



## Drie vragen aan..

**Corona raakt ons allemaal. In ons werk, onze vrije tijd en het contact met familie, vrienden en collega's. Het is voor iedereen lastig. Dus we moeten het samen volhouden. Daarom vragen we onze inwoners om hun ervaringen te delen, door het beantwoorden van drie vragen.**

Deze week stellen we drie vragen aan Huub Arends (50), eigenaar van Gasterij De Smid in Lattrop en bestuurslid van Horeca Nederland afdeling Dinkelland, over hoe hij als horecaondernemer de coronatijd beleeft.

### **Hoe kijk je terug op de afgelopen periode?**

“Eigenlijk kijk ik nog niet terug; corona is immers nog gaande. Onzekerheden en beperkingen maken het ingewikkeld voor iedereen; ook voor horecaondernemers. We hebben de eerste lockdown gebruikt om de achterzaal op te knappen en de tweede voor het herinrichten van de keuken. Het ziet er prachtig uit nu, maar we hebben ze nog niet kunnen gebruiken waarvoor ze bedoeld zijn, namelijk feesten, partijen en catering. Er zijn geen feestelijke momenten nu. Dat geldt voor horecaondernemers, maar het is ook aangrijpend voor klanten die hun feest moeten afzeggen.”

### **Heeft de coronatijd ook iets positiefs gebracht?**

“Na de eerste lockdown hebben we een goed zomerseizoen gedraaid: Nederlanders gingen volop op vakantie in eigen land. Men heeft ontdekt hoe prachtig het hier is en ik verwacht dat dat de komende jaren effect blijft sorteren; dat onze omgeving op de kaart blijft als prachtige vakantie regio. De lockdowns brengen daarnaast rust. Is dat goed? Nou nee, zakelijk gezien niet. Maar het geeft je tijd, zowel privé als zakelijk en

die is waardevol. Horecaondernemers werken in de avonden en in de weekenden, maar nu hebben we op die momenten ineens tijd voor ons gezin. Dat is in de horecawereld een veelgehoord positief neveneffect van een negatieve situatie.”

**Wat kunnen we doen om het samen vol te houden?**

“Ik waardeer het ontzettend dat burgers de horeca steunen door eten af te halen. Horecaondernemers hebben te maken met een enorm pakket aan regels. We hebben ons eraan te houden. Dan waardeer ik het wel als mensen zich óók houden aan de regels. Kom niet met teveel mensen bij elkaar, want dat is nou juist de reden dat de horeca dicht is. Doe het effect van de horecasluiting niet teniet. Horecaondernemers in deze streek onderhouden veel contact met elkaar. Ideeën, tips, info, bijpraten en van je af praten; de contacten zijn heel goed. Voor ons allemaal geldt dat de toekomst zo onzeker is, dat we niet meer kunnen doen dan zorgen dat we er klaar voor zijn als we weer van start kunnen. En we zijn er zeker klaar voor.”