

IK DOE MIJN ZAKEN ZO...



Je moet er wel wat voor over hebben om als eerste gast bij Vroeg binnen te stappen. Eigenaar Hans Kempers licht met een knipoog de openingstijden toe. „Vroeg opstaan past bij het boerenleven dat vroeger op deze plek plaatsvond. Om zes uur 's ochtends staat onze bakker al brood te bakken, zodat het een uurtje later klaar is voor de eerste gasten en de klanten van de bakkerij.”

door Jeannine Sok

Hans Kempers is al enige tijd op zoek naar een mooie locatie om een nieuwe horecaonderneming te beginnen, als de vervallen boerderij aan de provinciale weg tussen Bunnik en Utrecht 'op zijn pad' komt. Zodra hij er binnenloopt weet hij het: 'Dit voelt goed, dit wordt het'. Maar wát het precies zal worden, weet hij op dat moment nog niet.

BRAINSTORM

Hans schakelt een vriend in die een conceptbureau runt. Om inspiratie op te doen, bezoekt hijzelf horecabedrijven en concepten in de Benelux, Londen en Dublin. De enthousiaste horecamaan zoekt uit wat bij hem en bij de locatie past. Hij overlegt met een heel team wat een succesvol, onderscheidend concept op deze locatie zou kunnen zijn. „Ruim 1,5 jaar

oriënteren, brainstormen en vormgeven heeft erin geresulteerd dat Vroeg er nu daadwerkelijk staat zoals het is. In mei zijn we geopend.”

Vroeg is een bedrijf dat veel meer is dan alleen een restaurant. Het is een denk- en leefwijze, in ontwikkeling. Over elk detail wordt nagedacht: over de producten, over het personeel, over de inrichting. „Wat goed is moet groeien.”

‘De keuken is het kloppend hart van ons bedrijf’

NIETS TE VERBERGEN

Bij Vroeg kom je binnen in de keuken, precies zoals dat vroeger was, bij de boerderijen op het platteland. De chef is er druk bezig. Het voelt als thuis komen, hoewel het bij sommigen ook wat verwarring geeft. „Mogen we hier wel naar binnen?” vragen de gasten die het gevoel hebben dat ze een verkeerde ingang hebben genomen. Hans vertelt waarom hij toch juist gekozen heeft voor deze ingang, in de open keuken. „Je neemt bij ons letterlijk een kijkje in de keuken, het is het kloppend hart van ons bedrijf. Wij hebben niets te verbergen. In de keuken kom je niet alleen om te koken; het is ook een plaats om bij te kletsen, en om, niet onbelangrijk, lekker te eten en te drinken.” Hier is volop beweging en activiteit.

BROOD

Bij de versgezette kop koffie wordt een stukje suikerbrood uit eigen bakkerij geserveerd. Een eenvoudige, maar verrukkelijke combinatie. „Dat is nou zo'n detail waarmee we ons bij Vroeg willen onderscheiden. Brood kun je de hele dag door eten; bij het ontbijt, het kopje koffie, de borrel en het avondeten. Wij hebben dan ook de hele dag versgebakken brood. Het vormt de basis bij Vroeg.”

Het zelfgemaakte brood kun je gelukkig ook kopen in het marktcafé, waar nog veel meer streekproducten te koop zijn. De winkel is gevestigd in de oude schuur van

de boerderij, die op een logische manier bij het geheel is getrokken. Een prachtige plek om in alle rust vers fruit, kaas, jam of de zelfgemaakte mayonaise van Vroeg in te slaan.

DE KUNST VAN HET WEGLATEN

Een dag geen zin om zelf te koken? Het afhaaloket van Vroeg wordt door steeds meer mensen uit de omgeving ontdekt. „Friet, met zelfgemaakte mayonaise, stoofvlees en als toetje boerenijs. Dat is het. Hier geen frikadellen en kroketten.” Bij Vroeg wordt namelijk echt alles zelfgemaakt, hier vind je geen producten uit pakjes. Ze geloven er in eenvoudige gerechten, zonder chemische toevoegingen. De soepen, de sausen, de appelmoes; alles wordt zoveel mogelijk gemaakt met producten uit de directe omgeving, vers van het land. Het is de kracht van Vroeg, Hans houdt dan ook constant de kwaliteit goed in de gaten. „Het eten moet gewoon lekker zijn, geen tierelantijntjes op het bord.”

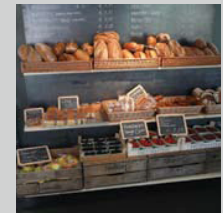


Vroeg, Bunnik
(030) 820 10 10
info@vroeg.nl
www.vroeg.nl

VROEG



Bij Vroeg neem je letterlijk een kijkje in de keuken.



In het marktcafé, gevestigd in de oude schuur van de boerderij, zijn streekproducten te koop.



Vroeg opstaan past bij het boerenleven dat vroeger op deze plek plaatsvond.