

Bistro Flores

Eind jaren 50 zijn opa & oma van der Donk begonnen met hun koffiehuis in 't keetje aan de overkant. Vanaf 1963 zijn ze verhuisd naar de huidige locatie. Het was hard werken. Om 6 uur 's ochtends ging het koffiehuis open en was het volle bak tot 8 uur 's avonds. Ze hadden alles in huis, van een kop koffie tot broodje gebakken ei, met spek, kippenlevertjes met ui & stampotten in de winterse dagen. Mijn ouders Willem & Mieke hebben het koffiehuis in 1980 overgenomen met hun Gelderskoffiehuis. Ze werken tot de dag van vandaag nog even hard mee bij Flores.

De derde generatie, Elroy Slijkhuis was in 2010 aanzet en is begonnen als Bistro Flores met klassieke bistrogerechten en door de jaren heen hebben we ons verder ontwikkeld. Na 2016 is er een verschuiving ontstaan met aandacht voor groentegerechten en zuivere wijnen. Steeds meer experimentele en uitdagende gerechten gecombineerd met het toegankelijke karakter van een Bistro en uiteindelijk in 2020 de stap richting een gastronomisch menu.

Dit heeft onder andere als resultaat dat gasten hun reis op het bord maar ook in het menu doormaken. Zo laten wij onze smaakcombinaties op het bord goed proeven in combinatie met onze wijnen en alcoholvrije sappen.

Eén van onze doelen is dan ook om onze gasten met een andere blik naar eten te laten kijken, door hen dit te laten proeven en ervaren. Dit kan bijvoorbeeld door rijpe smaken te geven aan groentegerechten om zo het gemis van vlees, dat sommige mensen ervaren, te elimineren. Groenten die bewerkt zijn met schimmelculturen, fermentatie en rijping krijgen daarmee de hoofdrol. Ja, we hebben zeker côte de boeuf maar wel van een gepensioneerd melkkoe van minimaal 9 jaar oud afkomstig van een boer en slager die we vertrouwen. We werken met vis die lokaal gekweekt of gevangen is. Onze groenten komen idealiter van om de hoek en de wijnen uit Europa.

Tijdens de lockdown-sluitingen in 2020, 2021 en 2022 is de ontwikkeling van Flores in een stroomversnelling geraakt. We hebben de tijd dat wij gesloten waren als een kans gezien om ons verder te ontwikkelen. Hierdoor hebben we grote stappen kunnen maken in het:

- **bouwen van geklimatiseerde wijnkamers**
- **ontwikkelen van alcoholvrije drank-spijs combinaties**
- **overgang naar duurzaamheid**
- **serveren van een vier tot zes gangenmenu in plaats van à la carte**
- **opzetten en samenwerken met gastronomisch voedselbos Oogstwold**
- **selecteren van duurzamere producten**
- **werken aan een toekomstbestendig personeelsbeleid**

- **Wijnkamers**

Eén van de grote projecten tijdens de eerste lockdown was het ombouwen van de garage tot een wijnkamer! In de geklimatiseerde ruimtes ligt onze wijnvoorraad op de juiste temperatuur en luchtvochtigheid. Door een levensgroot raam kijk je vanuit de wijnkamer uit over onze patio, waar onze gasten zitten te lunchen of te dineren. Gasten kunnen in de wijnkamers wijn komen uitzoeken en voorproeven.

Er zijn ruim 450 verschillende Europese wijnen in huis, waarvan je er velen per glas kunt bestellen. Wij hebben een zwak voor kleine producenten die op een natuurlijke, biodynamische of biologische wijze werken en zuivere wijnen maken. Er worden dan ook steeds meer wijnen gemaakt zonder toegevoegde sulfieten, door middel van natuurlijke fermentatie, met wilde gisten, ongefilterd en zonder andere toevoegingen. Dat geeft een heel mooi en zuiver resultaat.

- **Alcoholvrije drank-spijs combinaties**

Tijdens de tweede lockdown zijn er grote stappen gemaakt op het gebied van alcoholvrije en –arme dranken. Anita (sap-sommelier) en Jorik (chef-kok) hebben een veelzijdig drankenarrangement samengesteld voor gasten die liever geen of beperkt alcohol drinken en toch een volledige drank-spijs beleving willen.

Bij het maken van de sappen worden verschillende soorten gefermenteerde dranken - denk aan Kombucha, Kvass, Kefir - gemengd met groente en/of fruitsappen en/of thee. Door het toepassen van verschillende soorten fermentatie ontstaat er een breder palet aan smaken en aroma's dat aansluit bij de gerechten, die in het menu geserveerd worden. Voorbeelden hiervan zijn kvass met rozenbottel, douglassparkombucha, venkel-verveinesap, mousserend wortel-lapsangsap, bleekselderijsap met kojiwater en koffie-kombucha met druivensap.

- **Duurzame transitie**

Eveneens tijdens de lockdown naar voren gekomen is onze visie op de toekomst. Voortdurend bespreken en onderzoeken wij hoe we ons kunnen ontwikkelen richting duurzame gastronomie op alle aspecten van ons bedrijf. Zo komen bijvoorbeeld onze producten van producenten die onze visie delen. We zien kansen om kookprocessen energie-efficiënter te maken en beperken voedselverspilling en reststromen, waarbij no-waste op het gebied van voeding het ultieme doel is. We zullen altijd in een transitie zitten naar een steeds duurzamere gastronomie, iedere dag zijn we er mee bezig en ontwikkelen ons steeds verder.

- **Menu**

Ons à-la-cartemenu heeft sinds de eerste lockdown ruimte gemaakt voor een meergangen-menu dat meer past bij onze visie op het beperken van voedselverspilling en een toekomstgerichte gastronomie. We maken gebruik van fermentatie, gecontroleerde rijping en werken met eetbare schimmels. Hierdoor hopen we onze gasten mooie, fijne en interessante smaken te laten proeven. Zo maakt de charcuterie plank, die we sinds jaar en dag serveerden, ruimte voor met koji gerijpte groente charcuterie.

Hierbij proberen we een balans te houden tussen uitdagende en comfortabele smaken. We willen onze gasten zoveel mogelijk groente laten eten en hen laten ervaren dat dit net zo lekker of lekkerder kan zijn dan een stukje vlees of vis. Toch kunnen wij ook een mooi stuk vlees serveren, maar dan wel van bijvoorbeeld een gepensioneerd melkkoe, van een boer en slager die we vertrouwen.

We merken dat gasten nog tevredener en positiever bij ons vertrekken sinds deze verandering. Het serveren van een menu maakt het mogelijk om een verhaal te vertellen en de gasten een reis op het bord te laten maken. Als dit samen komt met een mooie wijn of sap is de reis compleet.

- **Gastronomisch voedselbos Oogstwold van Bauke & chef-kok Jorik**

De ideeën waren er al langer en hebben de koers van het menu ook mede bepaald en nu is het eindelijk echt zover: een eigen voedselbos!

Jorik en zijn vrouw Bauke hebben hun droom kunnen verwezenlijken en planten in hun vrije uren gastronomisch voedselbos Oogstwold, in Oostwold nabij Winschoten, aan. De producten die nu al uit het voedselbos geoogst worden vinden hun weg dagelijks naar het menu en dit wordt de komende tijd alleen maar meer!

- **Duurzame leveranciers**

Onze leveranciers hebben een groot aandeel in onze transitie. Dit jaar markeert de start van onze samenwerking met de regeneratieve landbouwers van Bodemzicht. Onze samenwerking met Siem Ottenheim van voedselbos "De Nieuwe Hof" in St Truiden (BE) stamt al van 2 jaar terug en daarbij komt de lokale leverancier "Casa Foresta" die in wildpluk en uit zijn natuurlijk gerunde tuinderij levert. Bovendien zijn wij sinds de tweede lockdown begonnen uitsluitend Nederlandse oesters te serveren. De Zeeuwse creuses van Jurgen Boone en Antoine Wijkhuis uit Yerseke in Zeeland zijn zomeroesters waardoor we het hele jaar Nederlandse Oesters kunnen serveren. Dit laat zien dat een goede Oester niet van ver weg hoeft te komen. Ook onze andere leveranciers zoals de Lindenhoff uit Baambrugge en visleverancier Wennekes uit 's-Heerenberg delen onze toekomstgerichte gedachtegang.

- **Toekomstbestendig personeelsbeleid**

Als we het hebben over duurzame gastronomie dan gaat het vrijwel altijd over herkomst van producten, productieproces en duurzaamheid van vlees en groenten maar eigenlijk nooit over de duurzaamheid van het personeelsbeleid in de horeca.

De restaurantbranche staat niet bekend om uitgebalanceerde werktijden en lage werkdruk. Hierin zal naar onze mening toch veel moeten gaan veranderen.

Bij Flores werken wij al sinds de opening met een 4-daagse werkweek, waarin er 40 uur wordt gewerkt. Dit geldt voor zowel de collega's in de keuken als in de service. Het doel is dat alle collega's samen het restaurant kunnen runnen en zich daarnaast kunnen focussen op hun passies binnen en buiten het werk.

Er zijn de laatste jaren steeds meer full-timers in dienst gekomen en er wordt meer met vaste contracten gewerkt. Dit geeft zekerheid en meer rust.