

*"Niet onze bankrekening staat centraal, maar de wereld om ons heen"*

#### **Bedrijfsgegevens**

***Naam:** Het Paradijs, Enschede  
**Eigenaren:** Ronald Heukels (56) en Prashanti Janssens (48)  
**Telefoon:** 053 - 4367919  
**Website:** [www.hetparadijs.com](http://www.hetparadijs.com)  
**Oprichtingsdatum:** 1992, overgenomen in 2000  
**Prijsindicatie:** 3-gangendiner € 22,50, buffet vanaf € 22,50 p.p.  
**Aantal medewerkers:** 1 fulltime, 18 parttime  
**Aantal couverts:** 60 à 70 couverts, bij partijen ruimte voor maximaal 100 personen*



# DUURZAAMHEID ALS PASSIE EEN AARDS PARADIJS

Nog lang voordat maatschappelijk verantwoord ondernemen een trend werd, bestond **HET PARADIJS** al. Voor eigenaren **RONALD HEUKELS EN PRASHANTI JANSSENS** zijn energiebesparing, recyclen en aandacht voor het personeel geen slimme verkooptrucs. Het zijn keuzes die van binnenuit komen, net als koken met Fair Trade- en biologische producten.

Burgers' Zoo meets vegetarisch restaurant, met een vleugje eco, een snufje vrolijkheid, overgoten met een rijkelijke saus van passie. Het is moeilijk Het Paradijs in een paar woorden te vatten. Duidelijk is dat hier vanuit een visie een stevig horecabedrijf op poten is gezet, maar dan in een wel héél bijzondere omgeving. De vloer in de grote loods met glazen dak is ingelegd met kleurrijke respartijen tegels. Wie goed kijkt herkent in één van de trappen oude wasbakken. Het meubilair is een vrolijke mix van verschillende 'afgedankte' tafels en stoelen. En binnen tussen het uitbundige groen liggen twee watertanks van ieder zeventuizend liter verscholen voor de opvang van regenwater. Ideaal voor de planten en toiletten.

## Precies inkopen

Toen Ronald en Prashanti dit duurzaam ingerichte aardse paradijs in 2000 overnamen 'hing' de horeca er een beetje bij. "We hebben bewust een keuze gemaakt voor kwaliteit en het aanbod gevarieerder gemaakt", legt Prashanti uit.

"Lunchen, een bruiloft vieren, dineren; het kan hier allemaal. En wat we er serveren is altijd vers, dat is voor ons heel belangrijk. Daarom willen we ook graag weten hoeveel mensen er op onze restaurantavonden komen of bij een buffet aanwezig zijn. Zo kunnen we heel precies onze inkopen doen, versheid garanderen én hoeven we niets weg te gooien. Ook maken we zoveel mogelijk gebruik van biologische producten en werken we het liefst met streekproducten uit het seizoen. Hartje winter staan bij ons geen aardbeien op de kaart." Thee en koffie zijn van Fair Trade, ingekocht bij Makro, en de wijn is biologisch. "En dat allemaal zonder dat je het echt terugziet in de prijs, want dat is helemaal niet nodig", stelt Prashanti. Veel energie steken ze in het personeel, want ook dat hoort bij maatschappelijk verantwoord ondernemen. Ronald: "Mensen die ergens anders niet aan de bak komen, vinden bij ons sneller een plek. We focussen niet op de beperkingen, maar kijken naar wat iemand wél kan. Daarnaast is er veel ruimte voor eigen inbreng van het personeel."

## Duurzaamheid loont

Ondertussen hebben Ronald en Prashanti concrete ideeën om efficiënt gebruik te maken van de warmte bovenin de kas: ze gaan hiervoor een circulatiesysteem aanschaffen. Over isolatie in de vorm van een leemlaag zijn ze in gesprek met een leverancier. Grootse plannen, maar maatschappelijk verantwoord ondernemen kan 'm ook in de kleine dingen zitten. Prashanti: "We gebruiken spaarlampen, hebben bewust een beperkte diepvriesruimte en scheiden het afval zoveel mogelijk. Direct naast de afvalbak staan de gif- en de papierbak." De vraag is, loont duurzaamheid nu echt? "Je moet niet maatschappelijk verantwoord gaan ondernemen omdat het een trend is, of een slimme manier om meer geld te verdienen of om klanten aan je te binden", antwoordt Ronald. "Het is ook niet iets wat je aan je gasten predikt; het verhaal voorin onze menukaart, op onze website en de info op het prikbord vertellen wat dat betreft genoeg. Belangrijk is dat mensen voelen dat onze filosofie voortkomt uit een passie. Dat vertaalt zich in het restaurant in sfeer en beleving." Prashanti vult aan: "Niet onze bankrekening staat centraal, maar de wereld om ons heen. Toch blijkt uit bedrijfsvergelijkingen dat we de hoogst mogelijke rendabiliteit hebben. Mijn overtuiging is: wie zijn gezond verstand gebruikt, hard werkt en uitgaat van zijn eigen kracht, komt er wel."