

NIEUWS & TRENDS

JAARGANG 19 | NAJAAR 2019

eijsink.nl

Beerze Bulten

Veelzijdig vakantiepark

Proeflokaal Sijgje

Ouderwets gezellig

Diego's

Ode aan hamburgers



QR-BESTELLEN DIRECT OMZETBOOSTER

Extra service voor je gasten en verlichting voor je team: QR-bestellen is uniek! Dankzij QR-codes op tafel kunnen jouw gasten op ieder gewenst moment rustig door je bestelsite scrollen en hun bestelling plaatsen (plús betalen).

Zo'n QR-bestelling komt mét tafelnummer in de keuken, zodat je gewoon kunt uitserveren. Persoonlijke service! Je kunt er ook voor kiezen om gasten die via QR bestellen hun bestelling op te laten halen bij de afhaalbalie. Met QR-bestellen bespaar je zo tijd en verhoogt het gevoel van efficiëntie en gastvrijheid voor de gast, zónder de persoonlijke service te verliezen. Niet alleen ideaal voor je restaurant, maar ook op een strandbedje, bij jouw ijsalon, in je cafetaria of voor roomservice. Bovendien laten de resultaten zien dat QR éxtra verkoop en upselling stimuleert: vaker een lekker gebakje bij de koffie en een bittergarnituur bij het biertje.

QR-bestellen zelf ontdekken? Scan hiernaast de code!



PROEFLOKAAL

Sijgje

HUISKAMER

VOL VERBROEDERING



Oude radio- en televisietoestellen, foto's die doen verlangen naar vroeger en op de menukaart de vertrouwde vlaplip: welkom in Proeflokaal Sijgje. Het Voorburgse restaurant groeide razendsnel uit tot een daverend franchise-succes: na Delft, Leiden, Schiedam, Voorhout, Hilversum en Den Haag werd afgelopen maart (2019) de achtste Sijgje-vestiging in Rotterdam geopend. De rode draad? Een verbroederend concept met het ultieme huiskamergevoel, waar we volgens mede-eigenaar Claudio Houtman in Nederland behoefte aan hebben.

Terug naar de tijd van toen. De huiselijke sfeer alsof je bij oma aan tafel zit. Genietend van gerechten waar je thuis nooit tijd voor maakt, zoals stoofpot met Kaatje Mossel (advocaat met ijs en slagroom) na. En een goed gesprek met je naasten waarbij je, zonder invloed van allerlei media, de dag doorneemt. Eigenlijk een avondje uit met het nostalgische gevoel van thuis. Dit restaurantconcept ontstond uit ideeën van Claudio Houtman, van oorsprong (en nog) werkzaam in de beveiligingsbranche, en horecaman Erwin Nieuwenhuizen.

Succesformule

"Voor een vaste prijs van €17,95 kunnen gasten een driegangenmenu samenstellen met per voor-, hoofd- en nagerecht negen keuzes of een special", vertelt Claudio. "Van oorsprong was het idee dat we jongeren met nog weinig te besteden de kans wilden geven om uit eten te gaan. Verrassend genoeg kwamen juist ook oudere mensen die van hun AOW'tje leven bij ons eten. Met als gevolg dat het publiek steeds gemêleerder werd. Van gezinnen met kinderen tot grote groepen, gasten die minder te besteden hebben of juist vermogender zijn. De kracht zit in de vastigheid van de betaalbare prijs, de zorgvuldig gekozen gerechten en de kwaliteit: dit trekt allerlei typen mensen naar binnen. En die

kwaliteit waarborgen we. Zo hebben we laatst onze organisatie laten doorlichten om zwakke punten te herkennen en verbeteren."

Klassiekers uit (groot)moederstijd

De naam van het proeflokaal verwijst naar Sijgje Pietertje de Baat, de schoonmoeder van Claudio, een tuindersvrouw die heerlijke gerechten kon bereiden. Zo huiselijk en gezellig als Sijgje was, zo zijn de restaurants ingericht. De inrichting bestaat uit een combinatie van modern en oud met overeenkomende nostalgische elementen. Zo hangt in ieder restaurant een wall of fame met bekende personen uit die plaats of omgeving, oude tv's, radio's en natuurlijk een beeld van Sijgje. In de menukaart

van de verschillende restaurants zit geen verschil, wél in de opmaak van gerechten. "Koks zijn creatieve mensen en mogen, met inachtneming van de marges, het eten opdienen zoals ze zelf willen. Zo ontstaat een gezonde onderlinge concurrentiestrijd."

Stabiele groei

Nieuwe potentiële franchisenemers melden zich vanzelf, zo bekend is Proeflokaal Sijgje al. Een strenge selectie volgt, waarbij bovendien een pand moet worden gevonden met het juiste karakter en marktonderzoek wordt gedaan in de desbetreffende regio. Hoe groot moet de franchiseketen worden, die in 2018 de prijs van leukste restaurantketen





onder de tien vestigingen won? Daarop heeft Claudio nog geen antwoord. "We focussen eerst op de huidige acht restaurants en deze moeten zo goed mogelijk staan. Het authentieke concept en lokale ondernemerschap is een ijzersterke combinatie die voor verbredering zorgt. Hiermee stappen we vol vertrouwen de toekomst in."



Op zoek naar een kassasysteem dat aansloot bij hun wensen, koos Proeflokaal Sijje twee jaar geleden voor Vectron. Daarnaast maken de franchisenemers voor hun eigen medewerkersteam het personeelsrooster met behulp van Eijssinks online planningssysteem, de booq Personeelsplanner. Overkoepelend op multi-filiaalniveau worden de uren gecontroleerd en is er inzicht in de stamgegevens.



Voorwoord

Tekorten neknedmo



Collega's gezocht, ons team breidt uit, vakantiekrachten opgelet: bij menig zaak hangt tegenwoordig, zeker in het hoogseizoen, bijna permanent zo'n briefje op het raam. De krapte op de arbeidsmarkt lijkt een gegeven, het omgaan met het personeelstekort een noodzakelijk kwaad. Maar het brengt óók nieuwe kansen.

Onderbezetting kan helpen met een meer kritische blik op je bedrijfsprocessen – soms kun je hierop zoveel winst behalen dat je daar later met 100% bezetting nog steeds de vruchten van plukt. Slimme looproutes bij het uitserveren. Een extra mobiele pin voor de piekmomenten op het terras. Maar het personeelstekort kan ook stimuleren tot een creatieve sprong out-of-the-box. Tot nieuwe vormen van gastvrijheid waar je anders misschien nooit aan had gedacht.

Dat mocht ik zelf ervaren in het laatste restje zomerzon op het terras van Zeezicht, bij de Pier in Scheveningen (zie achterzijde). Want ondanks de drukte kon ik mijn drankje bestellen zodra ik aan tafel zat, en stond het twee minuten later al voor me. Hoe? Door de QR-code te scannen die op tafel stond. Even het online menu doorscrollen, kiezen, betalen en klaar. In no time kwam een gastvrouw mijn bestelling brengen en vrolijk een praatje over de nieuwe bestelwebsite maken. Gastvrijheid in een nieuw jasje.

Net als bij de toppers van de Terras Top 100. De Werf, Brasa, Pelle's, Huis Vermeer, Orangerie Mattemburgh, bijvoorbeeld (pagina 8). Allemaal fantastische zaken met ondernemers die met hun ongekende drive en creativiteit steeds meer nieuwe waarde weten toe te voegen. Voor zowel de gasten als de medewerkers. Pelle's ontwikkelde bijvoorbeeld een eigen Terras Bootcamp, om samen zoveel mogelijk kennis te delen én behouden. Over een warm welkom, hun menukaart, upsellingstechnieken, you name it: als het de gast maar een glimlach bezorgt. En dat brengt het jón als ondernemer ook natuurlijk, als je naar je omzet kijkt.

Omdenken dus, die tekorten. Zo hoorde Fruitpark Hotel & Spa dat er voor toeristen zo'n 400 bedden te kort waren in de Betuwe, en maakten ze hun eigen droom werkelijkheid: een plek waar iedereen het ultieme Betuwegevoel kan ervaren (pagina 14). Diego Buik vond het een gemis dat we in Nederland nog weinig hoofdrollen hadden voor dé hamburger, en bracht daar dus persoonlijk verandering in (pagina 12). En bij Proeflokaal Sijje misten ze het persoonlijke contact en de gemoedelijkheid van vóór we met smartphones aan tafel zaten. De oplossing? Terug naar de klassiekers uit grootmoedertijd, voor een ongelofelijke prijs (pagina 2). Zo komen we niets tekort.

Veel leesplezier,

René Eijssink

Commercieel directeur Eijssink



Metamorfose bij het DAF Museum



Van Doorne's Aanhangwagenfabriek, zo noemden de gebroeders Hub en Wim hun bedrijf in 1932, oorspronkelijk gericht op aanhangwagens en opleggers. Een kleine eeuw later is DAF niet alleen een gevestigde naam, maar één met zo veel historie dat de voertuiggigant inmiddels al vanaf 1993 haar eigen museum heeft in Eindhoven. In een Rijksmonument uit 1884 zelfs, de voormalige Stoom-bierbrouwerij De Valk. Brouwer Huengens verschafte Hub aanvankelijk zijn eerste krediet voor het bedrijf. De hallen staan nu vol met unieke vrachtwagens, gerestaureerde personenauto's, legervoertuigen van net na de Tweede Wereldoorlog, gebruikte rally-voertuigen uit Parijs-Dakar... Een museum om uren in door te brengen.

Trucknasium

Jan de Zwaan, verantwoordelijk voor de IT bij het DAF Museum, is eigenlijk al met pensioen. Maar na ruim 30 jaar bij DAF gewerkt te hebben, bleef het kriebelen... Dus toen het DAF Museum belde of hij ook daar kon ondersteunen bij de IT, meldde hij zich als vrijwilliger aan. "In eerste instantie hielp ik bij het opzetten van een stukje opleiding voor middelbare scholieren: het Trucknasium. Een interactief programma rondom mobiliteit, duurzaamheid en veiligheid voor de onderbouw, waarbij kinderen echt praktisch bij ons aan de slag gaan. Bij DAF zit techniek natuurlijk in het hart, dat brengen we graag over. Denk maar eens aan goederentransport: bijna 75 procent daarvan in Europa vindt plaats over de weg. Omgerekend wordt er voor iedere Europeaan zo'n 85 kilo goederen met de vrachtauto vervoerd. Per dag! Hoe kunnen we dan de cabine nóg beter ontwerpen? Het brandstofverbruik verlagen?"

20.000 extra bezoekers

De samenwerking met scholen is onderdeel van een flinke metamorfose van het museum, die al een aantal jaren aan de gang is. Oorspronkelijk was het museum vooral gericht op de 'interne doelgroep': lokale bewoners en mensen die bij DAF werkten of hadden gewerkt. Maar de interesse bleek veel verder te rijken. "Vorig jaar verwelkomden we bijna 60.000 bezoekers, een



stijging van zo'n 20.000 vergeleken met 4 jaar geleden. Bezoekers komen nu echt uit het hele land, én daarbuiten! Mede dankzij de museumkaart, maar ook omdat we steeds meer actief naar buiten communiceren en publiceren over onze geschiedenis en nieuwe ontwikkelingen."

Om haar hele doelgroep te kunnen bedienen, is het museum flink verbouwd met onder meer een nieuwe entree, restaurant en museumwinkel. Ook de informatievoorziening in het museum is aangepast, met meer interactie en verhalen voor het jonge publiek. Bekijk bijvoorbeeld een fraai 'indoor'

dorpsplein, winkeltjes en een garage uit de jaren '30, een replica van het kantoor van de Van Doorne's en een gezellig café. Binnenkort volgt ook een enorme uitbreiding aan oppervlak: zo'n 1100 vierkante meter, bij de bestaande 5500 vierkante meter. "Vrachtwagens en auto's nemen nou eenmaal veel plaats in!"

Nachtwacht

(Bijna) het hele museum draait op haar 165 vrijwilligers, waarvan zo'n 70% eerder bij DAF heeft gewerkt en nu gepensioneerd is. "Er zit veel kennis over DAF en haar historie in ons team, dat is een van onze sterkste krachten. Dat hoor je ook van bezoekers, dat de persoonlijke verhalen en de bevoegenheid van onze medewerkers het verschil maken. We weten veel te vertellen over onze topstukken en bijvoorbeeld interessante prototypes; voertuigen die alleen hier staan, maar verder nooit in productie zijn gegaan."



Het DAF Museum werkt met kassasysteem WinSale, bij zowel de entree, de winkel als in het restaurant. "Omdat een flink deel van onze vrijwilligers op leeftijd is, hadden sommigen 'knopjesvrees'. Dat was gelukkig niet nodig: we kregen goede uitleg en iedereen kon aan de slag. De samenwerking bevalt goed!"



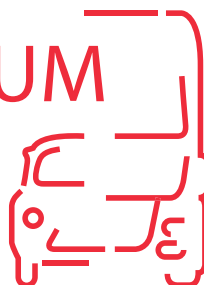
"Wat ik onze Nachtwacht noem, is een unieke opleggerbus uit de '40-er jaren, die we met eigen mensen helemaal teruggebracht hebben naar de originele staat. We hebben ook een echte bus van het Koninklijk Huis, met name gebruikt met Koninginnedag vroeger. En natuurlijk prachtige rally-auto's, heel groot en imposant. Hier vind je bijvoorbeeld de rallytruck waarmee Jan de Rooy in 1987 Parijs-Dakar won. Al wandelend door het museum sta je zo met één been in het nostalgische verleden van DAF – met 'het pientere pookje' en de enorme vrachtwagens van vroeger - en met één been in de toekomst; de organisatie heeft slim de technieken van toen naast die van nu weten te plaatsen. Een ding is zeker: de vindingrijkheid van de broers Van Doorne was uniek, en nog steeds zeer aanstekelijk. Jan kan dat alleen maar beamen. "Het archief van ons DAF Museum is een bijna onuitputtelijke bron van prachtig historisch materiaal. Dat moet je gewoon gezien hebben."



daf

DAF

DAFMUSEUM



BAKKERIJ MAALDERIJ SCHULD: EEN WERELDWIJD UNIEK BAKERY-CONCEPT

De mensen van Oostendorp en omgeving weten het al lang: voor heerlijk brood en banket moet je bij Bakkerij Schuld zijn. Al in 1886 begon Aart Anthonie Schuld met het bakken van ambachtelijk brood. En nu ruim 130 jaar later, mede dankzij de aankoop van Molen de Tijd (1854) in Elburg, hebben Jaap en Jan Aart Schuld (de 4^e en 5^e generatie bakkers) hun droom kunnen verwezenlijken: een wereldwijd uniek bakery-concept met een prachtige locatie voor een smaakvol kopje koffie met wat lekkers, een heerlijke lunch of ambachtelijk ijsje.

"Jaren terug heb ik eens gekserend gezegd, 'als ik ooit de kans krijg om de molen te kopen, dan doe ik dat!' En die kans kwam er", lacht Jan Aart. "Van graankorrel tot brood, we hebben hierdoor het hele proces in eigen hand. Het goudgele graan groeit op eigen land, wordt gemalen in onze eigen molen en gebakken in eigen bakkerij. Wereldwijd uniek en de garantie voor de beste kwaliteit." Het deeg wordt met zorg en liefde bereid, vaak nog volgens de ambachtelijke recepturen van 1886, want 'wat goed is, moet je niet veranderen'. Het krijgt de tijd om rustig te rijzen en op smaak te komen. Uniek in deze tijd waar alles snel, snel, snel moet. "We hebben een heel helder doel waar we geen concessies aan doen: de beste smaak bereiken."

Bakkers-belevingscentrum

De karakteristieke molen is nog in originele staat. Hij draait meerdere keren per week om het eigen meel te malen en is opengesteld als museum. Dat is an sich al een gigantische publiekstrekker, maar sinds de rigoureuze verbouwing is het helemaal een bijzondere, sfeervolle plek geworden. "Naast de molen werden een winkel, brasserie/lunchroom, chocolaterie en de kleine ijsfabriek gerealiseerd, zodat onze gasten alle ambachten waar we goed in zijn in deze mooie

setting kunnen zien. En proeven natuurlijk." Bijzonder is ook het hypermoderne pick-up-point waar klanten de producten die ze via de website besteld en via iDEAL betaald hebben, met een unieke code kunnen afhalen, zonder dat hier verder nog een medewerker bij nodig is. Dankzij 250 zitplaatsen is dit ook een mooie locatie voor feesten en partijen. We zijn vanaf het najaar van 2019 een officiële trouwlocatie en ik ben zelf de eerste die hier gaat trouwen!"



Bakkerij Maalderij Schuld koos voor boq POS met handhelds en de boq Personeelsplanner om eenvoudig planningen te maken en uren te controleren. "Naarmate we groter werden, groeide de behoefte aan een goed systeem. Bevriende ondernemers vertelden ons over de boq Personeelsplanner. Het ontzorgt echt en scheelt ons heel veel tijd."



BBROOD werkt (in Nederland) met Vectron. "Het is een ontzettend betrouwbaar en gebruiksvriendelijk kassasysteem. Ideaal!"

BBROOD

Broodbakkers die de aarde een beetje beter willen maken, dat is BBROOD. Duurzaamheid is een van de speerpunten, voor de planeet én voor de mensen. "Het liefst voeden we de hele wereld met ons 100% natuurlijke zuurdesembrood" zegt eigenaar Renee Pater. "Want het is beter voor het lichaam, voedzamer, gezonder en natuurlijk superlekker!" Naast 10 vestigingen in Nederland en 15 verkooppunten bij Marqt, hebben ze inmiddels ook 11 winkels in Afrika gerealiseerd. En de ambitie rijkt verder.

Renee Pater groeide als vierde generatie van een echte bakkersfamilie op in de bakkerij. En hoewel ze zich had voorgenomen niet zonder meer dezelfde kant op te gaan, bleek toch dat daar haar hart ligt. In 2008 opende ze samen met vader Johan en goede vriend Rin van der Molen de eerste BBROOD winkel aan de Zeedijk in Amsterdam. Een uniek concept, volledig ingericht op voedzaam zuurdesembrood en met een open en transparant karakter, zodat de klanten precies zien hoe het brood hier met de hand gebakken wordt. "We werken met de beste natuurlijke ingrediënten, zonder onnodige toevoegingen en conserveringsmiddelen. Ons deeg mag maar liefst twee dagen rijzen. Hierdoor ontwikkelen de natuurlijke smaakstoffen zich het best. En dat proef je!"

Ondernemen vanuit het hart

"De aarde heeft flink te lijden, daarom proberen wij onze ecologische voetprint zo klein mogelijk te maken. We gaan heel bewust om met grondstoffen en energie", vertelt Renee. "Over drie jaar hopen we alle ingrediënten lokaal in te kopen. En ook de winkels moeten zoveel mogelijk naar zero-waste gaan. Op de Rozengracht verkopen we daarom al brood 'van gisteren'. Dat is natuurlijk nog steeds erg lekker!"

Ook in Afrika, het continent waar ze haar hart aan verloor toen ze daar een periode woonde, wil ze het verschil maken. "Toen ik in Oeganda woonde, miste ik goed brood." Dus toen ze tijdens haar

studie onderzoek deed naar microfinanciering, werd één en één twee, en besloot ze een bakkerij op te zetten in de Oegandese hoofdstad Kampala. Inmiddels zijn er ook winkels in Rwanda en Kenia. "Steeds meer Afrikanen eten gezond, voedzaam brood. Daar ben ik ontzettend trots op!"



TOPPERS UIT DE TERRAS TOP 100

Wat was het spannend, de uitreiking van de Misset Terras Top 100 2019! Onze terrascoaches waren al vroeg in Heerenveen bij 't Gerecht (de nummer 1 van 2018) aanwezig om de zenuwachtige ondernemers te ondersteunen. En terecht, bleek: er werden fantastische scores behaald. Tijdens de uitreiking van de top 5 mochten we bovendien maar liefst 4 van onze klanten feliciteren! Reden genoeg om deze fantastische zaken in het zonnetje te zetten. Maar eerst een eervolle vermelding voor de nummer 2; Brasa Bar & Kitchen - een prachtige onderneming waar alles tiptop in orde is!

1

DE WERF IN VEERE

De Werf blijft verwachtingen overtreffen. Van een ongekend gastvrijheidsniveau en culinaire hoogstandjes tot een ondernemersverhaal dat diepe indruk maakt. Broers Bart en Paul Melis hebben De Werf in een paar jaar getransformeerd van lunchroom met broodjes tot een strak verbouwd restaurant dat tot de verbeelding spreekt. Het fraaie terras met 200 zitplaatsen op verschillende niveaus aan de haven van Veere maakt indruk. Net als de ondernemersgeest van de broers. Al 2 keer won De Werf zilver in de Terras Top 100, maar uiteraard was dat niet genoeg voor de bevolgen Zeeuwen. Oog voor duurzame, lokale Zeeuwse producten, een terras om van te smullen en trotse medewerkers die je enthousiast en warm welkom heten: het totaalplaatje klopt en het bedrijf staat als een huis.

Een terechte nummer 1!

Bastion 2 | 4351 BG Veere



PELLE'S IN DEURNINGEN

Opnieuw een topnotering voor Pelle's Eten en Drinken. Het bloeiende Twentse bedrijf van Roy Spekhorst en Wendy Amweg in het rustige dorp kruipt opnieuw omhoog in de Terras Top 100. Ook het terras groeide ten opzichte van vorig jaar, met 25 extra stoelen en een ruimere opzet. Wie daar plaatsneemt, wordt volledig verrast door de gastvrijheid, vaardigheid en kunde van het aanwezige personeel. De ondernemers uit Deurningen vinden het zeer belangrijk dat hun 48 medewerkers zich blijven ontwikkelen. Daarvoor ontwikkelde Pelle's zelfs een eigen Pelle's Terras Bootcamp om kennis te delen. Dat opréchte enthousiasme en de drive om het beste terras van Overijssel te blijven, is zeldzaam en bijzonder.

Hoofdstraat 9 | 7561 AB Deurningen

3



#
4

ORANGERIE MATTEMBURGH IN HOOGERHEIDE

In de rustige omgeving van de Brabantse Wal proef je de sfeervolle ambiance, fijne keuken en pure natuur bij het unieke Orangerie Mattemburgh. Op het landgoed van Brabants Landschap zijn Frank en Marloes van Akkeren sinds 2005 bezig met de ontwikkeling van een horecazaak van formaat. Dat geldt ook zeker voor het terras. Voor het statige pand staan 115 stoelen en in de fraaie binnentuin nog eens 125. Dat vergt een goede logistieke organisatie en dat is het team hier toevertrouwd. De vriendelijke bediening heeft duidelijk verstand van zaken en zorgt dat je binnen no-time voorzien bent van een heerlijk drankje. Bovendien heb je rijk uitzicht over het landgoed met onder andere haar imposante witte villa, Engelse en Franse tuinen en eetbare groentetuin. Het is het eerste jaar dat Orangerie Mattemburgh in de Terras Top 100 staat en dan is een vierde plek een geweldige binnenkomer. Louter lof!

Antwerpsestraatweg 181 | 4631 PN Hoogerheide



HUIS VERMEER IN DEVENTER

Met zijn 25 jaar is Timon Bril jong voor een hotelier. Toch timmert de ondernemer behoorlijk aan de weg met Hotel Huis Vermeer in een historische pand in de binnenstad van Deventer. Samen met hotelmanager Avalon Wijnen en chef-kok Nout Schram zet hij een boutiquehotel neer waar je 'u' tegen zegt. Gasten krijgen het ontbijt persoonlijk en met uitleg uitgeserveerd aan tafel, wat past binnen het concept om gasten 'geen anoniem nummer te laten zijn'. Bij het terras is bewust gekozen voor kwaliteit boven kwantiteit; vóór het pand zijn 60 zitplaatsen en in de binnentuin ook. Een ruime opzet met zeer comfortabele stoelen. Voeg daar een gepassioneerd personeelsteam aan toe en het plaatje is compleet.
Welverdiend op nummer 5!

Grote Kerkhof 9 | 7411 KT Deventer

5

MET JOUW TERRAS NAAR DE TOP!

Maar liefst 30% van de ondernemers in de Terras Top 100 2019 maakt gebruik van onze oplossingen! Van de slimste tabletkassa booq POS tot de gebruiksvriendelijke booq Personeelsplanner, en van de booq Bar/Kitchen Manager met digitale touchschermen tot de alom vertrouwde systemen van Vectron. Daar zijn we bijzonder trots op. Wil je ook meer uit je terras halen? Vraag naar de mogelijkheden, kijk vast op justbooq.nl of bel naar 0880 55 66 77.



VAKANTIEPARK BEERZE BULTEN;

ACHTER ELKE BOOM
EEN NIEUW AVONTUUR



Omringd door oerbossen, zandverstuivingen en rivier de Vecht ligt 5-sterrenvakantiepark Beerze Bulten. Met je gezin geniet je hier optimaal van het buitenleven met alle luxe en comfort binnen handbereik. Spelcomputers en tablets kun je bij een bezoek thuislaten. Er is zoveel te beleven, de kinderen rennen van het ene naar het andere avontuur.

Familiebedrijf

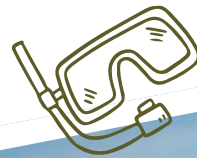
Opa en oma Hagedoorn streken in 1949 neer in Beerze. Het stuk bos was onontgonnen, maar Gerrit-Jan sr. zag kansen en stichtte er een recreatiebedrijf. Dit deden zij naast de catering voor voetbalclub Heracles en het runnen van een bakkerij in Almelo. Er werd een vijver gegraven en met amper faciliteiten kwamen gezinnen er om te zwemmen of hutten te bouwen. In de loop der tijd veranderde de camping van veel vaste caravanplekken naar toeristisch kamperen. Met Gerrit-Jan Hagedoorn jr. en zijn vrouw Johanneke staat de derde generatie aan het roer en is het bedrijf uitgebouwd naar 550 kampeerplekken en 70 vaste accommodaties waar jaarlijks zo'n 100.000 gasten uit Nederland, Duitsland en België verblijven. En dat is nog zonder de daggasten die het zwemparadijs of Giga Konijnenhol bezoeken.

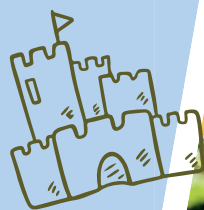
Het Beerze Bulten gevoel

Dat Giga Konijnenhol is een indoor speelparadijs, dat sinds vorig jaar ook vier bowlingbanen rijk is. Daarnaast heeft het verwarmde in- en outdoor Zwemparadijs spectaculaire glijbanen, en het Giga Konijnenveld is een buitenspeeltuin met waterpret. Genoeg te doen! "Knutselen, voetballen, bingo, survival; ons professionele animatieteam verzorgt een uitgebreid programma. In de voor de camping geschreven musical over mascotte Bultje het Konijn spelen campingkinderen de hoofdrol, in het hoogseizoen wekelijks opgevoerd voor zo'n 1300 man. Ook hebben we dit jaar voor de vierde keer muziek- en dansfestival Wortelpop georganiseerd, om gezinnen ook voor een weekend te trekken. We willen gasten die al heel wat van ons gewend zijn, tóch ieder jaar verrassen. Daarbij zetten we in op gezinnen met kinderen tot 12 jaar, want een disco vind je hier niet."

De keuze is reuze

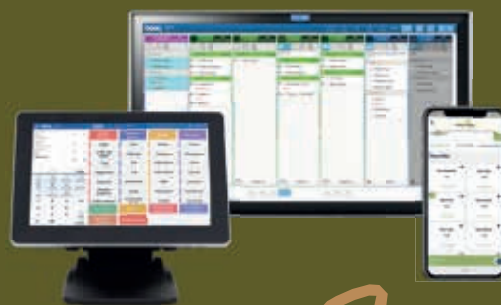
Kamperen in je eigen caravan of tent, glamping in een ingerichte sunlodge, verblijven in een vrijstaande bosbungalow, intiem heuvelchalet of met 16 man in het familiehuis? Op het ruim opgezette park verbinden vrolijk kronkelende paadjes de royale kampeerplaatsen, verhuuraccommodaties en speelplekken met elkaar. Ook voor ouders zijn er veel faciliteiten voor een onbezorgde vakantie: ontspannen in het Wellnesscentrum, dineren in het restaurant, een potje tennissen. Schoon en luxe sanitair is nooit ver weg en biedt aanvullend comfort zoals kinderdouches en privésanitair. En of dat nog niet genoeg is, wordt het park omringd door natuurgebied Vechtdal, wachtend om al wandelend, fietsend of per kano ontdekt te worden.





Vakantiepark van de toekomst

In de Beerze Bulten App vinden gasten alle informatie over faciliteiten en activiteiten. Geïntegreerd zijn boeq Tafelreservering, waarmee gasten kunnen reserveren in Brasserie de Hagehorst, én de boeq bestelsite, waarmee gasten frietjes kunnen bestellen in de fastfoodlounge Bultje's Eetkamer. Alles staat in verbinding met kassasysteem boeq POS. "boeq is een stabiel en snel systeem dat voor onze medewerkers eenvoudig werkt. We hebben meteen de interne bekabeling laten herinrichten. Daardoor hebben we een superstabiel netwerk, ook voor de boeq Bar/Kitchen Manager. Voor Eddy, onze kok die al 30 jaar gewend is om met bonnen in de keuken te werken, ging de overstap naar deze digitale keukenschermen probleemloos. Daarbij werkt het barscherm perfect. We willen niet meer terug!"



★★★★★
Beerze Bulten
Tijd voor vrijetijd

Blijvend investeren

Passie, focus, innovatie en op tijd bijsturen liggen ten grondslag aan het succes van het vakantiepark dat jaarrond open is. "Alles wat aangepakt moest worden, is in een stroomversnelling geraakt," verteld Gerrit-Jan, zelf op het park opgegroeid. Grote investeringen in het zwembad, Giga Konijnenhol en de accommodaties zijn de afgelopen jaren gedaan om de plek in de Nederlandse recreatietop te bewaken. Het aanbod van zwemles, fitness en kinderfeestjes dient, naast de andere slechtweervoorzieningen, als solide basis tijdens de wintermaanden. "Wij staan voor hoge kwaliteit. Dat begint bij hygiëne en veiligheid. Oma zei altijd 'als het op de voorgrond rommelig is, wil je niet weten hoe het achter is', en dat grappen we nog steeds." Zodoende won het park al vele prijzen, waarvan de ANWB Camping van het jaar 2017 publieksprijs voor Gerrit-Jan, zijn vrouw en het ruim 200 man grote medewerkersteam het mooiste blijk van waardering is.



Back to Basic

BJ

DIEGO'S BURGERS

'Gewoon' goed vlees, een vers briochebroodje en de juiste saus: Diego's is een ode aan de hamburger. Back to basic met de Classic, maar óók unieke burgers met truffeljus en een schuim van cheddar, of yuzu-miso-mayonaise, kimchi en buikspek. Bekijk de watertandend-lekker uitzierende gerechten op hun Instagram en je stapt zo de auto in richting Rotterdam. Dat kan ook bijna niet anders, met hamburgerkoning Diego Buik achter het stuur.

Volgens zijn omgeving stroomt er inmiddels ketchup door de aderen van Diego en kan hij over niets anders dan burgers praten. En hij doet daar graag bijzondere dingen mee; het Guinness Book of Records record van de duurste hamburger ter wereld staat niet voor niets op zijn naam (2050 euro!). Zijn burgerzaak Diego's Rotterdam doet ook echt iets unieks: net een half jaar open, en nu al niet meer weg te denken uit Zuid. Vanwaar die passie voor burgers?



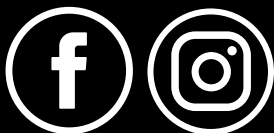
Gourmetburgers in Londen

"Mijn horecacarrière heeft me op allerlei plekken gebracht, waaronder twee jaar in Londen bij het Soho House. 's Middags hadden we daar – als we geluk hadden – 3 uur pauze. En ik woonde toen in Notting Hill: nét te ver om even op en neer te gaan naar huis. Dus ik ging dan vaak in de pauze naar de bioscoop en een hapje eten. Naast ons zat een burgerzaak: Byron Burgers. Zúlke kwaliteit, dat kenden we toen nog niet in Nederland. Daar zaten we toen nog vooral bij de Mac en de Burger King. Eenmaal terug in de Randstad ging ik al snel met de eerste gourmetburgers aan de slag."

Bugles met kaassaus

"Bij Diego's wilden we in eerste instantie écht terug naar die basis: goed brood, vlees, kaas. Maar Nederland was daar toch nog niet klaar voor, hier willen we liever meer uitgesproken smaken. En je moet, vind ik, daarin dan luisteren naar je gasten. Als zij borrelhapjes voor bij een drankje missen, of een vegan burger van goede kwaliteit, dan pas je daar je concept op aan. Nu hebben we bijvoorbeeld een plantaardige burger van Beyond Meat, met dezelfde smaak- en textuur-sensatie als een echte burger. Nog nooit heb ik zo veel enthousiaste vegan gasten over de vloer gehad. En we hebben nieuwe bijgerechten, desserts... eigenlijk een hele nieuwe, nóg mooiere kaart. Met nog steeds als meest populaire item onze Bugles burger, met speciale kaassaus. Nachos zag je overal op burgers, ik zocht iets anders. Toen ik in de bios eigenlijk per ongeluk weer eens Bugles at, was ik meteen terug in mijn jeugd: Bugles vullen met zo'n tube kaassaus. Dat gevoel hebben we nagemaakt in een burger. Onze vaste gasten komen er echt voor terug."





Marketing via instagram

Die kring met vaste gasten wordt alleen maar groter, mede dankzij het slimme socialmediabeleid. Op Facebook en Instagram liken inmiddels duizenden volgers de prachtige foto's van onder meer 'dirty tots' (aardappelkroketjes met toppings), okonomiyaki (hartige Japanse pannenkoek) én natuurlijk de burgers. Op social media gaat het zelfs zo goed, dat Diego besloot de gewone website terug te schalen naar de contactinformatie. "Websites vind ik haast een oud medium, ik kijk zelf ook eerder op Facebook of Instagram als ik ergens ga eten. Dus daar zetten we vol op in, en dat werpt zijn vruchten af."

Big Mac

Tot slot konden we het niet laten deze vraag te stellen: eet Diego zelf wel eens een fastfood burger? "Laatst kwam er een dame binnen met haar twee kinderen, want haar zoontje was jarig en die wilde ze een écht goede hamburger laten proeven. 'Kijk, dit is tenminste geen McDonalds.' Toen ik zei dat ik af en toe echt wel kan genieten van een Big Mac, keek ze me toch raar aan, haha. Maar die zit technisch goed in elkaar! Als je die zelf maakt met de juiste producten, klopt alles: de zoetzure saus, het vette van het vlees, de augurk. Maar sowieso: als ik bij een ander eet, of dat nu de Mac is of een van m'n favoriete restaurants, kan ik alles ook helemaal loslaten. Gewoon zitten, kijken, genieten van de avond en niet letten op de details. Dat doe ik daarna weer bij Diego's."



Diego's werkt met boq POS en de boq Personeelsplanner van Eijnsink. "We keken eigenlijk naar een ander systeem, maar boq heeft ons toch overtuigd. We zijn er blij mee, ik vind het erg makkelijk werken. Spelenderwijs kom je steeds weer nieuwe dingen tegen. En als we eens bellen met een vraag, wordt die snel beantwoord."

THUIS IN DE BETUWE

Van oorsprong zijn ze agrariërs, Floor en Marieka Peters. Fruitboomkwekers, om precies te zijn. Dat zijn ze tenminste 30 jaar geweest. Afgelopen 19 juni (2019) openden ze het luxe plattelands hotel Fruitpark Hotel & Spa in de Betuwe, precies op de dag dat het Nationale Fruitpark 10 jaar bestaat. Zodat iedereen dat ultieme Betuwe-gevoel kan ervaren.

KENNISDELEN

Om de Betuwse fruitcultuur met tal van fruitrassen en boomvormen te promoten en te behouden, richtten Floor en Marieke Peters 10 jaar geleden Stichting Nationaal Fruitpark Ochten op. "Met succes", aldus initiatiefnemer Floor, "Duizenden mensen komen jaarlijks kijken, proeven, leren en spelen in ons unieke Fruitpark dat 500 fruitrassen telt. Zie het als een boomgaard van 4,5 hectare met allerlei kleine themakamertjes, onderhouden om elk seizoen en 365 dagen per jaar ontdekt te worden. Je kunt bij het educatiecentrum terecht voor rondleidingen en cursussen op het gebied van teeltmethoden of de verwerking van fruit in gerechten en bloemstukken. Voor kinderen hebben we het blotevoetenpad, speeltuin, kinderboerderij, midgetgolf, uitkijktoren en kikkerpoelen waardoor het park zich perfect leent voor kinderfeestjes en schoolreisjes."

INTERNATIONAAL PLATTELANDSHOTEL

Toen het Regionaal Bureau voor Toerisme in 2012 berekende dat regio Rivierenland 400 bedden te kort kwam, borrelde het idee van slapen in een Bed&Breakfast omringd door het educatieve Fruitpark. Dat idee veranderde 5 jaar later in een hotel. Met 30 kamers, om de kleinschaligheid van het buitengebied te respecteren. Gelegen aan een eigen plein in Franse sferen is het 4-sterren plattelands hotel van alle luxe voorzien. De royale en smaakvol ingerichte kamers hebben een balkon of terras en allemaal een Nespressomachine plus 43 inch televisiescherm. Gasten hebben toegang tot het fitnesscentrum, wellnesscentrum en het restaurant met terras waarop het lang genieten is van de avondzon. Ook zijn een bruidssuite met whirlpool, een familiekamer en een mindervalidenkamer beschikbaar. Floor: "De omgang met gasten vinden mijn vrouw en ik ontzettend leuk, en dat is bij het hotel niet veel anders dan bij onze eerdere kwekerij De Batterijen. De kleinschaligheid en de waardering van de gasten brengen ons tot bloei. Vanaf dag één zaten we vol en totaal onverwacht is 80% afkomstig uit het buitenland. Ondertussen hebben we al 25 verschillende nationaliteiten te gast gehad, van Colombianen tot Zweden. Veel gasten hebben een agrarische achtergrond; zo was er laatst een groep landschapsarchitecten uit Oekraïne."

ECOLOGISCH, DUURZAAM EN ZELFVOORZIENEND

Nationaal Fruitpark Ochten (en dus ook het hotel) is volledig energie- en CO²-neutraal. Door het 1400 vierkante meter grote zonnedak is er een overcapaciteit aan energie. "We zijn zelfvoorzienend, de bomen zuiveren zoveel dat we de plus in gaan. Daarnaast zijn we 100% ecologisch verantwoord. We gebruiken geen bestrijdingsmiddelen en chemicaliën, ook niet in de schoonmaak. Onze gerechten worden bereid met de lekkerste streekproducten, vers van het land. De gevels van ons hotel bestaan uit verduurzaamd hout en de lounge en lobby zijn van glas, dus volledig transparant. Vanuit alle ruimtes is het landschap met fruitbomen maximaal te ervaren."

GEBOREN EN GETOGEN IN DE BETUWE

Dagrecreatie, vergaderlocatie, high tea's; het Nationaal Fruitpark is geschikt voor elke bijeenkomst en (meerdaagse) gelegenheid. Samen met zoon Dominic en schoondochter Lisa, rechterhand Marjo Willemsen en haar man Marius sturen Floor en Marieka de dagelijkse leiding van het hotel en park aan, dat een personeelsteam van 25 personen telt. Allen geboren en getogen in de Betuwe om het ultieme Betuwe-gevoel over te brengen. "De basis hebben we staan en nu willen we zorgen dat het niveau alleen maar beter wordt."



Het Fruitpark Hotel gebruikt, naast kassasysteem boog, de boog Personeelsplanner om haar team in te roosteren. Ideaal, want met behulp van de Personeelsplanner-app kunnen het rooster en open diensten gemakkelijk worden rondgestuurd en online ingezien!



★★★★
FRUITPARK HOTEL

BUSINESS SPA FAMILY


QR-BESTELLEN

BIJ ZEEZICHT IN SCHEVENINGEN

Strandpaviljoen Zeezicht is al 35 jaar een gevestigde naam op de Scheveningse boulevard. Hoe ze zich onderscheiden? Door te blijven innoveren met het menu, de aankleding én de techniek. Manager Scott van den Assem: "Niet alleen ontlast QR-bestellen ons team tijdens piekmomenten, gasten vinden het handig én leuk."

"Als strandpaviljoen ken je hele hoge pieken: bij mooi weer zit alles overvol. Combineer ons hoogseizoen vervolgens met de krapte op de arbeidsmarkt, en het is soms moeilijk bijbenen. Daarom zoeken we altijd naar nieuwe manieren om onze medewerkers te ondersteunen. Eijsink is een van de eersten die écht grootschalig met QR bezig is, daar wilden we graag in mee. Bij topdrukte willen we voorkomen dat gasten soms lang moeten wachten, of dat ze per ongeluk over het hoofd worden gezien. Nu kunnen gasten direct zelf bestellen en worden ze sowieso snel geholpen."

HOE WERKT HET?

 Gasten nemen plaats aan tafel, scannen de QR-code en kunnen op de bestelwebsite van Zeezicht direct hun bestelling uitkiezen en afrekenen. De bediening zorgt er vervolgens voor dat deze aan tafel wordt gebracht. Snel en gemakkelijk – dat is waar de badgast naar op zoek is. "Alle leeftijden maken er gebruik van, daar verbaasde ik me over. Het gaat om de juiste balans met persoonlijke gastvrijheid. Regelen gasten zelf hun bestelling, dan maken we bij uitserveren alsnog een praatje, of lopen keertje extra langs. Dat kan ook, dankzij de tijd die je bij het bestellen bespaart."

ONTDEK HET ZELF!

Want niet alleen op je terras, maar bijvoorbeeld ook in jouw fastservicezaak kan QR-bestellen uitkomst bieden. Of denk aan QR-codes op de gevel en balie van jouw ijssalon – geen lange rijen meer voor de vitrines. Of jouw hotelkamers, voor roomservice. De eerste resultaten laten zien dat gasten QR-bestellen niet alleen leuk en vernieuwend vinden, maar ook gemakkelijk meer bestellen. Probeer het zelf: vraag ons naar jouw voordelen!



COLOFON

Nieuws & Trends

Jaargang 19, najaar 2019

Nieuws & Trends is een uitgave van:

Eijsink Afrekeningsystemen B.V.

Reacties n.a.v. dit magazine kun je sturen naar:

Eijsink
Postbus 456
7550 AL Hengelo
E-mail: marketing@eijsink.nl

CENTRAAL TELEFOONNUMMER:

0880 55 66 77

VESTIGINGEN EIJSINK

HENGLO (HOOFDKANTOOR)
Platinastraat 25
7554 NC Hengelo

AMSTERDAM
Airport Businesspark Lijnden
Singaporestraat 68
1175 RA Amsterdam – Lijnden

DEN HAAG
Industrieterrein Wateringse Veld
Turfschipper 50
2292 JA Wateringen

EMMELOORD
Industrieterrein Nagelerweg
Platinaweg 4
8304 BL Emmeloord

OOSTERWOLDE
Industrieterrein Venekoten
Veengang 1
8431 NJ Oosterwolde

BREDA (INSPIRIUM)
Inspirium Hospitality Work(s)
Kronenburgwerf 20
4812 XR Breda

AMSTERDAM (INSPIRIUM)
Horecawerf
tt. Melissaweg 43
1033 SP Amsterdam

Redactie:

Maud Etman
Annabelle Boom
Lisa Oude Lenferink

Volg ons op:     

Vormgeving:

Straver Reclame en Vormgeving

Druk:

Drukkerij Tesink

© Copyright 2019

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoerd, verspreid, openbaar gemaakt, of anderszins verspreid, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere wijze, in elke vorm, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De informatie in deze uitgave is met zorg samengesteld. Redactie en uitgever kunnen niet verantwoordelijk gehouden worden voor onjuistheden, fouten of onjuistheden, noch voor onvolledigheid van de informatie. Zij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele gevolgen. Gebruikers van deze informatie wordt aangeraden deze informatie niet geïsoleerd te gebruiken maar af te gaan op hun professionele kennis en ervaring en de te gebruiken informatie te controleren.

EIJSINK

0880 55 66 77
eijsink.nl