

Jolanda van Dongen ziet met 'Betty Blue' lang gekoesterde wens in vervulling gaan

GOUDA - Aan de Blauwstraat in het hartje van de Goudse binnenstad is een eetwinkel gevestigd met de naam 'Betty Blue'. De nieuwsgierigheid naar zowel de naam 'Betty Blue' alsook het soort winkel nodigen uit om er eens een kijkje te nemen. Eenmaal binnen word men welkom geheten door eigenaresse Jolanda van Dongen.

In de vitrine staan allerlei heerlijkheden uitgestald. "Allemaal zelfgemaakt en alles kun je zodanig verpakt meenemen dat je het thuis direct in de oven of magnetron kan zetten en daarna kunt opdienen", vertelt Jolanda enthousiast. Zeker niet slecht voor een boekhouder, hetgeen eigenlijk het vak is dat Jolanda tot voor kort uitoefende. "De zaak zit er al vijf jaar, maar ik heb per 1 juli jongstleden de zaak overgenomen van de vorige eigenaresse. Dat is allemaal heel apart verlopen", vertelt ze. "Mijn grote hobby is koken en al heel lang koesterde ik de wens iets daarmee te gaan doen. Maar wat... bleef de grote vraag. Mijn nieuwsgierigheid naar koken leidde er bij-



Jolanda van Dongen heeft met 'Betty Blue' van haar hobby haar werk gemaakt.

Foto: Goudse Post/Ronald Stam

voorbeeld toe dat als ik, met mijn man, in een of ander restaurant lekker had gegeten ik 'brutaalweg' vroeg of ik eens in de keuken mocht meedraaien. Tot mijn verrassing mocht dat vaak en ik heb daar heel veel van geleerd. Toch wilde ik geen kok worden

omdat je dan de sociale contacten mist, terwijl ik die juist ook heel leuk vind", vertelt ze vlot, terwijl ze met regelmaat van het gesprek wegloopt om klanten te bedienen en uiteraard te woord te staan. "Het koken hield mijn 'warme' belangstelling en na ver-

loop van tijd kwam ik op het idee van traiteur. Achter een computer zitten en jaarrekeningen maken, dát is werk. En dat deed ik al tien jaar. Ik heb mijn diploma MBA en zou aan de vervolgopleiding SPD beginnen, maar dat leek me een te saaie opleiding. De wens bleef om van mijn hobby mijn beroep te kunnen maken. Inmiddels had ik al informatie verzameld bij Kamer van Koophandel en bedrijfsorganisaties. Samen met mijn man was ik in Gouda, tijdens een weekend, op zoek naar een geschikt pand om een traiteurszaak in te beginnen. Bij toeval 'ontmoetten' we Betty Blue in de Blauwstraat", vertelt ze. "Er hing een briefje aan het raam dat er een medewerk(st)er gevraagd werd. Daar heb ik telefonisch op gereageerd. Een lang gesprek en een dagje meewerken leidde uiteindelijk ertoe dat ik de zaak kon overnemen. Nadat de overname was geregeld heeft de vorige eigenaresse, Marianne Mulckhuyse, nog een maand met mij samengewerkt. Ook daar heb ik natuurlijk veel van geleerd en zo bleef de sfeer in de zaak be-

houden en kon ik er ingroeien. Daar was ik best blij mee," zegt Jolanda. "Het feit dat je alles zelf doet, vanaf de inkoop van de spullen, het (voor-)bereiden van de gerechten, het uitstellen, de etalage tot aan de aflevering in de winkel of bij de klant, vind ik leuk. We accepteren namelijk ook cateringopdrachten zolang deze tussen de gebruikelijke werkzaamheden kunnen worden ingepast."

De winkel is van dinsdag tot en met vrijdag open van 15.00 tot 20.00 uur en zaterdags van 14.00 tot 18.00 uur. "Mijn man en ik zijn pas verhuisd naar Gouda en bewonen sinds kort een lief huisje in een charmant straatje in de gezellige binnenstad. We vinden Gouda allebei zo leuk dat we deze plaats graag verruilden voor Rotterdam waar we tot voor kort woonden en ik oorspronkelijk vandaan kom. Ook vind ik het zo leuk dat, toen ik pas met mijn moeder op de Markt wandelde, mensen mij herkennen en aanspreken met bijvoorbeeld: 't heeft gisteren goed gesmaakt hoor Betty!'"