

Witte Dame scoort met 'dinch'



Van links naar rechts: Dennis Panneman, Maria Hermans en Reijer Pieter Kale van de Witte Dame.

MARNIX SCHMIDT

ABCOUDE

Een croissantje met jam om 5 uur 's middags of kaasfondue als lunch. Boutiquehotel De Witte Dame bedacht er zelfs een woord voor: dinchen. Alles kan, de hele dag door.

ROSANNE KOK

De Witte Dame kent geen aparte menukaarten: gasten kiezen hun gerechten van de dinchkaart.

Die gerechten variëren van granola met fruitsalade en boerenyoghurt tot een uitsmijter met beenham, en van spaghetti met gebakken gamba's tot kaasfondue.

„Alle gerechten zijn vanaf zeven uur 's morgens tot zeven uur 's avonds te bestellen”, legt bedrijfsleider Reijer Pieter Kale uit. „We zien vaak genoeg dat er 's middags gewoon nog granola besteld wordt. Of andersom, dan wordt er kaasfondue besteld rond half een 's middags. Prima. Alles kan.”

Boutiquehotel De Witte Dame, gevestigd in het voormalige stationsgebouw in Abcoude, richtte zich in eerste instantie voornamelijk op de ontvangst van hotelgasten en zakenrelaties voor vergaderingen, maar er kwamen al snel ook veel gasten voor een kop koffie, lunch of borrel.

Aanloop

„Wij hebben er bewust voor gekozen geen restaurant te zijn, zodat we de ruimte 's avonds kunnen gebruiken voor onze hotelgasten”, vult Dennis Panneman zijn collega aan.

„Omdat we wel een voortdurende aanloop hebben, hebben we daar een concept voor bedacht: 'dinchen'. Het woord is bedacht door collega Maria en is een samenstelling van de woorden 'lunch' en 'diner’.”

Dinchen bij De Witte Dame kan zes dagen per week. Op maandag is de benedenruimte voor voorbijgangers gesloten. Vooral de doordeweekse dagen zijn populair.

Wachtbankjes

„Reserveren is beslist noodzakelijk als je rond lunchtijd wilt eten”, vertelt Panneman.

„Zo rond half één zitten we standaard vol. Voorbijgangers die zo binnen komenlopen, moeten dan wachten. Soms wel drie kwartier. We denken erover om wachtbankjes te plaatsen, waar ze vast even een kop koffie kunnen drinken. Dat past ook wel bij dit gebouw als voormalig station.”

Wat het geheim is van het succesvolle dinchen? „Onze gerechten zijn allemaal net even anders”, stelt de bedrijfsleider. „We hebben geen standaard belegde broodjes, maar proberen onze gasten voortdurend te verrassen met goed eten. Lekker bourgondisch, daar houden we van en dat wordt ook door onze gasten gewaardeerd. En de locatie natuurlijk: iedereen wil graag zien hoe het station geworden is.”

Hoewel de hotelkamers en de vergaderlocatie van De Witte Dame gericht zijn op het hogere segment, is de dinchkaart bewust betaalbaar

gehouden. „Iedereen is welkom”, besluit Panneman. „Hier krijg je goed eten, voor een leuke prijs. En dat de hele dag door.”