

VERBOSSEN VERSUS JAPANS - OOSTERS EN BUFFETRESTAURANT PARADIJS

‘MIJN MOEDER IS EEN VROUW UIT DUIZENDEN; ZONDER HAAR HADDEN WE DIT NOOIT BEREIKT’

In 1991 hebben Mang en Pui Cheng Restaurant Paradijs overgenomen van hun moeder. Pui stond op een tweesprong: zal ik het wel of niet doen. Uiteindelijk hebben Pui en Mang samen deze belangrijke stap gezet. Nu, 25 jaar later, staan ze weer op het punt invulling te geven aan een strategische keuze: de verbouwing van het buffetrestaurant. Gerard Verbossen praat erover met Mang, die de tekeningen van de architect al klaar heeft liggen.



Mang Cheng

“We hebben er ruim een jaar over gedaan om deze beslissing te nemen. Wat wij horen is dat onze klanten heel tevreden zijn. Maar we zijn zo’n elf jaar geleden het buffetrestaurant gestart, dus voor ons gevoel moet er wel weer wat gebeuren. Stilstand is tenslotte achteruitgang.” Gerard knikt

instemmend. Waarom dan zo lang getwijfeld? “Ons restaurant is eerder traditioneel dan hip. Zitten onze klanten wel te wachten op deze veranderingen, dat is de vraag. Toch hebben we het idee dat ze meer beleving zeker kunnen waarderen. Dat is ook de insteek van dit nieuwe concept. Klanten krijgen nog meer keus en kunnen zien hoe de gerechten ter plekke worden bereid, live cooking, zoals het maken van sushi en het bereiden van vis en vlees op de bakplaat. Het is wereldwijd een trend die aanslaat, dus waarom niet bij ons.”

TAKEN HEEL NATUURLIJK VERDEELD

Gerard is benieuwd wie nou dit soort besluiten neemt. “De taken zijn op een hele natuurlijke manier verdeeld; iedereen doet waar ie goed in is. Mijn zus is een echte gastvrouw, houdt zich bezig met personeelszaken – we hebben meer dan 30 mensen in dienst – en beheert de financiën. Ik heb vooral een strategische en coördinerende rol. Daarvoor praat ik met klanten, kijk zes dagen per week goed rond in de zaak en houd bij wat er in de wereld speelt. Ook als ik op vakantie ben doe ik inspiratie op. Mijn zus vindt het prima dat ik bepaal welke kant we opgaan.” Heeft zijn moeder nog veel invloed? “Mijn moeder is 70 jaar en nog bijna elke dag op de zaak, maar bemoeit zich niet met strategische keuzes. Ze bewaakt de kwaliteit in de keuken, springt bij waar nodig en is een echte klantenbinder: ze kent heel veel mensen en vaak ook nog hun verhalen. Mijn moeder is een vrouw uit duizenden; zonder haar hadden we dit nooit bereikt.”

DE HISTORIE

Dat brengt Gerard op de vraag hoe het ooit allemaal begonnen is. “In 1974 kwam mijn moeder naar Uden en ging in dienst bij ome Chang, op deze locatie. Na een jaar of tien nam ze het restaurant over en noemde het Pom Lai. Een paar jaar later verhuisden we naar de overkant, Prior van Milstraat 5, en zijn Paradijs begonnen. We bereidden ook de wat meer luxere, Kantonese gerechten en werden zonder dat we het wisten in de Panorama benoemd tot een van de tien beste restaurants. Het liep storm en het restaurant werd te klein. Ondertussen was het pand waar we vandaan kwamen afgebrand. In 1987 hebben we daarom op deze locatie het nieuwe restaurant gebouwd, dat we nu weer gaan verbouwen. Pui en ik hopen hier nog lang onze klanten naar wens te kunnen blijven bedienen.”



TOT SLOT EEN LAATSTE REACTIE:

Zelfstandig ondernemerschap:

Geweldig als je plannen worden verwezenlijkt. Door de positieve resultaten kunnen we een aantal Udense instanties steunen; als echte Udenaren geeft ons dat een goed gevoel.

Toekomst:

Laten we hopen dat eruit komt wat we in onze gedachten hebben met deze uitbreiding.

Privé:

Soms te weinig tijd voor: ik ben ’s avond op de zaak. Maar als de kinderen gaan sporten of iets belangrijks hebben, ben ik er altijd bij.

Hobby’s:

Mijn vrouw en kinderen. En mijn werk. Dat is erfelijk denk ik: mijn moeder heeft alleen de zaak en ook mijn zus ziet haar werk als hobby. Het zit in ons DNA.