

COFFEE BAR

TRENTA SECONDI

TEKST **PAULA PLANTINGA**
FOTOGRAFIE **JIM ELLAM**

Henny Manders en Annelies Visser hadden al jaren de ambitie om samen een espressobar op te zetten. In 1996 zijn ze gestart met marktonderzoek. Het fenomeen espressobar was toen nog vrij onbekend in Nederland. Alles viel of stond met de locatie. "Het moeten locaties zijn die in de loop van het publiek zitten", legt Henny uit. We hebben alle grote steden bekeken, met uitzondering van Amsterdam. Als een concept werkt in Amsterdam, wil dat niet zeggen dat het ook voor de rest voor Nederland geldt. En aangezien we meerdere zaken voor ogen hebben, is dat toch wel een essentieel uitgangspunt.

LOCATIE Uiteindelijk viel de keus op de locatie aan het Stadhuisplein in Rotterdam, midden in een druk winkelgebied. Trenta Secondi werd vorig jaar zomer geopend. Henny: "Deze plek wordt niet direct geassocieerd met een trendy koffiebar, maar dat is langzamerhand aan het veranderen. We richten ons op het winkelende publiek en het zakelijke publiek uit de

omgeving. De piekdrukke is met name zaterdag en zondag. Toeristen weten ons te vinden en veel gasten uit Rotterdam komen terug."

FOCUS "Trenta Secondi is een espressobar, met nadruk geen lunchzaak. Alles draait hier om koffie. In de omgeving zijn genoeg lunchzaken, maar er zijn hier bijna geen venues die zich hebben gespecialiseerd in koffie."

OPSTOPPING "De bar is met opzet achterin de zaak geplaatst. In tegenstelling tot andere koffieketens die direct bij de entree hun uitgiftepunt hebben. Een bar voorin de zaak zorgt voor opstopping. Veel mensen lopen weg omdat het zogenaamd te druk zou zijn. De koffie wordt aan tafel geserveerd om net dat stukje extra service te bieden. Tevens vraagt de uitstraling van de zaak hier ook om."

KWALITEITSCONTROLE "We maken gebruik van twee molens; een voor de espresso en een voor de lungo. De espressomachine is een driegroeps Mirage van Kees van der Westen.

De baristi worden door onszelf getraind en er vindt voortdurend een kwaliteitscontrole plaats."

VARIANTEN "De naam Trenta Secondi is gebaseerd op de maximale doorlooptijd van een espresso, al zijn hier de meningen over verdeeld", lacht Henny. "We hebben bewust gekozen voor de espressobonen van The Golden Coffee Box. We vinden het een van de beste branderijen. De bonen die we gebruiken zijn de Panamaria uit Panama, een single blend. Op de kaart staan twintig koffievarianten, waaronder een special. Deze special is afgestemd op het seizoen, maar de eerdere specials zijn altijd nog te bestellen. In de toekomst willen we verschillende espressobonen voor verschillende momenten inzetten. Het is net als wijn. Maar laat mensen eerst maar eens kennismaken met het fenomeen espressobar. Daarna zijn er legio mogelijkheden." ■