

Broodje Kok breidt winkel en assortiment uit



Thea en Johan Kok voor hun tweemaal zo grote lunchroom die eind november open gaat. Foto's: Fotostudio Merjenburgh

Esso Kok aan de Hoofdweg in Harderwijk is bezig met de verbouwing van de lunchroom. Het geheel vernieuwde Broodje Kok dat op 29 november de deuren opent is dan bijna tweemaal zo groot. De zaak krijgt er onder meer handgemaakte bonbons bij, frituurproducten, sandwiches en smoothies.

De uitbreiding is mogelijk doordat de oude wasstraat bij de bestaande lunchroom is getrokken. Deze wasstraat

is buiten gebruik geraakt nadat Johan en Thea Kok de volledig geautomatiseerde kettingwasstraat Kok Carwash openden. Johan en Thea Kok spreken over een kwaliteitsverbetering voor de omgeving. 'We knappen ook de buitenzijde van het pand op met een aluminium gevel en daaronder over de gehele lengte een glazen pui. De gevel met een strakke reclame-uiting krijgt met donkergrijs en zilver dezelfde kleuren als de wasstraat.'

DUURZAAM KARAKTER

De verbouwing heeft ook een duurzaam karakter. Normaliter staan in een lunchroom snel vijf tot zes koelmeubels, maar Broodje Kok zal gebruik maken van slechts een grote koelcel

en een dito vriescel. De motoren van deze cellen komen op het dak, zodat de warmte die ze anders binnen produceren niet langer gecompenseerd hoeft te worden.

De vernieuwde winkel met een oppervlakte van honderdvijftig vierkante meter krijgt een volledig open karakter. 'We hebben geen geheimen en hoeven niets te verbergen. Daarom zal er geen enkele afscheiding zijn. Alles is zichtbaar voor de klant, ook de keuken.'

Broodje Kok blijft natuurlijk de Délifrance broodproducten verkopen. Een drie meter lange koelvitruine is bestemd voor de saladebar. Haaks daarop staat een tien meter lange counter met twee afrekenpunten. In de zaak komen vier sta tafels en een lange bank om de bezoekers een goed rust- en pauzement te geven.

DE KEUZES VAN THEA

Thea Kok is verantwoordelijk voor de uitbreiding van het assortiment. Ze koos er voor om een speciale hoek voor sandwiches te creëren. Het brood

hiervoor wordt speciaal gebakken door de Ouderwetse Bakkerij en de sandwich zal vers klaargemaakt worden in de winkel. Broodje Kok gaat ook beperkt frituren en zal voortaan onder andere patat, kroketten, hamburgers, kaassoufflés en berenklauwen serveren.

Een andere noviteit zijn de vijf verschillende smaken aan smoothies, verfrissende drankjes op basis van vers gepureerd fruit. In een aparte hoek zullen handgemaakte bonbons van chocolaterie Brouwer uit Lelystad verkrijgbaar zijn. Broodje Kok gaat verder de koffiebonen vers malen en zal meer soepen gaan verkopen.

Gemiddeld zullen twaalf medewerkers aanwezig zijn, maar tijdens drukke tijden zijn dit er vijftien. De openingstijden worden verruimd tot tien uur 's avonds. Broodje Kok heeft een bezorgservice voor alle ondernemingen in Harderwijk.

Elke donderdag krijgen bedrijven een mail over het nieuwe broodje van de week en van de maand.<



Tijdens de verbouwing gaat de verkoop van broodjes en andere producten gewoon door in een noodwinkel.