

DE SIMONS BOODE

10-JARIG BESTAAN EDITIE - 14 FEBRUARI 2024



STADSCAFÉ SIMONS 10 JAAR

Een begrip midden in het centrum van Doetinchem



“Tien jaar geleden waagden wij de sprong in het diepe en namen we ‘De Goedsack’ over. Al een tijdje droomden we van een mooie zaak op hét plein van Doetinchem en het concept van Simons zat al langer in ons hoofd. Om het vervolgens werkelijkheid te zien worden is altijd magisch, dat is de kick van ondernemen. Wie had toen gedacht dat we hier nu zouden staan, met een veel grotere zaak dan dat we destijds in ons hoofd hadden? Geweldig!

Met een glimlach van oor tot oor nodigen we jullie allen dan ook uit om met ons het 10 jarig jubileum te vieren de komende tijd. Daarom hebben we vele leuke acties, die we nader in deze speciale krant verder toelichten. Op de dag van de liefde, Valentijnsdag, bestaan we officieel 10 jaar en dat willen we vieren. Het is voor ons dan ook niet alleen een dag van de liefde, maar ook ieder jaar stiekem een dag om te proosten. Te proosten op de zaak, op de geweldige mensen om ons heen en op de fantastische herinneringen! Maar natuurlijk ook op de toekomst! In deze jubileumkrant nemen we een nostalgische duik in deze 10 jarige geschiedenis, waarbij we de hoogte- en dieptepunten herbeleven, van het moment dat we de sleutels van ‘De Goedsack’ in handen kregen tot de ontwikkeling van Stadscafé Simons tot het bloeiende bedrijf dat het nu is. We willen deze gelegenheid ook aangrijpen om onze oprechte dank uit te spreken. Dank aan jullie, onze fantastische gasten, voor al jullie bezoeken, het vieren van mijl-

palen en het kiezen van Simons als jullie favoriete ontmoetingsplaats. Dank aan ons geweldige team, dat dag in dag uit hard werkt om jullie de beste ervaring te bieden. Zonder jullie zijn we nergens! Laten we samen proosten op tien jaar; de vele feestjes, alle leeggegeten borden, vriendschappen aan de bar, liefde aan tafel en veel drankjes. Een toast op de komende tien jaar”!

Simons opende de deuren op 14 februari 2014. Terwijl Robby en Elise in de kraamtijd zaten van hun eerste kindje, waren ze ondertussen druk bezig met het opzetten van Stadscafé Simons. Op 1 februari werd de sleutel in ontvangst genomen en begon het klussen. Maik (39 jaar) werkte destijds bij De Goedsack en vertelt ons met een knipoog: “Robby en Elise zaten in de tijd hiervoor regelmatig op het bankje bij de kerk. Of het opviel dat zij de nieuwe ondernemers waren? Dagelijks waren ze naar binnen aan het loeren of kwamen ze weer ‘koffie drinken’ in de zaak. Nee joh, dat viel niet op”! Maik kwam op gesprek voor de overname en zou de rol als bedrijfsleider aangaan voor Simons. Maud werkte nog als bedrijfsleider voor Pand 9, één van de andere zaken van Robby en Elise destijds. “Ik wou niets van Simons weten! Ik was bedrijfsleider bij Pand 9 en wou niet dat jullie ondernemersdrang ten koste zou gaan van Pand 9. Alleen de eerste dinsdag (marktdag) was het zó druk, dat ik even moest gaan helpen. Voor mijn gevoel ben ik toen al blijven hangen...”. Maik stond voorop als bedrijfsleider, en Maud werd na een tijdje leidinggeven- de van alle zaken van Robby en Elise. Het duurde niet lang of deze twee waren samen kartrekkers van Simons en regelden de boel aan de voorkant. Hoe hun samenwerking verliep? “Ups en downs, laten we daar maar op houden”, vertelt Maud. “Maik had een soort magische bol want hij wist iedere dag te voorspellen wat er zou gaan gebeuren. Hij had áltijd gelijk. Wat frustrerend was dit! Zeker als hij dit aan het eind

van de dag er lekker in wilde peperen. Misschien komen de wijsheden met de jaren, haha”. Maik zelf was blij met Maud aan zijn zijde. “Eigenlijk vond ik het heel fijn dat ik de roosters zelf niet meer hoefde te maken”. Op de vraag welke bijzondere of idiote dingen ze hebben meegemaakt bij Simons, antwoorden ze beide met: “haha, welke van de 391? De paintballhal, de nieuwe horecazaken die ze ineens wilden oprichten of alle andere creatieve ideeën, zeker rondom coronatijd? De mooiste momenten waren de dagen van de Wandelvierdaagse, waarbij wij om 06.00 uur klaar stonden met koffie voor de wandelaars en we een dag van 16 uur maakten, vol schik en met een gezellige borrel na de tijd! En de volgende ochtend stonden we er gewoon weer”!

Na een fijne samenwerking van heel veel jaren, besloot eerst Maik een nieuwe uitdaging te zoeken en Maud startte haar eigen zaak: Mama’s in Doetinchem. “Wij kijken terug op een hele bijzondere tijd in het algemeen. De samenwerking met ons vieren, de uitdagingen, de werksfeer en het team waar we een hele leuke groep aan over hebben gehouden. Het hoogtepunt was met vijf verschillende zaken een super personeelsfeest organiseren!” Maud heeft altijd veel inbreng gehad en bedacht altijd weer creatieve activiteiten voor alle personeelsfeestjes. Maik vertelt dat hij vooral de drukke zaterdagmiddagen mist. De drukte, de gasten en het team. “Ook de evenementen op het Simonsplein, zoals het stadsfeest, Koningsdag en de Wandelvierdaagse waren hele mooie momenten”. Wat Maik mist als kiespijn? “Kerst”! Maud mist de coronatijd niet, fijn dat dát achter de rug is. Gelukkig bestond ons team uit meerdere toppers, dus Rachel en Jeroen namen het stokje over, samen met de andere leidinggevenden. De tip van Maud en Maik voor hun is: “Zorg dat je lief bent voor vaste gasten en dat je plezier hebt in alles wat je doet! En op de dagen dat je vrij bent, neem het er lekker zelf van in de horeca”.

LAATSTE NIEUWS! Ijssalon Simons

Begin maart zal Simons de deuren openen van ‘Ijssalon Simons’ met een gezellig klein terrasje en een ijsloket aan de Hamburgerstraat. “Naast onze populaire ijskoffie, die voor veel van onze gasten nog altijd op nummer 1 staat, gaan we ons meer richten op ijscoupes en ijsverkoop aan het loket, met daarbij de mogelijkheid om op het terrasje plaats te nemen”. Naast het heerlijke ambachtelijke schepijs zal Simons zich ook richten op softijs en softijscoupes, milkshakes, freakshakes, smoothies en heerlijke zoetigheden zoals gebakjes en wafels met fruit en ijs. Maar natuurlijk hebben we hier ook de lekkerste koffie, zoals de Sunda Love of de Cup a Toffee.

Liever iets gezonds? Uiteraard zijn Simons’ heerlijke bowls en salades hier ook te verkrijgen. Denk aan de Acai bowl, de Berry Bowl of de Cinnamon Bowl. Je kunt natuurlijk ook gewoon terecht voor een lekkere sandwich, een tosti of iets anders van onze uitgebreide kaart. De uitstraling van de ijssalon zal zomers en knus zijn, voor iedereen toegankelijk!

Ontbijten of High Tea’n? Begin de dag goed met een lekker vers croissantje of het vernieuwde Simons ontbijt. Alle gerechten zijn ook To Go verkrijgbaar aan ons loket, en wij bezorgen met een glimlach aan huis. Ons To Go gedeelte blijft gewoon bestaan. Ben je in de stad en heb je trek gekregen? Afhalen is mogelijk, maar je kunt ook plaatsnemen op ons gezellige terrasje in de ijssalon. Kom jij ook lekker een ijsje proeven?

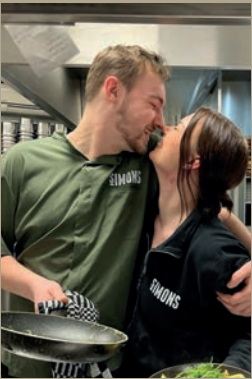
OPENING BEGIN MAART dagelijks van 09.00 tot 21.00 uur geopend



Ons
Keuken
personeel
PAGINA 5&6



Simons
love
special
PAGINA 2



Onze
vaste
gasten
PAGINA 15



JANSEN FOODSERVICE FELICITEERT

Elise & Robby

MET HET 10-JARIG BESTAAN VAN

S T A D S C A F É
SIMONS




Jansen
foodservice

SIMONS LOVE SPECIAL – VALENTIJNSEEDITIE

Romantiek op de werkvloer

Romantiek in de schijnwerpers! Op de werkvloer, maar ook op de dansvloer, zijn er stiekem best wat stelletjes ontstaan. Soms van korte duur, maar soms ook echte liefdes met een toekomst. In deze speciale krant kan een rubriek als ‘Simons love Special’ natuurlijk niet ontbreken, dus we nemen je mee van fonkelende liefdes tot verhalen van langdurig samenzijn, met hartverwarmende anekdotes. Te beginnen bij de ondernemers zelf. Robby en Elise zijn op Valentijnsdag 2003, als jonge pubers, bij elkaar gekomen en vieren dit jaar hun 21-jarig samenzijn op de dag dat Simons 10 jaar bestaat. Hoe romatisch is dit?



Anouk en Brian hebben elkaar ontmoet op de werkvloer. “Wie-wie versierd heeft, is tot op de dag van vandaag bron van discussie. Brian werkte in ieder geval in de keuken en ik in de bediening”, aldus Anouk. “Menig werkdag werd afgesloten met een gezellige naborrel. Inmiddels werken we allebei niet meer bij Simons, maar de liefde (voor elkaar én voor de horeca) blijft bestaan. Er is zelfs een baby op komst, dus die Simons romper zien we vanzelf verschijnen! Op de vraag welke grappige of onverwach-

te gebeurtenissen er zijn voorgevallen bij Simons, antwoord Anouk met: “Oh zoveel... Hier kunnen we nog steeds hele avonden mee vullen. Er zijn ook zoveel memes en stickers van gemaakt, daar plak je een heel boek mee vol. Naast liefde en een kind op komst, hebben we een leuke vriendengroep overgehouden aan onze tijd bij Simons. Wat dat betreft kunnen we iedereen aanraden om bij Simons te gaan werken. Je tekent voor meer dan alleen een baan!”

Ook Simons koppel Floor en Thijs verwachten een baby op korte termijn. Floor vertelt dat ze, toen het bedrijf nog uit meerdere zaken bestond, het helemaal niet erg vond als het druk werd bij de ene zaak om knappe barman Thijs om hulp te vragen. Floor: “Er zijn zo ontelbaar veel leuke momenten geweest bij Simons dat we daar nu nog steeds vaak op terugblikken. Naast elkaar hebben wij een hele leuke vriendengroep overgehouden aan Simons”. Op de vraag of ze goed met elkaar konden samenwerken antwoordt Floor: “Nee, eigenlijk niet. Ik ergerde me mateloos als Thijs bonnen met glaasjes kraanwater weg ging gooi-

SIMONS LOVE KOPPELS DOOR DE JAREN HEEN



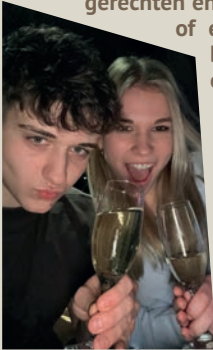
en en ik dan weer helemaal naar binnen moest voor één glas water. Haar tip voor relaties op de werkvloer: “nooit aan beginnen”. Het favoriete muzieknummer van Floor is ‘Gimme gimme gimme’ van Abba. “Dat was het nummer waarbij we wisten dat we de laatste ronde op terras gingen doen. Na een dag mega-hard werken is die laatste ronde toch altijd wel fijn”.



Coosje vertelt over haar Simons-relatie met Mees. Ze werkten beide bij verschillende zaken, maar kwamen uiteindelijk allebei bij Simons terecht. Hun favoriete Simons gerecht was toch de boomstammetjes van de chef die vaak werden gemaakt als personeelseten. Het favoriete nummer van dit koppel is ‘Échame La Culpa’ van Helene Fischer. “Toen we bezorgden tijdens de lock-down werkten we in vaste teams. Ik zat bij Mees en Jeroen in een team. Dit nummer stond non-stop op”. Eén van de grappige gebeurtenissen vond Coosje een naborrel met een paar vaste gasten. “Dit is was een hilarische avond”. Op de vraag of ze nog een boodschap hebben voor andere stelletjes die Simons bezoeken, zegt Coosje: “Er staan genoeg lekkere dingetjes op de kaart om met elkaar te delen. Ga bijvoorbeeld voor de Meter Lekker Eten of de Coupe d’Amour”. Een tip voor relaties op de werkvloer: “Bemoei je nietteveel met elkaar”.



Jette en Levi werken beide bij Simons in de bediening. Levi vertelt over het moment waarop de vonk oversloeg: “We zaten na te borrelen met wat collega’s en wat vrienden aan Tafel 55 op het terras. Na wat biertjes en wijntjes zat de sfeer er goed in. De rest is geschiedenis. Veel collega’s hadden al door dat wij elkaar leuk vonden, maar wij wilden er zelf nog niet aan toegeven. Dus elke keer als we samenwerkten kregen we hier opmerkingen over”. Hun aanrader bij Simons is de pasta kip of de sandwich Roast Chick. Voor stelletjes raden ze aan om alles samen te delen. Jette: “Levi en ik delen eigenlijk alles samen als we ergens gaan eten. We vinden dat leuk omdat ik zelf ook niet goed ben in keuzes maken. Als ik dan zit te twijfelen bestellen we beide gerechten en delen het”. Op de vraag of er grappige dingen gebeurd zijn, vertelt Levi over de Keppelrun die we met personeel gedaan hebben afgelopen zomer. “Jette heeft me gesmeekt mee te doen aan de Keppelrun, dat leek haar leuk om samen te doen. Echter, Jette brak haar enkel net voordat we mee zouden doen en stond ik er alleen



voor. Gelukkig kwam ze me wel aanmoedigen”. Volgens het koppel is de lente het leukste seizoen bij Simons, omdat er dan andere gelukkige liefdes te vinden zijn op het terras. Sinds Levi over Jette’s liefde voor ABBA weet, denkt hij bij dit nummer aan haar. En laat er nou net iedere zomerdag een liedje van ABBA door de Simons luidsprekers galmen bij het indoen van de laatste ronde op het terras. Kan niet anders dan dat hij altijd vrolijk begint aan het schoonmaken en opruimen na een drukke dag. Levi’s tip voor stelletjes op de werkvloer: “Op werk ben je serieus bezig. Je mag natuurlijk echt wel met elkaar praten op werk, blijf gewoon jezelf. En na werk doe je lekker wat je zelf wil. We hebben eigenlijk nooit problemen gehad met samenwerken. Als je het op het werk maar professioneel houdt en elkaar daar ziet als collega’s of beste vrienden”.

Tobias is het hier mee eens. Sinds enkele maanden is hij werkzaam in de keuken bij Simons, terwijl zijn vriendin Maxime al wat langer onderdeel van het team is. Maxime geeft aan dat ze vanaf het begin goed op elkaar ingespeeld waren, waardoor alles heel soepel loopt. Hun eerste ruzie op de werkvloer ging over het beantwoorden van deze vragen... Tip van Maxime: “laat geen onderbroek slingeren”. Maxime en Tobias werken regelmatig dezelfde tijden, waardoor ze naast het werk ook tijd samen hebben. Dat is het voordeel van werken voor dezelfde baas.



Simons koppel Cansu en Volkan doen het juist anders. Op de momenten dan Cansu werkt is Volkan thuis bij de kinderen en als Volkan in de keuken staat op zondag, dan spendeert Cansu haar tijd met hun drie kids. Beide staan ze altijd klaar voor het bedrijf en wringen ze zich in allerlei bochten om bij te springen wanneer ze nodig zijn.

Ihor en Sasha zijn nu bijna twee jaar in Nederland nadat de oorlog in Oekraïne is begonnen. In Oekraïne kenden ze elkaar nog niet, maar de liefde bloeide op bij Simons. Ook één van hun favoriete liedjes bij Simons is ‘Gimme Gimme Gimme’ van ABBA. Het is overduidelijk dat deze koppels graag aan het werk zijn, maar uitkijken naar die gezellige naborrels! Want die zijn er. Volgens Sasha deelt zij bij de naborrels graag haar kaasstengels met Ihor. Ihor en Sasha zijn niet alleen goed in hun relatie samen, maar shinen ook graag achter de bar met z’n tweeën. Hun favoriete seizoen is dan ook de zomer, wanneer het achter de bar heel druk is en ze samen mogen werken. Het kan voor deze twee nooit te druk zijn! De tip van Sasha: “Waardeer wat je hebt, wees blij dat je thuis bent en probeer meer tijd door te brengen met je dierbaren”. Volgens Sasha was het in het begin best lastig om niet altijd vrijuit je gedachten te kunnen uiten, i.v.m. de taalbarrière, al spreken ze beiden steeds beter Nederlands. Hierdoor konden ze niet altijd volledig in het team integreren. “Collega’s zijn erg aardig. We werden heel aardig begroet op het werk toen we hier aan het begin van de oorlog kwamen. Ze probeerden ons op te vrolijken en te praten. Nu beginnen wij vaak met hen te communiceren”. Ondertussen zijn ze niet meer weg te denken uit het Simons team.

Jet en Simon zijn al een tijdje geen personeel meer, maar (samen met hun dochtertje) vaste gasten van Simons geworden. Hun relatie begon wel op de werkvloer en zij hebben dan ook vaak samengewerkt in de bediening. Jet: “Als één van de twee klaar was met werken bij Simons, kwam de ander soms ‘toevallig’ even een drankje doen bij de na-borrel. In het begin wist niet iedereen dat wij aan het daten waren. Een keer gingen we ‘toevallig’ samen naar het toilet om even te kunnen kletsen (echt alleen kletsen). Toen kwam Robby de trap af en om de één of andere reden had hij het meteen door. Zijn zeer herkenbare grijns zullen we niet snel meer vergeten!” Jet en Simon zitten het liefst in de zomerperiode bij Simons op het terras met een witbiertje en

een Pinot, met gefrituurde garnalen mensen kijken en een spelletje doen. ‘Gefrituurde garnalen, dat was en is onze grote favoriet! In de corona periode hebben we een keer van 12.00 tot 18.00 uur op het terras gezeten (dat was toen de tijd dat de horeca open mocht zijn) en hebben we ze denk ik wel vijf keer besteld, heerlijk”. Als laatste vertelt Jet over hoe hun samenwerking was terwijl ze een stelletje waren: “Al voordat we een relatie kregen konden we heel goed samenwerken. Simon nam altijd de tijd bij de tafel, maakte een praatje en luisterde precies naar wat ik zei dat hij moest doen (deed hij dat nu nog maar eens). Ik was van het tempo en overzicht. Toen al een geoliede machine en dat is nooit veranderd”.

Naast al deze koppels zijn er zeker nog heel wat onderonsjes geweest op de werkvloer, vooral tijdens die gezellige naborrels. Soms lastig als je de dag daarna weer samen moet werken, of juist gezellig en iets om naar uit te kijken! Wij weten in ieder geval dat, naast het personeel, er al vele stelletjes, first-dates en romantische avondjes hebben plaatsgevonden bij Simons. Elise: “ik heb heel wat first-dates zien langs komen op het terras. Een vriendin van mij is hier voorbeeld van! Zij kwam toen ze nog vrijgezel was regelmatig met een man aanzetten, waarbij ze mij met een schuin oog aankeek, zodat ik kon ‘ingrijpen’ als dit nodig was, maar vooral kon helpen oordelen”. Dus, waar wacht je nog op? Neem je date mee naar Simons en deel jullie gerechtjes, maar vooral jullie liefde!



Social Foods

In 2023 is Simons een samenwerking gestart met Social Foods, voor het koekje bij de koffie. 'Social Foods produceert sociale, duurzame, circulinare en vooral hele lekkere koekjes. De koekjes worden in Zevenaar gebakken door deelnemers met een afstand tot de arbeidsmarkt. De filosofie van Social Foods sprak Simons direct aan en dat maakt dat we samen met Simons een eigen koekwals hebben ontwikkeld met het herkenbare logo van Simons'.

"Simons is één van onze afnemers in Doetinchem. Wat hen uniek maakt is dat zij hebben gekozen voor een eigen koekwals. Dat wil zeggen dat zij letterlijk én figuurlijk een eigen stempel drukken op het lekkerste koekje bij de koffie. Verder is het voor de deelnemers van Social Foods altijd een feestje om koek te mogen leveren in het mooie centrum van Doetinchem. Na de start van onze samenwerking hebben de collega's van Simons de tijd genomen om te komen kijken bij Social Foods. Ze hebben een kijkje genomen in de keuken bij Social Foods en hebben zich verdiept in de mensen achter ons product".

"Social Foods is supertrots op het feit dat alle gasten van Simons dagelijks kunnen genieten van het lekkerste en sociale koekje bij de koffie. We zijn heel blij dat wij een bijdrage kunnen leveren aan de beleving van een goede kop koffie en we op deze manier nog meer werkplekken kunnen creëren voor de deelnemers van Social Foods. Door het fijne contact en de nauwe samenwerking proberen we altijd mee te denken bij nieuwe vragen of ontwikkelingen. Dat werkt twee kanten op, als wij een leuke suggestie hebben staat Simons daar ook altijd voor open en vice versa. Zo hebben we tijdens Sinterklaas en kerst speculaasjes en kerstkransjes geleverd. Ook bieden we verschillende smaken koek door het jaar heen. Zo blijven we met el-

kaar vernieuwen en door ontwikkelen". "Wekelijks komen onze deelnemers met de chauffeurs de koek bezorgen bij Simons. Ze worden altijd enthousiast ontvangen en met regelmaat krijgen ze dan een drankje aangeboden door Simons en genieten onze deelnemers van de mooie samenwerking, een extra verwenmomentje! Zo draagt Simons op een geweldige manier bij aan maatschappelijk verantwoord ondernemen en inclusie. Niet alleen omdat Simons het lekkerste en sociale koekje van Social Foods bij de koffie serveert, maar ook omdat het een gezellige plek is in het mooie centrum van Doetinchem met een leuke kaart, heeft Social Foods voor de kerst haar personeel en vrijwilligers een waardebon van Simons cadeau gedaan. Dat werd van beide kanten heel enthousiast ontvangen! Zo steunen we elkaar! Als wij nieuwe deelnemers krijgen om te komen werken bij Social Foods vertellen wij altijd vol trots over onze klanten. Iedereen kent Simons en daar willen ze dan maar al te graag voor gaan bakken!"



Vacatures

Werken bij Stadscafé Simons, **Solliciteer snel!**

Ben je op zoek naar een baan en zou je graag willen werken bij een dynamisch, snelgroeiend bedrijf met leuke collega's? Ben je gastvrij en enthousiast, sta je graag klaar voor anderen? Hard werken in een wisselende omgeving en een gezellige borrel op zijn tijd ... Ben jij de horecatopper die we zoeken bij Simons?!

Gaafwerk

"Wij zijn van Gaafwerk, een kleinschalige zorginstelling voor mensen met een beperking of psychische problemen. Wij bieden woonbegeleiding en dagbesteding aan in Doetinchem. Op onze dagbesteding wilden we graag meer keuken/horeca werkzaamheden aanbieden, omdat daar interesse in leek te zijn en we zo ons aanbod wat meer konden uitbreiden."

We waren dus al wekelijks aan het bakken en lekkere soepjes aan het maken, maar alleen voor mensen van Gaafwerk. Hoe leuk is het om dit ook voor anderen te kunnen doen en je écht nuttig te kunnen maken voor de maatschappij? Bovendien ligt de stad met alle restaurants en cafés bij ons om de hoek; daar moesten mogelijkheden liggen! Wij hebben Robby en Elise van Stadscafé Simons benaderd om te kijken of zij enige vorm van samenwerking zouden zien zitten en te bekijken wat de mogelijkheden waren. Ze waren direct erg enthousiast! In mei 2023 zijn we in al het enthousiasme gestart met een hele leuke en prettige samenwerking waarbij Stadscafé Simons elke donderdag extra hulp krijgt van de deelnemers van Gaafwerk en wij aan onze deelnemers leuke, op horeca gerichte werkzaamheden kunnen aanbieden. Een win-win situatie! Elke donderdagochtend halen wij alle ingrediënten en beno-

digdheden op bij Stadscafé Simons. Op onze eigen locatie gaan wij daar mee aan de slag; o.a. het klaarmaken van verschillende producten en het snijden van groenten. Aan het eind van de dag brengen wij alles wat klaar is terug naar Stadscafé Simons en zijn we welkom voor een lekker bakje koffie. De deelnemers vinden het erg leuk en zijn er nog steeds heel enthousiast over, dus we hopen dat we deze leuke samenwerking op deze prettige wijze kunnen blijven voortzetten!"



Simons To Go

Voor een heerlijke lunch, mooie gerechten of een snelle daghap: check **www.simonstogo.nl** Afhalen is mogelijk bij ons loket in de Hamburgerstraat. Wij bezorgen ook bij jullie thuis (in en rondom Doetinchem) met een grote glimlach. Simons To Go is geopend van maandag t/m zondag van 09.00 tot 21.00 uur.

ONTBIJT | SANDWICHES | TOSTI'S | SOEPEN | SALADES | BURGERS | DINER | BORRELHAPJES | WAFELS | GEBAK | IJSCOUPES | WARME DRANKEN | SMOOTHIES | BOWLS

Zoals je verderop kunt lezen is Simons To Go ontstaan in de coronatijd, destijds uit bittere noodzaak om de zaak overeind te houden. Daarna is het besluit genomen om ermee door te gaan en er een volwaardige tak van te maken onder de Simons-vlag. Zonder gebruik te maken van een ander platform komen er dagelijks vele bestellingen binnen via onze eigen website. Heel mooi om te zien dat vele mensen uit Doetinchem en omgeving dit zo goed weten te vinden!



Neem ook eens een kijkje op onze vernieuwde website: **www.stadscafesimons.nl**

Wij zijn op zoek naar:

- zelfstandig werkend kok
- leidinggevende bediening
- medewerker bediening
- afwashulpen



Zowel fulltime als parttime functies beschikbaar!

Word jij onze nieuwe collega?

Simons Actief

Bij Simons gaat het niet alleen om lekker eten en gezelligheid; we hebben ook een gezonde dosis sportiviteit in ons DNA! Of we nu rennend over de finishlijn komen, dribbelen op het voetbalveld of met het zand tussen de tenen op het beachvolleybalveld staan, het personeel van Stadscafé Simons is altijd in voor een sportieve uitdaging! En dat doen wij gezamenlijk. Team Simons!

Met ons team hebben we door de jaren heen heel wat sportieve avonturen met elkaar beleefd. Van hardlooptwedstrijden tot voetbaltoernooien en volleybal – zie de stralende glimlachen, het doorzettingsvermogen en vooral de teamspirit die ons personeel kenmerkt. Wij geloven dat actief zijn niet alleen goed is voor het lichaam, maar ook zeker voor de teamgeest!



AGENDA

Het komende jaar belooft weer een mooi jaar te worden, met veel evenementen en leuke, sfeervolle dagen. Pak je agenda er vast bij, want in deze rubriek nemen we jullie mee op een vooruitblik op alles wat er nu op onze agenda staat, van culinaire dagen tot speciale evenementen en vieringen.

- 03
04

PASEN (zondag 31 maart en maandag 1 april)
Kom gezellig brunchen bij Simons. Ook op locatie, bestel snel!
- 04

KONINGS- NACHT & DAG: 26 en 27 april
Geniet van de live optredens op het plein en de kindermarkt.
- 05

BEVRIJDINGSDAG: 5 mei
Live optreden op het plein, kom een drankje doen op ons terras.

ACHTERHOEKSE WANDELVIERDAAGSE: 8-11 mei
Even bijkomen of de fanatieke wandelaars aanmoedigen.

PINK DE STERREN: 18-19 mei
Live muziek op ons terras op zaterdag en zondag!

PINKSTEREN: 19-20 mei
Geniet van een heerlijke brunch bij Simons. Ook op locatie, bestel snel!
- 06
07

EK VOETBAL – 14 juni tot 14 juli
Beleef alle wedstrijden van het Nederlands elftal bij ons op grote schermen, samen maken we er één groot feest van!
- SUMMERVIBES** – iedere zaterdagavond tijdens de zomervakantie
Vier de zomer op ons terras, voetjes van de vloer met muziek van de DJ!
- 08
09

STADSFEEST – 30 aug – 1 sept
Drie dagen lang feest op het plein en natuurlijk bij ons!
- 10

BOKKENTOCHT – oktober
Nieuw bockbier event in het centrum van Doetinchem, in oktober! Hou de socials in de gaten voor meer info.
- 12

KERSTMIS: 25 en 26 december
Reserveer tijdig je tafel, of bestel je t.z.t. je kerstdiner online.

WK & EK bij Simons

Bij Simons weten we dat voetbal niet slechts een sport is, het is een passie, een gevoel dat gevierd moet worden! Vorig jaar, toen het WK in de winter in Qatar plaatsvond, hebben we de muren van ons café zien trillen van opwinding en gejuich. Elk doelpunt werd ontvangen met een oorverdovend gejuich, de goals tegen Argentinië als absolute hoogtepunten!

Dit jaar belooft het net zo intens en gezellig te worden, met het EK in ons buurland in het vooruitzicht. Bereid je voor op een voetbalfeest

zoals alleen Simons dat kan bieden! Onze schermen staan al weer te trappelen om alle actie aan jullie te vertonen. Uiteraard is het niet alleen kijken naar voetbal wat wij bieden, je kunt natuurlijk ook een lekker drankje nuttigen en de keuken is ook de hele tijd geopend om de honger te stillen of een goede bodem te leggen.

Dus, trek je oranje shirt aan, neem je vrienden mee en beleef de voetbalgekte bij Simons. Want als het om voetbal gaat, weten wij hoe we een feestje moeten bouwen!



Kijkje in de keuken - Koks aan het woord

ERIK - CHEFKOK
(53 jaar – 10 jaar werkzaam bij Simons)

FAVORIETE GERECHT OP DE KAART: het meest favoriete gerecht wat nu op onze menukaart staat is de shortrib op een bedje van zoete aardappelpuree en een jus van tijm. Deze shortrib is boterzacht en is sousvide gegaard dus alle smaak blijft behouden in het vlees. Tevens ziet de opmaak van dit gerecht er heel smaakvol uit.

Waarom sta je na zoveel jaar nog steeds bij Simons te koken?

Ten eerste het is nooit saai, elke dag is anders. Robby en Elise laten me vrij in het nemen van beslissingen. Ik heb veel zeggenschap in de menukaart en andere activiteiten binnen Simons. Daarnaast heb ik met in de loop van tijd met een aantal collega's een bijzondere band opgebouwd.

Wat is het meest memorabele moment dat je hebt meegemaakt in de keuken?

Bij deze vragen komen er twee mooie momenten bij mij naar boven. Het eerste moment was het moment dat een collega de kop van een spuitkidde eraf haalde zonder de druk van de kidde eraf te halen. Hierdoor ontstond er een ware vulkaanuitbarsting, de bosvruchtenmousse zat door de hele keuken. Het andere moment was in coronatijd toen we op een dag besloten om zomaar een nieuwe keuken te bouwen voor Simons To Go. Binnen een paar weken stond er een hele nieuwe keuken.

Welk bedrijfsuitje was je favoriet en waarom?

Het favoriete bedrijfsuitje was toch wel het bedrijfsuitje van 2023. Bij dit uitje gingen we met z'n allen skiën in Winterberg. Ik hou wel van deze fysieke uitjes. We hebben veel gelachen hebben onze onervaren skiërs, vooral om de vele valpartijen.

Wat is het meest bizarre, onverwachte of raarste verzoek wat je van een gast hebt gehad?

Het meeste onverwachte verzoek van een gast was of ik niet vier avonden in de week bij een gast thuis wou komen koken.

Wat is je favoriete personeelshap?

Het meest favoriete personeelseten is toch wel de rodekool gehaktschotel. Al vind ik gewoon dat het personeel moet eten wat de pot schaft.

Hoe kom je aan je inspiratie? Welke keuken inspireert je het meest?

Inspiratie haal ik uit boeken, internet en beurzen. Maar ook door het bezoeken van andere horecagelegenheden, zowel in Nederland als in het buitenland, doe ik veel inspiratie op.



Als je een superkracht zou hebben in de keuken, welke zou dat dan zijn en hoe zou je het gebruiken?

Dit vind ik een lastige vraag. Het zou wel handig zijn als ik wat extra handen zou hebben. Dan kan ik meerdere gerechten tegelijkertijd maken.

Als je een diner moest bereiden voor een beroemde historische figuur, wie zou dat dan zijn en wat zou je serveren?

Het eerste wat mij te binnen schiet is Johan Cruijff. Deze man heeft veel voor het Nederland voetbal betekend. Een gerecht wat ik voor Johan Cruijff zou klaarmaken is de Arros Caldo-so, dit is een typisch Spaans rijstgerecht van groente, kip, of zeevruchten.

Als je thuis voor jezelf kookt, wat maak je dan het liefst?

Meestal kook ik thuis niet, mijn vrouw is thuis de kok. Maar als ik thuis kook maak ik zomers een ribeye aan één stuk van de bbq, langzaam gegaard. Daarbij maak ik wat gepofte aardappelen en daarnaast een frisse salade, wat een feest.

Zijn er gerechten op het menu die een interessant verhaal hebben?

De 'Meter Lekker Eten' op de menukaart is toch wel een interessant verhaal. Tijdens de coronatijd wilden we deze Meter ook bij mensen thuis bezorgen. Na veel speurwerk op internet hadden we eindelijk de kartonnen meters gevonden. Echter bleek dit nog een flink karwei te zijn om de meters in elkaar te zetten. Ook het vullen van de bekertjes was vrij arbeidsintensief omdat de vraag naar de Meter gigantisch was. Al met al was dit toch wel een megasucces.

Kun je een broodje van de nieuwe kaart benoemen?

Een nieuw broodje op de kaart van maart 2024 wordt het Italiaans platbrood met gerookte Rib-eye, frisse aardappelsalade en bieslook mayonaise. Ik ga nog niet alles prijsgeven, dit blijft namelijk nog even een verrassing. Vanaf begin maart is de vernieuwde menukaart klaar en dan kunt u komen proeven. Tevens hebben we ook wat nieuws in de cateringbrochure. Dit is de Simons gerechtenpan. Meer informatie hierover volgt nog.

wintersporteditie van vorig jaar, maar ook het stranduitje met overnachting in Schoorl. Kay's favoriete personeelshap is huisgemaakte lasagne en Pad Thai. Zijn inspiratie voor leuke nieuwe gerechten komt vooral via internet. Hij houdt van de Italiaanse, Spaanse en Franse keuken. "Als jij een superkracht zou hebben in de keuken, welke zou dat dan zijn en hoe zou je het gebruiken?" Kay: "lichtsnelheid. Dan kan ik in mijn geval als hoofd TD alles snel maken". Als Kay een diner voor een beroemd historisch figuur zou moeten bereiden, dan kiest hij voor Isaac Newton. Hij zou als voorgerecht gefermenteerde knoflook met Prosciutto en cantaloupe gelei maken, als hoofdgerecht coquilles met gegrilde courgette, geroosterde paprika en tagliatelle en als nagerecht een limoncello tiramisu.

MARK
(33 jaar – 10 jaar werkzaam bij Simons met tussenpauze van een aantal jaren)

FAVORIETE GERECHT OP DE KAART: Salade Phuket; lekker fris en een goede combinatie van ingrediënten.

Mark werkt als sinds de opening van Simons in de keuken. Tussendoor heeft hij even ergens anders gewerkt, maar is toch terug gekomen in het oude nest. Hij werkt graag bij Simons omdat de sfeer in de keuken goed is, de menukaart wisselt waardoor je weer nieu-



JUDITH (20 jaar) & DALIA (23 jaar)
(3 en 4 jaar in dienst als keukenhulp)

Naast onze koks werken er bij Simons ook veel keukenhulpen. Vaak doorgegroeid vanuit de afwas, en al werkend leren zij steeds meer bij. Zo is het ook het geval bij Judith en Dalia.

Ondertussen dikke vriendinnen geworden, en onmisbaar in de keukens van Simons! Dalia werk al ruim vier jaar bij Simons en is momenteel full-time in dienst. Judith werkt ook al drie jaar in de keuken en heeft zojuist haar contract omgezet naar een full-time contract, omdat ze lekker op haar plek zit. "Ik had gesolliciteerd voor de bediening, maar door de drukke zomerperiode waren er in de keuken extra mensen nodig." "Na dit geprobeerd te hebben merkte ik dat ik het leuker vond dan verwacht! Koken is een hobby van mij geworden dat ik niet alleen op het werk mag doen, maar wat thuis ook handig is. Ik weet niet zeker of ik hiervoor echt een opleiding wil doen, omdat ik merk in de praktijk ook veel te kunnen leren."

Beide meiden zijn veel in de keuken van Simons te zien, maar bijna net zo veel aan 'tafel 7' tijdens de gezellige naborrels. "Horeca is voor mij een hele goede keuze ge-

we gerechten krijgt om mee te werken en er wordt goed samengewerkt. Zijn meest memorabele moment in de keuken: "Ik was vergeten een patroon uit de kidde met aardbeienmousse te halen, waardoor de witte koksbus niet meer wit was maar roze". Zijn favoriete personeelsuitje was het skiën in Winterberg. Mark haalt zijn inspiratie uit kookprogramma's. "Bij andere restaurants zie ik ook wel eens leuke dingen die wellicht te combineren zijn. Ook haal ik wel inspiratie uit de Franse keuken". Als Mark een superkracht zou mogen kiezen in de keuken, kiest hij 'slimmer' zijn. "Deze kracht

zou ik gebruiken door beter de mise en place te plannen en het organiseren van bonnen". Als hij een diner zou moeten bereiden voor een beroemd figuur, kiest hij Jochem Meijer. Hij zou een 'bak konijnenvoer' serveren uit een fragment van hem als grapje. Het gerecht zal dan zijn ribeye op een bedje van zoete aardappelpuree met tijmjus en gepofte tomaatjes. Als laatste verklapt Mark nog één nieuw gerechtje van de nieuwe kaart: een broodje met rauwe ham en meloencompote.

weest", aldus Judith. "Bij Simons heb ik veel vrienden mogen maken waardoor ik met plezier naar het werk ga. Ik kan erg goed met Dalia samenwerken en op de drukke dagen in de zomer kunnen wij echt lekker knallen samen. Na het werk een drankje doen met z'n allen en afkoelen in de avondzon geeft dan een extra voldaan gevoel".



WALTER
(54 jaar – 4 jaar werkzaam bij Simons)

FAVORIETE GERECHT OP DE KAART: Roast Chick; Italiaans platbrood met gegrilde kipreepjes, ananas, komkommer, tomaat, slamix en chilimayonaise. **Waarom? Lekker fris broodje en niet een te zwaar gerecht.**

Sinds de keuken van To Go opende is Walter in dienst bij Simons. "Simons is een jong en dynamisch bedrijf; houdt mijzelf ook jong. Daarnaast heb ik prettige werktijden. Het meest memorabele dat ik heb meegemaakt is dat ik in coronatijd gedetacheerd ben geweest bij Schavenweide. Samen met de bewoners gekookt en ze begeleid bij activiteiten. Dankbaar werk!" Walter vond het ook een mooi moment toen The Passion in Doetinchem werd opgenomen en de crew bij ons kwam eten. Voor personeel kookt Walter het liefst zelfgemaakte goulash met rijst. Thuis zijn mosselen, asperges en de Mexicaanse keuken favoriet. "Als ik voor een historisch figuur zou mogen koken, dan ga ik voor Johan Cruijff. Zijn lievelingsgerecht; een portie kikkerbil-letjes, tournedos met een lekkere saus, een roseetje met een Irish Coffee na".



KAY
(37 jaar – 6 jaar werkzaam bij Simons)

FAVORIETE GERECHT OP DE KAART: De shortrib; heerlijk mals vlees met een lekkere saus en puree.

Kay werkte voor 't Pannenkoekschip en na de verkoop hiervan ging hij mee naar de nieuwe eigenaar. Al gauw kwamen we weer met elkaar in gesprek en kwam Kay de keuken bij Simons versterken. Nu is Kay niet alleen een hele fijne en goede kok, maar ook samen met de chefkok vaste klusjesman aan huis. Kay vindt de sfeer gezellig, houdt van de vernieuwingen en vele uitdagingen. Tijdens de corona lock-downs heeft Kay zich hard gemaakt voor vele verbouwingen. Zijn favoriete personeelsuitjes waren de

RONALD
(41 jaar – 9 jaar werkzaam voor Simons)
Onze kok Ronald, al bijna 9 jaar werkzaam voor Simons, kookt niet alleen voor onze gasten, maar zorgt ook regelmatig voor een heerlijke personeelshap.

Personeelseten en horeca
Het lijkt misschien een gouden combinatie, maar achter de muren van menig restaurantkeuken worden er verhitte discussies gevoerd.

Van koks die de sterren van de hemel koken voor gasten, maar geen motivatie hebben voor een maaltijd voor personeel, tot de bedieningsmedewerkers die iedere week een ander dieet volgen. Veel gehoorde kreten zijn dan ook: “Ik eet deze week geen paprika. Heb je ook iets anders dan vis? Alweer aardappels? Ik heb gisteren thuis al pasta gehad. Kun je misschien het vlees uit de stoofschotel halen? En dan heb je na een dag ploeteren eindelijk die wereldmaaltijd bereid, krijg je als antwoord: Nee sorry, ik heb helemaal geen tijd om te eten. Heb je ook patat?”

Op sommige dagen is dus alles een uitdaging en nee, ik kan ook nog steeds niet naar ieders (bedienings) mondje koken, maar heel soms heb je een succesverhaal te pakken om vervolgens dit weer vaak te bereiden, waardoor de hele discussie van hierboven weer opnieuw begint.

Ik laat me graag inspireren door Aziatische invloeden en daar een eigen snelle draai aan te geven. De voordelen van Aziatisch koken, zijn dat het eerlijk, snel, vers en smaakvol is. Dit recept voor Kim Siam leent zich daar uitstekend voor. Vergeet niet om de maaltijd nog wat gezelliger te maken. Bijgerechten zoals mild pittige komkommersalade, kroepoek, cassave en gefrituurde uitjes nodigen echt uit om lekker te gaan eten.

FABIANNE
(38 jaar – 10 jaar werkzaam bij Simons)

FAVORIETE GERECHT OP DE KAART:
Stoofpotten, die altijd wisselen met kaart, omdat ik dit een leuke bereiding vind.

Fabianne staat ook al in de keuken van Simons sinds de opening 10 jaar geleden. Ze staat hier nog steeds te koken omdat ze het leuk en gezellig vindt, er een fijne sfeer hangt en er veel vrijheid is, zowel in mening als in creativiteit. “Er wordt naar je geluisterd. De mix van jong en ouder personeel maakt het nooit saai”. Het meest memorabele wat Fabianne heeft meegemaakt in haar tijd bij Simons, was tijdens de coronatijd. “Dat ik op RTL nieuws was met Kerst in coronatijd. Wat hebben we gelachen om mijn accent; carpacciooooo. Ook een memorabel moment was dat ik de derde prijs won voor het lekkerste broodje van het jaar, en de eerste prijs voor het gezondste broodje op de horecava. Samen met Erik naar Amsterdam, stijf van de zenuwen! En toen wonnen we...”

Fabianne vertelt over bijzondere vragen die ze wel eens van gasten krijgen. Het leukste verzoek vindt ze als gasten vragen of het extra pittig mag. “Ja daar weet ik wel raad mee”. Voor Fabianne was het leukste personeelsuitje naar de Efteling een aantal jaar geleden, omdat ze daar zo veel hebben gelachen om bepaalde mensen.

“Mijn inspiratie haal ik uit Instagram en andere Social Media. Zelf rond gaan lunchen en dineren en regelmatig naar een horecabeurs. Ik maak overall foto's van en dan ga ik bedenken hoe dit wat zou kunnen zijn voor Simons. De ba-



Recept van Ronald

Snelle Kip Siam (recept voor 4 personen, of 2 koks)

- INGREDIËNTEN:
- 350 gram kippendij
 - 400 gram champignons
 - 2 puntpaprika's
 - 4 bosuitjes
 - 400 gram rijst
 - oestersaus 5 el
 - Knoflook (gepureerd of poedervorm naar smaak)
 - 2 tl suiker
 - 1 el azijn
 - Peper (naar smaak)
 - 150 gram cashewnoten
 - Broccoli kan hier uitstekend bij als extra groente of variatie
 - Ook de toevoeging van gember of ketjap kan zeker werken in dit recept



Bereidingswijze

- Kook de rijst volgens de verpakking is dan wat als eerste geadviseerd wordt. Het mooiste is natuurlijk een rijstkoker of de aloude methode van de rijst een duimdikte onder water zetten en daarna afkoken en nog 10 minuten onder de deksel laten staan. Ook het wassen van de rijst is voor dit recept zeker een meerwaarde, aangezien we geen plakkerige rijst willen.

- Verwarm (olijf)olie in een ruimte pan en bak hierin de kippendij op hoog vuur even aan.
- Voeg nu de gesneden paprika toe en bak twee minuten mee. Daarna de gesneden champignons toevoegen, de helft van de fijn gesneden bosuitjes en wat peper.
- Voeg nu de Oestersaus, azijn, suiker, knoflook en cashewnoten toe en roer dit even goed door.
- Afproeven naar smaak en serveer met de rijst en de rest van de gesneden bosuitjes.

sis is ons geleerd uit de Franse keukens, maar de Nederlandse haute cuisine vind ik ook erg inspirerend en zeker niet slecht voor dit kleine landje”.

Als Fabianne een superkracht mocht kiezen, zou ze gaan voor lange armen, zodat je op dezelfde plek veel dingen tegelijk kunt doen. “Ik heb geen historisch figuur voor wie ik graag een keer zou willen koken, maar het liefst zou ik nog één keer voor mijn vader koken wat hij het liefst at”.

Een succesmomentje was volgens Fabianne onze Shared Dining met Kerst. Ontstaan in coronatijd. Een hardloper en nu nog steeds populair tijdens de feestdagen.

“Een tipje van de sluier voor de nieuwe kaart: een broodje Meatloaf, geserveerd met krokante ui en Srirachamayo”.



Afwasser aan het woord

ROBBE
(18 jaar – 3 jaar werkzaam bij Simons)

Robbe begon op zijn 15e bij Simons als terrasopbouwer. Als terrasopbouwer begin je om 08.00 uur 's ochtends met het terras opbouwen, vegen, klaarzetten van tafelbenodigdheden, kaarten schoonmaken en de eerste afwasjes wegwerken. Al snel begon hij ook in de afwas, ging hij bezorgen en werd hij, zoals hij zelf zegt: ‘een manusje van alles’. Hij heeft nooit de ambitie gehad om in de bediening of keuken te gaan werken. “Ik zit prima op mijn plek in de afwas, met het terrasopbouwen en af en toe bezorgen tus-

sendoor. Ik vind het lekker om vroeg te beginnen en weer op tijd klaar te zijn, ik ben echt een ochtendmens. Het is leuk om 's ochtends de dronken mensen van het terras af te vegen en gesprekken te voeren met mensen die langlopen”. Robbe is blij met het team. “Het is onderling erg gezellig, altijd leuk kletsen. De sfeer is super, iedereen helpt je en is lief”. Robbe's favoriete gerecht is de sandwich Boode met een cola erbij. Naast het werken bij Simons studeert hij voor leraar op het Iselinge in Doetinchem. “Simons is een gezellig bedrijf met veel doorgroeimogelijkheden”.

Simons in co

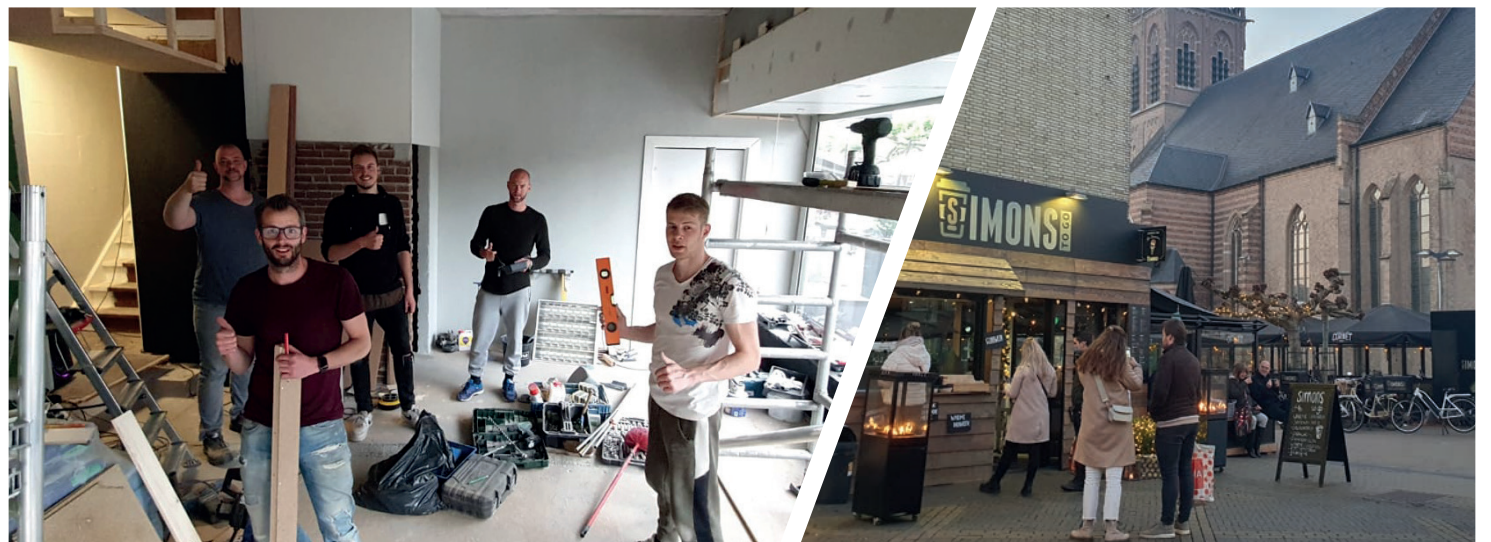
Van lock-downs naar herop

Op 15 maart 2020 ging de eerste lock-down van start. Er ontstond lichtelijke paniek. Niet alleen bij ons, maar ook bij andere ondernemers in de binnenstad. De zaak sluiten? Maar hoe dan? Wat moeten we dan doen? Wat met al ons rondlopende personeel? Wat moet er gebeuren met alle producten? Hoe gaan we dit financieel overleven? Veel vragen, weinig antwoorden... Het was ook niet zo dat we rustig de deur konden sluiten voor onze gasten, we moesten binnen een half uur dicht. Sorry lieve gasten, jullie mogen je bordje helaas niet meer leegeten.

Gelukkig hadden we lieve mensen om ons heen, die direct met ons mee probeerden te denken. Dan maar een grote schoonmaak. Kleine klusjes, digitale functioneringsgesprekken, vergaderen op afstand en tijd voor grote klussen die al lang op de planning stonden. Tijd voor wat creativiteit! Even de knop om en positief gaan denken. Leuke cadeaubonacties en natuurlijk de Grote Simons Loterij. Het was geweldig om te zien hoe mensen ons steunden in deze moeilijke tijd. Vrienden, familie, trouwe gasten, iedereen stond voor ons klaar!

De lock-down werd verlengd. Het duurde niet lang voordat we een bezorgservice hadden neergezet. Eerst alleen in het weekend, maar al snel zeven dagen in de week. We creëerden een afhaaloket en we gingen lunch bezorgen. Het begon steeds mooier weer te worden, dus we bedachten wat ludieke acties. De ijskoff-fiets! Door heel Doetinchem verkochten we massaal onze populaire ijskoffie!

Het volgende idee: de BBQ-BAK-fiets. We verkochten onze burgers, hot-dogs en op een gegeven moment ook onze Meter Lekker Eten in kartonnen variant. Paasbrunches, bitterballen en bierpakketten met Koningsdag en zo bleven we doorgaan. De heropening duurde langer dan verwacht. Toen de juwelier naast ons ermee stopte, grepen wij onze kans. In een maand tijd



was alles geregeld. Papierwerk, contracten, plannen maken voor de verbouwing en het concept ontwikkelen: SIMONS TO GO. De verbouwing was nooit gelukt zonder de hulp van ons lieve personeel. Wat hebben ze hard gewerkt! Maar ook vrienden, familie, iedereen stond voor ons klaar.

Toen was het 1 juni! Simons mocht weer open! De burgemeester kwam het lintje doorknippen. Ook was dit de officiële opening van Simons To Go. Met een nieuwe menukaart en een nieuwe huisstijl waren we er helemaal klaar voor.

Ondanks de vele regeltjes; anderhalve meter afstand, geen groepen, registratie-

plicht, niet bij elkaar aansluiten (behalve als het huisgenoten zijn), maximaal 4 personen aan tafel, blijven zitten en niet staan, desinfecteren, mondkapjes op, mondkapjes af, sluitingstijden op de minuut nauwkeurig... hebben we toch een fantastische zomer gedraaid. Alle evenementen werden gecancelled, zelfs het stadsfeest ging niet door. Ons terras draaide als een tierelier!

Na een mooie zomer werden alle coronaregels weer aangescherpt. 22.00 uur 's avonds dicht en even later... complete sluiting. Daar gaan we weer. Lock-down 2 was een feit! Gelukkig mochten we doorgaan met bezorgen en hadden we

nu onze nieuwe ruimte hiervoor bij To Go. Enkele dagen na de sluiting stonden we klaar met ons nieuwe project: de Foodtruck. Opgekocht en binnen twee dagen gezamenlijk opgeknapt. Bij Simons zelf werd ondertussen hard gewerkt. De bovenzalen werden compleet verbouwd en geschilderd door ons personeel; een complete metamorfose. Toen het kouder werd waren de chocomel en gluhwein aan het loket niet aan te slepen! Een compleet vernieuwd winterterras werd gebouwd, alleen de vraag was wanneer en óf we dit terras nog zouden gaan gebruiken dit jaar...

Ook tijdens de tweede sluiting kregen we veel leuke aanvragen. Zo ontstond 'Pak-



Coronatiejd

Opening

ketsservice Simons! Sinterklaaspakketjes, Kerst-borrel-boxen, bierpakketjes en onze eigen kerstpakketten. We bouwden alles om tot productiebedrijf, we leken wel een fabriek. Als een geoliede machine werd er door de keuken gebakken, door de bediening ingepakt en door ons bezorgteam door het hele land pakketjes rondgebracht. Nog steeds mochten we niet open, dus we startten een nieuwe, mooie en dankbare samenwerking. Het Simons personeel ging in de zorg werken bij Markenheem en Sensire om het personeel in zorg te ontlasten. Dit was niet voor iedereen weggelegd, maar de mensen waren zo dankbaar dat ons personeel zich er goed voor heeft ingezet.

Na weer een persconferentie moesten ook de winkels sluiten. Dit maakte dat de kerstperiode ontzettend druk was. Na de jaarwisseling bleven we nog een tijdje dicht, dus we besloten ook beneden bij Simons te gaan verbouwen. De hele zaak werd gestript en er werd een nieuwe bar gebouwd. Valentijnsdag kwam eraan, dus ook hiervoor gingen we pakketjes rondbrengen. We merkten aan alles dat we niet stil konden zitten en personeel uren wilden geven zodat ze betrokken bleven bij de zaak. Daarom startten we weer een nieuw project: KOS Lifestyle. KOS-by Simons



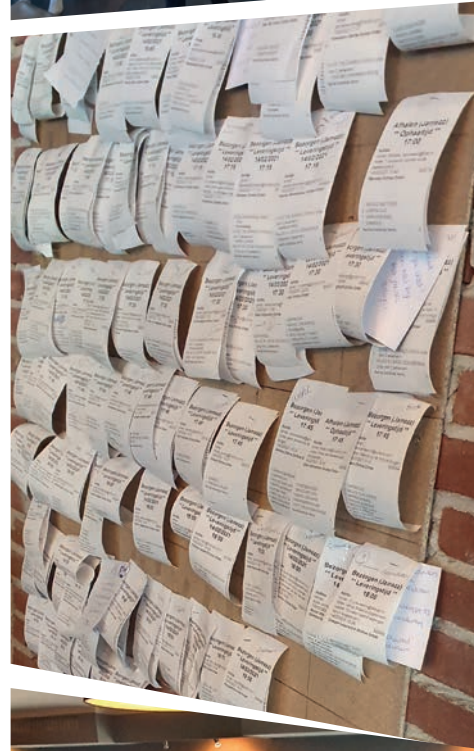
ontstond doordat we creatieve mensen in dienst hadden uit de modewereld. We zijn gestart met een kledinglijn met als naam KOS: Keep On Smiling, in het kader van corona. Ons assortiment bestond uit truien, hoodies, T-shirts, polo's, maar ook andere producten zoals petjes, strandstoelen, aanstekers en andere horecaproducten. Het voorjaar van 2021 bleef druk met bezorgingen, dus we besloten ook na de opening van Simons door te gaan met To Go. Door de verbouwing hadden we

er een extra keuken bij gekregen, dus het systeem werd veranderd en wij waren klaar voor de heropening. Er kwamen nog enkele protestacties waar wij fanatiek aan mee deden, zoals de grote picknick in de stad. Toen we eindelijk weer open mochten, bleef het maar regenen, maar het leek alsof niemand daar last van had. Mensen gingen gewoon met paraplu op het terras zitten; iedereen wilde er zo graag uit! Ook deze zomer was gekkenhuis, het terras zat bomvol.

Na een half jaar draaien leek alles weer gewoon te zijn. Maar er kwamen weer regels, steeds meer en meer. Op 18 december 2021 was het weer zo ver. We moesten opnieuw onze deuren sluiten. Dit was pijnlijk, maar helaas noodzakelijk. Gelukkig was ons systeem er klaar voor, want we waren in de tussentijd nooit gestopt met bezorgen en afhalen. Dus de knop ging weer om en met z'n allen zijn we fanatiek verder gegaan met bezorgen. Simons werd gebruikt als werkruimte en bij To Go stond personeel uren te draaien, zodat iedereen die in de stad aan het wandelen was bij ons terecht kon voor een kopje koffie of een glühweintje (to go).

Het was een heftige periode, deze coronatijd. Het heeft ons veel gekost, maar uiteindelijk ook veel gebracht. We stonden er als team, personeel heeft zich fantastisch ingezet en was blij dat ze door konden gaan en niet thuis hoefden te zitten. Wat waren we trots op iedereen om ons heen en alle creatieve acties die we neergezet hebben. Nu maar hopen dat iedereen gezond blijft, want dat is natuurlijk het allerbelangrijkste, en dat we dit niet nog een keer hoeven meemaken met z'n allen.

Bedankt voor jullie steun!



Op de werkvloer

De plek waar het allemaal moet gebeuren! Waar ons hardwerkende team dagelijks klaar staat voor onze gasten. Als alles 's ochtends met het openen gedaan is, is het tijd voor koffie. "Dit is altijd een gezellig moment. Knallen met opstarten en dan even tijd voor elkaar!" Iedere dag werken we bij Simons met een bepaalde rolverdeling. "Je staat achter de bar - meestal met twee of op drukke dagen met meer man, of je loopt kastje - dan neem je de bestellingen op en hou je het overzicht op het terras. Soms sta je bij To Go, waar al onze desserts, smoothies, gebakjes etc. gemaakt worden. Hier coördineer je ook de bonnen voor afhaal of bezorging en loop het je het eten vanuit de lift naar het terras. Wij werken namelijk vanuit twee verschillende keukens." Iedereen die bij Simons komt werken in

de bediening begint met runnen (bladlopen) of kleppen (eten uitserveren). Jayden vertelt wat hij het liefst doet op een dag. "Ik sta graag kastje of 'ontvangst', zodat ik de boel goed in de gaten kan houden. Zo kan ik het overzicht bewaren en contact hebben met gasten, wat het werk zo leuk maakt. Annemarie staat ook vaak aan de deur om gasten te ontvangen. Zij wordt vaak nagedaan, door collega's, maar ook door vaste gasten, met haar enthousiaste 'goedemiddaaaaaag'. Annemarie werkt graag op de dinsdag en het liefst overdag, terwijl Maxime aangeeft juist liever tijdens diner te werken. "Tijdens diner kun je wat meer tijd besteden aan de gasten, lunch gaat een stuk sneller. Horeca is een vak apart!" Jayden: "Welke dag het leukst is om te werken? De zaterdag natuurlijk! Maar ieder moment is leuk, vanwege de afwisseling. De ene keer een volle lunch spits en de andere keer een lekkere

borrel". Ook Jens werkt graag op de drukke dagen. Het liefst in weekenden, op feestdagen en feesten en partijen. "Door de drukte en de doorloopsnelheid worden op dat moment de meeste vaardigheden van je gevraagd. Ik heb het liefst de coördinerende rol". Jens vertelt waarom hij graag werkt in de horeca en bij Simons. "Voor mij persoonlijk is het werken in de horeca een super combinatie met mijn werk als personal trainer bij The Pit personal gym. 's Ochtends en 's avonds trainingen verzorgen en overdag gasten in de watten leggen bij Simons'. Jens krijgt regelmatig de opmerking: "Zo, aardig sterk geworden van werken de horeca!" Naast de dagelijkse werkzaamheden worden er ook extra taken verricht door onze shiftleaders. Romee houdt zich bijvoorbeeld bezig met de reserveringen en de social media, samen met Natasja. Jens, Jeroen en Gwyneth doen gezamenlijk de bestellingen, Annemarie

helpt Rachel met decoratie en beheert de lief-en leed pot en Anouk regelt veel randzaken m.b.t. schoonmaak- en klusjeslijsten, personeelskleding en andere regeldingetjes. Het inwerken van nieuw personeel wordt door alle shiftleaders opgepakt. Momenteel werken we weer naar de zomer toe, zodat we met ons fantastische team weer lekker kunnen knallen en jullie allemaal voorzien van lekkere hapjes en drankjes op ons terras!



Leveranciers

Uiteraard staan wij niet alleen en zouden we niet ver komen zonder de steun van onze vaste leveranciers en samenwerkingspartners'. In goede en in slechte tijden staan zij klaar voor ons. Graag willen we ze dan ook even in het zonnetje zetten en ze het woord geven over de samenwerking die we vaak al jaren geleden zijn aangegaan.

LEVERANCIERS AAN HET WOORD

TW Klussen

Onze vaste klusjesman aan huis. "TW Klussen is ontstaan als hobby na het stoppen van mijn advocatenkantoor. Mede dankzij Simons uitgegroeid tot een leuk bedrijfje. Als vaste klusjesman van Simons sta ik 24/7 voor ze klaar".

Zeer dankbaar maken wij hier gebruik van, want Ted is altijd in de buurt voor last-minute klusjes, verbouwingen en nieuwe ideeën.



Drukkerij Siebelink

Stadscafé Simons en Drukkerij Siebelink werken al een flink aantal jaren op een hele prettige en constructieve manier met elkaar samen. Wat begonnen is met een spoedklus tijdens de eerste editie van City Beach is uitgegroeid tot een relatie op basis van vertrouwen en duidelijkheid. "Wij produceren de menukaarten, deze prachtige Boode en vele andere items. Dat doen we met heel veel enthousiasme.

Wij feliciteren Elise en Robby dan ook met het 10 jarig bestaan van Simons en wensen hun nog veel meer succesvolle jaren!"



M & J D E S I G N

RECLAMEMAKERS

M&J Design

M&J Design is vaste partner van Simons voor alle opmaak- en drukwerk, in samenwerking met drukkerij Siebelink. MJ is partner sinds de eerste keer opbouw van het City Beach podium toen we met elkaar in contact kwamen. "Wij bij MJ Design denken mee en zo komen we vaak tot een innovatieve en creatieve oplossing. Met Simons hebben we een persoonlijke, prettige samenwerking. Stadscafé Simons heeft een duidelijke visie op wat ze willen bereiken én op welke manier."

Momenteel is MJ Design bezig met het upgraden van de menukaart. Op 1 maart

gaat de nieuwe kaart in en hiervoor gebruiken we ook een nieuwe stijl. "Wij houden van open en eerlijke communicatie. Door te zeggen wat je denkt komen er vaak juist leuke, creatieve ideeën naar voren. We proberen elk verzoek zo goed mogelijk uit te voeren, geen verzoek is ons te gek"! Manfred benoemt als positief punt voor Simons de vooruitstrevende denkwijze. "Wij streven naar een langdurige fijne samenwerking waarin wij een aanzienlijk deel van de visuele uitingen mogen blijven verzorgen. We waarderen het vertrouwen dat Simons ons geeft en kijken uit naar een mooie verdere samenwerking".



JTM Meubels uit Doetinchem

JTM Meubels uit doetinchem staat voor maatwerk van hout en staal. "De eerste klus voor Simons was het terras tegen de gevel aan die meteen doorgezet werd naar een compleet terras op het Simonsplein. Voor ons een grote klus met veel uitdagingen. Toen het terras stond kicke de tweede lockdown in, erg teleurstellend natuurlijk als je net zoiets moois neer hebt gezet." Maar dit was een mooie kans om ook de binnenkant van Simons aan te pakken en dat werd dan ook gedaan - van voor naar achter, met een nieuwe bar, mooie achterkasten en het vervangen en pimpen van alle tafels. "Zijn er

specifieke producten die bij Simons zijn geïntroduceerd waar je trots op bent of die een succes zijn geworden"? Jeroen: "Het is altijd leuk om weer bij een klusje bij Simons te hebben. De mensen zijn er gastvrij en vriendelijk. Ik zie alle klussen als een uitdaging om iets moois te verzinnen en te maken. Bij Simons ben ik wat meer met verlichting aan de gang gegaan zoals in de achterkasten van de bar en in de flessenrekken. Als ik door de stad loop vind ik het elke keer mooi om te zien hoe leuk het terras bij Simons eruit ziet en hoe druk het er is. Bijzonder dat je als klein bedrijfje het aangezicht van de stad zo hebt veranderd - daar zijn we best trots op".



PROOST OP EEN MOOIE SAMENWERKING!

0314

0314 Mode omvat winkels voor dames en heren en is een lokaal betrokken partij. "We zijn in 2020 begonnen toen wij onze '0314' winkels net geopend hadden en overigens vanwege corona direct weer moesten sluiten. Ergens in de lockdown hebben we toen afspraken gemaakt. Simons is dominant aanwezig op het plein in Doetinchem en Robby en Elise zijn zeer dynamische ondernemers met oog voor het totaalbelang van de stad. De toevoeging van Simons to go was een gouden zet waardoor het beste terras van Doetinchem is ontstaan." Dick vertelt over de samenwerking met Simons.

Hij is blij met de informele verstandhouding. Er staat niets op papier, maar we helpen elkaar daar waar het kan. De toekomst van deze samenwerking ziet hij erg positief. "Vooral doorgaan. Uitbreiding zou zelfs mooi zijn. 0314 mag best wat meer in beeld komen wat ons betreft. Robby is één van de voortrekkers van de "nieuwe generatie" om Doetinchem weer de allure te geven welke het verdient. De afgelopen jaren is Doetinchem veel van zijn aantrekkingskracht verloren. Met name de lokale actieve ondernemers kunnen hierin het verschil maken. Robby heeft het talent om hier de komende jaren een voortrekkersrol in te vervullen. Samen met bedrijven als de onze moeten we Doetinchem weer nadrukkelijk op de Achterhoekse kaart zetten".

Jansen Foodservice

Jansen Foodservice is al jarenlang onze hoofdleverancier voor bijna alle food- en non food producten die er gebruikt worden bij Simons. "Na een aantal maanden voorbereiding zijn we de samenwerking gestart in april 2018. Deze mooie samenwerking is ontstaan doordat Robby aan had gegeven aan Gerrit Jansen dat hij graag klant wilde worden als hij Gijs Kremers zou aanstellen als accountmanager. Zo geschiedde, maar mede ook door de jarenlange ervaringen die Robby met Jansen Foodservice had bij zijn toenmalige andere horecabedrijven, het Pannenkoekschip, Pand 9 en de Kompaan. Wat Simons bijzonder maakt is dat we door de jaren heen met elkaar enorm gegroeid zijn. Door goed te overleggen en naar elkaars wensen te luisteren. Onze chauffeurs pakken elke dag de bestellingen weg tot in de koelingen. Maar het meest bijzonder was toch wel de corona-periode. Daar hebben we samen met Simons echt topsport bedreven. Zo is Simons To Go ook ontstaan in een mum van tijd". Chef-kok Erik Berendsen en Gijs Kremers hebben twee maal per jaar intensief overleg over de nieuwe menukaart. "Daar zijn een hoop producten uit voort gekomen, zoals de spare-ribs. Deze worden op receptuur van Simons voorgebraden door onze slager. Ook de koffie bij Simons laten we met hun eigen speciale melange voor hen branden. Het breekbrood wat we speciaal voor Simons



laten bakken bij onze bakker. Verder zijn we samen altijd op zoek naar streekproducten en nieuwe trends, natuurlijk wel met de achterliggende gedachte dat we in de prachtige Achterhoek zijn". Gijs vertelt over de samenwerking tussen Simons en Jansen Foodservice. "Robby en Elise zijn prettig om mee samen te werken, het zijn beide echte ondernemers. Ze voelen elkaar heel goed aan. En afspraak is afspraak. Zodra er een aanvraag voor een product is overleggen we gelijk intern met onze inkoopmanager. En zorgen er dan voor dat het product zo snel mogelijk beschikbaar is voor Simons.

Verder doen we vele evenementen met elkaar zoals de ijsbaan, het stadsfeest, kerst en de Graafschap. Waar we kunnen ondersteunen we Simons. Ook bij de goede doelen welke Simons ondersteunt dragen we ons steentje bij. Het

meest bijzondere vonden wij toch wel de corona-periode. Simons haalde van alles uit de kast om maar draaiende te blijven. Zo is o.a. ook Simons To Go ontstaan. Het glas is altijd halfvol bij Simons, zeker in die tijd en daar zijn we bij Jansen Foodservice trots op." Naast de standaard leveringen van Jansen, benoemt Gijs nog meer mooie momenten die we tijdens onze samenwerking hebben meegemaakt. Zo was Gijs onderdeel van de jury tijdens een kookwedstrijd, jaren geleden tijdens een Simons personeelsfeest. "Maar ook de Graafschap-avonden op de Vijverberg, de vele evenementen die we samen hebben gedaan, met het team van Jansen Foodservice naar het Nederlands elftal kijken in de zaal boven bij Simons of het personeelsfeest van Jansen Foodservice waar Simons een zeskamp voor ons organiseerde".

NAS CLEANINGSERVICES

Joery is eigenaar van Nas Cleaningsservices. "Wij zijn een jong en dynamisch schoonmaakbedrijf en momenteel ook één van de snelst groeiende bedrijven in de Achterhoek. We zijn onder andere gespecialiseerd in diensten zoals, glasbewassing, opleveringsschoonmaak & specialistische reinigingen en onze missie is dan ook om iedereen te kunnen verzorgen van een hygiënische en schone werk en/of leefomgeving. Wij

werken met gemotiveerde en meedenkende medewerkers, zodat we samen een optimaal resultaat kunnen behalen. Onze toekomst is vooral gefocust op het uitbreiden van materiaal en personeel. Maar ook op het binnenhalen van vooral bedrijfsmatige klanten. Ook vinden we het milieubewust werken erg belangrijk en daarom willen we in de toekomst met nog meer milieuvriendelijke materialen gaan werken. Onze doelstel-

ling is ook om zo binnen 5 tot 10 jaar uitgebreid te zijn tot één van de grootste schoonmaakbedrijven van Gelderland."

Onze relatie met Stadscafé Simons

"Toen ik Stadscafé Simons leerde kennen, ben ik begonnen als bedieningsmedewerker," aldus Joery Nas. "Toen na 1,5 jaar deze samenwerking beëindigde als medewerker, omdat ik ervoor koos om

Simons on tour

Feesten, bruiloften en smaakvolle evenementen: SIMONS ON TOUR!

Stadscafé Simons is niet alleen dé plek in het hart van de stad; op elke gewenste locatie is Simons een ideale partij! Sfeervolle bruiloften, onvergetelijke feesten en smaakvolle evenementen, met Simons weet je zeker dat het perfect geregeld is!

In de loop van de jaren is Simons On Tour ontstaan. “We hebben veel mooie bruiloften, feesten en partijen mogen hosten. Soms alleen de catering, maar soms ook compleet verzorgde evenementen met live-muziek, DJ's, foodtrucks op locatie of verschillende activiteiten. Wij organiseren iedere gelegenheid tot in de puntjes met heel veel plezier! Of het nu gaat om een intiem feestje of diner, een grootschalig evenement of culinaire ondersteuning door onze foodtruck, Simons is de plek om te zijn. We zorgen altijd voor een unieke en onvergetelijke touch op elk evenement en staan graag met een glimlach voor jullie klaar”!



ACTIVITEITEN STICHTING SIMONSPLEIN

Op de achtergrond gebeurt er heel wat op het Simonsplein. Om goed samen te kunnen werken hebben de horeca ondernemers die aan het plein zitten, of er vlakbij, de handen ineen geslagen. Samen met zeven andere zaken heeft Simons een stichting opgericht: Activiteiten Stichting Simonsplein. Hiermee worden de grote evenementen op het plein georganiseerd of ondersteund. De stichting heeft als doel om zo veel mogelijk reuring op het plein te creëren en dat lukt tot nu toe aardig!

Stadsfeest Doetinchem

Naast de betrokkenheid bij het plein, is Simons ook nauw betrokken bij Stadsfeest Doetinchem. Robby zit samen met Martijn en Pascal in het bestuur en samen met de vele vrijwilligers organiseren zij dit gave evenement. We streven met zijn allen hierbij altijd hetzelfde na: zoveel mogelijk bezoekers naar de binnenstad trekken. Dit is namelijk goed voor iedereen en op deze manier wordt, is en blijft het centrum van Doetinchem de 'place to be'!

Het grootste kerstdiner

Al drie jaar op rij verzorgen initiatiefnemers Robby Welling en Maarten op de Weegh gratis kerstdiners voor mensen met een lager inkomen op Kerstavond. Samen met de Doetinchemse en Bronckhorster horeca proberen zij er op kerstavond ook voor deze groep mensen een feestje van te maken. Het eerste jaar ontstaat aan de keukentafel twee weken voor kerst. En met een steeds strakker wordende organisatie, kan men met trots zeggen dat met Het Grootste Kerstdiner de Achterhoek een mooie traditie rijker is.

“De hulp is ieder jaar weer overweldigend.” Zeggen initiatiefnemers Robby Welling en Maarten op de Weegh in koor. Robby Welling, zelf horecaondernemer van Stadscafé Simons in Doetinchem, vertelt over het enthousiasme onder de horeca zaken. “In totaal hebben de afgelopen jaren 14 verschillende horecazaken de handen uit de mouwen gestoken en ik durf echt te zeggen dat ze stuk voor stuk echt hun stinkende best doen om een mooi diner te bereiden.” Het is voor de stichting en de horeca een hele puzzel die gelegd moet worden, dit omdat er ook rekening gehouden moest worden met diëten, allergie en ook halal.

Keukentafel tijdens corona

Het idee van Welling en Op de Weegh ontstond twee weken voor kerst in 2021. “Het was corona, de horeca had net te horen gekregen dat ze met kerst toch dicht moesten en de rijen bij de Voedselbank en Mini Manna werden alleen maar langer in plaats van korter. In plaats van bij de pakken neerzetten, bedachten we; Kunnen we dit niet combineren? Horeca die al ingekocht heeft voor kerst en ontzettend veel omzet mist, en steeds meer mensen in Doetinchem die weinig te besteden hebben en geen geld hebben voor een echt kerstdiner.” Vertelt op de Weegh.

Zo ontstond het idee van het kerstdiner. In iets meer dan 2 weken tijd moesten dus niet alleen sponsoren gevonden worden voor de 800 driegangendiners, maar moesten ook de aanmeldingen geregeld worden en moesten ook bezorgers gevonden worden voor deze 800 maaltijden. Welling zegt daarover: “Achteraf gezien weet ik nog steeds niet hoe we het gedaan hebben. Naast het opzetten van deze organisatie, moest ik natuurlijk ook bij Simons snel schakelen met Simons To Go, en ik heb ook het idee dat ik mijn vrouw en kinderen deze twee weken toch ook nog gezien heb.”

Groter en groter

Waar het eerste jaar de Stichting 800 mensen blij heeft kunnen maken, werd het jaar daarop (2022) de ambitie nog verder opgeschroefd. Met 1000 diners in Doetinchem en dat jaar voor het eerst ook in Bronckhorst kon men nog meer mensen blij maken. Daarnaast werd er dat jaar ook een diner georganiseerd in het Graafschap Stadion voor de mensen uit de crisishulpopvang. In de opvang zaten relatief veel gezinnen met kinderen. De kinderen werden dan ook opgehaald met een huifkar en zo gebracht naar het stadion. Op de Weegh: “Na 1,5 uur heerlijk dineren ging de muziek wat harder aan en stond uiteindelijk bijna iedereen te dansen. Echt een feest. We zijn als organisatie blij dat ze, ook al was het maar heel even, konden vergeten en in het moment konden genieten.” Daarnaast was 2022 ook het jaar van de oorlog in Oekraïne. Vandaar dat de stichting ook voor hen een kerstdiner had georganiseerd op orthodox Kerstmis (7 januari) in het Kerkelijk centrum de Wingerd. Na de kerkdienst en de warme woorden van Burgemeester Boumans konden bijna 200 Oekraïense vluchtelingen heerlijk eten. Welling: “Dus naast de



250 maaltijden in het Graafschap Stadion en de 1000 maaltijden van kerstavond, gingen we dat jaar wat langer door. Het was echt aanpoten, maar we zijn vooral blij dat het zo'n groot succes was.” In 2023 is vooral gekozen voor stabilisatie. Wederom ging de stichting voor 1000 diners in Doetinchem en Bronckhorst. Welling: “We wilden vooral dit jaar de organisatie strakker op poten zetten. Waar we vorig jaar nog veel ad-hoc hebben moeten doen op kerstavond liep alles nu soepel door. Geen files bij het ophaalpunt en nagenoeg geen problemen bij de bezorging. Vanuit hier willen we nu doorgroeien. Alleen in Doetinchem zouden 3500 mensen recht hebben op een diner. Dus de 1000 maaltijden die we nu hebben, voorziet maar deels in de behoefte. Ook andere gemeenten zoals Montferland en Oude IJsselstreek zijn plekken waar we het concept volgend jaar graag uitrollen. Dus inderdaad, toch weer: Groter, groter.”

Ontroerend

Één van de vele vrijwilligers is Yara Breedveld (16) die samen met haar ouders heeft bezorgd. “Toen we klaar waren met onze route zijn we nog terug gegaan om verder te helpen. Super leuk en dankbaar om te doen. Bij één huis, kregen we zelfs nog chocola als dank je

wel. Dan heb je zelf niet zoveel, dan geef je toch ook nog wat weg. Echt ontroerend.” Ook andere bezorgers vertellen soortgelijke verhalen. Van kerstkaarten, tot snoepjes voor de kinderen en zelfs knuffels van mensen die in tranen de deur open doen. Sieto Wisselink, één van de bezorgers namens de Rabobank Graafschap: “Het is gewoon prachtig om te doen. Als Rabobank dragen we ook financieel bij maar hier staan, de mensen zien die je blij maakt, dat maakt het bijzonder. Je ziet bij veel huizen dat mensen er echt op aan het wachten zijn. Nette kleren aan. Tafel gedekt. Kaarsen aan. Voor ons heel normaal met Kerst en dankzij deze actie voor heel veel mensen ook even.” Op de Weegh laat een kaart zien, waar een mevrouw haar dank uit voor deze actie en bedankt daarbij alle betrokkenen. Ze besluit: “Dit gebaar maakt het alleen zijn draaglijk deze moeilijke dagen.” Vandaar dat beide heren ook volgend jaar doorgaan met deze mooie Achterhoekse traditie.

voor mezelf te beginnen in de schoonmaak wereld, begon al vrij snel een nieuwe zakelijke samenwerking tussen Stadscafé Simons en Nas Cleaning services. Toen op 1 November 2022 Robby Welling en Elise Welling mij de kans gaven om dit voor hen op te pakken begon een nieuwe samenwerking met Nas Cleaning services. Nu al bijna 1,5 jaar later verzorgen wij nog steeds zeven dagen per week de schoonmaak voor Stadscafé Simons. En-

kele van onze diensten die wij hier dagelijks uitvoeren zijn bijvoorbeeld: het schoonmaken van de vloeren, toiletten en het meubilair. Maar ook diensten als glasbewassing, gevelreiniging en tapijtmeubelreiniging nemen wij op ons. Wij willen Stadscafé Simons bedanken voor de fijne samenwerking en ze van harte feliciteren met hun 10-jarig bestaan.



Simons in de media

In de schijnwerpers: Stadscafé Simons

Dit is de eerste keer dat Simons zelf een krant maakt, met Simons in de hoofdrol. Maar door de jaren heen hebben we, bleek na een forse duik in het archief, vaak de krant of andere media gehaald. We nemen jullie mee op een nostalgische tour door krantenknipsels, artikelen en andere persmomenten van Simons, die bijdragen aan onze plek in de samenleving. Wij zijn trots op de erkenning die we hebben ontvangen en delen deze, vaak bijzondere momenten, graag met jullie.



Sponsoring

TROTSE SPONSOR

Simons is trotse sponsor van o.a. Stadscafé Simons HV Artemis, DZC '68, Orion, Viod, ZCC, Speeltuinen Schöneveld, Doetebol, de Voedselbank en OBS Hogenkamp.

Bij Stadscafé Simons gaat het niet alleen om lekker eten en een gezellige sfeer; het gaat ook om het koesteren van onze lokale gemeenschap. Wij zijn dan ook trots om meer te zijn dan alleen een plek om te genieten van een hapje en een drankje. Graag werpen wij dan ook het licht

op onze mooie samenwerkingen in de maatschappij. Stadscafé Simons speelt hierbij een rol in het ondersteunen van lokale initiatieven, sportclubs en teams, maar ook culturele evenementen. Wij geloven in de kracht van samenwerken om onze gemeenschap te versterken.

Momenteel is Simons hoofdsponsor van handbalvereniging Artemis. Niet zomaar natuurlijk, want Elise handbalt zelf al jarenlang. "Als 5-jarig kind stond ik al in de krant voor de vereniging, destijds nog de Gazellen. Jarenlang gehandbald met mijn vader als coach; het zit in de familie"! Toen begon haar studententijd

en verhuisde ze naar Nijmegen. "In 2018 ben ik weer begonnen, allereerst bij het recreantenteam. Maar toen ik eenmaal bezig was en onderdeel was van deze leuke vereniging, kwam mijn fanatisme naar voren en máakte ik er tijd voor"! Ondertussen speelt Elise in Dames 1, traint twee keer in de week en speelt in het weekend een wedstrijd. "Het is niet meer weg te denken uit mijn leven. Hoe mooi is het dan ook dat wij trotste hoofdsponsor mogen zijn van deze mooie vereniging?" Dus voor iedereen die nog een leuke sport zoekt: kom lekker handballen bij Stadscafé Simons HV Artemis! De leukste vereniging van Doetinchem!



Trotse sponsor van:



VOEDSELBANK
Doetinchem



Vaste gasten aan het woord

Wat is Simons zonder haar vaste gasten? Dagelijks komen verschillende gezichten weer langs en horen ondertussen bij het interieur. Sommige gasten komen voor hun kopje koffie, maar ook de gezelligheid met elkaar. Andere gasten komen 's avonds voor een lekkere cocktail of een biertje. Ze weten de weg naar Simons altijd terug te vinden!

Simons als ontmoetingsplek

Het is zaterdagochtend en zoals veel andere ochtenden zit het gezellige groepje vaste gasten aan de hoge tafel binnen naast de bar. Op de meeste dagen zitten ze lekker buiten, maar vandaag was het wel erg koud. Henny en Stien aan het woord: “Wij komen hier al 18 jaar, ook al toen het nog de Boode was”. Ook Jo-Anne en haar man Willem komen al sinds die tijd bij Simons. Zeker op de dinsdag marktdag, maar ook op veel andere ochtenden. Hans vertelt dat hij bij Simons komt sinds Fred en Douwe dicht ging, ongeveer 9 jaar geleden.

“Hoe vaak zijn jullie hier te vinden?” Stien vertelt dat zij hier zeker drie keer in de week komen. Meestal op dinsdag, vrijdag en zaterdag. Soms ook wel op zondag. Jo-Anne en Willem komen één à twee keer in de week. Hans vertelt dat hij iedere dag komt, soms meerdere keren op een dag. Hij gaat dan voor de

mosterdsoep en natuurlijk voor een cappuccino. Henny en Stien houden van de spareribs, de tosti brie en in de winter natuurlijk de erwtensoep. Jo-anne houdt van de warme chocomel, de heerlijke koekjes en soms een uitgebreide High Tea.

Op de vraag of en waarom ze Simons zouden aanbevelen bij anderen, zegt Stien: “Zeker, vooral vanwege het goede personeel. Ze zijn heel sociaal, waardoor wij hier een beetje het familiegevoel hebben”. Jo-Anne geeft aan dat ze de gezelligheid en sfeer zo belangrijk vindt. “Simons heeft het mooiste terras van Doetinchem! We vinden het heerlijk om onder de overkapping zitten. Simons is een soort ontmoetingsplek voor ons met altijd een ongedwongen sfeertje”. En zo is het ook, want deze groep heeft elkaar hier jaren geleden leren kennen, maar spenderen nog steeds de ochtenden met elkaar op het terras. Hans hoeft niet per se op de foto, maar wil wel graag in het zonnetje gezet worden, aangezien hij hier



al jarenlang twee keer per dag komt en Simons dus verkiest boven een luxe vakantie. “In het begin dachten ze dat ik een één of andere gek was, of in ieder geval werkeloos, omdat ik er zo vaak was”. Ondertussen hoort Hans bij de inboedel en vindt Simons een heerlijke tweede huiskamer, voor een pauze tijdens het werk. “Het personeel doet echt even wat extra's en maakt tijd voor een gezellig praatje”.

Jo-Anne vertelt over haar mooiste moment bij Simons. “Dat was toen Henny en Stien hier hun feestje gaven. Dat was echt geweldig! Er was een zanger die buiten op het terras de boel helemaal op z'n kop zette, fantastisch!” Ook Hans heeft een, voor hem, memorabel moment. “Dat was door aangesproken te worden als speknec. Hier moet ik dan wel om lachen, zo vertrouwd is de relatie

tussen mij en sommige personeelsleden. Ook vertoonde één van de eigenaren - hij kijkt Robby aan met een knipoog – vreemd gedrag, door ineens met borden te gaan lopen. Dat had hij nog nooit gezien! Of het moment dat ik bijna een bak mosterdsoep over me heen kreeg, maar ik ondanks mijn leeftijd, snel genoeg weg dook”. Henny en Stien raden Simons aan tijdens de Kerstdagen. “Hier kun je ook gewoon lekker van de kaart eten en je mag lang blijven zitten”. Ook geven ze aan dat we bij Simons allemaal lekker normaal blijven. “De snelheid is goed”.

Ook Toos en Jan sluiten regelmatig aan bij deze groep. “Wij komen hier al 10 jaar. Voor de gezelligheid, maar ook voor het personeel”. Het liefst zitten zij ook buiten, lekker mensen kijken en genieten van de koffie op het terras.

HALMA

Ronald komt soms alleen, maar ook regelmatig met zijn vrouw. “Wij komen nu ongeveer tien jaar bij Simons, bijna dagelijks. Een aanrader bij Simons zijn de shortribs en de zalm! Uiteraard komen wij ook graag voor een lekkere cappuccino. We komen hier voor de gezelligheid, de leuke bediening en het eten is goed. Het mooiste is als wij aan komen en gaan zitten, dat het drinken voor ons dan al klaar staat.”



De familie Halma komt graag bij Simons, maar het is ook wel eens andersom geweest. In coronatijd werd er bij Simons een kerstborrel voor personeel georganiseerd, in kleine groepjes omdat er toen geen grote groepen bij elkaar mochten zijn. Het werd dus een soort Kerst-wan-

deltocht door Doetinchem met hapjes en drankjes onderweg; een soort walking-dinner. Één van de opdrachten was aanbellen bij de familie Halma en een mooi kerstliedje zingen. Hoe leuk is het dat zij zo gastvrij waren?! En wat een leuke, grappige filmpjes zijn hieruit ontstaan.



HARRY

Harry zit ook wel eens bij de groep vaste gasten 's ochtends, maar gaat ook wel eens alleen ergens zitten om een beetje rond te kijken. “Ik kom hier zo'n vijf à zes keer per week, al vanaf de periode dat Maik hier werkte. Mijn vaste bestelling bestaat uit een koffie van To Go met een glaasje water. Ik bestel de koffie liever bij To Go omdat dit koffieapparaat wat sterker is afgesteld. Dit vind ik heerlijk!

Ik kom vaak met mijn hondje en dan zit ik op een plek waar ik alles kan overzien, dat vind ik leuk. Ik zit ook wel eens bij andere vaste gasten, zoals Hans, Hennie en Stien”. Wat hij leuk vindt aan Simons is het warme ontvangst, de blijde kopjes in de bediening en het feit dat nooit iets teveel gevraagd is. “Dit geldt voor zowel de medewerkers als voor Robby en Elise, die zo gek waren om mijn bandje te sponsoren”.

Zaterdagavond bij Simons

Het is zaterdagavond en er hangt een gezellig sfeertje binnen bij Simons. Deze jongens komen sinds vier jaar bij Simons, eigenlijk vanaf de coronatijd. Ze komen ongeveer 2 à 3 keer in de maand een avondje borrelen op het terras (of zoals nu in de winter binnen of boven). Op de vraag wat een echte aanrader is, noemen ze alle drie een halve liter bier. Ze bevelen Simons aan bij anderen omdat het een ‘lekker lokaal, gemoedelijk tentje’ is. Eén van de jongens vertelt het verhaal dat hij hier de liefde van zijn leven ontmoet heeft. Ook Iris komt regelmatig met haar vriendinnen bij Simons. Het liefst zitten ze de hele dag op terras mensen te kijken. “Ik bestel vaak een Aperol of één van Simons lekkere cocktails”. Iris en haar vriendinnen waren superblij toen de Pornstar Martini op de kaart gezet werd. “We nemen eigenlijk ook altijd een lekker borrelhapje, zoals de Nacho's con Kippie of een frietje

Parmezaan. Als we met een groepje zijn gaan we meestal voor de Halve Meter Borrel”. Iris vertelt over hun avondjes op het terras. “In de kroeg sta je zo dicht op elkaar, dat je elkaar amper kunt verstaan. Bij Simons kunnen we lekker zitten, een beetje rondlopen en kletsen met alle leuke mensen die op het terras zitten. Het voelt alsof we in de kroeg zijn, maar dan nog wel lekker buiten onder de heater met een lekker muziekje op de achtergrond”. Het liefst zitten ze aan één van de hoge tafels, want dan voelt het nog meer als uitgaan.



SIMONS KRUISWOORDPUZZEL

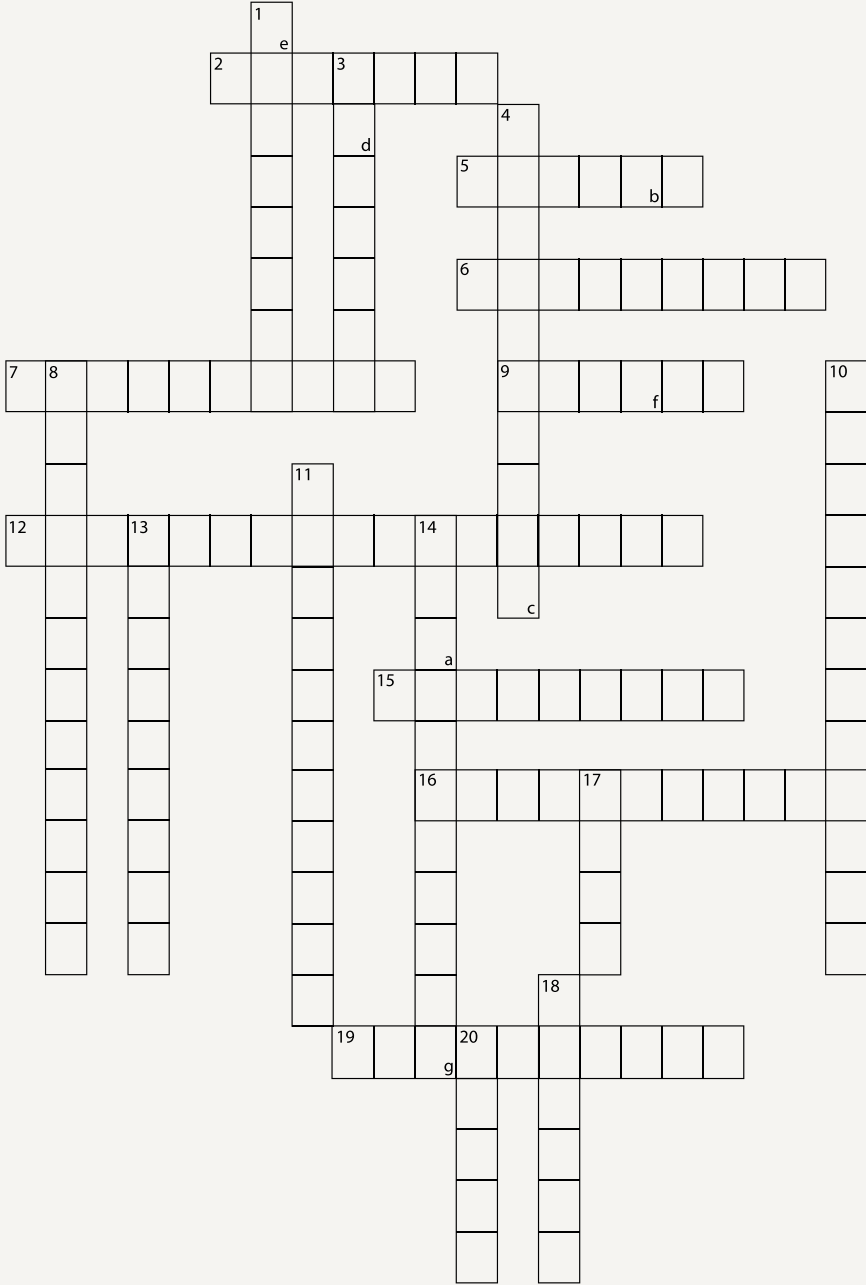
Horizontaal

- 2 ons huisbiermerk
- 5 mama Simons
- 6 hardloophwedstrijd met Simons crew
- 7 jaarlijks evenement in september
- 9 favoriete salade van onze kok Mark
- 12 onze food- en non-food leverancier
- 15 flexibele keuken tijdens evenementen
- 16 iedere zaterdag tijdens de zomervakantie
- 19 voormalig advocatenkantoor op eerste verdieping

Verticaal

- 1 ons trappistenbier
- 3 hoofdsponsor
- 4 clubsandwich met zalm
- 8 maandelijks wisselend lunchgerecht
- 10 dag van de opening van Simons
- 11 waar onze koekjes vandaan komen
- 13 hoofdgerecht ook in XL te verkrijgen
- 14 locatie van Simons
- 17 voornaam chefkok van Simons
- 18 papa Simons
- 20 broodje warm vlees

Lever de uitgeknipte kruiswoordpuzzel met correct antwoord in vóór 31 maart 2024 bij Simons To Go en ontvang 10% korting op de uitkomst!



Oplossing

a	b	c	b	d	e	b	f	f	b	d	b	c	b	g
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Wij feliciteren Stadscafé Simons met haar *10 jarig* bestaan!

Gefeliciteerd Robby en Elise namens:

SINDS  1680
SWINCKELS
SUPERIEUR PILSENER

DRANKENHANDEL
**TERBURGSE
WIJNCENTRALE**
Geniet van onze drankselectie!

Coca-Cola



Rachel & Jeroen

Toen Maik en Maud, als bedrijfsleiders, Simons verlieten, werd het stokje overgedragen naar Rachel en Jeroen, die gezamenlijk de managerstaken op zich namen. Al jaren liepen ze mee in het bedrijf en hadden al veel inspraak, maar samen met deze twee toppers besloten we de toekomst in te gaan.

Rachel werkt al bij Simons sinds begin 2016. Ze was een bekend gezicht bij Fred & Douwe destijds, maar besloot gelukkig over te stappen en bij ons op het terras mee te knallen! Na jaren rond te rennen in de bediening kreeg ze er wat taken bij. "Mijn rol binnen het bedrijf is zorgen dat alles goed verloopt. Mijn taken zijn plannings maken voor personeel, het regelen van evenementen zoals catering en foodtruck aanvragen en alle feesten en partijen in de bovenzalen van Simons. Ook doe ik alle decoratie, zoals kerstversiering, planten en andere feestdagen. Mijn bijnaam binnen het bedrijf is Mama Rachel of tante Rachel. Als er klusjes gedaan moeten worden komen ze allemaal bij mij, want er is altijd wel wat te doen! Het mooie bij Simons is dat iedere dag weer anders verloopt, met andere uitdagingen. Ik vind het heerlijk om een praatje te maken en te zorgen voor gezelligheid op de werkvloer". Op de

vraag waar Rachel trots op is, vertelt ze over de tijd dat ze bij Simons begon. "De bovenverdieping werd niet heel actief gebruikt en daar heb ik verandering in gebracht. Als je dan nu ziet hoe graag gasten boven zitten tijdens lunch of diner, dan ben ik daar best trots op!"

Jeroen is ook één van de managers. "Mijn taken zijn het doen van de bestellingen, taakverdelingen maken, openen en sluiten, apparaten onderhouden, personeel aansturen, contact met leveranciers en nog veel meer". Jeroen vertelt dat hij vaak gezien wordt als Papa Jeroen. Altijd vrolijk en soms een beetje lui. Een van Jeroens taken is om ervoor te zorgen dat het personeel op z'n plek zit en tevreden is. "Iedereen is anders, dus je moet iedereen ook op een andere manier benaderen. Iedereen in zijn waarde laten". Op de vraag waarop hij het meest trots is, zegt Jeroen: "dat ik manager ben van



het leukste en mooiste horecabedrijf van Doetinchem en omstreken". Het gekste dat Jeroen bij Simons heeft meegemaakt? Daar wil hij niet zo veel over kwijt. "Dat weten de meeste collega's wel en dat blijft voor de rest binnen Simons, haha". Naast het werken bij Simons probeert hij tijd te maken om leuke dingen te doen

met zijn kinderen en zijn vrienden. Op zaterdagavond lukt het hem soms wel om samen met zijn collega's in hoog tempo schoon te maken en af te sluiten. Iedereen werkt dan extra hard om nét voor 02.00 uur de kroegen elders nog in te mogen. En dan maken we er weer een gezellige avond van met z'n allen.

Kortingsbonnen Simons tien jaar!

Wie jarig is trakteert en daarom deze TIEN kortingsbonnen die je uit kunt knippen en in kunt leveren!



2^e kopje
koffie/thee
gratis tussen
TIEN en elf uur



Geldig tot 31 maart 2024

meter
lekker eten
voor **TIEN** euro
per persoon



Geldig tot 31 maart 2024



Geldig tot 31 maart 2024

2 cocktails
naar keuze voor
vijf **TIEN** euro



Geldig tot 31 maart 2024

TIEN% korting
op een sandwich
naar keuze

Bierproeverij
van 3 speciaal bier
voor **TIEN** euro



Geldig tot 31 maart 2024

Fles wijn
naar keuze
voor 2 **TIEN**tjes



Geldig tot 31 maart 2024



Geldig tot 31 maart 2024

TIEN% korting
op een hoofdgerecht
naar keuze



Geldig tot 31 maart 2024

TIEN euro
korting op de hele bon
bij besteding van
meer dan €50,-

TIEN euro
voor een giftcard
ter waarde van €15,-



Geldig tot 31 maart 2024

twee
ijscoupes naar
keuze voor **TIEN** euro



Geldig tot 31 maart 2024

Bierbrouwerij de Koningshoeven feliciteert Stadscafé Simons met haar 10-jarig jubileum



La Trappe
TRAPPIST
Abdij O.E.V. Koningshoeven

