



Het opvallende interieur met veel hout en koperen elementen trekt de aandacht.



De 24 verschillende soorten ijs in de vitrine maakt ijssaloneigenaar Gérard Verwoert altijd zelf.



De stoelen komen uit Indonesië en de tafels zijn gemaakt van oude nachtkastjes uit Polen.

Gérard Verwoert maakt niet alleen ijs, maar ook meubels

‘Alles is een kwestie van smaak’



Voor ijssalonhouder én meubelmaker Gérard Verwoert van IJS-SOL uit Dieren was 2020 geen slecht jaar ondanks de coronaperikelen.

Even een ijsje halen was hét uitje van deze zomer, waarin veel mensen vanwege COVID-19 noodgedwongen thuisbleven. Ook knapten zij massaal hun huizen op of besteedden hun vakantiegeld aan een nieuw interieur. Al met al was 2020 daardoor geen slecht jaar voor ijsbereider en meubelmaker Gérard Verwoert uit het Gelderse Dieren.

Wie ijssalon IJS-SOL binnenwandelt aan een klein horecaplein in het oude gedeelte van Dieren, kan niet anders dan verwonderd om zich heen kijken. Hier trekt niet alleen het verse ijs in de vitrine, maar ook het interieur volop de aandacht. Oude koperen ketels vormen lampenkappen boven de ijsvitrine, aan één lange wand zijn allerlei verschillende soorten hout gespijkerd en van koperen leidingen zijn lampjes aan de muur en rekken voor tijdschriften gemaakt. “De tafeltjes zijn vervaardigd van oude nachtkastjes uit Polen”, wijst eigenaar Gérard Verwoert aan. “De stoeltjes komen uit Indonesië. Ik houd van hergebruik en zie overal de waarde van in.”

MEUBELEN OP MAAT

Verwoert heeft het interieur van de ijssalon zelf bedacht én gemaakt. Dat is niet zo vreemd, want hij heeft al ruim vijfentwintig

De meubelmakerij en de ijssalon liggen pal naast elkaar aan een horecaplein in Dieren.



jaar een eigen meubelmakerij in Dieren: Geber Meubilair. Hier ontwerpt hij allerhande meubelen op maat voor bedrijven, horeca en particulieren. “Je kunt het zo gek niet bedenken of ik kan het maken”, vertelt Gérard, terwijl hij in de werkplaats de productie van een grote bank laat zien. “Ik kom bij mensen thuis om advies te geven en denk mee met ondernemers over de inrichting van een zaak. We gebruiken diverse houtsoorten en materialen en kijken uiteraard ook naar de laatste trends. Onze ijssalon wilde ik echt een wauweffect geven: deze vormt per slot van rekening het visitekaartje van onze meubelzaak. Het interieur is zeker niet het belangrijkste! In de ijssalon ondersteunt deze slechts de kwaliteit van ons ijs, want die staat voor mij bovenaan. Ik wil echt goed ijs serveren: gemaakt van rauwe melk van een boer uit de buurt en met de allerbeste ingrediënten die we zoveel mogelijk zelf bewerken. Belgische chocolade rasp ik eigenhandig, aardbeien haal ik uit het Westland en de noten die we gebruiken, brand ik zelf. Ik wil zo min mogelijk E-nummers in mijn ijs hebben en zo puur en gezond mogelijk produceren.”

Inspiratie komt voor Verwoert van allerlei kanten. “Ik bezoek beurzen en kijk allerhande woonprogramma’s. Mijn creativiteit rondom meubels wordt op zoveel verschillende manieren getriggerd.” Zo is het ook met ijs gegaan. Annet Roelofs, partner van Gérard, vertelt: “Gérard was altijd al gek op ijs. Als we in Italië waren en een rondje reden op de scooter, wilde hij bij alle ijssalons kijken en proeven. In 2013 is hij serieus gaan nadenken over de verkoop van ijs. We zijn bij ijssalons in Italië en Frankrijk gaan kijken en hebben heel veel foto’s gemaakt om ons te

oriënteren. In 2015 hebben we naast de meubelzaak onze ijssalon IJS-SOL geopend. De naam is een knipoog naar de zon, die onlosmakelijk met de verkoop van ijs verbonden is en verwijst tevens naar de oude spelling van de rivier de IJssel, waar we vlakbij zitten.”

GROOT TERRAS

Verwoert en zijn partner hebben hun ijssalon geopend op de plek waar vroeger de showroom van de garage zat, die eerder in het pand was gevestigd. Drie jaar later is het naastgelegen magazijn van de meubelzaak volledig opgeruimd en opgeknapt en dit vormt nu de huidige showroom en winkel. “We hadden ruimte genoeg en de huidige inrichting doet veel meer recht aan de oude garage die in dit pand heeft gezeten”, aldus Verwoert. “Deze plek op het horecaplein leent zich bovendien uitstekend voor een ijssalon met een groot terras: we hebben zo’n tachtig zitplaatsen. Naast handijsjes en ijscoupes serveren we ook koffie met huisgemaakt gebak, milkshakes van alle soorten ijs die we in onze vitrine hebben, belegde broodjes en warme wafels. Dit gebied langs de IJssel trekt veel fietsers en toeristen: zij kunnen hier zeven dagen per week hun fiets én zichzelf opladen! We zijn een ANWB-steunpunt en ik sta dus ook regelmatig een spatbordje vast te draaien.”

Voor zijn meubelzaak heeft Verwoert een klantenkring vanuit heel Nederland. De ijssalon heeft juist lokaal publiek naar zijn adres getrokken, dat soms nu pas de meubelzaak die erbij hoort ontdekt. “Wanneer we koffie met iets lekkers serveren op een mooi houten plankje dat we zelf hebben gemaakt, trekt dat toch de aandacht. Net als het interieur. Voor een lid van de mo-

‘Ijs trekt een ander publiek en je hebt nooit getouwtrek over de prijs’

torclub die hier tijdens een toertocht even kwam opwarmen, hebben we nog in Breda een lamp bezorgd. Zo versterken beide bedrijven elkaar zeker.”

KLANTVRIENDELIJK

Annet Roelofs werkt op een school in Wageningen, maar springt veel bij om IJS-SOL in goede banen te leiden. “Ik stuur het team aan, regel de inkoop en de schoonmaak en werk nieuwe medewerkers in. Ik leer hen de arbeidsvaardigheden aan die wij belangrijk vinden. Ervaring in de horeca is voor ons niet doorslaggevend; ik vind het veel belangrijker dat je klantvriendelijk bent. Dat betekent in de praktijk bijvoorbeeld dat iemand met twee bolletjes best een poosje op ons terras mag zitten. Of dat we honderd keer per dag de kindervingertjes van de vitrine vegen. Ja, dat hoort erbij in een ijssalon. Wij willen dat mensen hier met plezier een poosje verblijven.”

Er is een vaste ploeg van zo’n tien medewerkers, die vrijwel ieder jaar terugkeert. “Wanneer ze elders gaan studeren of een andere baan hebben aangenomen, komt via hen vaak wel nieuwe aanwas binnen. We hoeven zelden of nooit personeel te werven en hebben een heel plezierig team.”

De 24 verschillende soorten ijs in de vitrine maakt Gérard altijd zelf. “In de zomer kost me dat zo’n drie uur per dag. Daarna gaat het werk in de meubelzaak weer verder, hoewel ik in de zomerperiode en zeker in de weekenden ook vaak mijn gezicht in de ijssalon laat zien. Wij zijn toch de gastheer en de gastvrouw: mensen waarderen het als ze je persoonlijk ontmoeten.” Het betekent lange dagen maken en dat zeven dagen in de week. “Ik ben altijd wel blij als het weer oktober is”, bekent Verwoert. “Dan stort ik me weer volop op de meubelmakerij. Maar deze ijssalon heeft me zeker gebracht wat ik ervan had verwacht. Ijs trekt een ander publiek en je hebt nooit getouwtrek over de

prijs. Het is een gemoedelijke wereld, waarin ik heel goed mijn creativiteit kwijt kan. Ook hier geldt: alles is uiteindelijk een kwestie van smaak.”

TOEKOMSTROMEN

Gevraagd naar hun toekomstdromen valt het Dierense stel even stil. “Eerlijk gezegd zijn we aan het landen”, zegt Annet dan. “Nadat we in 2015 de ijssalon openden en drie jaar later ook de showroom op orde hadden, brandde tussen kerst en de jaarwisseling ons woonhuis af. We zaten met vrienden achterin de tuin in de jacuzzi, terwijl binnenshuis de vlammen om zich heen grepen. Het enige wat we nog hadden, waren een badjas en slippertjes. Heel 2019 zijn we bezig geweest om alles weer op te bouwen. Toen kwam corona. We zijn blij dat we leven en gezond zijn. Want we realiseren ons beter dan ooit: dat is al heel wat.” ◀



IJS-SOL verkoopt ijs op basis van rauwe melk, die afkomstig is van een boer uit de buurt.