

NEWS

Recept voor een toonbank waar niemand wacht

Een gerecht in een paar stappen, jarenlang houdbaar.

21 september 2026, Tobias Engl



Goede gastvrijheid is geen hekserij. Het lukt met een paar ingrediënten, wat zorg en een apparaat dat het werk overneemt. Hier het recept van het huis.

Ingrediënten

1 scherm boven de toonbank

1 klein apparaat erachter

1 dagkaart, vers gehouden

naar smaak prijzen en allergenen, altijd actueel

3 talen, naar behoefte toegevoegd

1 snufje terughoudendheid, tegen het geknipper

Bereiding

1. Scherm ophangen, apparaat aansluiten, en de basis is klaar.
2. Aan de kassa koppelen. Zo verdwijnt vanzelf wat is uitverkocht.
3. De kaart laagsgewijs opbouwen naar het tijdstip: 's ochtends het ontbijt, rond het middaguur de warme keuken, 's middags het gebak.
4. 's Nachts op een laag pitje laten sudderen, oftewel: dimmen. 's Ochtends staat alles klaar.

Serveren

Lokaal berekend, in Europa gehost, zonder dat gastgegevens het huis verlaten. Opgediend wordt een uitstraling die altijd klopt. Smaakt naar vertrouwen, en de vaste klanten komen er ruimschoots aan hun trekken.