



Bekend Doetinchems horeca echtpaar

Tekst Günter Giesen Foto's Roel Soer en archief Snackplus Gasseling

## 'We zijn altijd zelf op de zaak, dat is onze kracht'



**Familiebedrijven. Ze zijn er nog steeds en vaak al jarenlang actief. Dat geldt ook voor Snackplus Doetinchem, de bekende cafetaria van Vincent en Helma Gasseling aan het Simonsplein die dit jaar zijn 45-jarig jubileum viert. Vincent is met name goed in de in- en verkoop. Helma verwerkt dagelijks verse producten, waarmee Snackplus zich onderscheidt. Tevens verzorgt ze de financiële administratie. Naast het zakelijke jubileum in september viert het bekende echtpaar in deze maand ook nog hun 35 jarig huwelijk.**

**H**ELMA GASSELING (1962), meisjesnaam Mulink, komt uit een gezin met twee meisjes en twee jongens. Haar ouders hadden in Nieuw-Wehl een varkensfokbedrijf met zo'n honderd zeugen. "Mijn jongere broer heeft later het bedrijf voortgezet, maar hij heeft zogenaamde opvoed-varkens. Na vier of vijf maanden gaan de biggen weg," vertelt Helma. Weliswaar moest ze thuis regelmatig helpen bij de gebruikelijke huishoudelijke klusjes, maar Helma kijkt terug op een onbezorgde jeugd op de boerderij: "Veel vrij en ik was altijd buiten." Na de lagere school bezocht Helma de huishoudschool in Didam. "Dat deed toen bijna iedereen," zegt Helma. "Er werd niet eens gekeken wat je wel of niet leuk vond. En na school werd geacht dat je aan het werk ging. Maar ja... wat dan. Ik wilde in ieder geval niet in de gezins-of bejaardenzorg, wat ook vaak werd verwacht. Toen kon ik bij mijn nichtje terecht. Zij is vijf jaar ouder en had een cafetaria in Leusden. Ik vond het heel leuk werk. Vanaf mijn 18e heb ik vier jaar bij haar gewerkt. Elke week van dinsdag tot en met zaterdag en op zondag en maandag was ik thuis." Helma vertelt dat ze daarvoor ook al bijna elk weekend te vinden was op de manege, waar ze hielp achter de bar. "De liefde voor het horeca vak zat er bij mij al vroeg in," aldus Helma.

### Vincent Gasseling

In die tijd ging Helma vrijwel elk weekend naar de Olde Beth. Na afloop bezochten zij en haar vrienden

vaak Mini Resto Gasseling in Wehl, de cafetaria van de ouders en broer van Vincent. "Op een avond zat Vincent aan de andere kant van de bar. 'Kom jij eens hier' riep hij waarop ik zei 'Kom jij maar hier.' Ik dacht dat hij me in de maling nam," lacht Helma. "Een paar weken eerder had ik hem namelijk ook al gezien op de Wehlse kermis. Toen had hij een beetje te veel op en ik ben toen maar weggegaan. Ik vertelde dat ik hem in de vakantie ook nog een kaartje gestuurd. 'Ooh ... was dat van ow,' zei Vincent toen. Zo is het zo'n beetje begonnen. Aan de bar bij de Mini Resto." Vincent Gasseling (1958) komt zelf uit een redelijk groot ondernemersgezin met broers Toon, André en Jos en zussen Riet en Ans. Jos en Riet wonen in Canada. De vader van Vincent had een kruidenierswinkel, maar begon in Wehl met een cafetaria toen de supermarkten opkwamen en het voor een kleine kruidenier niet meer rendabel was. Hij zat ook in de gemeenteraad, dus thuis en in de cafetaria werd van alles besproken. Broer Toon en zus Ans begonnen samen met Vincent's vader een filiaal op de plek waar nu nog steeds Snackplus is gevestigd. Vincent: "Vroeger zaten hier een bakkerij en automatiek van de familie Siebelink. De bakkerij op de plek waar nu Café Jansen is. Na de lagere school en landbouwschool ben ik in 1975 hier begonnen. Ik heb van alles gedaan. Van afwassen tot aardappels schillen. Maar ik heb dit vak altijd graag gewild. Ik vond het mooi, werken in de cafetaria. Al

*Foto links: Vincent en Helma Gasseling buiten bij hun jubilerende cafetaria Snackplus. "Ik had Vincent al gezien op de Wehlse kermis," zegt Helma over hun ontmoeting, "maar hij had teveel op, dus ben ik weggegaan. Bij de Mini Resto in Wehl, de cafetaria van zijn ouders en broer kwamen we elkaar opnieuw tegen. Zo is het begonnen."*

*Foto boven: Snackbar Gasseling eind jaren '70, die na de overname door Vincent rigoureuus werd verbouwd.*

van jongs af aan." In 1980 nam Vincent de zaak over. "Ans was al eerder gestopt. Toon ging werken bij de Hema, later nog in Haarlem voordat hij met Resto Gasseling begon aan de Keppelseweg. Ieder ging zijn gang, dus de overname was ook geen probleem. Ik heb toen meteen alles rigoureuus verbouwd en vernieuwd."

### Huwelijk

In 1984 kregen Helma en Vincent verkering. Een half jaar later zijn ze getrouwd. Dit jaar dus 35 jaar geleden. Helma met een glimlach: "Dat was op 4 september 1985. We hebben de hele dag feest gehad.

Overdag in Wehl bij zaal Otters. Die had Vincent geregeld via zijn neef. 's-Avonds in Doetinchem bij Dimendaal." Het echtpaar kreeg twee zoons die beiden in de horeca zijn gaan werken. Maurijn (26) als kok bij de Kromme Dissel in Heelsum, het restaurant dat al jaren een Michelinster heeft. Victor (24) bij een cateringbedrijf in Houten. Zowel Vincent als Helma hebben relatief jong hun vader verloren. "Vader was 60 en kreeg een auto ongeluk," zegt Vincent. "Dat was een moeilijke tijd. Ik heb toen veel steun gehad aan Roelof Siebelink. Hij was voor mij een tweede vader." Ook Helma's vader overleed onverwacht: "Mijn vader kreeg een hartaanval in het zwembad. Hij is 65 geworden."





*Foto linksboven: De samenwerking tussen Helma en Vincent gaat na al die jaren nog steeds prima. Omdat ze beiden hun eigen kwaliteiten benutten. "We lopen elkaar niet in de weg."*

*Foto linksonder: Zonen Victor (links) en Maurijn. Inmiddels werken beiden in de horeca. Maurijn als kok bij de Kromme Dissel in Heelsum en Victor bij een cateringbedrijf in Houten.*

*Foto middenonder: Helma achter het Snackplus loket eind jaren '80.*



*Hierboven v.l.n.r.: Wilma, Lieke, Riek en Roelof Siebelink. "Na het overlijden van mijn vader had ik een moeilijke tijd. Ik heb toen veel steun gehad aan Roelof Siebelink. Hij was voor mij een tweede vader," zegt Vincent.*



Mede vanwege het vroege overlijden van hun vaders kijken Vincent en Helma niet te ver vooruit en probeert het echtpaar elke dag te genieten. Aan het werk zal het niet liggen, want dat doen ze beiden met veel plezier.

### **Snackplus en jubileum acties**

Op de vraag waarom Snackplus zich onderscheidt van andere cafetaria's antwoordt Vincent: "Iedereen doet zijn best, maar wij doen het op onze manier. We hebben heel veel verse producten die we zelf maken.

Waaronder de huisgemaakte gehaktballen. Mijn moeder maakte die vroeger al. We proberen constante

kwaliteit te bieden. Dat geldt voor alles wat we doen. Daarom kregen we trouwens alweer een tijdje gele-

den ook een positieve beoordeling van Rob Geus van de Smaakpolitie. En we bieden steeds iets nieuws. Bijvoorbeeld de xxl frikandellen. Of zoals nu, frites waarbij je zelf de saus en topping kiest." "En we zijn altijd

zelf in de zaak," vult Helma aan. "De mensen kennen ons en we kennen onze vaste klanten. Kennen en her-

kennen. Dat is de kracht." Vanwege het jubileum biedt Snackplus de komende tijd dagelijks een nieuw product voor een speciale prijs. Speciaal voor kinderen vult Vincent de snackautomaat in september met ver-

rassingen. "Dit doe ik samen met Intertoys," zegt Vincent. "Wij zijn trouwens de enige cafetaria in Doetinchem die nog een automatiek heeft. Vanwege het jubileum gaan we naast de actie voor de kinderen

het aanbod elke dag wisselen, zodat het verrassend blijft. Van frikandellen en croquetten tot snacks, een zakje chips of fruit."

### **Fijne samenwerking**

Dit jaar hebben Vincent en Helma in september dubbel gezaaid: 45 jaar Snackplus Doetinchem en 35 jaar getrouwd. Hoewel Vincent inmiddels 62 is, werkt hij nog elke dag met plezier en probeert hij regelmatig

nieuwe dingen. "De opmerking 'Ik zal mijn tijd wel uitzitten' is aan mij niet besteed," zegt Vincent. "Ik

probeer altijd iets nieuws." Ook Helma heeft het nog steeds erg naar de zin bij Snackplus. Dat het na al die jaren samenwerken nog steeds goed gaat, komt mede omdat ze beiden hun eigen kwaliteiten benutten. Ze

lopen elkaar niet in de weg. Helma is veel 'achterin' bezig met het snijden en verwerken van verse produc-

ten waarmee ze soep, (vlees)salades, sauzen, hamburgers en gehaktballen maakt. Tevens verzorgt ze de

financiële administratie. Vincent is naar eigen zeggen goed in in- en verkoop en probeert regelmatig nieuwe dingen uit. Niet zonder trots verwijst hij naar hun nieuwe website: [www.snackplusdoetinchem.nl](http://www.snackplusdoetinchem.nl)

Snackplus is inmiddels een van de oudste horecabedrijven in de stad en weet gelukkig in deze corona tijd te overleven. Dankzij de onderscheidende, constante kwaliteit en positieve instelling van Vincent en Helma Gasseling.