

DE CAFÉKRANT

De vakkrant voor alle cafés in Nederland

WWW.DECAFEKRANT.NL

jaargang 4 • nr. 2 • 2010

Focus: Was- en spoelmachines

Niet elk glas kan secuur met de hand worden afgedroogd of rustig uit de verpakking worden gehaald. De vele biertjes, die elke dag in de cafébranche over de toonbank gaan, liegen er niet om. Spoelen, wassen, drogen, spoelen.

De Barhap



Column

Na zoveel drank verwacht je dat mensen stante pede omvallen, maar de Schotten niet hoor, die gaan gewoon verder in welke mentale staat dan ook. Zo stond er een jongen met opengescheurde broek vrolijk te dansen en te drinken.

Puzzel mee

Win een LCD TV van LG



Analyse

Het grote aftellen is begonnen. Nog even en dan gaat het WK-voetbal in Zuid-Afrika van start. Oranje is ook van de partij. Maar tegen wie moet ons elftal het opnemen? Wel zo belangrijk dat we de tegenstanders, zeker voor de derde helft, goed analyseren.

PAGINA 5

PAGINA 7

PAGINA 10

PAGINA 12

PAGINA 8

REGIO NIEUWS

Almere Kassafrudeurs opgepakt

Een man en een vrouw van in de veertig zijn aangehouden op verdenking van belastingfraude met geprepareerde kassa's. De kassa's die horecaondernemers gebruiken kwamen van een bedrijf uit Almere. Deze kassa's registreerden maar een deel van de inkomsten waardoor gebruikers makkelijk de belasting konden ontduiken en valsheid in geschrifte konden plegen. Ook bij andere klanten van het bedrijf uit Almere heeft de FIOD invallen gedaan en is de administratie in beslag genomen.

Bron: NOS

Amsterdam Boete voor schoonmaak

Café-eigenaar Wim Peeters van café Casablanca heeft, tijdens het weekend dat de Giro d'Italia door Nederland reed, een boete gekregen omdat hij zelf zijn straat schoonveegde. In verband met de schoonmaakstaking proberen horecaondernemers en winkeliers op de Zeedijk zelf de straten schoon te houden. Peeters kreeg een boete omdat hij vuilnis ophaalde van de Zeedijk met een gehuurde vrachtwagen. Ook moest hij mee naar het politiebureau om vragen te beantwoorden en papieren te laten zien.

Bron: De Telegraaf

Gent Gratis bier mét glas

In Café des Arts in de Schouwburgstraat in Gent konden gasten onlangs niet alleen een biertje drinken, maar kreeg men er ook nog eens het bijhorende glas gratis bij. Het café vernieuwt zijn bierkaart en ruimt zo de bieren en glazen die van de kaart verdwijnen op. Vooral studenten waren erg geïnteresseerd in de actie.

Bron: Het Nieuwsblad.be



Karin Lindenhovius bedacht nieuw horecaconcept

“Fred & Douwe: stijlvolle huiskamer in drie steden”

Tekst: Anneke Gilsing

Als meisje van vijftien al aan de slag in de horeca. Na school al te vinden in de kroegen en restaurants van het Achterhoekse Doetinchem. “Bijbanen te over in deze bedrijfstak, dus ik werkte en verdiende al jong een aardig zakcentje.” Ondernemster Karin Lindenhovius (35) kreeg het zakendoen met de papelep ingegoten.

“Mijn vader is ook een actieve ondernemer. Onze familie denkt in commerciële kansen en mogelijkheden.” Het concept van City lounge Fred & Douwe bedacht de jonge Karin tijdens haar werk bij Heineken. “Het is echt fantastisch dat mijn eigen ontwikkelde idee zoveel enthousiaste reacties oproept en inmiddels in drie steden een succes is. Ik geloof ook nog steeds in een horecaconcept voor iedereen, elk moment van de dag. En dat is Fred & Douwe!”

Twee iconen

Freddy Heineken en Douwe Egberts komen tot leven in het Achterhoekse grand café. “Wij noemen het een City lounge. Deze, door ons bedachte term, past goed bij de horecagelegenheid.” Aan het woord is eigenaar

Karin Lindenhovius. Samen met jongere broer Frederik en goede vriend Sjoerd Holders is zij de baas. De namen Fred en Douwe zijn geleend van de twee Nederlandse iconen in bier en koffie. Twee namen die een sterke, innovatieve, warme en betrouwbare uitstraling hebben. Twee echte Nederlandse instituten. “Leuk he? Twee dranken waar de vaderlandse horeca op drijft; koffie en bier. In dit stijlvolle café serveren we het beste wat ons land te bieden heeft; producten van Fred(dy Heineken) en Douwe (Egberts). Uiteraard in vele variaties te verkrijgen.”

Door een businesscourse bij Douwe Egberts en haar werk bij Heineken kwam Karin Lindenhovius op dit innovatief idee. Een horecazaak waar de kwaliteit van de populairste dranken van ons land, koffie en bier,

Anneke's visie

Ik hou van bier



Ik ben een vrouw. Draag altijd een jurk. Meestal hoge hakken. Heb borsten (die niet te negeren zijn, al zeg ik het zelf). Ik heb een huis, verdien mijn eigen geld, rij auto, en bestel regelmatig een maaltijd in een restaurant. De sommelier geeft mij meestal de wijnkaart, omdat ik de slimste vragen stel over het aperitief. Ook bestel ik in de kroeg regelmatig bier, van verschillende herkomst, kleur, geur en smaak. Waarom, en ik herhaal, waarom heren en dames marketeers, voel ik mij totaal niet aangesproken door jullie bierreclames? Ouwe jongens krentenbrood, mannen onder elkaar, slap geouwehoer, stoere praat... allemaal dingen waar ik weinig mee heb. Volgens mij geen enkele vrouw. Nu het voetbalfeest in Zuid-Afrika op beginnen staat, slaan de bierverkopers helemaal op tilt. Dansende Bavariameisjes op tribunes, gekleed in een oranje, niets aan de verbeelding overlatend, outfitje. Ik zie mezelf in geen honderd jaar lopen in dat ordinaire ding. Krijg dus weerzin tegen het biermerk, die vrouwen weer eens neerzet als

domme barbies. De vrienden van Amstel doen eigenlijk hetzelfde met de huwelijksreis in juni naar Zuid-Afrika, duh! Hun nieuwe tattoo-commercial maakt van een vrouw ook geen weldenkend medemens. Een mediterende softie die zich alles laat wijsmaken. De inloepschoenenkast versus de inloopbierkoelkast van Heineken. Ook de bevestiging van een beeld. Een stel vrienden die in de ‘middle of nowhere’ een balletje trappen (na eerst minstens 100 kilometer stoer gefietst, gehiked, en geklommen te hebben, uiteraard) en na deze inspanning een blikje Jupiler soldaat maken... De slogan aan het eind: Mannen weten waarom. Alleen mannen? Nog eenmaal vertel ik het: Ik houd van bier! Ik ben een liefhebber. Waarom word ik dan nooit aangesproken door de brouwers? Het gaat altijd over mannen, vriendschap en voetbal (waar ik ook van hou trouwens). Nooit voel ik me geprikkeld om een bepaald merk aan te schaffen. Eerder het tegengestelde. Ik word richting zoete mixdrankjes geduwd, rosé bier mag nog net, maar van het echte spul moet ik afblijven, zo lijkt het. Een advies: brouwers neem vrouwen serieus en de beloning zal groot zijn.

Anneke Gilsing - hoofdredacteur

centraal staan. Haar twee compagnons maakten het uitwerken van dit idee tot hun afstudeerproject voor de Hotelschool in Den Haag. In 2002 maakte Nederland kennis met het vernieuwende horecaconcept. Toen opende in Doetinchem de eerste Fred & Douwe City lounge haar deuren. Met meer dan twintig koffierecepturen en een uitgebreid assortiment bieren op de tap en op de fles, maakte Fred & Douwe al snel naam.

Elk wat wils

Hoe omschrijft Karin zelf ‘haar’ café? “De huiskamer van de stad. Je

kan er iedere dag, van ‘s ochtends tot ‘s nachts, terecht. De sfeer is er altijd gezellig en open. Alsof je thuiskomt. Maar dan in een ruime lounge met

“We voelen elkaar perfect aan”

mooie meubels en een grote bar. Met leuke bediening en de keus uit de lekkerste bieren en koffies van Nederlandse bodem. Waar je met de zekerheid van kwaliteit gaat lunchen met je collega's. Waar je je partner mee naar toe neemt voor een heerlijk romantisch diner. En waar je tijdens het stapelen kleurrijke mensen ontmoet die je nog wel eens vaker zou willen spreken.”

Lees verder op pagina 2

REGIO
NIEUWSHaarlem
Burgemeester
sluit café

De Haarlemse burgemeester, Bernt Schneiders, heeft Cafe 't Hof van Haarlem per direct gesloten voor onbepaalde tijd. Bij een inval door de politie in het café is een vuurwapen gevonden. De uitbaters, een echtpaar van 44 en 47 jaar uit Santpoort, werden bij de inval opgepakt. Boven het café in de Zijlstraat werd bovendien een wietplantage gevonden. Op de ramen van het Hollandse muziekcafé is een dwangbevel te lezen over de sluiting. Het is onduidelijk of en wanneer de kroeg weer open mag.
Bron: AB Radio

Antwerpen
Brand in café

In café Porto Bello aan het Antwerpse Moorkensplein is brand uitgebroken. Een bewoner van een appartement boven het café werd rond 04.00 uur wakker door de dichte rook en waarschuwde de hulpdiensten. De vijf bewoners van de appartementen boven het café verlieten meteen hun woning en moesten op zoek naar een tijdelijk onderkomen. Omdat er een hevige rookontwikkeling was, werden ook de twee aanpalende panden ontruimd. De brandweer had grote moeite om het vuur onder controle te krijgen en het hele pand te ventileren. Het is nog niet duidelijk hoe het vuur ontstaan is.
Bron: Het Nieuwsblad.be

Utrecht
Pub sluit deuren

Op het station van Utrecht Centraal heeft de bekende kroeg The Copperfield Pub onlangs de deuren moeten sluiten. De zaak, bovenaan de roltrappen aan de Jaarbeurskant van het winkelcentrum Hoog Catharijne, moet weg vanwege de komst van een nieuwe OV-terminal. De gemeente is al jaren met de eigenaar van de pub in gesprek. Onder andere over de verbouwing van het station. De hele entree aan de Jaarbeurszijde wordt aangepakt en er komt een nieuw plein: het Jaarbeurskwartier. Op dit plein mag de Copperfield pub mogelijk terugkomen. De nieuwe OV-terminal moet in 2015 klaar zijn.
Bron: RTV Utrecht



"Fred & Douwe kent geen doelgroep, geen drempels. Van 0 tot 100 jaar. Met baby of met oma. Van de ochtendkoffie tot het laatste biertje voor het slapengaan. Eigenlijk dus voor iedereen en voor elke gelegenheid." Bijzonder is de speelkelder voor kinderen onder het café. In het week-einde is daar begeleiding aanwezig zodat de kleintjes naar hartenlust kunnen kleuren en verkleeden als de volwassenen boven in het café zitten. "Voor mij is dit een hele logische aanvulling op het concept. Maar acht jaar geleden was dit nog een bijzonderheid." Inmiddels zijn er drie zaken. Na Doetinchem volgde Deventer en daarna Enschede. "Allemaal in het oosten van het land. Dat is niet echt een vaste afspraak, maar gewoon zo gelopen. Wij zijn hier in Doetinchem opgegroeid, maar daarna woonde ik overal, met de laatste jaren standplaats Amsterdam. Ik reisde dagelijks heen en weer. Het heeft ook voordelen om niet op de plek te wonen waar je werkt. Zeker als redelijk bekend persoon in de horeca. Ik drink bijvoorbeeld niet in mijn eigen zaak, dus als ik zelf vrij ben, is het fijn om met vrienden elders uit te gaan."

"Kinderen spelen
beneden; ouders
drinken boven
koffie"

Het drietal is gezamenlijk eigenaar van de horecazaken. "Ik vind het fijn zaken te doen met mensen die ik zo goed ken. We hebben maar een half woord nodig. We kunnen elkaar blindelings vertrouwen en zijn heel erg op elkaar afgestemd. Dat geeft me een hele stabiele basis om mijn werk te doen. We verdelen de taken. Voorkeuren, aanleg, tijd en interesses zijn daarbij leidend. Ook pakken we makkelijk dingen van elkaar over. Juist omdat we zo bij elkaars leven betrokken zijn, hoeven we weinig uit te leggen. Sjoerd en ik werken ook mee op de vloer. Ik vind het belangrijk om ook voeling te houden met wat er gebeurt aan en achter de bar. Dat houdt me scherp en alert."

Focussen op kernwaarden

Als een concept eenmaal staat, gaat het weer kriebelen, zegt Karin. "De ontwikkelfase is spannend en creatief. Als het allemaal staat, moet je je drive weer uit andere dingen halen... Het is niet altijd eenvoudig om het concept over te dragen aan anderen. Wij weten met z'n drieën heel goed wat we willen en hoe we het willen. Maar er staan inmiddels bijna honderd mensen op de loonlijst op drie locaties. Dan moet je je heel goed

focussen op de kernwaarden om het overzicht niet te verliezen." Het concept maakt van het personeelsbeleid een speerpunt. Een dagzaak, een lunchroom, een borrelplek, een restaurant, een feestlocatie. Het kan allemaal bij Fred & Douwe. Het personeel moet daar dus op afgestemd zijn. Karin: "Vergeet ook niet het riante buitenterras. In Doetinchem hebben we 120 plekken op het plein. Dat is weer een heel andere manier van bedienen. Dat is vooral lopen en snel bestellingen opnemen en uitleveren. Het weerbericht houden we dus ook goed in de gaten. Daar stemmen we uiteraard de werkroosters op af. Maar het kan dus voorkomen dat we mensen af moeten bellen, als het dus toch regent. Dat is inherent aan het vak. Maar we profileren ons, de naam indachtig, als een café met koffiespecialiteiten en biervariëteiten. Dus het personeel moet ook een perfect kopje koffie kunnen zetten en een lekker speciaalbiertje kunnen tappen. Ook diverse cocktails staan op de kaart, dus het personeel moet wel wat kunnen. We hebben geen moeite mensen te vinden en te houden, maar ik verbaas me wel eens over de gemakzucht van het personeel. Opleiden staat bij ons hoog op de agenda. Maar niet iedereen wil bijvoorbeeld beter worden in het vak. Daar snap ik helemaal niks van."

Geen ondernemersklimaat

De twee iconen Heineken en Douwe Eberts lenen 'slechts' hun naam aan het concept. "Ze kunnen gebruik van twee Hollandse voornamen niet verbieden", lacht Karin. "Nee, ze zijn natuurlijk onze belangrijkste leveranciers, maar verder gaat onze relatie niet. Daarvoor zijn we een te kleine speler... Toen we acht jaar geleden begonnen riepen we enthousiast: tien zaken in tien jaar! Die ambitie gaan we niet helemaal halen. Het economische klimaat zit ons in de weg. Ook is het lastiger dan gedacht om in verschillende steden eenzelfde concept neer te zetten. We maken dit jaar dus een pas op de plaats en gaan wat we hebben nog sterker neerzetten. Ook is het een goed moment om te kijken of iedereen nog tevreden is. Wie zijn we, waar staan we en waar willen we heen? Nederland heeft geen ondernemersklimaat. Veel regels, beperkingen en beren op de weg. Ik denk persoonlijk veel liever vanuit kansen en mogelijkheden. De gemeenten zijn ook niet overal hetzelfde. In de ene plaats krijgen we meer medewerking dan in de andere. Dat is even wennen. Je moet er dicht op zitten om de eenheid te bewaken. Maar het is wel fantastisch om na al die jaren te constateren dat mijn idee nog steeds zeggingskracht heeft en zich bewijst op drie plekken. En wie weet wat de toekomst brengt...?"

PRODUCT
NIEUWSHandheld
recepten
voor tijdens
de voetbal

Tijdens het WK-voetbal doet men niets liever dan snacken!

Verstegen komt daarom met snacks geïnspireerd door de deelnemende landen. De Argentijnse Gehaktstaaf Chimichurri bijvoorbeeld, of de



Duitse Currywurst en de Kip Piri Piri uit Portugal. Makkelijke Handheld recepten met de kruiden en sauzen van Verstegen. De in totaal 24 recepten zijn te

downloaden van de receptenbank op de website van Verstegen.

Verstegen, (010) 245 51 00, www.verstegen.nl

Nieuwe smaken
van the fruit lab

Sapfabrikant Fruity King introduceert drie nieuwe, verrassende 100% verse sappen van the fruit lab en een nieuwe smoothie. Smaak en herkomst staan centraal. The fruit lab kiest daarom ook voor deze nieuwe sappen weer vruchten met een uitge-



sproken en opvallende smaak. Nieuw verworven ingrediënten zijn de kokosnoot uit de Filippijnen, meloen uit Italië, granaatappel uit India en exotische ananas. [Fruity King, www.fruityking.com](http://www.fruityking.com)