

A woman with blonde hair tied back, wearing a grey button-down shirt, is focused on preparing a sandwich on a white plate. She is standing behind a counter in what appears to be a kitchen or food service area. In the background, there is a bar area with various bottles and a large, round, illuminated object hanging from the ceiling. To the right, a vase of bright green tulips is visible. The overall lighting is warm and professional.

**Hoe is het
4 jaar later nu met...**

**...de lunchroom van Shell
Salvatorplein Arnhem Zuid**

Door Berrie Wolters

Het is alweer 4 jaar geleden dat Shell Salvatorplein op z'n zachtst gezegd 'drastisch' werd verbouwd van een traditioneel tankshopje naar een nieuwe tankshop met daarbij een aparte en ruime lunchroom. Eigenaar Theo Hegeman (50 jaar) besloot hiervoor zelfs de wasbox op te offeren. In 2000 had hij de shop ook al gemoderniseerd, maar in 2015 dacht hij wederom 'er moet weer iets gebeuren'. Doorgaan met dezelfde shop was geen toekomstoptie, dus er kwam een lunchroom met 20 zitplaatsen. Nu 4 jaar later sprak ik hem weer, uiteraard in zijn lunchroom. We hadden het tijdens ons langdurig gesprek over een '2e lunchroom', 'bezorgen van bestellingen' en 'Halal gehaktbal', maar het woord 'brandstof' is niet eenmaal gevallen!!

Theo Hegeman: "Van de beslissing in 2015 om het tankstation drastisch om te gooien en dus het begin van het uitbaten van een lunchroom heb ik absoluut geen spijt. Zowel de omzet als ook de winst liggen al veel hoger dan in 2015 begroot. Sterker, ik ben momenteel met een 2e lunchroom locatie bezig (ergens in Arnhem). Deze wordt dan eventueel wel ruimer qua opzet en op deze nieuwe locatie wil ik centraal de bestellingen opnemen, maken en bezorgen. Ik ben momenteel met de gemeente hierover in gesprek."

"Na de opening was de aanloop naar de lunchroom eigenlijk direct goed. De drempel van een horecagelegenheid bij een tankstation, met een brandstofimago, is voor de bezoeker dus laag. Ik heb de lunchroom wel een eigen naam en uit-

Brandstofimago tankstation geen belemmering voor lunchroom

straling meegegeven: Broodje Zuid. Met het tankstation zijn we Shell Hegeman. We hebben wel één ingang; rechts is de tankshop en links de lunchroom met z'n eigen groene uitstraling. Er is bewust gekozen om een eigen kassasysteem te voeren in de lunchroom, hier kunnen alle overige artikelen uit de shop afgerekend worden. De brandstof kan alleen afgerekend worden in het Tankshop gedeelte."

dens deze piekuren komt er een extra bakerymedewerker. Ikzelf en/of mijn vrouw Sandra brengen de bestellingen rond. Eigenlijk is de ruimte achter de werkbalie net te klein om deze pieken aan te kunnen, vandaar de wens voor een tweede lunchroom locatie." Het personeel is gesplitst in die voor de lunchroom en voor de tankshop. "Iemand die jaren in de tankshop heeft gestaan moet je niet ook de bakery laten doen, en vice versa."

Hegeman heeft ook een tijdje losse broodjes verkocht, maar gezien de AH in de buurt was dat geen echt succes.

Telefonische bestellingen

De ochtendspits van 6.30 tot 9.30 is zeker de moeite waard dit zijn de klanten die naar het werk gaan maar ook zeker de klanten die gewerkt hebben. De middagspits is dan van 10.30 tot 14.00 uur en dan nog een avondspits van 16.00 tot 18.30. Tussen deze tijden is er dan de mogelijkheid om alles weer bij te vullen en schoon te maken."

Het aantal telefonische bestellingen neemt ook toe, aldus Theo Hegeman. "Zo'n 15-20 grote bedrijven in de omgeving bestellen bijna dagelijks bij ons. Deze bestellingen moeten rond de lunchtijd gemaakt en bezorgd worden, precies ook binnen de piektijd in de lunchroom. Dat is dan wel even aanpoten. Tij-

Investeren en apparatuur

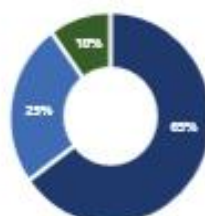
"Toen we in 2015 besloten iets te doen met bakery hebben we natuurlijk ook gekeken om deze in de bestaande shopruimte in te passen. Maar een dergelijke kleinschalige opzet zou niet hebben aangeslagen en we hebben dus uiteindelijk besloten om het groots aan te pakken. Nu 4 jaar later ben ik blij dat we hiervoor gekozen hebben. We hebben veel geïnvesteerd in ruimte (toonbank, werkruimte, zitgelegenheden en nette toiletgroep) maar ook in goed apparatuur. Een tip richting ondernemers die een bakery willen beginnen: creëer voldoende ruimte en zitgelegenheid en investeer in een ▶



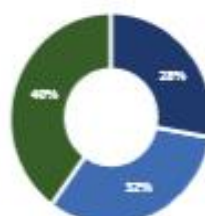


OMZET aandeel Lunchroom 10% maar WINST aandeel 40%

Omzet aandeel



Winst aandeel



- Brandstof
- TankShop
- Lunchroom

De ijsvitriene is vervangen voor een 'Ballenbar'

ruime koel- en vriessysteem, een goede frituur en in de Encore Turbo Chef: een high speed magnetron en oven in 1 apparaat. Wat mij betreft onmisbaar in een lunchroom voor warme gerechten snel en smakelijk te reserveren."

Aanpassingen

Een opmerkelijk verschil met 4 jaar geleden is de schepijs vitrine: die is weg! "Ja, daar zijn we mee gestopt omdat schepijs te seizoensgebonden bleek. In de zomer loopt het erg goed, maar in de herfst-winterperiode een stuk minder. We hadden voor schepijs een samenwerking met een lokale ijsboer, wat ook goed liep. De ijsvitriene hebben we dus verwijderd en daarvoor in de plaats zijn we gestart met de



BallenBar: 3 soorten gehaktballen uit jus, inclusief een Halal bal. Deze verkopen we het gehele jaar door. We zijn overigens Halal gecertificeerd, wat ook betekent dat we een aparte werkplek voor Halal productenbereiding hebben. In de zomer verkopen we natuurlijk stuksijs in de shop, maar ik heb nu al een jaar slush-puppy als seizoensproduct en dit is een leuke aanvulling op het assortiment."

"Je bent continu bezig met verbeterpunten. Kijk maar naar verpakkingen: die zijn er in alle maten, vormen en zeker in verschillende prijsgradaties. Creatief zijn om kosten te verminderen.

Concurrentie

"Op dit moment heb ik niet veel last van concurrentie. Maar laatst las ik dat AH

ook lunch pakketten wil aanbieden. Daar zal ik natuurlijk wel enigszins last van kunnen krijgen. Ook Thuisbezorgd.nl gaat zich zakelijk richten op de lunch. Al is dat laatste ook een kans, want zij willen dit ook via tankstations gaan doen."

Belangrijk volgens Theo Hegeman is dat het door de klant bestelde broodje altijd vers wordt gemaakt. "Bij met name rijks-wegstations zie je toch vaak dat het bestelde broodje uit de vitrine wordt gepakt, die daar dan een x-tijd al ligt, en aan de klant wordt gegeven. Weg vers imago wat mij betreft. Zoals ons logo al aangeeft! Wij streven naar constante kwaliteit, bereiden de hele dag verse producten. Dat is "Broodje Zuid".

