

'The sky is the limit' bij Restaurant Jan Steen

Inge Neppelenbroek heeft het gevoel voor horeca door haar aderen lopen. Tegelijkertijd is ze ondernemer in hart en nieren. Die combinatie zorgt er voor dat Restaurant Jan Steen bij Heino na zeven jaar nog altijd een hele dikke voldoende haalt. Zowel qua kwaliteit als het aantal bezoekers. En er is nog volop ruimte voor groei. De particulier weet de weg naar de Raalterstraat goed te vinden, maar het bedrijfsleven blijkt nog onvoldoende op de hoogte te zijn van de ongekende mogelijkheden. 'The sky is the limit' lijkt het motto bij Jan Steen.

Restaurant Jan Steen is vooral bekend om de nostalgische, sfeervolle inrichting en het principe, waarbij de gasten zelf hun eten klaar maken op de grill en hun eigen drankjes halen. 'De Bourgondische uitstraling is nog altijd ons handelsmerk. Daarmee onderscheiden we ons en we krijgen iedere keer enthousiaste reacties. Dat is mede te danken aan de ongedwongen sfeer, want voor een vast bedrag van 29,50 euro kan men 5,5 uur lang onbeperkt eten en drinken. Dat vind je toch nergens', stelt Neppelenbroek retorisch.

Wie in de weekenden een blik werpt op de parkeerplaats ziet dat het concept zeker niet aan slijtage onderhevig is. Van vrijdag tot zondag is het een komen en gaan van bezoekers. Hoewel het zakenleven het restaurant zeker ook heeft ontdekt, wil ze dit aandeel graag uitbreiden. De eigenaresse benadrukt dat ze een duidelijke meerwaarde heeft voor de zakelijke markt. 'Kijk alleen al naar de locatie. Mooi centraal in het land, gemakkelijk bereikbaar en met goede parkeer-voorzieningen.'

Vaak zijn het bedrijfsfeesten en bijvoorbeeld kerst- en bouwvakborrels, waarvoor een bezoek aan Jan Steen wordt gebracht. Er is echter nog zoveel meer mogelijk. Van zakenlunches tot arrangementen met teambuildingsactiviteiten, waarvoor wordt samengewerkt met organisatiebureaus en outdoorcentra. En van presentaties en vergaderingen (beamers aanwezig!) tot uitgeserveerde maaltijden naar keuze. 'Eigenlijk komt het er op neer dat we maatwerk kunnen leveren en van maandag tot en met donderdag is dat tevens mogelijk voor besloten gezelschappen. We kunnen kleine, maar ook grote groepen ontvangen. Desgewenst is onze capaciteit van



*Inge Neppelenbroek:
"Restaurant Jan Steen biedt veel mogelijkheden voor de zakelijke markt"*

zo'n 200 personen met een sfeervolle, eventueel verwarmde tent uit te breiden tot 380 personen.'

Het concept van Restaurant Jan Steen staat als een huis, maar Neppelenbroek weet door haar jarenlange horeca-ervaring dat het essentieel is om te blijven vernieuwen. De nieuwste ontwikkeling is het zogenaamde 'live cooking', waarmee in 2011 wordt begonnen en dat zeker een meerwaarde heeft voor de zakelijke markt. 'We zullen intern verbouwen om hiervoor ruimte te creëren. De verwachtingen zijn hooggespannen, want het is een mooie vorm van culinair entertainment.'

Restaurant Jan Steen

Raalterstraat 66

8141 RM Heino

T: 0572 - 395 884

E: info@restaurantjansteen.nl

I: www.restaurantjansteen.nl

