

De Gouden Leeuw: geen brug te ver met nieuwe keuken

Nieuw tijdperk aangebroken



De nieuwe keuken is een bezienswaardigheid geworden.

Voor de Montfoortse cateraar, partyspecialist en restaurant De Gouden Leeuw is een nieuw tijdperk aangebroken. Met haar volledig verbouwde en opnieuw opgerichte keuken lijkt voor eigenaar Geke Ekelschot en zijn medewerkers geen brug meer te ver. De kookcapaciteit is dankzij de hypermoderne inductieapparatuur verdriedubbeld.

TEKST DENNIS CAPTEIN | FOTOGRAFIE OSCAR VAN DER WIJK

Geke Ekelschot is razend enthousiast: “Daarnaast werken we nu buitengewoon energiebesparend. Daar heeft onze elektriciën Van den Pol Elektrotechniek enkele tijd geleden bewust rekening mee gehouden bij het aanvragen van stroom.” “En wat net zo belangrijk is, onze koks beleven ontzettend veel plezier aan de nieuwe keuken.”

Door de verbouwing veranderde ook de indeling van de keuken. Deze bestond voorheen uit diverse ruimten. Alle muren

zijn verwijderd, waardoor één grote ruimte van tweehonderd vierkante meter is ontstaan. “Dat zorgt ervoor dat de koks overzichtelijker kunnen werken en veel beter met elkaar kunnen communiceren. Daarnaast leidt de keuken via openslaande deuren naar de hal en die deuren staan nu 24 uur per dag wagenwijd open, zodat iedereen kan zien wat er gebeurt. Dat heet transparantie.”

Drie peilers

Ekelschot mikt sinds enkele jaren met

succes op drie peilers: het restaurant, de partijen en de catering, in willekeurige volgorde. “Met onze vorige keuken, die vijftien jaar oud was, was een goede planning van het allergrootste belang. Als onze drie takken tegelijkertijd in bedrijf waren, bleek de capaciteit van onze keuken niet toereikend. Dat probleem is nu helemaal weg.”

“Daarnaast is deze keuken volledig afgestemd op de juiste routing. Alles staat op volgorde en dat werkt veel beter. De keuken is gecompleteerd met een volledig nieuwe afwasstraat, die efficiency met snelheid en grondigheid combineert.” De afwasstraat, geleverd door Hobart uit Woerden, beschikt over een osmosemachine. Osmose is water zonder kalk, mineralen en andere toevoegingen, waardoor bestek en glaswerk niet meer gepouleerd hoeft te worden. “En dat scheelt veel tijd”, zegt Ekelschot.

Uniek in horecaland

Zelfs spreekt hij van een keuken die uniek is voor Nederland als horecaland. "Zo'n keuken en dus zo'n investering voor de restaurant tref je zelden aan", zegt hij. "Ik ben er reuze trots op en moet je ook eerlijk bekennen dat ik zo'n beetje elke gast meeneem naar de keuken om deze te laten zien. De koks kijken niet zelden vreemd op, want het lijkt soms wel een zoete inval, maar ik wil graag dat iedereen het ziet." De verbouwing leverde overigens ook een paar verrassingen op. Zo werd in het oeroude en karakteristieke gebouw een kelder aangetroffen, waarvan niemand het bestaan kende. Ekelschot: "Daar hebben we nu een wijnkelder van gemaakt. Dat heb je met zo'n oud gebouw. Het waren echter geen problemen, maar leuke verras-



De nieuwe keuken werkt efficiencyverhogend. Op de foto: Michael Verkleij (links), Remco van der Meer (rechts) en Jurien Verheij (achtergrond).

Geke Ekelschot pakt uit met nieuwe keuken, nieuw terrasmeubilair en vernieuwde terraszaal

singen waar we uiteindelijk gewoon ons voordeel mee hebben gedaan."

De keuken is geleverd door Levens Cooking & Baking Systems B.V. Levens leverde en plaatste de keuken met in het kook-eiland inductieapparatuur van het merk Menu Master. Voor meer informatie over dit bedrijf: www.leventi.com.

Nieuw terrasmeubilair

Naast de keuken werd ook de aangrenzende zaal aan de terraszijde verbouwd en opnieuw opgericht. Het zaaltje, dat ruimte biedt aan maximaal vijftien personen, blijkt sinds de afronding eind april erg in trek te zijn. "Alleen al in de maand mei werd de ruimte maar liefst 23 keer afgehuurd. Ik snap het wel, want als je de openslaande deuren opent, dan is het zaaltje als het ware geïntegreerd met het terras. En met een lekker voorjaarszonnetje is het daar goed toeven."

Het terras is eveneens van een opknaptje voorzien. "Ja, we hebben ons benedenterras voorzien van nieuw meubilair. Met stoelen die heerlijk zitten", benadrukt hij. "Dat is belangrijk, want lekker zitten is een niet te onderschatten facet voor het succes van een restaurant.

Flexibiliteit troef

De Gouden Leeuw is nu een bedrijf waar flexibiliteit meer dan ooit troef is. Met de zeshonderd vierkante meter (inclusief De Commanderie), die het etablissement nu tot zijn beschikking heeft, kunnen wel acht ruimtes worden gecreëerd. "Voor alle soorten bijeenkomsten en partijen", zegt Ekelschot. Een walking diner (zeer populair op dit moment) op één van de terrassen, een familiefest in het achterste deel van het restaurant, een vergadering in de Commanderie en een bruiloft in de tuin, het gebeurt indien de vraag er is tegelijkertijd en dan kan de reguliere clientèle ook nog gewoon lekker à la carte eten in het restaurant aan de straatzijde of op het mediterrane dakterras..



Geke Ekelschot schenkt zijn gasten een glaasje wijn in.



De terraszaal loopt met de deuren open over in het terras aan de achterzijde.

De Gouden Leeuw
Hoogstraat 41
3417 HB Montfoort
T 0348-47 12 29
F 0348-47 44 51
E info@goudenleeuwmontfoort.nl
I www.goudenleeuwmontfoort.nl

Dankzij nieuw meubilair kreeg het achterterras een facelift. De gasten spreken er vol lof over.

