

BOLLE

Tilburgse uitbaters
geven eigen draai
aan verkiezingen

Succes Restaurant Week
gestoeld op armzalige
prijsverlaging

Strijdlustige
Otto Nijenhuis:
'Ik wil die ster terug'



misset

Reed Business

WWW.MISSETHORECA.NL - 58E JAARGANG - 19 FEBRUARI 2010 - NUMMER 0

HORECA



De Roode Schuur plakt viersterrenhotel
aan slim restaurant-zalencentrum

VIER SFEREN ONDER ÉÉN DAK



DE ROODE SCHUUR, NIJKERK

ZALENCENTRUM HERUITGEVONDEN

De Roode Schuur in Nijkerk zoekt nadrukkelijk naar de grenzen van het zalencentrum in 2010. De oplossing: veel sferen, een goed restaurant en daaraan vastgeplakt een viersterrenhotel.

Voor 2010 heeft De Roode Schuur al €720.000,- aan bruiloften in de boeken staan. Op de foto Arjan van de Pol (l), Els Willemse en Shaun Broers.



De houten vloer blijkt een tapijt. Er staat letterlijk een paard in de lobby, met (nota bene) een schemerlamp op zijn hoofd. De receptie heeft een knop waarmee het personeel de tweepersoonsjacuzzi in de bruidssuite alvast kan laten vollopen als het bruidspaar het feest afsluit.

Het is een aantal gimmicks dat de argeloze horecakenner niet moet afleiden van het totaal. Immers, wie vanaf nul een nieuwe invulling moet geven aan een zalencentrum, zou best eens kunnen uitkomen bij De Roode Schuur in Nijkerk. In de regio een bekende trouwlocatie, maar sinds de nieuwbouw en restyling behept met een forse portie ambitie op de zakelijke markt.

De Roode Schuur ligt in de *Bible Belt*, het deel van Nederland dat streng christelijk leeft. Voor de horeca een zegen, want er wordt veel getrouwd. General manager Shaun Broers: „De bruiloften vormen een goed fundament onder de omzet van het bedrijf. Voor 2010 hebben wij er al 120 in de boeken staan en voor 2011 ook al een flink aan-

tal.” Volgens hem kan De Roode Schuur rekenen op een gemiddelde omzet van €6000,- per bruiloft. Op die manier is de eerste €720.000,- in 2010 al binnen, en daar komen dan de omzet van het restaurant en het hotel nog bij.

NIEUW LEVEN

Die basisomzet haalde De Roode Schuur vroeger uit vier zalen en een restaurant. In 2005 namen de huidige eigenaren het over (zie kader pagina 18: De ondernemers). Zij kregen een bouwvergunning voor een (kleinschalig) hotel. Dat was het startschot om ook het zalencentrum nieuw leven in te blazen. Ruwweg gebeurde dat in twee fases. In de eerste fase werd het bestaande complex gerestyled, aansluitend werd een nieuwbouw viersterrenhotel neergezet.

Het hotel, de vier feestzalen, de vergaderzaal en het restaurant werden aan elkaar geknoopt in één concept. Daarvoor werd imagodeskundige en ontwerper Els Willemse (SomethingELS) aangevraagd. Aansluitend bij de regio koos zij voor

een combinatie van landelijke, ambachtelijke en traditionele aspecten. Alles verwijst naar een schuur in de weilanden, maar wel met een vette, trendy knipoog. Zo is er wandbekleding van boomstammetjes, lampenkappen van schapenvacht en een tapijt van veldbloemen, en op het behang in restaurant Meadows vliegen koolmeesjes en puttertjes rond. Alles ademt een tikkeltje vervreemding, gemêleerd met mooie chic. En dan is er natuurlijk dat paard met een lampenkap op zijn hoofd! Els Willemse ontwierp overigens eerder ook het concept voor De Sparrenhorst, nu een NH-hotel.

Nadat alles onder één concept was gebracht, begon in 2009 de bouw van het hotel met 36 kamers en twee bruidssuites. De investering in de bestaande accommodatie en nieuwbouw van het hotel bedraagt zo'n €6 miljoen, inclusief het vastgoed. Dat is een forse som geld. Omgerekend per hotelkamer ruim €150.000,-. Volgens kenners zou een investering van maximaal €100.000,- per kamer meer geëigend zijn voor dit gebied.

PROFIEL

HET BEDRIJF

NAAM	De Roode Schuur
ADRES	Oude Barneveldseweg 98, Nijkerk
TELEFOON	(033) 246 16 02
INTERNET	www.deroodeschuur.nl
TYPE BEDRIJF	zalencentrum, restaurant en hotel
OPEN SINDS	november 2009 (hotel), het complex is aangekocht in 2005 en in 2008 gerestyled
MEDEWERKERS	19 fulltimers en 30 parttimers
INVESTERING	€6 miljoen
OMZET 2010	
(VERWACHT)	€2,5 miljoen



DE ONDERNEMERS

NAMEN	Arjan van de Pol, Peter-Paul Zandbergen en Shaun Broers (general manager)
ACHTERGROND	Van de Pol zit in horecavastgoed en heeft een goedlopend eetcafé in Barneveld (De Gribus). Zandbergen heeft zijn geld verdiend in de vleessector (eigenaar Jan Zandbergen). Zij kopen De Roode Schuur in 2005 uit een faillissement. De kosten lagen te hoog, maar de basisomzet (bruiloften) was er wel, bovendien lag de mogelijkheid van een hotel in het verschiet. De samenwerking met Els Willemse beviel zo goed dat zij inmiddels gedrieën participeren in een nieuw project: een horeca-accommodatie bij het prestigieuze villa- en golfresort Harderwold (bij Harderwijk).

Hoe dan ook, het geld moet worden terugverdiend. Daarvoor is een aantal slimmigheidjes ingebouwd. Zo hebben de vier zalen elk hun eigen sfeer. De ene zaal leent zich goed voor bruiloften, met een fraaie kroonluchter en een rozentapijt aan de wanden. In een aanpalende zaal, De Jachthut, kan 'indoor' worden gebarbecued. Een derde zaal is prima geschikt voor de buurvrouw die vijftig is geworden en een feestje wil geven. Voor de jongeren is er een fraai uitgelichte loungesetting annex swingzaal: The Club.

Alle vier de zalen hebben een eigen entree. Daardoor kan worden geschakeld. Een bruiloft kan zich in één of meerdere zalen afspelen. Ook twee bruiloften tegelijkertijd met gescheiden stromen van feestgangers is mogelijk. Met twee bruidssuites mikt het hotel daar alvast op. Broers: „Bruiloften zijn een behoorlijk crisisbestendige business.”

ZAKELIJK

De zalen legden de basis. Het restaurant Meadows borduurt daarop voort. Het ademt het voorjaar in licht, kleur en materiaalgebruik: het groen van gras, het paars van klaver en het geel van paardenbloemen. Meadows is ook een belangrijke aanzet om die tweede stroom klanten binnen te krijgen: de zakelijke

markt. Broers: „Die bewerken wij heel actief. Iedere laatste donderdag van de maand hebben wij bijvoorbeeld een Business Borrel, met drankjes en hapjes van het huis. Dat trekt snel tegen de honderd man. Mooi meegenomen is dat zij daarna blijven eten. Belangrijker is dat zij de locatie leren kennen.”

Dichtbij de industrieterreinen van Amersfoort en Barneveld ligt ook daar een potentieel aantrek-

kelijke markt. De vergaderzolder - in fraaie blauwe tinten en pal onder het dak - en restaurant Meadows zijn daarvoor de trekkers, maar ook de zalen zijn bijzonder geschikt voor bedrijfspresentaties en -feesten.

Fraai is ook het terras met een gigantische parasol van 14 meter lang en met twee keer 5 meter uitval naar beide kanten. Daarmee wordt het 140 m² tellende terras in één keer overdekt. Het terras trekt bovendien langstreckende toeristen in de zomer. Broers: „Het klompenpad, een wandelroute over boerenland, loopt pal over onze parkeerplaats.”

DE KRACHT VAN DE ROODE SCHUUR

ÉÉN CONCEPT

De Roode Schuur wil het goede van het boerenland uitstralen. Dat komt terug in bouwstijl en inrichting en op de menukaart. Daarop staat bijvoorbeeld het dessert 'Oud-Hollands Snoepgoed': crème brûlée van hopjes, bavaroise van trekdrop en parfait van kaneelkussentjes.

VERRASSING EN ONDERSCHIEDEND VERMOGEN

Het thema mag oubollig lijken, het is wel veilig. En het krijgt een twist. Foto-realistische vloerbedekking: een boerse plankenvloer blijkt een tapijt. Het Niet Storen-bordje in het hotel is een paar klompen dat buiten moet worden gezet, er staat een paard in de gang en een schaap in één van de kamertypes.

OPSCHALEN

De zalen hebben een eigen entree en sfeer. In theorie kunnen dus vier feesten in vier sferen worden gevierd. Bovendien kunnen twee bruiloften tegelijkertijd en separaat plaatsvinden. Het hotel speelt hierop in met twee bruidssuites.

DE BUITENRUIMTE

Het terras is groot en geïntegreerd in de omgeving. Aantrekkelijk voor zakelijke markt en toeristen. Ook de beplanting hoort bij de regio: zo'n 4000 rodo-dendrons. Als die in bloei staan, vormen ze een mooi decor voor bruidsfoto's.

KROON

Het viersterrenhotel is de kroon op dit alles. Het moet onderdak bieden aan bruidsparen met hun feestgangers, maar mikt bewust ook op de markt van zakelijke reizigers. Veel bedrijven in de omgeving hebben De Roode Schuur ontdekt als locatie om hun gasten onder te brengen. Het hotel is niet al te groot: dat maakt niet alleen vullen gemakkelijker, het is ook de intieme tegenhanger van veel 'slaapfabrieken' langs de snelweg, aldus Broers.

De kosten van exploitatie zijn echter relatief hoog bij zo'n klein hotel. De receptiefunctie wordt dan ook vooralsnog in het restaurant vormgegeven. ■