

PROEF! HOSPITALITY

MAGAZINE OVER GASTVRIJHEID EN INTERIEUR ■ VOORJAAR 2023 ■ #17

In deze editie

Thema

Sensory

Seen in...

Stockholm &
Milaan

Concept in beeld

Grace Rotterdam

Hotspot

Soirée Velp

EN OOK:

- **Metamorfose:** ss Rotterdam
- **Mijn Stek:** Marco van Basten & Frank Rijkaard, Bar Basta
- **De Ondernemer:** Bjorn van Dijl, Willaerts Group
- **Hospitality in office:** Kühne+Heitz

BRAND
NEW
COLLECTION
2023

'HET OVERTREFFEN VAN DE VERWACHTING, DAAR DRAAIT ALLES OM'

BJORN VAN DIJL EN ZIJN PARTNER NATASCHA LANSBERGEN RICHTEN ZICH MET HUN RESTAURANTS VOLLEDIG OP DE DRECHTSTEDEN. EN MET SUCCES. DE WILLAERTS GROUP FLOREERT, EN MET LAATSTE AANWINST KITA IN HENDRIK IDO AMBACHT OVERTREFFEN ZE ALLE VERWACHTINGEN.

Tekst: Renske Schriemer | Fotografie: Fred Sonnega & Peter Baas

BJORN VAN DIJL - WILLAERTS GROUP

HORECAKONING VAN DE DRECHTSTEDEN



De rotonde op het bedrijventerrein in Hendrik Ido Ambacht verraadde nog niets van de verrassing die daar sinds februari van dit jaar na de afslag wacht. Eenmaal binnen bij Restaurant Kita, met direct na de entree 'de dikke wijkkamer' met zicht op veelbelovende en exclusieve flessen, ontvouwt zich het spektakel: een warme en luxe culinaire jungle waarin je ogen en oren tekort komt. En neus, uiteraard, want ook aan sfeerverhogende huisparfums is gedacht. De centraal geplaatste golvende bar met bruin marmeren blad geeft zicht op hoge en lage zitjes die zich organisch in de ruimte lijken te nestelen. Golvende halfhoge scheidingswanden - gevuld met weelderig groen - zorgen voor een intieme sfeer zonder het zicht op de zaak te verliezen. Overdag is er het spectaculaire schouwspel van het water buiten, vanaf donderdagavond vertier met een 'dj after dinner'. Het indrukwekkende menu van chef Barry van Wilgenburg - modern Japans met een twist - maakt de beleving compleet. En dat is ook precies de bedoeling, stelt ondernemer Bjorn van Dijl. De verwachting waarmaken is het minste wat je moet doen in de horeca, is zijn stellige overtuiging. Beter nog overtref je die, elke dag opnieuw.

1999 - Crazy Pianos

De verwachting overtreffen, doet Van Dijl al sinds eind jaren negentig. Samen met een compagnon startte hij iets nieuws in Nederland: Crazy Pianos, toptertainment met twee piano's in de zaak, en muzikanten die de pannen van het dak spelen. "Ik had het concept in Amerika gezien", vertelt de ondernemer. "Toen we in 1999 met Crazy Pianos uitbreidden van Rotterdam naar de Scheveningse boulevard, was het raak." Live muziek, de beste artiesten, lekker eten, en dat aan zee. Crazy Pianos was een hit, en trok mensen uit het hele land. Een bijzondere tijd, waarin hij ook zijn Natascha leerde kennen. "Ik was mondhygiënist, maar twijfelde of dat was wat ik wilde", vertelt ze. "In het weekend werkte ik bij Crazy Pianos en had ik enorme lol", vertelt ze. Toen zij en Bjorn een relatie kregen, stapte ze over naar McDonald's om daar een tijdje in de organisatie te werken. Maar het bloed kroop waar het niet gaan kon, en Natascha keerde terug naar Crazy Pianos. Bjorn: "Vanaf dat moment zijn we het echt samen gaan doen, als een team." En dat was fijn, want het was een super dynamische tijd, blikt Van Dijl terug. Er volgden vestigingen in het buitenland: Barcelona, Miami. "Een fantastische ervaring, waar ik enorm van heb geleerd. Drie jaar lang reisde ik elke week van Barcelona naar Miami." Uiteindelijk bleken de afstand, én het cultuurverschil, op te breken.

2009 - Terug naar Papendrecht: Grand Café Willaerts

Op het moment dat Van Dijl en Lansbergen hun buitenlandse avontuur afsloten, doken nieuwe kansen op. In 2009 kwam Café

"Live muziek, de beste artiesten, lekker eten, en dat aan zee. **Crazy Pianos was een hit**, en trok mensen uit het hele land"

Willaerts te koop, een zaak in Bjorns geboortestad Papendrecht. "Ik ben er geboren en getogen, maar had er nooit meer gewoond. Toen Willaerts te koop kwam, voelde ik dat ik er weer iets leuks van wilde maken." Het was de eerste zaak in de Drechtsteden, maar niet voor lang. Binnen een jaar had het stel met hun Willaerts Group nog een zaak in Papendrecht: Il Mercato, Italiaans maar dan anders. "In Amerika had ik fantastische Italiaanse keukens leren kennen, vol passie en fantasie, de standaard pizza en pasta voorbij. Dat wilde ik ook, in een mooie sfeer. Het is altijd de kunst om gasten te verrassen, daar draait alles om in de horeca. De verwachting waarmaken is mooi, maar met overtreffen zorg je dat ze terug komen." Zeker als het om een nieuwe zaak gaat, weet het stel, maar

Kita Hendrik Ido Ambacht



WIE IS DE WILLAERTS GROUP?

De Willaerts Group is genoemd naar Willaerts, de eerste zaak die Bjorn van Dijl en Natascha Lanshagen overnamen in de Drechtsteden. Na het Grand Café in Papendrecht volgden nog meer zaken in de regio: Il Mercato aan de markt in Papendrecht, Strada del Vino, Crimpert Salm en Bistro Twee33 in Dordrecht, Le Barrage in Alblasserdam en de Urban Streetfood Bar in Papendrecht. Bjorn van Dijl werd in 2016/2017 uitgeroepen tot meest markante ondernemer van Zuid-Holland door Koninklijke Horeca Nederland. Het ondernemersstel verkocht een paar jaar geleden Crazy Planos in Scheveningen en de Rotterdamse zaken, om zich helemaal te richten op de Drechtsteden. Ze betaalden hun leergeld in grote, internationale steden en vinden hun goud nu lokaal. En daarmee is Bjorn van Dijl terug bij zijn roots. Hij is geboren en getogen in Papendrecht, waar zijn vader een drogisterij had. Ook Natasha's vader werkte voor zichzelf, als timmerman. Na een militaire opleiding belandde Van Dijl in de jaren negentig bij McDonald's, in de weekenden draaide hij als dj. Crazy Planos was zijn eerste eigen zaak en met de opening in Scheveningen een succes dat bijna twintig jaar zou duren. Daar leerde hij ook zijn partner Natascha kennen, die er werkte in de weekenden naast haar baan als mondhygiënist. Na een korte periode als HR manager bij McDonald's stapte zij in de zaak, waar ze zich graag richt op personeelszaken en haar goede gevoel voor concepten en interieur inzet. Hun dochters krijgen het vak met de paplepel mee. "Wij ademen horeca", stelt Natascha. "Bjorn's oudste dochter werkt inmiddels in de zaak, onze kleine meisjes zijn echte fijnproevers, die kun je wakker maken voor een bordje pasta vongole."

■ WILLAERTSGROUP.NL

eigenlijk geldt het elke dag in elke zaak. De 'schijf van vier' is daarin hun kompas: vier pilaren die het succes waarmaken, telt Van Dijl op zijn vingers. "Een mooi interieur, goed eten, fijne bediening, en... de rekening. Als het op een van die punten niet matcht, is de balans niet goed en komen mensen niet terug." Maar ze kwamen wel terug, en de Willaerts Group spreidde zich als een olievlek uit. Van wijnbar Strada del Vino in Dordrecht, tot het hippe en exclusieve Le Barrage in Alblasserdam.

2019 - Focus op de Drechtsteden

Het was ongeveer rond de geboorte van hun tweede dochter, memoreert Lansbergen, toen het roer definitief om ging. Het stel heeft twee meisjes, en samen met Bjorn's dochter uit een eerdere relatie, vormen ze een hecht gezin. "Op een gegeven moment ga je nadenken over de toekomst. Het nachtleven is toch ruiger dan het restaurantleven", stelt Van Dijl. De ondernemers besluiten Crazy Planos te verkopen, en zich met de Willaerts Group volledig te richten op de Drechtsteden. "De inspiratie die we zelf graag opdoen in Dubai en Hongkong, vind je nu ook hier. Mensen vinden het fijn dat je niet naar Rotterdam of Amsterdam hoeft te rijden, waar parkeren altijd lastig is, maar in de Drechtsteden terecht kunt. En vergis je niet, samen vormen de Drechtsteden ook een grote stad." Het lukte de ondernemers om tijdens de coronaperiode hun personeel vast te houden, een ambitie waar Lansbergen haar tanden inzette. "Duidelijk zijn, 'nee' is ook een antwoord, is onze stijl. En



Il Mercato Hendrik Ido Ambacht



Urban Streetfood Bar Papendrecht

KITA: KOSMOPOLITISCHE OASE AAN DE NOORD

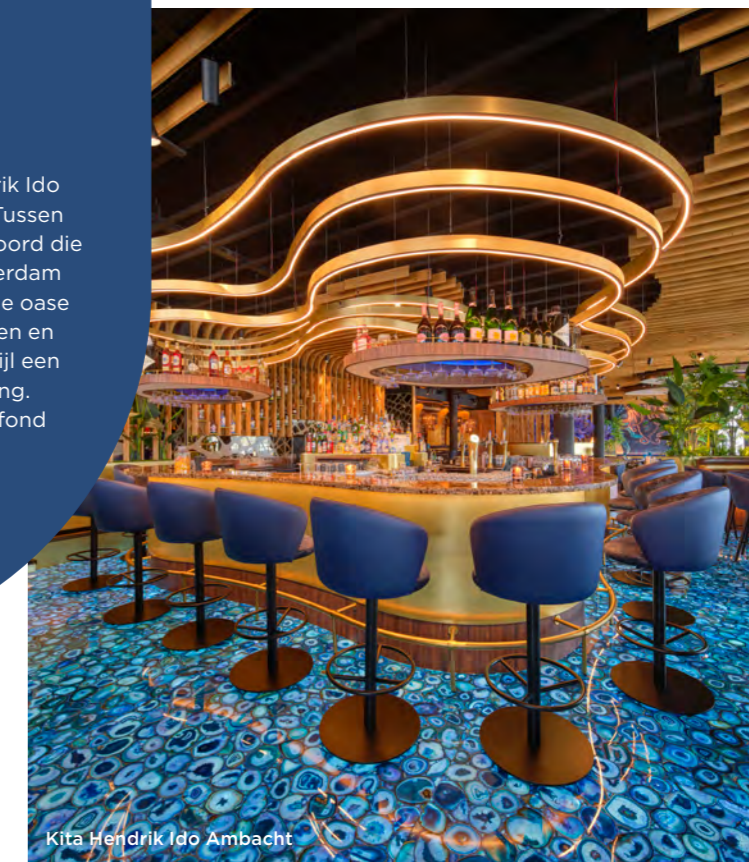
Het is dé verrassing van bedrijventerrein Antoniapolder in Hendrik Ido Ambacht: het in februari van dit jaar geopende restaurant Kita. Tussen de kantoorgebouwen en bedrijfshallen, en direct aan rivier de Noord die de Drechtsteden Hendrik Ido Ambacht, Papendrecht en Alblasserdam van elkaar scheidt, lijkt Kita te zijn geland als een kosmopolitische oase middenin de polder. Samen met zijn partner Natascha Lansbergen en chef / managing partner Barry van Wilgenburg wist Bjorn van Dijl een casco nieuwbouwpand te transformeren tot een beleving pur sang. Met organische vormen, houten wanden die overgaan in een plafond vol golvende verlichting, een spectaculaire verlichte vloer van blauwe agaat, marmer, velours en warme kleuren waan je je met gemak in Dubai of Hongkong. Het interieurontwerp is tot stand gekomen in samenwerking met Ferry Tabeling van Heineken Interior Design.

■ RESTAURANTKITA.NL

vertrouwen geven. Wij proberen altijd de hele mens te zien, houden in de gaten of iemand lekker in zijn vel zit. Thuis, maar ook in zijn vak. Wie dat wilde, deed tijdens de horecasluiting een opleiding", vertelt Lansbergen. Want, zo vinden beiden: "Je personeel is het allerbelangrijkste. Aandacht is de nieuwe luxe, je wilt als gast toch dat je een goede uitleg krijgt bij die bijzondere vis of dat mooie kaasplankje." Die investering betaalde zich na de lockdowns dubbel en dwars terug. "Wij waren op volle sterkte om ertegenaan te kunnen blijven gaan. In 2020 openden we de Urban Streetfood Bar in Papendrecht en in 2022 startten we met de bouw van Kita en Il Mercato, hier in Hendrik Ido Ambacht", vult Van Dijl haar aan. "Wij zijn nooit geholpen door de bank, en dat was knap lastig in de beginjaren. Maar inmiddels is een enorm voordeel. Dat vastgoed is ook onze toekomst. Nu eerst alle hens aan dek bij Kita en Il Mercato aan de Noord."



Bjorn van Dijl



Kita Hendrik Ido Ambacht



Kita Hendrik Ido Ambacht

"Aandacht is de nieuwe luxe, je wilt als gast toch dat je een goede uitleg krijgt bij die bijzondere vis of dat mooie kaasplankje"