

Het zal je als gastheer maar gebeuren: zo'n veertig gasten in het restaurant, en plotseling breekt de hel los. Dat er geen doden of gewonden zijn gevallen, in de eeuwenoude havezathe, op 14 juli jongstleden, mag een klein wonder heten. Wonderlijk zonder twijfel was het on-Nederlandse natuurgeweld dat ontketend werd; op de nabijgelegen camping vielen twee doden en een zwaargewonde. René en Marja Wijnands hadden gelukkig alleen te maken met materiële schade; drie weken lang waren deze hoteliers en restaurateurs bezig met... welnu, restauratie.

Wij zijn sfeerverkopers

TEKST - JASON VAN DE VELTMAETE



De bestorming van de Bastille, 14 juli 1789: dé Franse feestdag. De storm in Vethuizen-Zeddum: een dag die de mensen in de Achterhoek nog lang zal heugen. Op het grondstuk van havezathe Carpe Diem ging een prachtige graanschuur - uit 1786 (!) - tegen de vlakke; aan de westkant van de boerderij werden elf populieren ontworteld. De eeuwenoude graanschuur was een USP, om maar een moderne term te gebruiken. In dat 'unique selling point' bevonden zich een vergaderruimte en acht hotelkamers. (Toen de storm woedde, waren deze nog niet in gebruik.) De boerderij had ook te lijden: takken die door het dak heensloegen; dakpannen die gevaarlijke projectielen werden... Al met al bedraagt de schade - volgens een eerste schatting - ongeveer een miljoen euro. 'Er was ook veel schade die in eerste instantie niet waarneembaar was,' vertelt René Wijnants. 'Televisies en computers vertoonden storingen die te maken hadden met binnengedrongen water. Het heeft lang geduurd voordat de technici dat weer op orde hadden.'

Maar ja, wat heet lang? Binnen een luttele drie weken wisten René en Marja, dankzij de toegestroomde vrienden, collega's en bekenden, de herstelwerkzaamheden aan de havezathe grotendeels af te ronden. De hotelkamers werden in rap tempo weer verhuurbaar gemaakt. De eerste drie dagen na de storm waren dertig man tegelijkertijd aan het werk. Marja: 'Het was van groot belang dat we heel snel weer konden draaien. We moesten de loop erin zien te houden; het zijn immers de topmaanden. We kregen al annuleringen voor de kerst, omdat men dacht dat we zeker tot die tijd wel dicht zouden zijn.'

Geen 'achterhoek'

Half zeven 's avonds... 'We waren net bezig een groepje mensen van de lounge naar het restaurant te begeleiden,' vertelt René. 'Ik hoorde buiten een paar terrasstoelen omvallen. Toen ik naar buiten stapte om ze recht te gaan zetten, zag ik een soort "muur" van wind en regen op mij af komen. Dat was heel beangstigend.' Marja: 'Vanachter de ramen - die bol gingen staan door de druk - hadden we nog geen drie meter zicht. De binnenramen zijn door het luchtdrukverschil gesprongen; de buitenramen hebben het gehouden. We zijn met de

Wij proberen ons driesterrenpubliek telkens te verrassen

gasten naar het restaurant gevluht, naar het midden van de boerderij. Daar zaten we met zestig mensen: veertig restaurantgasten en twintig hotelgasten. Na de storm hoorden we de hulpdiensten - met traumahelikopters - zich naar de camping spoeden. Die camping bevindt zich op minder dan vierhonderd meter van hier. Allerlei verhalen deden de ronde. Uiteindelijk bleek het noodweer twee levens geëist te hebben. Eén persoon ligt nog in kritieke toestand in het ziekenhuis.'

De rust is teruggekeerd aan de Langeboomsestraat - die nu aanzienlijk minder bomen telt. De gasten stromen weer naar de havezathe in Vethuizen-Zeddum. Gasten die afkomstig zijn uit de hele wereld, want wie denkt dat dit plaatsje in de Achterhoek in 'the middle of nowhere' ligt, vergist zich deerlijk. 'Wij zitten op drie kilometer van de A12 en drie van de A18,' benadrukt Marja. 'Bovendien "in Sichtweite" van de Duitse grens.' René: 'We hebben ook nog eens een industriepark op twee kilometer afstand. Een mooie ontsluiting van

dit gebied dus. Vandaar dat we ook veel gasten uit de zakelijke markt krijgen. Deze oude boerderij heeft voor hen de juiste uitstraling; men kiest steeds meer voor onthaasting, en hier houd je de mensen makkelijker bij elkaar dan in een stad. Toen we begonnen was nog geen 3 procent van de omzet te danken aan de zakelijke gasten; binnen een jaar was dat 45 procent.'

Belangrijke pijler

Het genoemde omzetpercentage mag voor een belangrijk deel op het conto van het restaurant geschreven worden. 'Die ontwikkeling heeft ons wel een beetje verrast,' geeft René toe. 'We zagen direct perspectief voor een hotelfunctie van de boerderij, maar dat het restaurant werkelijk een regionale functie zou krijgen, durfde ik niet te hopen. Zodra we daar een beetje zicht op kregen, zijn we de keuken gaan aanpassen. We hebben een goede chef-kok binnengehaald, hetgeen een fikse investering betekende, maar die heeft zich snel terugbetaald. Het restaurant is echt een belangrijke pijler van ons bedrijf geworden.'

De doelgroep van het restaurant is gemêleerd: zakelijke gasten - voor het merendeel middenkader en hoger management - mengen zich op volstrekt natuurlijke wijze met hotelgasten uit het 'fiets- of wandelsegment', met gastronomen en gastronomen, en met Achterhoekers die zichzelf een feestelijke avond gunnen. Het hotel heeft drie sterren. 'Dat willen we ook zo houden,' zegt Marja. 'Het restaurant mag echter best boven dat hotelniveau uitstijgen. We hebben bijvoorbeeld geen schnitzel op de kaart staan. Wél op de kleine kaart voor de terrassen, overigens. Wij proberen ons driesterrenpubliek telkens te verrassen; dat doen we met de kwaliteit én de prijsstelling.' De gasten met halfpension krijgen in Carpe Diem een aantrekkelijk viergangenmenu. 'Eigenlijk rekenen we daar te weinig voor,' aldus Marja. 'Maar dat menu is een vast gegeven waar de chef-kok een



CARPE DIEM

Kamers: 10. Door de storm zijn 8 kamers verloren gegaan.

Deze worden herbouwd.

Restaurant: 70 à 80 couverts.

Vergaderruimte: 2x

Kaart: vijf voorgerechten (8,25 - 9,25); twee soepen; tien hoofdgerechten (19,25 - 23,50); vijf desserts.

Menu's: drie gangen 39,50; vier gangen 49,50; vijf gangen 54,50.

De verhouding logies staat tot f&b is ongeveer 30 : 70.

HOTELRESTAURANT

beetje mee kan spelen; wat hij niet gebruikt voor de restaurantgasten, kan mooi in dat menu. Dat samenspel zorgt ervoor dat we de prijs laag kunnen houden. Qua marge hebben we - voor wat betreft de dinerprijs - ingeleverd op de hotelkamers, maar het verkoopt prima, en dat maakt veel goed.'

Het is trouwens niet zo dat René en Marja er alles aan doen om de hotelgasten zo veel mogelijk 'binnenshuis' te houden. Verre van dat. René: 'Je moet niet proberen om ze elke avond naar het eigen restaurant te lokken; dat is verkeerd. Ook op dat vlak werken we veel samen met collega's. We willen immers de gasten verrassen... Daar hoort ook een maaltijd bij een van de collega's bij.'

Het product

Waar mogelijk maakt de chef-kok gebruik van regionale producten, afkomstig van plaatselijke leveranciers. Soms vindt een echt streekgerecht, zoals balkenbrei, zijn weg naar de kaart. De 'dagelijkse dingen' worden door de groothandel (Sligro) gebracht. Chef-kok Remco Venneman mag zich verheugen in het feit dat veel gasten van Carpe Diem vol vertrouwen kiezen voor het Menu van de Chef. De à la carte eters zijn redelijk avontuurlijk, dus ook bij hen kan hij zijn creativiteit botvieren.

Die creativiteit uit zich overigens niet in doorwrochte gerechten met geassembleerde sauzen en 'tierelantijnen'. Remco Venneman houdt van veritabel koken: de producten moeten zo puur mogelijk tot hun recht komen. Eigenlijk is dat niet helemaal naar de zin van hobbykok

Marja. 'Ik houd juist van sausjes,' moppert zij lachend. 'En ik houd van vegetarisch, terwijl Remco daar weinig affiniteit mee heeft.' René: 'Mij heeft hij overtuigd. Ik kan nu veel meer genieten van het product. Met betrekking tot het koken geven we Remco alle vrijheid.'

Ecologisch en biologisch is niet aan de orde in Carpe Diem, ook al zou de ligging - temidden van weilanden en bossen - anders doen vermoeden. 'We hebben nu eenmaal voor een bepaalde prijsstelling gekozen,' verklaart René. 'Zulke producten zijn gewoon nog te duur.'

Iets heel eigens: De Zingende Obers

We proberen wel zo veel mogelijk direct van de boer te betrekken. En halffabrikaten komen er bij ons niet in.'

De plaatselijke bakker heeft, speciaal voor Carpe Diem, de Vethuizenze Bol uitgevonden, en het restaurant van René en Marja voert zelfs een eigen bier: De Vette.

Toegankelijk

Iets heel eigens van Carpe Diem zijn De Zingende Obers. Jawel, zij (vier jongemannen van het conservatorium) zingen én serveren het diner uit. Een van de jongens is de oudste zoon van René en Marja. Elke eerste woensdag van de maand wordt de sfeer in het



restaurant verlevendigd door dit bandje (dat in het dagelijkse leven Pluto34 heet).

De uitstraling van Carpe Diem heeft wel iets exclusiefs, maar het is René en Marja gelukt om dat 'exclusieve' heel toegankelijk te maken. De restaurantgasten hebben een 'deftig' terras dat duidelijk gescheiden is van het passanten-, dan wel 'kortebroekenterras', maar de sfeer is overal informeel en gezellig.

Het restaurant telt 70 à 80 couverts; in de keuken kunnen ze het op normale dagen met drie man redden (chef-kok, sous-chef en een leerling); in de bediening lopen doorgaans vier personen. Een sommelier is er nog niet. 'We willen wel een vinoloog aantrekken,' zegt René. 'Nu doen we het nog even zelf.'



RENÉ EN MARJA WIJNANDS

Zij komen allebei uit Didam. (Niet ver van Zeddum.) In 2001 begonnen René en Marja van de ene op de andere dag in de hotellerie. Hij werkte in de Zorg; zij in de psychiatrie. 'Ik had een vriend geholpen om een partycentrum op te zetten,' vertelt René. 'Dat inspireerde ons.'

In 2001 namen zij een klein hotel over in Zeddum. René: 'Dat was een eenvoudig toeristenhotelletje; het liep best goed. Omdat wij groentjes waren in de hotellerie, hebben we onmiddellijk contact gezocht met collega's. We hebben echt goed geluisterd naar wat zij ons te vertellen hadden, tot en met welke dranken hard liepen.'

In januari 2009 begonnen René en Marja met de verbouwing van hun nieuwe bedrijf: een voormalige boerderij in Vethuizen-Zeddum. Op 21 mei gingen de deuren open voor de gasten. Nog geen twee maanden later, op 14 juli, werd een deel van hun werk tenietgedaan door een verwoestende storm. In drie weken tijd wisten zij hun hotel en restaurant weer draaiend te krijgen.

Over draaiend gesproken... Ook al hebben René en Marja duidelijk een eigen draai gegeven aan de bedrijfsvoering, toch bezoeken zij nog altijd zo'n tien tot vijftien hotels per jaar.

Marja: 'Gewoon voor de frisse blik. Je kunt veel leren door te ervaren hoe collega's iets aanpakken.'