

Extra terrassen helpen Bossche horeca

#nlstartop



Lisette Broess-Croonen

Ruim twee weken geleden mochten de restaurants en cafés eindelijk weer de deuren openen. Hoe gaat het er nu in de Bossche binnenstad aan toe bij de horeca? De Bossche Omroep ging op pad.

DEN BOSCH - Steef Spanjervan restaurant FF Swanjéé aan de Hinthamerstraat heeft tijdens de lockdown niet stilgezeten. "We hebben ons tweede restaurant Puik Bistrottheek omgebouwd tot Petit Swanjéé. De inrichting is gelijkgetrokken en

"HET IS EEN SPANNENDE TIJD MAAR WE ZIJN VOL VERTROUWEN"

beide restaurants hebben nu dezelfde drankkaart. In Petit Swanjéé bevat de menukaart de mooiste gerechten van FF Swanjéé, maar we hebben het paradepaardje van Puik Bistrottheek, de Pekingeeend, ook behouden. Tijdens de maanden dat we dicht waren, zijn we maaltijden gaan bereiden die afgehaald of bezorgd konden worden. Als extraatje blijven we die service voorlopig hou-

den. Om het aantal beperkte plaatsen te compenseren, hebben we, samen met enkele andere zaken, een terras mogen realiseren in de tuin van de Sint Jan. Tot en met half oktober hebben we daar veertig zitplaatsen per zaak. Het is hartstikke leuk ingericht en we gaan daar zeker een leuke tijd tegemoet. Mensen kunnen vooraf reserveren of ter plaatse, waarbij we wel een triage houden. Ook kunnen bezoekers gebruik maken van een QR-code, waardoor er minder contact is met het personeel. Het is een spannende tijd, maar we zijn vol vertrouwen."

Schuiven met gasten

Tapasrestaurant Gossimijne aan de Oude Dieze is tijdens de lockdown open gebleven voor afhaal- en bezorgmaaltijden. "Dat deden we normaal ook al, maar deze dienst hebben we de afgelopen maanden uitge-



Op verschillende plekken in de Bossche binnenstad zijn extra terrassen gerealiseerd voor de horeca. Zo ook in de tuin van de Sint Jan, waar gasten nu op een unieke plek iets kunnen eten en drinken.

breid." vertelt Paul Huizinga. "We hebben extra postcodegebieden toegevoegd aan de bezorging. Daarvoor heb ik extra fietsen en auto's ingezet. Dat is gelukkig allemaal heel erg goed gegaan. Nu we weer open zijn, hopen we dat gasten

telefonisch reserveren, want dan kunnen we beter inspelen op de wensen van de gast. Voor ons is het een verschil of ze a la carte of tapas gaan eten. Door goed te schuiven met de gasten, hopen we zo veel mogelijk mensen te kunnen ver-

welkomen. Online reserveren kan ook nog. Als het dan echt niet uitkomt, bellen we terug om tot een goede oplossing te komen. In het weekend hantieren we nu twee tijdsblokken. In het vroege tijdsblok, van vier tot zeven uur, krijg je zelfs korting op de tapas."

Edo van der Kruis van Nul73 lunch- en dinercafé aan de Torenstraat, heeft de eerste maand van de lockdown benut om de hele zaak grondig onder handen te nemen. "We hebben alles binnenstebuiten gekeerd, geschilderd, schoon-

Restaurants en cafés mogen maximaal dertig personen binnen ontvangen. Op buitenterrassen geldt geen maximum. Zowel binnen als buiten moet men anderhalve meter afstand houden, behalve als het om hetzelfde huishouden gaat. Gasten moeten verplicht aan een tafel zitten. Voor het bezoek wordt nagevraagd of er klachten zijn.

gemaakt en opgeknapt. Daarna zijn we begonnen met een bezorg- en afhaalservice. Het was fijn om als team weer aan de slag te gaan en als bedrijf in beweging te zijn. Nu we weer open zijn, gaan we verder met onze afhaal- en bezorgservice. In het restaurant hebben we aanpassingen gedaan om extra veiligheid en gezelligheid te creëren. Aan de voorzijde van Nul73 hebben we een uitbreiding van ons terras gekregen. Extra speciaal aan de voet van de Sint Jan. Een uniek stukje voor een terras."

NLSTARTOP

De Bossche Omroep vertelt de verhalen van ondernemers die weer vol energie en nieuwe ideeën aan de slag gaan. Deze week is de horeca aan de beurt. Hiermee willen we alle ondernemers van Nederland inspiratie bieden, want: #nlstartop.

