

## Vaststellen en wijzigen van openbare ruimten van Marktkwartier in stadsdeel West te Amsterdam

Het college van burgemeester en wethouders van Amsterdam,  
gelet op :

- a. artikel 108 van de Gemeentewet
- b. artikel 6 van de Wet basisregistraties adressen en gebouwen (BAG)
- c. artikel 7 van de Verordening basisinformatie 2018
- d. de Beleidsregel vaststelling openbare ruimte

gezien:

- het positief advies van de Adviesraad naamgeving openbare ruimten op 20 oktober 2022.
- het positief advies van het dagelijks bestuur van het stadsdeel West op 7 maart 2023.

stelt de volgende openbare ruimten vast:

### *Marktkwartier bewonersdeel (Zuid)*

- Peterseliekade (BAG-type weg)
- Kurkumakade (BAG-type weg)
- Saffraanlaan (BAG-type weg)
- Kardemomstraat (BAG-type weg)
- Vanillestraat (BAG-type weg)
- Laosstraat (BAG-type weg)
- Oreganostraat (BAG-type weg)
- Steranijsstraat (BAG-type weg)
- Gemberstraat (BAG-type weg)
- Dragonstraat (BAG-type weg)
- Basilicumstraat (BAG-type weg)
- Garam Masalastraat (BAG-type weg)
- Nootmuskaatstraat (BAG-type weg)
- Kruidnagelstraat (BAG-type weg)
- Jeneverbesstraat (BAG-type weg)
- Salieplein (BAG-type weg)

### *Marktkwartier ondernemersdeel (Noord)*

- Expeditiestraat Oost (BAG-type weg)
- Expeditiestraat West (BAG-type weg)
- Groothandelsmarktplein (BAG-type weg)

wijzigt de begrenzing van de volgende openbare ruimte:

- Centrale Groothandelsmarkt (BAG-type weg)

in overeenstemming met de bijbehorende situatietekening.

*Aldus vastgesteld in de vergadering van 4 april 2023.*

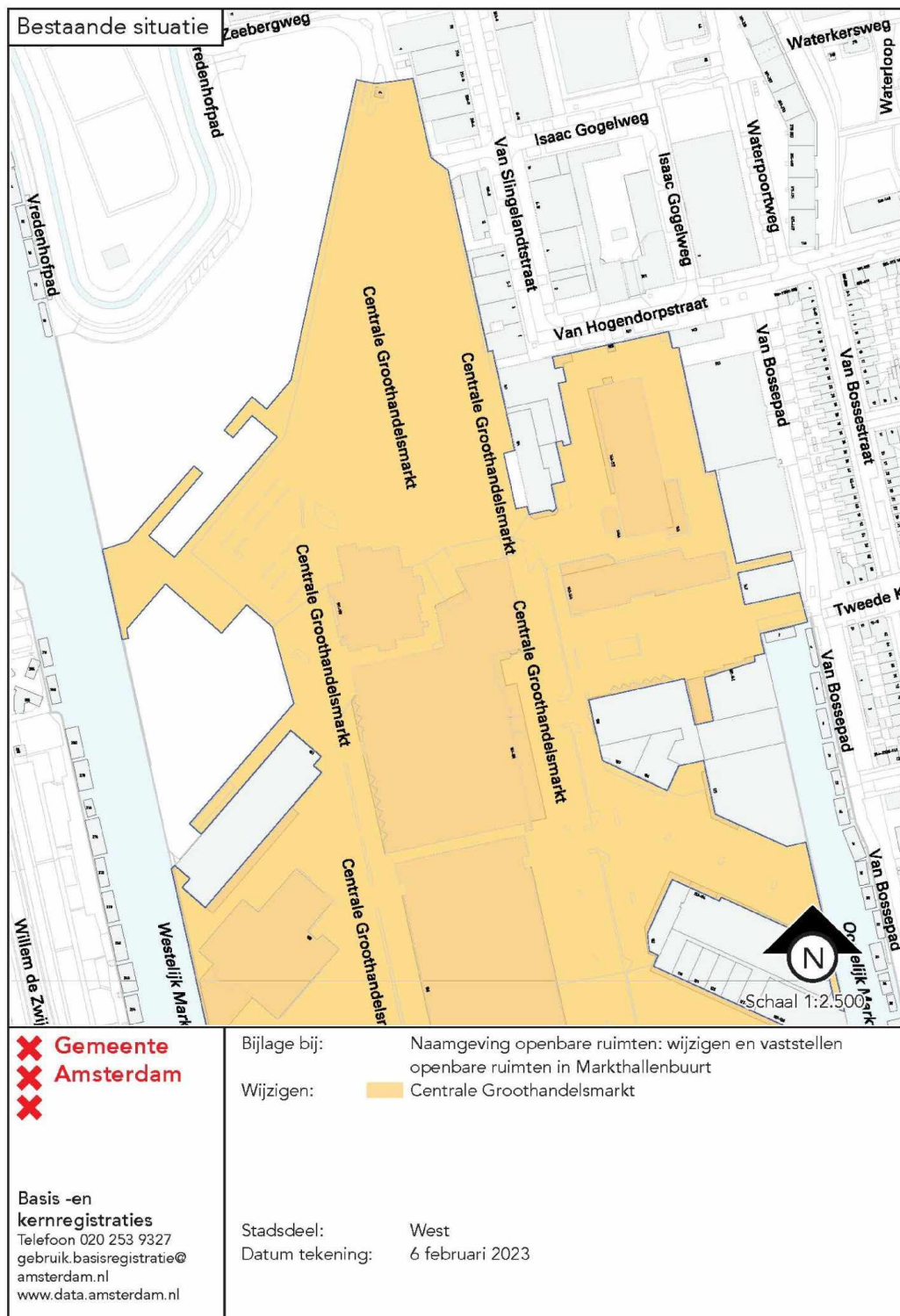
*De voorzitter*

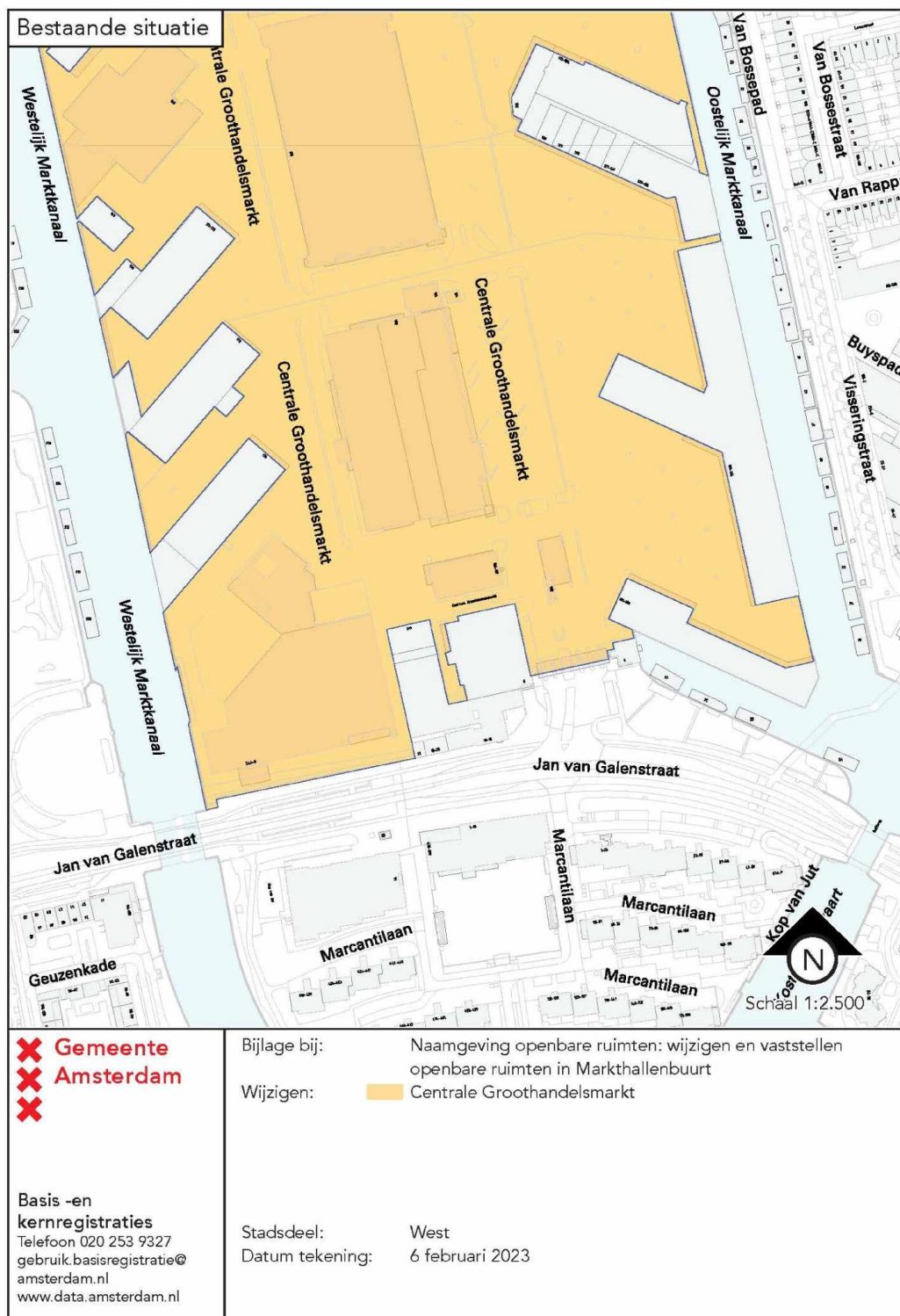
*Femke Halsema*

*De gemeentesecretaris*

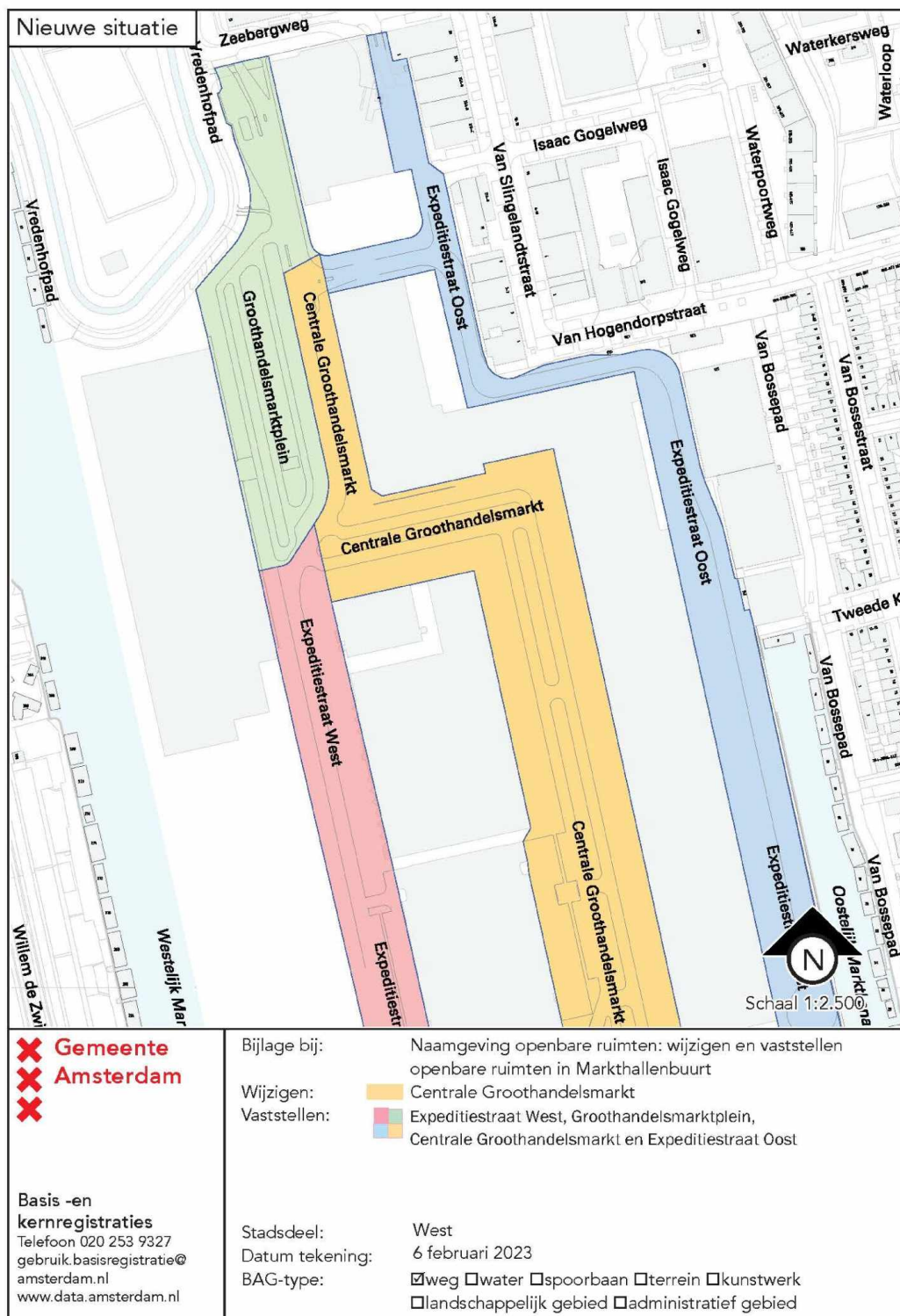
*Peter Teesink*

## Bijlage 1: Situatietekening

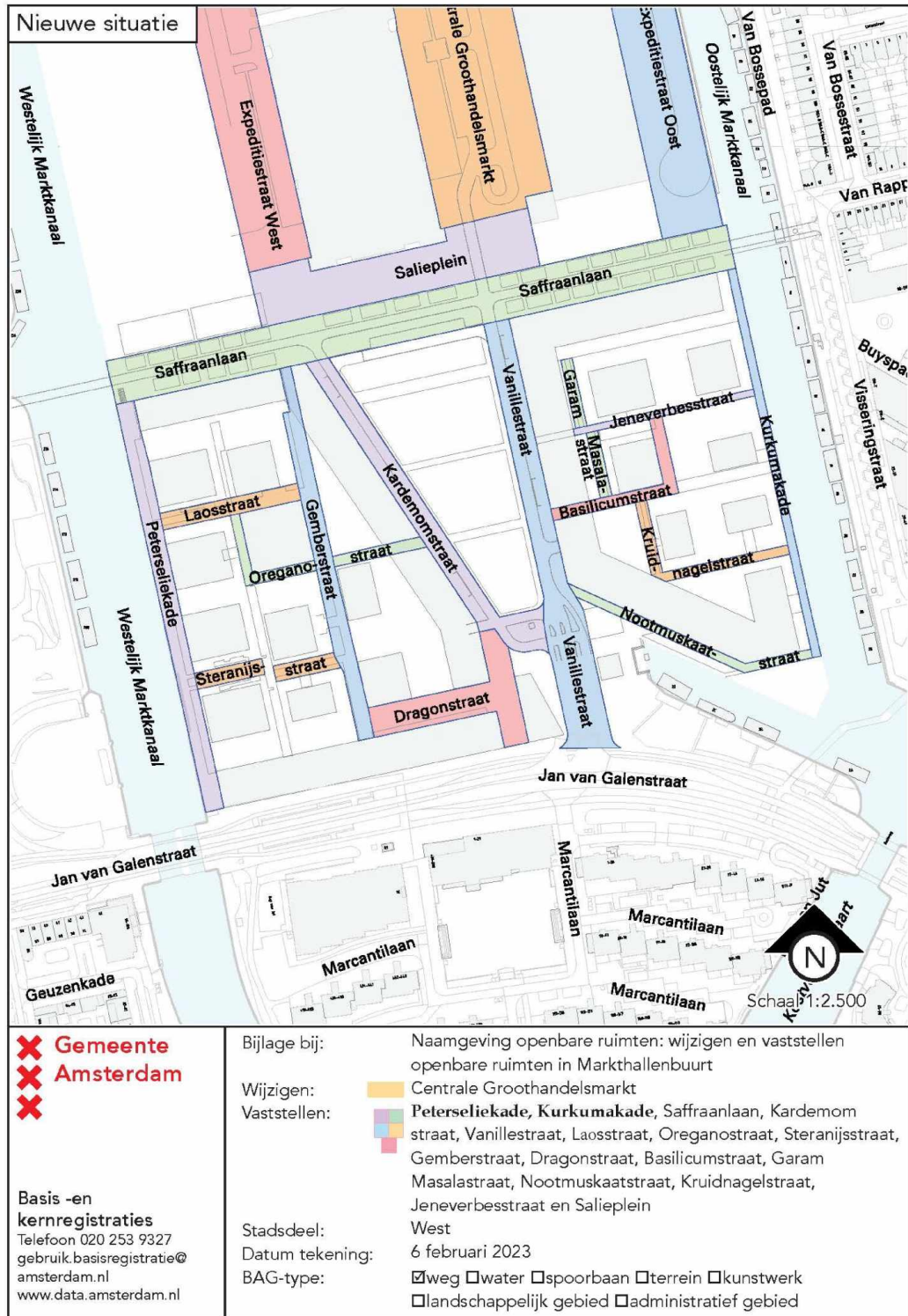




2022 - OR0565E - AV



2022 - OR0565E - AV



2022 - OR0565E - AV

**Toelichting**

- Peterseliekade:** Peterselie is een kruid met een frisse, licht peperige smaak. Het komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied en wordt veel gebruikt in de Europese keuken, vooral in salades, soepen, stoofschotels en als garnering.

- **Kurkumakade:** Kurkuma is een geelwortel afkomstig uit Zuidoost-Azië en heeft een warme, licht bittere smaak. Het wordt vaak gebruikt als kleurstof en smaakmaker in Indiase, Midden-Oosterse en Aziatische gerechten, waaronder curries, rijstgerechten, soepen en sauzen.
- **Saffraanlaan:** Saffraan is een zeer kostbaar kruid afkomstig van de saffraankrokus. Het heeft een subtiele, honingachtige smaak en wordt vooral gebruikt als smaak- en kleurstof in mediterrane en Midden-Oosterse gerechten, zoals paella, risotto, stoofschotels en sauzen.
- **Kardemomstraat:** Kardemom is een aromatisch kruid met een zoete, kruidige en licht citrusachtige smaak. Het komt oorspronkelijk uit India en wordt veel gebruikt in de Indiase, Scandinavische en Midden-Oosterse keuken, vooral in zoete en hartige gerechten, zoals gebak, curries, rijstgerechten en koffie.
- **Vanillestraat:** Vanille is een tropische orchidee die van oorsprong uit Midden- en Zuid-Amerika komt. Het heeft een zoete, bloemige en vanilleachtige smaak en wordt vooral gebruikt als smaakmaker in zoete gerechten, zoals desserts, gebak en ijs.
- **Laosstraat:** Laos, ook wel bekend als galanga, is een wortelknol met een scherpe, pittige en licht citrusachtige smaak. Het wordt veel gebruikt in de Thaise, Indonesische en Maleisische keuken, vooral in curries, soepen en stoofschotels.
- **Oreganostraat:** Oregano is een kruid met een warme, licht bittere en peperige smaak. Het komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied en wordt veel gebruikt in de Italiaanse, Griekse en Mexicaanse keuken, vooral in pizza's, pasta's, salades, soepen en stoofschotels.
- **Steranijsstraat:** Steranijs is een gedroogde vrucht met een zoete, kruidige en anijsachtige smaak. Het komt oorspronkelijk uit China en wordt veel gebruikt in de Aziatische, Midden-Oosterse en Europese keuken, vooral in soepen, stoofschotels, sauzen en gebak.
- **Gemberstraat:** Gember is een kruid met een pittige, citrusachtige smaak en komt oorspronkelijk uit Zuidoost-Azië. Het wordt veel gebruikt in de Aziatische, Indiase en Caribische keuken, met name in curries, marinades, thee en desserts.
- **Dragonstraat:** Dragon is een kruid met een licht bittere, anijsachtige smaak. Het komt oorspronkelijk uit Europa en wordt voornamelijk gebruikt in de Franse keuken, met name in sauzen, salades en visgerechten.
- **Basilicumstraat:** Basilicum is een kruid met een licht zoete, kruidige smaak en komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied. Het wordt veel gebruikt in de Italiaanse keuken, met name in pastasauzen, pesto en salades.
- **Garam Masalastraat:** Garam masala is een mengsel van kruiden uit India en heeft een kruidige, warme smaak. Het wordt vaak gebruikt in de Indiase keuken, met name in stoofschotels, curries en rijstgerechten.
- **Nootmuskaatstraat:** Nootmuskaat is een kruid met een zoete, nootachtige smaak en komt oorspronkelijk uit Indonesië. Het wordt vaak gebruikt in de Europese keuken, met name in hartige gerechten zoals aardappelpuree, groenteschotels en vleesgerechten.
- **Kruidnagelstraat:** Kruidnagel is een kruid met een krachtige, zoete smaak en komt oorspronkelijk uit Indonesië. Het wordt vaak gebruikt in de Europese keuken, met name in hartige gerechten zoals stoofschotels, ham en worst.
- **Jeneverbesstraat:** Jeneverbes is een kruid met een kruidige, bittere smaak en komt oorspronkelijk uit Europa en Azië. Het wordt vaak gebruikt in de Europese keuken, met name in wildgerechten, marinades en sauzen.
- **Salieplein:** Salie is een kruid met een kruidige, licht bittere smaak en komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied. Het wordt vaak gebruikt in de Italiaanse keuken, met name in pastasauzen, risotto en geroosterde groenten.
- **Groothandelsmarktplein:** Plein aan de noordelijke entree van het Food Center Amsterdam
- **Expeditiestraat West:** Expeditiestraat gelegen aan de westelijke kant van het Food Center Amsterdam.
- **Expeditiestraat Oost:** Expeditiestraat gelegen aan de oostelijke kant van het Food Center Amsterdam.

*Een vaststelling van openbare ruimten is een feitelijke handeling en geen besluit in de zin van de Algemene wet bestuursrecht en dus niet vatbaar voor bezwaar of beroep.*