

# Eetcafé dat spoort

‘Het draait om kleine gestes zoals het onthouden van iemands naam’



Neemt u binnenkort de trein naar Zandvoort? Maak dan eens een tussenstop bij Neerlands sympathiekste stationnetje. Voor een kop koffie, een lunchgerecht of een complete maaltijd is Klein Centraal op station Overveen de plek bij uitstek.

De stoptrein naar Zandvoort en vice versa voert u langs een van Neerlands mooiste stationnetjes. Verscholen in de bosrijke omgeving tussen Elswoud en de Kennemerduinen ligt het idyllische station van Overveen. In het karakteristieke, uit 1880 daterende stationsgebouw kochten de strandgangers vroeger hun treinkaartjes voor een onbezorgd dagje zon en zee met zand tussen de tenen en een ijsco aan de lippen. Toen de stationsloketten in 1997 werden vervangen door kaartautomaten, kwam het volledige stationsgebouw leeg te staan. Een buitenkansje voor horeca-exploitant Louis Klein, die samen met zijn vrouw wel brood zag in het wachtlokaal van het station. Dus toen de gemeente en de NS welwillend bleken, ging het echtpaar Klein er voorzichtig met start met een koffiekraam. Die wegens groeiende belangstelling al snel kon worden uitgebreid tot een lunchroom. Klein Centraal – u begrijpt waar de naam vandaan komt – was geboren.

## Drie kapiteins op één schip

Nu, dertien jaar later, staat Louis samen met zijn compagnons – zoon Ralf en Michael van Krugten, een vriend van zoonlief – aan het roer van Klein Centraal. Dat inmiddels tot volle wasdom is gekomen. Want anderhalf jaar geleden besloot het drietal om het niet alleen bij een lunchkaart te houden, maar

een volwaardig eetcafé annex restaurant te ontwikkelen, dat zeven dagen per week geopend is.

“Daarmee hoopten we meer rendement uit de locatie te halen”, legt Louis uit. “Best spannend, want het was nog maar afwachten of die nieuwe opzet zou gaan lopen. Maar gelukkig, afwachten was er niet bij. Vanaf de eerste dag was de aanloop boven verwachting en dat is eigenlijk altijd zo gebleven!” Voordat de nieuwe formule in werking werd gezet, is Klein Centraal overigens flink verbouwd. Zo is onder meer de oppervlakte van de keuken verdubbeld, werd er een nieuwe bar geplaatst en is de oude opslagruimte bij de zaak getrokken. Louis: “Nu we van 35 naar 55 stoelen zijn gegroeid, hebben we overdag en ’s avonds nog meer ruimte voor onze gasten.” De hoofdrol in de keuken blijft met ontbijt en lunch voor Klein senior weggelegd. Vanaf vier ’s middags tot sluitingstijd nemen Ralf en Michael alles rond borrel en diner voor hun rekening.

## Uitgebreide dag- en avondkaart

Net anderhalf jaar geopend en nu al een doorslaand succes. Het geheim lijkt voor een groot deel te schillen in de manier waarop de gastheren hun cliënteel behandelen. Louis: “We vinden een persoonlijke benadering van vitaal belang. Daarbij draait het vaak om kleine gestes zoals het onthouden van iemands naam of dat je terugkomt op een verhaal dat een klant eerder heeft verteld.” Komt natuurlijk ook bij dat het oude stationnetje voor een eetcafé een absolute droomlocatie is, en daarnaast is ook de betaalbaarheid van de gerechten een

belangrijke succesfactor. De dagkaart is met tosti’s, uitsmijters en met diverse belegde broodjes erg uitgebreid.

Ook ’s avonds komen buurtbewoners, studenten en toevallige passanten ruimschoots aan hun trekken. Hoewel de kaart bijna wekelijks wisselt, blijven vooral de saté, Ierse ribeye en gegrilde entrecote favoriet. Voor de visliefhebbers staan onder meer tonijnsteak en sliptongetjes op de kaart, en vegetariërs hebben ruime keuze uit salades met geitenkaas en diverse pasta’s.

“De kaart is een mix van bestaande gerechten met een wat vernieuwende en meer culinaire aanpak”, vertelt Louis. “In overleg met de keuken bekijken we welke gerechten goed lopen en of de inkooprijzen een beetje in het stramien lopen. Vanzelfsprekend passen we regelmatig onze menukaart aan het seizoen aan. Anders dan in de zomer, hebben we in de winter bijvoorbeeld een stampot of hachee op de kaart.”

Vader en zoon Klein en Michael van Krugten genieten volop van het succes van hun eetcafé. De formule van Klein Centraal blijkt te sporen. “Natuurlijk was het best een risico om in economisch minder goede tijden een eetcafé te openen”, blikt Louis kritisch terug. “En ik ben dan ook heel tevreden dat ons harde werken beloond wordt. Ik weet niet wat de toekomst gaat brengen, maar voorlopig gaan we lekker – en dan bedoel ik ook écht lekker – op deze toer verder!”

Klein Centraal | Tetterodeweg 4 | 2051 EE Overveen | [info@klein-centraal.nl](mailto:info@klein-centraal.nl) | [www.klein-centraal.nl](http://www.klein-centraal.nl)

