

JUBILEUMKRANT
2022



10 JAAR!

't GERECHT

BOUTIQUEHOTEL & GRANDCAFE



NIEUW!
Jubileum
MENU
10 JAAR
't GERECHT

// INTERVIEW MET LUBERTO EN REINATA
// VAN AFWASSER TOT KOK
// LEUKE KORTINGSBONNEN

WWW.GERECHTHEERENVEEN.NL



'T GERECHT BESTAAT 10 JAAR



Een restaurant beginnen is misschien niet zo moeilijk, maar het succesvol draaiende houden is een hele uitdaging.

“Sinds 2012 hebben wij ‘Grand Café & Boutiquehotel ‘t Gerecht kunnen opbouwen naar een plek waar menigeen een leuk verhaal of anekdote over kan vertellen”, begint het ondernemerskoppel Luberto en Reinata Agricola.

Ontroerende huwelijksaanzoeken, feestelijke trouwerijen of gezellige bedrijfsfeesten tot in de late uurtjes. “Het kan bij ons niet te gek, we gaan graag mee in leuke activiteiten en evenementen”, lacht Reinata. “We zijn er trots op dat we hier na drie coronasluitingen nog staan met een modern en bruisend bedrijf in het hart van Heerenveen”, sluit Luberto af.

In deze krant lees je meer over de leuke feitjes van onze bedrijven en vieren we samen met onze gasten ons 10-jarig jubileum. Deze mijlpaal hebben we bereikt dankzij ons geweldige team, zowel huidige als oud werknemers.

Een deel van ons team werkt vanaf de opening al bij 't Gerecht, wij stellen hen graag voor:

BART

Misschien heb je hem wel rond zien lopen? De helft van de week in een bouwkliffie en de andere helft van de week als floormanager van 't Gerecht.

Intern noemen we hem wel de-lopende-'t Gerecht-Wikipedia, Bart van der Putten. Sinds de opening is hij van medewerker in de bediening doorgegroeid naar leidinggevende op de vloer. Tussendoor studeerde hij ook nog voor meubelmaker en deze kennis komt goed van pas als assistent van Freerk.



ESTHER

Esther Groen was in 2012 door de toenmalige chef gevraagd om bij 't Gerecht te komen werken en vervult nu samen met twee heren de rol van chef-kok. Ze houdt van de dynamiek in het bedrijf maar ook van de gein die ze met elkaar hebben. Qua grappen doet ze niet onder voor de mannen. Als leermeester binnen het bedrijf begeleidt ze de stagiaires en leerlingen. En samen met haar collega's geeft ze invulling aan de gerechten op onze kaart.



FREERK

De technische alleskunner staat bij menig collega onder de sneltoets, want is er een probleem, dan weet Freerk Kleefstra de oplossing. Hij kent iedere steen van de panden van 't Gerecht en Hét Postkantoor en zorgt er met hart en ziel voor dat alles door blijft draaien.





BEDANKT!

Wij willen al onze gezellige en fijne gasten van de afgelopen jaren bedanken voor hun bezoek aan ons bedrijf!


't GERECHT
 BOUTIQUEHOTEL & GRANDCAFE

JEANIQUE

Jeanique Kouwenhoven werkt al meer dan tien jaar in Oenemastate, eerst bij de Heerenkamer en daarna bij 't Gerecht. Na haar studie rechten is ze gebleven en van personeelsfunctionaris doorgegroeid naar bedrijfsleidster. Op zaterdag is ze altijd paraat en zorgt ze er als hostess voor dat iedereen een mooi plekje krijgt. Dit is net als bij Tetris elke keer weer een puzzel. In augustus verwacht ze haar eerste kindje.



BERT

Op vijf ochtenden in de week tref je Bert van den Braak aan bij het ontbijt. Deze oud-ijs hockeyer kent iedereen in Heerenveen en andersom. Hij houdt van een praatje en houdt zijn hoofd koel tijdens de drukke lunches bij 't Gerecht. Als leermeester begeleidt hij met veel plezier leerlingen en stagiaires.



JACQUELIEN

Al tien jaar lang start Jacqueliën Weidgraaf iedere zaterdag om vijf uur 's ochtends met de schoonmaak in 't Gerecht en Hét Postkantoor. "Via mijn vriend ben ik bij 't Gerecht beland en vanwege de gezelligheid lekker blijven hangen. Ik begin al vroeg. Zo kan ik de rest van de dag zelf indelen. En ga ik bijvoorbeeld lekker wandelen met mijn hond."



Al 10 jaar trotse wijnleverancier
van 't Gerecht en Hét Postkantoor!



*Gefeliciteerd met
deze mijlpaal!*



Herenwal 49 Heerenveen - Telefoon 06-51532728
www.dewijnschuurheerenveenshop.nl



HEINSIUS ELECTROTECHNIEK IS
TROTSE TOEFLERANCIER VAN 'T GERECHT
EN VERZORGT HIER ALLES OP HET GEBIED
VAN DOMOTICA ZOALS:

- VERLICHTING
- BEVEILIGING
- KLIMAATBEHEERSING
- BESTURINGSTECHNIEK

HEINSIUS ELECTROTECHNIEK
SPECIALIST IN DOMOTICA

ADVIES - BEGELEIDING - INSTALLATIE

TELEFOON: 0513 - 466104 - WWW.HEINSIUS-ELECTROTECHNIEK.NL

Veltman Vis Service B.V.

**Feliciteert 't Gerecht Heerenveen
met haar 10 jarig jubileum!**

Als trotse visleverancier van 't Gerecht en Hét Postkantoor
zijn wij erg blij met onze geweldige samenwerking.
We willen jullie graag bedanken voor het vertrouwen in ons.

Veltman Vis Service B.V. is een ambitieuze horeca-
visgroothandel in Harlingen. Wij onderscheiden ons door
onze mooie en verse producten van zeer hoge kwaliteit.



Industrieweg 18 | 8861 VH Harlingen | 0517 418338
www.veltmanvis.nl



Sligro feliciteert
Boutiquehotel &
Grand Café
't Gerecht met hun
10 jarig bestaan!

**Samen groots
in genieten!**

www.sligro.nl

Al 10 jaar zit
't Gerecht gebakken
bij Echte Bakker Lenes

**Van harte gefeliciteerd!
Namens het gehele team
van Bakkerij Lenes**



**Lenes
De Echte Bakker**

Vleesmarkt 1 A, Heerenveen
T: 0513 622 967

Molenplein 8, Heerenveen
T: 0513 628 779

webshop.lenes.echtebakker.nl

Passie
voor

BIER

10 JAAR!
't GERECHT
BOUTIQUEHOTEL & GRANDCAFE



*Wist
je dat?*

Wist je dat ons Hertog Jan bier vanuit 't Gerecht verbonden is met de tap van Hét Postkantoor via een 85 meter lange ondergrondse slang? Eén keer in de zes weken zorgt het team ervoor, tijdens het sluitdrankje, dat de leiding leeg is zodat hij kan worden gespoeld. Hier offeren ze zich graag voor op.



Bij 't Gerecht en Hét Postkantoor worden wel 60 verschillende soorten bier geserveerd. En hij heeft ze allemaal geproefd; Patrick Hielkema, onze F&B manager en bierkenner in 't Gerecht. "Sinds een aantal jaren is speciaal bier helemaal booming", vertelt Patrick. "Gasten bestellen tegenwoordig liever een mooie tripel Karmeliet van de tap dan een standaard pils. We willen ons met verschillende bieren onderscheiden door steeds weer nieuwe bieren op onze taps aan te bieden."

TAPBIEREN

Bij Hét Postkantoor kun je zelf kiezen uit 10 bieren van de tap. Onze sommelier, Rishi Gadepalli, geeft niet alleen advies over welke wijnen er mooi bij de gerechten passen. Hij adviseert ook over lekkere bier-spijscombinaties. Patrick: "Persoonlijk houd ik erg van Hard to Crack, een 'Double IPA' van 'Dutch IPA.'" Vooral de IPA's zijn erg populair bij onze gasten. We hebben bieren van bekende

brouwerijen zoals 'Brouwerij 't IJ' en 'Stella Artois', maar ook bieren van microbrouwerijen zoals 'Gudzekop.'

GERECHTIGHEID

In beide zaken kun je ook genieten van ons eigen bier 'Gerechtigheid'. Zowel verkrijgbaar in een blonde als tripelvariant. De blonde versie hebben we gebrouwen met Auke van der Veen van Brouwerij 'Bjuster' in Grou. Dit bier drink je lekker door en is uitermate geschikt voor de aankomende warme terrasdagen. Een alcoholpercentage van 6,5% en de tonen van tropisch fruit en citrus geeft dit bier een frisse bitterheid. Deze is ook verkrijgbaar bij ons in 75cl geschenkflessen, leuk als cadeau en te combineren met een cadeaubon van 't Gerecht.

"De tripel hebben Jeanique, Rishi en ik van begin tot eind samengesteld in Brouwerij Dockum", vertelt Patrick trots. "Wel onder toezien oog van meesterbrouwer Tim Cuperus.

Het is namelijk echt een vak." Deze tripel bevat tonen van koriander en sinaasappelschil en heeft een alcoholpercentage van 8,0%. Dit bier is bij 't Gerecht en Hét Postkantoor alleen verkrijgbaar van de tap.

BIERBROOD

Bij het brouwen blijft bierborstel over. 'Bakkerij Lenes' maakt hier voor ons bierbrood van. Dit brood wordt geserveerd bij een High Beer, bestaande uit 3 bieren met een proeverij van hartige bites. Gezellig om samen met vrienden of familie van te genieten tijdens een avond uit.



Check
**ONZE BIEREN
OP UNTAPPD**



LEERLING-KOK LUCAS VAN DER HEIJDEN (18) VERTELT

“Op zaterdag draai ik zelfstandig de ‘koude kant”



Het is kwart voor twaalf en de mannen van de keuken komen binnen gelopen. Eerst een kop koffie en dan gaat de muziek op standje disco. Het is een typische woensdagmiddag bij Hét Postkantoor, een nieuwe week begint en de mannen starten met de voorbereidingen - mise-en-place - in de keuken. De specialist van de voorgerechten en desserts is onze leerling-kok Lucas van der Heijden. 18 jaar en woonachtig in Heerenveen. Lucas is alweer 2,5 jaar werkzaam bij de organisatie.



In 2019 begint Lucas in de afwas. Hij zoekt een bijbaantje in de horeca en via vrienden hoort hij dat er in de afwas nog mensen nodig zijn. Lucas appt Jeanique van personeelszaken en er volgt een gezellig kennismakingsgesprek. Hij kan al snel aan de slag. “Ik werkte in het begin vooral in de weekenden en in de vakanties, dat was prima te combineren met school. Na een tijdje mocht ik ook helpen met het klaarmaken van de desserts. Dit was erg leuk om te doen”, vertelt Lucas.

VAN AFWASSER NAAR KOUDE KEUKEN

Ondertussen werken ze bij Hét Postkantoor aan een nieuw concept. Rutger Tjalsma – chef bij Hét Postkantoor – werkt dan ook bij 't Gerecht. Hier valt de inzet van Lucas gelijk op en Rutger

ziet potentie in hem. Hij mag mee naar Hét Postkantoor om zich daar tussen het afwassen door te laten opleiden in de koude keuken. Hij maakt voorgerechten en desserts.



HOGERE HOTELSCHOOL

“Ik ben gestart met de Hogere Hotelschool, maar toen kwam corona en zat ik daar niet op mijn plek. Ik heb gekozen voor een tussenjaar waarbij ik zowel in Hét Postkantoor heb gewerkt als in de logistiek. Maar al snel bleek dat ik meer wilde doen met mijn passie. En dat is koken.” Lucas volgt versneld de koksopleiding en ondertussen begeleidt Rutger hem in zijn werk.

LEREN OVER SMAAKBELEVING

“Ik leer hier enorm veel. Over smaakbeleving, mise-en-place en de hygiënewetgeving (HACCP). Ik krijg ruimte om mijzelf te ontwikkelen, mag gerechten bedenken en kan door mijn training zelfstandig ‘de koude kant’ draaien op een drukke zaterdagavond”, vertelt Lucas trots. “Aan het einde van de avond zorgen

KOKEN

Dagje voor



Mijn tip
VERRASSINGS-DESSERT

we ervoor dat alles weer netjes en strak klaarstaat. En we hebben enorm veel gein en lol met elkaar.”

STERRENRESTAURANT

“Soms gaat er ook wel eens iets fout. Mijn grootste blunder? Een heel plateau met desserts laten vallen. Moesten we à la minute alles weer

opnieuw maken. Toen hebben we met z’n allen de schouders eronder gezet en het gered om het al onze gasten naar de zin te maken. Ze hebben die avond allemaal heerlijk gegeten”, glundert Lucas. “Na mijn opleiding wil ik in een sterrenrestaurant werken. Weer een stapje omhoog.”



LEERBEDRIJVEN

’t Gerecht en Hét Postkantoor zijn leerbedrijven met gecertificeerde leermeesters op de verschillende afdelingen. We werken samen met stagiairs en leerlingen van verschillende scholen. “De teams zijn relatief jong”, vertelt Jeanique Kouwenhoven. “Door ze vanaf het begin doorlopend op te leiden kunnen we de gewenste kwaliteit waarborgen. Het opleiden start al voordat een nieuwe medewerker is begonnen aan zijn eerste werkdag.”

E-learning

“Medewerkers doorlopen vooraf een e-learning op ons digitale leerplatform, opgesteld in samenwerking met Blue-C, waardoor ze op de hoogte zijn van het reilen en zeilen binnen de organisatie. Het begint allemaal bij de basiskennis zoals tafelnummers en de basis van productkennis.” Via de e-learning kunnen leerlingen zich gedurende de gehele loopbaan blijven ontwikkelen. Jeanique: “Ze leren over onderwerpen als koffie, bier, wijn en allergenen. Maar ook over de omgang met gasten.” Leerlingen ontwikkelen zich op hun eigen tempo. “Op de vloer toetsen we deze theoretische kennis.”

Kom jij werken bij het leukste team van Friesland?

Wil jij net als Lucas ook beginnen in de horeca en in dit mooie vak doorgroeien? Stuur net als Lucas een appje naar 06-15693313 en wie weet sta jij binnenkort bij ons in de keuken. Naast medewerkers in de keuken, zoeken we ook collega’s op onze andere afdelingen.

Onze vacatures

- Zelfstandig werkend kok
- Leerling kok
- Keukenassistent
- Medewerker bediening
- Nanny
- Medewerker Housekeeping
- Schoonmaker

Scan de QR code voor alle vacatures!



Terugblik op 10 jaar **BOUTIQUEHOTEL & GRANDCAFÉ 'T GERECHT**

OPENING

In mei 2012 kopte de Heerenveense Courant: "Een aanwinst voor Heerenveen", want Grand Café 't Gerecht opent zijn deuren aan het Gemeenteplein. Alle ingrediënten zijn aanwezig. De Heerenkamer krijgt een metamorfose, er is een gloednieuw team aan horecatoppers en diverse professionals komen trainingen geven. Heerenveen krijgt een boost op het gebied van gastvrijheid. Er volgt een feestelijke officiële opening met livemuziek en vrienden en bekenden komen de allereerste gerechten testen.



Moment van ontlading bij de uitreiking van de Terras Top 100



Dolle pret op de ijsbaan in 2019.



Johan in zijn element bij het verzorgen van de take away tijdens de lockdown.

EEN BEGRIP

In de maanden erna wordt 't Gerecht steeds meer een begrip in de omgeving. Onder andere door de 23- meter lange luifel aan de zijkant van het gebouw, waar veel mensen hun hapje en drankje nuttigen op zonnige terrasdagen. In de weken die hierop volgen, transformeert 't Gerecht steeds meer tot een geoliede machine en het team straalt dit ook uit. Al snel voelt het voor veel gasten als thuiskomen.

RESTAURANT EN HOTEL

In de voorbijgaande jaren blijft 't Gerecht zichzelf verbeteren en uitbreiden. Denk aan de nieuwe bar, de toevoeging van een extra eetzaal en vergaderruimtes op de eerste etage. Om te blijven groeien wordt de keuken vergroot. In 2018 komen er vijftien hotelkamers en wint het bedrijf bovendien een hele mooie eerste prijs bij de Misset Horeca Terras Top 100. Een enorm mooie beloning.



Eén van onze junior suites

*Passie
voor*

GASTVRIJHE



WEER ALS NIEUW

Tijdens de lockdowns heeft het personeel niet stilgezeten. Er zijn flink wat potten verf door de handen gegaan. De toiletten op de benedenverdieping zijn volledig vernieuwd. De eetzaal zijn in een nieuw jasje gestoken. Er is ook een geheel vernieuwd luchtbehandelingssysteem geplaatst. Op basis van continue metingen regelt hij automatisch frisse lucht en een aangename temperatuur in ons restaurant.



TIJDELIJK Jubileum MENU 21 APRIL t/m 25 MEI

De wisselende menukaarten sinds 2012. Het Jubileum menu bestaat uit de klassiekers in 10 jaar 't Gerecht.

Jubileum MENU

Nu we weer volle bak open mogen, kunnen we onze filosofie weer nastreven. En dat is Gastvrijheid met een hoofdletter G. We maken het onze gasten graag naar de zin. En ons jubileumjaar vieren we dan ook graag samen met jou.

Van 21 april t/m 25 mei 2022 serveren we een speciaal jubileummenu naast onze huidige menukaart. Klassiekers, die in 2012 al debuteerden op de kaart.

Reserveer!



ONZE BEROEMDE LUNCHTOPPER!

Gegratineerd broodje kipkerrie uit de oven met cherrytomaatjes.

Jubileum KEUZEMENU € 34,50

VOORGERECHTEN

Turfgerookte ham uit de Friese Wouden met een roos van meloen en een frisse frambozendressing

Dungesneden gerookte zalm met tzatziki en kruidensla

Vegetarische salade van witlof met geitenkaas, peer en granaatappeldressing

HOOFGERECHTEN

Beppe's biefstuk met spekjes, ui en champignons

Kabeljauwrugfilet met gewokte seizoensgroenten en beurre blanc mosterdsaus

Quiche van Friese kaassoorten met gepofte trostomaatjes en roseval aardappelen

DESSERTS

Brusselse wafel met vanille-ijs, warme kersen en slagroom

Chocololic, een trio van chocola voor de echte chocolade liefhebbers

COLOFON: Deze jubileumkrant is een uitgave van boutiquehotel en grandcafé 't Gerecht Heerenveen in samenwerking met Ying Media uit Sneek ter ere van het 10-jarige bestaan van 't Gerecht en wordt in een oplage van 70.000 exemplaren huis-aan-huis verspreid in Heerenveen e.o. . Bladmanagement: Rosemarie Benschop ('t Gerecht) en Marianne Bouwman (Ying Media). Redactie en beeld: 't Gerecht. Vormgeving: Frans van Dam (bliidd.nl). Productie: Ying Media Sneek (yingmedia.nl)

Niets in deze uitgave mag worden gekopieerd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. De gegevens in deze uitgave zijn met zorg samengesteld. Ten aanzien van de juistheid kan echter geen aansprakelijkheid worden aanvaard. De uitgevers achten zich slechts gehouden tot verbetering in de eerstvolgende editie.



TOT IN DE PUNTJES GEREGELD

EEN WERKDAG VAN
ROSEMARIJE OP HET
SERVICEKANTOOR VAN
'T GERECHT

**Een geofende medewerker die een cocktail
shaked of de kok die zijn gerecht flambeert
is voor velen een genot om naar te kijken.
Het servicekantoor zorgt ervoor dat alles op
'de vloer' soepel verloopt. Een gastheer moet
zich tenslotte op zijn gast kunnen richten en
niet bezig zijn met telefoon en email.**



**Voor vragen over
onze private dining,
hotelkamers en
groepsreserveringen
kun je bij Rosemarie
Benschop terecht.**



09:00 UUR

Ik begin de dag met een kop thee in 't Gerecht. We spreken gelijk de groepen van die dag door. Vanmorgen een vergadering met aansluitend lunch, vanavond is er een familiediner. Vanwege het gehoor van oma heb ik ze de diningruimte aangeboden. De flipover en het scherm voor de vergadering staan klaar zie ik. 't Gerecht beschikt over een tweetal private dining rooms. Geschikt voor een zakelijke lunch, meeting, personeelsuitje of presentatie. En ook voor het vieren van verjaardagen, babyshowers, diners of andere gelegenheden waarbij meer privacy is gewenst. In deze ruimtes voor 2 tot 12 personen is er echt een huiskamergevoel gecreëerd. Je vergeet bijna dat je in een restaurant zit.

10:00 UUR

Om 10:00 uur neem ik mijn mail door. Er is een vraag binnengekomen over een bedrijfsfeest voor 40 personen. Ik stel een offerte op en geef verschillende opties door. Van een proeverijdiner tot een walking diner. De Hooge raadzaal is nog vrij. Dat komt mooi uit, want hier heeft de groep een eigen bar ter beschikking. En de directeur kan hier een presentatie geven.

10:30 UUR

Ik geef een rondleiding aan een stel dat een kraamfeest wil organiseren. De ouders to be willen graag een eigen ruimte, dus ik laat ze de plafondszaal zien. Het is altijd leuk om te vertellen over de schitterende plafondschildering uit 1663 van een leerling van Rembrandt van Rijn. We zoeken ook alvast samen een mooie fles bubbels uit om tijdens het feest op de kleine te proosten.

12:00 UUR

Om 12.00 uur eet ik snel een broodje. Daarna zet ik ons nieuwe driedaagse arrangement op de website. Gasten kunnen hun verblijf in ons hotel combineren met een diner in Hét Postkantoor en 't Gerecht. Het arrangement moeten we nog fotograferen voor onze social media.

13:30 UUR

Om 13:30 krijg ik een telefoontje dat de hotelkamers zijn schoongemaakt. Om de beurt controleren we de kamers op orde en netheid, vandaag mag ik de check doen. Het ziet er weer tip top uit, dus de gasten kunnen inchecken. Onze Royal Suite is vanavond weer als bruidssuite geboekt, de glazen voor de champagne staan al klaar.



Private dining VOOR VERJAARDAGEN EN FEESTEN

14:15 UUR

Om 14:15 uur maak ik het rapport met de resultaten van afgelopen week. Dan kunnen we deze tijdens ons wekelijkse overleg bespreken. Tussendoor verwerk ik nog een aantal reserveringen. Zoals een meerdaagse vergadering voor 8 personen. Ik mail hen een mooi aanbod voor vergaderen en dineren met aansluitend een overnachting.

De tijd gaat snel, nog even de facturen van gisteren versturen en dan naar ons weekoverleg.

15:30 UUR

Vandaag staat de nieuwe informatiebrochure op de planning. We bespreken de invulling van het drie- en viergangendiner voor groepen in Hét Postkantoor. We kunnen nu gemakkelijk beide locaties

voorstellen bij aanvragen voor groepen. Grote gezelschappen kunnen bijvoorbeeld Hét Postkantoor afhuren voor feesten tot in de late avond. Aansluitend is een hotelovernachting mogelijk. In de zomer willen we op mooie dagen op donderdag en zondag live cooking-evenementen verzorgen. En een bierfestival is ook nog één van de ideeën.

16:30 UUR

Nog even de laatste binnengekomen mails beantwoorden en gasten terugbellen en dan is de dag alweer voorbij.

Meer weten over private dining, slapen in het hotel of de mogelijkheden voor een feestje?
 Bel gerust. Tel. 0513 845 719



BOUTIQUEHOTEL MET OOG VOOR DETAIL

Sinds 2017 hebben we hotelkamers in 't Gerecht. Een team van zzp'ers verzorgde de verbouwing. Onder leiding van Luberto Agricola en in samenwerking met een architectenbureau.

Elke kamer heeft een dubbele regendouche. De negen suites hebben een bad in het midden van de kamer. De kamers zijn van alle moderne gemakken voorzien, zoals een luchtbehandelingssysteem, razendsnel internet en smart TV. De kamers zijn zo ontworpen dat ze passen bij het oude pand, met historische elementen.

Een leuk detail: Eind 19e eeuw is het pand volledig verbouwd. Het bestaande pand is uitgebreid met een aanbouw. De gang tussen de twee gebouwen is in het ontwerp teruggebracht als gang tussen de hotelkamers. Als verrassingseffect is de illusie gewekt dat gasten in een straatje lopen. Met glimmende roodkoperen dakgoten en regenpijpen.

JUBILEREND HORECAPAAR LUBERTO EN REINATA

“MET TROTS AAN GEWERKT”



Wist je dat 't Gerecht bijna een andere naam had gekregen? “Tijdens een weekendje in Antwerpen liepen we langs een restaurant genaamd 't Gerecht. Ik was meteen gecharmeerd door de naam. En ik dacht, als we ooit weer een restaurant beginnen, gaat het zo heten”, vertelt Reinata enthousiast. Als de ondernemers hun oog laten vallen op de Heerenkamer, blijkt de naam perfect aan te sluiten. “Daar was vroeger het kantongerecht gevestigd”, zegt Reinata. De heren zijn steeds niet overtuigd van de naam. Zij hebben ‘De Kamer’ in hun hoofd. Daarop besluit Reinata mensen uit de omgeving te laten bepalen. “t Gerecht won met vlag en wimpel.”



Luberto en Reinata met hun kinderen Lars en Silve.

Dat 't Gerecht potentie heeft, zien de drie ondernemers meteen. “We hebben het terras vergroot en het restaurant compleet verbouwd”, legt Luberto uit. “Ook de keuken hebben we uitgebreid, zodat het beter voldoet aan de vraag vanuit onze gasten.” Door de centrale ligging van het gebouw vinden ook steeds meer bedrijven 't Gerecht. “Op de eerste etage hebben we een restaurantzaal gemaakt met een bar en twee private dining-zalen. Hier verzorgen we zakelijke borrels of vergaderingen.”

ONTWIKKELINGEN IN 'T GERECHT

“In 2018 heeft onze eigen bouwploeg zes hotelkamers en negen suites gebouwd”, gaat Reinata verder. “Iedere kamer heeft

een eigen interieur dat ik zelf heb samengesteld. Alles in het hotel is maatwerk. Door het gebruik van extravagante hoofdborden, veloursstoffen en gedetailleerd houtwerk, krijgen de kamers een majestueuze uitstraling passend bij het gebouw. Het resultaat is kleurrijk, royaal, sfeervol en warm.”

KORT CV

Voor het ondernemerskoppel is de exploitatie van 't Gerecht in 2012 niet nieuw. Eerder zijn ze vijf jaar eigenaar van een restaurant in Heeg. Na de verkoop worden ze samen met Geert mede-eigenaar van de Swetsers in onder meer Heerenveen. In 2016 voegen ze Hét postkantoor toe aan hun portfolio. In 2021 gaan de appartementen van de Short Stay Heerenveen in de verhuur. Luberto en Reinata verzorgen de bouw en het interieur.

En nu is het 't Gerecht wel af, zou je denken. Toch niet. Want van stilzitten houdt dit koppel niet. “We zijn altijd bezig om te kijken hoe het beter kan. Zo hebben we in 2020 het concept van ons restaurant Hét Postkantoor aangepast. En tijdens de lockdowns is de hele zaak gerestyled.

“We hebben een compleet nieuw interieur in 't Gerecht”, zegt Reinata. Samen denken we de grote lijnen uit. En we werken met een duidelijke taakverdeling”, vertelt Reinata. “Ik houd toezicht op de details en zorg voor een optimale gastbeleving. Alles moet er zo uitzien zoals we het hebben ontworpen. Luberto zorgt ervoor dat ons team zich kan focussen op onze gasten. Hij is ook verantwoordelijk voor het gebouwenbeheer en spreekt met leveranciers.”

De rolverdeling bevalt het tweetal goed. En ze kijken nu al uit naar een volgende project. “Nieuwe plannen uitwerken vind ik het leukste om te doen”, lacht Reinata.



GEERT BOSMAN NEEMT AFSCHIED “We gaan de wereld rondzeilen”



“In 2012 zijn Luberto, Reinata en ik de prachtige onderneming aan het Gemeenteplein gestart. In de afgelopen jaren hebben we samen met ons team schitterende momenten beleefd. Meedenken en enthousiasmeren is mijn passie. En er liggen mooie kansen met het Feanetiëproject en het Andere Friesland. Voor mij is nu de tijd gekomen om een andere weg in te slaan. Mijn droom na te jagen. Ik ga de wereld rondzeilen samen met mijn vrouw Ingrid. Dit wil ik al heel lang doen en nu is het moment aangebroken. Mijn vertrek stond al 2 jaar eerder gepland maar is door Corona uitgesteld. Ik ben 57 jaar en zit in de kracht van mijn leven. We zijn al druk bezig met de voorbereidingen en verwachten volgend jaar te vertrekken.

Ik neem afscheid van de zaken en wens Luberto en Reinata heel veel succes met de voortzetting. Met pijn in mijn hart maar met heel veel vertrouwen weet ik dat zij samen met het team de beide ondernemingen met veel enthousiasme nog mooier maken.

Aan onze gasten wil ik meegeven; Ik heb altijd van mijn werk genoten en ik blijf er altijd van genieten. Ik hoop dat jullie dat ook doen, lieve gasten.”



Groet Geert

INTERIEUR DESIGN

“Ik was al bekend met fashion en dit heeft de nodige overeenkomsten met interieur ontwerp”, legt Reinata uit. “Setjes maken, kleuren en structuren mixen en combineren. Ook al heb ik geen opleiding gevolgd als interieur designer, het is mijn passie.” Alles begint met een idee, een plan en doel. Ruimtes als een restaurant moeten naast een functioneel doel ook warm en gezellig zijn. “Inspiratie haal ik van beurzen, bezoeken aan andere hotels, restaurants maar ook magazines en Instagram”, vertelt Reinata.

Stylen is de laatste stap in het verbouwproces. “Ik verheug mij er altijd op, want hier komt alles samen. Stylen met vintage items en met nieuwe toevoegingen, dat maakt het persoonlijk en fris. Als het eindresultaat dan precies zo uitpakt dan ik vanaf het begin al in mijn hoofd had, is mijn doel bereikt.”

EERSTE PLEK TERRAS TOP 100

In 2018 behaalt 't Gerecht de eerste plek in de Misset Terras top 100 competitie. Een jaarlijkse wedstrijd tussen horecaondernemers die via mystery visits en een onafhankelijke jury worden beoordeeld. Vooral de details zijn belangrijk. Zijn de tafels schoon, wiebelen ze niet? Loopt het personeel er netjes bij? Word je als gast direct begroet en geholpen? Zijn de gerechten op de juiste temperatuur en op smaak? Het is belangrijk dat het team inspeelt op de wensen van de gast.

Sinds de overwinning is Luberto hoofdjurylid van deze wedstrijd. Hierdoor mag het restaurant zelf niet meer meedoen. “In mijn rol als jurylid voer ik veel gesprekken met ondernemers. Dat werkt inspirerend voor ideeën voor ons eigen bedrijf.”



**NIEUW
IN HEERENVEEN**



SHORT STAY HEERENVEEN

apartments

Compleet ingerichte appartementen voor Short en Long stay

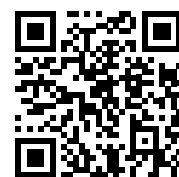
De eigennuttige appartementen variëren in grootte van 35m² tot 80m² en zijn zeer sfeervol en comfortabel ingericht. De appartementen beschikken allen over een volledig ingerichte keuken en zijn uitgerust om in alle comfort te wonen, werken en slapen.

***“Geniet van een huiselijke ambiance
met de luxe van een hotel”***

De appartementen zijn uitstekend geschikt voor een langdurig zakelijk verblijf zoals een accommodatie voor expats of nieuwe medewerkers. Daarnaast zijn de appartementen ook geschikt als tijdelijk verblijf. Bijvoorbeeld vanwege een verhuizing, verbouwing of overbruggingsperiode. Bij ons huurt u een appartement tot maximaal een half jaar.

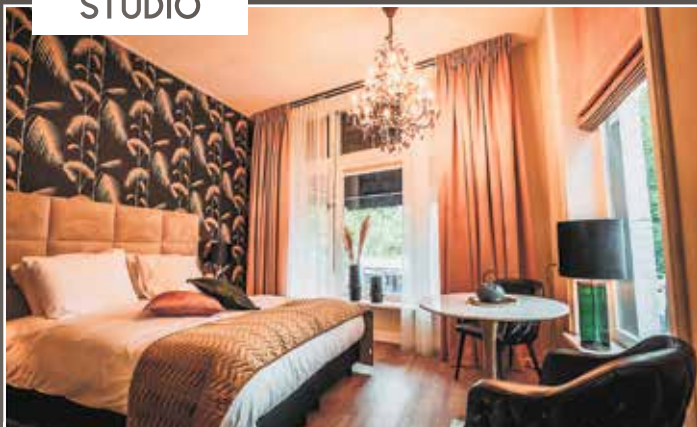


Wilt u meer weten over de mogelijkheden bij Short Stay Apartments? Ga naar de website en vul het formulier in en we nemen zo snel mogelijk contact met u op. Bellen of e-mailen kan natuurlijk ook.



+31 (0)513201038 • info@shortstayheerenveen.nl
www.shortstayheerenveen.nl

STUDIO



Vanuit uw lichte en warm ingerichte kamer heeft u uitzicht over de gracht. De kamer biedt mogelijkheden om optimaal te werken en ook om te ontspannen.

SUPERIOR SUITE APPARTEMENT



Onze lichte tweekamerappartementen beschikken over een ruime living met keuken en een aparte slaapkamer met badkamer en suite. Een fijne plek voor een langdurig verblijf.

SUPERIOR SUITE APPARTEMENT MET BALKON



Dit appartement met heerlijk stadsbalkon op het zuiden is een fijne plek om (langdurig) te verblijven. Het beschikt over een gescheiden slaap- en woonkamer met keuken.

BUSINESS SUITE



Onze grootste appartementen bieden volop gemak en comfort. Bij deze ruime kamers op de begane grond loopt u zo het centrum van Heerenveen in.

PENTHOUSE APPARTEMENT



Op de derde etage bevindt zich het zeer ruime penthouse appartement. Vanuit de centrale hal heeft u toegang tot de slaapkamer, woonkamer met keuken, toilet en de ruime badkamer.

Features

- Kingsize bed
- Comfortabele werkplek
- Supersnel internet
- Duurzaam climate control systeem
- Volledig uitgeruste keuken met combi-magnetron en vaatwasser
- Badkamer met douche
- Flatscreen televisie met uitgebreid tv-pakket
- Verduisteringsgordijnen
- Elektronische kluis

GEZELLIG UITETEN MET HET HELE GEZIN een feestje voor de kids!

Elke zaterdag en zondag zijn er nanny's in 't Gerecht. Ouders kunnen dan ongestoord genieten van lekker eten en een goed gesprek.

Ondertussen hebben de kinderen het druk met schminken, spelen en knutselen. Bij mooi weer spelen de kleinsten in ons houten buitenspeelhuis terwijl de grote kinderen zich vermaken op het springkussen.



Natuurlijk mag de speciale kindermenukaart niet ontbreken. Hierop staan traditionele kindergerechten. En ook gezonde alternatieven. Na het eten mogen de kinderen zelf een ijsje klaarmaken in de keuken. Als een echte chef!



WIE JARIG IS TRAKTEERT... KNIP UIT EN NEEM MEE!

10 JAAR!

CHEQUE
TER WAARDE VAN

EEN GRATIS KINDERIJSJE
BIJ EEN KINDERMENU



*Geldig t/m 30 juni 2022

CHEQUE
TER WAARDE VAN

EEN TWEEDE KOP KOFFIE
BIJ KOFFIE MET GEBAK



*Geldig t/m 30 juni 2022

CHEQUE
TER WAARDE VAN

ONTDEK JE HOTEL IN EIGEN
STAD: 15% KORTING OP EEN
HOTELOVERNACHTING IN EEN
KAMER NAAR KEUZE



*Geldig t/m 30 juni 2022