



Bij ons in de keuken, Houten

Een zinnenprikkelende ervaring ...

Als we bij 'Bij ons in de keuken' in Houten binnenlopen, word je direct omringd door allerlei lekkere geuren. Rob Baars zet net een zelfgemaakte, omgekeerd gebakken appelcake met karamel op tafel, die is afgemaakt met een peper-karamelsaus en met de frisse tonen van munt. Ondertussen prijst zijn vrouw Maaïke een pan aan. Bij ons in de keuken is geen traditionele kookwinkel: er worden tevens delicatessen verkocht, workshops en proeverijen georganiseerd, en er is catering.

Ook als Rob even niet aan het koken is, wordt de winkel toch gevuld met de lekkerste geuren. Bij ons in de keuken maakt namelijk deel uit van de Vershof, een cluster van speciaalzaken in Het Rond, met onder meer een warme bakker, groenteboer, slager, visboer en kaasboer. Stuk voor stuk winkels waar vers, kwaliteit en beleving centraal staan. De ondernemers treden als collectief naar buiten, maken samen reclame, organiseren samen acties en evenementen, en zorgen zo dus voor een ideale kruisbestuiving.

Het moest aanvullend zijn

In de Vershof hebben Rob en Maaïke Baars (allebei 33) sinds anderhalf jaar hun winkel. Beiden waren aan een andere uitdaging toe

en lieten zich niet ontmoedigen door de economische en financiële crisis. Rob stond vijftien jaar lang als kok in de keuken en daar kwam zo langzamerhand de sleet in. Hij was het zat om onregelmatig en laat te werken, bovendien was er een kindje op komst. Maaïke werkte bij een educatieve uitgeverij en had ervaring in de horeca, maar wilde eveneens het roer omgooien.

'Bij ons in de keuken' is een leuke naam die gezelligheid en warmte uitstraalt. Die belofte wordt waargemaakt

"We liepen al een tijdje rond met het idee om iets voor onszelf te beginnen en telkens als we dan langs een leuke locatie kwamen, bedachten we daar direct een geweldig plan voor. We zagen het al helemaal voor ons", vertelt Maaïke. "Omdat Rob vaak inkomt bij de Vershof, kenden we de ondernemers

daar goed. Toen we hoorden dat deze ruimte vrijkwam, hebben we meteen toegehaapt." "Vervolgens zijn we het concept dat we al in ons hoofd hadden, gaan afstemmen op dat van de Vershof", vervolgt Rob. "We wilden niet in het vaarwater zitten van de andere ondernemers hier. Het moest niet concurrerend zijn, maar aanvullend."

Mix van food en non-food

'Bij ons in de keuken' is een leuke naam die gezelligheid en warmte uitstraalt. Die belofte





wordt waargemaakt als je de grote winkel binnenloopt, met als blikvangers een houten tafel waar je aan kunt plaatsnemen, en het grote fornuis. "We zijn geen kookwinkel in de traditionele zin van het woord omdat we een mix aan food en non-food bieden. Je kunt hier terecht voor kook- en keukengerei, tafellaccessoires en leuke, bijpassende, betaalbare cadeaus. Daarbij letten we altijd sterk op kwaliteit en design", vertelt Maaike. "We verkopen tevens koffie, thee, olijfolie, azijn en allerlei delicatessen die we deels zelf maken", vult Rob aan. "Wat dat betreft kan ik me hier heerlijk uitleven. De hele dag ben ik bezig om de zinnen te prikkelen. Daarbij maak ik zoveel mogelijk gebruik van verse ingrediënten die uit de Vershof komen. Dan bak ik een taart, of ik maak zelf vinaigrettes, dressings, pasta, soepen of desserts. Behalve de ingrediënten om een goede en gezonde maaltijd te bereiden, maak ik eveneens steeds meer kant-en-klare gerechten. Dat aanbod wisselt bijna per dag en stem ik af op wat er verkrijgbaar is, of de tijd van het jaar."

Daarnaast worden buiten de winkeltijden om workshops en proeverijen in de winkel georganiseerd, en als je een feestje hebt dan zorgt Rob dat er allerlei lekkere hapjes klaarstaan die de klant 'Bij ons in de keuken' kan afhalen.

Een essentieel 'ding' ...

"Het klinkt een beetje als een cliché, maar 'beleving' staat bij ons echt met hoofdletters geschreven. We willen in alles passie uitstralen. Regelmatig lopen de mensen bij ons binnen om aan mij tips en ideeën voor

gerechten te vragen. Daar verdien je weliswaar niet direct iets mee, maar ze zien je winkel weer en je houdt contact", aldus Rob. "We willen mensen ook regelmatig inspireren via social media en je merkt dat het werkt", haakt Maaike in. "We waren zo gefocust op het creëren van 'beleving', dat het laatste waar we eigenlijk een plaats voor bedachten de kassa was. Zo'n lelijk ding paste helemaal niet in de sfeer van onze winkel, maar het is wel een essentieel 'ding'.

Het gaat goed met ons, ook al is het keihard werken. Maar als je ergens veel voldoening uit haalt, dan merk je dat niet."

Bestaat sinds: 2010
Aantal medewerkers: 3 parttime
Verkoopvloeroppervlak: 70 m²
Website: www.bijonsindekeuken.nl

