



▲ Frank en Sonja Peters in hun nieuwe zaak Restaria Main Street in Hoogeloon. © Dave Hendriks - Foto Meulenhof

## Vers horecabloed voor Hoogeloon

**HOOGELOON -** Voorheen runden ze acht jaar lang een taverne in Reusel. Nu zijn Frank en Sonja Peters neergestreken op Hoofdstraat 64 in Hoogeloon. Zij gaan de vrijgekomen cafetaria voortzetten als Restaria Main Street. Op vrijdag 7 juni is de officiële opening.

Wim Claassen 31-05-19, 20:03 Laatste update: 03-06-19, 10:44 Bron: ED

„Het is pandeigenaar Jos Lamers geweest die ons enthousiast heeft gemaakt om de bestaande cafetaria over te nemen toen die begin dit jaar vrijkwam. We wonen vlakbij in Casteren, maar Hoogeloon is wel mijn geboortedorp en dat trekt. Ik heb het frietbakken geleerd bij Kruidenlucht en natuurlijk breng ik de ervaring van een eigen zaak in Reusel mee”, zo legt Peters zijn keuze uit.

Echtgenote Sonja is afkomstig uit Oirschot. „Mijn hele familie zit in de horeca, je kunt wel zeggen dat het horecabloed mij door de aderen stroomt. We hebben nieuwe bedrijfskleding aangeschaft en de bedrijfsvoering

op onderdelen bijgeschaafd. Onze menukaart is aangepast, het terras hebben we wat vriendelijker opgezet en het interieur heeft een andere look gekregen.”

## Vuurdoop

Frank heeft zijn baan opgezegd en richt zich volledig op de nieuwe zaak. „Met carnaval beleefden we onze vuurdoop. We hadden toen ondersteuning van Sonja’s neef. Die heeft ons waardevolle tips gegeven en de zaak mee op de rails gezet. Ook met het kampioenschap van de voetbalclub hadden we het extra druk. Het verliep leuk en gezellig. Vanwege mijn Hoogeloonse roots was er iets van een gun factor.”

Sonja’s horecabloed kruipt waar het niet gaan kan. „We gaan ons ook richten op het verzorgen van lunches voor bedrijven en met het Koning Kyrië Avonturenpad hopen we wandelaars en fietsers te kunnen trekken. We weten dat we dan een degelijke service moeten bieden en het niveau moet dan hoger liggen dan een gewone friettent. En omdat ik daarvoor de opleiding heb gedaan wil ik me in de toekomst ook richten op catering-activiteiten.”

## Vliegende start

Frank beaamt dat het allemaal behapbaar moet blijven. „In de zomermaanden rekken we onze openingstijden op naar zes dagen. Belangrijk daarbij is het regelen van de inzet van personeel waarbij kwaliteit leveren het sleutelwoord is. We zijn nu zover dat de inwerkperiode voorbij is en we een vliegende start willen maken. Het gas moet erop. Dat doen we op 7 juni bij de officiële opening, niet met een receptie maar met een kennismakingsactie.”

---

## 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?*