



Bij Robuust kunnen (zakelijke) gasten rekenen op goede gerechten en een gezellige ambiance!

Precies wat IJsselstein nodig heeft!

Toen ik afgelopen maart sprak met ondernemers Theo en Mireille Temming, was ik direct onder de indruk van hun energie en passie. In 2000 openden zij samen cafetaria HappyFood in IJsselstein: het begin van hun ondernemersavontuur. Sindsdien is er veel gebeurd en eind april kwam hun meest recente project tot leven: lunch-, bar-, grill- en dinergelegenheid Robuust.



‘Wat wij belangrijk vinden is dat onze gasten een sfeervolle beleving hebben bij Robuust, waarbij het draait om goed eten, gezelligheid en gastvrijheid.’

Succesvolle concepten

‘In 2007 hebben we ons bedrijf HappyFood uitgebreid met een shop-in-shop concept van New York Pizza’, begint Theo. ‘Omdat het te druk werd in de winkel, hebben we begin dit jaar een aparte vestiging geopend op de nabij gelegen Nijverheidsweg.’ Met de pizza’s op een andere locatie, ontstond er in de cafetaria weer ruimte voor een nieuw concept: Happy Ribs & Chicken, voor spareribs en kip. Daarnaast zijn de twee horecaondernemers bezig geweest met het realiseren van hun nieuwste project. Restaurant Robuust is acht april geopend en blijkt een schot in de roos. Mireille: ‘Op twee minuten afstand van de snelweg, te midden van alle randwegen en bedrijven is ons gloednieuwe restaurant gevestigd. Deze locatie is goed te bereiken en daardoor aantrekkelijk voor zowel het zakelijke als het particuliere publiek. Op het ruime, gratis parkeerterrein zet je binnen no-time je auto neer en eenmaal bin-

nen word je door ons warm onthaald. We zijn nu vijf weken open en we zitten elke avond vol. Onze gasten zijn super enthousiast.’ Theo vult aan: ‘Gisteravond kwam ik rond half één langs en waren er nog vier tafels op het terras bezet. Dat zijn hele mooie ontwikkelingen! Blijkbaar is Robuust iets wat IJsselstein nodig had en we zijn er erg trots op dat ons concept zo goed wordt ontvangen.’

‘Onze passie voor gastvrijheid, goed eten en genieten komt in Robuust helemaal tot zijn recht.’

Gastvrijheid, goed eten en genieten

Mireille en Theo hebben een lange weg afgelegd voor het nieuwe concept werkelijkheid werd. Theo: ‘Tot drie jaar ge-

leden was het hier nog een veld waar ik voetbalde met mijn kinderen. Toen het beschikbaar werd voor ontwikkeling ben ik direct gaan bellen. Na veel getouwtrek en geduld mochten wij ons plan presenteren. De projectontwikkelaar zag ons idee zitten en we kregen een go.’ Mireille vertelt verder: ‘Onze passie voor gastvrijheid, goed eten en genieten komt in Robuust helemaal tot zijn recht. Het pand is nieuw en de inrichting past bij ons: het is stoer en industrieel, maar tegelijkertijd ook warm en gezellig. Het interieur bevat contrasterende materialen zoals staal, beton, hout en Portugese tegels. De open keuken en details op de wanden trekken de aandacht en om de grote, centrale bar heen wisselen hoge en lage tafels zich af. Borrelen kan je hier goed, want de wijnkaart is uitgebreid en het bierassortiment telt maar liefst veertien soorten. Liefhebbers kunnen hun hart ophalen aan de speciale bierafel, waar groepen hun eigen pintjes kunnen tappen.’

hebben bij Robuust, waarbij het draait om goed eten, gezelligheid en gastvrijheid. Wij willen onze gasten verrassen!’

Teamspirit

Inmiddels hebben de ondernemers met Robuust erbij drie vestigingen en meer dan honderd medewerkers. Theo: ‘Wij zijn niets zonder onze mensen. We hebben jonge gasten in dienst, die in de cafetaria zijn begonnen en nu als kok in het restaurant staan. Het is leuk om de jeugd te begeleiden en ervoor te zorgen dat ze verder komen. Dit doen we door middel van opleidingen en trainingen, maar we organiseren ook verschillende activiteiten, zodat er een hechte club ontstaat. Sociale skills en motivatie proberen we te versterken door een appgroep waarin ze elkaar iedere maand complimenteren. Het is fijn dat wij in IJsselstein bekend staan als een leuke werkgever. Laatst kwam hier een jochie van acht met de vraag of we een plek voor hem hadden. Hoe gaaf is dat?’ Duidelijk wordt dat Theo en Mireille voor hun mensen gaan. ‘We hebben het voor elkaar gekregen een sterk team op te bouwen, dat plezier heeft in het werk en gastvrijheid begrijpt. We hechten met z’n allen waarde aan een goede sfeer, maar we zijn ook niet bang om hard te werken. En als ik zie hoeveel mensen bij Robuust willen komen eten, is die instelling nu en in de toekomst van onschatbare waarde!’

Op het menu

Ook op het gebied van eten verrast Robuust. Theo: ‘Wij hebben de term streekproducten heel letterlijk genomen. Daarnaast houden we van kwaliteit en van verse, eerlijke producten. Het vlees dat we bij Robuust serveren komt van de dubbeldoel koeien van de familie Heijdra, die hier in IJsselstein grazen. De dieren worden daar goed verzorgd en zijn ontspannen. Dat zie je terug in de donkerrode kleur van het vlees en natuurlijk proef je het.’ Het menu bij Robuust barst van de gerechten waar je direct zin in krijgt. Klassiekers als een onvervalste Tomahawk steak, pikante grote gamba’s en een goede saté van kippen-dijen, maar ook een uitgebreide vleesplank en een enorme keuze aan vers belegde broodjes staan op de kaart. Voor de kids is er het zogeheten Roversbordje, waarmee ze mee kunnen pikken van de grote mensen. Mireille: ‘Wat wij belangrijk vinden is dat onze gasten een sfeervolle beleving

Beconnected

Beconnected is een professioneel en innovatief bedrijf actief in telecommunicatie, energie (gas & elektra), clouddiensten & data- en internetdiensten. Voor de bedrijven van Mireille en Theo Temming regelde Beconnected turn-key oplossingen. Gerrit de Grouw: ‘Deze samenwerking tussen puur IJsselsteinse ondernemers heeft tot een bijzondere band geleid. Wat begon met een aftastend telefoontje, eindigde in een enorm project, waarbij wij al hun technische vraagstukken hebben beantwoord. Van alarmsystemen in het nieuwe pand van Robuust, tot de telefonie bij HappyFood: alle zaken waar je als ondernemer geen zin in hebt om te regelen, hebben wij verzorgd. Zoals Mireille en Theo veel meer bieden dan alleen een patatje, leveren wij veel meer dan alleen telefonie.’



Restaurant Robuust

Boerhaaveweg 43
3401 MN IJsselstein
info@robust-ijsselstein.nl
030 3074314
Openingstijden
ma-do 9:00 – 23:00
vr-za 9:00 – 00:00
zo 10:00 – 23:00