

Kita van Bjorn van Dijl: spectaculair design en plafond

Kita in Hendrik Ido Ambacht is het nieuwste restaurant van de Zuid-Hollandse horecatycoon Bjorn van Dijl. 'Hemellichamen aan het plafond, verlichte blauwe agaatsvloer en een 'kneiter' van een bar.' Hieronder de foto's.



Bjorn van Dijl heeft zes horecazaken en een sterke drang om iets anders te doen dan wat er al is. 'Bij Kita uit zich dat in een kosmopolitische ambiance waarbij het plafond één grote eyecatcher is.'

Conceptontwikkeling

Bjorn van Dijl ziet veel van hetzelfde als het gaat om horeca-interieurs. 'Die interieurs lijken wel een fotocollage van elementen uit andere zaken. Daar wil ik ver weg van blijven.' Conceptontwikkeling begint bij deze ondernemer door de volgende vragen te beantwoorden: Wie of wat wil je zijn? Wat wil je uitstralen? Welke doelgroep wil je bereiken? Welke beleving wil je bij de gast overbrengen?

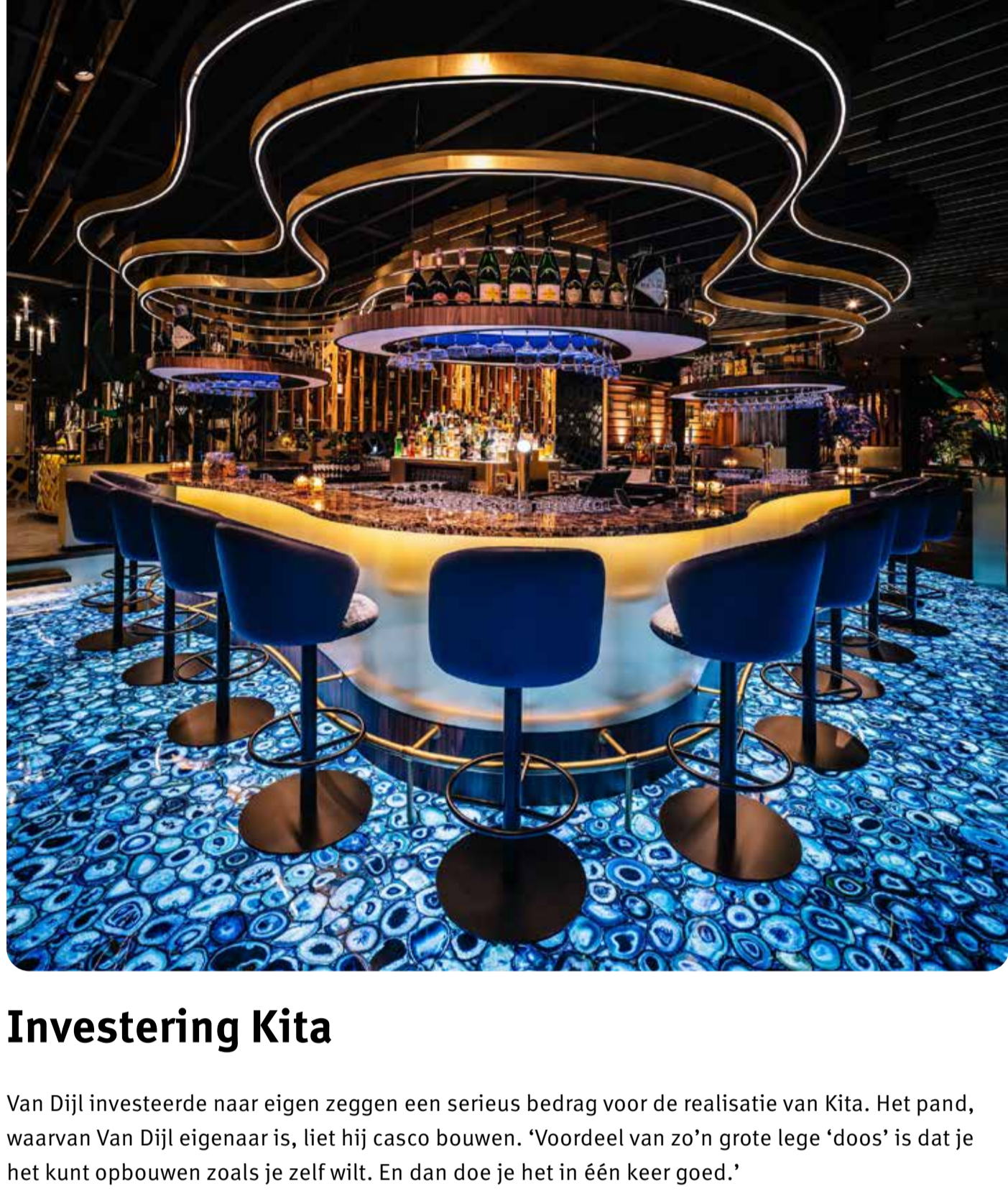
Kita misstaat niet in Dubai of New York

'Kita kreeg de sfeer en uitstraling van een zaak die net zo goed in Dubai, New York of Londen zou kunnen staan. Een zaak waar je bovendien bij binnenkomst een warme deken over je heen krijgt', aldus Van Dijl.



On-Nederlands plafond

Veel aandacht in het ontwerp ging uit naar het plafond. Deze is bijna on-Nederlands. 'Kita's plafond is onderdeel van het interieur en dé eyecatcher van de zaak. Boven de grote bar prijken silhouetten van de organische rondingen van deze bar en verder in het restaurantgedeelte bevinden zich acht opmerkelijke 'hemellichamen' in het plafond. 'In deze organische objecten zitten lampen en een agaatsblauwe plaat. Verder is het plafond bedekt met houten balken die overgaan in roomdividers.'



Investering Kita

Van Dijl investeerde naar eigen zeggen een serieus bedrag voor de realisatie van Kita. Het pand, waarvan Van Dijl eigenaar is, liet hij casco bouwen. 'Voordeel van zo'n grote lege 'doos' is dat je het kunt opbouwen zoals je zelf wilt. En dan doe je het in één keer goed.'

Gast verrassen en boeien

Van Dijl is van mening dat je de gast moet verrassen en boeien. 'Bij Kita word je ontvangen door een gastvrouw en kijk je door een glazen pui de wijnkamer in waar de wijncollectie gekoeld is uitgesteld. Rechts daarvan staat een 'kneiter' van een bar met een heel bijzondere blauwe agaatsvloer. Deze vloer is aan de onderkant belicht, wat een oogstrelend effect geeft. Onderweg naar de toiletten loop je langs enorme raampartijen waardoor je de keuken inkijkt.'

Kita's toiletten

Overall in de zaak gebeurt wat er is en is er iets nieuws te ontdekken', vertelt de ondernemer. Ook de toiletten zijn in stijl. 'Daar vind je materialen als geborsteld goud, behang dat lijkt op mozaïek en bruin emperador marmer.'



Prominente barfunctie

Designer Jeroen Smelee is verantwoordelijk voor de realisatie van het project. Hij werkte samen met Ferry Tabeling van Heineken en interieurbouwer Woodfever. Het meubilair komt van Satelliet, de verlichting van Maretti en het behang van Daisy James. De ontwerpers kregen de opdracht een setting te creëren waarin de barfunctie goed tot zijn recht komt. 'Dat is gelukt. Gasten drinken hier een aperitief of na het diner nog een gin-tonic. Door roomdividers met planten is er privacy bij de bar.' De grote ruimte krijgt verder intimiteit door verschillende hoekjes die zijn afgeschermd of door ronde zitjes, afgewisseld door een slingerbank met tafels en stoelen. Door deze verscheidenheid aan zitjes ontstaan verschillende sferen. Het kleurenpalet bruin, groen, goud en blauw dat in de hele zaak is doorgetrokken zorgt voor rust.



Menukaart van Kita

Kita opende op 1 februari 2023. Het is de Japanse vertaling voor 'Noord' en is vernoemd naar de rivier de Noord die langs het terras stroomt. Van Dijl: 'Een plek waar gasten een middag of avond uit zijn. Als je er eenmaal bent, hoef je niet meer weg.' Op de menukaart staan internationale gerechten. 'Met de naam Kita geven we al prijs dat we ook geïnspireerd zijn door de Japanse keuken. Veel gerechten worden geserveerd om met elkaar te delen.' Het keukenteam staat onder leiding van Barry van Wilgenburg (executive chef en managing partner) en Rob Werkhoven (chef de cuisine).



v.l.n.r. Bjorn van Dijl, Natascha Lansbergen, Barry van Wilgenburg tijdens de opening van Restaurant Kita

Bjorn van Dijl

Van Dijl is eigenaar van horecagroep Willaerts Group, waar ook Le Barrage in Alblassterdam en Urban Streetfood Bar in Papendrecht, Grand cafe Willaerts in papendrecht, Il Mercato Ambacht en Il Mercato Papendrecht onder vallen.

Cijfers Kita

- 650 vierkante meter is de totale oppervlakte van Kita.
- 230 zitplaatsen binnen. Daarnaast op het terras nog eens 240 plekken, bestaande uit ronde booths, dinertafels en een loungehoekje voor een borrel.
- 120 centimeter doorsnede hebben de ronde tafels in plaats van het standaardformaat van 90 cm. 'Met shired dining heb je meer ruimte op tafel nodig. Dit grotere formaat biedt meer comfort.'
- 2 zaken van Van Dijl in het nieuwe pand: Kita en Il Mercato
- 8 'hemellichamen' sieren het plafond

Beeld: Peter Baas

WILLY JOOSTEN