HORECAHELDEN ODE VAN SLIGRO & ENTREE AAN DE GROOT HAAGSE HORECA

HORECA HELDEN

ODE VAN SLIGRO & ENTREE AAN DE GROOT HAAGSE HORECA

POWERED BY SLIGRO & ENTREE

FOODJAM!
met 5 topchefs op locatie

Haagse plannen
horecaconcepten met toekomst

HORECA-ICONEN:
René Bogaart **BIG Horeca,** Niven Kunz **Restaurant Niven,** Xiao Han Ji **HanTing Cuisine** en vele anderen...

Café Blossom in the Park

Kans op kassucces

Vlakbij het Vredespaleis runnen Roelof Toering en zijn vrouw Ditte Koelewijn de succesvolle dagzaak Café Blossom. Na vijf jaar stroomt het ondernemersbloed nog volop door de aderen. De twee zijn in de race voor de invulling van het midgetgolfterrein in het Haagse Westbroekpark. Het idee: horeca in een kas.

Tekst **Paula Plantinga** Beeld **Sjoerd van der Hucht**

Vijf jaar geleden kreeg Toering de kans om een horecalocatie in het Haagse Zeeheldenkwartier over te nemen. In die tijd zaten in de buurt rondom het Vredespaleis nog weinig zaken die zich puur richtten op lunch. Met de aanwezigheid van ambassades en de vele kleine kantoren zonder kantine zag Toering kansen. Van de donkere, gesloten ruimte maakte hij een lichte, toegankelijke dagzaak met pasteltinten. Het bleek een meesterzet. Sinds de opening weten werkenden, omwonenden en toeristen Café Blossom maar al te goed te vinden.

Pitch Westbroekpark

"We serveren kwaliteitsproducten en blijven ons voortdurend verbeteren. Daarnaast verzorgen we de catering voor verschillende bedrijven, waaronder De Mesdag Collectie en het Vredespaleis. Je kunt bij ons ook picknickmanden reserveren voor in de tuinen van De Mesdag Collectie. We blijven op zoek naar activiteiten die aansluiten bij onze business. En dat moet ook. Stilstand is achteruitgang." Het horecastel heeft daarom de ambitie om te groeien. Momenteel zitten ze in de pitch voor de invulling van het midgetgolfterrein in het Westbroekpark, een tender die is uitgeschreven door de gemeente Den Haag. "We hebben een plan ingediend voor Café Blossom in the Park: eten in een kas. Het is mijn droom om kwaliteitshoreca te combineren met een eetbare tuin waar het draait om natuurproducten die ook op de menukaart zijn terug te vinden. Villa Augustus in

Dordrecht is een grote inspiratiebron.” Voor de uitwerking van het concept zochten de Haagse horecaondernemers een samenwerking met de Groene Helden, bestaande uit DGJ Architects & Landscapes en Wessel Tiessens Gebiedsontwikkeling.

Vroeg diner

De locatie is gebonden aan openingstijden tot acht uur ’s avonds. Dit vraagt om een creatieve invulling. Zo bedachten Toering en Koelewijn een early dinner met een incheck tot zeven uur ’s avonds. Naast horeca krijgt het groene gebied ook nog een educatieve functie: rondleidingen voor kinderen van

EARLY DINNER: INCHECKEN TOT ZEVEN UUR ’S AVONDS.

basisscholen en betaalde workshops en informatieve bijeenkomsten voor bedrijven en particulieren. Toering heeft de locatie in het Westbroekpark al een paar jaar op het oog. “En met mij vele anderen. De gemeente heeft er niet voor niets een tender van gemaakt. Van de dertig gegadigden zijn er inmiddels vijftien door. Ik hoop dat wij de kans krijgen om een toegevoegde waarde aan het Westbroekpark te leveren.” Dit najaar maakt de gemeente de winnaar bekend. “We wachten in spanning af!”

Café Blossom, Anna Paulownastraat 70c, Den Haag
www.cafeblossom.nl

Zo moet Café Blossom in the Park er uit komen te zien. Dit najaar weten Toering en Koelewijn of hun horecadroom in het Westbroekpark in vervulling gaat.