

Waaruit bestaat het concern Ron Blaauw?

Ron Blaauw bezit inmiddels vijf restaurants: Ron Gastrobar (2013), Fat Dog (2014), Gastrobar Oriental (2015), Gastrobar Indonesia (2016), en Gastrobar Paris (2016).

In 2015 bedroeg de omzet €6 miljoen. In 2017 ligt de omzetprognose op €12 miljoen, een verdubbeling in twee jaar tijd. Het aantal medewerkers bedraagt op dit moment zo'n 300. Hij adviseert meerdere restaurants. Bedrijven als Sofitel The Grand, Pasta e Basta, Ma Guise Catering, restaurant Berlin in Nijmegen en Central Park in Voorburg huren Blaauw in. Met zijn samenwerking met een vijfsterrenhotel was hij trendset-tend. Hij kreeg navolging van Jacob Jan Boerma, Jonnie Boer en Mario Ridder.

Blaauw heeft lucratieve contracten met Sligro, messenleverancier Jos ten Berg, Heinz en Samsung. Binnenkort ligt hij bij Albert Heijn met een lijn vleesproducten die hij voor Group of Butchers ontwikkelde. Zijn hotdogconcept Fat Dog wordt uitgerold in Düsseldorf en andere Duitse steden. Zelfs in de Chinese Zee is interesse voor het merk Ron Blaauw. Hij krijgt naar eigen zeggen 'wel tien aanbiedingen per week'. Blaauw: 'Ik beslis op gevoel.'

Blaauw opent alweer een Gastrobar: Paris

Ron Blaauw is de omgekeerde Telfort-reclame. Van een kok met een miljoen schuld veranderde hij in een zakenman met een miljoenenbedrijf. Het geheim van de Blaauw School: zacht aan de voorkant, zakelijk aan de achterkant, dankzij financiële waakhond 402.

Het is mei 2016. Ron Blaauw zit met zijn vriend kunstenaar Selwyn Senatori aan de lunch bij Balthazar, een über-klassieke Franse brasserie in hartje Manhattan. Blaauw kijkt zijn ogen uit en vraagt aan Senatori waarom zoiets niet in Amsterdam zou kunnen. Hij grijpt naar zijn mobiele telefoon en stuurt een sms naar Casper Reinders. Blaauw weet dat Reinders moeite heeft om diens prestigeproject Nacional draaiende te houden. Hij sms't Reinders hoe het ermee staat. Blaauw: 'Nacional was geknipt voor een klassiek brasserieconcept.' Drie jaar eerder, voorjaar 2013. Ron Blaauw is een gevierde sterrenkok. Twee jaar daarvoor is hij met zijn tweesterrestaurant verhuist van het 'kneuterige' Ouderkerk aan de Amstel naar het hippe Amsterdam-Zuid. Daar wil hij tot grote hoogte stijgen. Misschien valt er wel een derde ster aan de Sophialaan? Een paar jaar daarvoor heeft hij zijn restaurant verkocht aan de HME-groep, een restaurantketen waar hij al een tijdje als adviseur aan verbonden is. De deal moest hem financiële zekerheid geven. Het loopt anders. Het gaat slecht met HME en Blaauw dreigt te worden meegesleurd.

Een faillissement wil Blaauw koste wat kost voorkomen. Hij wil zijn restaurant terugkopen van HME. De bank verstrekt hem daarvoor een lening van €1,1 miljoen, onder voorwaarde dat hij persoonlijk borg staat. Daarbovenop komt nog een schuld van een kwart miljoen aan toeleveranciers. De moedige topkok gaat tot het uiterste om zijn

zaak van de ondergang te redden. De bank verstrekt maar €50.000 om de schuld van €250.000 weg te poetsen. Via een artikel in Misset Horeca heeft Blaauw inmiddels Maikel Lindewegen van het bedrijf 402 ontmoet. Dat bedrijf is gespecialiseerd in 'bedrijfsbegeleiding en schuldbemiddeling'.

Blaauw is onder de indruk van Lindewegen en zijn ogenschijnlijk harde zakelijke opstelling bij het saneren van schulden. Daarbij krijgen de schuldeisers een (klein) deel van het openstaande bedrag terug, in ruil voor het afblazen van het faillissement. Lindewegen zelf is vrij nuchter over die aanpak. 'Hoe onrechtvaardig het lijkt voor de schuldeisers, omdat ze maar een deel van hun geld terugzien; bij een faillissement krijgen ze niks. Nu kunnen ze hun goederen blijven leveren. Denk je ook in het belang van alle schuldeisers. Dat is het verdienmodel van iedere organisatie. Dat begrijpen ze zelf ook heel goed.' Hij noemt een bankroet 'pure kapitaalvernietiging'. 'Weet je wat de fiscus vangt bij een executieverkoop? Hooguit 10 à 15 mille. Een paar opkopers trekken de tent helemaal leeg en de nieuwe exploitant mag er weer voor tonnen een nieuw interieur inzetten.'

Lindewegen doet crediteuren een voorstel: ze krijgen een vijfde deel van het openstaande bedrag, het alternatief is een faillissement. Iedereen gaat akkoord. Het markeert het begin van een de meest succesvolle samenwerkingen van de afgelopen decennia en het is ook de start van wat je de Ron Blaauw School zou kunnen





Exploitatiebegroting Ron Gastrobar Paris Amsterdam Jaar 2017

Netto-omzet	2.800.000	100,00%
Kostprijs van de omzet	813.120	29,04%
Bruto-marge	1.986.880	70,96%
Lonen en salarissen	924.000	33,00%
Afschrijvingen	100.000	3,57%
Overige bedrijfskosten	514.850	18,39%
Som der bedrijfskosten	1.538.850	54,96%
Bedrijfsresultaat	448.030	16,00%
Rentelasten en soortgelijke kosten	-17.400	-0,62%
Financiële baten en lasten	-17.400	-0,62%
Resultaat uit gewone bedrijfsuitoefening voor belastingen	430.630	15,38%

Het 'kassabonnetje' van Gastrobar Paris (vervolg exploitatiebegroting)

Netto-omzet		marge	Verkoopkosten	
Omzet laag	224.000	82,00%	Recl./advertenties	12.000
Omzet keuken	1.792.000	72,00%	Drukwerk en folders	4.000
Omzet hoog	84.000	69,00%	Representatiekosten	6.000
Omzet wijn	700.000	65,00%	Winkel, verpakking- en etalagekosten	36.000
	<u>2.800.000</u>		Verteerkosten	3.000
Kostprijs vd omzet			Provisie en commis- sies Groupon e.d.	10.000
Inkoop drank laag	40.320	18,00%	Kosten creditcards	8.000
Inkoop keuken	501.760	28,00%	Stomerij	7.500
Inkoop drank hoog	26.040	31,00%	Overige kosten	5.000
Inkoop wijn	245.000	35,00%		<u>91.500</u>
	<u>813.120</u>			
BEDRIJFSKOSTEN			Kantoorkosten	
Lonen en salarissen			Kantoorbenodigheden	1.200
Bruto lonen incl. werkgeverslasten	761.000		Telefoon	2.400
bedrijfsver./pensioen	163.000		Porti	150
	<u>924.000</u>		Automatisering	7.600
Overige personeelskosten			Administratiekosten	28.000
Reiskosten	4.000		Loonadministratie	2.000
Werkkleding	6.000			<u>41.350</u>
Onkosten	2.000		Algemene kosten	
Overige kosten	5.000		Contributies en abonnementen	4.000
	<u>17.000</u>		Reparatie, onderhoud	12.000
Huisvestingskosten			Kleine aanschaffingen	24.000
Huur gebouwen	199.000		Verzekeringen	6.000
Onderhoud	18.000		Glaswerk en servies	6.000
Schoonmaakkosten	60.000		Overige kosten	4.000
Gas, water, licht	24.000			<u>56.000</u>
Overige kosten	8.000		Financiële kosten	
	<u>309.000</u>		Bankkosten	2.400
			Rentelast leningen beheermaatschappij	15.000
				<u>17.400</u>

noemen: zacht aan de voorkant, scherp aan de achterkant.

Terug naar Nacional. Het in moeilijkheden verkerende grandcafé aan het Kleine-Gartmanplantsoen is door Casper Reinders in juni 2014 met veel tromgeroffel geopend.

Door verschillende aandeelhouders is er zo'n €2,5 miljoen ingestoken. Volgens velen is het de mooiste horecazaak van Nederland. Maar de loop komt er nooit in. Op het moment dat de sms van Blaauw op Reinders scherm verschijnt, is die met een potentiële koper in

gesprek. Maar die deal komt niet rond. De fiscus heeft dan al beslag gelegd. Nacional is sinds juni gesloten. De schuld is opgelopen tot een kleine miljoen, niet meegenomen de schuld aan de aandeelhouders. De fiscus heeft nog 120 mille tegoed. Als zich geen koper meldt, zal de belastingdienst de zaak op 23 juni executoriaal verkopen.

Zover komt het net niet. Enkele dagen na terugkomst uit New York zitten Ron Blaauw en zijn financieel adviseur Lindewegen aan tafel met Reinders en diens adviseur. Blaauw betaalt Reinders 3,5 ton voor de locatie. Geld dat de laatste gebruikt om een crediteurenakkoord met de schuldeisers te sluiten - de Lindewegen-aanpak. Aan de fiscus betaalt Blaauw een bedrag van €48.000 voor de aankoop van de complete inventaris en inrichting. In totaal is Blaauw een ruime 4 ton kwijt voor Nacional. Hiermee is een bankroet voorkomen. Met dank aan Maikel Lindewegen, zijn financiële steun en toeverlaat. 'Met deze oplossing houden we rekening met alle schuldeisers. Als de fiscus had uitverkocht, had niemand een cent gezien,' zegt die.

Ron Blaauw heeft zich in ijltempo ontwikkeld van een creatieve topkok tot een succesvolle entrepreneur (zie kader). Wat de nieuwe Blaauw met de Telfort-reclame uit het intro gemeen heeft, is de positieve draai om bewuster met geld bezig te zijn. Zo zit hij samen met 402 bovenop de marges, koopt hij goedkoper in en sluit hij met zijn toelevanciers deals ter waarde van tienduizenden euro's.

Zandbak voor de deur

Onlangs die Nieuwe Zakelijkheid klopt zijn hospitality-hart nog steeds op de goede plek. 'Wie niet lacht, heeft oorlog met mij', zegt hij als Misset Horeca hem interviewt over zijn plannen met Gastrobar Paris, zoals Nacional sinds begin deze maand heet. Blaauw gaat een tent maken die 'aan alle kanten eten en drinken ademt'. 'Het interieur laat ik groten-deels intact, want ik vind dit één van de mooiste zaken van Nederland. Maar het moet allemaal wel een stukje gezelliger worden. Nacional miste een ziel.' Hij heeft de tl's wat lager gehangen, de zaak wat lichter gemaakt en de muren aangekleed. Met Casper Reinders - 'het is toch zijn kindje' - is hij naar Parijs geweest. 'Samen hebben we een kar volgegooid met kneuterige Parijse antiek', lacht Blaauw.

Gastrobar Paris wordt volgens hem een groot succes. 'Ik voel dat het lukt'. Tegen de verbouwing van het Kleine-Gartmanplant-

Hulp van financiële waakhond 402

Blaauw wordt bijgestaan door het bedrijf 402. Dat doet naar eigen zeggen aan 'ontzorging' van de horeca. Maar soms lijkt het bedrijf uit Malden meer op een waakhond: tijdens wekelijkse bezoeken wordt de volledige administratie gecontroleerd en meegenomen. Kascontrole, de inkomende facturen, debiteuren en crediteuren, bankafschriften, enzovoort. Ontbrekende posten worden een week later getackeld. Zo ontstaat de maandelijkse winst- en verliesrekening, die punt voor punt met de ondernemer wordt besproken. Eigenaar Maikel Lindewegen: 'We nemen de kosten en opbrengsten door en adviseren waar moet worden bespaard. Problemen pakken we met de ondernemer aan.' De oud-supermarktondernemer heeft geen enkele moeite om zelf de handen vuil te maken. 'Ondernemers zijn slecht in het voeren van moeilijke gesprekken met bijvoorbeeld medewerkers. Ik heb daar geen enkele moeite mee. Laat ons maar de gebeten hond zijn.' Volgens Lindewegen heeft de horeca 402 hard nodig. 'Het ontbreekt aan financiële discipline'. Hij geeft een voorbeeld. 'Een ondernemer koopt een fles wijn in voor €3,50. Hij verkoopt de wijn voor €3,30, exclusief btw. Keer zes glazen is €19,80. De brutomarge op die fles wijn is 87 procent. Veel ondernemers zijn tevreden met een marge op drank hoog van 70 procent. Waar blijft die 17 procent? Gesneuveld, gestolen, weggegeven? Administratie en controle is alles! Alleen met een sluitende administratie weet je aan welke touwtjes je als ondernemer moet trekken.' Dus neemt 402 zo'n beetje de complete financiële regie over. Zijn de marges niet goed, dan knapt 402 het moeilijke werk op door met leveranciers te onderhandelen of de nodige gesprekken met medewerkers te voeren. De opmerkelijke werkwijze van 402 heeft inmiddels behoorlijk school gemaakt in de horeca. Behalve Ron Blaauw laten zich ruim honderd restaurants bijstaan door 402. 'Bij alle klanten zijn zien we verbeteringen van 10 tot 40 procent van het bedrijfsresultaat.'

soen ziet hij totaal niet op. 'Eerlijk gezegd wist ik dat niet eens. Het interesseert me ook niet. Ik ga uit van mijn eigen kracht. Als het eten en de hospitality goed zijn, maakt het niet uit of er een zandbak voor de deur ligt. Dan komen de mensen toch wel.'

Waaruit bestaat dat goede eten bij Paris? 'Goeie uiensoep, lekkere slakjes, een grote fruit de mer-bar. Maar niet dat gepiel met een naald in een alikruik. Gewoon makkelijk eetbare dingen.'

Wennen

Nog belangrijker dan het eten is volgens Blaauw de gastvrijheid. 'Bij mij staat hospitality op de eerste plaats, nog boven het eten. Mensen moeten lol hebben in hun werk, trots zijn. Als ik binnenkom en ze stralen niks uit, dan hebben ze oorlog met mij.' Daarom wil hij bij Paris voorzichtig beginnen, zodat het personeel kan wennen. 'Een nieuwe zaak heeft rust nodig.' Blaauw werkt met een buddy-systeem, waarbij een ervaren kracht meeloopt met een nieuwkomer. 'Jonge mensen hebben houvast nodig. Daarna kunnen ze hun persoonlijkheid ontwikkelen, dat is ook nodig.'

Ondanks die behoezame start, is het streven een omzet van €2,8 miljoen in het eerste volledige jaar. Want de Ron Blaauw School is zacht en hard tegelijk. Regelmatig stormt hij binnen met een lijstje restaurants dat de week ervoor de deuren heeft geopend. 'Dan roep ik: kom op, dit is de competitie! Zorg dat we bovenaan blijven.' **MH**

advertentie

**BORSA VINI ITALIANI
AMSTERDAM**

10 november 2016
Het Muziekgebouw
aan 't IJ

www.italent.nl