

‘Wij willen de cirkel graag rond houden’

‘Naar bevind van zaken handelen’ is inherent aan ondernemen. Dat is wat het ondernemersechtpaar Dominick en Stefanie Corsius-Berwers uit Witmarsum de afgelopen maanden hebben gedaan. Hun restaurant en cafetaria Nice Flavour moesten ze vanwege de coronamaatregelen sluiten. Maar met een drive-through hielden ze business. “Voor ons was het belangrijk dat de cirkel rond bleef”, zegt Stefanie.

Per direct je zaak moeten sluiten, “dat was heel raar”, gaat Stefanie verder, “we hadden reserveringen staan, maar die moesten we meteen afbellen voorzover klanten dat zelf nog niet gedaan hadden. De cafetaria hebben we nog iets langer open gehouden, omdat er nog veel onduidelijk was over wat wel en niet mocht. Maar we merkten al gauw dat klanten uit zichzelf wegbleven. Dus toen hebben we die ook maar gesloten en de berichtgeving afgewacht”. Zodra er groen licht kwam voor het verstrekken van afhaalmaaltijden, startten de horecaondernemers een drive-through. “Stilstaan vonden we geen optie. Zo konden we toch open blijven voor onze klanten en ons personeel aan het werk houden. En onze leveranciers konden blijven leveren.” Klanten belden hun bestelling en het kenteken van hun auto door, reden op de afgesproken tijd voor en kregen hun bestelling aan de auto afgeleverd. “Dat liep heel goed. Het gonsde kennelijk rond of mensen zagen in het voorbijgaan dat we hier een drive-through hadden.” Ook klanten werden inventief, vertelt ze lachend: “We hebben hier een paard en wagen in de rij voor de zaak gehad, een jongen die een kentekenplaat op het kratje voor op zijn fiets had bevestigd en zelfs een Arriva-bus. De chauffeur belde op dat hij hier om tien over zes langsreed en dan graag een broodje kroket en twee blikjes cola kreeg aangereikt”.

Natuurlijk was er sprake van inkomstenderving. “Toen we startten met de drive-through gingen we van woensdag tot en met vrijdag tussen de middag open en van woensdag tot en met zondag van 16 tot 20 uur. Maar doordat bepaalde bedrijven dicht gingen en klandizie die je daarvan had wegviel, zijn we ook gestopt met de lunch op woensdag en donderdag, want dat kon niet uit.” Daarnaast zijn er activiteiten gecancelled die mensen op de been brengen. “De Trekkerdei begin april is voor ons een beetje de aftrap van het seizoen, gevolgd door Koningsdag en de Elfstedentour routes die bij ons langs lopen. Het was een goed voorjaar, dus normaal gesproken zouden we ook al heel veel wandelaars en fietsers gehad hebben. Dat soort dingen missen we nu wel.” De zeven personeelsleden in vaste dienst van Nice Flavour, konden desondanks wel allemaal aan het werk blijven. “In het begin hebben we ook wel uitzendkrachten aangehouden. Maar je krijgt voor hen geen vergoeding en omdat we toch met minder moesten staan, hebben we vooral geprobeerd vast personeel aan het werk te houden.” Als de zaken weer beter gaan, betreft de ondernemer ook weer uitzendkrachten via AB Vakwerk. “Al onze personeelsleden zijn ooit begonnen via AB Vakwerk. Toen wij bijna vier jaar geleden de zaak overnamen werkte hier al personeel via AB Vakwerk. Zo zijn wij met het uitzendbureau in contact gekomen en daar zijn we heel tevreden over. Het is goed personeel en de contacten met het bureau verlopen altijd heel soepel.”

3 juni konden het restaurant en de cafetaria met inachtneming van de anderhalvemeterrichtlijn weer worden geopend. De eerste reserveringen kwamen ruim voor die tijd al binnen. “Het is mooi om te zien hoe solidair mensen zijn, ook al door gebruik te maken van de drive-through.” De drive-through is met de verruiming van de coronamaatregelen een aflopende zaak, laat Corsius weten. “We hebben ons personeel nu weer hard nodig in het restaurant en op het terras. Maar de drive-through heeft ons bedrijf wel draaiende gehouden. En omdat we als een van de weinige restaurants in de omgeving open waren, heeft het ook een stukje naamsbekendheid opgeleverd.”