



Boerderij Sallandhoeve serveert diverse varianten van de Pizza Perfettissima.

BOERDERIJ SALLANDSHOEVE Kiest voor kwaliteit, marge en gemak met Dr. Oetker Professional

‘De smaak in één woord? Top’

Sinds de coronatijd zit Boerderij Sallandhoeve in het landelijke Nieuw Heeten bomvol. “Nederlanders hebben Nederland weer ontdekt”, vertelt eigenaar Maarten-Teun Nijmeijer (38). En dat vraagt om slimme service, ook op de menukaart.

Maarten-Teun Nijmeijer is geen man van franjes. “Als mijn verhaal wat te nuchter is, moet je het maar opleuken”, verontschuldigt hij zich. Nergens voor nodig, want wat hij zegt, komt recht uit zijn hart. Zoals de liefde voor Boerderij Sallandhoeve, die hij tien jaar geleden uit een faillissement kocht. Het karakteristieke pand is ruim honderd jaar oud. Waar eerst de koeien sliepen, in

de oude stallen, zit nu het restaurant. Voor die charme viel hij meteen, net als voor de no-nonsense uitstraling en het huiselijke. “Iedereen is hier welkom, dat voel je meteen.” Maar Boerderij Sallandhoeve, aan de rand van het gelijknamige vakantiepark, is meer dan een restaurant. Je kunt er trouwen, midgetgolfen, bowlen. Broodjes, pizza’s en diners afhalen, bij de bar in de

boerderij. Tja, wat niet eigenlijk? “Juist die afwisseling vind ik zo leuk, ook in doelgroepen.” Nijmeijer lacht: “Een restaurant in de binnenstad van Deventer zou niets voor mij zijn.”

Goed geprijsd gemak

Een makkelijke start was het niet, weet hij nog. “Het was hartje juli, met veel aanloop van vakantiegangers, maar daarna



Maarten-Teun Nijmeijer.

zakte het helemaal in. Dat moest anders. Sindsdien richten we ons ook op een tweede doelgroep: mensen uit de omgeving en daggasten. Zo kunnen we het hele jaar draaien, ook in de winter.” Die twee doelgroepen verenigt hij in verschillende menukaarten – van diner tot lunch en borrelhapjes, alles met een aantrekkelijke prijsstelling. “Neem gezinnen als voorbeeld. Huren een huisje op het vakantiepark, maar elke avond uiteten is te duur. Toch fijn als je dan een paar avonden voor goed geprijsd gemak kunt kiezen. Een frietje, een lekkere pizza. Gezellig op het terras hier.”

Extra pieken

Daarnaast merkt Nijmeijer dat de piekperiode ‘nog meer is gaan pieken’. “Sinds corona hebben Nederlanders Nederland weer ontdekt. Uit in eigen land is een feestje, en dat merken wij ook. Volle terrassen, met maar liefst tweehonderd procent meer kassa-aanslag.” Dat is mooi, maar wringt wel met het tekort aan personeel, waar ook hij last van heeft. “In die drukte is meer gemak welkom, terwijl je natuurlijk wel kwaliteitsproducten wilt serveren.” Vanuit die gedachte stuitte hij op Dr. Oetker Professional, inmiddels zeven jaar geleden.

Klanten zijn fan

“Ik zag het label op een beurs, later nog eens in een magazine. Kijk, dacht ik

‘De ene helft is van Dr. Oetker, de andere van onszelf. En daar komen klanten voor terug’

direct, dit is een uitkomst. Margerijk en toch makkelijk, juist in die piekperiodes.” Hij begon met een testperiode voor de Pizza Perfettissima, die tien verschillende varianten telt. Van de Quattro Formaggi tot de Margherita, met 22 cm ook in een kids-proof formaat beschikbaar. Aanvankelijk testte hij ook de basisvariant: een vegan bodem met tomatensaus, zonder toppings. “Die voegden we naar eigen recept toe.” Uiteindelijk ging de voorkeur van Nijmeijer toch uit naar de getopte variant. “Want de smaak van de Dr. Oetker-toppings is in één woord: top.” Klanten zijn onder andere fan van de Salame (‘Die salami is echt vers, met een stevige knoflooksmaak, zoals het hoort’) en BBQ Pollo. “Met malse, perfect gekruide kip. En die barbecuesaus kan ik zelf niet beter maken.”

Smaken voor iedereen

De combinatie van gemak, marge en hoge kwaliteit vond Nijmeijer ook in Alsa,

het dessertassortiment van Dr. Oetker. Met kant-en-klare mousses, topping en mixes. “Eigenlijk gebruiken we alles. Crème brûlée, tiramisu, chocolade- en vanillemousse. De smaken waar 99 procent van de Nederlanders van houdt, want wij zijn er tenslotte voor iedereen. De mousses en mixes van Alsa koopt hij trouwens wel basic in, ook in drukke tijden. “Toch leuk om er zelf nog een twist aan te geven. Extra chocoladesnippers, bijvoorbeeld, geven zo’n mousse net die extra bite. De ene helft is van Dr. Oetker, de andere van onszelf. En daar komen klanten voor terug.”

oetker-professional.nl



De combinatie van gemak, marge en hoge kwaliteit vindt Maarten-Teun Nijmeijer ook in Alsa, het dessertassortiment van Dr. Oetker.



FOTO'S: Karien Nieuwenhuis