



Twee sterren restaurant kiest voor hygiënisch schoon dus voor in-huiswassen.

“Hygiëne moet, net als alle andere aspecten van ons restaurant, op topniveau zijn”

Een typisch geval van ‘doordachte keuzes leiden tot succes’. Edwin Vinke is de trotse chef-kok van het sterren restaurant ‘De Kromme Watergang’. Het restaurant is inmiddels beloond met twee Michelin sterren en ligt in het dorpje Hoofdplaat. Dit dorpje ligt aan de Westerschelde en telt slechts 802 bewoners. De chef-kok vertelt over de keuze voor in-huiswassen.

Wie ben jij en wat voor restaurant heb je?

“Ik ben Edwin Vinke, eigenaar en chef-kok van het restaurant De Kromme Watergang. Ik run dit restaurant samen met mijn vrouw Blanche. De keuken is vooral gebaseerd op de zilte en aardse smaken die te vinden zijn in deze prachtige streek. Met smaak en passie doet de keukenbrigade zijn best om lichte, gemakkelijk verteerbare en creatieve gerechten te bereiden.”

Wat is belangrijk voor jullie?

“Belangrijk voor ons zijn passie, gastvrijheid, hygiëne en een perfecte samenwerking met het team, dat bestaat uit 20 personen. Voor gasten zijn er suites beschikbaar waar men kan overnachten. Bovendien bieden wij mensen, die het lastig vinden om een directe aansluiting te vinden in de arbeidsmarkt, de mogelijkheid om te werken in de tuin.”

“Hoge mate van bedrijvigheid neemt automatisch ook veel was met zich mee.”

Waarom hebben jullie gekozen voor in-huiswassen?

“Schoonhouden van wasgoed is iedere dag een gevecht met alle schaal- en schelpdieren waar wij mee werken. Hygiëne moet, net als alle andere aspecten van ons restaurant, op topniveau zijn. Vuile doeken moeten daarom ook direct in de was. Het wasgoed uitbesteden vond ik te duur en bovendien onhandig.”

De ‘gewone’ wasmachines voldeden niet aan onze eisen. Via Jeroen Robberegt van Miele kwam ik in contact met de adviseur van Miele Professional.”

“Een aantal maanden geleden hebben wij gekozen voor de professionele was- en droogautomaten van Miele.”

Wat valt het meest op aan het in-huiswassen met Miele?

“Het wassen van onze koksbuizen, keukendoeken en het linnengoed uit de suites gaat zoveel sneller. Wij wassen zo’n 5 à 6 wassen per dag en deze wast 2 à 3 keer zo snel.”

“Die snelheid is een verademing.”

“Ik zou de professionele machines van Miele zeker bij mijn collega’s aanbevelen. Zij zijn een professioneel bedrijf en ik ben erg tevreden.”

Hoe verliep de samenwerking met onze adviseur?

“Het verliep heel prettig en professioneel. Eigenlijk precies zo als ik gewend ben van mijn grootkeuken leverancier. Hij toonde begrip voor mijn business en stelde me allerlei vragen over het gebruik. We hebben gekeken naar de locatie waar de apparaten moeten staan, naar de mogelijkheden en aansluitingen. Vervolgens kwam hij met een op maat gemaakt voorstel. Daarna werd de machine geleverd en geïnstalleerd. Ik had er verder geen omkijken meer naar.”

Wat wil je graag in de toekomst als het gaat om wassen?

“Ik wil eigenlijk nog wel graag zo’n tweede machine aanschaffen voor meer capaciteit. Dit bevalt me zo goed. En doe mij ook maar een voorstel voor zo’n preventief onderhoudscontract. Dan kan ik dat ook even bekijken.”