

Niëns Horeca

Een begrip in de regio

In Maasbree wordt het horecavak al 130 jaar succesvol uitgebaat door Niëns Horeca. Het succes van dit bedrijf is simpel volgens eigenaren Roy en Jo Niëns. "Wij ontzorgen onze gasten tot in de puntjes."

Familiebedrijf

De geschiedenis van Niëns Horeca gaat ver terug. In 1881 stichtte de overovergrootvader van Roy en Jo Niëns een herberg in het dorpje Maasbree. Toen zijn dochter, de oma van de huidige eigenaren het etablissement overnam en trouwde, kwam de naam Niëns in beeld. Via haar beide zonen kwam het bedrijf uiteindelijk in handen van de neven Jo en Roy, die nu samen met een trouw team de scepter zwaaien over het horecabedrijf met een restaurant, café-terras, drie zalen, een ijs-salon en een bowlingcentrum.

"Het feit dat Niëns Horeca een familiebedrijf is, zie je terug in de huiselijke sfeer die onze faciliteiten uitstralen, maar ook in de persoonlijke service die we onze gasten bieden", vertelt Jo Niëns. "Elke gast wordt hier tot in de puntjes ontzorgd."

We bieden een totaalpakket zodat de gast verder nergens naar om hoeft te kijken. Bijkomend voordeel is dat we als familiebedrijf niet gekoppeld zijn aan een keten, waardoor we snel kunnen schakelen en heel ver mee kunnen in de wensen van de gast." Maar volgens Roy Niëns speelt ook het betrokken team achter het horecabedrijf daarin een belangrijke rol. "We hebben een perfecte mix van jonge en oudere medewerkers die zich betrokken voelen bij het familiebedrijf, waardoor ieder personeelslid zich verantwoordelijk voor de gast voelt."

Trends op de kaart

Gasten die de betrokkenheid en flexibiliteit van Niëns Horeca zelf eens willen proberen, kunnen in Maasbree voor allerlei bijeenkomsten en evenementen terecht. Voor vergaderingen, feesten/partijen en andere bijeenkomsten stelt het bedrijf diverse zalen ter beschikking. Deze zalen zijn ieder in diverse stijlen ingericht en kunnen eenvoudig aan de wensen van de gast worden aangepast. De Bourgogne zaal beschikt zelfs over een eigen terras waar in de zomer bijvoorbeeld een barbecue kan worden geor-

fotografie: Marlies Laenen



De faciliteiten

- Restaurant met capaciteit tot 250 personen
- Drie zalen met capaciteit tot 450 personen (gecombineerd)
- Café-terras
- Bowling met 8 banen
- Ijsalon
- Catering
- Eigen gratis parkeerplaats



ganiseerd. Sfeervol lunchen of dineren kan in het restaurant, waar gasten kunnen kiezen van een kaart met voornamelijk Frans georiënteerde gerechten. Roy Niëns: “Naast de ‘klassieke’ keuken gaan we ook heel bewust mee met de culinaire trends. Niëns staat bekend om haar prijs-kwaliteitverhouding. Dit concept willen we niet veranderen, maar wel aanvullen door bijvoorbeeld ook fashion en Aziatische gerechten terug te laten komen in nieuwe concepten. Op die manier kan de gast steeds nieuwe gerechten proberen, zonder aan het ‘Niëns-concept’ te komen, en je laten inspireren door de verschil-

lende keukens.” Daarnaast kan Niëns ook catering verzorgen, zodat men op elke gewenste locatie van de heerlijke gerechten uit de keuken van het familiebedrijf kan genieten.

Culinair netwerken

Het restaurant is tevens het decor voor de activiteiten van businessclub Bizculi die door Niëns is opgericht. Bizculi is een exclusieve businessclub van ondernemers uit Noord en Midden Limburg. “Het uitgangspunt is dat men tijdens bijeenkomsten met maximaal 18 leden in gesprek gaat met een gevestigde ondernemer uit

Tour van de smaak

Dankzij de ligging van Niëns Horeca vormt het familiebedrijf een uitstekende locatie om de regio Noord-Limburg verder te leren kennen. Dat kan onder andere met het Tour van de smaak arrangement dat tot en met 31 december kan worden geboekt. De Tour van de smaak brengt deelnemers langs enkele regionale bedrijven die zijn gespecialiseerd in onder andere Vergeten Groenten, het Livar Kloostervarken en een Palingkwekerij. Niëns Horeca doet dienst als ontvangst-, lunch- en eindlocatie. Met de Tour van de smaak sluit Niëns Horeca aan bij het project ‘Regio Venlo, hoofdstad van de Smaak’. Sinds 2007 wordt er elk jaar in Nederland het nationale culinaire evenement De Week van de Smaak georganiseerd. Tijdens deze week staan traditionele, ambachtelijke, gezonde en duurzame voeding en streekproducten centraal. Deze producten worden door middel van verschillende activiteiten zoals kookdemonstraties, smaaklessen, proeverijen en markten aan het publiek gepresenteerd. Regio Venlo is door stichting Week van de Smaak uitgeroepen tot Hoofdstad van de Smaak 2013. De regio is druk bezig met de promotie en het organiseren van diverse activiteiten die in het kader van de Week van de Smaak gedurende het jaar plaats vinden. www.regioandesmaak.nl

de regio, waarna een meergangendiner volgt. Tijdens het diner is het de bedoeling om jezelf te verkopen en te netwerken, onder begeleiding van moderators. We hebben bewust gekozen om de bijeenkomsten tussen 16.00 en 19.00 te laten plaatsvinden, om ook het thuisfront tevreden te houden”, vertelt Roy Niëns.

Educatieve noot

De faciliteiten van Niëns Horeca kunnen ook worden ingezet voor minder formele aangelegenheden zoals personeelsfeesten en bedrijfsuitjes. “Van een borrel met hapjes in ons café, een gezellig avondje bowling in het als Irish Pub ingerichte bowlingcentrum of een uitstapje naar de brouwerij van Hertog Jan, de mogelijkheden zijn legio”, vertelt Roy Niëns enthousiast. “Uiteraard kan er ook een educatieve noot worden toegevoegd aan de dag door middel van een workshop. We verzorgen zelfs diverse kookworkshops met keuze uit verschillende thema’s.” “Maar wat gasten uiteindelijk ook besluiten te gaan doen, onze gehele horecafamilie zal ervoor zorgen dat het hen aan niets ontbreekt. Iedereen is bij Niëns Horeca meer dan welkom”, aldus Jo Niëns. ■

www.nienshoreca.nl