

*Viswinkel aan Stationsstraat in andere handen*

## **REMCO VAN DER WEIDE ZET HET SUCCES GEWOON DOOR**

**Remco van der Weide is de nieuwe eigenaar van Maatjes Vispaleis aan de Stationsstraat in Wierden. Sinds januari heeft hij de winkel en het restaurant overgenomen van de grondleggers Remon en John Maat. Dat werd onlangs gevierd met acties; vanwege de restricties rondom corona moest het feestje een paar weken uitgesteld worden.**

De gebroeders Maat hebben in twintig jaar tijd een prima naam weten op te bouwen met hun viszaak. Wat dat betreft is Remco op een rijdende trein gestapt en iets wat goed is, hoeft niet op voorhand aangepast te worden. “Stukje bij beetje maak ik me deze winkel eigen. Met kleine details kun je al veel bereiken, zoals een mooi houtmotief onder de viswaren en schotels. Ziet het er nét weer iets smakelijker uit.”

De 33-jarige ondernemer komt uit Enschede en kent inmiddels de klappen van de zweep wat ondernemen betreft. Hij groeide namelijk op in een ondernemersgezin; zijn vader was actief in de autobranche. Die sector trok 'm niet, Remco koos voor vis. “Op m'n achttiende had ik al een bijbaantje bij een viswinkel en toen ik 21 was koos ik bewust voor het ondernemen. In eerste instantie begon ik met viskramen op markten in Duitsland. Dat doe ik overigens nog steeds. Maar daarnaast heb ik al lange tijd ook viswinkels, twee in Enschede en eentje in Deventer. Die heb ik van nul af aan opgebouwd. Daar komt nu een vierde vestiging, deze in Wierden, bij.”



Via leveranciers kwam Remco ter ore dat John en Remon Maat hun zaak van de hand wilde doen. Over overname hoefde Remco niet lang na te denken. “Maatjes Vispaleis heeft in twintig jaar tijd een mooie naam opgebouwd, als winkel en horecagelegenheid! Die kwaliteit zet ik door. Het personeel heb ik daarom ook allemaal overgenomen. Per vestiging werk ik met een bedrijfsleider die voor mij de zaak aanstuurt.”

Remco heeft genoeg plannen met deze vestiging. Wat in het vast zit, verzuurd niet. “Ik hou er van om mijn vestigingen met de tijd mee te laten gaan. Je zult zien dat ik het interieur van het restaurant bijvoorbeeld elke paar jaar wel vernieuw.”

