



Pop-up viswinkel en restaurant The Salty Mermaid in Arnhem

‘Accent ligt bij ons op Noordzeevis’

ARNHEM - De visbroertjes Luuk en Wiebe de Haan, voormalig eigenaren van de bekende Arnhemse viswinkel de Zilte Zeemeermin, openden in juli pop-up viswinkel en restaurant The Salty Mermaid. Samen met twee voormalige werknemers: Bart van Diek en Floris van der Kolff.

De locatie van The Salty Mermaid is bijzonder: een voormalige garage aan de Utrechtseweg, buiten het centrum van Arnhem. Dat weerhoudt visliefhebbers uit de directe en wijde omgeving er niet van om te komen. Op een warme zaterdagavond zit het terras stampvol, mensen wachten met een drankje op een tafeltje en de medewerkers lopen af en aan.

„We vonden deze locatie bij toeval”, vertelt Luuk de Haan. „Ik was op zoek naar woonruimte na mijn terugkeer uit de VS, waar ik bij Bart van Olphen gewerkt had, en kon via een vriend tijdelijk de woning boven de garage huren. Ik zag meteen de mogelijkheden en ben in gesprek gegaan met twee andere vismensen. We zijn nu compagnons.”

Hard werken en passie

Die andere twee zijn Bart van Diek (30) en Floris van der Kolff (20). Bart: „Ik ken Luuk al vijftien jaar, hij was mijn leidinggevende bij de visafdeling van de Makro. Daar is mijn liefde voor vis ontstaan, ik was vijftien toen ik daar begon.” Toen Luuk en zijn oudere broer Wiebe hun viswinkel in de Arnhemse Steenstraat openden, kwam Bart daar werken. Ook Floris kwam via de winkel binnen: als 13-jarige afwasser. „Ik heb daar alles geleerd over vis!” Toen de winkel verkocht werd vertrokken ze allebei. Bart werkte als accountmanager in de horeca, Floris als zelfstandige in de logistiek.

„Maar we hebben altijd contact gehouden, ook toen Luuk in de VS zat”, vertelt Bart. „Toen hij terugkwam was ik toe aan iets anders en Floris ook. We wilden alle drie ondernemen en samen iets doen als eigenaars.” De klik tussen de drie was er, ze kenden elkaar goed en deelden hun passie voor vis. Bart: „Je moet dezelfde instelling hebben. Met hard werken en veel passie ontstaat dat en daarin vind je elkaar. Dat hebben we geleerd door Luuk!”

Ze legden hun spaargeld bij elkaar en begonnen met brainstormen. Bart: „We hadden ontzettend veel creatieve ideeën.” Floris: „We zijn alle drie strontgeinig, maar we komen uiteindelijk altijd uit op hetzelfde.”

Inventaris geruild tegen oesters en garnalen

Ook Luuk is inmiddels weer aangeschoven, na wat noodzakelijke werkzaamheden. „We hadden weinig geld, maar wel een tof idee. Dus hebben we iedereen die we kennen in de vis en in horeca aangesproken. Zo hebben we van alles geregeld en geruild: tegen oesters en garnalen! En ik had nog een hele opslag vol met spullen staan van de Zilte Zee-



★ De eigenaren van de Salty Mermaid: Luuk de Haan, Floris van der Kolff en Bart van Diek.



★ Viswinkel.

meermin.”

Sommige dingen kregen ze in bruikleen, zoals de koeling. „Ik leverde vanuit de Zilte Zeemeermin aan dertig restaurants in Arnhem en omgeving. Bij allemaal heb ik gevraagd: heb je nog wat liggen wat je niet direct nodig hebt? In diezelfde periode kwam ik hier naar een tijdelijke woonruimte kijken. Een vriend van mij is projectontwikkelaar en eigenaar van deze locatie. Hij gaf me een rondleiding en ik zei: kan ik hier niet wat doen 's zomers? Hij zei meteen ja. Ik woon nu hierboven, dus dat is heel handig.”

Bart: „Als we Luuk nodig hebben roepen we 'm gewoon! Hij belde me op en vertelde over deze plek. De garage stond al zes jaar leeg, dus hij moest ons echt wel overreden. Maar dat lukte natuurlijk. En toen begon het slopen en schilderen! Wij hebben vrijwel alles zelf gedaan, met behulp van familie en vrienden.”

Luuk: „Mijn vriend Wolter heeft advies gegeven over de terasindeling en de logistiek in het restaurant. Dat heeft ons heel erg geholpen. Hij kende ook een stel graffiti-kunstenaars, die hebben hier prachtige afbeeldingen op de muren gemaakt.”

Bezwaren omwonenden

Ondertussen was hij druk met het regelen van de nodige vergunningen bij de gemeente. „De retailvergunning voor de winkel was niet zo moeilijk. Voor het restaurant lag dat anders. Er kwamen veel bezwaren vanuit de buurt. De mensen waren bang voor geluidsoverlast en parkeerproblemen. We hebben

toen geflyerd en een open avond georganiseerd voor de buurt, met oesters en wijn. Daar hebben we uitgelegd wat onze bedoeling was en hoe we de eventuele overlast gaan beperken. Dat werkte goed, zo creëerden we draagvlak.”

De pop-up ligt naast een middelbare school, met een flink schoolplein. „Ook daar hebben we contact mee gehad en met de school hebben we kunnen regelen dat we het plein als parkeerplaats voor auto's mogen gebruiken. In vakanties de hele dag, anders vanaf 17.00 uur.”

Op 10 juli kwam de vergunning voor de winkel, een week later die voor het restaurant. „We zijn meteen open gegaan. De winkel eerst, het restaurant een week later. Onze vis komt van groothandel Schot uit Zeeland, de schaal- en schelpdieren van de Oesterij en Adri en zoon. Binnenkort krijgen we langoustines en pijlinktvis uit de bijvangst van de MDV 2 van Hendrik Kramer.”

Gietvloer en glazen pui

Het inrichten van de winkel was uitdagend. „Het was een garagebox met een betonnen vloer en dichte pui. We hebben er een gietvloer in gelegd, zodat er goed schoongemaakt kan worden, en een glazen pui geplaatst zodat de winkel mooi zichtbaar is.”



★ Chef Janno Cornelissen bereidt hele vissen op de big green egg.



★ Bart adviseert de gasten bij de viskeuze.



★ Oesters en de fruits de mer.

Floris heeft de leiding over de winkel. „Met die hitte van de afgelopen weken was het wel pittig, het ijs in de toonbank smolt voortdurend. We hebben de vis toen in de kratjes in de toonbank gelegd.”

Bart doet de personeelsplanning en de horeca, Luuk de inkoop, de samenwerking met andere bedrijven en de evenementen. Ze staan onder meer op festivals en met oesters op de Arnhemse Montmartremarkt.

Er staan vijftien mensen op de loonlijst. Vijf fulltime en tien parttime. „We hebben een leuk, sterk team. Het is druk, het is hard werken, maar het is informeel en de sfeer is leuk!”

Het restaurant zat vanaf dag 1 vol. „We hadden er veel over gedeeld op social media en we zijn natuurlijk al goed bekend in Arnhem en omgeving. Dus zodra we open waren zat het stampvol en dat is tot nu toe zo gebleven.”

De winkel is de basis van het bedrijf, aldus Luuk. „Bij veel vis-

winkels is de verse vis vaak het ondergeschoven kindje. Hier staat de verse vis centraal. Wij willen het accent op verse vis en oesters, want dat is veel leuker. We hebben alleen kibbeling in het restaurant tijdens de lunch, als fish & chips. En fritto misto. Maar het moet hier geen friettent worden. We hebben een beperkte lunchkaart en de dinerkaart maken we elke dag opnieuw, op basis van de vis die we over hebben in de winkel.”

Het restaurant is de margemaker van The Salty Mermaid. „Wij creëren omloopsnelheid met vis, door te leveren aan restaurants in de buurt. In de winkel zit voor ons weinig marge op de vis, dat komt echt uit het restaurant.”

's Avonds bestaat de kaart naast schaal- en schelpdieren en fritto misto dan ook vooral uit hele vis, - kabeljauw, schol, dorade, tonijn, zeebaars, poon, tarbot, pieterman, zeeduivel en griet, bereid op een big green egg. „Dat wordt gedaan door Janno Cornelissen, voormalig eigenaar en chef van restaurant de Steenen Tafel hier uit Arnhem. Hij werkte in zijn eigen restaurant al met de green egg. Door de constante temperatuur kunnen er zonder problemen 150 mensen van eten.”

Behalve de vis en de fritto misto is verder alles koud. Luuk: „We hebben ook geen friet of andere bijgerechten. Alleen goed brood, met ansjovisboter en zelfgemaakte tomatenchutney. De schelpdieren en de kreeft zijn vooraf gekookt. Dat doet mijn broer Wiebe, die staat de hele avond oesters te openen en plateaus op te maken. Hij is in loondienst bij ons, hij heeft een gezin en kiest daar bewust voor.”

Accent op Noordzeevis

Ook in de winkel wordt vooral Noordzeevis verkocht. „Eigenlijk weinig zalm. Mensen vragen ook vaak waar de vis vandaan komt. Daar focussen wij ook op: missie en visie moet je hebben.”

Het klantenbestand is heel divers. „Veel mensen kwamen al in de Zilte Zeemeermin en uit de vriendenkring van Bart en Floris. Daarnaast mensen uit de buurt en uit de omliggende dorpen: Oosterbeek, Velp en Doorwerth. Wij zijn niet de goedkoopste, dus dat is wel bepalend. De vis is duur, dus je kunt het niet anders doen. De fruits de mer kost hier 65 euro per persoon en dat loopt als een trein.”

Vaste locatie

De pop-up blijft zes maanden open. En daarna? „We willen dit definitief maken. Voor de vaste locatie willen we liever iets meer in het centrum, maar de locatie moet voldoen aan een aantal voorwaarden: ruimte voor de winkel, het restaurant, het terras en de leveringen aan de horeca. We kijken nu vooral naar panden in de Steenstraat en omgeving. Maar het gaat lukken. Er is draagvlak en de gemeente is blij dat we terug zijn!”

Lieneke Schuitemaker