

RESTAURANT DE RHEEZERBELTEN

Vooraf bedenken wat er wél kan, ook in coronatijd!

Ze zijn horecaondernemers in hart en nieren en worden dus flink getroffen door de coronamaatregelen. Toch kozen Enrico en Margé Hans van Restaurant De Rheezerbelten in Hardenberg er al snel voor, om te stoppen met bedenken wat ze allemaal missen en te starten met bedenken wat er nog wel kan. Margé vertelt hoe ze vanuit die houding, mooie nieuwe initiatieven hebben opgepakt.

Pannenkoeken- en bistrodrive-inn

“Toen het bericht kwam dat we op 15 maart 2020 vanaf 18.00 uur de deuren moesten sluiten, bedacht Enrico diezelfde zondag al het concept voor een drive-inn. De volgende dag hebben we met het hele team, het idee voor een pannenkoekendrive-inn en een bistrodrive-inn verder uitgewerkt. Er moest een nieuwe menukaart komen, een routing worden bedacht en het moest natuurlijk bekend worden gemaakt. Binnen een paar dagen hadden we dat voor elkaar en op donderdagavond was de eerste drive-inn een feit en het loopt goed”, vertelt Margé met een brede lach. “Naast het feit dat we hiermee wat omzet genereren is het ook heel fijn om toch gasten op het terrein te ontvangen en ze even te spreken. Daarnaast zijn we heel blij met ons team. Zij hebben dit ook heel goed opgepakt”, klinkt het beslist. “Wij vinden het belangrijk dat we niet stilstaan met ons bedrijf”



“Wij vinden het belangrijk dat we niet stilstaan met ons bedrijf”



Smaakmakerstraject Vechtdal

Ondanks deze succesvolle drive-inns, zijn dit voor Margé en Enrico natuurlijk ook spannende tijden. Er wordt veel omzet gemist en hoe de toekomst er uit gaat zien is nog onzeker. Toch blijft Margé niet lang stil staan bij deze sombere kant van het verhaal. “We zijn ons altijd heel bewust van het feit dat je met je bedrijf niet stil moet staan. Daarom kijken we veel buiten ons eigen bedrijf om onze positie te leren kennen en te weten waar we ons verder kunnen ontwikkelen. Verder vinden we het belangrijk om binnen het Vechtdal de verbindingen te zoeken en gelijkwaardig samen te werken met andere lokale ondernemers. Zo doet onze kok bijvoorbeeld mee aan het Smaakmakerstraject Vechtdal, om te kijken wat er voor ons, op het gebied van productontwikkeling nog meer mogelijk is. Dit is een heel waardevol traject met professionals, waar hij buiten de keuken, samen met andere ondernemers inspiratie op doet.”

Rheezerbelten-gerechten in Plus supermarkt Baalderveld

De eerste Smaakmakerssessies zijn geweest en helaas liggen de volgende, vanwege de coronacrisis, tijdelijk stil. Bijzonder genoeg betekent dit niet dat het traject bij de Rheezerbelten ook stil ligt, sterker nog; het heeft een soort vliegende start gemaakt. Margé: “We werden onverwacht benaderd door René Alfring van de Plus supermarkt Baalderveld, of we onze producten in zijn supermarkt wilden aanbieden. Een geweldig leuk initiatief waar we direct mee aan de slag zijn gegaan. In hele korte tijd hebben we keuzes gemaakt voor de gerechten, het verpakkingsmateriaal en de uitstraling van de etiketten. Ook in dit concept vinden we het heel belangrijk om te staan voor onze eigen stijl en kwaliteit en ook hierin te zoeken naar perfectie. We hebben het samen binnen een dag opgezet en het wordt heel goed ontvangen”, glundert Margé.



“Het Smaakmakerstraject Vechtdal is een heel waardevol en inspirerend traject”

Trainingen en webinars

Ondanks alle veranderingen en onzekerheden gebeurt er ook intern veel. Enrico en Margé gebruiken deze periode bijvoorbeeld om een online opleidingstraject voor hun medewerkers te ontwikkelen. “We proberen ze op deze manier bij het bedrijf te blijven betrekken en binding met ze te houden. Want we hebben ze straks weer hard nodig als we weer open kunnen”, legt Margé uit. Daarnaast nemen ze zelf, ook in deze tijd, deel aan inspirerende webinars en informatieve online sessie. “Dat is iets wat we altijd doen. Ik vind het boeiend, inspirerend en ben ervan overtuigd dat het ons in deze tijd helpt bij het maken van goede keuzes”, besluit Margé gedreven.

Meer informatie

Het Ondernemershuis Vechtdal heeft een schat aan informatie en kennis beschikbaar, waar je als ondernemer je voordeel mee kunt doen, net zoals Restaurant Rheezerbelten. Heb jij een vraagstuk of wil je weten wat voor jou kunnen betekenen?

Neem dan contact op met een van onze adviseurs.