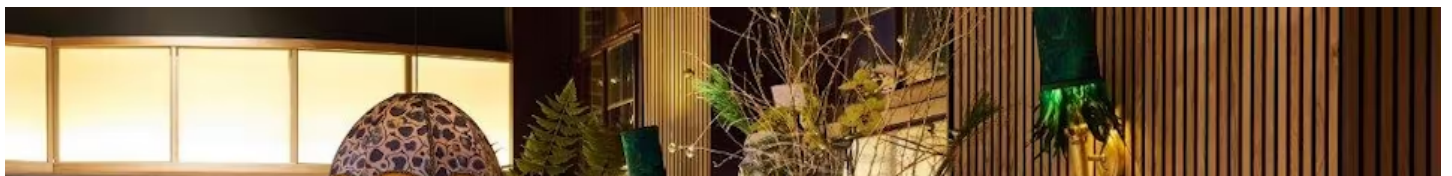


Wil jij echt alles weten over de horeca branche?

[Neem een
abonnement](#)[Abonneren](#)

FOTOREPORTAGE RESTAURANT HOTSPOTS RESTAURANT INTERIEUR RESTAURANT UITGELICHT

Willy Joosten | Eerste publicatie op 8 feb. 2023 | Laatst gewijzigd op 8 feb. 2023

Binnenkijken bij Mooij Alkmaar: 'Out-of-the box én toegankelijk'

Horecaduo Remco de Boer en Daan Touw, bekend van De Koning in Alkmaar, openen onlangs Mooij Alkmaar. Het grote karakteristieke en oudste horecapand van 'de kaasstad', waar al 300 jaar het Gulden Vlies zat, is rigoureus aangepakt. Het heeft

Wil jij echt alles weten over de horeca branche?

[📁 GEEF ARTIKEL CADEAU](#)[🔗 DELEN](#)

Amazónico in Madrid is de inspiratiebron voor het nieuwe concept Mooij Alkmaar. De Boer en Touw bezochten de Spaanse hoofdstad in 2018 en werden op slag verliefd op Amazónico. 'Het concept, het tropische interieur en de Zuid-Amerikaanse vibe in de zaak waren té gek.' De mannen wisten vanaf dat moment dat áls ze samen een nieuwe zaak zouden beginnen, het dít zou worden. Eind 2019 kregen ze de kans en grepen die met beide handen aan.



Amazónico inspiratiebron Mooij Alkmaar

Samen met Debby Nuyens van Deb Styles Horeca interieur bepaalden ze de inrichting van Mooij. 'De stijl en feeling van Amazónico, maar wel met een eigen identiteit.' Touw maakt daarbij een kanttekening: 'Hoewel we de Spaanse stad naar Alkmaar halen, zijn we realistisch: het is wel Alkmaar. Amazónico Londen en Madrid zijn high-end, Mooij is daarentegen toegankelijk en voor iedereen. Maar wel out-of-the box denkend.'

De ondernemer doelt hiermee op de combinaties van zitjes en het kleurgebruik, maar ook de planten in de zaak. De Boer: 'Ondanks de grote oppervlakte is het een warme

Wil jij echt alles weten over de horeca branche?



Boven nét zo de bom als beneden

Gasten enthousiasmeren voor de bovenverdieping, daar heeft het duo geen moeite mee. 'De bovenverdieping is nét zo de bom als de begane grond', vertelt het duo trots. De sferen boven en beneden zijn gelijk, maar boven zit je wat intiemer en ligt de nadruk meer op eten. Beneden is het rumoeriger, de setting is er iets anders en de bar is er groter. 'Beneden zit je als een geziene gast, terwijl boven intimiteit de boventoon voert', aldus Touw.



Wil jij echt alles weten over de horeca branche?



Eyecatchers Mooij Alkmaar

Vernieuwend vindt het duo vooral de keuken. Iedereen, van passanten tot de gasten binnen, kijken vol de keuken in. Ananassen hangen voor het raam te grillen en ook de grill met het grote wiel is een eyecatcher op zich. De Boer: 'De keuken zorgt voor beleving in de zaak én vanaf de straatkant.' De tropische vruchten hangen niet alleen pontificaal in de keuken, ook vind je ze terug in het logo, de wijnglazen en op de site. 'De ananas staat in Zuid-Amerika symbool voor gastvrijheid.'

Wil jij echt alles weten over de horeca branche?



Vernieuwende gerechten en servies

Bij Mooij kun je terecht voor de lunch, diner en borrel. 'Shared dining is niet vernieuwend, maar het type gerechtjes, opmaak, servies en presentatie zijn net iets anders als bij vele andere goede restaurants. Ook hebben we veel vega-gerechten op de kaart.'

Wil jij echt alles weten over de horeca branche?



Dé trends in servies en tafelaankleding

Eer aan het verleden

De nieuwe exploitanten De Boer en Touw veranderden de naam van Het Gulden Vlies, die al eeuwen meegaat, naar Mooij Alkmaar. 'De naam doet eer aan het verleden. Deze verwijst namelijk naar de uitbaters Mooij die het bedrijf 100 jaar in hun bezit hadden. Bovendien past het bij de nieuwe uitstraling', aldus De Boer.

Wil jij echt alles weten over de horeca branche?



25-30 procent budgetstijging

De verbouwkosten en de investeringen voor het inrichten van de zaak stegen met **25-30 procent** dan begroot. De ondernemers: 'Eind 2019 tekenden we voor het pand. Toen kwamen er wat hobbels, zoals een vleermuis die beschermd was, corona, Russisch-Oekraïense oorlog, gebrek aan grondstoffen en inflatie. Deze invloeden zorgden ervoor dat alles duurder werd en we ons budget uiteindelijk met 25 tot 30 procent hebben moeten verhogen.'

Twijfel bij de Alkmaarders

De pandeigenaren Ed Bregman en Nico Zuurbier stripten het pand compleet. Ook de buitenkant werd aangepakt. De Boer: 'De witte gevelpleister is verwijderd, zodat de oorspronkelijke stenen weer zichtbaar zijn.' In het karakteristieke pand zit al sinds 1573 een horecabestemming. 'Dit is dé ontmoetingsplek van Alkmaar. De veranderingen waren best wel een ding voor de Alkmaarders. 'We kregen veel commentaar op het voornemen de naam te veranderen, maar uiteindelijk heeft Alkmaar ons geprezen dat we de durf hadden om te veranderen. Soms moet je met een schone lei beginnen', aldus De Boer en Touw. Elke dag leren de ondernemers bij en finetunen het concept, zoals de toevoeging van een kroket op de lunchkaart. 'Aanpassingen zullen blijven. Dat hoort bij het ondernemen.'

Wil jij echt alles weten over de horeca branche?



Cijfers Mooij Alkmaar

- **550 vierkante meter** is de totale oppervlakte van Mooij Alkmaar, verdeeld over twee verdiepingen: 300 vierkante meter beneden en boven 150 vierkante meter. Het souterrain bedraagt nog eens 100 vierkante meter. Dat dient voor opslag en bevoorrading en als personeelsruimte.
- **200 zitplaatsen** binnen: op de begane grond is plaats voor 125 gasten, en boven zijn 75 zitplaatsen. Het pand aan de gracht heeft een terras op een terrasboot met nog eens 100 stoelen.
- **25-30 procent** steeg het bedrag voor de verbouwingkosten en inrichting.
- **2 verdiepingen** ↗ telt Mooij, met ieder een eigen bar.



Hoe creëer je het wow-effect en een memorabele herinnering?

Dit vind je misschien ook interessant