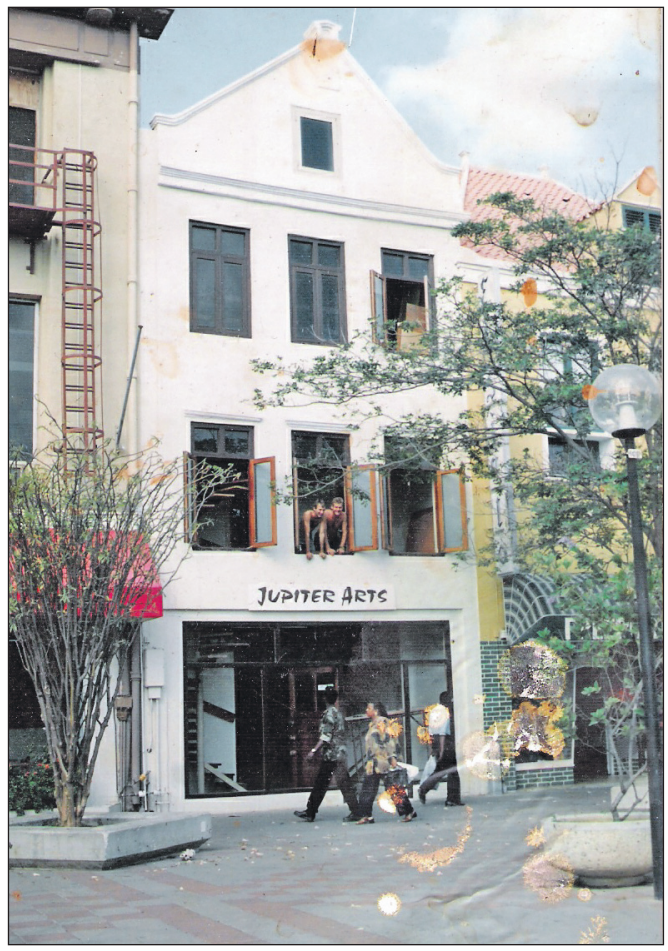
twintig jaar

Koninginnedag werd in de beginjaren van Plein Café al gevierd.



Nadat de vergunningaanvraag voor een eetcafé aan het Gomezplein werd afgekeurd, werkten Wilfred Hendrikse, Jan Peltenburg en Luc van Capelle hun plannen uit in het huidige pand aan het Wilhelminaplein.

staan", somt Van Meel op. Drabbe beaamt dat: ,,Plein Café is echt voor iedereen. Van de hoogste rechter, tot de lokale bevolking en de Nederlandse stagiairs." En dat is ook zo geweest toen Bas Kemna en Niek de Munck Mortier van 2003 tot 2007 aan het roer van de zaak stonden.

Het is overigens niet zo dat het eetcafé helemaal niet kan of mag veranderen. Integendeel zelfs. ,,We zijn altijd bezig met vernieuwingen, maar zoeken daarin steeds naar de juiste balans tussen de nostalgie behouden en meegaan met de tijd", legt Van Meel uit. Zo zijn er nog niet zo lang geleden nieuwe parasols geplaatst op het terras en televisieschermen waarop de weekaanbiedingen en sportwedstrijden worden getoond. ,,We willen natuurlijk wel een restaurant anno 2018 zijn."

In dat kader wordt er nu ook gewerkt aan een nieuwe menukaart. ,,Aangezien mensen steeds bewuster bezig zijn met eten, willen we bijvoorbeeld meer tegemoetkomen aan de wensen van vegetariërs en onze gasten die een glutenvrij dieet volgen", aldus Van Meel. ,,En we willen graag wat meer lokale gerechten op de kaart zetten."

Wie jarig is trakteert

Ondertussen wordt er ook nagedacht over leuke acties om het twintigjarig jubileum van Plein Café Wilhelmina mee te vieren: ,,Want wie jarig is trakteert." Alle gasten krijgen vandaag een cupcake en morgen twintig procent korting op de gehele rekening. Wie in mei ook twintig jaar wordt en dat kan aantonen met een identiteitsbewijs krijgt een gratis cocktail. En op die manier wordt de verjaardag van het eetcafé het hele jaar onder de aandacht gebracht met diverse aanbiedingen en kortingsacties. Die zullen steeds via de televisieschermen en sociale media bekend worden gemaakt.

Met een ijzersterk concept als dat van deze toonaangevende horecazaak in Punda, durft het ondernemersduo nog ver vooruit te kijken. ,,Ja, we gaan voor nog minstens twintig jaar erbij toch?", zegt van Meel grappend tegen zijn compagnon, die daar lachend mee instemt.

Daghap

Plein Café Wilhelmina staat onder meer bekend om de daghappen, die worden verkocht voor 13,50 gulden. In de verjaardagsweek staan de volgende gerechten op het dagmenu:

Ma.:	Zuurkool met worst	Do.:	Varkenshaasspies met friet en salade
Di.:	Krokante kip in zoetzure saus geserveerd met rijst	Vrij.:	Vispotje
		Zat.:	Halve kip met friet en salade
Wo.:	Pasta diavola	Zon.:	Spareribs met friet en salade

Op 30 april 1998, toen nog Koninginnedag, moest en zou Plein Café Wilhelmina de deuren openen.

Als een van de eerste horecazaken op Curaçao, werd groot uitgepakt tijdens het EK en WK voetbal. Deze foto's dateren uit 1998 en 2010.