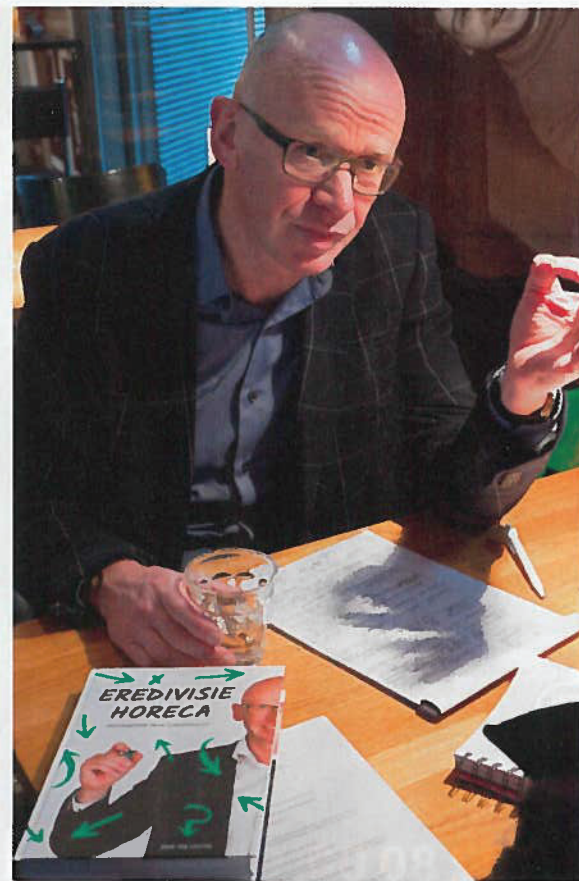


INTERVIEW

'Nijmegen doet het goed als horecastad'

De horeca zit hem in het bloed, ondernemen ook. Niet voor niets stond Ton Lenting (59) aan het roer van bekende kroegen als De Stoof, De Fiets en De Fuik. Sinds 1990 runt hij bovendien zijn eigen trainings- en adviesbureau. Hoe kijkt deze bevlogen vakidoot naar de Nijmeegse horeca? Een gesprek over traditionele en moderne klassiekers, ondernemersdrift en vakmanschap.

Tekst Suzanne Frenk Foto's Mariska Hofman



Je bent initiatiefnemer en jurylid van de Café Top 100. In de top 20 staan drie Nijmeegse horecabedrijven: In De Blaauwe Hand (7), Samson (10) en Café Jos (17). Wat zegt een plek op deze ranglijst?

"De Nederlandse horeca telt zo'n tienduizend cafés. Als je dan een plek weet te veroveren in de Café Top 100, doe je het geweldig. Alle drie hebben consistentie in hun bedrijfsvoering en vakmanschap. Neem Samson. De historie van dit café gaat terug tot 1925. Het is leuk om te zien dat het erfgoed van de familie Samson op een goede manier wordt voortgezet door de generatie ondernemers na hen. Ook de kwaliteit van de medewerkers bij In de Blaauwe Hand vind ik hoog. Er werken veel leuke mensen. Ook al staan ze soms in hun eentje, je wordt altijd even vriendelijk en gastvrij ontvangen. En de familie Evers heeft met Café Jos iets unieks neergezet in Nederland. Van buurtcafé tot meesterschenkerij, met menu's van bieren, wijnen en whiskey's. Zelfs koffie en thee worden uiterst vakkundig en met liefde bereid."

Doet de Nijmeegse horeca het écht zo goed?

"Zeker doet Nijmegen het goed! We mogen als stad heel trots zijn op onze horeca en de diversiteit van het aanbod. Enerzijds kennen we de traditionele klassiekers, zoals Café 't Haantje, Bistro de Bok en Cafeteria Vuurens. Stuk voor stuk begrippen in Nijmegen, met een bewezen succesformule. Anderzijds zijn er de moderne klassiekers: horecagelegenheden die relatief nieuw zijn en zich blijven doorontwikkelen. De Grut bijvoorbeeld. Begonnen als eenvoudig eetcafé, maar inmiddels een hoogwaardig restaurant met een informele sfeer. Naast klassiekers kent Nijmegen ook meer dan voldoende vernieuwing. Kijk maar eens naar initiatieven als Stoom en Oersoep in de Honig."

Waar staat de Nijmeegse horeca als we het in landelijk perspectief plaatsen?

"Vergeleken met andere grote steden heeft Nijmegen en regio misschien niet heel veel sterrenrestaurants, maar dat betekent niet dat de horeca hier geen landelijke

bekendheid geniet. Zo wordt De Blonde Pater in den lande geroemd voor de manier waarop het de koffiecultuur op de kaart heeft gezet, Demain wordt gezien als één van de betere cocktailbars. En Nicolien Vesters van het gelijknamige restaurant werd onlangs nog door een vakjury uitgeroepen tot Talentvol Gastvrouw van het Jaar."

Steeds meer winkelpanden krijgen een horecabestemming. Juich jij dat toe?

"Wat je ziet, is dat de problematiek in de detailhandel zijn weerslag heeft op de horeca. In leegstaande winkelpanden duiken steeds vaker horecabedrijven op. Ik ben er geen voorstander van, want overkill ligt op de loer. Veel zaken redden het ook niet en verdwijnen snel weer uit

het straatbeeld. Uiteraard zijn er ook uitzonderingen: Bairro Alto doet het bijvoorbeeld goed."

Wat is in jouw ogen een goede horecaondernemer?

"Passie voor het vak is heel belangrijk. Dat voelen en ook uitstralen naar je gasten. Met ziel en zaligheid je zaak runnen. Zonder poespas, maar met humor en vakkundigheid. Maar ook: zorgen dat het klopt, tot in de puntjes. Van het interieur tot aan de sfeer. Pierre de Haard senior vind ik een coryfee in de Nijmeegse horeca. Hij heeft het vak echt in de genen. Zoals hij nog steeds met plezier achter de toog staat in Café Van Rijn of St. Anneke, prachtig om te zien. Zo hoort het!"

Ton Lenting, van boerenzoon tot horecagoeroe

Ton Lenting zag in 1955 het levenslicht in de Noordoostpolder en komt uit een agrarisch gezin. Zijn voorliefde voor de horeca ontstond op de kostschool in Twente, waar hij kantinediensten draaide. Hierna ging hij naar de lerarenopleiding in Nijmegen, in zijn vrije uurtjes stond hij vaak achter de bar. Nog voordat hij zijn studie afrondde, runde Ton drie horecabedrijven: De Fiets, De Fuik en De Stoof. Hij was toen eenentwintig jaar. In 1990 richtte hij Lenting en Partners op, samen met zijn echtgenote Mieke. Jaarlijks bezoekt Ton vele horecabedrijven in binnen- en buitenland, en adviseert en traint hij honderden ondernemers. Ook zit Ton in de jury van de Café Top 100, is hij voorzitter van fietsclub Tour Culinaire en schrijft hij boeken voor en over de horeca. Een van de eerste titels van zijn hand? Het 'Nijmeegs Kroegenboek' uit 1984!

Eredivisie Horeca, verhalen en tips uit de praktijk

Ter ere van het 25-jarig bestaan van Lenting en Partners schreef Ton een nieuw boek: Eredivisie Horeca. Want kennis en ervaring moet je delen, is zijn stellige overtuiging. En dus kroop Ton achter de laptop voor het schrijven van zijn ode aan ondernemen in de horeca anno 2015. Het resultaat? Inspirerende portretten van 25 toonaangevende horecaondernemers uit alle windstreken van het land, van Groningen tot aan Maastricht. Ze delen allemaal hun visie, successen, tegenslagen en praktische tips. Daarnaast doet Ton een boekje open over zijn eigen ervaringen en kijkt op de horeca. Ongezouten, maar altijd eerlijk en met een vleugje humor.