

NIELZ

UITGEGEVEN TER GELEGENHEID VAN HET 20-JARIG BESTAAN OP 1 JULI 2022

HOE GAAT HET NU
MET MAIKEL?

OVER SALMIAKLOLLY'S

**LUNCHEN MET DE
OUDE CHEFKOKS**

COACHING DOOR SAN
OVER PERSOONLIJKE ONTWIKKELING
BIJ NIELZ

EEN GOED GLAS BIER
MET TEAM GROLSCH

“ Ik geniet ervan dat het ons gelukt is een plek te creëren waar iedereen zich thuis kan voelen en zichzelf kan zijn. ”



ZONDER GOEDE COCKTAILS KUN JE HET SHAKEN!



ONTDEK ONZE COCKTAILOR MADE SOLUTIONS

Wij geloven dat cocktails het verschil maken voor jouw zaak. Met 100% consistentie in smaak en natuurlijk de beste marge, want een cocktail met de verkeerde verhoudingen is simpelweg geld weggooien. Wij ontwikkelen high end cocktailmachines, waarmee elke bartender de perfecte cocktail serveert, iedere keer weer. Kijk snel voor een cocktailor made solution voor jouw zaak op: cocktailmachines.com

SINDS 1942
80
jaar
3 GENERATIES

KEESSMIT
TUINMEUBELN

*Inspiratie opdoen
voor je tuin?*



Wij zijn ook terrasleverancier voor de zakelijke markt.

Experience Stores XXL  Almelo (A35)  Amersfoort (A1)  Venlo (najaar 2022)

[keessmit.nl](https://www.keessmit.nl)



inhoud

| 20 jaar Nielz |

09

VOORWOORD
door Niels Mulder

28

EIERBOER GEERDINK
een leven lang tussen
de eieren

41

SAN
over de kracht van
coaching

12

12 x DAAN
Interview met Daan
Swerink.
Nielz' keukenmanager

32

SIMONE & EVA
in gesprek met de "oude"
medewerker personeels-
zaken en haar opvolger

46

HOE GAAT HET NU
met Maikel

16

TIJDLIJN
20 jaar Nielz

36

BEACH ALMELO
Topvolleybal voor de
deur van Nielz

48

SKIER WÖSKE
Over echte Almelse
worst





54

NIELZ & DE LIEFDE
*kennen jullie deze
Nielz koppels (nog)*

69

**EEN GOED GLAS
BIER MET TEAM
GROLSCH**

80

**NIELZ
FAVORITES**

58

**EEN PORTRET VAN
DICKY**
*stamgast van het
eerste uur*

74

**SAMEN WERKEN
SAMENWERKEN**
*met de eindbazen
van het keuken- en
het bedieningsteam*

85

**DE DONDERDAG-
AVONDGROEP**

63

**EEN BIJZONDERE
LUNCH**
*lunch met de oude
chefkoks*

76

**INTERVIEW MET
EEN STUKJE
MEUBILAIR**





Glimlachend aan het werk

Een schone omgeving is volgens ons essentieel voor een goed humeur. Wanneer je met plezier je werk uitvoert, geeft dat vaak een nog beter resultaat. Daarom werken wij met betrokken mensen die schoonmaken met een lach. Mede dankzij ons interne opleidingscentrum zorgen we ervoor dat wij voor elke uitdaging onze standaard garanderen. Wij werken niet alleen voor een schitterend eindresultaat. Het gaat er vooral om dat u daardoor steeds met een glimlach uw schone werkomgeving binnenstapt. Daar worden wij blij van!

**GEZIEN BIJ
NIELZ CAFÉ!**



**GEZELLIGHEID
TOEGANKELIJK,
VOOR IEDEREEN.**



SCAN HIER OM ONZE LIFTEN TE BEKIJKEN



NIELZ
CASA RESTAURANTE



VOORWOORD

Voor je ligt de Nielz.

Een glossy gemaakt ter gelegenheid van twintig jaar Nielz Café/Restaurant in Almelo. Vol verhalen en foto's over verleden, heden en toekomst, interviews met bezoekers, partners en (oud-)medewerkers van wat wij hier trots de huiskamer van Almelo noemen. Wees welkom en beleef twintig jaar Nielz Café met ons mee.

Een zaak opzetten en laten groeien gaat met vallen en opstaan, met voor- en tegenspoed, dat heb ik de afgelopen twintig jaar wel geleerd. Zoals bij die allereerste keer dat Nielz Café de krant haalde. Dat was toen er bij een inbraak een paar dozen met schnitzels uit de vriezer van het restaurant werden gestolen. 'Schnitzelroof bij Nielz' was toen de kop. Maar er zat ook een positieve kant aan die aandacht. Zo wisten ze in Almelo meteen dat je bij ons, anders dan bij onze voorganger op deze plek, 's avonds een hapje kon eten. Het omdenken zat er al snel in bij Nielz.

We hebben jaar na jaar stappen gemaakt. Ik ben blij dat we de panden van onze burens hebben kunnen overnemen en zo zijn geworden tot wat we nu zijn. Maar waar je zou denken dat we na vijftien verbouwingen in twintig jaar wel zo ongeveer klaar zijn; niets is minder waar.

Er liggen al plannen klaar om Next-door een facelift te geven en er komt een winterterras met schermen, zodat iedereen straks in het najaar en de winter ook nog lekker op het terras kan zitten.

"Pas als je verwachtingen overtreft, doe je het goed", zei iemand ooit tegen me. En vanaf het begin van Nielz Café hebben we geprobeerd onszelf steeds opnieuw uit te vinden en te verbeteren.

“Ik geniet ervan dat het ons gelukt is een plek te creëren waar iedereen zich thuis kan voelen en zichzelf kan zijn.”



Door te luisteren naar onze gasten en vooral in gesprek te zijn met onze medewerkers. Want die zijn voor ons heel belangrijk. Ik word echt enthousiast als ik de persoonlijke ontwikkeling van onze mensen zie en daar gaan we de komende jaren nog meer op inzetten.

De ontwikkeling van Nielz Café is min of meer gelijk opgegaan met die van de stad Almelo, en dat stemt me positief. Toen we hier 20 jaar geleden in het centrum begonnen, was men in Almelo niet trots op de stad. We waren het lelijke eendje in de regio. Inmiddels heeft de stad zich ontwikkeld tot een mooie, jong volwassen zwaan. En het mooie is, het is nog lang niet klaar, er is nog veel ambitie.

Als ik terugkijk op twintig jaar Nielz Café, maakt me dat zowel trots als dankbaar. Ik geniet ervan dat het ons gelukt is een plek te creëren waar iedereen zich

thuis kan voelen en zichzelf kan zijn. Waar een doorsnee van de bevolking de tafeltjes bezet, jong, oud en alles daartussen, door elkaar. Trots ben ik op al die mensen die hier de afgelopen twintig jaren aan mee hebben gewerkt.

En dankbaar ben ik voor alle mooie en leerzame momenten die ik heb mogen meemaken. Veel leesplezier, en tot ziens bij Nielz.





**VANAF DAG ÉÉN KRIJGT IEDEREEN DIE
BIJ NIELZ GEGETEN HEEFT EEN**

SALMIAKLOLLY

**DAAROM KOM JE IN DE BINNENSTAD
VAN ALMELO DE HELE DAG MENSEN
TEGEN MET EEN SALMIAKLOLLY IN
DE MOND.**



12 X DAAN

We stelden twaalf vragen aan Daan Swerink, keukenmanager bij Nielz café. Met Daan in de buurt valt er altijd iets te lachen, maar hij kan toch ook wel serieus zijn bleek tijdens het interview.



1. **Wat is jouw ultieme guilty pleasure?**

“Ik vind pastel del nata lekker, maar dan in combinatie met chai latte”

2. **Als je probeert te falen en het lukt, heb je dan gefaald of niet?**

“Dan heb je wel gefaald, oh nee toch niet ha ha.....”

3. **Wat weet jij over dolfijnenvlees te vertellen?**

“Dat is een mooi verhaal inderdaad! We hadden een collega, Arjan die gek was op dolfijnen.

Wat we hebben gedaan is de visleverancier bellen en vragen of hij een sticker wilde maken met de tekst ‘dolfijnvlees’ En deze dan te plakken op een stuk tonijn dat bij ons bezorgd zou worden.

We hebben als keukenteam enorm gelachen toen Arjan de visbestelling ging uitpakken en helemaal over de rooie ging toen hij het ‘dolfijnen vlees’ zag. Een legendarisch moment! “

4. **Heb je ooit een blauwtje gelopen?**

“Als het gaat om vrouwen: ik heb nooit iemand geprobeerd te kussen en dat het niet lukte. Ik had namelijk een tactiek: veiligheid inbouwen! En dan wachten tot de meisjes naar je toe komen. Ik stap niet zomaar op iemand af en al zeker niet op de dansvloer. Dachten jullie van wel?”

5. **Altijd iets nieuws of vasthouden aan tradities?**

“Ik vind tradities wel belangrijk. Mijn vrouw en ik hebben allebei lang samen in de horeca en op feestdagen gewerkt. We hebben nu samen twee zoons, Duuk en Otis, en willen de jongens wel het samen vieren van feestdagen meegeven, zoals bijvoorbeeld kerst. Ik vind het belangrijk dat ze met dat gevoel opgroeien. Bij Nielz kennen we de traditie dat er elk jaar een zomerborrel georganiseerd wordt. Dat is altijd een erg gezellig gebeuren. “Tegelijkertijd zie je dat zo’n moment fantastisch is voor de teambuilding.”

6. **Wat wil je het liefst nooit meer meemaken?**

“Dat iemand die je heel dierbaar is ziek wordt. Ik heb dat meegemaakt met mijn moeder. Als je me vraagt naar mijn levensmotto, dat is wat mijn moeder heeft mij meegegeven: “Doe wat je leuk vindt en geniet!”

7. **Als je moet kiezen..... alleen nog maar pasta, pizza of panini eten of je praat met een zwaar Italiaans accent?**
 “Met een Italiaans accent praten.”
8. **Wat is je ergste blunder tijdens je opleiding tot kok?**
 “Nou, dat was niet één specifieke blunder tijdens mijn opleiding maar meer mijn gedrag als leerling in de begintijd van mijn eerste stage.
 Er werd tegen me gezegd: “Daan als je iets ziet in de koelcel en je weet niet wat dat is, dan wil ik dat je dat vraagt”. Ik moest toen shiitake halen maar kwam terug met oesterzwammen. Ik had werkelijk geen idee wat wat was. Er waren zoveel verschillende producten. Daarna bleef ik toch vaak gokken wat dingen waren. En dat ging regelmatig verkeerd. Nu denk ik: Stel die vragen gewoon, productkennis is zo belangrijk.
 Bij een ander leerbedrijf moest ik kool snijden. Toen werd me gevraagd: ‘Daan is dit de snelste wijze om dit te snijden? Ik ging die kool daarna als een malle snijden. Met als gevolg dat ik dat mes natuurlijk halverwege in mijn duim zette. Kreeg ik voor het eerst in mijn leven een vingercondoom haha. Ik heb me goed laten opnaaien dus.”
9. **Als er één dag zou zijn waarop alles mag, wat zou jij dan doen?**
 “Een safari in Zuid Afrika, dat lijkt mij echt geweldig!”
10. **Je zit tegenwoordig best veel op kantoor is dat niet saai?**
 “Helemaal niet, we hebben heel veel lol op kantoor. We zijn bijvoorbeeld allemaal binnen vijf weken jarig, ik als eerste. Dit jaar hadden we een doorgeef verjaardags kaart. Er stond een verjaardagskaart op mijn bureau op mijn verjaardag. Elke volgende verjaardag zetten we de zelfde kaart op het bureau van de jarige met zijn of haar naam en leeftijd erop en die van de vorige jarige door gekrast. Ik krijg ook wel eens te horen dat mijn collega's eindelijk rustig door kunnen werken als ik niet op kantoor ben”, zegt Daan met een grote lach.
11. **Volgens ons heb jij de meeste toppings van de cheese cakespecials bedacht en je bedenkt altijd hele leuke teksten om ze op onze socials te posten. Hoe bedenk je elke keer weer wat nieuws?**
 “Het wordt tegenwoordig ook wel door anderen van het keukenteam bedacht, maar ik heb inderdaad jarenlang elke week nagedacht over de topping. Wat ik altijd probeer is inspelen op een actualiteit. Het zit gewoon in mijn systeem om in het begin van de week al na te denken over wat de topping gaat worden.”



WIE
DAAN SWERINK
LEEFTIJD
 39
WOONPLAATS
 Enschede
BURGERLIJKE STAAT
 Getrouwd & 2 kinderen
BIJ WELZ SINDS
 2006
FUNCTIE
 Keukenmanager
 (tot eind december
 2021 chef kok)
CREDO
 Doe wat je leuk vindt
 en geniet

12. **Wat vind je het leukst aan je werk?**
 “Het omgaan met mensen, om collega's te helpen als ze tegen dingen aanlopen. En ook de diversiteit van mijn werk. Ik kan mijn creativiteit erin kwijt. In het eten, maar ook op het gebied van marketing, personeel, inkoop en samenwerken.”
 “Trouwens, ik wil nog even terugkomen op de vraag wat ik zou doen als ik één dag alles zou mogen doen wat ik wil. Dan ga ik toch liever de hele dag racen in een raceauto.”

“DOE WAT JE LEUK VINDT EN GENIET!”



ONS KEUKENTEAM

FLEXIBEL, CREATIEF, GEZELLIG, ALTIJD IN VOOR EEN GEINTJE



TEAM SAMENSTELLING

Het keukenteam van Nielz bestaat op dit moment uit 33 toppers, deze collega's zijn onder te verdelen in onze kookwonders & spoehelden. Dagelijks werken zij met veel aandacht en passie aan de smaak en de presentatie van onze gerechten en zorgen zij er voor dat ons servies net zo straalt als onze tevreden gasten!

Samenwerken en zorgen voor een goed eindresultaat kan dit team als de beste. Stuk voor stuk zijn het hardwerkende aanpakkers die met hun positieve instelling & humor van elke werkdag een 'feestje' weten te maken.

WERKEN BIJ NIELZ

Wil jij ook onderdeel worden van de Nielz-familie en één van onze teams komen versterken? Vraag dan gerust aan een medewerker om meer informatie. Na een positief kennismakingsgesprek volgt er een proefdag. Op die manier krijg je een goed & volledig beeld van wat de werkzaamheden inhouden. Je kunt dan meteen ondervinden in wat voor een fijne werksfeer je hier aan de slag kan! Je kunt natuurlijk ook kijken op [Nielz.nl/vacatures](https://nielz.nl/vacatures) en een sollicitatieformulier invullen.

Hopelijk tot snel tot Nielz!





Grootkeukentechniek
Klimaatbeheersing

Jannink B.V. Marconistraat 4 Nijverdal
info@jannink.nl 0548 611 335

IN 2002 KOCHT NIELS CROCO'S EETCAFÉ. HIJ DOOPT HET OM TOT NIELZ. MET EEN BUDGET VAN 1000 EURO KON EEN LIKJE VERF WORDEN AANGEBRACHT EN BIJ DE KRINGLOOPWINKES WERDEN OUDE BOEKEN EN KOFFERS GEKOCHT TER DECORATIE. HET TERRAS BESTOND UIT VIJF TAFELS, MAAR DAAR KWAMEN SNEL MEER TAFELS EN STOELN BIJ. DE BOVENBUREN VERHUISDEN, BEIDE "BUREN" WERDEN GEKOCHT EN BIJ NIELZ GEVOEGD EN ER WERD DOOR DE JAREN HEEN HEEL WAT VERBOUWD. EEN OVERZICHT.....



20 jaar Nielz

Het voorcafé

Als eerst café De Pelicaen. Later werd dit Croco's en in 2002 Nielz Café-Restaurant.



2002



2002



2016



2020





In 2016 werd er een koppeling gemaakt tussen de panden van Nielz en Onwijz. De ijsalon verdween, kreeg een facelift en werd bij Nielz aangetrokken en werd Nielz Next Door.



2016



2020

Tijdens de verbouwing in 2020 werden de vijftien jaar oude liften vervangen.

Doorbraak Nielz naar Next Door “De koppelgang”



2019



2015



Van een rookruimte in 2013, met daarnaast het kantoor (hier niet zichtbaar) naar vergaderzaal.



De ruimte boven Club Nielz is anno 2022 op te delen in twee zalen en gezamenlijk of apart in gebruik als vergader- of feestzaal.

't Pakhuuz

Van woonhuis en kantoor naar rookruimte en volgens naar vergader- en feestzaal.



2019



De zolder was opslagruimte voor allerlei zaken. In 2019 is deze ruimte volledig verbouwd tot kantoor met spreekkamer.



2019



2015-2021

Van omkleedhok naar omkleedruimte met kleedkamer, lockers en toiletgroep in 2021.

De tweede verdieping

De personeelsverdieping

2021

Werd er jarenlang aan de achterkant van de bar wat gegeten door het Nielz team. Nu is er een echte kantine voorzien van TV, koelkast en airco. Pauze is nu echt ontspannen.





In 2008 kocht Niels café De Zaak . Er werd een doorbraak gemaakt tussen Nielz en De Zaak. Een schuifwand werd geplaatst. De Zaak werd Club Nielz. Met een eigen bar en zelfs een DJ booth. Op de eerste verdieping werden de toiletten geplaatst middels een aanbouw.

2008



Dag dakterras, hallo aanbouw.



Interieur café De Zaak.





De Zaak werd helemaal gestript en het dakterras werd omgetoverd tot de huidige toiletgroep met trap naar boven. De oude buitendeur is nog steeds de toegangsdeur naar het Pakhuys.



In eerste instantie werd de bar middenin de zaak aan de rechterkant geplaatst. Een jaar later werd deze verplaatst naar achteren.



De boekenkast maakte plaats voor een schuifwand.



De boekenkast kreeg een nieuwe plek.



2002



De eerste jaren van Nielz was het terras in de horeca nog onderbelicht, maar daar kwam, onder andere door het rookverbod in de horeca, verandering in. Terrassen werden steeds meer en beter benut en bezocht. Zo sierde een "prachtige" boog jarenlang de entree van het terras.

2012



2014



2015



De boog verdween en de rotanstoelen werden aangevuld met zwarte loungesets en nog weer later houten banken met vrolijk gekleurde kussentjes. En in 2020 werd het terras rigourens aangepakt. Nieuwe zonnenschermen, mega parasols en prachtig terrasmeubilair van Kees Smit Tuinmeubelen.

2016



2017



2020

Na de grote metamorfose in 2020 telt het terras van Nielz 240 zitplaatsen. Onder de heaters is het ook op minder warme dagen aangenaam om buiten te zitten, maar het wordt nog beter. Aankomend najaar wordt er een winterterras gemaakt.



20 jaar terras

Zoek de verschillen!

2022



Van 2002 tot 2004 was de (mini) keuken beneden. Toen de bovenburen verhuisden werd de keuken naar de eerste verdieping, "Next Floor" verplaatst. Iets later werden ook twee zaaltjes gemaakt, de "Ene" en de "Andere".



2013

Voor Next Door werd een mobiele keuken geplaatst. De lunchgerechten kwamen tijdelijk uit de geïmproviseerde keuken in Next Door



De keuken

Verhuisde van beneden naar boven



2018

2008-2013

Vanaf 2018



In 2017 vond er weer een verbouwing plaats. De ene zaal werd koel-vriescel en de andere zaal werd bij de keuken aangetrokken.



Vanaf 2005 werden De Ene en de Andere gebruikt als feest- en vergaderzalen, maar in het weekend kon je er rookvrij dineren. Hiermee liep Nielz vooruit op de later verplichte rookvrije horeca.



De Ene en de Andere

De zalen op Next Floor

2005



2018



In 2018 met de laatste keukenverbouwing namen we afscheid van de Ene en de Andere. De hele ruimte werd bij de keuken getrokken om deze zo optimaal mogelijk te kunnen inrichten. Boven Club Nielz werden nieuwe zalen gecreëerd, hierdoor kwam onder andere het kantoor te vervallen. Deze verhuisde naar de zolderverdieping.



WIE HEEFT AL DIE MOOIE FOTO'S GEMAAKT?

dat is gedaan door Mariëlle Lubbers van MARIGOLDTWELVE.

ONDANKS MARIËLLE'S GROTE VOORLIEFDE VOOR FOODFOTOGRAFIE HEEFT ZE BEHALVE DE PRACHTIGE FOODFOTO'S OOK VOL OVERGAVE ALLE FOTO'S GEMAAKT DIE BIJ DE INTERVIEWS STAAN. VISIE, PASSIE, INZET EN FLEXIBILITEIT DAT ZIJN DE WOORDEN DIE WIJ BIJ HAAR VINDEN PASSEN. EEN PRETTIGE SAMENWERKING WAARBIJ HAAR EN ONZE IDEEËN EEN GOEDE MATCH WAREN.

Marigoldtwelve Food Photography

“Smaakvolle food foto’s waarbij het water in je mond loopt, je spontaan trek krijgt en je niet kan wachten om het eten en de sfeer écht te proeven.” Beeld zegt zoveel meer dan woorden. Proef de sfeer, maak kennis met de gerechten en wordt meegenomen in een ultieme culinaire beleving. Of het nu gaat om foto’s voor menukaarten, kookboeken, websites, social media, verpakkingen of ander drukwerk: Marigoldtwelve staat voor sfeer en smaakvolle food photography en food styling! www.marigoldtwelve.com

Mariëlle over haar samenwerking met NielZ:

“Samen creatief zijn is het mooiste wat er is. Het team van NielZ, en in het bijzonder Tos, hebben ervoor gezorgd dat ik met heel veel plezier de mooiste foto’s heb mogen maken. Ik vind het dan ook heel bijzonder dat ik heb mogen meewerken aan dit fantastische magazine voor het 20-jarig jubileum van NielZ. Van harte gefeliciteerd! Op naar nog meer jaren met heel veel plezier, lekker eten, gezelligheid en mooie food foto’s!”

JOHAN GEERDINK

EEN LEVEN LANG TUSSEN DE EIENEN

Al jaren levert marktkoopman Johan Geerdink uit de Harbrinkhoek alle eieren voor de keuken van Nielz Café. “Dat ging toen zo: Ik liep een keer bij Nielz binnen en toen kwam ik Niels Mulder tegen. Ik zei: Bin ie Niels, ik bin de eierboer. Toen zei hij dat ik maar meteen door moest lopen naar de keuken. En zo is het gekomen.”



MARKT Johan Geerdink (van 1959) vertelt graag over kippen, eieren en de handel. De ene anekdote volgt op de andere. Tussendoor helpt hij de klanten op de markt in Almelo aan een doosje verse eitjes. Velen kent hij bij naam, en zij hem. Dat krijg je als er al meer dan vijftien jaar wekelijks staat met je kraam.

VADER Zijn vader had een boerenbedrijf en toen die in 1963 een trekkerongeluk kreeg, moesten er wat zaken worden aangepast.

“Hij was gehandicapt, dus bepaalde dingen konden niet meer. En in die tijd begon het in de buurt net een beetje op te komen met kippenstallen. Zo zijn wij er ook mee begonnen. Met kippen in kooitjes.” Het ging toen om zo’n 3000 tot 4000 legkippen.

KINDEREN “Na dat ongeluk kon mijn vader niet meer goed bukken.” En dat betekende dat de kinderen (er waren er negen) mee moesten helpen.

“Als wij tussen de middag thuis kwamen, moesten we eerst met drie man de schuur in om de eieren die op de onderste lade waren gelegd, op de middelste lade te leggen. Dan kon vader er beter bij.”

LEVEN Of dat een leuk klusje was? “Tja”, zegt Johan. “Het moest gebeuren, dus je deed dat gewoon. Met z’n drieën was het ook maar efkes. En vroeger was er geen nee. Dus als je thuiskwam, ging je snel de stal in, daarna eten en dan weer terug naar school.” Zo begon voor de jonge Johan een leven tussen de eieren. Want hij kwam er nooit meer vanaf.

SCHARREL In 1984, Johan was toen 25, nam hij het bedrijf van zijn ouders over, inclusief de koeien, de varkens en de kippen. Van de legkippen in kooitjes ging hij in 1991 over naar scharrel- en vrije uitloopeieren. Toen hij rond de eeuwwisseling door knieproblemen met het bedrijf moest stoppen, had hij ongeveer 20.000 kippen, goed voor 18.000 tot 19.000 eieren per dag.

TROTS Een deel daarvan verkocht hij op de markt in Nijverdal en op de markt in de Almelse wijk de Schelfhorst (sinds 1992). De rest ging naar kleine supermarkten in de regio. Eenmaal gestopt met zijn boerenbedrijf ging hij ook met eieren naar de centrummarkt in Almelo en, sinds een jaar of acht, ook naar Emmen. “Daar hebben ze me voor gevraagd”, klinkt het trots.

KWALITEIT Nu koopt hij zijn eieren in bij leverancier Evert-Jan van de Vis in Barneveld. “Daar ben ik zeker van een constante kwaliteit. Steeds hetzelfde voer, met extra mais, steeds op dezelfde tijd licht, goed water en altijd dezelfde temperatuur in de stal. Kippen hebben veel belang bij een goede dagstructuur. Doe je op een dag een uur later het licht aan, zijn ze meteen van de leg.”

**BIN IE NIELS,
IK BIN DE
EIERBOER.
EN ZO IS HET
GEKOMEN**



**HET PERFECT
GEKOOKTE EITJE
VOLGENS JOHAN**

Laat de eieren (maat m of l) in koud water aan de kook komen. Zodra het water kookt laat je ze nog 110 seconden doorkoken en dan spoel je ze af met koud water.

BLIJ EI Het spreekt vanzelf dat Johan Geerdink ook zelf een lekker eitje niet afslaat. Gekookt - in koud water aan de kook brengen, dan nog 110 seconden laten doorkoken en afspoelen met koud water - of gebakken. "Elke zondagmorgen bak ik drie eieren en die doe ik op drie boterhammen met ham. Wat lekkere kruiden erop en klaar" Zo is Johan elke zondag weer een blij ei.





Onze rol bij Nielz!

LEVERANCIER VAN DE SCHOONMAAKARTIKELEN





Simone & Eva

IN GESPREK MET DE 'OUDE' MEDEWERKER PERSONEELSZAKEN EN HAAR OPVOLGER

MENSEN MAKEN HET BEDRIJF BIJ NIELZ'

De één begon zestien jaar geleden als assistent bedrijfsleider bij Nielz Café en werd, na een paar tussenstapjes, medewerker personeelszaken. Dat motiveerde haar zo, dat ze studies in die richting ging doen. De ander werd ruim een half jaar geleden haar opvolger, na de opleiding Personeel en Organisatie en werkervaring 'op HR afdelingen' bij meerdere bedrijven. Aan tafel met Simone Adry en Eva van Maastricht. Een gesprek over verschillen, maar vooral ook overeenkomsten. Over één ding zijn de 'oude' en de 'nieuwe' op personeelszaken/HR het meer dan eens.
"De mensen maken het bedrijf bij Nielz".
En dat gaat best ver.

"Toen ik vertrok, moest ik echt een stukje onthechten", vertelt Simone. "Het team voelde als familie. We hebben zo veel lief en leed met elkaar gedeeld." Eva herkent wat haar voorgangster zegt. "Ik ben hier dan wel nieuw, maar het voelt niet nieuw. De organisatie, de mensen, het is allemaal even warm en hartelijk."

VOLWASSENER

Maar even terug naar het begin, naar Simone dus. "Toen ik hier in juli 2006 begon, was het bedrijf een stuk kleiner. Ik denk minder dan vijftig medewerkers. Door de jaren heen is de organisatie volwassen geworden, maar ook een heel stuk groter."

Dus ook op het gebied van personeelszaken werd er meer gevraagd.” Zeker toen er ook nog werd uitgebreid met Onwijz en Zuid.

“Ik had geen achtergrond op het gebied van personeelszaken, maar ik vond het belangrijk me daarin te ontwikkelen. Ik merkte dat ik sowieso de behoefte had om wat te gaan leren.” Dat gebeurde in de avonduren. En het bleef niet bij één opleiding: na NLP practitioner en een master volgde Simone ook nog een opleiding tot vertrouwenspersoon. En een paar maanden geleden is ze begonnen aan de hbo-opleiding Social Work. Dat had alles te maken met haar vertrek richting de zorg.

GELUKKIG

“Ik merkte dat ik nog dichterbij mensen wilde werken. Daar word ik namelijk heel gelukkig van; het verhaal achter een verhaal horen en kijken wat ik daarin kan betekenen. Ik heb gemerkt dat ik het heerlijk vind om de boeken in te duiken en te kijken hoe de psyche van de mens in elkaar zit. En na zestien jaar Nielz was ik ook op zoek naar een nieuwe uitdaging voor mezelf. Ik wist ook dat er bij Nielz op HR-gebied veel stond te gebeuren, maar ik voelde dat ik dat niet meer ging doen.”

Tot Simones opluchting was er binnen de organisatie begrip voor haar keuze. “Ik heb daar met Niels heel goed over kunnen praten. Zoals ik door de jaren heen altijd een heel prettig contact heb gehad, met zowel de medewerkers als met Niels zelf. Hierbij ging het niet altijd alleen over zakelijke kwesties maar ook over persoonlijke dingen. Ik ging al die jaren dan ook fluitend naar mijn werk. Daarom was die periode van de lockdown ook zo moeilijk. Ik miste mijn collega’s, de reuring en het contact. Daar kwam bij dat veel personeel werd gedetacheerd. Dan wordt het stil in het bedrijf en verdwijnt ook een beetje de ziel. Want de mensen maken het bedrijf, zeker bij Nielz.”

“Simone en Eva vinden elkaar in hun warme belangstelling voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Eva vertelt dat Nielz café net met een proefplaatsing van iemand bezig is. “Met name jongeren die vastgelopen zijn, kunnen hier hun vertrouwen terugkrijgen. Want de sfeer is heel vriendelijk, iedereen is collegiaal en wil helpen. Als je de balans op de werkvloer tussen deze jongeren en de mensen met wat meer ervaring goed in de gaten houdt, kunnen ze je als medewerker echt verrassen.”

TOEGANKELIJK

Ook opvolgster Eva koos heel bewust voor een nieuwe stap in haar carrière, maar dan dus naar Nielz Café. “Ik wilde naar een kleiner bedrijf dan waar ik gewerkt had, en heb ook heel goed gekeken naar de cultuur en de sfeer. Ik heb bijvoorbeeld bij VDL gewerkt en daar was ik verantwoordelijk voor zoveel mensen, die ga je nooit allemaal leren kennen. Je weet nooit echt wat er allemaal speelt. Ik wilde naar kleiner, persoonlijker maar ook toegankelijker. Naar dichterbij de mensen.”

En de overstap bevalt. “De organisatie is heel warm en heel hartelijk. Ik ben hier nieuw, maar dat voelt helemaal niet zo. Misschien is dat ook het verschil tussen de horeca en technische bedrijven. Ik heb hier ook te maken met veel jongere mensen.” Nu is het aan haar om iedereen te leren kennen. “Want ik werk maar drie dagen, en we zijn zeven dagen in de week open. Met de vaste medewerkers heb ik al wel veelvuldig contact, maar er zijn oproepkrachten die ik na een half jaar nog niet goed ken. De deur staat in ieder geval altijd open.”

Uiteindelijk, zegt Eva, wil ze er zoveel mogelijk zijn voor het werkplezier en een goeie werk/prive balans van de medewerkers. “Want zonder hen is er geen Nielz Café. Dit zo goed mogelijk ondersteunen en faciliteren. Waar hebben medewerkers behoefte aan? We kijken daarbij heel goed naar hoe we mensen in hun kracht kunnen zetten en hoe we ze kunnen helpen in hun persoonlijke ontwikkeling.

“We willen meer zijn dan een werkgever die aan het einde van de maand het salaris overmaakt”

HET IS EEN MOOIE DAG OM JE TE FELICITEREN

Geniet van deze mooie mijlpaal. Op naar de volgende!
We maken daar graag weer deel van uit.

Reflex is voorloper op gebied van duurzaamheid

De textielindustrie is namelijk één van de meest vervuilende industrieën. Bij Reflex verplichten we onszelf om goed op de hoogte te zijn van duurzame doelstellingen en initiatieven van onze leveranciers. We zijn transparant en vertellen een eerlijk verhaal. Hierdoor mogen wij ook trotse leverancier zijn van T'riffic, een 100% circulaire kledinglijn. Nielz draagt ook de circulaire kleding van T'riffic.



Reflex biedt met haar retourlogistiek ook de mogelijkheid om gedragen bedrijfskleding te recyclen. Zo maken we de cirkel (bijna) rond. Onze retourlogistiek werkt eenvoudig. Afhankelijk van de doorloop plaatsen wij een recyclecontainer op locatie en komen we die op afroep ophalen.

Meer informatie
over onze services



Online bestellen

Volledig inzicht en eenvoudig online bestellen? Dat kan met ons Kleding Management System. Geen administratieve rompslomp meer in Excel. Ons systeem biedt volledig inzicht in verbruik en bestellingen. Hierdoor behoud je de controle en bespaar je veel tijd!

We richten het systeem in naar jouw wensen, waarbij je kunt kiezen uit veel opties. Om het compleet te maken voegen we het logo van je bedrijf toe en is het mogelijk om zelf teksten te plaatsen.



TOP-BEACHVOLLEYBAL VOOR DE DEUR VAN NIELZ

IN DE WEEK VAN MAANDAG 4 TOT EN MET ZONDAG 10 JULI STAAT ALWEER DE 4e EDITIE VAN BEACH ALMELO OP HET PROGRAMMA. HET MIDDELPUNT VAN DIT EVENEMENT IS HET MARKTPLEIN, PAL VOOR DE DEUR VAN NIELZ CAFÉ. WAAR DE HELE WEEK MAATSCHAPPELIJKE EN COMMERCIËLE ACTIVITEITEN WORDEN GEHOUDEN. NIELZ IS SAMEN MET SPORTBEDRIJF ALMELO, SPORTWORX EN STICHTING BEACH ALMELO EEN VAN DE ORGANISATOREN,



Kenneth Verwaal van sportevenementenbureau Sportworx ziet ergens in 2018 bij Nielz Café een man in vrouwenkleren en met een pruik op naar buiten lopen. Kenneth is op dat moment met mensen van Sportbedrijf Almelo wat pleinen in de stad aan het bekijken, op zoek naar een geschikte locatie voor de voorronde van de eredivisie beachvolleybal. De man/vrouw stelt zich voor als Niels Mulder en legt uit dat hij er normaal niet zo uitziet. “Maar vandaag is het personeelsfeest, en dan mogen ze alles met me doen.”

BOUWPUT

En hoewel het plein op dat moment nog één grote bouwput is, is Sportworx, dat opereert in opdracht van volleybalbond NeVoBo, toch overtuigd. Of dat met de outfit van Niels te maken heeft of met de plannen van de gemeente Almelo om het water tot dit punt in de stad terug te brengen, houdt Kenneth even voor zich. “Maar feit is dat de combinatie van water en ‘beach’ natuurlijk wel heel mooi is”, zegt Sander ten Tusscher van Sportbedrijf Almelo. “En daarbij komt dat de afmetingen van dit plein ook het meest geschikt waren.”

TERRAS

Zo werd in de zomer van 2019 het eerste beach evenement gehouden op het Marktplaatsplein. Met, in afwijking van veel andere eredivisiesteden, een groot terras in plaats van alleen maar tribunes rond het ‘centre court’. “In het begin was niet iedereen in onze organisatie enthousiast, vanwege de bouwput, en de afstand naar Almelo”, zegt Kenneth. “Maar in Almelo is wel de meerwaarde van een terras gebleken. We hebben de tribunes in andere speelsteden afgeschaft, omdat een terras veel meer doet voor de sfeer. En inmiddels hebben ook alle spelers een warm gevoel bij de gastvrijheid van Almelo.”





links: Sander, midden: Niels, rechts: Kenneth.

TOONAANGEVEND

Hoewel twee jaar Corona de groei van het evenement wat in de weg heeft gestaan, zijn de initiatiefnemers ervan overtuigd dat Beach Almelo nu de weg omhoog heeft gevonden. Sterker nog, Niels Mulder denkt dat het één van de toonaangevende evenementen van Almelo gaat worden. Zeker ook nu het Havenfestival in hetzelfde weekeinde wordt gehouden. “Het is de bedoeling dat mensen gewoon weten dat ze in die week in het centrum van Almelo moeten zijn, en nergens anders. Omdat er daar dan voor iedereen wat te doen is”, aldus Niels.

HOOGTEPUNT

Want, zoals gezegd, Beach Almelo beperkt zich zeker niet tot het weekeinde van 9 en 10 juli, al is dat natuurlijk wel het sportieve hoogtepunt met de Eredivisie Beachvolleybaltour. Maar in de dagen eraan vooraf is er volop gelegenheid om, danwel sportief, danwel op het terras, te genieten. Dat begint met een horecatoernooi op maandag, er is een bedrijventoernooi op donderdag- en vrijdagavond en de wedstrijden in de derde editie van de Twente Cup Beach worden op woensdagavond gespeeld.



DOELGROEPEN

Maar het programma heeft veel meer doelgroepen dan alleen de volleyballers van allerlei niveau. Van dinsdag tot en met vrijdag is er elke ochtend een jeugdprogramma bij Beach Almelo. Dinsdagmiddag is er een clinic valpreventie voor ouderen, woensdagmiddag zijn de allerkleinsten welkom bij Nijntje Pleintje in het Zand. En dan is er ook nog ruimte in het zand voor een verenigingenavond (dinsdag) en de bezoekers van de buitenschoolse opvang (woensdag-, donderdag- en vrijdagmiddag).

FANTASEREN

Het programma maakt duidelijk dat de organisatie op een zo breed mogelijke groep mensen mikt. Mensen die willen genieten van top-beachvolleybal, maar ook mensen die zelf actief willen zijn in het zand. Om al die deelnemers op te vangen wordt er overigens ook gespeeld op het terrein van Sportpark Almelo. Maar stiekem fantaseren de drie ook al over een tweede speellocatie in de binnenstad. “Want het zou jammer zijn als we bij zo’n mooi evenement mensen moeten teleurstellen.”



Meer informatie over Beach Almelo is te vinden op www.beachalmelo.nl

“**BEACH ALMELO IN COMBINATIE MET DE HAVENDAGEN WORDT EËN VAN DE TOONAANGEVENDE EVENEMENTEN VAN ALMELO.**
IN DIE WEEK MOET JE IN ALMELO ZIJN.”

**Verkrijgbaar
bij Nielz**



COACH VAN NIELZ

**GROEIEN
&
GENIETEN**

SAN VAN DER MEER



GROEIEN BIJ NIELZ, MET DE HULP VAN COACH SAN

Hij is een opvallende verschijning tussen de medewerkers van Nielz Café, en niet alleen vanwege zijn 2 meter en 2 centimeter. San van der Meer (37), die in het verleden vijf jaar lang bij Nielz drankjes en eten serveerde aan de gasten, is er nu coach voor een deel van het personeel. Hij voert gesprekken, geeft trainingen, op het persoonlijke vlak, maar ook professioneel.

“Ik wil meer zijn dan alleen een werkgever”, legt Niels Mulder uit. “Ik vind het prachtig als ik kan bijdragen aan de persoonlijke ontwikkeling van mijn medewerkers. Het gaat me daarbij niet in de eerste plaats om het belang van Nielz, ik wil mijn mensen graag iets meegeven.” Coach San is nu aan de slag met de 5 leden van het managementteam. Maar het is de bedoeling dat op termijn alle fulltimers die dat willen, met een coach aan de slag kunnen.

Het bijzondere contract is mede een gevolg van de vriendschap tussen de twee mannen, en het feit dat San als coach met succes actief is bij Kees Smit Tuinmeubelen, waarvan de eigenaar een gezamenlijke vriend van de twee is. Maar dat is het niet alleen. “Het heeft er ook mee te maken dat ik San als professional volledig vertrouw. Anders zou ik hem niet laten werken met het belangrijkste onderdeel van mijn bedrijf: het personeel”, zegt Niels Mulder.

Terug naar San. Die werkte na zijn studie bedrijfskunde - met dus zijn bijbaan bij Nielz - bij meerdere bedrijven, voor hij in 2018 de stap zette om als coach aan het werk te gaan. Dat was niet zo verrassend als het misschien lijkt. “Mijn moeder is al tientallen jaren coach en teamcoach. Als tiener wil je er natuurlijk niet aan dat dat ook iets voor jou zou kunnen zijn, maar later nam de interesse steeds meer toe.”

Daar komt bij dat San het zelf ook altijd prettig vond om gecoacht te worden. “Ik heb vroeger op hoog niveau volleybal gespeeld. En ik vond het heerlijk om aanwijzingen te krijgen. Ik ging daar ook heel fanatiek mee aan de slag, dook er maximaal in om het beste uit mezelf te halen. Te groeien.” En dat groeien is ook het woord waarin de coach en de horecamaan elkaar vinden. “Of het nu persoonlijk of bedrijfsmatig is, ik wil mijn mensen graag zien groeien en genieten”, zegt Niels.

Een belangrijke rol in de groei van San speelde een coach bij zijn eerste werkgever. “Ik deed een traineeship van tweeënhalf jaar bij Ormit. Daarbij werd je gecoacht, zowel in je persoonlijke als in je professionele ontwikkeling. De coach daar slaagde er in de eerste twee gesprekken al in zoveel bij me naar boven te halen, heel bijzonder.” En die ervaring gunt hij elke nieuwe coachee.



DE KRACHT VAN COACHING

San richt zich daarmee vooral op zogenoemde young professionals, mensen die aan hun eerste (of tweede of derde) klus als leidinggevende bezig zijn. Of die mensen nu bij Philips, ASML, in de horeca, de autoindustrie of de tuinmeubelen werken, en of de vragen nu persoonlijk, of meer werkgerelateerd zijn, dat maakt niet zoveel uit. “Het belangrijkste is luisteren, voelen en je inleven. Maar ook de moed hebben om eens iets bij iemand op tafel te gooien.”

Dat hij zelf ook ervaring heeft opgedaan als zo'n young professional, ziet San niet automatisch als een voordeel. “Ik geloof er ook niet zo in dat je mensen met een burn-out alleen kunt helpen als je zelf ook een burn-out hebt gehad.

Het gaat namelijk niet om mijn ervaringen, maar om de vraag van de ander. En wat zit er achter die vraag. Als het je lukt dat mensen zich veilig voelen en dat ze zich kwetsbaar durven opstellen, dan kun je met ze de diepte in. Dat vind ik gaaf.”

En lukt dat ook met de mensen van Nielz? “Ik heb net een serie gesprekken achter de rug. Ik denk dat we al goed op weg zijn. Ik merk al wel dat de leidinggevendenden opener tegen elkaar zijn.” Niels voegt toe: “het is als leidinggevende ook goed om te weten waar je kracht, maar ook je uitdaging ligt en daar goed mee om te gaan. Als je daar open over bent, dan kunnen anderen op de werkvloer je ook helpen.”

De gedrevenheid voor het coachen straalt ervan af bij San. Maar hoe ver gaat hij daarin? Kan hij nog een gesprek voeren zonder meteen in de coachrol te schieten? En hoe gaat dat thuis? “Ha ha, nee, daar hoef ik dat niet te doen. Ze zien me aankomen. Maar ik ben ook maar een mens, dus af en toe zeg ook thuis wel eens iets in die richting. En dan zegt mijn partner: Als ik een coach nodig heb, zoek ik er zelf wel eentje.”



**“AFSTEMMEN OP DEZELFDE
GOLFLENGTE EN ELKAAR
BEGRIJPEN VERBETERT
DE COMMUNICATIE”**



SAN.
RUIJTE VOOR GROEI



TenWolthuis

INSTALLATIETECHNIEK

TEN WOLTHUIS

Kleinbouw en installatietechniek

Verbouwing of renovatie?

Ten Wolthuis biedt een all-in service.

Eén aanspreekpunt voor de complete verbouwing. Wij hebben ruime ervaring met dakrenovatie, isolerende maatregelen, tegelwerk, stukadoorswerk, vloerverwarming, cv-ketels, waterontharders, maar ook het realiseren van complete uitbouwen, erkers en badkamers.

Met een team van ervaren personeel zorgen wij voor de realisering van uw (ver)bouwproject.

TenWolthuis

KLEINBOUW



TEN WOLTHUIS & NIELZ

Al jaren is Ten Wolthuis dé installateur van Nielz.

Een lekkage verhelpen, een kraantje vervangen, CV onderhoud, een wasmachine aansluiting maken, elektrastoring verhelpen, airco's plaatsen, camerasystemen ophangen, een meterkast plaatsen, de elektrische zonwering aansluiten.....wat hebben Frank en zijn team niet bij ons gedaan? Voor een bedrijf als Nielz is Ten Wolthuis onmisbaar.

Niels Mulder

HOE GAAT HET NU MET MAIKEL?

VIJF KEER MAIKEL OVER NIELZ

Maikel Veldhuis was 22 toen hij, in 2003, bij Nielz Café aan de slag ging. Hij zou er, met een kleine onderbreking, tot de laatste dag van 2018 blijven. Ook was hij bedrijfsleider bij lunchroom Onwijn en bij Zuid eten&drinken. Sinds 2019 werkt Maikel bij Advise in Almelo. Een gesprek, met een bekend gezicht, op het terras van Nielz. Onder het genot van een krachtige espresso.

WERKEN BIJ NIELZ

“Het leukst aan het werken bij Nielz was het contact met de gasten en het creëren van een huiskamer waar iedereen in Almelo zich thuisvoelt. Dat mensen zich verbonden voelden met Nielz Café, de vele feestjes die er waren. Van trouw- tot pensioenfeestjes. Maar ook zeker de gezelligheid met het team en de relaties die zijn ontstaan op de werkvloer. Wat me nog altijd bijstaat is Koninginnedag. Knetterdruk, knallen met een groot team en dan aan het eind van de dag opruimen en naborrelen. Geweldig.”

LEREN BIJ NIELZ

“Wat ik geleerd heb bij Nielz. Pff, zoveel. Het werken hier heeft me gevormd tot de persoon die ik nu ben. Ik heb er heel veel mensenkennis opgedaan, heb geleerd om leiding te geven, een teamgevoel te creëren. Maar ik heb ook de kans gekregen om, samen met Tos, het merk Nielz verder te ontwikkelen, de vaste klantenkring uit te bouwen, net als het merk Onwijn. En wat ik hier heb geleerd, komt me ook in mijn huidige werk nog van pas.”

REURING BIJ NIELZ

“Bij Nielz proberen we altijd onderscheidend te zijn, dingen te ondernemen die anderen niet doen en op die manier mensen naar ons toe te trekken en aan ons te binden.

De kampioenschappen latte art die we naar Almelo hebben gehaald. We hadden als eerste horecabedrijf in Twente echte barista's in dienst. Ook schieten me nog de verschillende proeverijen te binnen, rosé, whisky, een paddenstoelenproeverij en een proeverij van schaal- en schelpdieren. Dingen bedenken die er nog niet waren, vooral voor de reuring, daar staat Nielz voor.”

KOFFIE BIJ NIELZ

Koffie, wat heeft Maikel daar toch mee? “Ik denk dat dat komt door een vertegenwoordiger van een koffieleverancier die jaren geleden bij ons kwam. Die heeft me de verschillende smaken van koffie leren proeven en me ook trainingen gegeven. En dat viel in vruchtbare aarde. Ik ben barista geworden, ben jarenlang vrijwilliger geweest bij het jaarlijkse koffiefestival in de Westergasfabriek in Amsterdam. Da's overigens ook weer typisch Nielz, dat ik de ruimte heb gekregen om me hierin verder te ontwikkelen.”

LEVEN NA NIELZ

“Ik ben de eerste keer bij Nielz weggegaan omdat de boel eigenlijk gewoon goed liep, en dan denk je dat het een goed moment is om verder te kijken. Er kwam toen een aanbod vanuit Dock 19. Dat heb ik toen een jaar gedaan. De tweede keer, eind 2018, had mijn vertrek er alles mee te maken dat ik een nieuwe uitdaging wilde. Ik liep tegen de 40 en dan ga je nadenken. Ik volgde Advise al op de socials, en toen ben ik daar terechtgekomen. Bij Advise heb ik overigens nog steeds veel aan de vaardigheden die ik bij Nielz heb geleerd en ontwikkeld. Zoals plannen en organiseren, snel schakelen, mijn stressbestendigheid, geen 9 tot 5 mentaliteit.” In mijn vrije tijd kom ik nog graag bij Nielz. Het is en blijft een heerlijke plek om te zijn.

“ **PLANNEN EN ORGANISEREN, SNEL SCHAKELLEN, STRESSBESTENDIGHEID, GEEN 9 TOT 5 MENTALITEIT. DAT HEB IK BIJ NIELZ GELEERD.** ”

“Maikel heeft in de 14 jaar dat hij hier werkzaam is geweest, een erg belangrijke rol gespeeld in de groei en ontwikkeling van Nielz.”

Niels Mulder



WIE

MAIKEL VELDHIJS
LEEFTIJD

41

WOONPLAATS

Almelo

BURGERLIJKE STAAT

Samenwonend

HUIDIGE WERKGEVER

Adwise

FUNCTIE

Operationeel manager

Adwise Academy



We blinddoekten Henk-jan en lieten hem vijf soorten harde worst proeven, natuurlijk ook Skier Wöske. Nieuwsgierig naar de foto's en het filmpje daarvan? Check nielz.nl/achterdeschermen of scan de QR code.



OVER SKIER WÖSKE

Spanje staat bekend om z'n llonganissa en fuet.
In Nederland kennen we vooral de Drentse Kosterworst
en de Groninger Metworst.

In 2015 kwamen hardeworstliefhebbers Henk Jan, Dennis en
Vincent op het lumineuze idee om een eigen worst te maken.

Maar dan wel op zijn Twents.

Zo werd Skier Wöske geboren. Een ambachtelijke Twentse worst,
groot van stuk. Gemaakt van alleen de allerbeste, pure ingrediënten.
In verschillende smaken, allemaal met een stevige bite.

Heb je weleens een borrelplank ham/kaas besteld bij Nielz?

Dan heb je Skier Wöske ook al eens geproefd.

OOK VERKRIJGBAAR IN DE SERIE SKIER WÖSKE:
SKIER WÖSKE MINI, SKIER BIERTJE, SKIER PLANKJE, SKIER SAUSJE

“ **WEES GEWAARSCHUWD, ALS JE
ZE EENMAAL OP Z'N TWENTS
HEBT GEPROEFD.....** ”



It's all about the details



MEUBILAIR ONTWERP REALISATIE

Jouw partner voor de brede
hospitalitybranche

www.kaja.nl

NIELZ

TEGELSPREUKEN

WEET JE WEL WAT DAT KOST OP JAARBASIS?

ajus verdomme

WAT? DAT KAN NOOOOIT!

ik heb al zoveel koffie gehad,
doe mij maar een borreltje

AAN DE KANT OF IN DE KRANT

zoepen schrijf je toch met een **s**?

**WIL JE NIET TEGEN MIJ PRATEN ALS
IK EEN FOUT MAAK?**

zijn dat vrienden van je?

MAAR IK KEN NIELS

ja maar.....

♡
NIELZ &
♡
DE LIEFDE







Anne-Marèl & Bas

SAMEN SINDS: zomer 2016

De lovestory: Bas is in 2013 bij Onwijz begonnen. En toen Nielz en Onwijz aan elkaar waren gekoppeld is hij gaan werken in de baristahoek. Marèl begon in de zomer van 2016 bij Nielz in de bediening. Toen het zomer werd kwamen ze elkaar steeds vaker tegen op het gezamenlijke terras, ook na het werk met het nazitten en stappen met collega's. Ze planden stiekem een date. Echter een collega zag hen zitten, maakte een foto en zette deze in de Nielz Snapgroep. Dubbel gesnapt dus. Bas werkt inmiddels alweer twee jaar bij Maxiixi in Almelo als Marketeer. En Marèl sinds haar afstuderen een jaar bij Ernst & Young als Data Science Consultant. Wat ze in hun huidige baan hebben aan hun bijbaan bij Nielz? Volgens Bas is er geen enkele situatie waar hij niet uitkomt qua communicatie. Hij heeft zoveel ervaring opgedaan met verschillende soorten mensen. Marèl is het hiermee eens en vult aan dat ze heeft geleerd stressbestendig te zijn. Iets anders dat overgebleven is uit de Nielztijd is dat ze nog steeds regelmatig contact hebben met oud-collega's. Daarnaast speelt Bas nog steeds bij de voormalige Nielz band die nu After Hours heet.



Berend-Jan & Florence

SAMEN SINDS: januari 2019

Deze lovebirds waren al een setje voordat ze met elkaar gingen samenwerken bij Nielz in de bediening.

Ze draaien nu vaak samen de sluitdienst. Zorgen dat alles wordt opgeruimd, schoongemaakt en klaargezet voor de volgende dag, gezellig naborrelen met wat collega's en dan veilig samen naar huis.

Berend-Jan combineert een studie Commerciële Economie met drie dagendiensten of avonden per week werken bij Nielz. Florence werkt twee dagen in de week en studeert Creative Business. Aan samenwonen denken ze nog niet. Ze wonen 10 minuten van elkaar af en zitten in Enschede op school. Zonde van het geld om nu al samen te gaan wonen.

Wat er zo leuk is aan het werken bij Nielz?

Het contact met gasten en de collega's die voor een deel ook vrienden zijn geworden. #Nielzfamily



Arjan & Mariska

SAMEN SINDS: 2000

Arjan begon in 2006 als sous-chef bij Nielz, Mariska volgde Arjan in 2008 en begon in de bediening. Ze werkten anderhalf jaar samen tot Mariska stopte om voor haar moeder te gaan zorgen als mantelzorger.

Voordat ze bij Nielz begonnen hadden ze als stel al samengewerkt, bij Miracle Planet in Enschede. Ze wisten al dat ze samen bij één werkgever konden werken.

In de tijd dat ze bij Nielz werkten verliep de communicatie tussen de keuken en de bediening nog niet via oortjes, maar via de telefoon. Hierdoor verliep de communicatie tussen de afdelingen niet altijd even soepel. Om deze reden werd Mariska regelmatig tactisch ingezet om de keuken, lees Arjan, te bellen. Het stel heeft inmiddels één zoon.

Arjan wilde hierdoor graag overdag werken. Hij is daarom in 2013 bij de Hanos gaan werken. Alleen Arjan miste het koken zo en stapte na anderhalf jaar toch weer over naar de horeca. Hij ging aan de slag bij Ribhouse Texas in Boekelo.

Mariska werkt, naast dat ze nog steeds voor haar moeder zorgt, tegenwoordig ook in de zorg bij Carrint Reggeland. Hier heeft ze nog tijdens de lockdowns samengewerkt met gedetacheerde medewerkers van Nielz.

Hoe ze aan hun tijd bij Nielz terugdenken? Het was vaak hectisch en druk, maar het hechte team en de leuke gasten zorgden ervoor dat ze met plezier naar hun werk gingen.



Alice & Bert

SAMEN SINDS: 2001

Alice kwam in 2006 als stagiaire voor de opleiding gastvrouw werken bij Nielz. Ze had toen al verkering met Bert. Na haar stage mocht ze niet meer weg en kreeg ze gelijk een full-time contract.

In 2021 heeft Alice afscheid genomen om een carrière-switch te maken. Ze kreeg de mogelijkheid om bij een apotheek te gaan werken en volgt nu een opleiding voor apothekersassistente.

Zeven jaar geleden heeft Bert, hij heeft een klussenbedrijf, als eerste klus bij Nielz de toiletten verbouwd. Dat is toen zo goed bevallen dat hij inmiddels heel wat uren per jaar doorbrengt bij Nielz om allerlei aanpassingen en verbouwingen te doen. Bert hoort niet alleen bij het meubilair, hij maakt het ook.

Samenwerken hebben Bert en Alice bij Nielz niet echt gedaan. Thuis doen ze dat wel en dat is ook wel nodig natuurlijk in een gezin met inmiddels drie stoere kleine mannen.

De meest gedenkwaardige klus die Bert bij Nielz heeft gedaan is de verbouwing van het voorcafé, waarvoor hij in vijf dagen tijd zeventig uur bij Nielz heeft gewerkt, zelfs midden in de nacht.

Of Alice haar oude werk mist? Nee niet echt, ze was gewoon na 14 jaar Nielz toe aan een andere uitdaging en het bevalt haar erg goed bij de apotheek. Het klantencontact heeft Alice ook wel bij de apotheek, maar dat is wel anders dan in de horeca.





Thirza & Sander

SAMEN SINDS: 2015

Wonen samen sinds juli 2020

De Tinderliefjes. Een match op Tinder leidde tot een date in Groningen waar ze beiden studeerden en in de horeca werkten. Inmiddels wonen ze samen in Almelo.

Sander werkte naast zijn vervolg studie bij Bakker Bart in Almelo. Toen Thirza ging samenwonen in Almelo met Sander ging ze aan de slag bij Nielz. Sander kreeg thuis mee hoe leuk het werken was bij Nielz en maakte vrij snel daarna de overstap. Nu wonen en werken ze samen. Thirza studeert nog naast haar werk, Gezondheid en Technologie. Ze wil uiteindelijk ook assistent worden.

Ze werkt om haar studie te kunnen bekostigen. Waarom ze graag bij Nielz werkt? Ze houdt van de horeca. En Nielz is het leukste horecabedrijf van Almelo!

Ze heeft door haar werk bij Nielz inmiddels een vriendenkring opgebouwd en is buiten het werk om ook vrienden met een aantal collega's geworden.

Sinds februari werkt Sander drie 3 dagen in de week als fysiotherapeut. Daarnaast werkt hij nog één dag (vaker twee) in de week bij Niels omdat dat gewoon heel erg leuk is. Ze zien zichzelf als een goed team op het werk. Ook al zijn ze soms wat directer naar elkaar. Daar weten ze allebei goed mee om te gaan.



Laurens & Manon

SAMEN SINDS: Januari 2012(11 jaar verkering)

Laurens, toen 17 jaar oud, liep vijftien jaar geleden op een middag bij Nielz naar binnen om te vragen of er een baantje voor hem was. Arjan (red. Arjan & Mariska) kwam vanuit de keuken naar beneden en vroeg of hij als afwasser zou willen werken. Laurens is die avond direct begonnen.

Een half jaar later kwam Manon bij Nielz café in de bediening werken. Laurens was inmiddels ook werkzaam in de bediening. En zo leerden ze elkaar kennen. Het duurde toch nog een jaar voordat ze wat met elkaar kregen.

Doordat ze na werktijd vaak met collega's in de Stam en de Waag gingen nazitten leerden ze elkaar beter kennen en sprong na een jaar de vonk over.

Toen Manon ging studeren, Maatschappelijk werk en Dienstverlening, werkte Laurens nog bij Nielz. Op een gegeven moment was hij toe aan nieuwe uitdaging. Na Nielz café heeft Laurens gewerkt bij achtereenvolgens de Kampkuiper in de Maria Parochie en Tante Stoof in Hellendoorn. Een half jaar geleden is hij gestopt met de horeca en is hij begonnen met de opleiding tot elektromonteur. Sindsdien werkt hij ook in de bouw als zij-instromer. Dat is pittig. Vijf dagen in de week werken en 2 avonden in de week naar school. Manon heeft jaren gewerkt als ambulante hulpverlener en is dit voorjaar begonnen bij woningstichting St. Jozef als frontofficemedewerker. Ze hebben samen twee kinderen. Als we ze vragen wat ze is bijgebleven aan de tijd bij Nielz. Dan zeggen ze beide de leuke ervaring om met een grote groep mensen samen te werken en het opdoen van mensenkennis tijdens hun werk.



♥ Robert & Maaïke

SAMEN SINDS: Eind 2009

Robert werkte zo'n 15 jaar bij Nielz, van 2002 tot 2017. Maaïke heeft ongeveer 5 jaar bij Nielz gewerkt. In de periode van 2008 tot 2013. Beiden hebben in deze periode zowel part-tijd als full-time gewerkt.

Robert vertelt dat hij meteen van slag was toen hij Maaïke voor het eerst zag. Pas een half jaar later, met de kerstborrel, spraken ze elkaar voor het eerst echt. Maaïke werkte namelijk bij Onwijs en Robert bij Nielz, beide zaken opereerden toen nog onafhankelijk van elkaar.

Maaïke was niet een makkelijke prooi voor Robert. Hij heeft echt z'n best moeten doen om Maaïke te krijgen. Uiteindelijk is het gelukt en na dertien jaar zijn ze nog heel gelukkig samen. Hun favoriete plek om af te spreken was de Twee Wezen in Hengelo. Liever niet in Almelo, want ze werkten beide in de horeca en kwamen dan regelmatig bekenden tegen.

Het stel heeft twee jonge kinderen en ze wonen nog in Almelo. Robert werkt nu als teamleider productkwaliteit bij Kees Smit en Maaïke is gaan werken bij Het Noordik als lerares geschiedenis en is daar sinds vier jaar teamleider.

Maaïke heeft nog altijd veel contact met één oud-collega, Anke. Robert spreekt nog regelmatig af met een aantal oud-collega's. Ze zijn nog steeds met regelmaat te vinden met hun gezin bij Nielz.

Robert spreekt bijna elke donderdagavond af met zijn vriendengroep, waar Niels ook een onderdeel van is.

Op hun tijd bij Nielz kijken ze met genoegen terug. Het waren mooie jaren met veel gezelligheid en een goede leerschool voor doorzettingsvermogen & teamwork.



Zoë & Sander

SAMEN SINDS: Augustus 2020

Sander werkt vanaf 2015 bij Nielz en Zoë zelfs nog iets langer. Ze hebben elkaar hier ook leren kennen. Ze hadden toen allebei een relatie met een ander. Pas toen Sanders' relatie ruim na die van Zoë uitging, begonnen er wat vonkjes over te slaan tussen deze twee. Sinds 22-08-2020 zijn ze een stel en ze hebben net samen een huis gekocht. Ze maken deel uit van een hele leuke vriendengroep die is ontstaan uit Nielz collega's door de jaren heen.

Het werken in de horeca vinden ze beide erg leuk. Elke dag is anders en je hebt altijd een team waarop je kan terugvallen. Het team waarvan ze onderdeel zijn voelt voor hun meer als familie dan als collega's.

Zoë kreeg tijdens haar snuffelstage voor het Nieuw Erasmus de smaak te pakken en ging naast haar opleiding bij Nielz in de bediening werken. Ze is even weggeweest voor een stage bij Heracles en daarna in 2018 als fulltimer teruggekomen. Sander werkte tijdens de middelbare school in de afwas en als schoonmaker. Later werd hij fulltime afwasser en uiteindelijk ging hij in de bediening werken. Hij deed de opleiding facilitair manager en nu is zijn functie een combi van Facilitair medewerker en Senior Bediening.

Op de opmerking dat Sander met zijn opleiding ook een hele andere kant op had kunnen gaan, reageert hij met: "Klopt, ik was van plan om weg te gaan als ik geslaagd zou zijn, maar Ruben (oud bedrijfsleider) en Niels boden mij deze functie aan. En ik dacht, laat het maar gebeuren."

En op de vraag aan Zoë, waarom zij nog altijd bij Nielz werkt antwoordt ze: "Ik heb de kans gekregen om opgeleid te worden tot operationeel leidinggevende en dat vind ik een mooie uitdaging."

Zoë's favoriete dag om te werken is de zaterdag. Het is dan overall druk, laat haar dan maar lekker werken. Dat is veel leuker dan shoppen op een drukke dag en in de rij te moeten staan bij de kassa.



Een portret van Dicky

STAMGAST VAN HET EERSTE UUR

Mevrouw Nicolaas. Of Benjamins, dat is haar meisjesnaam. Eigenlijk heet ze Dirkje. Maar voor goede vrienden, en team Nielz, Dicky. Twintig jaar geleden stapte ze, destijds met haar man, voor de eerste keer Nielz cafe binnen. En in de afgelopen twintig jaar bleef ze Nielz trouw. Een paar keer per week komt ze even langs. "Nielz cafe is mijn tweede huis kan je wel zeggen..."

De allereerste keer bij Nielz "De allereerste keer dat ik hier was, was Nielz cafe net open. Mijn man en ik liepen hier langs en ik zei "goh, we kunnen hier wel even een hapje gaan eten". We vonden het gelijk leuk en lekker en gingen vaker. Ik ben veertig jaar getrouwd geweest. Mijn man overleed plotseling. Toen ik alleen kwam te staan, ben ik vrijwilligerswerk gaan doen en sindsdien ga ik wel zeker drie keer per week naar Nielz cafe. Ik heb hier mensen leren kennen en vindt het een fijne plek om naar toe te gaan."

De kussens van Nielz thuis "Ik zit het liefst op de bankjes buiten als ik hier ben. En als ik binnen zit, dan aan het raam. Ik heb zelfs een aantal kussens van Nielz. Die heb ik eens gekregen hier en ik heb ze thuis nu al heel lang op de bank liggen."

Majesteit Dicky "Wie Dicky is, poeh...ik heb altijd in Almelo gewoond. Mijn vader overleed toen ik 13 was. Mijn moeder toen ik 18 was. Dus ik ben al op mijn 18e op mezelf gaan wonen. Aan de Geraniumstraat hier in Almelo. Ik ben in de zorg gaan werken. Ik heb nog in het Prinses Irene Ziekenhuis gewerkt aan de Hofkampstraat. En ik ging naar dansles, bij Dansschool Veenstra.

En ik kom dus ook al heel lang bij Nielz. Robert (Botter, tot 2017 werkzaam bij Nielz cafe) zei dan 'Majesteit' tegen mij. Hij zei: u komt hier al zo lang, we noemen u gewoon Majesteit"

Een uitnodiging voor het jubileum "Mijn leukste herinnering aan Nielz? Nou, ik vond het heel bijzonder dat ik een uitnodiging voor het jubileum kreeg. Heel leuk was dat. En het personeel heeft ook weleens feest gehad hier, dan ging ik dansen met een personeelslid. Dat zijn mooie herinneringen. En natuurlijk het afscheid van Maikel (bedrijfsleider bij Nielz tot eind 2018) Daar was ik bij."

Cheesecake in de lockdown "Tijdens de lockdown heb ik Nielz cafe erg gemist. Lianne (bedrijfsleidster Nielz cafe) is toen een paar keer bij mij op bezoek geweest, dat vond ik zo lief. Toen heeft ze die heerlijke cheesecake meegebracht, dat vond ik zo mooi! En Maikel is trouwens ook weleens geweest, met nog veel meer mensen. Ze pasten net allemaal in mijn huiskamer."

"Mag ik nog zeggen dat ik de wekschotel wel heel erg mis? Ik ging altijd van tevoren kijken wat er op het menu stond. Oh ja en ik wil nog zeggen dat Robin altijd even komt praten. Dat vind ik ook zo leuk. Maar ik houd niemand van het werk hoor. Als de meisjes dan bij me staan, zeg ik: het is druk, ga maar gauw..."

Fijn dat u bij onze familie hoort (Majesteit)

NIELZ

CAFÉ RESTAURANT • SINDS 2002



WIE

DICKY NICOLAAS

LEEFTIJD

88

ALMELOSE

Geboren en getogen



Mrs. Brown bakt ovenverse, zoete verleidingen en dat doet ze met veel liefde en plezier. Niet vies van een knipoog hier en daar flirt ze er lustig op los. In de Nielz' gebaksvitrine liggen haar heerlijk geurende brownies en echt hemelse taartjes. Alle zoete verleidingen maakt ze zelf, geheel ambachtelijk, van de allerbeste ingrediënten.

Mrs.
BROWN

Casual patisserie

WEETJES

Lauw bier is vies

Het Nielz keukenteam maakt tussen de 16 en 20 cheesecakes per week

De zoë caramelli zou eigenlijk salty zoë heten

Het vervelendste drankje om te bestellen is de banananana, toch?

Korenbloemen, viooltjes, madeliefjes, lavendel, rozen, dahlia's en goudsbloemen zijn (onbespoten) eetbaar

WIL JE GRAAG EEN GROTE FAMILIE? SLUIT JE DAN AAN BIJ DE NIELZ FAMILIE

Koffie met gebak is altijd een goed idee

In chocolade zitten maar weinig vitaminen, daarom moet je er veel van eten

ALCOHOL LOST GEEN PROBLEMEN OP, MAAR JA, MELK OOK NIET..

Vroeger werden op zaterdagavond de tafels en stoelen buiten gezet en was het DISCOOO bij Nielz

CALORIEËN: DAT ZIJN KLEINE WEZENTJES DIE IN JE KLEDINGKAST WONEN EN 'S NACHTS JE KLEDING KLEINER MAKEN

Leeftijd is niet zo belangrijk, tenzij je kaas of wijn bent

BMW betekent in Nielztaal: bij mooi weer



LUNCH MET **DE VIJF CHEFKOKS** DIE DOOR DE JAREN HEEN HUN STEENTJE BIJDROEGEN AAN DE GROEI VAN NIELZ. HOE KIJKEN ZE TERUG OP DEZE TIJD EN WAT DOEN ZE NU?

DE MOOISTE VERHALEN UIT HET CULINAIRE HART VAN NIELZ

MET VIJF 'OUDE' CHEFS KOKS BLIKKEN WE TERUG OP HUN TIJD BIJ NIELZ CAFE. HOE VAAK KOMEN ZE ER NOG? WAT DOEN ZE NU? WAT ZIJN HUN HOOGTEPUNTEN UIT DE TIJD DAT ZE ER ACTIEF WAREN EN WELK GERECHT HEBBEN ZE HET VAAKST GEMAAKT? EN NATUURLIJK: WELKE HILARISCHE VERHALEN VERTELLEN ZE ONS GRAAG OMDAT ZE DIE NOOIT ZIJN VERGETEN?

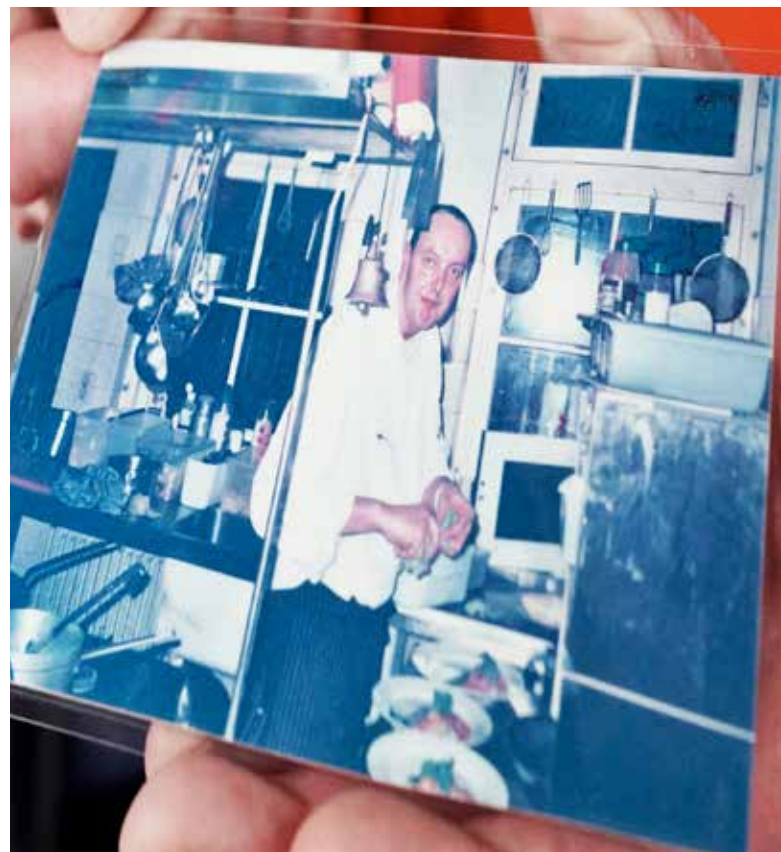
Daar zitten ze dan, op maandagmiddag aan de stamtafel in Next Door: Henri Haak, Hans Jansen, Wim Hekker, Randy Mensink en ook Daan Swerink, keukenmanager bij Nielz, schuift nog even aan. Hans heeft de meest verre reis moeten maken: 'Ik woon nu in Nieuwekerk aan de IJssel en heb drie kinderen, dus nee, ik kom hier niet meer zo vaak.' Gelukkig heeft Daan voor een heerlijke lunch gezorgd voor de heren. "Goh wat een tijden hebben we hier beleefd! Aan het einde van de maand moesten sommige collega's bijbetalen bij hun salaris", vertelt Hans lachend. Ja, er werd vaak genoeg gedronken na afloop van het werk. Hans werkt nu als accountmanager bij Ruig wild en gevogelte, een specialist in wild en gevogelte voor de horeca.

Randy vertelt: ik heb hier echt alle keukens mee-gemaakt. Ik heb van 2003 tot 2015 gewerkt voor Nielz cafe. Zo'n twaalf of dertien jaar en ik ben hier begonnen als zelfstandig werkend kok. In de eerste jaren werkte ik zomers hier en in de winter in Oostenrijk. Randy werkt inmiddels als adviseur bij Rational. "Ik heb nog met jou gewerkt Wim...". Wim geniet zichtbaar aan tafel van alle mooie verhalen: "Ja, ik ben in 2003 begonnen, maar ben eerst een week aan het herinrichten en organiseren geweest hoor, voordat ik hier überhaupt fatsoenlijk aan het werk kon." Wim heeft nu een eigen horecazaak, De Kookereije, in Raalte. Wim heeft ook een oude foto meegenomen van de eerste keuken van Nielz cafe.

Daan kijkt lachend toe: 'tja, hier heb ik allemaal helemaal geen weet van...' De foto's zijn voor mij in ieder geval 'tien kilo vroeger', grapt Henri. Henri brouwt nog zes uur per week bier en vindt dat heerlijk. 'Daarnaast ben ik huisman tegenwoordig'.

WELK GERECHT HEBBEN JULLIE HET VAAKST GEMAAKT?

"De brieballen van Wim zijn wel echt legendarisch..." Dat was brie gekneet tot bal en dan in de eigeel gedoopt en door het kadiefdeeg gerold. Vervolgens in de vriezer gelegd en bereid in de frituur, geserveerd met honing, pijnboompitten en salade. 'Ja, die brieballen van Wim heb ik van de kaart weten te halen, aldus Randy. 'En ik heb de pannenkoeken er destijds afgehaald', vult Hans aan. 'Want ja, ik had destijds maar vier gaspitten. Bij twee pannenkoeken stopte de hele keuken.





waar
**ambacht &
gastronomie**
samenkomen

HANOS is dé internationale horecagroothandel en totaalleverancier voor de hele horecabranche. Van gastronomie tot fastservice en van barbecuerestaurant tot koffiebar. We ontzorgen op ieder gebied. Naast een groot en veelzijdig assortiment food, non-food, veel vers en delicatessen biedt HANOS meer. Van interieurdesign tot veel culinaire kennis en (online) inspiratie en van grootkeukeninrichting tot bedrijfskleding. Of u nu onze groothandel binnenstapt, onze online platforms bezoekt of uw bestelling door ons geleverd krijgt: HANOS staat garant voor kwaliteit.

Nog geen klant?

Vraag nu uw HANOS Wereldpas aan via:

hanos.nl/klantworden

HANOS Hengelo

John Maynard Keynesstraat 10

7559 SZ Hengelo

+31 (0)74 8000900

HANOS
INTERNATIONALE HORECA GROOTHANDEL

“Er zijn maar weinig dingen heilig hier”, legt Niels uit, die inmiddels ook is aangeschoven in Next Door voor een lunch met oud collega’s. De rest van de tafel barst uit in buldergelach. “Nou, als we een nieuwe kaart gingen maken was telkens weer de conclusie dat alles er eigenlijk op moest blijven staan.” Hans: ‘Zijn de wedges er eigenlijk nog?’ Nee, dat was ook zo’n ding!

Daan licht toe: ‘Je kan nu simpelweg niet meer alles zomaar op de kaart zetten, daar is het echt te druk voor. Het gaat nu om heel andere aantallen.’

ALS IK ‘S NACHTS WAKKER WERD HOORDE IK DE PRINTER NOG RATELEN EN RIEP IK “FRIETJE MEE!!....”

De drukte herkennen de heren echter ook wel van ‘vroeger’. “Vroeger was het altijd hectisch. Het was continue zoeken naar efficiency omdat Nielz café elk jaar weer groeide. De uitgifte van het eten in de keuken is wel een paar keer vergroot maar was na een paar maanden weer te klein” vertelt Hans. ‘Wim vult aan: en we werkten vroeger met een hele kleine oven. Een stokbrood moest eerst doormidden voordat je het kon afbakken’. Elke keer als je weer een bottle neck had opgelost, diende het volgende knelpunt zich weer aan. Ze concluderen samen: ‘wij chef koks zijn de verkenners van de efficiency’. De heren lachen als ze eraan terugdenken. ‘En dan was het soms wel 50 graden in die keuken. We dronken dan liters water op een dag.

Daan: Vroeger was er soms gewoon blinde paniek. “Als ik dan na zo’n dag ‘s nachts wakker werd, hoorde ik de printer nog ratelen en riep ik ‘Frietje mee!!...’” Nu is het veel drukker maar hebben we alle processen en inrichting van de keuken veel beter op orde.

WAAR DENK JE AAN ALS JE TERUGDENKT AAN DE TIJD BIJ NIELZ CAFE?

Randy vertelt: “ik denk dat ik echt alle functies heb gehad binnen Nielz café. Ik heb daar nooit spijt van gehad! Ik had hier nog steeds wel van alles kunnen en willen doen. Wat me het meest is bijgebleven

uit die tijd is de spanning die er was tussen de bediening en de keuken. Nu is dat er bijna nooit meer, ook mede doordat iedereen met oortjes werkt. Maar destijds waren er dagen dat we zo snel mogelijk de bediening volledig op de kast wilde krijgen, haha. We maakten er een strijd van om het eten eerder op tafel te krijgen dan het drinken. Prachtige tijden”.

PALLETS VOL FRITUURVET

Henri herinnert zich nog de vlaggetjes van Heracles en Twente: “die gingen dan in de lift mee naar beneden in de eierdopjes”. Hij vertelt: ik wist twee dingen zeker elk jaar: dat ik op nieuwjaarsdag moest werken en als Twente moest voetballen”

En Hans was altijd de folders aan het napluizen.

“Ja, lacht Hans, dan bestelde ik pallets vol met frituurvet als dat weer in de aanbieding was’. Hij vervolgt: “En vervolgens kon ik zwoeeetend met die emmers alle trappen op omdat ik voor het hele jaar frituurvet had besteld.”

Er worden mooie herinneringen

opgehaald deze middag in Nielz café: die keer dat Daan in de lift was gaan zitten en Randy enorm liet schrikken. En het gevloek dat je door de lift beneden nog kon horen als er iets niet goed ging.



“ALS IK ‘S NACHTS WAKKER WERD HOORDE IK DE PRINTER NOG RATELEN EN RIEP IK “FRIETJE MEE!!....”

Ook de dingen die mis gingen: die keer dat we naar het ziekenhuis moesten omdat een collega een afwastablet had opgegeten, het plafond dat naar beneden kwam door een lekkage, de gasleiding die lekte.

“Ja, Nielz café kent veel verhalen. Het is maar goed dat die stamtafel hier niet praten kan”, aldus Niels. Ook de personeelsfeesten naar Bruins, Bottrop en de Ardennen komen ter sprake. Een middag vol herkenning, verhalen ophalen en lachen, heel veel lachen. Ook al zijn er 4 van de 5 chefs niet meer werkzaam bij Nielz, de herinneringen zijn gebleven. De mannen sluiten de middag af met een rondleiding door het Nielz café “van nu”. Hans ziet dat er nu een goederenlift op de binnenplaats is, waardoor de bezorgde bestellingen niet meer via de trap naar boven hoeven te worden getild. Een geweldige vooruitgang vindt ook het huidige keukenteam.

**WIM, RANDY, HENRY,
HANS & DAAN,
BEDANKT VOOR AL JULLIE
BLOED, ZWEET, TRANEN
EN MAALTIJDEN!**



Randy Mensink



Henri Haak



Daan Swerink



Hans Jansen



MOOIE MOMENTEN

maken we samen!

HANOS omarmt ondernemerschap. Al meer dan 45 jaar stellen wij alles in het werk om ondernemers in horeca en gastvrijheid te inspireren en zo hun business te versterken. We waarderen onze klanten, ondernemers met lef en visie, die zowel oog hebben voor traditie als voor de toekomst. Trots zijn we dan ook op de jarenlange samenwerking met NielZ Café Restaurant.

HANOS Hengelo
John Maynard Keynesstraat 10
7559 SZ Hengelo
+31 (0)74 8000900





v.l.n.r: Erik Kottink, Leon Schepers, Niels Mulder, Jan Munsterhuis en Walter Schutte

EEN GOED GLAS BIER MET TEAM GROLSCH



NIELZ CAFÉ IS GEVESTIGD IN EEN GEMEENTELIJK MONUMENT AAN HET MARKPLEIN IN ALMELO. EEN PAND IN EIGENDOM VAN GROLSCH. EN NIET HET MINSTE PAND. WIE OP INTERNET EEN BEETJE GOOGLELD, ZAL ZIEN DAT DE ER VELE PRACHTIGE FOTO'S VAN DIT PAND TE VINDEN ZIJN, DIE VER TERUG GAAN IN DE TIJD. GENOEG REDEN OM EEN AANTAL SLEUTELFIGUREN UIT DE 20 JARIGE RELATIE MET GROLSCH EN NIELZ VOOR EEN (EIGEN) BIER-TJE UIT TE NODIGEN IN WAT VOOR HEN BEKEND TERREIN ZOU MOETEN ZIJN.

Aan de hoge tafel, in het hart van de zaak, naast de stamtafel, zitten Walter Schutter, Jan Munsterhuis, Erik Kottink en Leon Schepers allen werkzaam bij Grolsch. Behalve Jan, hij is net met pensioen. Niet voor niets zitten ze op specifieke deze plek, de tafel is bewust gekozen voor vanmiddag. Walter kent de geschiedenis: 'Aan deze tafel is twintig jaar geleden het contract getekend met Niels. Iets verderop, waar nu de doorgang is naar Next door, was het podium van Nielz café...'. Voordat Nielz café zich ging vestigen heeft Croco's Place hier een aantal jaren gezeten en daarvoor heeft het pand aan het Marktpllein in Almelo jarenlang leeg gestaan. De locatie had geen goede reputatie. "Er is hier veel gebeurd, van moord tot chantage. Echt waar. Ik werk nu al 35 jaar lang bij de Grolsch. Dit was een locatie, waarvan werd gezegd: 'Ga daar maar niet alleen naar toe.'"

"Maar wat zag jij destijds in deze locatie Niels?" vraagt Walter. "Simpel: een groot marktplein en een zonnige plek", licht Niels toe. "En ik was behoorlijk naïef haha..." Tot een paar weken voor de opening was Niels van plan om een café, Nelson (Engelse pub beneden) en een Franse bistro, Napoleon (op de 1e verdieping) te starten. Maar toen bleek dat de huurders boven niet zomaar zouden vertrekken, werd het uit nood geboren Nielz Cafe. 'Er moest tenslotte een naam zijn voor de Kamer van Koophandel', lacht Niels.

Vertrouwen is nog steeds de basis

Gelukkig zag Grolsch, die al 'sinds mensenheugenis' (hoe lang het pand al in het bezit is van Grolsch durft geen van de mannen met zekerheid te zeggen) het ook zitten met Niels. Erik: "We keken bij zo'n besluit voor exploitatie naar vier elementen: 1) de potentie van de locatie, 2) het ondernemingsplan, 3) de risico's en 4) past de vent bij de tent (het concept). Als het met drie van de vier elementen goed zat, durfden we het aan.

De banken hebben focus op de risico's. Wij leggen het accent meer op de kwaliteit van ondernemen, ofwel: gaat deze vent de tent wel runnen? Dat ondersteunen wij.

Maar ja, de bank verkoopt ook geld, wij bier! Met Niels durfden we dit aan. Primair begint zo iets dan met vertrouwen, maar financieel moet het wel kloppen. Met goede ondernemers waar je veel vertrouwen in hebt, kan je een horecastad allure geven.”

“Je moet eigenlijk al verbouwen voordat iemand er om vraagt...”

Nu, twintig jaar later, is er veel veranderd in het pand. “Ik heb na een half jaar de vloerbedekking eruit gehaald”, vertelt Niels. “Er lag van die dikke zwarte vloerbedekking, vilt”. Jan Munsterhuis heeft alle verbouwingen meegemaakt. “De eerste echte verbouwing was een nieuwe bar, na ongeveer een jaar. Daarna kon er boven verbouwd worden, toen gingen de huurders weg. Toen werd de keuken naar boven verplaatst.” Niels licht toe: “ik denk dat ik elke 1,5 jaar wel iets verbouwd heb, dan belde ik jou weer Jan. Dan wist Jan alweer hoe laat het was.

Jan: “Ja, je moet ook eigenlijk gaan verbouwen al voordat iemand er om vraagt, het is de kunst om te blijven vernieuwen.”

Dat typeert Nielz vinden de heren: “Nielz is een laagdrempelige horeca zaak, maar continue bezig met nieuwe trends en ontwikkelingen. Dat geldt niet alleen voor het aanbod in de zaak, maar dus ook voor de inrichting en logistiek in de zaak.

En wat is dan de rol van Grolsch bij Nielz café?

Leon: “Wij moeten ons als brouwerij toeleggen op een heel goed assortiment, we moeten onze rol daarnaast ook niet gaan overdrijven. We hebben veel bemoeienis, maar daar zitten grenzen aan. De rol van accountmanager is veel meer het faciliteren in het grotere geheel geworden. En we moeten kennis overdragen. ‘ik heb daar dat gezien, is dat niet iets voor jullie?’

Jan vult aan: “Het is ook een samenspel tussen meerdere partijen. Ik zeg altijd, het is een 3-trap: het college van Burgemeester en Wethouders in een stad moeten ervoor zorgen dat de stad een aantrekkelijke plek is voor mensen om te komen, er moeten voldoende

parkeerplaatsen zijn bijvoorbeeld. Dan is er een hele club verenigingen en bonden die verantwoordelijk zijn voor de kwaliteit van de stad: de horecaverenigingen, winkeliersverenigingen en bijvoorbeeld een marktbond, die kunnen zeggen ‘kom op jongens, met een koopzondag doen we allemaal mee’. En dan stap drie is de horeca zelf. De ondernemers moeten borgen dat ze kwaliteit leveren. Als de stad bereikbaar is en er zijn leuke evenementen, dan kan je het verschil maken. Als je dat met elkaar in ziet, dan zit je goed. We zijn met elkaar verantwoordelijk voor een goede horecabranche.

En hoe ontwikkelt zich de biermarkt?

Wat de biermarkt heeft geleerd van de horeca is dat er diversiteit moet zijn. Dat is een kans voor bieren. Er zijn nu al zo’n 25 verschillende soorten bier. Dat is een verdubbeling ten opzichte van tien jaar geleden. Als je kijkt naar de toekomst dan is alcohol vrij de koers. Alcohol vrij speciaal bier is en wordt booming. Dat is al 438% gestegen ten opzichte van een jaar geleden.

In memoriam

Terug naar Grolsch binnen Nielz. De heren staan nog even stil bij alle accountmanagers die de afgelopen twintig jaar vanuit Grolsch bij Nielz kwamen. En dan komt de onlangs overleden Raymond Westerink nog ter sprake. Hij is een paar jaar accountmanager geweest bij Nielz. ‘Wat een fijne vent was dat’, zegt Niels. ‘Een echte bierman’, zegt Erik. De horeca is een bierambassadeur kwijt geraakt.

De toekomst van de horeca?

De heren concluderen: tegenwoordig zien we steeds meer dat mensen zonder echte reden (pensioen, huwelijk e.d.) een lunch, diner of een feestje organiseren, dus als we de branche gezamenlijk sterk houden, ligt er nog een hele mooie toekomst!

PROOST!

TIJD VOOR



Grolsch

Met trots voor u gebrouwen. Geen 18, geen alcohol.



De omroeper, lantaarnopsteker en de ijsdrager. Zij gingen vroeger langs de deuren om hun diensten te verlenen. Deze beroepen bestaan niet meer. Maar de scharenslijper, ofwel de ouderwetse messenslijper, is er nog wel. Al sinds 2002 komt Erwin Jonkman van Jonkman slijptechniek twee keer per jaar bij Nielz om onze koksmessen professioneel te slijpen.

Maas in de aanval

Peter Maas heeft een nieuw jasje en dat zult u weten ook. Want de reclame die door Maas gemaakt wordt, maakt het verschil. Het verschil tussen gezien worden en niet gezien worden. Dus als u op zoek bent naar een opvallende reclameproductie is het altijd slim om Maas te bellen. Is uw reclame door Peter Maas gemaakt dan springt ook u in het oog.

www.maasreclame.nl

maas 

PAS OP!
maas SPRINGT
IN HET OOG!
WWW.MAASRECLAME.NL



SAMEN WERKEN SAMENWERKEN

communicatie - begrip - uitdagen - humor - luisteren - ontspanning

Een gezellige middag met Lisanne: assistentbedrijfsleider, Frank: sous chef, Marco: chef kok, Marlot: bedrijfsleider. We stelden vragen over samenwerken, hun favoriete eten en drinken en we lieten ze tegen elkaar strijden.



FAVORIET

Onze huisgemaakte cheesecake is het meest geserveerde gebak



Welk broodje wordt het meest geserveerd bij Nielz?

Zowel het keukenteam als het bedieningsteam hebben het goed geraden, een broodje carpaccio.

Voor beide teams hadden we een uitdaging.....



SEIZOEN

Ze zijn het allemaal met elkaar eens. De zomer of de winter, dat is het fijnst om te werken. Dat alles zich binnen of buiten afspeelt en niet half binnen, half buiten.





Er waren twee uitdagingen deze middag. De mannen van de keukenbrigade moesten geblinddoekt met een blad met volle bekers water een parcours lopen. De dames van het restaurantteam moesten elk zo snel mogelijk tien champignons in partjes snijden. Benieuwd hoe dat ging?
Ga naar [Nielz.nl/20 jaar nielz](https://Nielz.nl/20jaar_nielz) of scan de QR code.



INTERVIEW MET EEN STUKJE MEUBILAIR

De interviewer wil graag op zoek naar het geheim achter Tos. Wie is toch die vrouw die steeds weer opduikt als het over Nielz Café gaat? Is ze een duizendpoot, een manusje van alles? Nee, zegt het onderwerp zelf, "ik heb hier in al die jaren bijvoorbeeld nooit met een dienblad rondgelopen." Het antwoord komt als Niels Mulder aanschuift bij het gesprek. "Tos is de creatieve drijvende kracht op de achtergrond. Zij zorgt voor de kers op de taart, de jus op de stampot. Tos zorgt hier voor het wow-effect."

Voor hij met die oplossing van het 'raadsel Tos' komt, heeft Niels al iets anders gezegd. "Tos is in de eerste plaats een van mijn beste vrienden." Die vriendschap stamt al uit de tijd dat Niels bij Irish Pub The Shamrock samenwerkte met Don, de partner van Tos. Dan hebben we het over ruim 25 jaar geleden. "Toen Niels later met Nielz Café begon, ben ik hier een dag in de week gaan helpen", vertelt Tos, die eigenlijk Torka heet, naar haar Poolse grootmoeder. "De werkzaamheden waren toen nog niet zo veel bijzonders hoor, vooral facturen zoeken bij de afboekingen en zo."

BABY MEE

Al snel bleek dat Tos veel meer talenten had. Het groeiende café kreeg behoefte aan iemand die de personeelsadministratie op zich ging nemen, en dat werd de toen jonge moeder. "Ik zat hier op kantoor en had de baby mee in de Maxi-Cosi. Toen Niels bijna tegelijkertijd vader werd, hadden we hier boven een ruimte waar onze kinderen konden liggen. Als het nodig was, gaf ik zijn baby de fles en verschoonde hij de luier bij die van mij."

Behalve met het personeel en de financiële administratie, ging Tos zich ook bezighouden met de vormgeving van de menukaarten en ging ze flyers maken voor allerlei activiteiten in het café. "Het was een beetje marketing voor beginners, of marketing voor Dummies.

In die tijd kwamen ook Onwiz (lunchroom) en Zuid eten en drinken erbij. Dat betekende meer personeel, meer menukaarten, meer reclame maken." Dat was een mooie nieuwe uitdaging voor Tos om mee aan de slag te gaan. Ze maakte zich het dtp-werk en webbeheer eigen. En werden de grafische vormgeving, dtp-werkzaamheden en webbeheer van Nielz voorheen uitbesteed, sinds een jaar of zeven wordt dit door haar uitgevoerd en is ze naast haar werk bij Nielz inmiddels ook freelance vormgever en webbeheerder.

MENUMAGAZINE

Wat bezoekers nu op tafel aantreffen, het menu-magazine van Nielz, komt ook uit haar koker. "Ik heb genoten van de samenwerking met keukenmanager Daan en fotograaf Mariëlle," zegt Tos. Bij de ontwikkeling van dit magazine zijn ook veel andere collega's betrokken geweest. "Kun je dit zo vasthouden? Nee, iets hoger, of toch iets lager. Kun je een nieuwe cappuccino maken? Deze is niet meer mooi. En die arme Frank, die die glibberige vis steeds weer anders moest vasthouden, tot het plaatje was hoe we het wilden. Zo werd het menu-magazine iets van ons allemaal."

De laatste jaren zorgde Tos ervoor dat Nielz Café steeds meer zichtbaar werd op de socials. "Het begon met de website, maar we zijn als Nielz natuurlijk ook te vinden op Facebook & Instagram. En Tos is ook - het kan bijna niet anders - de drijvende kracht achter de glossy ter gelegenheid van twintig jaar Nielz Café, waarin ook dit verhaal verschijnt.

“ WE WERKEN HIER NIET ALLEEN,
WE MAKEN HERINNERINGEN ”

KWALITEIT

“Tos zorgt ervoor dat ik, dat wij, steeds gevoed worden met ideeën”, legt Niels uit. “Ze blijven maar komen. Van de 10 belanden er acht in de prullenbak, maar dan zijn er ook 2 echt briljant. En ze laat zich er niet door uit het veld slaan dat we met de rest niets doen. Zo gaat het al jaren. Wat ik knap vind: “Ze blijft zich ontwikkelen en hoeft daarvoor niet gepusht te worden. We hebben elkaar nodig. De een houdt de ander scherp, zodat de kwaliteit hoger wordt.”

Tos is voor haar gevoel ook absoluut nog niet klaar met Nielz (en Niels). “Ik kan hier precies doen wat ik leuk vind. Soms is het bezig zijn met facturen heerlijk, dan weer het creatieve. Er is altijd wel weer een uitdaging, waardoor ik kan groeien en kan doorontwikkelen. “Hierdoor mogen mensen ook meer van ons verwachten. Een voorbeeld: als er vroeger een personeelsfeest was, stuurde ik de collega’s een appje. Nu maak ik een gelikte uitnodiging.”

“Ik ga”, zegt Tos, “eigenlijk nooit naar mijn werk. Want de sfeer is hier zo dat het net is alsof je naar je familie gaat. En, wat echt heel belangrijk is, we doen het hier allemaal samen.”

Het team zorgt voor het huiskamergevoel in de zaak en ik faciliteer hier graag in. Ik gun iedereen zo’n leuke werkplek!

Gevraagd naar een hoogtepunt uit al die jaren Nielz Café komt het antwoord al snel. “Dat was het personeelsfeest bij het vijfjarig bestaan. Toen zijn we met een man of vijftig drie dagen naar de Ardennen geweest. Er was een enorm huis gehuurd, met een zwembad. Iedereen had een taak. Het was in één woord geweldig. Het feest begon al in de touringcar ernaartoe. Voor sommige collega’s was het zo leuk dat ze drie hele dagen en nachten hebben doorgehaald”



VREEMDE PLEK OM TE WERKEN?

Klopt! Nu wel.

Deze foto is gemaakt op de oude werkplek. Precies op de plaats waar deze foto is gemaakt stonden vroeger de bureaus. Voordat de vergader- en feestzaal met bar, “het Pakhuys”, werd gerealiseerd was dit jarenlang het kantoor van Nielz.



Peter Hondebrink is al sinds 1996 de trotse eigenaar van Hondebrink Food. Hij is niet alleen horeca leverancier, ook op de markt is de Hondebrink kraam niet weg te denken. Koen werkt al heel lang voor Peter en is erg geïnteresseerd in het groothandelsvak. Op 1 januari 2022 zijn Koen en Peter een samenwerking aangegaan. Dit resulteerde in Hondebrink Horeca. In deze groothandel staan een goede service en goede producten op de eerste plaats.

Al 20 jaar lang is Nielz een begrip in Almelo en wij zijn er trots op om leverancier te mogen zijn van deze geweldige horecaonderneming. We feliciteren het hele team van Nielz met dit jubileum en hopen nog jarenlang samen de gasten te mogen voorzien van de lekkerste kaas, noten en olijven.

Hondebrink HORECA

GEFELICITEERD!

Van harte met 20 jaar Nielz!

Keep up the good
work en bedankt
voor het vertrouwen

With pleasure!

EIJSINK

NIELZ FAVORITES

HIGH TEA @ Nielz
Onbeperkt thee drinken
met daarbij heerlijke hartige
en zoete lekkernijen.



de Nielz bestekbak zelfst.naamw. (m.)
in vakjes onderverdeelde bak om
bestek & servetten gesorteerd in te bewaren.



Nieuw op onze kaart:
De **AMBACHTELIJKE NIELZBOL**.
Een speciaal voor Nielz gebakken,
knapperige lichtbruine bol,
met Italiaanse kruiden, paprika &
knoflook. Gebakken door de Almelose
Gildebakker.



Onze **HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP**
ontbreekt al 20 jaar niet op de menukaart.
Al vanaf 10.00 uur verkrijgbaar.

Sinds het voorjaar van 2022 staan er voor de zuivelliefhebbers vijf variaties **YOGHURT** op de kaart met de namen: Banananana, kiwivandedrie, honeyponey, peachclub & yoghurtgebakje. Oké, niet alle namen omschrijven de topping van de yoghurt, maar saai zijn ze niet, toch?



NIEUW op de kaart bij Nielz: Verrijk je thee met een shot **GIMBER**, een heerlijke, geconcentreerde en 100% biologische gemberdrank zonder alcohol, voor een extra kick aan je thee.



De Nielz **CHEESECAKESPECIAL**. Zeg je Nielz, dan zeg je cheesecake! Wekelijks vanaf donderdag verkrijgbaar zolang de voorraad strekt. Elke week een nieuwe creatie. Fan van onze cheesecake? Volg ons op facebook en Instagram dan maak je zelfs regelmatig kans om zo'n heerlijke cheesecake te winnen.



Een topper bij Nielz, **LOADED FRIES**. Welke mogen we voor jou maken? Patatje Maffioso met truffelmayo, Parmezaanse kaas en peterselie, Patatje pulled chicken met rode uienringen, cheddar kaassaus en rode peper of bestel jij liever een patatje Azie met buikspek, shiracha, bosui en sesam?



A

**VAN HARTE GEFELICITEERD MET
JULLIE 20 JARIG JUBILEUM!**



DEAC
KOFFIE EXPERTS

— SINDS 1975 —

Met de **A** van aandacht. Dat is dé kern. Het zit verweven in ons DNA bij het verzorgen van de beste koffieoplossing voor onze klanten. Aandacht voor sterke koffie- en theemerken, Aandacht voor de beste koffiemachines en vooral Aandacht voor onze relaties. Wij geloven dat dit totaalpakket de sleutel tot succes is!



ONS BEDIENINGSTEAM

OPEN, SOCIAAL & GEK OP GEZELLIGHEID



TEAM SAMENSTELLING

Gasten ontvangen en ze in de watten leggen dat is wat ons bedieningsteam het liefst doet. Door te luisteren en alert te zijn voelen ze feilloos aan waar onze gasten behoefte aan hebben. Ze maken dagelijks heel wat meters & voor wat drukte draaien zij hun handen niet om. Het team bestaat uit plus/min 55 personen. Er zijn verschillende functies, van barista tot barmedewerker tot gastheer/vrouw. Je herkent onze bedieningstoppers aan hun enthousiasme, spontaniteit maar bovenal hun gastvrijheid!

WERKEN BIJ NIELZ

Wil jij ook onderdeel worden van de Nielz-familie en één van onze teams komen versterken? Vraag dan gerust aan een medewerker om meer informatie. Na een positief kennismakingsgesprek volgt er een proefdag. Op die manier krijg je een goed & volledig beeld van wat de werkzaamheden inhouden. Je kunt dan meteen ondervinden in wat voor een fijne werksfeer je hier aan de slag kan! Je kunt natuurlijk ook kijken op Nielz.nl/vacatures en een sollicitatieformulier invullen.

Hopelijk tot snel tot Nielz!

De donderdagavondgroep

MANNEN ONDER ELKAAR



v.l.n.r.: Arjan Nijenkamp, Arne Ekkelenkamp, Ohannes Malihias, Niels Mulder, Robert Botter, Melvin van der Vegte en Henk Smit.



Ook Niels de Kok
is aanwezig.....

600 METER FRIKANDEL ETEN MET DE VRIENDEN VAN NIELS

Wat begon als een keertje samen op wintersport, resulteert in een hechte vriendengroep, die elkaar (in ieder geval) elke donderdagavond treft in Nielz café. Al 18 jaar lang worden er frikandellen gegeten op donderdagavond en vaak is het dollen en huilen van het lachen. Soms zijn er ook serieuze gesprekken. Nielz café wordt beschouwd als 'een veilige omgeving' door de mannen waar 'lief en leed wordt gedeeld'. Vanavond schuiven we aan... Melvin (Melv), Ohannes (Hannes), Arne (Ekkelenkamp), Arjan (Arie), Robert (Botter of Robbie), Henk (Smitje) en Niels (Nelis) zitten, net als elke donderdagavond, met elkaar aan tafel in Nielz café. Behalve Niels de Kok (Kokkie). Die zit thuis in quarantaine en is er digitaal bij. 'En dan eten we dus frikandellen'. *Elke week?* 'Ja, elke week'. *Dat zullen er een aantal zijn dan, of niet?* "Simpel" antwoordt Ohannes: "We komen hier al 18 jaar. Laten we daar drie corona jaren vanaf halen. En we komen wekelijks: 15 (jaar) x 50 (weken per jaar) is 750 avonden. Als we per week 4 frikandellen eten, kom we op zo'n 3000 frikandellen in totaal. En hij vervolgt lachend: "Laat ze zo'n 20 cm per stuk zijn, dan kunnen we uitgaan van plus minus 600 meter frikandel die we hier al hebben opgegeten."

**"ER IS NU ALLEEN 1 VERSCHIL, VROEGER
BEGONNEN WE OP HET TIJDSTIP WAAROP
WE NU VERTREKKEN..."**

Hoe is het begonnen dat jullie hier op donderdagavond gezamenlijk zijn?

‘Eigenlijk door de koopavond’, legt Melvin uit. Een aantal van ons werkten in de telefoonwinkel en een aantal in de tuinmeubelen en Robert werkte hier. We waren standaard op donderdagavond in de stad en gingen dan om 21u wat drinken na werktijd. Ja, lacht Henk “Het is begonnen op het tijdstip waarop we nu naar huis vertrekken.” Inmiddels schuiven de heren rond 19.00u wekelijks aan en vertrekken ze niet meer zo laat weer naar huis in verband met veel jonge kinderen in de groep.

En hoe hebben jullie elkaar leren kennen? Arne:

“Henk, Robert en ik kennen elkaar van de middelbare school.” En Melvin en ik kennen elkaar van het huiswerkinstituut”, aldus Henk. “We gingen naar café de Tapperij als we naar het huiswerkinstituut moesten, vertelt Henk lachend. ‘En op vrijdagmiddag naar Teachers, vult Arne aan. ‘Ik werkte bij Teachers’, gaat Arjan verder. “Daar zag ik jullie dan altijd.” Henk: “Er kwam een moment waarop we hadden bedacht dat we samen op wintersport zouden gaan. We kwamen bij Nielz café bij elkaar om dat te overleggen. Niels (Mulder) stond achter de bar en ving dat op en we zeiden ‘anders ga je mee’. Zo is het eigenlijk gelopen.

En na die eerste week in Gerlos volgden vele vakanties. Waarbij de ski vakanties toch wel de beste herinneringen oproepen onder de mannen: “Jaaa, dat skiën deden we in roze badjassen”, lacht Melvin. “Dan zag je een plukje roze de berg af skiën en in de après-ski bar verdwijnen”, lacht Robert. “Het carnaval was op een gegeven moment ook vaste prik”, vult Arjan aan.

Heeft iemand ooit overwogen om bij Nielz café te gaan werken?

“Nee”, bulderen de mannen (behalve Robert) gezamenlijk van het lachen. Arjan vervolgt: “Ik heb weleens twee weken bij Nielz gewerkt: “Het was zo druk en er móest toen iemand terras lopen en ik had ervaring vanuit Teachers, dus ik ben ingevlogen”. En Robert natuurlijk: “Ja, ik heb hier bijna 15 jaar gewerkt, in verschillende functies. Eerst in de bediening tijdens mijn studie. En later een aantal jaren als bedrijfsleider”

En hebben jullie in al die jaren dingen gezien of geleerd van Niels die jullie meenemen in je eigen werk?

Wederom gieren de mannen van het lachen: “Nee, schrijf maar op vijf keer nee”. Henk daarop lachend: “Nee even serieus: als ik tegenwoordig op mijn werk binnen komen lopen ‘s ochtends, dan dim ik de lichten heel langzaam. Ohannes: “en soms als ik binnen kom lopen dan draai ik de muziek heeel iets zachter...”De mannen gieren het weer uit.



“WE HEBBEN HIER IN MEXICAANSE PAKJES ACHTER DE BAR GESTAAN EN MOESTEN DAN ‘NEE VERKOPEN’, OMDAT WE DE CORONA EN GIN-TONIC ZELF HADDEN OPGEDRONKEN”

Dan vervolgt Ohannes serieus: Maar mannen even écht serieus nu: we kennen niemand anders die zo goed is omgegaan met corona als Niels. Hij was en is nog steeds zo positief! We zijn echt heel trots op hem. Hij is nooit negatief geweest.

Niels heeft snel gereageerd, is enorm creatief geweest, heeft altijd gedacht in mogelijkheden. Daar kan menigeneen nog wat van leren.” Henk: “zet maar een vinkje achter mijn naam, daar ben ik het helemaal mee eens.” Arne vult aan: We maken hier een zwaar compliment. En dit is niet alleen zo bij corona, Niels weet er altijd weer iets moois van te maken. Ik vind het heel knap dat je dat durft.” Melvin knikt instemmend: “Daar ben ik het 110% mee eens!”

Niels bedankt zijn vrienden voor deze mooie woorden en geeft aan: “Het is echt niet altijd allemaal even gemakkelijk geweest en er zijn hele moeilijke tijden geweest. Deze jongens zijn er toen echt voor mij geweest en staan ook nu nog altijd klaar. In die moeilijke periode heb ik ze ook allemaal eens individueel een brief geschreven om ze te bedanken voor hun steun. Ze zijn eerlijk en oprecht, dat helpt mij.

Ohannes: “we geven ook gewoon eerlijk onze feedback, altijd. Wat ik Niels bijvoorbeeld vandaag zou teruggeven is feedback op het bord dat buiten staat: ‘als ik lees dat bezoekers hier ‘geplaceerd’ worden, dan vind ik dat niet passen bij Nielz café. Ik ga niet naar een sterrenrestaurant. Het zal ongetwijfeld een horeca term zijn en ik begrijp ook echt wel wat er mee bedoeld wordt, maar ik vind het hier niet passen. Je kan toch gewoon opschrijven dat mensen kunnen wachten omdat een medewerker ze plaatst.”

Maar ook over interieur en de nieuwe ideeën denken de vrienden mee. “Van die dingen die je kan doen om de gast een nog mooiere beleving mee te geven. Of dingen die we zelf hebben ervaren. Dat geven we Niels ook mee.”

“ALS ER IN DE APP GROEP WORDT GEVRAAGD OF IEDEREEN ER DONDERDAGAVOND IS, WETEN WE ZEKER DAT ER EEN GEBOORTE, TROUWERIJ OF ANDERE BELANGRIJKE MEDEDELING ZAL ZIJN...”

En wat is het meest hilarische dat jullie hier hebben meegemaakt? Er worden veel herinneringen opgehaald, van de weekenden naar Antwerpen en avondjes Bruins tot aan de meest gekke bestellingen die zijn gedaan bij Nielz café en die keren dat de vriendengroep werd ingezet om achter de bar te werken bij Nielz, zodat het personeel zelf kon genieten van het personeelsfeest. “Dat was misschien wel veelzeggend over ons: bij één van die feestjes hadden we de avond ervoor zelf een feest gehad bij één van ons in de tuin. Niels verzorgde de Gin-Tonic bar op dat feestje. Maar uiteindelijk liep het feestje zo uit de hand, dat er veel drank werd aangevuld vanuit Nielz café. Niels: “Ik haalde zo ongeveer alle gin-tonic en corona op bij Nielz café.” Henk: “Maar de avond erna op het desbetreffende personeelsfeest, stond wij hier in Mexicaanse pakjes (want het was een thema feest) achter de bar en moesten we ‘nee verkopen’ aan het personeel, omdat er geen corona en gin-tonic meer was. Die hadden we de avond ervoor zelf opgedronken bij ons in de tuin.” De mannen gieren het weer uit. Voorlopig blijven ze hier op donderdagavond zeker komen. “Dit is een veilige plek, we delen hier alles met elkaar. En zeker als er in de app groep expliciet de vraag wordt gesteld of ‘iedereen er die avond is’, dan weten we zeker dat we er allemaal zijn. “Dan is er weer iemand zwanger, gaat iemand trouwen of is er een andere belangrijke mededeling. Dat weten we dan alvast” De mannen bestellen nog een drankje en deze donderdagavond eindigt wat later dan normaal.

Proost!

CIJFERSENZO

Het afgelopen half jaar heeft het keukenteam
750 cheesecakes gebakken

Toen Nielz café/restaurant 20 jaar geleden de deuren opende werkten er behalve Niels twee anderen, Karin en Simone

De **3** biertanks in de kelder hebben elk een inhoud van
1000 liter

Op 1 juni 2022 had Nielz 10.067 volgers op Facebook.
Dat mogen er altijd meer worden.....

Op Instagram had Nielz op 1 juni 2022, **3306** volgers

Tijdens de tweede lockdown werkte 50% van het
vaste personeel van Nielz in de zorg

Sinds 2002 heeft Nielz ongeveer *eenkommavijfmiljoen*,
1.500.000 salmiak lolly's weggegeven

Op het terras van Nielz staan 240 stoelen

De top **3** van meest geschonken dranken bij Nielz is
1. cappuccino 2. coolaaa 3. pils

Nielz medewerkers die buiten werktijd komen eten krijgen
25% korting op hun rekening voor twee personen

Op het moment dat dit magazine werd gemaakt
bestond team Nielz uit precies **100** personen



#TEAMNIELZ

ANNO2022

ANGELA, ANNA, BENT, BENTE B., BENTE H., BEREND-JAN, BEYZA, BO, BRAM, CARMEN, CHIEL, DAAN, DANAE, DANIQUE, DILARA, DION, DOMINIQUE, DORIS, ESMEE, EVA, FABIAN, FLORENCE, FRANK v L., FRANK vd V., GANI, GLENN, INGMAR, IRIS, JADA, JAN, JAY-BREYON, JEFFREY, JENNIFER, JESPER, JOB, JOOST, JOSHUA, KEVIN, KRISTEL, LARS, LEVI, LISANNE, LIV, LOIS, LOTTE, LUNA, MAAIKE, MANDY, MANNON, MARCIANO, MARCO, MARLOT, MARTIJN, MATTEO, MAX, MERLE, MILOU, NIELS E., NIELS K., NIELS M., NIKKI, NILS, NOUR, NOËL, OLAV, PATRIQUE, PEPIJN, PRISCILLA, QUINTEN, ROBERT, ROBIN M., ROBIN N., ROBIN S., ROLAND, ROMY, ROSIE, SANDER E., SANDER de R., SANNE, SEBASTIAAN, SHARYN, SIDNEY, SIMONE, SOPHIE, SVEN, TECHIYA, TESS, THIRZA, THOMAS, TIM, TOM, TOS, VINCENT, WINSON, YAEL, YOURI, ZARINA, ZOE v D., ZOE de F.



20 JAAR

COLOFON

REDACTIE

Niels Mulder & Torka Jacobs

GRAFISCHE VORMGEVING

Torka Jacobs

DRUK

Lulof Druktechniek

FOTOGRAFIE

Marigoldtwelve

TEKST

Jolien Mollink, Hans Janssen, Niels Mulder, Torka Jacobs

Nielz Café/Restaurant

Marktplaatsplein 31

7608 GK ALMELO

T.0546-815777

I. www.nielz.nl

E. info@nielz.nl

Copyright/disclaimer

Niets uit deze uitgave mag gereproduceerd worden op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande, schriftelijke toestemming van de uitgever en andere auteursrechthebbers. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. De juistheid en volledigheid kunnen echter niet worden gegarandeerd. Nielz en de bij deze uitgave betrokken redactie en medewerkers aanvaarden dan ook geen aansprakelijkheid voor onvoorziene gevolgen van onvolkomenheden of vermelding van onjuiste gegevens. Voor vragen over de redactionele inhoud kunt u contact opnemen met Nielz Café/Restaurant.

