



## SNIPPERS

Kleurrijke superlichte ijsdecoratie met vanillesmaak  
in 8 verschillende kleuren verkrijgbaar

Tel.: 075-6164061 - Fax: 075-6158650

E-mail: [info@ouwel.nl](mailto:info@ouwel.nl) - Internet: [www.primusouwel.nl](http://www.primusouwel.nl)

*Van eetcafé naar ijssalon*

# De Ijsfabriek opent deuren

Achttien jaar geleden startte Marco Remery op 23-jarige leeftijd zijn eigen lunchroom: Marco's Eetcafé, in het centrum van Joure. Vier jaar later voegde Esther Tolsma zich bij het bedrijf en tegenwoordig wordt het eetcafé gezien als één van de beste cafetaria van het dorp. Toch blijft het ondernemersbloed bij het echtpaar borrelen en gaan ze een nieuwe uitdaging aan. Ijssalon De Ijsfabriek opent dit seizoen even verderop in de Midstraat.

DOOR CLARA BLOEMHOF



Vanaf het moment dat de Remery's het pand kochten, in augustus 2010, hebben de twee nog geen rustmoment gehad. Met volle overgave storten ze zich in het ijswezen. "Soms denk ik: 'Ik ben niet goed bij mijn hoofd.' En dat hoor ik ook regelmatig van anderen", lacht Marco. "Het eetcafé is mijn kindje. Achttien jaar lang heb ik me hier volledig op gericht. We doen van alles: snackbar, eetcafé, catering, bedrijfsfeestjes en -maaltijden...Het is nog steeds een ontzettend drukke en leuke baan, maar het begint voor mijn gevoel 'gewoon' te worden. Ik wil me specialiseren in een ander vakgebied. Esther liep al vier jaar met het idee om een ijssalon te beginnen. Toen afgelopen zomer de enige ijssalon in Joure er mee stopte, bood dat ons een kans." Vanaf toen ging het snel. De twee spotten een leegstaand pand aan de Midstraat en de volgende dag was de koop gedaan. Een snel besluit, maar de goede beslissing, vindt het echtpaar, want: "Stilstaan is achteruitgaan."

### LEERTRAJECT

In het eetcafé is een counter met softijs en verpakt ijs en gasten kunnen er terecht voor een coupe met schepijs. Maar van écht, ambachtelijk, zelfgedraaid ijs hadden de twee nog geen kaas gegeten. Daarom gingen Marco en Esther op cursus in Wageningen en begon het hele leertraject. "Want er komt wat bij kijken", blikt Esther terug. "We moesten ons oriënteren op het gebied van machines, vitrines, verpakkingen, smaken, wafels, noem maar op. Alles vanaf het begin. We doken in de materie en bezochten collega-ijsondernemers. Uiteindelijk hebben we in Valmar en Laan de geschikte partners gevonden." Verder is Chocolaterie Winters uit Valkenswaard gekozen tot leverancier van de chocolade.

De naam van de ijssalon is: 'De Ijsfabriek'. "Dat klinkt toch niet ambachtelijk", was het commentaar dat we kregen. Maar wij zien dat anders. Het is een kleine ruimte met daarachter alle machines die nodig zijn om ijs te draaien. Een klein fabriekje, dus!", verklaart Esther de naam. De ijskeuken is door een opening in de muur te zien vanuit de winkel, waardoor de bezoekers met eigen ogen kunnen zien dat het om vers, ambachtelijk ijs gaat.

### LOCATIE

De ijssalon zit pal tegenover een verzorgingshuis. "Ideaal", vindt Marco. "Want voor het zondagbezoek dat een cadeautje is ver-

geten, is een doosje chocolade natuurlijk een goed idee." Verder ligt de ijssalon op de aanlooproute van toeristen die vanuit de haven naar het centrum lopen. De winkel bevindt zich in goed ambachtelijk gezelschap: op hetzelfde rijtje zitten een bakker, een koffiespecialist, vishandel en sinds kort een slager. "We hebben allerlei plannen", vertelt Esther enthousiast. "Van een Italiaanse middag in samenwerking met koffiespecialzaak Doppio en de pizzeria tot ijsjes ontwikkelen met chef-kok Reitse Spanninga. Ook willen we met de plaatselijke groenteboer werken om nieuwe smaken uit te proberen én kunnen we streekproducten op de kaart zetten, omdat Joure in de zomer enorm veel toerisme trekt. We zitten vol ideeën!" Toch blijven ze nuchter, ook na advies wat ze van collega Theo van Wamel (MIN12) kregen. "Bij hem kregen we een rondleiding door het bedrijf en hij heeft ons echt goede tips gegeven. Zo adviseerde hij ons om ons te focussen op één doel, in plaats van alles aan te pakken. We zijn echt blij verrast over hoe men in de ijswereld ervoor open staat om kennis te delen!"

*De Ijsfabriek opende op 17 maart zijn deuren. In de volgende editie van vakblad Ijs! leest u hoe de eerste maanden voor Marco en Esther Remery zijn verlopen. Meer informatie op [www.deijsfabriekjoure.nl](http://www.deijsfabriekjoure.nl). Lees de reactie en tips van Valmar en Laan op [www.vakbladijis.nl/starters](http://www.vakbladijis.nl/starters).*



*'We zijn echt blij verrast over de bereidheid in de ijswereld om kennis te delen'*