

INTERVIEW

Horecaondernemers aan het woord over COVID-19:
voor, tijdens en na de verplichte sluiting

Café 't Hemeltje

CAFÉ MET ETEN | BAR | PARTY | CATERING

"Dé Huiskamer van Bloemendaal"



Anton Tielen met dochter Judith

*"IK WILDE GEEN GROTE BESLISSINGEN,
GEDREVEN DOOR ANGST, NEMEN"-JUDITH*



horecaadviesbureau.nl

WIE BEN JE, WELK BEDRIJF HEB JE EN HOE LANG HEB JE JE BEDRIJF AL?

A "Ik ben Anton Tielen en, samen met mijn vrouw Josje, sinds 1985 eigenaar van Café 't Hemeltje - Dé Huiskamer van Bloemendaal -. Sinds 2014 zit onze dochter Judith in de zaak en Judith zal Café 't Hemeltje binnen niet al te lange termijn overnemen."

J Ik ben Judith Tielen en mijn ouders zijn eigenaar van Café 't Hemeltje in Bloemendaal sinds 1985. Het was nooit het idee dat ik in de zaak zou komen, maar na mijn rechtenstudie ben ik toch komen werken en nooit meer weg gegaan.

HOE GING HET MET JE BEDRIJF VÓÓR CORONA?

A Dat ging goed, we mochten absoluut niet klagen en zaten al jarenlang op een 'steady' omzet met de laatste jaren (na de vorige kredietcrisis) alweer in een mooie stijgende lijn.

“ *...een raar gevoel, alsof het een soort oudejaarsavond was.* ”

HOE REAGEERDE JE, 15 MAART JL., OP HET BERICHT DAT DE HORECA DICT MOEST OM 18H?

A Het was bizar. We voelden het eerlijk gezegd wel aankomen, de laatste week voor 15 maart was al een mindere week vergeleken met 'normaal'. Die zondag was ik halverwege de middag naar huis gegaan en mijn dochter zou die avond op de zaak zijn. Einde van de middag belde zij mij nadat er al rond ging dat er een horecasluiting aan zou komen, en mijn vrouw en ik besloten daarop toch nog even terug naar de zaak te gaan. Mijn dochter en ik keken rond 17.30 de persconferentie op ons kantoor boven de zaak en waren eerlijk gezegd een beetje in verwarring of we nou dicht moesten en hoe laat dan, of het dezelfde avond nog moest of vanaf de volgende dag. Toen eenmaal bekend was dat het een half uur daarna al inging, hebben wij nog snel de aanwezige gasten hun diner laten afmaken en de laatste ronde ingeluid. Toen we opgeruimd en afgesloten hadden, was dit echt een raar gevoel, alsof het een soort oudejaarsavond was. Kortom, het was een moment dat heel snel ging en met veel verwarring, het echte besef kwam de volgende dag pas.



WAT HEB JE GEDAAN TIJDENS DE PERIODE VAN SLUITING? BEN JE GESTART MET AFHALEN/BEZORGEN?

Wij zijn niet meteen gestart met afhalen/bezorgen.

Aangezien het eerste nieuws was dat we 3 weken (t/m 6 april) gesloten zouden blijven, besloten we die tijd te benutten om grondig op te ruimen, schoon te maken en het opknappen van de zaak en het gebouw. We hebben in die hele sluitingsperiode 1 dagje rust genomen en dat was die maandag 16 maart. Toen hebben we op dinsdag een plan gemaakt voor de komende maand en zijn we de woensdag na de sluiting begonnen met 'aanpakken'.

We hebben de hele zaak op zijn kop gezet: we hebben alles van top tot teen opgeruimd, schoongemaakt en geschilderd. Dat was wel nodig na 35 jaar spullen verzamelen ;) Toen bleek dat de sluitingsperiode verlengd werd, hebben we besloten wel te starten met afhalen & bezorgen. Wat we wel gelijk in gang hebben gezet is de verkoop van Hemelse Cadeaubonnen. De cadeaubon kon online besteld worden, en kreeg je een extra tegoed van 20% (bv: € 100 werd € 120,=), betalen kon met een Tikkie. De Hemelse Cadeaubon werd thuisbezorgd in een handgeschreven enveloppe met een persoonlijke tekst. Dit heeft heel erg goed geholpen en veel gasten wachten met verzilveren tot 'het weer wat normaler is'.



HOE HEBBEN JULLIE HET AANGEPAKT? LEVERDE HET RESULTAAT OP?

A Wij zijn het paasweekend gestart met afhalen en zijn eenvoudig begonnen met 2 verschillende gerechten. J en hebben dit over de weken langzaam uitgebreid naar meerdere dagen in de week en meerdere gerechten. De omzet die je daaruit haalt is natuurlijk niet te vergelijken met je reguliere omzet, maar het heeft ons zeker door de periode heen geholpen.

“ We hebben in die hele sluitingsperiode 1 dagje rust genomen en dat was die maandag 16 maart. ”



horecaadviesbureau.nl

HEB JE DEZE PERIODE OOK GEBRUIKT OM ZAKEN TE VERANDEREN IN JE BEDRIJF EN/OF BEDRIJFSVOERING?

AIn praktische zin zeker: we hebben letterlijk alles geschilderd (binnen én buiten), wat kleine renovaties en verbouwingen gedaan en onze tuin aangepakt waar we een moestuin hebben aangelegd. We hebben daarnaast veel tijd en ruimte (in ons hoofd) gehad om na te denken over de bedrijfsvoering, maar geen radicale of definitieve beslissingen of iets dergelijks genomen.

Ik wilde bijvoorbeeld geen grote beslissingen gedreven door angst nemen, omdat het zo'n onzekere tijd was met óf en wanneer we dan weer open mochten en hoe dat dan zou verlopen. Dat vertroebelt misschien je blik en dat wilde ik voorkomen.



“

We voelden het eerlijk gezegd wel aankomen...

”

OP 1 JUNI MOCHT DE HORECA WEER OPEN, HETZIJ MET STRENGE RICHTLIJNEN, HOE HEB JE DE EERSTE WEKEN ERVAREN?

ADe eerste dag was natuurlijk erg wennen, het voelde een beetje als een eerste schooldag. Het wende gelukkig snel en alle gasten waren erg begripvol en behulpzaam. De eerste twee weken merkte je wel dat het nog niet storm liep, maar na een paar weken kwam het lekker op gang.

HOE KIJK JE NU NAAR DE AFGELOPEN MAANDEN, HAD JE DINGEN ANDERS AANGEPAKT MET DE KENNIS DIE JE NU HEBT?

IEigenlijk niet. Ik ben trots op wat we in die periode hebben gedaan met het team: zowel het klussen als de afhaal/bezorging, we hebben hard gewerkt met z'n allen. Misschien had ik alleen zelf gewoon even een weekje vrij moeten nemen, toen het nog kon ;)



HOE GAAT HET NU MET JE BEDRIJF? HEEFT COVID-19 OOK IETS POSITIEFS GEBRACHT?

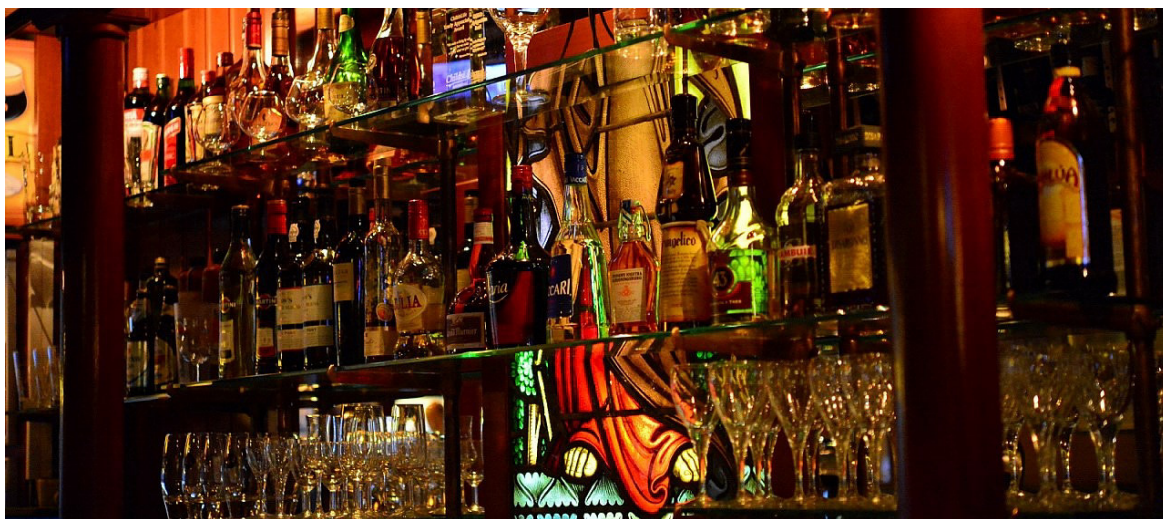
A Het gaat redelijk. Mensen denken snel 'oh het is weer lekker druk' maar deze sluiting heeft het bedrijf echt een klap gegeven en het duurt wel een aantal jaar voordat je hier bovenop bent. De gemiste inkomsten kan je niet inhalen.

J Het is pijnlijk om te zien dat een deel van het pensioen van mijn ouders verdampt is. Voor mezelf maak ik me niet veel zorgen maar voor hen vind ik het heel naar. Het positieve van COVID-19 is wel dat je wordt gedwongen stil te staan en bepaalde keuzes goed onder de loep te nemen. Je krijgt ruimte in je hoofd en tijd om dingen anders te bekijken en te heroverwegen, en een nieuwe stimulans om over de toekomst na te denken. In je normale leven ben je vaak druk en neem je daar geen tijd voor, maar het is altijd goed om even wakker geschud te worden. Werken en doorgaan op de automatische piloot gebeurt zo snel en dat is nu even helemaal weg!

“*Je krijgt ruimte in je hoofd...*”

WAT VERWACHT JE VAN DE KOMENDE 6 MAANDEN?

A We verwachten dat het optimisme van de zomer wel een beetje wegzakt. We hadden echt geen idee en verwachting hoe we de zomer zouden draaien, en dat is me erg meegevallen. Maar nu de winter eraan komt, hebben wij wel echt beperkte capaciteit en daar proberen we nu oplossingen voor te verzinnen. Maar ik verwacht dus nog wel een kleine klap voor de winter en hoop dat het bij een kleine klap blijft, gezien het oplopende aantal besmettingen.



HOE ZIE JE DE TOEKOMST VOOR JE EIGEN ZAAK? EN VOOR DE HORECA IN HET ALGEMEEN?

AWij zijn een bruin café en hoewel we ook een echte restaurantfunctie hebben, besteedden we ook altijd veel aandacht aan de caféfunctie: dat je altijd binnen kunt komen voor een biertje en niet meteen een menukaart in je handen gedrukt krijgt. Een van onze hoogtepunten was ook altijd een gezellig drukke vrijdagmiddagborrel. Die caféfunctie is nu nog heel beperkt, en dat vind ik echt jammer. Aan de andere kant ben ik ook dankbaar dat we, door de jaren heen, meer een restaurant zijn geworden, want dat is nu wel onze 'redding'. Ik vind het wel lastig een echt toekomstbeeld te hebben. Ik ben altijd wel bezig met vernieuwingen en het mooie nu is dat je echt een open blik kan hebben. Met hard werken verwacht ik wel dat we hier doorheen komen, maar in de bedrijfsvoering en achter de schermen moeten er wel wat keuzes gemaakt worden om dat te realiseren.

JVoor de horeca in het algemeen verwacht ik niet dat het snel weer zoals 'vanouds' wordt met grote groepen mensen aan tafel, drukte aan de bar en lekker zij-aan-zij staan in de kroeg. Dat vind ik erg jammer, maar het is niet anders. We kunnen er wel met z'n allen in blijven hangen 'hoe het vroeger was', maar we kunnen er ook het beste van maken. Wellicht kan het in de toekomst weer, maar het komende jaar zie ik dat niet gebeuren.

“

We kunnen er ook het beste van maken.”

WIL JE NOG IETS RELEVANTS DELEN, WAT NIET AAN BOD IS GEKOMEN?

AWe hebben een nieuwe, grote stormvaste parasol besteld met verwarming & verlichting. Dit om het aantal stoelen ook in de winter op een acceptabel niveau te houden. Dat is een pittige investering, maar volgens ons één van de dingen die we nu moeten doen, niet alleen voor Café 't Hemeltje en onszelf maar zeker voor de gasten!!

met dank aan:

Café 't Hemeltje
CAFÉ MET ETEN | BAR | PARTY | CATERING
"Dé Huiskamer van Bloemendaal"

Bloemendaalseweg 102, 2061 CN Bloemendaal
www.hemeltje.nl



horecaadviesbureau.nl