

ASIAAN

HORECAVIZIER

Het blad voor de aziatische horecaondernemer
 专为亚洲餐饮业者而办的杂志

Jaargang 5 - Nummer 11 - april 2014
 2014年四月 — 创刊第五年 — 第11期

HORECASITE.NL
 HET GROOTSTE
 AANBOD IN
 HORECABEDRIJVEN

南记食家33年 33 jaar Nam Kee



“南记食家”成为一种理念已达30余年之久。那本著名的小说《南记生蚝》以及改编的同名电影常常与阿姆斯特丹的餐馆同日而语。2013年十月，南记食家获得荷兰最佳中餐馆的殊荣。这是一个大众评选的奖项，由Dinnersite.nl与Umenu的造访者共同合作评选产生。

Al ruim 30 jaar is Nam Kee een begrip. Het bekende boek 'Oesters van Nam Kee' en de gelijknamige film worden vaak in één adem genoemd met de Amsterdamse restaurants. Oktober 2013 werd Nam Kee uitgeroepen tot Beste Chinese restaurant van Nederland. De prijs is een publieksprijs en kwam tot stand in samenwerking met bezoekers van Dinnersite.nl en Umenu.

Art 2 Go Interieurprojecten geeft nieuwe én bestaande horecazaken een eigen identiteit

Art 2 Go室内设计赋予新建和现有的餐饮企业鲜明个性

您拥有一家华锅餐厅，并且希望把它改造成时尚的寿司店吗？抑或使现有的华锅餐厅更加凸显特色？抑或您计划开设一家崭新的世界美食餐厅？无论您对任食模式、世界餐厅、快餐店或华锅餐厅有何计划，Art 2 Go室内设计为您营造得体又难忘的氛围，使顾客与您的企业持久而紧密地联系在一起。

Heeft u een wokrestaurant en wilt u daar een trendy sushi zaak van maken? Of wilt u misschien juist het karakter van dat zelfde wokrestaurant nog wat meer laten spreken? Of heeft u plannen om een nieuw wereldkeuken restaurant te openen? Wat u ook van plan bent met uw all-you-can-eat formule, wereldkeuken, cafeteria of wokrestaurant: Art 2 Go Interieurprojecten zorgt voor een passende sfeer en een onvergetelijke ambiance, die de gasten voor lange tijd aan uw zaak bindt.

-HORECASITE.NL-



12745: VMH2373 Take awayBubble teajssalon in Enschede-C. Hr. €2.916,- Vr.pr. €149.500,- HBC 0571-290690



12772: Grill BarRestaurant te Diemen (Winkelcentrum Diemerplein) ter overname aangeboden. Prachtig gelegen aan het Diemerplein met Terras. Complete en goed onderhouden inventaris. Recentelijk conform huidige maatstaven verbouwd en ingericht. Huurprijs thans Euro 1450 p.m. excl. btw en servicekosten. Overname vraagprijs Euro 99.000. Geen personeels en/of leveranciersverplichtingen. Voor info jaspersvanderink@rodenburg.nl



12753: VMH2407 Hotel-restaurant a.d. Beulakkerwiede (Ov) Hr. €10.000,- Prijs: op aanvraag. HBC 0571-290690



8950: H.348. Restaurant met minicamping omg. Leipzig-Dresden (Dld) Vr.pr.: nu €240.000,- HMD 0571-290690



12411: Schitterend horecabedrijf gelegen op industriegebied "De Plas poelpolder" Geopend van Maandag tm Vrijdag, Zaterdag en Zondag gesloten maar geschikt voor besloten feesten en/of partijen. Groot zonnig terras. Voldoende gratis parkeerplaatsen.



12757: H.408 Hotel-restaurant in Züschen-Sauerland. Pacht €1.500,- pm Overname: €15.000,- HMD 0571-290690

Calvados, gouden drank uit Normandië 卡尔瓦多斯，诺曼底的黄金饮品



Denkend aan culinair Normandië krijg je beelden op het netvlies van vis, oesters, Sint-Jakobsschelpen, mooi gevogelte en romige kazen. Een vloeibare traditie uit de streek is Calvados. De gouden brandewijn heeft in Nederland een wat oubollig imago en bungelt een beetje als stiefzusje in de slipstream van cognac. Appels en peren laten zich echter niet vergelijken met druiven. Tijd voor een herontdekking van calvados.

想起诺曼底美食，鲜鱼、牡蛎、扇贝、美味的家禽与香浓的奶酪等等，便会一幕幕地浮现在你眼前。该地区有一款传统饮品，就是卡尔瓦多斯。虽然被誉为黄金白兰地，这款酒在荷兰却落得个老土的形象，有点像过继的妹妹那样，跌宕在干邑白兰地的滑流中。苹果和梨子固然不能和葡萄相提并论，还是让我们来重新发掘卡尔瓦多斯吧。

Wat eet de gast? / 客人吃什么？

Van poffertjeskraam tot sterrenrestaurant, eind 2014 is elke horecaondernemer wettelijk verplicht om allergenen informatie aan hun gasten te verstrekken. Om uit te zoeken hoe belangrijk dat is en wat de consequenties zijn voor ondernemers schoven we aan bij een workshop van Allergenen Consultancy.

从小松饼摊到星级餐厅，所有的餐饮业主截至2014年底，都要依照法律规定为客人提供食品过敏原的相关信息。为了了解这些事项的重要性，以及对业主带来何种后果等问题，我们参加了“过敏原顾问服务”举办的培训班。



BUFFET enzo KLANTENSERVICE 072 - 581 39 96

HORECABENODIGDHEDEN EN CATERINGBENODIGDHEDEN.

UNIEK IN NEDERLAND DOOR ONS ENORME AANBOD AAN BUFFET, BAR, WIJN, TAART, PIZZA, BAK EN TAFELARTIKELN.

WWW.BUFFETENZO.NL

De Kopermolen BV
 specialist op het gebied van grootkeukenapparatuur

Alle Horeca - Slagerij en Bakkerijapparatuur NIEUW en GEBRUIKT - Reparaties warm + koud van alle merken.

- Afzuigkappen + installaties • Koel- en vriesapparatuur •
- Vaatwasmachines ATA • Keukenapparatuur ATA

Ambacht 22d • 1511 JZ OOSTZAAN • 075-6704234 • info@de-kopermolen.nl • www.de-kopermolen.nl

HUBERT
 Alle non-food horeca producten
 binnen 48 uur bij U bezorgt!
 www.hubert-online.nl
 0800-0900190 (gratis)

Maxpatat
 www.Maxpatat.nl

Horeca kassa systemen
 KEURMERK
 BETROUWBAAR AFREKENSYSTEEM

porta POS
 www.portapos.nl

RIOLERINGSMARKT.NL
 SPECIALIST IN RIOLERINGSONDERDELEN & POMPTECHNIEK

dé webwinkel 24/7 bestellen

VETAFSCHIEDERS POMPEN GOTEN sneller, beter, goedkoper



33 jaar Nam Kee 南记食家33年

‘Wij zijn gewoon twee jongens van de Zeedijk die eten verkopen’
“我们只不过是Zeedijk两个卖吃的小伙子”

“南记食家”成为一种理念已达30余年之久。那本著名的小说《南记生蚝》以及改编的同名电影常常与阿姆斯特丹的餐馆同日而语。2013年十月，南记食家获得荷兰最佳中餐馆的殊荣。这是一个大众评选的奖项，由Dinersite.nl与Umenu的造访者共同合作评选产生。

Al ruim 30 jaar is Nam Kee een begrip. Het bekende boek ‘Oesters van Nam Kee’ en de gelijknamige film worden vaak in één adem genoemd met de Amsterdamse restaurants. Oktober 2013 werd Nam Kee uitgeroepen tot Beste Chinese restaurant van Nederland. De prijs is een publieksprijs en kwam tot stand in samenwerking met bezoekers van Dinersite.nl en Umenu.

Het verhaal van Nam Kee – Vriend Nam – begint in 1981 wanneer immigrant Nam Chan samen met zijn vrouw aan de Zeedijk 111 een simpel eethuisje begint. Een ondernemingsplan is er niet. Er wordt gewoon keihard gewerkt zonder uitgezette strategie en grote ambities. De beginjaren zijn lastig, maar door kwaliteit na te streven groeit het aantal vrienden van ‘Vriend Nam’ snel.

De familie Chan bouwde hun onderneming uit tot 5 zaken. Nam Chan en zijn vrouw hebben het stokje inmiddels overgedragen aan hun vijf kinderen. De in Amsterdam geboren broers Cliff en Polo Chan zijn hierbij leidinggevend en ‘het gezicht’ naar buiten. Alle aandacht rondom de Beste Chinese Restaurant verkiezing vinden ze overweldigend. Polo: “We zijn gevestigd in een straat met zowel een romantisch als roemrucht verleden. Enige media aandacht zijn we dus wel gewend, maar deze prijs gaf een storm van aandacht waar we verlegen van werden. Ook voor ons personeel is deze prijs een mooie waardering. Als ondernemers met een stabiel team dat al jaren samenwerkt ben je soms bang dat mensen bedrijfsblind worden of hun werk een sleur gaan vinden. Toen we de bokaal hadden ontvangen lieten medewerkers deze aan gasten zien en gingen ermee op de foto. Een van de medewerkers belde trots naar zijn moeder in Hongkong. Ik vind dat mooi. Het laat zien dat onze mensen trots zijn op de prijs en trots zijn op hun werk.” Ook de TV-Show nodigde de twee broers uit. “Op het mediapark werden we door een bekende Nederlander aangesproken die ons op de radio had gehoord. ‘Wat leuk

om jullie in het echt te ontmoeten!’, zei hij. Wij keken elkaar aan en dachten ‘dat moet toch andersom zijn? We zijn gewoon twee jongens van de Zeedijk die eten verkopen!’”

Onderscheidend

Nam Kee wist zich van meet af aan te onderscheiden door uitsluitend authentieke smaken op de kaart te zetten en de restaurants sober te houden. De jaren 80 gerechten staan, in een moderner jasje, nog steeds op de kaart. “Eens op de kaart is altijd op de kaart. Er komen alleen maar gerechten bij”, stelt Polo. Gasten van Nam Kee bestaan voor het grootste deel uit locals: Chinezen en authentieke Amsterdammers. Het maakt Nam Kee zowel tot een begrip als uitheems. “Mensen komen terug bij Nam Kee omdat het er vertrouwd is en omdat er consistent gekookt wordt. Dat is onze kracht. We brengen een authentieke keuken, we houden het simpel en we bewaken continuïteit.” De aankleding van de Nam Kee restaurants is sober, die aan de Zeedijk zelfs rommelig. Zo kent het eethuis geen aparte ingang voor leveranciers. Iedereen komt door dezelfde deur, de hele dag door. Het ontbreken van opsmuk is de Nam Kee beleving geworden die mensen aanspreekt. Dat is niet voor iedereen weggelegd en werkt alleen als de gerechten zo subliem zijn dat de rest er niet zo toe doet. Werkt ruimt dertig jaar Nam Kee zonder wijziging in het concept geen gemakzucht in de hand? “Nee, het is juist heel moeilijk”, zeggen de broers stellig. “Wij willen hetzelfde blijven, maar de omstandigheden, de markt en de gasten

南记（南之食友）的故事可以追溯到1981年。那年陈南和太太移民来到荷兰，在Zeedijk 111号开始经营起一家简单的餐厅。他们没有制定什么经营计划，没有张扬的策略，也没有雄心壮志，只有艰辛地劳作。创业之始当然很不容易，但是由于他们不懈追求高质量，使“南之食友”之友的数量迅速增加。

陈家如今已经扩大经营至五家餐馆。陈南和他太太也已把接力棒传给了他们的五个孩子。在阿姆斯特丹出生的Cliff和Polo兄弟俩是他们中间的管理者和与外界交流的“脸面”。他们认为最佳中餐馆评选活动中所有的注意力都是势不可挡的。Polo说：“我们餐馆所在的街道拥有既浪漫又辉煌过去。所以我们也习惯了媒体的关注，但是随着这个奖项而来的大量关注却让我们感到有点羞怯。这个奖也是对我们员工的一个高度评价。作为拥有一支与你合作多年、稳定团队的业主，也许会担心员工们变成“企业盲”或工作过于循规蹈矩。当我们接到奖杯后，同事们争先让顾客过目，还合影留念。有一位同事甚至非常骄傲地给在香港的母亲打电话，转告这个好消息。我很赞赏这一切，显而易见，我们对这个奖项都感到非常骄傲，也对我们的工作感到骄傲。”电视台的TV-Show节目也邀请了两位兄弟出场。“在媒体园，一位从电台里听说过我们的著名媒体人对我们说：‘很高兴见到你们真人！’我们互相对视了一下，心想：‘应该反过来说吧？’我们就是两个在Zeedijk卖吃的小伙子嘛！”

道风味的菜单才能做到独树一帜，而且有意识地让餐厅保持简单朴素的风格。有些80年代的菜肴，当然加以时尚的外观，仍然保留在菜单上。“一旦上了菜单，就永远保留着。但新菜肴还是会不断增加的，”Polo介绍说。南记的客人大多数是本地人，也就是说华人和地道的阿姆斯特丹人。这一点既使南记食家成为一种理念，又保持了异国情调。“人们之所以成为这里的常客，是因为他们认为南记值得信任，也因为南记的厨艺能保持一贯性。这就是我们的实力。我们烹饪的是地道的菜肴，我们保持简朴，我们守护稳定。”虽然Zeedijk凌乱不堪，这条街上的南记食家却显得非常简朴。该餐厅也没有为供货商另设门道，大家都从一道门出入，一天到晚络绎不绝。特别让人称颂的是，人们在南记体验不到繁杂的装饰。不是每一家餐厅都有本事能够做到这一点，只有当菜肴如此超卓美味时，其余的一切才会不在话下。三十多年不变的理念，难道不会引发南记的惰性吗？“不会，这也恰恰是非常不容易做到的事”，兄弟俩确信无疑地回答道。“我们希望保持不变，但环境、市场和客人在改变。这就需要实行一种特定的经营方式。我们的个人经验是最重要的控制系统。33年来，我们每天三餐吃自家的菜肴，看一眼或尝一口就能知道差别所在。经常改变菜单是不能很快发觉差别的，我们必须每天抵挡所有的流行趋势，持守南记有别于他人的独特风格。即使33年了，也不能掉以轻心。”

北京烤鸭

谁能烤制北京烤鸭，谁就能掌控中餐馆厨房。“这与比较繁杂和长时间的烹制过程有关，”Cliff解释道。“北京烤鸭对我们来说，不仅仅因为是招牌菜而显

独树一帜

南记食家不仅从一开始就意识到只有地



keuken. In de Aziatische keuken, en wij denken ook voor onze gasten, draait alles om smaak. Consistentie in smaak is voor ons daarmee het meest belangrijk. Toen we op zoek waren naar een nieuwe eendenleverancier, en gingen proeven, proefden we ook een eend die lekkerder was dan de eend die we gewend waren. Toen werd het lastig. Je denkt lekkerder is beter. Maar feitelijk hield het in dat we zouden overstappen op een andere smaak. Wil de gast dit wel? Uiteindelijk hebben we toch voor de meest lekkere gekozen, maar vervolgens is het wel heel spannend wat de gast daarvan vindt.” Om de lekkerste eend te laten proeven wordt er een proeverij geserveerd: Een pootstukje, borststuk, buikstuk en rugstukje. “Van rug moet je houden”, zegt Polo, “want daar zit relatief weinig vlees. Wel veel smaak omdat de marinade (steranijs, 5-spices, gember, wijn en soja) naar de rug zakt. Dit zorgt voor veel smaakontwikkeling tijdens het grillen. Weet je dat ik aan de hand van onze eend mijn eigen smaakontwikkeling kon volgen? Als klein kind vond ik de borst het lekkerst, in mijn tienerjaren de poten: vet, vlezig, en het lag lekker in de hand. Nu vind ik de achterstukjes het lekkerst.” Ondertussen snoepen we van een buikstukje. Het bevat bijna geen vlees, alleen maar huid en vet. Het is bijna vloeibaar met een krokant gebakken huidje.

veranderen. Dat vraagt om een bepaalde manier van ondernemen. Onze persoonlijke ervaring is daarbij ons meest belangrijke controlesysteem. Al 33 jaar eten we drie keer dag onze eigen gerechten. We hebben aan één blik of hapje genoeg om verschil op te merken. Met een snel wisselende kaart vallen smaakverschillen niet snel op, maar wij moeten elke dag, door alle trends heen, de herkenbaarheid van de Nam Kee smaken bewaken. Achterover leunen is er ook na 33 jaar niet bij.”

Pekingend

Wie goed Pekingend kan bereiden beheerst de Chinese keuken. “Dit heeft te maken met het redelijk complexe en lange bereidingsproces, legt Cliff uit. “Pekingend is voor ons niet alleen belangrijk omdat het een koploper is, maar vooral omdat een goede eend iets zegt over je



Oesters

En dan stippen we ze toch nog even aan: De oesters van Nam Kee. Polo: “We gebruiken Zeeuwse Creuses. Dit jaar was een goed jaar. In mindere jaren doen we twee oesters in een schelp. We verdienen liever iets minder dan dat mensen klagen over de oesters van Nam Kee. De oesters worden licht gestoomd, 5 minuutjes. Als ze uit de stomer komen zijn ze een beetje dof van kleur. Dan doen we de saus en wat hete olie erop en bam, ze leven weer helemaal op. Wat bosuitjes voor de bite en dat is het. Heerlijk!” Hij heeft gelijk. Niets overheerst. De eerste indruk is een pikantje van de saus,



dering, maar het is heel belangrijk dat de smaak consistent blijft. Het is heel spannend wat de gast daarvan vindt.” Om de lekkerste eend te laten proeven wordt er een proeverij geserveerd: Een pootstukje, borststuk, buikstuk en rugstukje. “Van rug moet je houden”, zegt Polo, “want daar zit relatief weinig vlees. Wel veel smaak omdat de marinade (steranijs, 5-spices, gember, wijn en soja) naar de rug zakt. Dit zorgt voor veel smaakontwikkeling tijdens het grillen. Weet je dat ik aan de hand van onze eend mijn eigen smaakontwikkeling kon volgen? Als klein kind vond ik de borst het lekkerst, in mijn tienerjaren de poten: vet, vlezig, en het lag lekker in de hand. Nu vind ik de achterstukjes het lekkerst.” Ondertussen snoepen we van een buikstukje. Het bevat bijna geen vlees, alleen maar huid en vet. Het is bijna vloeibaar met een krokant gebakken huidje.

dering, maar het is heel belangrijk dat de smaak consistent blijft. Het is heel spannend wat de gast daarvan vindt.” Om de lekkerste eend te laten proeven wordt er een proeverij geserveerd: Een pootstukje, borststuk, buikstuk en rugstukje. “Van rug moet je houden”, zegt Polo, “want daar zit relatief weinig vlees. Wel veel smaak omdat de marinade (steranijs, 5-spices, gember, wijn en soja) naar de rug zakt. Dit zorgt voor veel smaakontwikkeling tijdens het grillen. Weet je dat ik aan de hand van onze eend mijn eigen smaakontwikkeling kon volgen? Als klein kind vond ik de borst het lekkerst, in mijn tienerjaren de poten: vet, vlezig, en het lag lekker in de hand. Nu vind ik de achterstukjes het lekkerst.” Ondertussen snoepen we van een buikstukje. Het bevat bijna geen vlees, alleen maar huid en vet. Het is bijna vloeibaar met een krokant gebakken huidje.

dering, maar het is heel belangrijk dat de smaak consistent blijft. Het is heel spannend wat de gast daarvan vindt.” Om de lekkerste eend te laten proeven wordt er een proeverij geserveerd: Een pootstukje, borststuk, buikstuk en rugstukje. “Van rug moet je houden”, zegt Polo, “want daar zit relatief weinig vlees. Wel veel smaak omdat de marinade (steranijs, 5-spices, gember, wijn en soja) naar de rug zakt. Dit zorgt voor veel smaakontwikkeling tijdens het grillen. Weet je dat ik aan de hand van onze eend mijn eigen smaakontwikkeling kon volgen? Als klein kind vond ik de borst het lekkerst, in mijn tienerjaren de poten: vet, vlezig, en het lag lekker in de hand. Nu vind ik de achterstukjes het lekkerst.” Ondertussen snoepen we van een buikstukje. Het bevat bijna geen vlees, alleen maar huid en vet. Het is bijna vloeibaar met een krokant gebakken huidje.

dering, maar het is heel belangrijk dat de smaak consistent blijft. Het is heel spannend wat de gast daarvan vindt.” Om de lekkerste eend te laten proeven wordt er een proeverij geserveerd: Een pootstukje, borststuk, buikstuk en rugstukje. “Van rug moet je houden”, zegt Polo, “want daar zit relatief weinig vlees. Wel veel smaak omdat de marinade (steranijs, 5-spices, gember, wijn en soja) naar de rug zakt. Dit zorgt voor veel smaakontwikkeling tijdens het grillen. Weet je dat ik aan de hand van onze eend mijn eigen smaakontwikkeling kon volgen? Als klein kind vond ik de borst het lekkerst, in mijn tienerjaren de poten: vet, vlezig, en het lag lekker in de hand. Nu vind ik de achterstukjes het lekkerst.” Ondertussen snoepen we van een buikstukje. Het bevat bijna geen vlees, alleen maar huid en vet. Het is bijna vloeibaar met een krokant gebakken huidje.

南记生蚝

我们还得再强调一下：南记的生蚝。Polo说：“我们选用的是泽兰 Creuses生蚝。今年正好遇上生蚝生长好年，但在欠佳的年份，我们会把两个生蚝合并在一个贝壳中。我们宁愿少挣点钱，也不想让客人抱怨南记的生蚝。生蚝只需短时间蒸煮，五分钟就足够了。”





当生蚝从蒸锅中拿出来时，颜色会显得有点黯淡。然后我们淋上浇汁和热油，‘噼’一声，它们又重现生机了。再撒上增强口感的葱末，就这样，味道好极了！”他说的没错，没有太偏重的口味。第一口感是浇汁略微的辣味，而后是生蚝的咸味中带着一丝辛辣的回味。“生蚝在蒸过以后口味有点变甜，与生吃相比，它已经变成了另一种产品。即使不喜欢吃生蚝的客人，也觉得南记烹制的蚝好吃。生蚝、烤鸭和水饺汤（含虾、嫩笋和一点点增强口感的猪肉），这三样是我们的镇馆名菜。”



展望未来

兄弟俩是否也曾考虑过再扩大经营？“我们对待南记非常谨慎，”Cliff说。“关于扩大经营，我们特别考虑到运作和南记有所不同的理念。南记食家不需要再扩大。我们曾经也没有计划在阿姆斯特丹开设第三家南记，但是Marie Heineken广场正好空出一个店址。就这么简单。我们看到这个店址允许餐饮业入驻，这个店址混合着我们熟知的Zeedijk和Nieuwmarkt的影响，所以决定在Marie Heineken广场再开一家南记。Zeedijk似乎是游客光顾的街区，而我们的顾客群中80%不是观光客。阿姆斯特丹有许多热闹的广场，但就气氛而言，都不如我们熟悉的Zeedijk更能体现地道的阿姆斯特丹。Marie Heineken广场也还可以。我们属于阿姆斯特丹已经33年了，这个纽带今后只会越来越强。Marie Heineken广场分店的开张曾引起关于我们自身特性的各种

问题。所有小细节，包括茶壶等小事，我们都自问‘这是南记风格吗？’三十多年过去了，我们似乎忘了自我。当然，我们的感觉还在。但是，必要时你又该如何描述？而后，我们意识到不应该裹足不前。我们了解这个感觉，所以说我们所做的，和所挑战一切，从定义上说，都是南记理念。这话听着我们似乎听天由命，事实当然并非如此。顾客才是老板。这一点也反应在荷兰最佳餐馆评选结果中。当顾客就某方面提示不满意的信号时，是不会成功的。”

dan komt het zilte van de oester met nog iets scherpte er achteraan. “Oesters worden zoetiger van stomen. Het wordt daarmee een ander product dan de rauwe oester. Ook mensen die geen liefhebber zijn van rauwe oesters vinden de oesters van Nam Kee lekker. Ze zijn samen met onze pekingeend en de Sui Kau soep (garnalen, jonge bamboestukjes en klein beetje varkensvlees voor de bite) onze drie meest verkochte gerechten.”

klinkt het alsof we alles aan het toeval overlaten, maar zo is het natuurlijk niet. De gast is de baas. Je ziet dit ook terug aan bijvoorbeeld de totstandkoming van de verkiezing Beste Restaurant van Nederland. Wanneer de gast signalen geeft dat iets niet werkt houdt het op.”

Toekomst

Denken de broers wel eens na over verdere uitbreiding? “Met Nam Kee zijn we heel voorzichtig”, stelt Cliff. “Nadenken over uitbreiding doen we vooral over concepten die we naast Nam Kee kunnen voeren. Nam Kee hoeft niet groter. We hebben ook nooit vooraf gepland om een derde Nam Kee in Amsterdam te openen, maar de locatie aan het Marie Heinekenplein kwam vrij. Zo simpel was het. We zagen het horeca-aanbod en de mix aan invloeden die we herkenden van de Zeedijk en de Nieuwmarkt en namen het besluit dat er op het Marie Heinekenplein een Nam Kee moest komen. De Zeedijk lijkt een toeristische buurt, maar zeker 80% van onze gasten behoort niet tot de toeristen. Er zijn in Amsterdam veel drukke pleinen, maar de sfeer is bijna nergens meer echt Amsterdams zoals wij die van de Zeedijk kennen. Het Marie Heinekenplein heeft het nog wel. We horen al 33 jaar bij Amsterdam en die band wordt alleen maar sterker. De opening aan het Maria Heinekenplein haalden bij ons wel allerlei vragen naar boven over onze identiteit. Bij elk dingetje, tot en met de theepotten toe, gingen we ons afvragen ‘Is dit Nam Kee?’ Na ruim dertig jaar wisten we niet wie we waren. Natuurlijk, we kenden het gevoel. Maar hoe schets je die wanneer dat moet? Toen hebben we besloten dat we niet overal te lang bij stil moesten staan. Wij kennen het gevoel, dus datgene wat wij doen en uitdragen is per definitie Nam Kee. Nu

