

anno 2016

'T PARADIJS UDEN, ORIËNTAALS DINEREN SAMBAL BIJ?

Bescheiden, rustig, maar ook heel duidelijk in zijn visie: we praten met eigenaar Mang Cheng over het meegaan met de tijd, over keuzes maken tussen privé en werk, en waarom de verbouwing een belangrijke stap vooruit is.

Tussen de potten en pannen opgegroeid, is Mang het ondernemerschap met de paplepel ingegoten. Als zesjarig jongetje kwam hij in Uden wonen en hij is prima ingeburgerd. Zelfs een optreden tijdens de carnaval is hem niet vreemd. Niet meer weg te denken vanwege zijn restaurant, maar ook vanwege zijn gezinsleven hier. Trots vertelt hij over de bewuste keuze om tijd te kunnen maken voor zijn gezin, het lunchen thuis met de kinderen, het langs de lijn staan bij het voetballen van zijn zoon. Het zijn stuk voor stuk belangrijke momenten voor hem. Het harde werken als ondernemer geeft hem wél de vrijheid dit te kunnen doen. Het maakt hem dankbaar dat hij zijn eigen tijd in kan delen en bewust kan kiezen voor deze momenten.

WE BLIJVEN ONSZELF ONTWIKKELEN

Enthousiast vertelt hij over de verbouwing die gaande is en in twaalf dagen wordt uitgevoerd. Op 2 juli gingen de deuren weer open. Een uitdaging die hij graag met zijn klanten heeft



gedeeld via een webcam en die te volgen was via zijn website. Het past bij hem: betrokken en recht door zee. Dankbaar voor de vele vaste klanten die hij wekelijks ontvangt en ondertussen bewust bezig met de toekomst. Actief blijven, zoals ze altijd hebben gedaan met restaurant 't Paradijs. Meegaan met de ontwikkelingen en trends, behoeftes signaleren en hierop inspelen. 't Paradijs had als een van de eersten een Japanse bakplaat en begon twaalf jaar geleden al met een buffet. Voor dat buffet wordt de complete ruimte gestript. Alles nieuw, in een moderne kleurstelling, maar zonder de authentieke oosterse sfeer te verliezen. Over alles is nagedacht: van de indeling tot het aanbod van gerechten. Ook dat laatste wordt uitgebreid, want er staan maar liefst 80 gerechten voor u klaar. De kaart wordt hiermee meer internationaal en is niet alleen meer oriëntaals. "Hiermee komen we tegemoet aan de vraag", aldus Mang. "Ook wordt de sushi straks ter plekke voor de gast bereid. Een vak apart en verser kan niet."

"Eten is een beleving en dat gaan we ook laten zien."

HET AUTHENTIEKE GEVOEL BLIJFT, DE DOELGROEP VERANDERT

"We krijgen meer jeugd te gast, daar zijn we blij mee. We ontvangen graag complete families, kinderen mee, kleinkinderen erbij. Iedereen moet lekker kunnen eten!" Mang vervolgt zijn verhaal: "Natuurlijk blijft ons Japanse gedeelte en à la cartegedeelte gewoon aanwezig. Vijf jaar geleden is dit verbouwd, dus dat voldoet nog prima. Door het uitbreiden van het buffetrestaurant komen we tegemoet aan de huidige wens van de consument zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit. Uit eten gaan is een beleving, een samenzijn met vrienden, je gezin of familie. Ook het eten met kinderen wordt populairder. Hiervoor is een buffet een ideale optie. Men kan zelf kiezen. Door deze verbouwing bieden we straks genoeg ruimte aan iedereen. We kunnen de ruimte gemakkelijk groter en kleiner maken, waardoor de sfeer blijft. We willen iedereen een warm welkom kunnen blijven heten en het gevoel blijven geven van een authentiek oriëntaals restaurant."

**MANG EN ZIJN TEAM NODIGEN U VAN HARTE UIT OM TE
KIJKEN OF DIT GELUKT IS EN ZE HOREN GRAAG UW MENING!**



DINER VOOR VIER PERSONEN!

Namens 't Paradijs Uden mogen we een diner in het nieuwe buffetrestaurant weggeven voor vier personen (exclusief drankjes). Dit kunt u winnen door tussen 22 juli en 15 augustus onze Facebookpagina van Fijn Magazine regio Uden te liken en drie personen te noemen met wie u uit eten zou willen gaan. Delen helpt natuurlijk altijd.

We maken de winnaar op 15 augustus via Facebook bekend. Met wie ga jij?