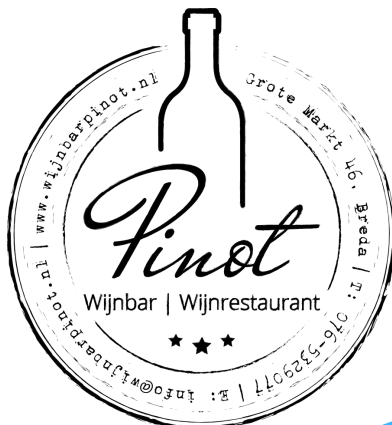


INTERVIEW

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



Martijn Roos, eigenaar Wijnbar Pinot

*"IK GELOOF IN HET SUCCES VAN PINOT"-
MARTIJN*



horecaadviesbureau.nl

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

Martijn Roos, Wijnbar Pinot, sinds januari 2014.

HOE GING HET MET JE BEDRIJF VÓÓR CORONA?

Heel goed, al 6 jaar een steady en succesvolle plek voor liefhebbers van wijn en fine dining.



“

Liever even helemaal dicht en daarna weer veilig open...

”

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

Mixed feelings: sluiten is nooit leuk, maar ook wel opluchting dat de knoop nu voor ons werd doorgenhakt. Stiekem wilde ik ook liever dicht want open blijven was eigenlijk niet echt verantwoord meer en het regende annuleringen.
Liever even helemaal dicht en daarna weer veilig open, waarna de gast ook weer durfde te komen, dan voort blijven sukkelen.



horecaadviesbureau.nl

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

Enkele dagen voor 15 maart leek een algehele sluiting me al onvermijdelijk. Het leek me ook logisch dat restaurants dan massaal aan thuisbezorgd gingen doen, dus daar wilde ik me van onderscheiden. Bewust gekozen om maar 1 product aan te bieden dat zoveel mogelijk bij de 'Pinot-beleving' kwam: een 5-gangen thuis menu wat je zelf nog in elkaar moest zetten met behulp van professionele filmpjes van onze chef over de gerechten en van mij als sommelier over de bijpassende wijnen. Hier hebben we er elk weekend 150 van verkocht.

“

...een algehele sluiting me al onvermijdelijk.

”

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

Nee, ik geloof in het succes van Pinot.



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

Erg fijn om eindelijk weer te mogen doen wat we graag doen: gasten in de watten leggen en een mooie avond bezorgen. Wel apart om te merken dat 'corona' in de hoofden van de gasten totaal niet meer leefde en al oud nieuws was.

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

Nee.



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

Pinot draait gelukkig weer net zo goed als andere jaren. De positieve kanten zijn de loyaliteit van onze gasten: warme reacties tijdens en na de sluiting. Hetzelfde geldt voor het personeel: direct nadat de sluiting bekend werd heb ik ze al laten weten dat, no matter what, we er met z'n allen in gingen en er ook met z'n allen uitkwamen, mét behoud van vakantiedagen. Dat werd gewaardeerd, o.a. door hun aanbod dat het eerstvolgende uitje op hun kosten zou zijn.



horecaadviesbureau.nl



WAT VERWACHT JE VAN DE KOMENDE 6 MAANDEN?

Hopelijk een voortzetting van de afgelopen 3 maanden en al perspectief op het loslaten van de 1,5 meter.

“ *...het is zo wel lastig een buffer opbouwen.* ”

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

Zolang de 1,5m geldt draait Pinot ok, maar het is zo wel lastig een buffer op te bouwen tegen bijvoorbeeld een week sluiting wegens corona bij een personeelslid. Echt snijden in de kosten kan niet en 'corona-toeslag & shifts' wil ik niet, dus hopen dat de 1,5m ergens een keer los kan worden gelaten en we nu vooral scoren in het winnen van goodwill bij de gast.

Horeca algemeen: ik denk dat de hogere horeca die het niet van massa moet hebben nu best ok draait. De zaken die het moeten hebben van de snelle stuiver hebben het lastiger, al houden velen zich daar bij lange na niet aan de 1,5 meter.

Nachthoreca lijkt me voorlopig nog een ramp.



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

Dank allereerst aan de KHN, die ons heel krachtig heeft vertegenwoordigd, soms wellicht iets té negatief, maar om meer vragen kan nooit kwaad. Daarnaast dank aan de overheid die toch echt in heel veel zaken snel en goed heeft gehandeld. Kritiek geven is makkelijk en dat gebeurt aan alle kanten, maar ik denk dat lof eerder op zijn plaats is.

met dank aan:



Grote Markt 46, 4811 XS Breda
www.wijnbarpinot.nl



horecaadviesbureau.nl