

## 22.4.5 Horeca

Koffie staat klaar! Die klanten lokkende kreet heeft nooit betekend dat er om de 5 minuten opnieuw verse koffie werd gezet. Hij was gewoon al klaar. En op een warmhoudplaat kan dat al meer dan een uur zo zijn.

Oké, geen elektriciteit, geen warmhoudplaat. Daar hadden we in deel 3 al een oplossing voor met theelichtjes. Dus het kan. Koffie kan.

Ook de andere tips kunnen in de horeca. Je kan koffie opgieten met heet water. Er zijn ook nog steeds afzonderlijke filters voor koffie te vinden. En behalve de plastieken verfoeilijke wegwerpdieren zijn er ook elegante hervulbare roestvrij stalen modellen. Mooi om te serveren. Met naar keuze van de klant Arabica, Mokka, ... Maak er een mooi ritueel van. Koffie laten ruiken en kiezen, filter vullen, opgieten.

*♪ Zoals Johan Cruijff ooit zei: 'Ieder nadeel hep zijn voordeel'.*

Het is trouwens tegenwoordig wel weer hip. Het wordt nu 'trage koffie' (slow coffee) genoemd.

Als alle andere zaken sluiten is dit het moment om creatief te zijn. Of beter nog, spreek een beurtrol af: voordeel voor iedereen.

Werk met een beperkte en aangepaste kaart.

Koude schotels zijn een koud kunstje.

Serveer speciale hooikist paella of een ander eenpans hooikist gerecht (stoemp (voor de Nederlanders Hutsepot), deegwaren...).

Traiteurs hebben gelijkaardig functionerende transportkisten waarin ze voedsel en maaltijden warm kunnen houden.

Bij een warm buffet worden aangepaste gerechten au bain marie nu toch ook makkelijk een uur op vuurpotten warm gehouden?

En natuurlijk is er weinig keuze, maar wel lekkere Soep van de dag. In een grote ketel boven een pasta- of ethanolbrander, of een reeks theelichtjes.

Met een gasvuurtje zijn ook wok en omelet mogelijk.

Fondue, ook chocolade of kaasfondue.

't Wordt net heel speciaal en sfeervol met een diner bij kaarslicht.

Mensen zullen veel minder kritisch en veel begripvoller en geduldiger zijn.

Zoek nu al (contacten met) straatmuzikanten om voor muziek te zorgen.

(Of gebruik een toestelletje met batterijen.)

Maak binnen en buiten een dubbel sas om de warmte binnen te houden. (Bv. buiten windschermen, binnen gordijnen.)

Vergeet niet buiten enkele tuinfakkels voor de deur te zetten, zodat iedereen ziet waar ie loopt, en dat de zaak open is..

En denk aan de (geur)kaarsen op het toilet.

Schaf een extra brandblusser aan.

En o ja!! De kassa werkt niet. Is dat nu een voordeel of een nadeel?

Voorzie de nodige porties in de keuken in koelboxen, en laat de koelkasten dicht. Of beperk het openen tot 1 keer rond 19u30, zodat alles voldoende gekoeld blijft. Plaats voldoende kaarsen (of batterij verlichting), ook in (door)gangen. 't Is niet omdat je in het zwart kan werken, dat je ook in 't donker kan werken.

Dit was 2010:

Hotel Crowne Plaza in Kopenhagen betaalt zijn gasten om groene elektriciteit op te wekken op hometrainers. Ze zijn aangesloten op een generator, het trappen wordt omgezet in elektriciteit.

De gasten verdienen een maaltijd voucher van €26 voor het opwekken van 10 Wattuur elektriciteit. Dat is ongeveer een kwartiertje trappen. Je kan een iPhone aansluiten op de fiets, waardoor je kunt zien hoeveel elektriciteit je hebt opgewekt.

*♫ In de liefde triomfeert de eros, in het huwelijk de erosie. Eric Van Der Steen*