

## HET BELANG VAN KOFFIE DE L'IMPORTANCE DU CAFÉ



KOFFIE IS DE BENZINE DIE EEN GOEDE HORECAZAAK DOET DRAAIEN. DAARVAN MOET JE HET TEAM ACHTER HOTEL DE BOSKAR EN RESTAURANT 'T OUD STADTHUIS IN PEER NIET OVERTUIGEN, LEERT ONS EEN BEZOEK TER PLAATSE.

LE CAFÉ EST LE CARBURANT QUI PERMET À UN BON ÉTABLISSEMENT DE TOURNER À PLEIN RENDEMENT.

Op het terras van hun stijlvolle zaak in het hartje van dit pittoreske Limburgse stadje doen uitbaters Luc Weynen en Cihan Alacaoglu hun verhaal onder het genot van een perfect gezet kopje koffie. Ze zijn lang niet de enigen, want zelfs op dit verder in de stad eerder rustig moment, zit de zaak aardig vol met mensen die bij een heerlijk voormiddagzonnetje van een koffie of cappuccino met bijhorend koekje genieten en in Het Belang van Limburg de laatste nieuwtjes uit de streek tot zich nemen.

Cihan heeft met Marktziecht nog een tweede zaak wat verderop, en Luc (j eerder 25 jaar actief in de bank- en verzekeringssector) stapte als venoot mee in een nieuw avontuur toen het vroegere stadhuis van Peer een nieuwe bestemming kreeg. Het in 1637 gebouwde pand, het oudste stadhuis van Limburg, herbergde in het verleden eerder onder meer het lokale VVV-kantoor en een muziekinstrumentmuseum en werd tegen jaar geleden grondig gerenoveerd. De fraaie compositie van Maaslandse renaissance en barokke Rijnlandse invloeden maken van het gebouw met zijn prachtige klokgels, arduinen trappenpartij en waterpomp uit 1845 een architectonisch pareltje. Hier vindt restaurant-taverne 't Oud Stadhuis onderdak, en vlakbij ligt Hotel De Boskar.

Maar hoog tijd nu om het over koffie te hebben. Luc en Cihan beseffen maar al te goed hoe belangrijk deze drank voor hun horecazaak is. "Wij bereiken hier een erg divers publiek", weet Luc. "Zowel de lokale bevolking als wandelaars, fietsers en wielertoeristen zijn bij ons kind aan huis, en met het hotel daar publiek van zowel toeristen als zakenlui. Belgisch en Nederlands Limburg wordt steeds meer de internationale place to be voor de paardenwereld, en ons cliënteel is dan ook erg internationaal. En hoe kan je de mensen beter op hun gemak stellen dan met een goed kopje koffie? Uit welk land je ook komt, koffie verbindt ons allemaal en een lekker kopje gaan er bij jeder een in."

Voor de hotelgast die zich bij aankomst wat wil verfrissen, begint dat al bij de kof-

Attablés à la terrasse de leur élégant établissement niché au cœur de la petite ville pittoresque limbourgeoise, les exploitants Luc Weynen et Cihan Alacaoglu nous content leur histoire tout en savourant un café parfaitement préparé. Et ils sont loin d'être les seuls, car bien qu'en ce moment le reste de la ville est baignée dans le calme, l'établissement est plein à craquer de clients qui, en cette agréable matinée ensoleillée, viennent profiter d'un petit café ou d'un cappuccino et du biscuit qui l'accompagne tout en feuilletant Het Belang van Limburg en quête des dernières nouvelles de la région.

Cihan exploite un autre établissement non loin de là, le Marktziecht, et Luc (actif auparavant pendant 25 ans dans le domaine bancaire et des assurances), lui emboîta le pas en tant qu'associé dans une nouvelle aventure lorsque l'hôtel de ville de Peer fut destiné à une autre fonction. Le bâtiment érigé en 1637, le plus vieil hôtel de ville du Limbourg, abritait jadis notamment l'agence de tourisme locale ainsi qu'un musée d'instruments de musique et fut rénové entièrement voici neuf ans. La belle composition de style renaissance mosane aux influences baroques rhénanes font de la bâtisse avec ses superbes façades d'angles, ses escaliers en pierre bleue et sa pompe à eau datant de 1845, une perle architecturale. Le lieu abrite aujourd'hui la taverne-restaurant 't Oud Stadhuis, et à proximité de là, l'hôtel De Boskar.

Mais concentrons-nous à présent sur le café. Luc et Cihan sont on ne peut plus conscients de ce que représente cette boisson pour leur établissement. « Nous attrions ici un public très varié », nous explique Luc. « Tant la population locale que les randonneurs, cyclistes et cyclotouristes se sentent à la maison chez nous, et grâce à l'hôtel nous touchons, en outre, un public international de touristes mais aussi d'hommes d'affaires. Les provinces du Limbourg belge et néerlandais deviennent de plus en plus the place to be internationale pour le monde hippique, et notre clientèle est dès lors très hétéroclite. Et comment mettre les gens plus à l'aise qu'en les accueillant avec une bonne tasse de café ? Quel que soit le pays où vous venez, le café est notre trait d'union et tout le monde apprécie une bonne tasse de café. »

**KWALITEIT**  
Koffie wordt hier de hele dag door geserveerd, vanaf 7 uur 's morgens voor de hotelgasten en de rest van de dag voor de overige klanten. Voor veel mensen is koffie nog altijd de eerste drank 's morgens, en velen hebben het nodig om letterlijk op gang te komen...

### KOFFIE IS DE BENZINE DIE EEN GOEDE HORECAZAAK DOET DRAAIEN.

In de voormiddag komt een trouw cliënteel speciaal voor de koffieproducten van het huis. "Je mag stellen dat dan 85 tot misschien zelfs 90% van de mensen koffie drinkt. Zo is onze cappuccino en onze latte macchiato (koffie verkeerd) intussen een bekende trekpleister geworden. Dit hebben we te danken aan de machine van Lattiz die voor melkschuim van onberispelijke kwaliteit zorgt. Het is echt een ongehoorlijke machine waar mee we de kwaliteit van een echte barista in huis hebben. De machine bevat een minimum aan knoppen zodat ze erg gebruiksvriendelijk is en bovendien weinig onderhoud vergt. Gemakkelijker dan dit toestel kan niet. Bovendien presenteren deze koffies nog eens erg mooi."

### KIEZEN VOOR EEN BETROUWBARE PARTNER

Bij de keuze van een betrouwbaar partner om het koffieluk in de zaak op professionele wijze in te vullen zijn de zaakvoerders bij Rombouts uitgegaan. Die keuze is weldoordacht gebeurd. Met Rombouts hebben we geopteerd voor een Belgisch familiebedrijf dat over de nodige knowhow beschikt. Hun koffie wordt door ons - terecht - erg kritisch cliënteel naar waarde geschat en de mensen zijn trouw aan hun merk. Rombouts leveren trouwens niet alleen koffie, maar ook alle randproducten zoals suiker, melk en noem maar op. Het is een totaalpakket dat van eenzelfde leverancier komt, en we zijn erg tevreden met de vlotte samenwerking. Ook de bijkomende service is onberispelijk; problemen zijn er nauwelijks, en als die zich voordoen, worden ze heel snel opgelost."

### AANTREKKELIJKE WINSTMARGE

Luc Weynen begrijpt niet waarom sommige horeca-uitbathers zo weinig aandacht besteden aan het koffiesegment in hun zaak. "Wij merken hier elke dag opnieuw dat klanten graag koffie drinken, van 's morgens vroeg en dat het hele jaar door. Het is een gegerd product waarvoor de klant ook bereid is te betalen op voorwaarde dat hij kwaliteit gescreveerd krijgt. Je kan dan ook beter kiezen voor een betrouwenswaardige partner. Als je de kosten en daten in overweging neemt, is het de investering zeker meer waard en zit op koffie een aantrekkelijke winstmarge."



### UNE MARGE BÉNÉFICIAIRE ATTRAYANTE

Luc Weynen ne comprend pas pourquoi certains exploitants horeca accordent si peu d'attention au segment du café dans leur établissement. « Nous constatons chaque jour à quel point les gens aiment boire du café, dès le matin et ce, toute l'année durant. Il s'agit d'un produit très apprécié pour lequel le client est prêt à payer, pour autant qu'il soit servi de manière qualitative. Mieux vaut donc choisir un partenaire dans lequel vous avez totale confiance. Lorsque vous évaluez le rapport coût/rendement, l'investissement vaut largement le coup et le café génère une belle marge bénéficiaire. »

Pour les clients de l'hôtel qui souhaitent se détendre à leur arrivée, cela commence par une tasse de café qu'ils peuvent se préparer dans leur chambre, une machine à café et des pads étant gracieusement mis à leur disposition. « Les pads offrent l'avantage d'avoir toujours la même dose et la même saveur. Ce service en chambre est offert et les clients de l'hôtel en font largement usage », nous raconte Luc.

### LA QUALITÉ

Ici, on sert le café toute la journée durant, à partir de 7 heures du matin pour les clients de l'hôtel et le restant de la journée pour les clients de passage. Pour de nombreuses personnes, le café est la première boisson forte de la journée, et nombreux sont ceux qui en ont littéralement besoin pour se mettre en marche...

LE CAFÉ EST LE CARBURANT QUI PERMET À UN BON ÉTABLISSEMENT DE TOURNER À PLEIN RENDEMENT.

Tous les matins, une fidèle clientèle vient expressément pour savourer un de nos cafés maison. « Comptez que 85 à 90% des clients boivent du café. C'est ainsi que notre cappuccino et notre latte macchiato (fait russe) sont entre-temps devenus nos produits phare très prisés. Ce succès nous le devons à notre machine de Lattiz qui livre une mousse de lait d'une qualité irréprochable. C'est vraiment une machine incroyable qui nous permet de proposer la qualité d'un authentique barista. La machine se programme avec une simplicité enfantine et est ainsi très simple à utiliser. En outre, elle exige très peu d'entretien. Il n'existe pas de machine plus simple. De plus, les cafés sont très bien présentés. »

### CHOISIR UN PARTENAIRE FIABLE

Pour le choix d'un partenaire fiable étant à même de remplir le volet café de votre établissement de manière professionnelle, les gérants sont allés frapper chez Rombouts. « Ce choix a été posé de manière très réfléchie. Avec Rombouts, nous avons opté pour une entreprise familiale belge disposant du savoir-faire adéquat. Leur café est très apprécié par nos clients, pourtant et ce, à juste titre, fort critiques, et les gens restent fidèles à leur marque. Rombouts ne livre d'ailleurs pas que du café, mais aussi tous les produits annexes comme le sucre, le lait et bien d'autres choses encore. Il s'agit d'un paquet global qui est fourni par un seul et même fournisseur, et nous sommes très satisfaits de cette collaboration d'une grande flexibilité. Le service connexe est également irréprochable ; nous ne rencontrons quasi jamais de problèmes, et si nous en rencontrons, ceux-ci sont solutionnés en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. »