

DE KROM NA 32 JAAR NIEUWE EIGENAAR



▲ Aan de buitenkant biedt De Krom nog de vertrouwde aanblik. Binnen is heel wat veranderd. FOTOS MILAN RINCK

‘Dit was mijn droom’

Wie binnenstapt bij De Krom in Oud-Alblas, kent de zaak niet meer terug. Na 32 jaar heeft het restaurant een nieuwe eigenaar. „Ik heb alles van Arie en Lisette kunnen leren.”

Elcke van der Heijden
Oud-Alblas

Direct bij binnenkomst van De Krom is de verandering merkbaar. Weg zijn de bruine tinten en het biljart. De zaak is veranderd in een moderne brasserie met strakke inrichting. „Ik heb goed nagedacht over hoe ik het wilde doen”, vertelt Bjorn Rogmans (23).

De nieuwbakken eigenaar is met zijn 23 jaar een ‘jonkie’ in het vak. Toch heeft de ondernemer al genoeg vlieguren in de horeca achter de rug. „Ik ben hier op mijn 14de in de afwas begonnen. Vanaf mijn 16de werkte ik achter de bar”, blikt hij terug.

Rogmans begon op zijn 16de met de middelbare hotelschool en ging vervolgens ook nog naar de hogere hotelschool. Zijn stages op Malta en bij De Librije stoomden hem klaar voor de toekomst. „Daar heb ik echt het vak geleerd”, zegt hij. Bij het sterrenrestaurant kon de gastheer wat langer blijven plakken. Weken van tachtig uur waren hem niet vreemd in die tijd. „Op dat niveau, dat is bizar.”

Overname

Na zijn studie keerde Rogmans, die is opgegroeid in Bleskensgraaf, terug bij De Krom. Want dat hij de zaak ging overnemen stond inmiddels al vast. „Het was mijn droom om dit over te nemen”, zegt hij met een glimlach op zijn gezicht. „In oktober 2016 hebben we het bekendgemaakt. Vervolgens heb ik als bedrijfsleider gewerkt. Het is fijn dat ik alles van Arie en Lisette heb kunnen leren.”

Eind vorig jaar droegen de vorige



▲ De zaak is veranderd in een moderne brasserie.

eigenaren de sleutel over aan Rogmans. Hij ging direct aan de slag in de zaak. „Op 1 januari om zeven uur ’s ochtends stond ik hier binnen. Toen zijn we begonnen met slopen.” En niet alleen het pand werd aangepakt, ook de menukaart kreeg een nieuwe insteek. „Ik had echt een eigen idee van hoe ik het wilde hebben. De Krom stond vooral bekend om het terras. Daar blijft het hopelijk ook om bekend staan, maar ik wil dat we ook bekend worden vanwege het goede eten en de gezelligheid.”

Dat hij daar hard voor zal moeten werken, weet de ondernemer maar al te goed. „Ik moet wel dingen laten, maar dat wist ik van tevoren. Het is je passie, ik zie het ook niet echt als werk.” Eén dag in de week gunt Rog-

mans zichzelf een vrije dag. Maar ook dan moet hij even een kijkje nemen in zijn zaak. „Dan ben ik toch vaak ’s ochtends even hier. Het is moeilijk om los te laten.”

Enkele tafels verderop in het restaurant is oud-eigenaar Arie de Heer (61) aangeschoven. Met één van zijn oud-medewerkers, die allemaal zijn gebleven na de overname, drinkt hij een kop koffie. „Het is van deze tijd”, zegt De Heer wanneer hem gevraagd wordt wat hij van de metamorfose vindt. „Je merkt de verandering. Vroeger was dit een gebeuren met kaarten en biljarten. Dat is niet meer.” De reden dat hij en zijn vrouw na 32 jaar afscheid namen van het restaurant, had te maken met ‘natuurlijk verloop’. „Het geeft je een beetje rust. We gaan wat meer met vakantie, hebt eigen dingetjes en je kan makkelijker afspreken. We proberen de tijd in te halen.”

Vaste tafeltje

Een echtpaar met hond stapt de zaak binnen. „Ha Arie, wat is het hier mooi geworden hé? Ik heb de nieuwe eigenaar ook al geccomplimenteerd” zegt de vrouw tegen de oud-eigenaar. Waarna ze tegen haar man vervolgt: „Zullen we aan ons vaste tafeltje gaan zitten?”

▲ Ook de serre is compleet vernieuwd.

“**Het is je passie, ik zie het ook niet echt als werk**”
– Bjorn Rogmans

► Rogmans: „Ik had echt een eigen idee van hoe ik het wilde hebben.”