

Voor 200 Libanese hapjes naar Meza

08 apr 2008

[Share on print start printen](#)



Jad Ghizzaoui van Meza: "Het geeft echt een enorme kick wanneer mensen je eten lekker vinden."

Foto: Maarten van Krimpen

DEN HAAG - "Mensen moeten het gevoel hebben dat ze op vakantie zijn. Ze worden hier hartelijk ontvangen", zegt mevrouw Ghizzaoui. Ghizzaoui is mede-eigenaar van Meza Méditerranée. Meza is een delicatessenwinkel met het beste van de landen rond de Middellandse Zee. De lekkerste hapjes uit landen als Libanon, Griekenland en Spanje zijn in de winkels te koop. Sinds november heeft Meza, naast Mient 677 haar tweede vestiging aan de Weissenbruchstraat 67. Ghizzaoui: "We onderscheiden ons door onze Libanese gerechten, hapjes en wijnen. We zijn echt exclusief in Den Haag." Meza is een echt familiebedrijf. Vader, moeder en twee zoons. Zoon Jad: "Ik werk hier echt met een soort bezieling. Je bent bezig met een eigen product. Wanneer je ziet dat mensen dat lekker vinden geeft dat echt een enorme kick. Een enorme kick en goede motivatie, ook." Jad: "Ons eten is ook allemaal ambachtelijk; onze cateringservice is enorm gewaardeerd bij bedrijven en particulieren." Hun topper? Mevrouw Ghizzaoui: "Onze auberginesalade scoort heel hoog. En de Libanese kip met rijst vindt iedereen ook erg lekker en niet te vergeten de Libanese Tabboulé elke zaterdag." Lekker eten en gastvrijheid, dáár gaat het om. Ghizzaoui: "Naast het eten is de sfeer ook van essentieel belang: je moet als klant niet het gevoel hebben dat je in een supermarkt staat." Meza, Weissenbruchstraat 67, tel. 070-3247871. www.meza.nl