

HORECA Oplossingen in tijden van nood

# De Vriend wordt de Verse Vriend

Je moet toch wat, als je geen gasten mag ontvangen. Verschillende horecaondernemers regeerden op onze oproep om hun creatieve oplossingen in tijden van nood met ons te delen.



Laura Heerlien  
ltheerlien@medialhuis.nl

**Leiden** ■ Rigoureuze was Jaap de Vriend van grand café De Vriend in Leiden: hij belde de verhuiscwagen, liet zijn tafels en stoelen afvoeren, speurde Marktplaats af en kocht een paar vitrines. Traiteur de Verse Vriend was geboren. Het is zijn laatste redmiddel. „En de enige manier om mijn personeel aan het werk te houden.”

„Tijdens de eerste lockdown had ik binnen 24 uur de bezorging geregeld.”, vertelt de horecamaan in hart en nieren „Ik was er vroeg bij en kreeg daarom nog redelijk wat omzet binnen. Het kostte me een deel van mijn spaarcenten, maar na twee maanden konden we weer gewoon draaien, dus het was allemaal nog wel te doen. De zomer en het terrasseizoen gingen prima, maar toen werd het kouder. En als je dan maar maximaal dertig man binnen krijgt, gaat je omzet achteruit. Tijdens de tweede lockdown ging iedereen ineens massaal bezorgen, dus dat was lang niet meer zo succesvol als in maart. Nou ja en toen zag ik al die lege tafels, overal troep en toen dacht ik: dit moet anders.”

Hij lag er 's nachts wakker van. „Want je weet niet waar het ophoudt. Wat is de volgende stap? Het huis verkopen? We hadden een studiepotje voor de kinderen, maar dat was inmiddels leeg. Je ziet het langzaam tussen je vingers wegglijpen. Ik moest creatief gaan denken, met de mogelijkheden die voorhanden waren.”

Hij verkocht een grote liefde: z'n oldtimer jeep, en sprak zijn laatste geld aan om een delicatessenzaak te kunnen beginnen. „En nu komen klanten binnen met de vraag of ik ooit een restaurant ben geweest.”

## Gok

Het was een gok, maar vooralsnog is hij ontzettend blij dat hij deze stap gezet heeft. „We verkopen verse spullen die we normaal gesproken in het restaurant serveren. Mijn koks zijn dus nog steeds lekker aan het werk, ze maken stamppotjes, rillettes, patés, tapenades noem maar op. Daarbij bieden we een selectie kaas aan, olie, zaaides en pasta en bijvoorbeeld borrelpakketten. We zijn ook bezig met de samenstelling van kerstpakketten. We verzamelen wat lekkere dingen, stoppen ze in een doos en doen er een strik omheen. Echt heel leuk.”



Jaap de Vriend van De Vriend gaat voorlopig door als traiteur.

Of liever gezegd: „Het houdt mij boven water. Want laten we wel wezen: van alleen afhaal en bezorgen kan ik niet twintig man personeel en de huur betalen. Ik kan wel blijven lenen, maar op een gegeven moment houdt het op, het geld moet ook terugkomen.”

Het assortiment van de Verse Vriend is ook online te vinden.

„Dan bestel je een maaltijd, maar neem je er een pondje kaas bij, bijvoorbeeld.”

Tot nu toe heeft hij het flink druk in de verswinkel. „Ik ben al achttien jaar ondernemer, dus heb een groot netwerk. Wat nu meespeelt is de gunfactor. Het is keihard buffelen, maar op deze manier kunnen we wel allemaal aan

het werk blijven en kan ik voor mijn gezin blijven zorgen.”

En wat als het restaurant straks weer open mag? „Hoe we het dan precies gaan aanpakken weet ik nog niet, maar met het verhuiscdrijf heb ik afgesproken dat zodra ik ze opbel, de tafels, stoelen en andere toebehoren binnen 24 uur weer terug zijn.”

FOTO HIELCO KUIPERS

## Voorlopig ook hamsteren bij 'Super de Smid'

Theehuis De tuin van de Smid in park Cronesteyn verkoopt sinds kort niet alleen maar afhaalmenu's en koffie, maar is ook een kleine supermarkt begonnen.

Eigenaar Sjaak van de Geijn: „Ik hoor alleen maar berichten dat alle supermarkten en de bouwmarkten het erg goed doen tijdens deze pandemie, dus ik dacht: laat ik de concurrentie aangaan met Albert Heijn.”

Buiten op het erf, tussen de boerderijdieren die er rondscharen, genieten wandelaars van een patatje, een broodje en koppen koffie. Bij de ingang is een markkraam gebouwd met allerhande verse hapjes en borrelproducten. In een houten vitrine aan de zijkant liggen courgettes, uien, pasta en andere supermarktproducten. Van de Geijn: „Ik heb de inhoud van onze voorraadkast hier ook uitgesteld. Daar maken we voorlopig toch geen

gebruik van en op deze manier hebben we er nog iets aan.”

Ze bezorgen de spullen sinds vorige week ook aan huis. „Dus naast onze kant-en-klare maaltijden brengen we nu ook een klein assortiment supermarktartikelen thuis. Ik denk echt niet dat ze in Zaandam al met zweethanden vergaderingen bijeen hebben geroepen om de aanval op hun marktaandeel terug te dringen, maar wij vinden het leuk om te ondernemen en deze mogelijkheid in dit crisisjaar voor de horeca uit te proberen.”

In het assortiment zitten steeds verse producten waarmee je een maaltijd kunt samenstellen, maar ook koffie, havermelk, afbakbroodjes en natuurlijk hét coronaproduct van de eerste coronagolf: wc-papier.

Meer info op <https://www.detuinvandesmid.nl/product-categorie/super-de-smid>



Super de Smid, uw nieuwe supermarkt.

FOTO HIELCO KUIPERS

„  
Het studiepotje van de kinderen is al leeg

## Kerstbomen 'Hierna worden het kamerplanten'



**Oegstgeest** ■ De bar van café De Gouwe in Oegstgeest is amper meer zichtbaar: de kroeg staat helemaal vol met bomen, sterren en andere kerstattributen. Eigenaar Chis Schollaardt: „Ik ben nadat de huidige sluiting in ging naar de gemeente gegaan voor een detailhandelsvergunning en uiteindelijk was alles best snel geregeld. En het leuke is: het loopt erg goed, ik kan in ieder

geval hier m'n huur van betalen. Heel leuk dat de zaak weer open is en we op deze manier contact kunnen hebben met mensen. Een aantal van onze vaste kroegklanten heeft een stapel kerststerren gekocht om te doneren aan de ouderen van zorgcentrum Hofwijck. Prachtig toch?” En straks, als de kerstbomen opgetuigd en wel in de woonkamers staan? „Dan gaan we in de kamerplanten.”

FOTO HIELCO KUIPERS

## Drijf Through

Vijf studenten die de horeca in Leiden een steuntje in de rug willen geven, houden 19 en 20 december een Drijf Through. Het idee: je ontdekt de stad tijdens een boottocht over de grachten, terwijl je geniet van hapjes van de lokale horeca. De tocht duurt ongeveer een uur, op de route zijn verschillende stops waar de hapjes worden uitgedeeld. Meer informatie op [drijfthrough.wixsite.com/Leiden](http://drijfthrough.wixsite.com/Leiden). Drijf Through wordt georganiseerd in samenwerking met Bootjes & Broodjes, Brouwerij Pronck, Aperitivo, Buddhas, Einstein, Sorrento, Pakhuis en Van Buuren.

## Online creatievelingen Leiden Made vinden plek in I Scream Coffee

Op de ruit van koffietent I Scream Coffee in de Leidse Haarlemmerstraat, staat sinds een week ook Leiden Made geschreven. „Leiden Made, dat zijn vier ondernemers die een plek zochten voor hun creativiteit”, vertelt Esther Bakker, één van die vier ondernemers.

I Scream Coffee, van Gerben van Schie bleek de ideale locatie voor de vier. „Nu hij gasten niet meer aan tafel mag serveren, had hij ruimte over.”

Leiden Made bestaat uit vier vrouwen, die in de creatieve sector zitten. „Sophie van Zoets van Sophie maakt nougat, jam en siroop. Lisa is edelsmid en ontwerpt zilveren sieraden, geïnspireerd door de natuur. Rosa is cartograaf en maakt illustraties van landkaarten en ik zelf ontwerp sieraden en de-

coratie van hout. Dat deden we eigenlijk vooral online - alleen Rosa staat ook op de markt - tot we elkaar deze zomer tegenkwamen in de Buurt 1.5 en daar besloten samen te gaan werken.”

Dat beviel de vier ondernemers zo goed dat ze ermee door wilden. „Want online is het best moeilijk om jezelf zichtbaar en daarmee vindbaar te maken. Een 'fysieke' winkel brengt je dicht bij publiek. Toen De Buurt weer dicht moest, gingen we op zoek

naar een andere locatie. We keken naar leegstaande panden, spraken met makelaars en gemeente en werden toen in contact gebracht met Gerben van I Scream Coffee.”

Dat paste als een jas. „We sluiten goed op elkaar aan. Gerben biedt veel vegan opties, wat hij verkoopt is authentiek en handgemaakt. Dat past bij ons. We huren nu de helft van zijn ruimte. Klanten komen binnen voor take away koffie en broodjes en zien dan ondertussen onze sieraden, landkaartillustraties en lekkere hapjes. En dat werkt ook andersom. Er is echt sprake van kruisbestuiving.”

Ook als straks alles weer 'normaal' is, gaat Leiden Made dit concept wellicht aanhouden. „We praten er nog over hoe we dat het beste kunnen aanpakken.”

'Er is hier echt sprake van kruisbestuiving'



Esther Bakker en Gerben van Schie.

FOTO HIELCO KUIPERS