

ambachtelijke!  
**SNACKS**

**VERSE  
FRIET**

VOOR  
**THUIS**

**BBQ**

GEOPEND  
TM  
16.-21.

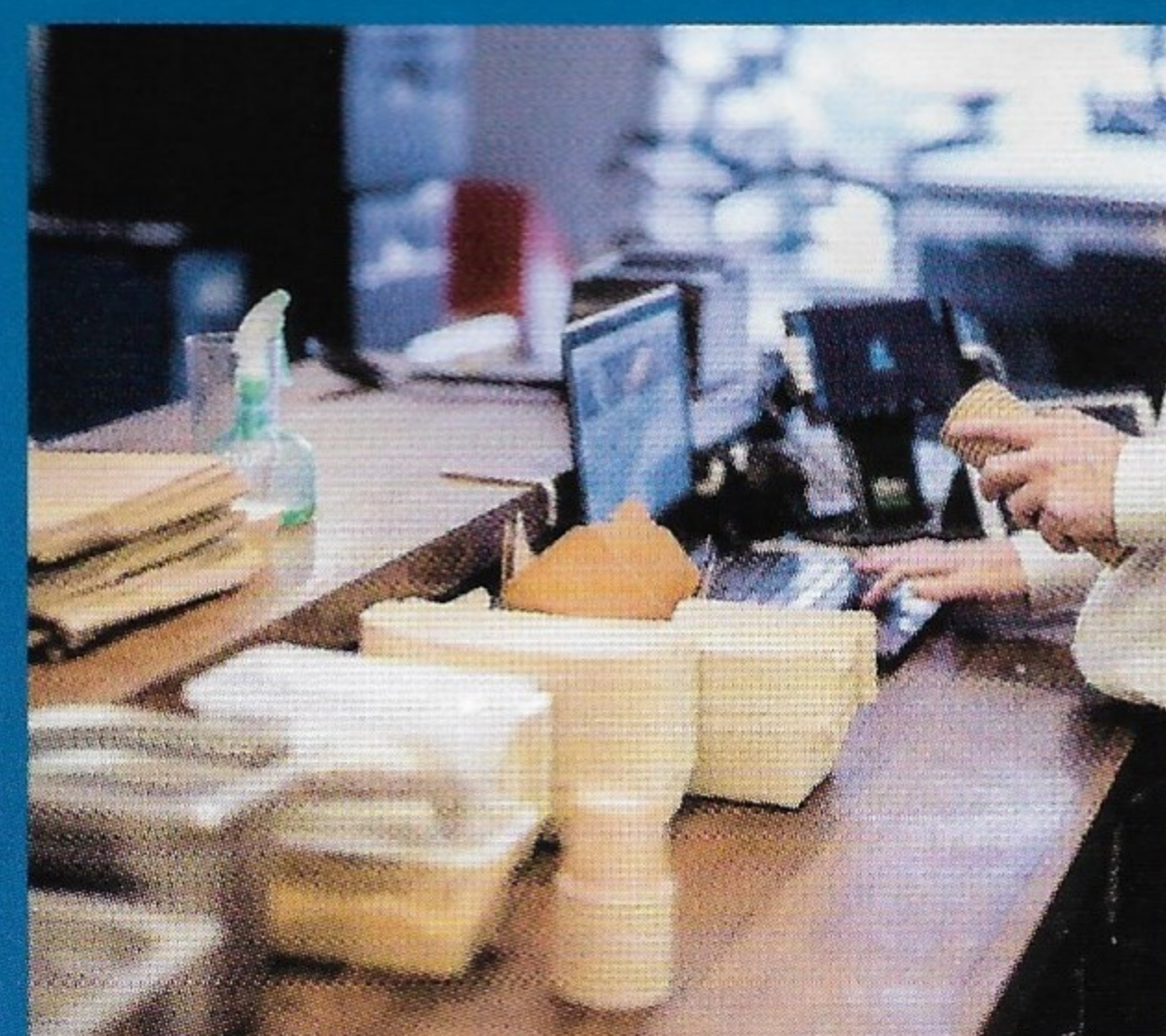


# HET EETHUYS

== CATERING & FOODTRUCKS ==



'Bijna al onze vaste gasten kwamen langs. Die zijn al die tijd zó loyaal gebleven!'





## De crisis, het terras en de toekomst:

# ‘Snel schakelen en kijken wat wél kan’

Al voor de eerste lockdown hadden de eigenaren van restaurant het Weeshuys in Zwolle een noodplan klaarliggen. Toen het zover was, zetten ze in no-time hun eigen bezorgdienst op en een paar weken later toverden ze een parkeerplaats om tot een sfeervol terras. ‘We denken altijd: wat kan wél? Dat is onze redding geweest.’

Op vrijdag hoorden Peggy Damen en haar twee zakenpartners van restaurant het Weeshuys en afhaallocatie het Eethuys dat er een lockdown zou komen, de woensdag erop konden ze hun eerste bestellingen al bezorgen. In de tussentijd mobiliseerden ze vrienden en familie, pasten hun website aan, richtten een online bestelsysteem in en maakten reclame. Maar toen de eerste bestellingen binnendruppelden, bleek de keukenprinter de A4-bonnen niet te kunnen printen, gerechten kwamen in de verkeerde volgorde door en de adresgegevens ontbraken. Damen: ‘Ik ben de bonnen toen thuis gaan printen en schreef de gegevens over op een keukenbon die mijn partner Zoran vervolgens inplande voor de keuken en de bezorgers. Het was trial and error.’

### Geleende bakfiets

Bestellingen werden met de privéauto en een geleende bakfiets van vrienden bezorgd door medewerkers die normaal gesproken in de bediening stonden. ‘Na een week hebben we twee grote elektrische fietsen en een tweede bezorgauto aangeschaft.’ Om collega’s die het lastig hadden te steunen, deelden ze hun webshop met hen: ‘Klanten konden een maaltijd van ons bestellen met bijvoorbeeld een bierpakket of een dessert van een collega-ondernemer.’

### Pop-up terras

Het snelle schakelen, kijken naar wat wél kan, is hun redding geweest, zegt Damen. ‘We zijn bijvoorbeeld al voordat we weer open mochten met de gemeente

gaan praten over een terras. Anderhalve meter afstand houden in ons kleine restaurant is onmogelijk. We opperden om op de parkeerplaats een pop-up terras in te richten. Dat mocht onder de voorwaarde dat we zelf draagkracht van omwonenden regelden.’ En dus togen de ondernemers langs de huizen. ‘Het werd een enorm succes. We maakten er een heel sfeervol terras van met lekker eten. We hebben echt kunnen laten zien wat we in onze mars hebben.’

### Drive-thru

Ook na de zomer stond de ideeënmachine niet stil. Om het contact met klanten te onderhouden, organiseerde Damen en haar partners een drive-thru bij de Sligro in Zwolle, van wie ze de keuken mochten gebruiken. ‘We hadden een barbecuepakket samengesteld. Bij de ingang namen we de bestelling op, we bereidden het ter plekke en bij de uitgang kreeg de klant het pakket. Bijna al onze vaste gasten kwamen langs. Die zijn al die tijd zó loyaal geweest.’

### Ondernemersbloed

De onderhandelingen voor een terras voor het komend seizoen moesten dit jaar opnieuw worden gevoerd. ‘Er was één klager’, vertelt Damen. ‘Door die onzekerheid blijven we nadenken over alternatieve scenario’s. Het ondernemersbloed kruipt immers waar het niet gaan kan. Het is ook pure noodzaak, om het hoofd boven water te houden en zo te kunnen blijven genieten van wat je al die jaren hebt opgebouwd.’

