

## IN DONKERBROEK STAAT GEZELLIGHEID CENTRAAL BIJ EETHUIS STAP ES IN

### ‘We zijn geen doorsnee snackbar’



THEA EN WIETSE FABER IN HET EETHUIS AAN HET WERK.  
FOTO: SUSAN VAN WEPEREN

**Donkerbroek Veel mensen kennen eethuis Stap es in als de snackbar van Donkerbroek. Wat veel mensen niet weten is dat Stap es in meer te bieden heeft dan de reguliere kroketten en patat met mayo. Van catering tot diners, ondernemers Thea (53) en Wietse (60) Faber uit Donkerbroek verzorgen het.**

#### Susan van Weperen

---

Het begon allemaal in 2006, toen Thea en Wietse besloten voor zichzelf te beginnen. Thea: „We wilden al lange tijd een eigen onderneming beginnen. Ik werkte destijds in verzorgingstehuis Rikkingahof in Oosterwolde en Wietse in de horeca bij restaurant De Drie Provinciën in Een-West. Het eethuisje in Donkerbroek kwam te koop en we zeiden tegen elkaar: ‘we kunnen het altijd proberen’.” En zo gezegd, zo gedaan. Het echtpaar kocht de voormalige snackbar en ging aan de slag. De grote luifel werd van het pand afgehaald en de snackbar omgetoverd tot een eethuis met vier tafeltjes. In de loop der jaren werd het eethuis uitgebreid met zestien zitplaatsen en kwam er een terras bij.

#### Andere dingen

Naast het verzorgen van de gebruikelijke patat doet Stap es in nog veel meer. „Veel mensen denken dat Stap es in alleen maar een snackbar is”, vertelt Thea. „We verkopen patat en snacks, maar doen daarnaast nog een heleboel andere dingen. We hebben een uitgebreide menukaart met plates, maken zelf pulled pork op de barbecue en verzorgen diners en catering.”

De catering is populair en tevens geliefd bij de landarbeiders. „We verzorgen nu met het mooie weer de catering voor Loon- en grondverzetbedrijf Veldkamp op de Haule. Nu met het mooie weer maken de mannen lange dagen en verzorgen wij voor hen een warme maaltijd. Dat moet een goede maaltijd zijn natuurlijk, want er wordt hard gewerkt. De ene keer maken we aardappels met spinazie, de andere keer spaghetti.”

Naast het bereiden van warme maaltijden hebben Thea en Wietse Stap es in ook omgetoverd tot een warme plek waar mensen samen komen en elkaar kunnen ontmoeten. In de vensterbank staan vaasjes met bloemen en aan de muur hangen fleurige schilderijtjes. „We zijn geen doorsnee snackbar waar alles dichtgetimmerd is”, zegt Thea. „Het is de bedoeling dat het eethuis voelt als een huiskamer waar iedereen zich welkom voelt.” De naam Stap es in is daarom ook om die reden gekozen. Wietse: „Toen ik op school zat was er een bedrijf aan de overkant dat Stap es in heette. Die naam is me altijd bijgebleven en vond ik passen bij het eethuis. Iedereen is welkom, stap eens binnen. Iets dat we als eethuis ook uit willen stralen.”

Elke maand organiseert het eethuis een 60+diner. Een avond bedoeld voor mensen die gezellig erop uit willen en met elkaar willen eten. „Het idee is ontstaan door een moeder die hier vaak met haar dochter koffie kwam drinken. Op een gegeven moment kwamen ze zo’n twee keer per week. Zij vertelden ons het hier gezellig en een mooie ontmoetingsplaats te vinden. Vanuit daar is het idee voor het organiseren van 60+diners ontstaan.” Iets wat perfect past bij Thea met haar twintig jaar ervaring als kok bij woon-zorgcomplex Rikkingahof. „De 60+ diners zijn altijd super om te organiseren”, vertelt ze dan ook. „Vaak is het 60+diner vol, dan hebben we zo’n dertig man in het eethuis. Het leuke eraan is dat je mensen ook echt aandacht kan geven en een praatje kan maken met iedereen. Je merkt dat daar behoefte aan is. Mensen komen komen uit Donkerbroek, Oosterwolde, Haulerwijk en Hoornsterzwaag. Het is altijd echt een gezellige avond. De deur gaat open om vijf uur, maar soms zijn mensen er al om half vijf. Zoveel zin hebben ze erin.”

## **Verbinding**

Voor het 60+ diner kunnen mensen een tafel reserveren bij Wietse en Thea. „We zetten mensen dan aan tafel bij elkaar. Zo kunnen ze elkaar makkelijk ontmoeten terwijl ze genieten van een drie gangenverrassingsmenu wat bijvoorbeeld bestaat uit een tomatensoep, cordon bleu met spinazie en aardappelkroketjes en een aardbei bavarois met slagroom achteraf. Het eten is lekker, maar de diners zorgen voornamelijk voor verbinding tussen de gasten. Mensen leren elkaar echt kennen. Zo hebben twee echtparen elkaar leren kennen door het 60+diner. Nu willen ze elke keer beslist bij elkaar aan tafel zitten. Dat soort dingen, daar doe je het voor. Als we meer avonden zouden kunnen vullen met 60+diners zou daarom geweldig zijn”, zegt Thea. „We proberen niet te ver vooruit te kijken”, vult Wietse aan. „We zullen niet stil blijven zitten en dus nieuwe dingen blijven bedenken. Maar gezelligheid zal altijd centraal blijven staan.”

---