

Innovatief tafelen in Arnhem

Na het Gelredome, het Openluchtmuseum, Burgers' Zoo en de trolleybus, heeft Arnhem er een nieuwe attractie bij: Restaurant 'goed', een gelegenheid waar alle zintuigen worden geprikkeld. Een artistieke impressie.



De beleving van 'goed' is geïnspireerd op de film Modigliani (2004) – waarin de gelijknamige schilder het opneemt tegen zijn eeuwige rivaal Pablo Picasso. De film speelt zich grotendeels af in het mondaine Parijs van de jaren dertig. Het leeft, bruist en het is er altijd rumoerig. Dit Parijs is onder meer terug te vinden in de lampjes (Parijse bolletjes), de kleuren, de gezellige leestafel en de reusachtige bar. Het rumoer komt van bestekgerinkel en het gerammel van bierflesjes. Want 'goed' serveert geen tapbier maar louter flesjes. Maar dan wel van verschillende merken. Dat is best bijzonder natuurlijk. Net zoals de wisselende exposities en de "food for art-sessies". De eerste week van elke maand creëren kunstenaars voor de ogen van 'goeds' gasten een kunstwerk. In ruil hiervoor voorziet het restaurant de kunstenaar van een heerlijke maaltijd. Voor de bezoekers van het restaurant is het een unieke mogelijkheid een kunstenaar live aan het werk te zien en te ervaren hoe een kunstwerk zich ontwikkelt.

Open keuken

Het restaurant, dat zeven dagen per week is geopend, is gevestigd in een voormalig postsorteercentrum in de wijk Klarendal, een deel van de stad dat lang als probleemwijk bekend heeft gestaan. Het brein achter 'goed' is eigenaar Franklin van Reem (47). Het is zijn tweede periode als horeca-eigenaar in Arnhem. Eerder runde hij al een café aan de Korenmarkt. In 2005 keerde hij terug en in 2008 opende hij de deuren van 'goed'. Van Reem: "Ik wilde een gelegenheid die alle zintuigen prikkelt. Dat is aardig gelukt. Het plafond is akoestisch en de keuken is open zodat iedereen kan horen, zien en ruiken wat de koks doen."



Twitteren

De locatie, de sfeer, het concept, de verrassende kaart. Het is allemaal net een beetje anders, innovatiever vooral. Die vernieuwingsdrang komt ook terug in het Social Media Plan "van goed naar beter". Van Reem: "Social Media is een ruim begrip. Natuurlijk zijn er de mogelijkheden op online gebied die we benutten. Ik denk dat veel horeca-ondernemers nog onvoldoende beseffen hoeveel ze daarmee kunnen bereiken. Elke stoel die op een avond onbezet is, is er één te veel. Bij ons kun je makkelijk, snel en spontaan online reserveren en daar wordt volop gebruik van gemaakt. Daarnaast ben ik ook een fanatieke twitteraar – en ook dat valt in bijzonder goede aarde. Laatst fietste er mijnheer langs die hard naar binnenriep dat ik weer een tweet moest achterlaten zodra er weer garnalen op het menu stonden, geweldig toch? Maar zoals ik al zei versta ik onder social media veel meer. Merchandising, reclamecampagnes en het actief betrekken van de gasten bij de setting van je restaurant. Ook daarin willen we ons onderscheiden."



Klarendalseweg 536
6822 GZ Arnhem
T 026 – 3212121
I www.goedproeven.nl
E info@goedproeven.nl