

HET IS GEEN STRAF OM IN VALUAS VEEL TE VROEG TE VERSCHIJNEN VOOR EEN AFSpraak: DE LIMBURGSE GASTVRIJHEID KRIJGT OP BOURGONDISCHE WIJZE GESTALTE IN ALLE GELEDINGEN VAN DIT FAMILIEBEDRIJF. DE LOGO'S NAAST DE TOEGANGSDEUR LATEN ER GEEN TWIJFEL OVER BESTAAN: HIER STAAT EEN MEESTERKOK IN DE KEUKEN, EN OOK DE ONTVANGST IS OP MICHELIN-NIVEAU. DE BORDJES OP DE PARKEERPLAATS, MET DE IETWAT DREIGENDE TEKST 'HIER IS EEN WEGSLEEPREGELING VAN KRACHT', HOEVEN DAN OOK NIET SERIEUS GENOMEN TE WORDEN. EEN ECHE 'CULI' LAAT ZICH TROUWENS MET GEEN TIEN PAARDEN WEGSLEPEN UIT ZO'N HOTEL.

TEKST - JASON VAN DE VELTMAETE



Hotel Restaurant Brasserie **Valuas**, Venlo

Het wordt op de website even terloops vermeld dat Valuas een Michelinster heeft, maar voor de rest ademen de webpagina's eenvoud en gezelligheid. 'Eenvoud' in de betekenis van toegankelijk en onpretentius, want dat Valuas een viersterrenhotel is met een sterrenrestaurant, kan niet miskend worden zodra de glazen schuifdeuren entree hebben verleend.

Drie jaar tegenwind

Het witte pand aan de Maas staat er al honderd jaar en langer; wellicht is het eenvoudige begin als herberg nog steeds te voelen in de oprechte gastvrijheid. En de locatie (St. Urbanusweg) wekt direct associaties met Vlaamse, dan wel Limburgse gemoedelijkheid. De ouders van de huidige uitbaters Eric en Marcel Swaghoven hebben Valuas (die naam bestond al) in

1980 overgenomen; zij bouwden hotelkamers bij de oudtijdse herberg. In 1999 namen beide zoons de zaak over. Eric en Marcel zijn binnen het bedrijf opgegroeid. 'Na onze opleiding in Zwolle (middelbare hotelschool) wilden wij eigenlijk eerst ergens anders gaan werken', vertelt Eric, 'maar toen onze moeder overleden was en het bedrijf ook nog eens tweemaal geleden had door hoge waterstanden, had mijn vader er geen zin meer in. Wij zijn toen vervroegd huiswaarts gekeerd. Marcel was 26, ik 27.' Eric heeft nog wel belangrijke ervaring opgedaan in De Hoefslag (Bosch en Duin), ten tijde van Paul Fagel, maar het gezegde 'voor de leeuwen gegooid' is niet misplaatst. 'Het was niet direct een succesverhaal,' bekent hij. 'Destijds was er - net als nu - een recessie aan de gang, en we hadden niets aan financiële reserves kunnen opbouwen. Bovendien moesten de gasten van Valuas wennen aan die twee jonge mensen met hun andere

Hoogdrempelig gecombineerd met laagdrempelig. Toen werd het een succes

aanpak. De eerste drie jaren waren eigenlijk zeer vervelend. Hoe we de crisis aangepakt hebben? Gewoon keihard werken, verstand op nul en gewoon doorstampen. De eerste tijd probeerden we op de reeds ingeslagen koers verder te gaan, maar na ruim twee jaar zeiden we tegen elkaar: "Dit gaat zo niet goed." We hebben toen alles rigoureuus veranderd. We zijn gestopt met de vergaderaccommodatie, want overal verzezen vergader- en congrescentra; daar konden wij niet tegenop. We hebben goed gekeken naar waar wij wél goed in zijn. Dat leidde tot de keuze voor een hoogdrempelig culinair aanbod in ons restaurant, gecombineerd met een laagdrempelig aanbod - wel van goede kwaliteit - in de brasserie. Pas toen werd het een succes.' Over een doelgroep heeft geen van beide broers zich destijds het hoofd gebroken. 'Iedereen eigenlijk,' luidt Eric's omschrijving. 'We hebben de uitstraling behouden die bij de zakenwereld hoort;

ook nu nog valt het merendeel van onze hotelgasten in de categorie zakelijk. Behalve de "Pieterpadgangers" hebben we weinig toeristische gasten. Overigens krijgen we wel steeds meer Duitse en Belgische gasten die hier komen eten. Culinair toerisme dus.'

Herstel

Valuas bevindt zich op een kwartier lopen van het centrum van Venlo, maar dankzij de Michelinster die vier jaar geleden werd toegekend, is het restaurant allerminst afhankelijk van de lokale markt. Een brede doelgroep dus, met deels een duur product... Hoe crisisbestendig is die formule anno 2009? 'Natuurlijk voelen we de recessie', antwoordt Eric, 'maar gelukkig hebben we drie geweldige jaren achter de rug, dus we kunnen een stootje hebben. Het hotel zakte de eerste twee maanden van dit jaar als een pudding in elkaar: in februari zo'n 35 procent minder. De boekingen zijn echter weer aangetrokken; het gaat nu redelijk goed. De businessgasten vielen plotseling weg, en die leemte konden we niet opvullen met leisuurgasten. Over het geheel genomen gaat het nu zo'n 10 procent minder dan vorig jaar. Ook al is het aantal gasten niet veel minder, het bestedingspatroon is wel veranderd. En we missen de grote partijen.'

De Duitse grens ligt op 500 meter; Düsseldorf op twintig minuten. Langs de St. Urbanusweg staan bordjes met een pijl en de exclusieve vermelding 'Duitsland'. Nóg dichterbij vinden we het Wilhelminapark, waar de statige huizen ongetwijfeld eigendom zijn van trouwe Valuas-gasten. 'Value for money' zal hun motto zijn, hoewel echte Venlonaren niet aan uitheemse uitdrukkingen zullen denken bij het horen van de naam Valuas. Even ver terug in de tijd. In het jaar 1343 kreeg Venlo stadsrechten, maar van bewoning was al sprake ten tijde van de Romeinen. Valuas was - volgens de overlevering - een legeraanvoerder van de Germaanse stam der Bructeren; in 96 n.C vluchtte hij, na een verloren veldslag met de Chamaven, naar een vruchtbaar stuk grond aan de Maas, waar hij in een bos nabij een moeras Venlo stichtte. Tot zover deze (waarschijnlijk) aetiologische mythe.



Nadat omstreeks 1740 de bisschop van Roermond verboden had om de reuzenpoppen van Goliath (en zijn vrouw) in de Venlose processies mee te laten lopen, werd Goliath omgetoverd tot de legendarische Valuas, getrouwd met ene Guntrud.

Afgezien van deze link met de ontstaansgeschiedenis van Venlo; wat is de eigenheid van dit bedrijf? 'Totale gastvrijheid,' antwoordt Eric onmiddellijk. 'Wij streven er echt naar dat iedereen hier met plezier vertoeft en vervolgens met een voldaan gevoel naar buiten gaat. Het verblijf van elke gast moet optimaal zijn, ook al eet hij enkel een broodje kroket in de brasserie.' - Nu zijn dat niet zomaar kroketten...

Over een doelgroep hebben we nooit nagedacht

De Valuas-kroket is een begrip. 'Die kroket hebben we al een jaar of vijf', vertelt Eric, 'maar de vraag begint nu zo groot te worden, dat we bezig zijn met een eigen pand voor de productie en verkoop.' En de meesterkok geeft zonder een spoor van gêne toe: 'Ik ben dol op kroketten.' Dat hij in eerste instantie de Valuas-kroket maakte op verzoek van een bevriende cafetariahouder, onderschrijft nogmaals het pretentieloze karakter van dit familiebedrijf en de chef-kok. Terloops vermeldt Eric nog even: 'Marcel en ik hebben nóg een onderneming: een wijnimportbedrijf.' (The Winecompanions) Ook dat zit dus goed.

Geloofwaardig blijven

Een concept van totale gastvrijheid is natuurlijk prachtig, maar het vinden van de juiste medewerkers valt niet mee. 'Het is belangrijk dat ze een praatje kunnen maken met de gasten,' aldus Eric. 'De jongens en meiden moeten dus niet alleen sociaal ingesteld zijn, maar ook iets weten van wat zich afspeelt in de wereld. Aan de sociale instelling van de meeste jongeren mankeert veel, vandaag de dag, en over hun kennis kunnen we beter



zwijgen. Daar zou de politiek zich wat drukker om moeten maken; de opleiding van onze jeugd is belangrijker dan het verleggen van de pensioengrens naar 67. Het onderwijs is de basis van onze maatschappij. Als je de jeugd ziet... Ik heb bijna 50 mensen in dienst, en de meeste zijn hartstikke fijne mensen, maar als je ziet wat wij ze nog allemaal moeten bijbrengen nadat ze van school gekomen zijn... We werken graag met jonge mensen; dat houdt het bedrijf jong, maar je moet er flink in investeren qua tijd en energie. Ze krijgen veel te weinig mee. Je kunt overigens geen volwaardige jonge mensen in dienst hebben: pas na zijn dertigste heeft iemand voldoende ervaring en empathie in huis om volwaardig te kunnen functioneren. Maar we verwachten wel degelijk fatsoen, beleefdheid, hoffelijkheid en manieren van ze. Helaas laten alle ambachtelijke opleidingen het afweten.' Valuas moet het van die gastvrijheid en het culinaire niveau hebben. Even afgezien van het terras aan de Maas heeft het hotel qua faciliteiten weinig te bieden: geen sauna, zwembad of





wat dies meer zij. 'Het hotel is gewoon mooi gelegen,' zegt Eric. 'We hebben bovendien comfortabele kamers en je kunt hier erg lekker eten. Voor de rest kan iemand gewoon zijn eigen gang gaan: bijvoorbeeld fietsen in de omgeving. De gemeente Venlo heeft miljoenen geïnvesteerd in de zogenaamde Maascorridor, een groene strook aan de overzijde van de rivier. Eerst is er allemaal industrie gekomen; nu wordt dat weer teruggedraaid.' Dat de inkomsten uit logies (26 bedden) niet opwegen tegen die uit f&b, zal niemand verrassen. Het restaurant heeft ongeveer 70 zitplaatsen, de brasserie 80. Dan nog het terras. Uitbreidingsmogelijkheden voor het hotel zijn er niet. Eric: 'We hebben wel eens nagedacht over een dependance hier in de straat, maar daar zijn we vanaf gestapt. Andere zaken hadden prioriteit. Voor wat betreft de kamerprijzen vind ik niet dat we hoger moeten gaan zitten; het loopt zo lekker. Kijk maar naar de grote steden waar ze de prijzen dumpen; dan ben je toch niet meer geloofwaardig? Daar doen wij niet aan mee; ook niet in het restaurant, want onze prijzen zijn reëel.'

De opleidingen zijn belangrijker dan die pensioengrens

Voor een eenpersoonskamer moet een gast 85 euro neerleggen; een tweepersoonskamer kost 125 euro, of - aan de Maaszijde - 135. Alles inclusief ontbijt en inclusief gemeentelijke heffingen. Het hotel is geopend van maandag tot en met zaterdag. De prijs van een voorgerecht in het restaurant ligt tussen de 35,- en 45,-; een hoofdgerecht tussen 42,50 en 47,50; menu's van 57,50 tot 87,50. De gerechten zijn creatief, doorwrocht en bovenal herkenbaar. Eric kookt hoog op smaak, waarbij het eigen karakter van het product duidelijk prevaleert. Veritabel dus, met producten van hoge kwaliteit. In de keuken zijn twee koks uitsluitend bezig met gerechten voor de brasserie, maar in sommige parties - pâtisserie en koude keuken - worden ook een paar gerechten voor de brasserie bereid. Degene die 'aan de kachel staat', bakt en braadt alles voor zowel het restaurant als de brasserie; dat is Eric

zelf. Dat kan voor zo'n 150 personen zijn. 'We hebben een mooie sport,' zegt hij vrolijk.

Crisis?

Aan outsourcing doen ze niet, in Valuas. Zelfs de housekeeping wordt binnenshuis gehouden; alleen een gedeelte van de was niet. Nog een paar bedrijfsmatige weetjes: de organisatiestructuur is plat, met Eric en Marcel aan het hoofd, daaronder overwegend gelijkheid. De inkoop gebeurt vooral lokaal, en Eric vindt het belangrijk dat daarbij ecologische overwegingen meespelen. Valuas heeft een bescheiden ruimte beschikbaar voor vergaderingen; meestal echter, wordt zo'n vergadering gecombineerd met een lunch of diner. Ook de arrangementen staan doorgaans in het teken van een restaurantbezoek. Eric: 'Zo hebben we "wine & dine-arrangementen", vooral om de wat jongere mensen binnen te krijgen. Andere arrangementen zijn afgestemd op het Pieterpad.'

De eigen website genereert voldoende boekingen, dus Valuas is niet aangesloten bij een keten, groep of samenwerkingsverband. Voor inkoopvoordelen heb je tegenwoordig immers ook geen hoofdkantoor meer nodig. En de crisis? 'Mensen nemen veel te snel het woord crisis in de mond,' stelt Eric. 'Je moet gewoon zorgen voor een goede kwaliteit en fatsoenlijke prijzen. Zelfs als er maar één gast zit, moet je ervoor zorgen dat die tevreden naar huis gaat; dan komen er vanzelf meer. Dat we door een dalletje gaan... Daar ben je toch ondernemer voor?' ■

Valuas

Kamers: 18
 Kamerprijzen: 85,- (1p.); 125,- (2p.)
 Terras aan de Maas
 Restaurant met Michelinster
 Brasserie
 Fietsenverhuur
 Verhouding logies/f&b: ca. 30/70
 Lid van Les Patrons Cuisiniers