“We hebben echt ons plekje gevonden hier”

Vijf jaar geleden kwamen Phil Feikes en Marjolein de Reus naar Purmerend om daar hun droom waar te maken: een eigen restaurant. Na jaren van opbouwen en hun draai vinden in de stad, op de Koemarkt en met hun publiek, waren ze in 2019 met restaurant Kozee eindelijk waar ze wilden zijn. De lockdown kwam hard aan maar heeft ze uiteindelijk alleen maar creatiever en sterker gemaakt. Niet in het minst door de steun van vele vaste en nieuwe gasten. En heeft ze alleen maar gesterkt in hun ambities.

“We hebben in het begin best moeten knokken om een plekje te veroveren op het plein”, steekt Marjolein van wal. “Stapje voor stapje, met een langzaam stijgende lijn. Maar in 2019 en begin 2020 hadden we echt het gevoel dat het was gelukt. We hadden eindelijk die stabiliteit gevonden om op door te groeien. We zaten in zo’n goede flow. En toen kwam de lockdown. Ik vond het best een angstige tijd, ik kon er wel emotioneel van worden. Maar ergens in oktober besloten we gewoon onze schouders eronder te zetten en aan de gang te gaan. Met de take-outs, maar ook hebben we veel opgeknapt in de zaak. En zelfs in die lockdown met de bezorg- en afhaalpakketten, merkten we dat we echt iets hadden opgebouwd. Niet alleen onze vaste gasten konden we daarmee bedienen, maar ook heel veel nieuwe gasten.”

Ze hadden de nieuwe werkwijze dan ook prima gefaciliteerd waarbij een webshop drempelverlagend werkte. “Gewoon: klik, bestel en betalen, dat vonden mensen prettig. Dan probeer je het snel even uit. En voor leuke prijzen ook. Dat leverde heel veel nieuwe, frequente gasten op. We hopen hen zeker nu eens in het echt te zien, in real life, daar kijk ik echt naar uit. In ieder geval onze vaste gasten zijn heel blij dat we weer open zijn. Zij hebben onze gerechten natuurlijk geproefd hier op vers op het bord, dat is toch onnavolgbaar thuis.”

“Dat zit wel een beetje in de echte kok: niets is zo lekker als vers”, vult Phil aan. “Daarom hebben wij geen warme maaltijden bezorgd. Al onze gerechten komen koud aan, dan moeten de mensen zelf even de laatste handelingen verrichten. Even in de oven nog, en zelf mooi op het bord presenteren. De helft van het plezier in het werk van een kok bestaat uit het presenteren van het gerecht. Maar dat kon ik nu niet zelf doen. Dus gaf ik er aanwijzingen bij: zo van, ik denk het leuk is om het zo en zo op het bord te leggen, het visje links, op of naast de créme… Sommige mensen deden dat precies zo, maar we kregen ook wel foto’s van gasten die er hun eigen creatieve invullingen aan hadden gegeven. Al die foto’s, van mooi aangeklede tafels om echt van het eten te genieten, dat was heel erg leuk. ”

In ieder geval hebben ze elk weekend flink wat weggedraaid met de take-outs. Het sfeervolle interieur van hun zaak moest er aan geloven, en werd veranderd in een efficiënte fabriek. Waar Phil stond te koken was Marjolein bezig met de logistiek. Tussen enorme stapels doezen en bakjes, en met stickers die op de juiste plek moesten komen. “Dat was wel even op een heel andere manier werken. Maar niet alleen financieel prettig, ook mentaal was het goed. Je bent toch weer even lekker druk, veel telefoontjes, de planning die je moet maken. En het klantcontact dat je dan weer even hebt, de recensies die je leest. Dat doet je allemaal best goed.”

Phil kan dat beamen. “We brachten elke week een nieuw menu. Dat was veel werk maar erg leuk. En je kookt voor meer mensen dan je normaal kwijt kunt in je restaurant. Ook wil je het op zo’n manier doen dat het voor iedereen makkelijk thuis is af te maken. Goed nadenken over wat er wel in kan en wat niet. Maar daarom ben ik ook kok geworden natuurlijk, om elke week op een creatieve manier iets nieuws te verzinnen.”

We willen niet alleen onszelf maar ook Purmerend op de kaart zetten als plek waar je lekker kunt eten

Marjolein: “Dat was dan de positieve inslag van de lockdown, heel fijn. Phil bezorgde de pakketten zelf, dat vonden de mensen ook leuk: oh kijk, de chef brengt zelf het eten rond! Het was af en toe even stressen om alles rond te krijgen maar het heeft ons zeker niet verveeld.”

Met de heropening zijn ze door tijdgebrek gestopt met bezorgen, de website is offline. Maar of dat zo blijft weten ze nog niet. “Het kan best zo zijn dat we bijvoorbeeld met kerst of Valentijn weer leuke pakketten er op zetten. Het is ook fijn voor mensen met kinderen die geen oppas hebben. Dan heb je met onze menu’s toch wat meer luxe thuis. Het bereik hebben we nu, de webshop staat.”

De focus ligt dus weer geheel op de gasten in het restaurant. En dan zijn er nog de ambities van het stel. “Wij willen verder groeien”, zegt Marjolein stellig. ‘Niet alleen onszelf verder op de kaart te zetten maar ook Purmerend, als het gaat om steden waar je goed en lekker kunt eten. Wij gaan voor een vermelding bij Bibgourmant, en een vermelding in De Lekker. Hierin staan de 500 beste restaurants van het land. Er zit nu weinig tussen Amsterdam en bijvoorbeeld Hoorn. Wij willen dat ook Purmerend een stipje wordt op die kaart. Zo’n vermelding is toch een stukje waardering van buitenaf.”

En ze hebben enorm veel zin in de volgende vijf jaar. “We zijn blij dat we hier aan dit mooie plein zitten. We hebben goede buurtjes. Iedereen doet zijn eigen dingen, heeft zijn eigen gasten, en alles in respect naar elkaar. En we hebben een eigen netwerkje gekregen, het is echt thuis geworden. Het Purmerend-gevoel is ook heel fijn. We hebben niet alleen Kozee hier opgebouwd maar hier ook ons gezin gesticht. We hebben het super naar ons zin!”

Restaurant Kozee

Koemarkt 28

T 0299-415140

www.kozee-etenendrinken.nl/