

BORNEM

Biistro H-Eat bouwt luxetent voor restaurant om evenveel gasten te kunnen zetten als vroeger

“De klanten vinden het gezellig tafelen zo”

Na drie maanden lockdown in de horeca heropende dinsdag ook Biistro H-Eat in Bornem de deuren. Om voldoende afstand te kunnen creëren tussen de tafels, moesten de eigenaars van het restaurant uiteindelijk vier tafels weghalen. Om toch evenveel gasten te kunnen ontvangen, werd er de voorbije dagen een luxetent voor de zaak opgetrokken. In de nieuwe ruimte is er plaats voor een vijftal extra tafels.

De eigenaars van Biistro H-Eat waren dinsdag dolblij dat ook zij hun deuren opnieuw konden openen. “De voorbije drie maanden hebben we veel take-away gedaan, maar dat is uiteraard niet te vergelijken met mensen die hier gezellig kunnen tafelen. De sindsdien om elk bord mooi gepresenteerd en gedoseerd aan tafel te brengen, dat hebben we wel gemist”, segt Koen De Smet van H-Eat. “Maar het was wel wennen, dinsdag. Niet alleen hadden we een nieuwe kaart en een nieuw menu, het was ook werken met mondmaskers op. Niet onvoedig in een keukens, waar het altijd warm is en waar een dampkap op volle toeren draait. Het was aanspannen, alsof het de eerste schooldag was. Maar we zijn vooral opgelucht dat we terug zijn.”

Glazen wanden

Ook bij H-Eat moesten er aanpassingen gebrezen om in regel te zijn met de opgerichte maatregelen

len rond het etenavond. “Tussen sommige tafels hebben we glazen wanden geplaatst. Zo moeten niet alle tafels op anderhalve meter afstand van elkaar staan. Maar uiteraard moesten we toch een vierdal tafels weghalen om in regel te zijn. De zaal is al niet zo groot qua oppervlakte. Daarom hebben we besloten om onze enzaai vender uit te breiden. Aan de voorzijde van de zaak, waar normaal ons terras staat, hebben we een tent opgetrokken en die ook ingericht als restaurant. Het is geen banale plastic tent geweest, maar een luxetent met glazen ramen en binnen ligt een mooie parketvloer.

Heel wat mensen kwamen de eerste klanten al langs bij Biistro H-Eat voor een lunch. “De mensen waren heel enthousiast dat ze hier opnieuw konden komen tafelen. Ook onse tent viel in goede aarde. Heel wat mensen kwamen ervoor om in het nieuwe deel van ons restaurant te zitten en de taarten daar uit te proberen. De eerste reacties waren positief: de klanten vonden het gezellig en aangenaam om daar te zitten.”

Veel reservaties

Heel wat klanten hebben H-Eat de voorbije drie maanden duidelijk gemist. “Onmiddellijk nadat de Vlaamsheid startte vorige week het licht op groen zette voor de horeca, pickten de online reserveringen bij ons enorm. Ook de da-



Gastvrouw Ellen en keks Koen en Glenn bij de tent die voor de zaak werd opgetrokken. Foto: JENS HERMANS



Ook de binnenzijde van de tent werd heel gezellig en warm ingericht. Foto: JENS HERMANS

Koen De Smet

Biistro H-Eat

“Het is geen banale plastic tent geworden, maar een luxetent met glazen ramen. Binnen ligt een mooie parketvloer.”

gen nadien bleven de reserveringen binnenlopen. We zijn er zelf van geschrokken hoeveel mensen direct een tafeltje wilden boeken.”

De tent voor Biistro H-Eat blijft voorlopig aan een drietal maanden staan. Mogelijk zal se zelfs nog langere voor het restaurant aan de Hingenesteenweg blijven staan.

THOM BERTHOUDEREN

LIER

Coronavirus wijzigt concept van café Sinte-Goemmer

“We gaan 's middags veel vroeger open dan eerst gepland”

In de schaduw van de Lierse Sint-Gummaruskerk komt u vandaag donderdag weer iets gaan drinken in de Sinte-Goemmer. Het café in de Berlaarsstraat 3 opent na ruim twee jaar opnieuw de deuren, met drie nieuwe uitbaters.

Wat ooit het bekende reisbusstation Palm-Air was geweest, opende in 2013 café Sinte-Goemmer. Ruim twee jaar geleden gingen de tapkasten definitief dicht. Maar nu is het ptaat- en danscafé klaar voor een nieuwe start, met drie nieuwe uitbaters: David Domé, Niki Van der Auwera en Sven Vinck.

“We zijn er klaar voor, want eigenlijk wilden we al middag maart opegaan, maar daar stak de corona een soekje voor. De pandemie is er bovenindien ook de oorzaak van dat we ons oorspronkelijk concept hebben moeten aanpassen. We wilden de Sinte-Goemmer pas in de namiddag openen en dat tot in de vroege avrijtjes open blijven. Door het verplichte sluitingsuur om 12u 's middags te openen”, segt Sven Vinck.

Vijf tapkasten

“De Sinte-Goemmer wordt vaak omschreven als het moesste café

van Lier. Toch hebben we het intussen nog wat moeier gemaakt, met bijvoorbeeld andere verlichting, extra spiegels en een nieuwe laagje verf. Uit de vijf tapkasten loopt Stella, Tripel d'Anvers, La Ghoeffe, Karmeliet en Kasteelbier Rouge. Daarnaast hebben we verschillende Lierse bieren en een ruime keuze aan hoofdstukelijk Franse wijnen.”

“Denkbaar is dat stad mogen we ons terras vergroten. Van dat extra terras maken we een strandtafel, waar je dus daadwerkelijk in het zand zit met je stiel. Op het terras vlak voor de deur ligt dan weer kunstgras”, vertelt Sven Vinck. (ow)

Wijnaan
open



David Domé, Sven Vinck en Niki Van der Auwera staan te popelen om de eerste klanten te ontvangen. Foto: OLEK VAN ROMPEY