



▲ De familie Vernie met v.l.n.r. Chantal, Rudy, Olga en Michel. © FotoMeulenhof/Jean Pierre Reijne

Een originele menukaart uit Hoogeloon

HOOGELOON - Met 35 jaar ervaring in de menukaartenbranche is de familie Vernie recent neergestreken op Hoofdstraat 33 in Hoogeloon. Van daaruit wil The Menu Store zich verder ontwikkelen en groeit de volgende generatie in deze specifieke bedrijfstak.

Wim Claassen 25-10-19, 13:00 Bron: ED

1

In 1984 begon Michel Vernie (58) met het adviseren van horecaondernemers in het kiezen van de juiste menukaart. Later verkocht hij zijn aandelen aan een compagnon en richtte hij in 2014 het menukaartenbedrijf The Menu Store op. Vanaf 1 januari 2019 is zoon Rudy (36) mede-eigenaar en hebben ook echtgenote Olga en dochter Chantal hun inbreng in het familiebedrijf. „Wij wonen al meer dan 20 jaar in Casteren maar daar woonden we eigenlijk ‘in de zaak’. Toen kwam deze locatie in Hoogeloon op ons pad. Hier kunnen we onze opslag kwijt en hebben we onze werkplaats, een prima locatie”, vertelt Michel.

Rudy werkte eerder in de horeca. „Ik had enkele jaren terug een cafetaria hier in Hoogeloon, later in Eersel, maar ben om gezondheidsredenen gestopt. Ik neem wel mijn horecaervaringen mee naar mijn nieuwe werk. Horeca en menukaarten vormen een goede combinatie, maar we hebben ook terraskaarten, menuborden, wijnkaarten en rekeningmapjes. We maken ze onder meer van (kunst)leder, hout, kurk en aluminium.”

Michel: „In de horeca wil men zich graag onderscheiden, dus ook met de menukaart. Bijna altijd beginnen we daarom met een persoonlijk gesprek. Onze klanten komen voornamelijk uit Nederland en België. Maar eigenlijk streven wij naar een gebied van zo'n 50 kilometer rond Hoogeloon.” Rudy is trots op de zaak. „Wij maken als enige de kaarten in eigen beheer. Ze zijn origineel en kwalitatief is het een hoogwaardig product met zelf ontwikkelde bindsystemen.”

Volgens Michel ligt er niet alleen in Nederland maar vooral ook in België een enorm afzetgebied. „We halen veel omzet uit bestaande klanten. In Nederland zijn zo'n 60.000 horecazaken. Die passen met enige regelmaat hun concept aan. Als je dan bedenkt dat een restaurant gemiddeld genomen ook nog om de 3 jaar zijn menukaart vernieuwt, dan kunnen we met een gerust hart naar de toekomst kijken. De menukaart is toch de finishing touch.”

PREMIUM

Je las zojuist een Premium artikel.

Omdat je abonnee bent, lees je altijd
onbeperkt Premium artikelen.

VERDER IN HET NIEUWS

Meld je aan voor de nieuwsbrief

*Wil je elke dag de Dagelijkse nieuwsbrief van Eindhovens Dagblad ontvangen
via e-mail?*

Wij zijn altijd op zoek naar het laatste nieuws.