiele Techniek aan de Technische Universiteit in Delft. Naast zijn hulp aan WOK& is hij bezig om zijn eigen sportschool op te starten, waar je 24 uur per dag kunt sporten. Net als bij WOK& richt hij zich onder andere op jonge mensen die een druk leven hebben, maar wel gezond willen leven. Bij ons kunnen ze snel een gezonde maaltijd komen eten, bijvoorbeeld voor of na het sporten. Iedereen kan bij ons terecht voor verantwoord eten in de dubbele betekenis van het woord."

WAT IS JE WENS VOOR DE ZWART JANSTRAAT?

"Vooruitgang boeken voor de straat en de wijk. Er zijn veel goede toekomstplannen en daar wil ik met onze WOK& store een bijdrage aan leveren. Daarom gaan we bijvoorbeeld ook veel vrijwilligerswerk verrichten."

WAT IS JE ONDERNEMERSDROOM?

"Uiteindelijk hoop ik over vier jaar twee goed draaiende WOK& stores te hebben. Mijn doel is om nu goede service te verlenen aan mijn gasten. Ik wil iedereen zich welkom laten voelen in mijn zaak en ze met een smile de deur uit laten gaan."

DE **4 WAARDEN** VAN WOK&

Bij WOK& vormen 4 waarden de basisingrediënten voor onze gezonde formule. Deze waarden zijn de pijlers waarop ons concept is gebouwd.

1. Natural

WOK& serveert eerlijk en verantwoord fastfood. Dus zonder onnodige e-nummers, smaakversterkers, kleur- of geurstoffen.

2. Fair

We zijn open en eerlijk over onze producten op onze menukaart en in onze (open) keukens.

3. Dedicated

Onze medewerkers en franchise-nemers hebben een flinke portie bevlogenheid in huis.

4. Social

We voelen ons betrokken bij de wijk waar onze store te vinden is. Ons team zet zich in voor lokale, maatschappelijke doelen.

Ons motto is daarom: **Eat with your heart!**

HET NIEUWE SPOOR **MAAKT KENNIS** MET WOK&

In samenwerking met 'Ontdek Noord' heeft WOK& haar eerste maatschappelijke verantwoordelijkheid genomen.

Maatschappelijke betrokkenheid, je hoort het overal en iedereen vindt het hartstikke belangrijk. Maar daadwerkelijk iets ermee doen is in de praktijk vaak een ander verhaal. Gelukkig luidt in Rotterdam het welbekende: 'Geen woorden maar daden', en zo ook bij de WOK& store van Hasan Nawal.

Kort na de grootse opening op 24 november in 2017 hebben wij gehoor gegeven aan onze maatschappelijke ambitie. In samenwerking met 'Het Nieuwe Spoor - Pameijer' hebben wij

een hechte groep met mensen met een bijzonder verhaal een heerlijke maaltijd aangeboden. Pameijer is er voor iedereen voor wie meedoen in de samenleving lastig is. Zij helpen mensen verder bij wonen, werken en opgroeien, altijd vanuit hun eigen kracht en talent. Net als bij WOK& geloven ze bij Pameijer namelijk dat iedereen ertoe doet. En dat onze samenleving pas een samenleving is als we doen wat het woord betekent: samen leven. Wij danken Pameijer hartelijk voor hun komst en dragen iedereen daar een warm hart toe.



WOK& MAATSCHAPPELIJKE BETROKKENHEID

BIJDRAGEN AAN HET **WIJK-** EN **WIJGEVOEL**

Met onze winkel voelen wij ons nauw betrokken met de wijk waar we te vinden zijn. Dus ook in Rotterdam

Noord willen we bijdragen aan het wij(k)gevoel, onze klanten kennen en iets terug doen voor de wijk.

Daaom zet ons team zich in voor lokale, sociaal maatschappelijke doelen op het gebied van sport,

cultuur en zorg. Heb jij een idee hoe we kunnen helpen? Laat het ons weten!

‘WOK& IS EEN MOOI INITIATIEF. IK GELOOF IN DEZE STRAAT’

Elke winkelier in de wijk Noord in Rotterdam draagt een steentje bij om het imago te verbeteren, zo ook WOK&. Caroline de Jager juicht de komst van de nieuwe formule toe. Als aanjager en verbinder motiveert zij alle ondernemers om hun buurt op de kaart van Rotterdam te zetten. "Mensen moeten weer gaan denken: zie je, dit is wèl een leuke straat."



Caroline de Jager

WAT IS PRECIES UW FUNCTIE?

"Ik ben aangesteld als aanjager en verbinder voor bijna alle 200

ondernemers in de Zwart Janstraat en de Noordmolenstraat. Dit is één van de langste winkelstraten in onze stad. Samen gaan we Rotterdam-Noord nog beter op de kaart zetten."

WAAROM IS DAT NODIG?

"De laatste jaren is het imago wat minder geworden. Er was veel leegstand en het beeld van verpaupering ontstond. Dat buigen we nu om, samen met alle winkeliers. We laten weer zien dat de Zwart Janstraat en Noordmolenstraat echt leuk zijn en dat hier veel gebeurt voor de wijk. Alle ondernemers dragen hun steentje bij."

WAT VINDT U VAN DE KOMST VAN WOK&?

"Dat is een mooi initiatief, ze geloven in onze straat, net als elke nieuwe winkelier

die zich hier vestigt. Het is pech dat er iets mis is gegaan en dat WOK& even op slot moest maar er zijn nu eenmaal regels en daar moet iedereen zich aan houden. Het komt zeker snel weer goed."

DE MEDEWERKERS VAN WOK& GAAN VRIJWILLIGERSWERK IN DE BUURT DOEN. HOE VINDT U DAT?

"Dat is prachtig. Winkeliers hebben ook een wijkfunctie. We moeten samen met zijn allen laten zien dat Noord in opkomst is."

HOE GAAT DAT IN DE PRAKTIJK?

"Veel winkeliers waren bij de opening van WOK& en reageerden enthousiast. Het is een prachtige winkel en een mooi concept. Begin december hebben we met zijn allen kerstverlichting opgehangen en de straat aangekleed met kerstbomen en

versiering. In het voorjaar realiseren we een nieuw lichtplan voor de straat. Er is een Facebookpagina en een Instagram-account aangemaakt om iedereen bij de buurt te betrekken en te laten zien wat er gebeurt. Ik hoop dat mensen straks zeggen: "Zie je, de Zwart Janstraat is de leukste straat van Rotterdam."



HENK RAATS, BESTUURSLID WINKELIERSVERENIGING 'OUDE NOORDEN':

DOLBLIJ MET KWALITEIT EN FILOSOFIE VAN WOK&

De Zwart Janstraat heeft alles in zich om (weer) de winkelstraat van Rotterdam te worden. Henk Raats (70) zet zich actief in als bestuurslid van winkeliersvereniging 'Oude Noorden' voor de wijk. Het concept van WOK& met gezonde voeding en maatschappelijk verantwoord ondernemen, is in zijn ogen een aanwinst. "Dat hebben we nodig."

WAAROM ZIT U IN DE WINKELIERSVERENIGING?

"Ik heb jarenlang een parfumeriezaak met schoonheidssalon gehad in de Zwart Janstraat. Nu ben ik 70 en nog fit. Daarom ik zet me graag in voor dit deel van Rotterdam. Ik ben in deze stad geboren en getogen. Rotterdam Noord zit in mijn hart."

HOE KOMT DAT?

"Dit is een prachtig gebied in onze stad. Nergens vind je zes singels en zulke mooie pleinen als hier. Noord ligt bovendien erg centraal. In tien minuten loop je naar het Centraal Station."

KUNT U IETS VERTELLEN OVER DE GESCHIEDENIS?

"Deze wijk is rond 1890 gebouwd. In de Tweede Wereldoorlog heeft de

Zwart Janstraat relatief weinig schade geleden. Zodoende groeide ze na 1945, samen met de Noordmolenstraat, uit tot de winkelstraten waar Rotterdammers hun inkopen gingen doen. Dat was tot de jaren '90 zo. Jarenlang stonden we in de top 20 van meest gedifferentieerde winkelstraten van Nederland. Rond 2000 kwam daar helaas verandering in. Veel panden werden opgekocht door partijen die winst wilden maken en de huren stegen. Veel papa- en mamazaken moesten stoppen."

HOE STAAT HET ER NU VOOR?

"We krijgen veel support van de wethouder van Economische Zaken. Zo komt er nieuwe verlichting en wordt het straatmeubilair opgeknapt. Als vereniging werken we veel samen met de gemeente. Caroline de Jager is aangesteld en zij zet

zich in om de wijk te verbeteren samen met de inwoners en winkeliers. Verder zijn we heel blij met Looije Properties. Deze pandeigenaar investeert en knapt haar panden op. Ze stellen zelfs winkels die leeg staan, beschikbaar als pop up-store zodat de leegstand wordt aangepakt."

WAT GEBEURT ER NOG MEER?

"Doordat er weer geïnvesteerd wordt in onze straat, komen er allerlei startups. Dat hebben we nodig. Verder is er het bouwproject de Tuin van Noord waarbij een gevangeniscomplex wordt omgebouwd tot een nieuw woongebied voor starters op de woningmarkt, ondernemers en horeca."

WAT VINDT U VAN WOK&?

"Dat is een voorbeeld van een concept dat we nodig hebben in Noord. We

zijn dolblij met hun komst. De kwaliteit van WOK& en de filosofie erachter is geweldig: ze serveren gezonde voeding zonder suikers en e-nummers. Daarnaast onderneemt WOK& maatschappelijk verantwoord."



Henk Raats

SMOOTHIES ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS

De vitamines spatten bijna uit onze smoothies! Bij WOK& krijg je vers gemixte smoothies van fruit of groente. Deze bevatten geen toegevoegde suikers en zijn daardoor gezond en vooral ook superlekker. Met behulp van een basissap mixen we onze WOK& smoothies volgens het Fresh Fruit Express-concept. Aan de sap voegen we de beste geselecteerde



groenten en perfect rijp fruit toe. In maximaal 35 seconden staat jouw gekozen smoothie voor je neus. Deze drankjes zijn niet alleen zonder toegevoegde suikers, ze bevatten ook weinig calorieën: zo'n 140 tot 160 calorieën voor een glas groentesmoothie van 400 ml. Bij de fruitsmoothie ligt dat iets hoger op 160-200 calorieën. Vegalekker!

DE BESTE NOODLES VAN NEDERLAND

Om onze smakelijke wokgerechten te bereiden, kopen we de beste ingrediënten in. Een goed voorbeeld zijn onze noodles. Die worden geheel op ambachtelijke wijze gemaakt door Van der Moolen Foodgroup uit Enschede.



Oprichter Piet van der Moolen maakt al ruim een halve eeuw de beste noodles van Nederland. Veel Chinese restaurants 'zweren' bij deze 'tai ming', wat in het Chinees 'beste noodles' betekent. Nog steeds

ontwikkeld. Met de hulp van zijn Chinese stiefvader, die een Chinees restaurant runde, ontstond zo het succesrecept voor de beste bami van Nederland. De beste tarwebloem, gedegen productkennis en de perfecte techniek zijn daarvoor de ingrediënten. Dus ook voor de lekkerste Noodles van Nederland moet je bij WOK& zijn!



WOKGERECHTEN

MEDIUM € 7.80 OF LARGE € 8.80

BASIS:
Rijst | Noodles | Salade

TOPPINGS (+ € 0.75):
Onions | Sambal | Chili | Atjar | Lime | Sesame |
Cocos | Peanuts

 **BEEF TERIYAKI**
Biefstukreepjes met gele en rode paprika, bosui, paksoi, Chinese kool en teriyakisaus

BEEF BANGKOK
Biefstukreepjes met peulen, champignons, Chinese kool, broccoli, rode ui en bombaysaus

 **SWEET & SOUR CHICKEN**
Kipfiletstukjes met gele en rode paprika, bosui, paksoi, Chinese kool en zoetzure saus

GREEN CURRY CHICKEN
Kipfiletstukjes met peulen, cham-pignons, broccoli, rode ui, Chinese kool en groene currysaus

ROASTED SESAM CHICKEN
Kipfiletstukjes met gele en rode paprika, bosui, paksoi, Chinese kool en sesamsaus

CHICKEN TERIYAKI
Kipfiletstukjes met peulen, champignons, broccoli, rode ui, Chinese kool en teriyakisaus

 **SWEET & SOUR SHRIMP**
Garnalen met gele en rode paprika, bosui, paksoi, Chinese kool en zoetzure saus

BOMBAY SHRIMP
Garnalen met peulen, champignons, Chinese kool, broccoli, rode ui en bombaysaus

 **TEMPEH CURRY**
Tempé met peulen, champignons, broccoli, rode ui, Chinese kool en groene currysaus

GADO GADO
Tempé met peulen, champignons, broccoli, rode ui, Chinese kool, gekookt ei en satésaus

SIDE DISHES

ASIAN SALAD € 3.50
Kleine gemengde salade

EDAMAME € 3.50
Japanse sojaboontjes met grof zeezout

STIR-FRY VEGGIES € 4.00
Portie gewokte groenten (200 gram)

FRUIT SALAD € 4.00
Frisse fruitsalade met meloenmix, ananas en appel

SALADES € 7.50

 **TERIYAKI BEEF SALAD**
Frisse salade met biefstukreepjes, gewokt in teriyakisaus met verse munt en koriander

 **SPICY CHICKEN SALAD**
Frisse salade met pikante kipfiletstukjes gewokt in bombaysaus met verse limoen

 **SHRIMP AND SESAM SALAD**
Frisse salade met garnalen gewokt in sesamsaus met verse limoen

 **VERY GREEN SALAD**
Frisse salade met gewokte groente, rijst en koriander

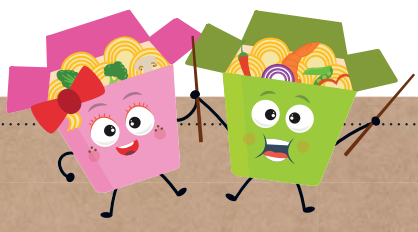
SANDWICHES € 4.50

 **TERIYAKI BEEF**
Baquette met frisse salade, komkommer, wortel en biefstukreepjes gewokt in teriyakisaus

 **SWEET CHICKEN**
Baquette met frisse salade, wortel, kom-kommer, verse kruiden en kipfiletstukjes gewokt in zoetzure saus

 **LIME AND SHRIMP**
Baquette met frisse salade, komkommer, wortel, rode ui, munt en gewokte garnalen

 **TEMPEH AND PEANUT**
Baquette met frisse salade, komkommer, wortel, gekookt ei, tempé en pindasaus



WIKKI & WOKKO *for kids* **5.00** BASIS: Rijst | Noodles

SWEET & SOUR NUGGET
Gefrituurde kipfiletstukjes in zoetzure saus, fruitsalade en kinderspeeltje

CHICKEN SATAY
Kipfiletstukjes in satesaus, fruitsalade en kinderspeeltje

SMOOTHIES

MEDIUM 300 ML € 4.00
LARGE 400 ML € 5.00

REDDY FOR THE DAY
Framboos en aardbei

Y' ELLO THERE
Ananas en mango

OERANG ORANGE
Wortel, knolselderij, paprika en gember

TROPICALL ME BABY
Aardbei en banaan

PINK MANGOO
Framboos en mango

GOOFY GREEN
Spinazie, broccoli, pastinaak en appel

DIVERSE GEKOELDE DRANKEN € 2.50

BITES

SAMOSA € 3.00
7 stuks vegetarische curry bites

MINI LOEMPIA € 3.00
7 stuks vegetarische mini loempia's

CHICKEN SATAY € 4.50
2 stuks geroosterde kipsaté van kippendijen

VIETNAMESE LOEMPIA € 3.50
3 stuks knapperige groente loempia's

FIRE BITES € 3.50
5 stuks pittige kip bites

CHICKEN NUGGETS € 3.50
5 stuks gefrituurde kipfiletstukjes

**Slecht weer?
Lekker lui?**

wok-and.com


Thuisbezorgd.nl

Bellen kan ook: 010 20 350 13



WOK &
end with your heart