

Vlinders in de Buik voor de horeca

Vlinders in de Buik voor de horeca



Liefhebbers van lekker eten, drinken en mooie producten. Dat is wat wij als de Buik, maar zeker ook onze lezers gemeen hebben. Die liefde delen we niet alleen met elkaar, maar juist ook met de horeca. Dat fijne gevoel willen we benadrukken in deze krant van de Buik.

Ja, het digitale platform kiest een keer voor de traditionele manier van communiceren. Dat doen we omdat we alle mogelijke dragers van communicatie aangrijpen om onze boodschap te delen. Waar je online op de Buik al vele mooie verhalen, interviews en tips vond, willen we juist nu extra de schijnwerpers op de Rotterdamse horeca zetten en benadrukken hoe belangrijk zij voor onze stad zijn. Dat doen we aan de hand van gesprekken met mensen die in de horeca werken, maar ook door mensen het woord te geven die het belang van de horeca zien. Aan iedereen vroegen we ook waar ze zelf het liefst komen en geven zij tips. Alleen om die reden is het al leuk om de verhalen in deze krant te lezen.

Deze nieuwe uiting is mede mogelijk gemaakt door het team van de Buik met een aantal nieuwe gezichten. Het zijn Edwin Veekens, Flora Bakker, Naomi Brandwijk, Gijsbregt Brouwer en Hester Bouma (van links naar rechts) die met veel energie en liefde horecaondernemers, chefs, barista's, bartenders, sommeliërs en leveranciers een groot podium willen geven. Een team dat wil verbinden en een volgende stap wil zetten met de Buik.

Oprichter van de Buik, Gijsbregt Brouwer, is trots op deze eerste krant waar wij samen met veel plezier aan hebben gewerkt: "Men is er echt weer aan toe om erop uit te trekken, nieuwe plekken te ontdekken en te lezen wat er speelt in de Rotterdamse foodcultuur. Daarom ben ik dankbaar

voor deze krant, waarin we op een nieuwe manier de mensen achter deze plekken laten zien en aan het woord laten."

Op het online platform van de Buik vind je verhalen over maar liefst 700 restaurants in Rotterdam. Ook is er een Amsterdamse en Utrechtse versie. En zoals je aan het exemplaar dat je nu in handen hebt kunt zien, is er vanaf nu ook een de Buik 'vers van de pers' variant. Hoe fijn is dat? Kun je lekker in je favoriete koffiezaakje met een verse bak koffie door de krant bladeren en lezen over al dat moois dat de foodcultuur van Rotterdam te bieden heeft.

Want dat is echt heel veel. Gijsbregt Brouwer over de diversiteit van de horeca in Rotterdam: "Van fine dining bij François Geurds tot het Turks-Koerdische zaakje Mezze op de Oostzeedijk Beneden. We hebben het allemaal in Rotterdam. Van goede koffie tot uitstekende wijnen. Het gaat juist om het geheel. Dat maakt de horeca in Rotterdam zo bijzonder."

"We zijn altijd heel bescheiden gebleven, maar eigenlijk vervullen we een belangrijke rol. Zowel voor de inwoners van de stad als de horeca zelf. Het komt geregeld voor dat er een stuk over een zaak wordt geschreven en dat vervolgens die zaak drie weken lang ramvol zit. Ik vind dat een prettig signaal. We hebben mensen blij kunnen maken door ze door te verwijzen naar een fijn horeca adres en de horecaondernemer heeft er weer nieuwe gasten bij. Het is een weg die twee kanten opgaat."

Edwin Veekens van Veenman+ slaat deze weg in door aandeelhouder te worden van de Buik: "Ik was al jaren fan van de Buik. De Buik is op de hoogte van de leukste adressen en de laatste horecatrends. Ik weet zeker dat het ons samen lukt om van de Buik een nog groter succes te maken, juist door vast te houden aan de kracht van dit platform."



“Mijn kroonjuwelen zitten niet tussen mijn benen, mijn kroonjuwelen staan op de werkvloer.”

In Den Rustwat

Marcel van Zomerén

“Het staat haaks op mijn karakter. Ik ben een knokker, niet iemand die voor de gemakkelijkste weg kiest. Met pijn in mijn hart heb ik begin september besloten mijn restaurant voortaan een dag extra dicht te houden.”

“Mijn kroonjuwelen zitten niet tussen mijn benen, mijn kroonjuwelen staan op de werkvloer. Wil ik mijn kroonjuwelen behouden, zal ik concessies moeten doen. Zonder personeel ben ik immers nergens. Ik ben niet de enige in de gastronomie die deze afweging heeft of zal moeten maken. Een vierdaagse werkweek is de toekomst.

Begin dit jaar heb ik na 10 jaar bij Michelin bewust mijn Bib Gourmand

(erkenning voor uitstekende prijs-kwaliteit, red.) ingeleverd. Ik vind dat IDRW meer verdient, zonder onbescheiden te willen zijn. We gaan de Orangerie verbouwen zodat je daar voortaan ook à la carte kunt lunchen en dineren. De anderhalve meter houd ik in stand. Straks heb je als gast zowel in het bestaande restaurantgedeelte als in de voormalige Orangerie alle privacy. We zijn momenteel alles aan het finetunen. Door die verdere verfijning, met name in de gerechten, hoop ik dat we met IDRW een Michelinster weten te veroveren.

Na ademen zijn eten en drinken de belangrijkste woorden in ons vocabulaire. Eten kun je op heel veel manieren maar het liefst doen we dat zo goed mogelijk. We verheugen ons allemaal op een etentje buiten de deur, niet dan?”

Marcel krijgt vlinders in de Buik voor...

“Ik ben fan van [Asian Glories](#) (om nostalgische redenen), [FG Food Labs](#) (top-top-top) en [Bar Berta](#) (lekker no-nonsense), en ik draag [Parkheuvel](#) en [Aan de Zweth](#) een warm hart toe. Laatst at ik met mijn team bij [In de keuken van Floris](#), aan de overkant van IDRW. Floris heeft zo'n eigen visie. Heel bijzonder wat hij doet. Voor een boterham met oude kaas rijd ik naar [Jordy's Bakery](#). Zijn brood is niet alleen een transportmiddel voor beleg. Jordy maakt voor IDRW om de zoveel tijd een nieuw brood. Op dit moment serveren we grof speltbrood met maisdecor. Dit brood blijft urenlang krokant.”

De Hemel op Aarde

Awinas Paragh

“In november ben ik tien jaar eigenaar van De Hemel op Aarde. Die hele maand gaan we leuke dingen organiseren voor onze gasten. Binnenkort hoor je wat precies.”

“De Hemel op Aarde is een succes, we zitten nagenoeg altijd vol. En bij succes denk je al snel aan uitbreiding. Een tweede zaak kan ook je valkuil zijn. Ik heb het bij meerdere ondernemers met meerdere zaken mis zien gaan. Als je er niet altijd bent, je kunt jezelf nu eenmaal niet opsplitsen, ligt de kans op aftakeling op de loer. Ik kan beter mijn focus houden op één zaak. Dan weet ik tenminste zeker dat we de kwaliteit van de service en het eten kunnen blijven bieden waarvoor we staan. Ik heb nog altijd vlinders in mijn buik voor de horeca. Het is zo'n mooi vak. Je ontmoet zoveel mensen. Als ondernemer heb je

niemand die boven je staat. Je krijgt van niemand een schouderklopje. Mijn voldoening haal ik uit een tevreden gast. Zoals laatst, een Rotterdammer die verhuisd is naar Antwerpen en speciaal voor De Hemel op Aarde terugrijdt.”

Awinas krijgt vlinders in de Buik voor...

“In het luxe segment ga ik voor [Perceel](#) in Capelle aan den IJssel. Jos Grootsholten kookt zo puur, zo lekker. Hij heeft een eigen kruidentuin. Ik ben al tien jaar fan van Perceel. Voor een gezellige avond met vrienden denk ik als eerste aan [YOLO](#). Ze hebben er een heel mooi terras aan de kade. [Vis op de Dijk](#) is mijn hang-out tijdens de lunch. Goede vis, goede sfeer. Met mijn dochtertje loop ik weleens naar [Doppio](#). Zij gaat mee voor het ijs, ik voor de koffie. Deze koffie wordt gemaakt in een La Marzocco van speciale bonen van John Schot.”



“Het is zo'n mooi vak. Je ontmoet zoveel mensen.”



De Ballentent

René Keehnen

“Het is niet zo dat ik als kind droomde van een carrière in een restaurant. Ik ben de horeca ingerold. Was het anders gelopen, had ik nu een ander vak beoefend. Spijt dat het gegaan is zoals het gegaan is heb ik allerminst. Horeca is een prachtig vak.”

“Je hebt veel vrijheid als horecaondernemer. Ik mag de hele dag met fijne mensen omgaan. Niets leuker dan dat. Ik denk dat een stad als Rotterdam zonder horeca een serieus

probleem heeft. Toeristen en dagjesmensen blijven weg als er geen horeca is. Ik hoef je niet uit te leggen hoeveel inkomsten de gemeente misloopt als het toerisme inzakt.”

René krijgt vlinders in de Buik voor...

“We proberen steeds iets nieuws uit. We eten niet vaak in hetzelfde restaurant. Nerello uitgezonderd. Daar komen we geregeld. Je eet bij Nerello, gelegen op de Oostzeedijk, heerlijk authentiek Italiaans. De eigenaar is een geboren Siciliaan. Zodra de kans zich weer voordoet, gaan wij naar Nerello.”



De Gouden Snor

Francois van Ee

“Als iets duidelijk is geworden de laatste twee jaar is dat horeca onmisbaar is. Beetje slap ouwehoeren aan de bar, dat kan thuis niet. Horeca is dé remedie tegen eenzaamheid. Ik verkoop gezelligheid, en dat doe ik al 27 jaar met veel liefde.”

“Privé is mij dat niet altijd in dank afgenomen. Ik ben er vaker niet dan wel. Grote ambities heb ik niet (‘ik voel me dan wel 46, maar ik ben al 56’). Ik wil vooral De Gouden Snor tot een goed eind brengen.”

Francois krijgt vlinders in de Buik voor...

“Barclay Corner op de Karel Doormanstraat, bij André Nielsen. Of het Zalmhuis, zeker bij mooi weer. Tussen de middag haal ik weleens een broodje bij De Vrienden van de Burgemeester in Zoetermeer. Ik ga vooral naar plekken waarvan ik zeker weet dat ik bekenden tegenkom. Het lekkerst eet ik thuis, tegen het prakkie van mijn vrouw kan niets op. De liefde van de man gaat nog altijd door de maag.”

Mangiare en GaleriiAAA

Aggy Kan



“Wat horeca zo bijzonder maakt? Jeetje. Ik verval niet graag in clichés. Na 17 jaar, Mangiare ging op 20 juli 2004 open, vind ik die dynamiek nog steeds écht leuk. Van een avondje lekker stampen en het sluitdrankje na zo’n avondje kan ik intens genieten.”

“Ik ben verre van ingewikkeld. Verwar dat echter niet met gangbaar want daar houd ik dan weer niet van. Ik mag het misschien niet hardop zeggen maar ik vind eigenlijk dat de horeca in het algemeen iets minder mainstream zou moeten willen zijn dan nu het geval is.”

Aggy krijgt vlinders in de Buik voor...

“De Pijp, daar moet je minimaal één keer in je leven zijn geweest. Ik kwam daar al met mijn opa. Nadien is er niets veranderd. Die hele ambiance, die lichte arrogantie, geweldig! Van De Pijp bestaat geen tweede. De Pijp is een unieke ervaring. Tosca vind ik tof, La Cabane de Fabian vind

ik tof. En bakkertje Degenkamp in Schiebroek. Ze zijn daar nog van de oude stempel, begeistert door het bakkersvak. Degenkamp heeft heerlijke hagelslag.”

“Ik ben verre van ingewikkeld. Verwar dat echter niet met gangbaar want daar houd ik dan weer niet van.”

Rijntje

Fleur Visser

“Een tweede Rijntje ligt niet in de lijn der verwachting. Ik loop in mijn hoofd rond met nieuwe ideeën. Of die ideeën ooit tot uitvoer worden gebracht, ik durf het je niet te zeggen. Op korte termijn is daar zeker geen sprake van.”

“Voorlopig ga ik lekker door met Rijntje, met dat wat ik het leukst vind om te doen. Horeca is mijn leven. Zowel om erin te werken als erin te vertoeven. Ik word blij van lekker eten en drinken. Daar ben ik door de lockdowns opnieuw achtergekomen. Horeca staat voor mij voor gezelligheid.”

Fleur krijgt vlinders in de Buik voor...

“Ik houd van kleine, gezellige zaakjes. Bar Berta bij de Veerhaven, De Matroos en het Meisje op Katendrecht. Een leuk lunchadres is De Viskantine tegenover De Machinist. Voor een lekker belegd broodje moet je bij Guliano op de Meent zijn. Ik neem altijd die met rosbief. Borrelen doe ik nog altijd het liefst bij Wijnbar Janssen & Van Dijk. Ik heb daar 8,5 jaar met veel plezier gewerkt. Niet te vergeten: Vicini in Kralingen. Mijn dochter zit vlakbij deze osteria op school. Nadat ik haar heb weggebracht, lees ik daar de krant onder het genot van een goede kop koffie.”



Chez Jan

Juanita Hoepel

“Horeca is je ergens thuis voelen zonder thuis te zijn. Met liefde zorgen voor de ander, dat is horeca of althans zo hoort horeca te zijn.”

“Horeca is voor ons momenteel hard hollen. We krijgen zoveel aanvragen dat we soms zelfs nee moeten verkopen. We zijn blij dat mensen ons weer weten te vinden. Het is aan ons Chez Jan als merk nog verder op de kaart te zetten. Dat we de ‘number 1 on a bun’ zijn, dat gaan we de komende tijd duidelijk maken.”

Juanita krijgt vlinders in de Buik voor...

“Ik zat laatst op het terras van wijnbar FOK, aan de Willem Buytewechstraat, vlakbij Delfshaven. Zo’n heerlijk, no-nonsense plekje waar het jonge personeel onwijs veel wist te vertellen over leuke wijnen, vergelijkbaar met een sommelier in een toprestaurant. Het allerliefst eet ik bij Bistrot du Bac op Katendrecht. Joost van de Braak, de eigenaar, geeft mij een heel welkom gevoel. Hij zorgt echt voor me. Ik ga uit eten om ontzorgd te worden. Hij begrijpt dat als geen ander. Bistrot du Bac doet mij aan Parijs denken. Laat Parijs nou net mijn favoriete stad zijn.”

Zeezout*

Patrick ‘t Hart



“Het kan niet gekker. 2021 is een debiel jaar, een beetje onwerkelijk zelfs. Een Michelinster, na zo’n lange tijd, het hoogste cijfer in de restaurantrubriek De Gouden Pollepel van het AD Rotterdams Dagblad.”

“Onze bezettingsgraad is momenteel 99,9 procent. Diners zaten bij ons altijd al wel vol maar tegenwoordig zijn ook alle lunchtafels bezet. Ik ben, denk ik, niet in staat om het op een andere manier te doen dan dat ik nu doe. Ik ben meer kok dan ondernemer. Dus ik blijf lekker doorgaan met waarmee ik bezig ben. Horeca is volgens mij pure ontspanning. Als alles klopt, kan een restaurantbezoek zelfs een geluismoment zijn.”

Patrick krijgt vlinders in de Buik voor...

“Te gek vind ik Old Town, een Maleisisch eetcafé aan de Korte Hoogstraat. De dimsums zijn er geweldig. Je eet er aan een gek tafeltje in een ongedwongen sfeer. De prijs-kwaliteitsverhouding is absurd. Ik kom ook graag bij Mood op de Wilhelminapier. Niet om de laatste plaats vanwege IJsbrant Wilbrenninck (chef) en Arjen Slinger (sommelier). Snacken doe ik niet meer. Ik probeer zo gezond mogelijk te leven.”

Prachtig

Chris de Pagter

“Ik denk dat mensen soms niet helemaal doorhebben dat horecaondernemers onwijs sterk en ook kameleons zijn. Niet alleen de mensen met een eigen zaak, maar iedereen die in het vak werkt, gezien wat je dagelijks voor je kiezen krijgt en hoe je daarmee moet dealen.”

“Ik vind het zelf ook moeilijk te beseffen dat ik weer volle bak mag draaien en dat de clubs nog steeds niet volledig open zijn. Hoe ondernemers daarmee omgaan vind ik indrukwekkend en het wordt weleens vergeten. Nu we steeds

meer teruggaan naar ‘normaal’, moet de horeca het allemaal maar invullen. Het wordt vaak als vanzelfsprekend gezien en ik vind dat daar best meer waardering voor mag komen. Je krijgt bijvoorbeeld ook veel de vraag waarom alles nu zo duur is, het wordt allemaal bij ons neergelegd. Maar er zijn gelukkig ook gasten die het wel begrijpen en ik ben superblij om te merken dat mensen de cultuur en sfeer van de horeca hebben gemist. Dat is ook de bevestiging dat wat je doet, je lust en je leven, dat het echt een vak is. Dat is die bos bloemen die wij nodig hadden. En ik hoop dat iedereen, alle consumenten, het komende jaar zonder te mopperen waarom ze hun scan moeten laten zien,

onwijs veel uit eten gaan, gaan drinken, lol hebben en weer van het leven gaan genieten.”

Chris krijgt vlinders in de Buik voor...

“Bar Berta vind ik echt een waanzinnig restaurant en als ik een biertje ga drinken ga ik graag naar Reijngoud of hun Brewpub. ’s Ochtends koffie drinken doe ik bij Man Met Bril en ontbijten bij By Jarmusch. Deze zaken doen het echt op hun eigen manier en hebben een eigen identiteit. Ze gaan een beetje tegen de standaard in en gebruiken altijd goede producten. Ik houd daar van. Verder vind ik Héroïne, IDRW en HMB ook heerlijk om naar toe te gaan!”



Just

Justin Niessen

“Horeca is connectie, een belangrijke schakel tussen mensen. Voor mij is horeca mijn leven. Ik weet niet hoe ik het moet uitleggen. Ik mag in deze fijne wereld mijn hobby uitvoeren.”

“2021 was het jaar van de grote stappen. Samen met Corendon ben ik in The College Hotel in Amsterdam Mondri begonnen, waar wij aan de Caribische keuken een Peruviaanse twist geven en een vergelijkbaar restaurant op Curaçao: Bambu in Madero Ocean Club. Daar blijft het niet bij. Er komt binnen nu en drie maanden nog een vierde restaurant, elders in Nederland, en ik hoop volgend jaar mijn eerste kookboek eindelijk te lanceren. Dat kookboek zit al een tijdje in de pijplijn. Bij een motorongeluk is mijn laptop gecrasht. Ik moet alles opnieuw verzamelen.”

Justin krijgt vlinders in de Buik voor...

“Bij Plein Oost staat Marcel Beijerling aan het roer. Ik ken hem van De Machinist. Alles komt bij Plein Oost uit de Mibrasa. Ik rijd er een blokje voor om. Restaurant Goud van Herman den Blijker en Nick de Kousemaeker past heel erg bij mij. Ik houd van die

bombastische smaken, ik ben net Herman, een Bourgondiër. Vroeger kwam ik geregeld bij de Dr., de geheime cocktailbar. Een aantal van die jongens staat nu bij Goud. Een guilty pleasure is het Kinder Bueno-ijs van De IJssalon. Herkenbaar is Blue Caribbean. Dit sympathieke zaakje, het zijn er twee tegenwoordig, verkoopt exotische snacks en soulfood van mijn geboorte-

eiland: Curaçao. Het wordt mede gerund door de broer van Jandino Asporaat. Waarmee ik compleet uit mijn stekker ga, zijn de botermalse spareribs en jerk chicken van Soul Smokers. Zo goed heb je die nergens. Alles wordt er low-and-slow op de barbecue gegaard, een sensatie! Soul Smokers doet aan take-away en bezorging. Je kunt er helaas niet aanschuiven.”



“Horeca is connectie, een belangrijke schakel tussen mensen. Voor mij is horeca mijn leven.”

Kim Heinen

Rotterdam Partners



Toen Kim Heinen op haar 18de naar Rotterdam kwam voor haar studie Geschiedenis aan de Erasmus Universiteit was het liefde op eerste gezicht. Inmiddels is ze dé gastvrouw van onze havenstad die de internationale pers de pareltjes van Rotterdam laat zien. “De horeca is de levensader van de stad. Het eten, de sfeer en vooral ook de mensen maken Rotterdam tot deze fantastisch mooie stad.”

Tijdens haar studie belandt ze, zoals zovelen, in de horeca. Ook zorgt ze voor vertier in club Vibes als dj en barvrouw. “Ik heb jarenlang in de horeca gewerkt en op die manier zorgde ik voor de feestelijkheid in de stad. Nog steeds voel ik me een gastvrouw voor deze authentieke stad,” vertelt Kim Heinen, International Press Officer Rotterdam Partners.

In de elf jaar tijd dat ze nu voor Rotterdam Partners werkt, heeft ze al meer dan duizend journalisten rondgeleid door deze stad om ervoor te zorgen dat Rotterdam wereldwijd goed om te kaart kwam te staan. En dat deed ze zeker niet geheel onverdienstelijk met prachtige artikelen in onder meer de New York Times en de Lonely Planet. Kim vertelt: “Dat was in de tijd dat zowel het nieuwe Centraal Station, als de Markthal en De Rotterdam opende.”

En dat was even wennen voor het Rotterdam dat niet graag op de borst klopt en zich kenmerkt door het motto ‘niet lullen, maar poetsen.’ Kim: “Maar je blijft niet altijd nieuw, dus die enorme hype rondom de stad

verdween ook wel weer een beetje.” Al lijkt daar misschien weer verandering in te komen met het nieuw te openen Depot waar niemand minder dan chefkok Jim de Jong de scepter gaat zwaaien in het dakrestaurant. “Wie had ooit gedacht dat het Museumpark een culinaire trekpleister zou worden?”, vertelt Kim met een glimlach.

Vanaf 6 november opent dit opvallendste bouwwerk van de Maasstad haar deuren. Een mooi moment voor Kim om weer met een groep internationale journalisten uit te nodigen de stad te bezoeken. “Vooral Duitse journalisten roemen onze stad als het gaat om lef in onze architectuur. We doen het toch maar gewoon even. Met het Depot hebben we er weer een culturele trekpleister bij.”

“Nog steeds voel ik me een gastvrouw voor deze authentieke stad.”

Want Depot Boijmans Van Beuningen is het eerste publiek toegankelijke kunstdepot ter wereld. Het depot staat naast Museum Boijmans Van Beuningen in Museumpark in Rotterdam en is ontworpen door MVRDV. Bezoekers zien het resultaat van 172 jaar verzamelen. Meer dan 151.000 verzamelde kunstwerken opgeslagen bij elkaar. Een mooie trekpleister om internationale pers te enthousiasmeren weer eens een bezoek te brengen aan de havenstad. Kim: “In november kan ik eindelijk weer met de pers de stad induiken.”

Waar ze dan heen gaat? “Onder meer naar hotels [The Slaak](#) en [Supernova](#). Die waren koud open toen Corona kwam, dus die hebben hun pr-moment gemist, dus die gaan op reprise. Maar ook bijvoorbeeld cocktailbar en restaurant [Botanero](#) op de Hoogstraat, de [Eregalerij](#) van de Nederlandse Fotografie in het Nederlands Fotomuseum en de FENIX Landverhuizersmuseum die in aanbouw is.”

Het moge duidelijk zijn dat Kim *your partner in crime* is als het gaat om de *hidden gems* in de stad. Ze kent ze allemaal en weet precies welke nieuwe zaken hun deuren gaan openen. Maar komt ze er alleen zakelijk of ook privé? “Ik kwam vaak bij Restaurant De Jong (nu gesloten, red.), maar ook bij [Matroos en het Meisje](#). Niet alleen vanwege de geweldige aankleding van de zaak, maar zeker ook door het altijd warme ontvangst van het personeel. Het zijn toch altijd de mensen die de plek maken.”

En om die reden komt ze ook graag bij [Harvest Coffee Brewers](#) in de Glashaven en bij [Kaapse Maria](#) op de Mauritsweg in hartje centrum. “Laatst ben ik bij [Fontein Rooftop](#) geweest en heb daar op aanraden van de maître, witte wijn bij vlees gedronken en dat smaakte echt heel goed. Sowieso is het uitzicht daar over de stad fenomenaal.”

Het is haar werk om op de hoogte te zijn van de nieuwe plekken in de stad, maar als je haar spreekt, hoor je al snel dat het meer is dan werk. Het zit in haar om de stad te promoten, maar dat kan ze niet zonder de stad en haar mensen zelf. “Het is het totaalplaatje. En dan heb ik het nu even over de horeca in de stad. Het eten moet natuurlijk goed zijn, de aankleding, maar ook de sfeer. Ik krijg altijd van de journalisten te horen dat ze zich zo welkom voelen in onze stad.”

Dudok In Het Park



Kaapse Kaap



Bar Berta



De Ballentent



Bistro de Buren



Kwiezien



Parqiet



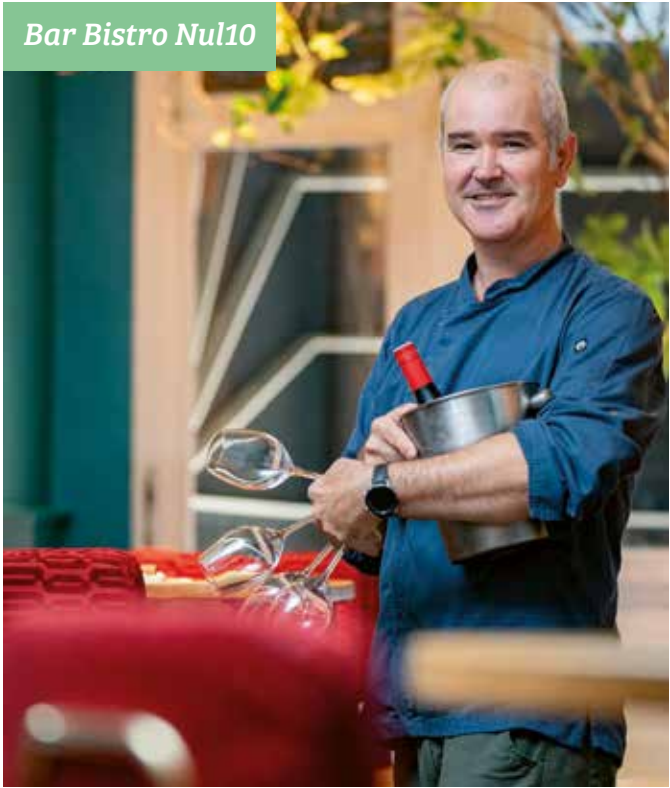
Grand Café-Restaurant Loos



Aqua Asia



Bar Bistro Nul10



Louise Petit Restaurant



Fröbel



HMB Restaurant



Supermercado



Mood Rotterdam





FG Restaurant** en FG Food Labs* François Geurds

“Wat ik de komende tijd in petto heb? In oktober koken we met Mauro Colagreco, de beste chef ter wereld, en zijn team drie opeenvolgende dagen bij FG Restaurant en FG Food Labs. Verheug me enorm op die samenwerking.”

“Onze gasten nog meer laten genieten, dat is mijn belangrijkste ambitie. Ik wil niets liever dan mensen verwennen. Het sociale aspect is wat horeca belangrijk maakt. Horeca is sharing én caring, horeca is mensen samenbrengen. Ik ben blij dat het eindelijk weer mag en kan.”

François krijgt vlinders in de Buik voor...
“Ik ben niet de enige koffiefreak in mijn familie. Mijn achterneef Zjevaun Janga van [Harvest Coffee Brewers](#) is net zo bezeten van goede koffie. Een vrije ochtend begint bij hem. Brood haal ik bij het [Vlaamsch Broodhuys](#) op de Meent, een paar deuren verderop pak ik bij mijn goede vriend Robin van [De IJssalon](#) een bolletje cherry mania. Eten doe ik in het Rotterdam het liefst met mijn vrouwtje of met Herman (den Blijker, red) bij [Asian Glories](#) vanwege de relaxte sfeer én goede gerechten.”

Wild Vleesch Paul van den Hooven



“Horeca is voor mij een bron van inspiratie. Zo deed tijdens een etentje het idee op om een Indiase masala te verwerken in een rookworst. Van die spicy mix kreeg ik van de chef de exacte samenstelling.”

“Ik steek zelf ook zo in elkaar. Laatst kocht iemand bij mij op de markt, Rotterdamse Oogst, spareribs. ‘Je rub is zeker geheim’, dacht hij. Welnee. De ingrediënten heb ik hem diezelfde dag nog geappt.”

Paul krijgt vlinders in de Buik voor...
[Café Marseille](#) staat bij mij bovenaan. De manier van koken van DJ (Derk Jan Wooldrik, red.) spreekt mij aan. Café Marseille ligt op een geweldig punt, je ziet Rotterdam daar in zijn volle glorie. [De Toko](#) in Blijdorp is mijn favoriete afhaaladres. Mijn eerste kennismaking met een internationale keuken was de Indische. Mijn oom was kok op een

zeesleepboot van Smit Tak. Hij had daar nasi leren maken. Zijn nasi is verworven tot een familierecept. Al heb ik dit recept inmiddels behoorlijk verbasterd. Na een strandwandeling strijk ik graag neer bij [Pele Surf Shack](#) in Hoek van Holland. Pele is veganistisch, ik hoef niet per se elke dag vlees. Ik eet vooral gevarieerd.”

“Je rub is zeker geheim. Welnee. De ingrediënten heb ik hem diezelfde dag nog geappt.”



Gym & Gin Kevin Valkhoff

“Horeca is een onmisbare schakel in onze samenleving. Je ziet toch de hunkering? Het kan momenteel niet op, zo druk is het bij Gym & Gin.”

“Ik droom weleens van een leuk eetcafé maar dan een eetcafé waar alles is bereid van topproducten. Ribeye van Rubia Galleaga met een bearnaisesaus en goede frieten, dat werk. Niemand kan in de toekomst kijken, of het daar ooit van komt, ik weet het niet. Je moet naar de markt blijven kijken. In een tijd van grote personeelstekorten, al zijn die bij ons gelukkig aan het wegebben, is een tweede zaak sowieso niet behapbaar.”

Kevin krijgt vlinders in de Buik voor...
“Mijn beste culinaire eetervaring ooit in Rotterdam had ik bij [Fred](#). Zijn langoustines met meloen en kerrie, goddelijk. Alles klopt bij Fred. Een favoriet restaurant heb ik niet. ik houd van variatie, ik wil alles uitproberen. Ik eet daarom zelden ergens twee keer. De kinderen denken er anders over. Zij gaan het liefst naar Herman. Herman (den Blijker, red.) is leuk met kinderen. Ze mogen van hem de keuken in, ze mogen er zelf ijsjes maken. En de tosti’s van [Goud](#) vinden ze hartstikke lekker.”

Marseille

Derk-Jan (DJ) Wooldrik



“De horeca is een plek waar je verhalen kunt vertellen. Er zijn allerlei manieren om dat te doen. Het gaat om verzinnen wat voor eten je serveert of hoe je jezelf presenteert en dat maakt het voor mij het leukste vak wat er bestaat.”

“Kris (mede-eigenaar Kristiaan de Leeuw, red.) en ik hebben Marseille in coronatijd verzonnen en we zijn erg trots op de zaak en de samenwerking. Vanaf het moment dat we open gingen zit het eigenlijk bijna iedere avond vol en het mooiste moet nog komen denk ik. Als je kunt faciliteren dat mensen met plezier naar je zaak komen, straalt dat er vanaf en wordt het onderdeel van het verhaal.”

Derk-Jan krijgt vlinders in de Buik voor...

“Ik houd van traditionele dingen, bijvoorbeeld Tai Wu of een frietje bij de Bram Ladage. Of een haring van de kraam in Crooswijk. Het moet passen bij de plek waar het zit en vooral niet te stijf zijn.”

De Matroos en het Meisje

Ludo Pfaff

“Gasten zaten na de opheffing van de ergste coronamaatregelen in de regen met een dikke winterjas op ons terras te dineren. Ze waren zo blij dat ze eindelijk weer eens mochten, dat ze eindelijk stoom konden afblazen, dat het slechte weer hen niet deerde. Het onderstreept volgens mij het belang van de horeca in de stad.”

Ludo krijgt vlinders in de Buik voor...

“Ik merk dat ik vooral die restaurants leuk vind die dezelfde sfeer ademen als

De Matroos en het Meisje. Mangiare vind ik bijvoorbeeld een fijne plek. Lux is leuk, en Bar Berta is leuk én lekker. Of ik er ook mijn verjaardag zou vieren? Ik ben in april jarig. Weelde, een soort vrijstaat in Rotterdam-West, zou een goede optie zijn voor een verjaardagsfeestje in de openlucht. In de donkere maanden drink ik het liefst een biertje in Café Steijn of bij Bakeliet, deze kroegen zitten allebei op de Nieuwe Binnenweg.

Mijn favoriete afhaaladres is Shaami Huis aan de Schiedamseweg, een Syrisch eethuisje. Ze hebben er geweldige wraps met shoarma. Shoarma 2.0.”



Peppel en Lust

Melvin Oostrum

“De horeca betekent voor mij thuiskomen, ook omdat ik al mijn hele leven in de horeca zit. Of dat nou in mijn eigen zaken is of ergens anders. Het is een ontmoetingsplek, een verlengstuk van de maatschappij en daarom is de horeca zo belangrijk. Je kunt er mensen ontmoeten en leren kennen, maar het is ook een stukje ontspanning en een rustpunt voor velen.”

“Vanuit werk niet gelijk door naar huis, maar nog even ergens een hapje eten en wat drinken. Ook tijdens werk, dat je niet op kantoor luncht maar even de deur uitgaat. Voor veel van onze gasten is de horeca een vaste ontmoetingsplek waar ze kunnen ontspannen.”

Kevin krijgt vlinders in de Buik voor...

“Avondeten doe ik graag bij Spaghetteria op de Pannenkoekstraat of ik ga bij mooi weer lunchen bij Storm in Nesselande. Beide hebben een ongedwongen sfeer. Oh, en La Pizza, daar kom ik ook graag!”

Renske Satijn

Directeur Rotterdam Festivals



Renske Satijn (44) is een geboren en getogen Rotterdammer én een festivalganger pur sang. De rol van directeur van Rotterdam Festivals is haar dan ook op het lijf geschreven. “Zowel de horeca als de festivals in de stad zorgen dat Rotterdam leeft.”

Hoe zou Rotterdam eruit zien zonder bruisende festivals en horeca? Dan is de stad toch echt een stuk minder levendig. Dat hebben we de afgelopen maanden wel kunnen ervaren en dus staat iedereen letterlijk en figuurlijk weer te springen om een dansje te wagen. Zo ook Renske Satijn die met enthousiasme kan delen dat er maar liefst zes festivals en twee sportevenementen verplaatst konden worden van het voorjaar naar dit najaar, zoals Het Vrije Volk Festival en Boothstock.

Ze komt ter wereld op de Bergsingel en groeit op in Rotterdam. Als ze wat ouder is, verhuizen haar ouders geregeld, maar op 19-jarige leeftijd keert ze zelf weer terug naar de havenstad voor haar studie aan de Erasmus Universiteit. “Ik heb altijd op kamers in het hart van de stad gewoond. In mijn studententijd ging ik graag naar Nighttown om te dansen of naar Rotown om popconcerten bij te wonen. Maar ook North Sea Jazz vind ik geweldig. Elke keer als ik naar een festival ga, word ik weer geïnspireerd door wat ik hoor en zie. Al die vrolijke en positieve mensen, het ontmoeten

van verschillende mensen. Dat vind ik het mooie aan festivals en concerten.”

Zelf waagt ze graag een dansje bij Weelde aan de Marconistraat, een vrijstaat waar kunst en muziek centraal staan. Qua horeca tipt ze Indonesische keuken van Toko Jeanny, maar ook het Italiaanse zaakje Da Gianfranco aan de Teldersweg. “De horeca is ontzettend belangrijk voor de stad. Zonder gezellige horeca gaan mensen na het verlaten van een festival de stad uit. Vaak ga je vooraf of na het einde van een festival nog even de stad in om een drankje te doen. Daar vinden de Rotterdamse horeca en Rotterdam Festivals elkaar.”

“Al die vrolijke en positieve mensen, het ontmoeten van verschillende mensen. Dat vind ik het mooie aan festivals en concerten.”

Daarom is ze blij dat de horeca het hoofd boven water wist te houden door onder meer afhaalmaaltijden, zodat je thuis het gevoel van een restaurantbezoek kon beleven. Zelf deden ze dat bij Rotterdam Festivals door de Uitagenda aan te passen naar de Thuisagenda. Wat kun je wel doen in plaats van niet. “We wilden gewoon die stad blijven inspireren. Dat is aardig gelukt, en daar ben ik heel trots op.”

Renske: “De openheid, het snelle schakelen, maar ook vooral het met elkaar samenwerken vind ik mooi in Rotterdam. Zie je een kans dan kun je samen met partners bij elkaar komen om te kijken hoe je die kans met elkaar kunt verzilveren. Natuurlijk is het een hele zakelijke stad, maar wel eentje met een hoge gunfactor voor elkaar. En we zijn niet lui. We hebben meerdere malen moeten knokken om die stad weer op te bouwen.”

Die knokmentaliteit ziet ze ook nu weer tijdens de coronacrisis. Renske: “We hebben nog 8 evenementen door kunnen schuiven die dit najaar nog plaats gaan vinden. Ik heb ontzettend veel respect voor de makers van festivals. Je zal eraan staan; zoveel onzekerheid en dan toch blijven organiseren, petje af. Toen we groen licht kregen, konden we vol gas geven. De kaartjes voor de festivals gaan hartstikke hard. Dat geeft wel aan dat er behoefte is aan festivals.”

Eind oktober staat de NN Marathon Rotterdam en ook het Wildlife Film Festival Rotterdam op de planning. Renske: “Dit filmfestival heeft een nieuw verdienmodel ontdekt tijdens de lockdown. Je kan nu zowel in de bioscoop als thuis naar de geweldige natuurfilms kijken. Dat betekent dat ze veel meer kaarten kunnen verkopen dan voorheen. Dat is een mooi voorbeeld van een innovatie die door de pandemie ontstaan is en de veerkracht van Rotterdam na een crisis laat zien.”



Foodhallen

Chong Chu

“Niet iedereen in de Foodhallen heeft de coronacrisis overleefd. We hebben helaas een paar afvallers onder de standhouders en Bar Pulpo is een eigen restaurant begonnen. Voor Bar Pulpo is de Foodhallen een goede opstart gebleken.”

“We hebben expliciet gewacht met een nieuwe invulling zodat de taart even onder minder exploitanten hoeft te worden verdeeld. We geven hen bewust de kans na een zware periode financieel op adem te komen. Aan het einde van het jaar komt een nieuwe lading aanbieders in de Foodhallen op de Wilhelminapier. Ons uitgangspunt is ongewijzigd: voor ieder wat wils. Zeg nooit, nooit maar een vierde Food-

hallen (behalve Rotterdam heeft ook Amsterdam en Den Haag een indoor food court, red.) zit niet in de pijplijn. Wél herstarten we binnenkort het live-entertainment in de weekenden, op de vrijdag- en zaterdagavonden zal er weer een dj draaien. We zijn volop bezig met het organiseren van leuke borrels en events. De sjeu is eindelijk terug in de stad. Als iets is gebleken de afgelopen periode dan is het wel dat het leven zonder horeca heel saai is.”

Chong krijgt vlinders in de Buik voor...

“Escargots, steak tartare, côte de boeuf, ik ben dol op de betere brasseriekeuken. Denk ik aan de Franse klassiekers, denk ik aan [Louise Petit Restaurant](#) in de Veerhaven. Om de hoek zit [Bar Berta](#), je eet daar superlekker en je zit er heel ongedwongen. Louise en Bar Berta zijn

mijn twee favorieten in Rotterdam. Bij [Tai Wu](#) aan de Mauritsweg eet je de lekkerste dimsum in town. Het is er heel hectisch, een grote kakofonie, het is niet het meest sfeervolle restaurant maar je eet er heel goed. De dimsumrestaurants in Rotterdam zijn helaas aan het uitsterven. Er zijn bijna geen koks meer te vinden die deze techniek beheersen. Een lange werkdag sluit ik graag af met een Paloma in cocktailbar [Botanero](#).”

“We zijn volop bezig met het organiseren van leuke borrels en events.”

Zegro

Algemeen directeur Bülent Sel

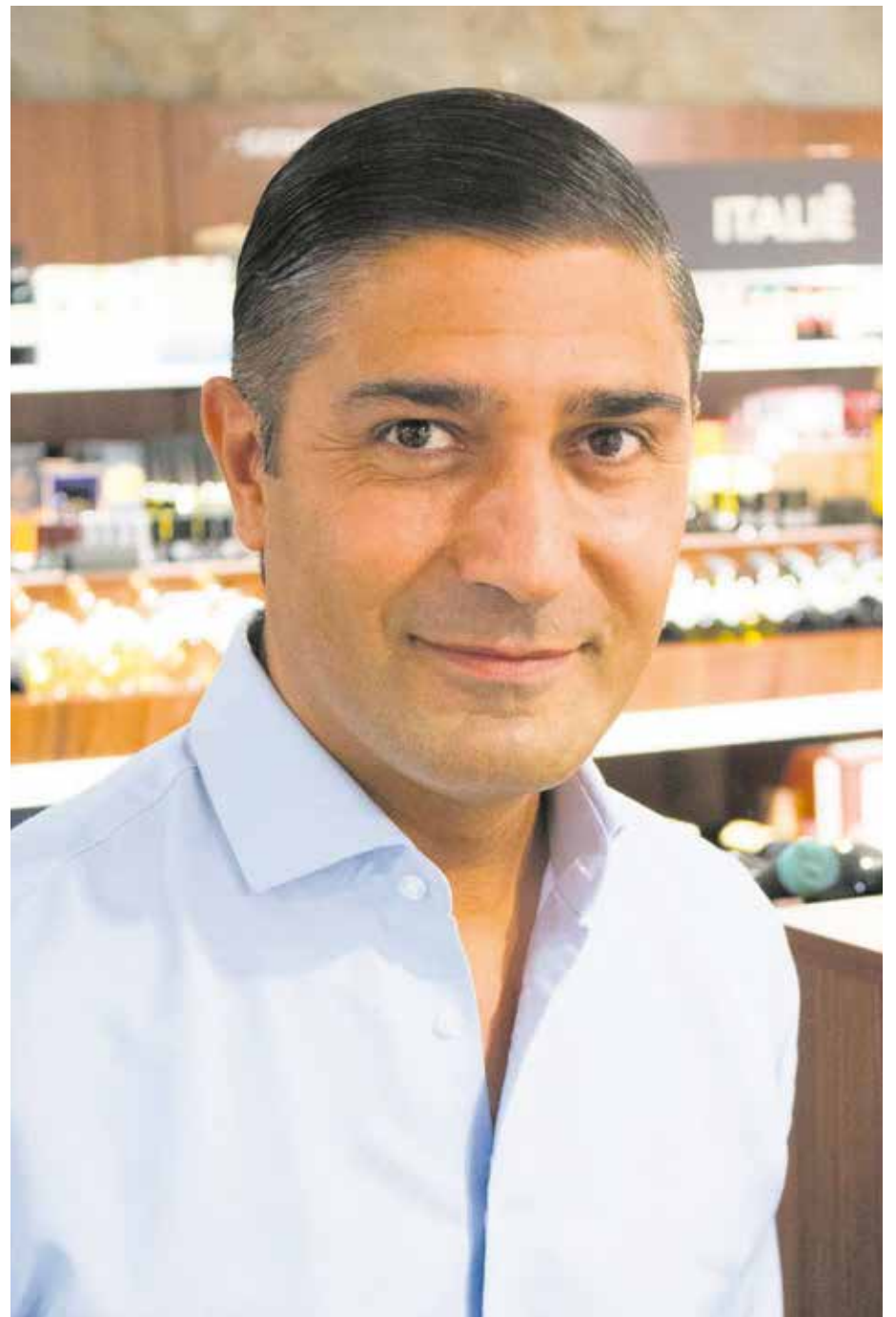
“Horeca staat voor mij gelijk aan ontspanning. De horeca haalt de druk van je schouders, de stress. Hoe lekker is het niet om op vrijdagavond met vrienden te ontladen met een borreltje in de kroeg en op zaterdagavond uitgebreid met je geliefde buiten de deur te dineren?”

“Horeca haalt je uit je dagelijkse sleur. Zonder horeca worden we chagrijnig. Ik wel althans. De Zegro ontleent zijn bestaansrecht aan de horeca. Als het goed gaat met de horeca, gaat het goed met Zegro. Onze grootste uitdaging zit ‘m momenteel in het opvullen van vacatures. Er is een schreeuwend tekort aan allround bezorgers. We zijn permanent chauffeurs aan het werven. Het is een sectorbreed probleem. Mocht je iemand weten, laat hem of haar

solliciteren. We hebben geen wilde plannen in het vooruitzicht. Steady blijven, dat is ons grootste doel.”

Bülent krijgt vlinders in de Buik voor...

“Een leuke zaak vind ik [Three](#) in Hillegersberg. Goede sfeer, amicaal personeel. Niet te vergelijken met Three maar je eet er fantastisch: Da [Gianfranco](#) in Schiebroek. Oer-Italiaans. Het beste Turkse restaurant in Rotterdam is [Munzur](#) op de Schiekade. Munzur voelt voor mij als thuiskomen. De eigenaar geeft je drie zoenen bij binnenkomst en bij het weggaan. Heel gastvrij, heel huiselijk. [Muller & Co](#) in Berkel en Rodenrijs, bij mij om de hoek, is een leuke borrelplek. Voor een bol stracciatella of rum-rozijnen, Málaga volgens sommigen, ga ik naar [De IJssalon](#) op de Meent of [De IJsmaker](#) in de Witte de Withstraat. Ik vind nog zoveel meer plekken interessant in Rotterdam, kan door blijven gaan met aanraders.”



“Zonder horeca worden we chagrijnig.”

Mevrouw Meijer

Karin Suter

“De horeca staat voor mij voor gasturijheid. Er zijn weinig plekken waar je helemaal jezelf kunt zijn en je met al je grillen en grollen echt geaccepteerd wordt.”

“Ik ben opgegroeid in een restaurant en ik weet niet beter dan dat het een leuke plek is waar van alles gebeurt. Daarnaast is het voor mij ook een stukje toneel, het werken in de horeca. Je bent eigenlijk iedere avond aan het optreden, elke keer weer je best doen, presteren

voor je gasten en samen met het team zorgen dat alles op rolletjes loopt. Ik vind dat een mooie manier om samen te werken en daar krijg ik enorm veel adrenaline van.”

Karin krijgt vlinders in de Buik voor...

“In Rotterdam word ik nooit teleurgesteld bij [Bar Berta](#). Daar kan ik enorm genieten van de sfeer en het plezier wat de mensen die er werken uitstralen, dat je iemand achterin de keuken bijvoorbeeld ziet fluiten, dat vind ik erg leuk.”



“Ik ben opgegroeid in een restaurant en ik weet niet beter dan dat het een leuke plek is waar van alles gebeurt.”



Tosca Céline Maessen

“Wat ik zo mooi vind aan het ondernemen, is het idee dat je zelf iets kunt creëren. Je kunt je eigen plek maken en het inrichten zoals je wilt.”

“Vooral het creatieve stuk vind ik erg leuk, het verzinnen van nieuwe gerechten en het koken. De inbreng van de gasten speelt hierin een grote rol. We proberen vaak nieuwe dingen en dingen die niet aanslaan, komen ook nooit meer in diezelfde vorm terug. Andersom zijn er bepaalde klassiekers, dat als we die van de kaart afhalen, mensen gewoon boos worden. Ik kook voor hen, niet voor mijzelf omdat ik zelf een soort creatief meesterwerk wil creëren of mijzelf wil bewijzen. Akko (compagnon, red.) is meer van de gastvrijheid op de voorgrond. Hij ziet precies wat de gast wil en mensen lopen met hem weg daardoor. We zijn heel complementair aan elkaar, omdat we eigenlijk een soort opposites zijn op werkgebied. We hebben wel een beetje hetzelfde idee over hoe we het restaurant willen hebben, maar geven daar allebei op onze eigen

manier invulling aan. Hij is heel erg van de wijnen, het gastheerschap en de details, en mijn ding is meer de keuken, het interieur en hoe het eruit ziet als groter geheel. Als hij er niet zou zijn, dan zou het er heel anders uit zien en vice versa. Ik denk niet dat het heel succesvol zou zijn als een van ons ermee zou stoppen en de ander zou doorgaan.”

Céline krijgt vlinders in de Buik voor...

“Ik kom heel graag bij [Langoest](#), daar zijn we laatst nog met het hele team geweest. Het ziet er mooi uit en het eten is kwalitatief heel goed. De prijs-kwaliteit die zij aanbieden voor fruits de mer zoals zij dat doen is vrij uniek. Verder ga ik graag naar [Zinc](#), maar ook [Rijntje](#) en [Mevrouw Meijer](#). Ik ga vaak naar zaken van oud-collega's of ondernemers met de gunfactor.”

Frankie Dros

Containerbar Noord en Plein Oost



Wie heeft er niet in de nachtelijke uurtjes op de vrolijke deuntjes van Frankie Dros (33) staan dansen? De vrolijke opgewekte krullenbol draait letterlijk en figuurlijk al heel wat jaartjes mee in de partyscene van Rotterdam. Vorig jaar zomer opende hij samen met Eelco Straathof Containerbar Noord aan het Noordplein.

Dros heeft een lijstje met zaken die hij graag zou willen realiseren in zijn geliefde geboortestad Rotterdam. Hij kwam hier ter wereld en gaat er hoogstwaarschijnlijk nooit meer weg. “Ik hou van reizen, maar ik denk dat mensen het meest gelukkig kunnen worden door een plek te kiezen en daar een bestaan op te bouwen. Ik ben gek op Rotterdam. Vanwege de stad, maar vooral vanwege de grote familie en vriendengroep om me heen.”

Frankie kijkt naar het pand aan het Noordplein waar hij Containerbar Noord opende in coronatijd. “Ook dat pand stond op mijn wensenlijstje,” vertelt hij met een glimlach. “Maar het was een gek jaar hoor. We hadden zoveel op stapel staan qua events en festivals. Ook zou Nachtclub RTM opengaan en ineens werd één voor één overal de stekker uitgetrokken. Gek genoeg voelde ik wel dat het allemaal goed zou komen.”

Hij zit er ontspannen bij en voelt zich naar eigen zeggen relaxter dan ooit. Deze Rotterdammer laat zich niet gek maken door wat er allemaal in de wereld gebeurt. Hij richt zich liever op wat er nog wel kan.

Want Frankie wordt het meest gelukkig van andere mensen gelukkig zien. “Ik kan bij wijze van spreken tijdens onze festivals, evenementen of in onze horeca locaties in de hoek gaan zitten en genieten van al die blije gezichten die ik om me heen zie. Dat is wat horeca voor mij is.” Hij rolde tijdens zijn studie Communicatie aan de Hogeschool Rotterdam in het nachtleven. “Ik liep stage bij Contain.r. Zij werkten mee aan veel feesten in de stad en zij namen me mee die wereld in.”

Uiteindelijk stapt hij zelf samen met Nino van den Bos achter de draaitafels. Al snel wordt het duo Nino & Frankie veelgevraagde dj's op allerlei feesten in de stad. De feestjes smaken naar meer en uiteindelijk gaat het tweetal zelfs festivals organiseren waaronder Blijdorp Festival, Noah en Contra in o.a. de Ferrodome. Door hun enorme achterban zijn de feesten en festivals binnen no time uitverkocht.

“Ineens werd één voor één overal de stekker uitgetrokken. Gek genoeg voelde ik wel dat het allemaal goed zou komen.”

Frankie: “Uiteindelijk is Nino er om verschillende redenen uitgestapt en zijn we als vrienden uit elkaar gegaan. Mijn huidige compagnon Eelco is er daarna langzaam ingerold, alhoewel hij al vanaf de eerste events betrokken was. Het originele pop-up concept van Containerbar Noord heb ik destijds samen met mijn zus Tahnée opgezet.”

Vorig jaar juni werden de zeecontainers verruild voor een vaste locatie aan het prachtige Noordplein waar hij vele plannen heeft. “We hebben met verschillende ondernemers Stichting Noordplein opgericht. Ons doel is om van het Noordplein een geweldige openbare ruimte en een succesvol plein te maken. Dat uit zich bijvoorbeeld in het organiseren van verschillende events voor alle buurtbewoners zoals De Pleinbios, maar ook een schaatsbaan of een groot Kaapverdians feest.”

Overigens werkt hij samen met Eelco, Dave Heijnen en Ron de Jong van de Gele Kanarie en Bokaal aan eenzelfde soort plek aan het Oostplein. Plein Oost is de naam van deze nieuwe horecagelegenheid. “Ron en Dave plus team zijn experts op het gebied van horeca en daarom zijn we ook partners geworden in Containerbar Noord. Die samenwerking is zo goed bevallen dat we nog een mooie plek in de stad gaan creëren.”

Dat het nachtleven en de horeca een grote rol spelen in zijn leven, moge duidelijk zijn. “Ik kom ook graag bij [By Jarmusch](#) en bij [Mecca](#). Niet alleen het eten is daar heel lekker, maar ik vind het interieur ook heel mooi. Ook leuk vind ik [Louise Petit Restaurant](#). Als je daar boven aan de bar zit, kijk je zo over de Veerhaven. Dat voelt echt als vakantie, net zoals ons terras hier tussen de bomen op het Noordplein.”

Finca Rotterdam



Yam Thai



Rolph's Deli



Bistro du Bac



Koffiebar Namasté



C.E.O. baas van het vlees



Ver van Hier



Colofon

Concept
de Buik / Veenman+

Ontwerp
careenza*

Redactie
Flora Bakker / Chantal Lindsen /
Dijlan van Vlimmeren

Fotografie
Vincent van Dordrecht / Sylvia Kuiper /
Ilya de Milde / Antim Wijnaendts van Resandt

Productie
Veenman+