



De vier kapteins van de Horeca Inspiratie maatschappij

# “WE VULLEN ELKAAR HEEL GOED AAN”

Vier kapteins die verantwoordelijk zijn voor zes locaties (waarvan twee geopend tijdens de pandemie), hoe pakt dat in de praktijk uit? De Achterhoekse Horeca Inspiratie maatschappij laat zien dat deze manier van ondernemen prima kan en groeit gestaag door.

Onder de Horeca Inspiratie maatschappij (HIM+) vallen de Achterhoekse locaties Villa Ruimzicht (met restaurant Lokaal), Villa Wanrooy (met eetwinkel Van Mien), LEV Foodbar en LEV by Mike. In augustus 2021 werd aan dit rijtje de iconische locatie Hotel de Wereld in Wageningen toegevoegd. De drijvende krachten achter HIM+ zijn Kees Hensen, Mascha Smit, Robin Overdreef en Bjorn Massop. “Vier eigenaren klinkt veel, zeker als je bedenkt dat elke locatie bovendien een mede-eigenaar heeft die het gezicht van de locatie vormt en verantwoordelijk is voor het dagelijks reilen en zeilen”, beaamt Mascha Smit. “Wel hebben we een duidelijke taakverdeling en die taken voeren we voor alle locaties uit. Denk aan ondersteuning op het gebied van sales, marketing, receptie, administratie, keuken, food- en drankinkoop. Samen leg je steeds opnieuw de puzzel en kijk je hoe een concept het beste in de markt kan worden gezet. We zijn wel heel kritisch op elkaar. Dat is goed, want soms heb je last van blinde vlekken, bijvoorbeeld wanneer je iets nieuws bedenkt of ziet. Er is altijd wel iemand die er meer van weet of kritisch naar de risico’s kijkt. Ook in tijden van corona hebben we bewezen dat we elkaar heel goed aanvullen. We hebben diverse concepten uitgerold, we zijn steeds zichtbaar gebleven en we hebben onze medewerkers kunnen behouden door middel van onderhoudswerkzaamheden en detachering.”

#### PANDEN MET EEN VERHAAL

Kenmerkend voor de locaties van HIM+ is dat elke locatie in een monumentaal pand is gevestigd. Mascha: “We willen alleen locaties met een eigen verhaal en dat zijn meestal toch monumentale panden. Daarnaast kiezen we bewust voor een opvallende inrichting die anders is dan anders. In Villa Ruimzicht hebben we in een aantal kamers het bad midden in de ruimte geplaatst. Bij Hotel de Wereld zijn alle kamers ingericht met als inspiratiebron vrijheidsstrijders die zonder geweld hebben bijgedragen aan vrijheid. In de Pippi Langkous kamer zie je bijvoorbeeld een tafeltje op de kop aan het plafond hangen en een schommel.”

#### GROENE MICHELINSTER

HIM+ besteedt veel aandacht aan food en beverage. “Chef-kok Bjorn Massop wil graag een bijdrage leveren aan een betere wereld en vanuit een restaurant kun je echt impact maken. Bjorn koopt alleen regionale- en streekproducten in. En in plaats van enkel biefstukken te bestellen, koopt hij een hele melkkoe die hij samen met de boer vetmest. Daarmee krijgen wij meer vlees voor hetzelfde geld en krijgt de boer meer geld

voor zijn koe. Ook schroomt hij zich niet om kritische vragen aan de leveranciers te stellen en kijkt hij hoe nieuwe producten die de leveranciers zelf aanreiken kunnen worden verwerkt in de gerechten. De Groene Michelinster die Bjorn dit jaar voor Lokaal ontving, was een kroon op zijn mooie werk.”

#### ACHTERHOEKSE GASTVRIJHEID

De goede kwaliteit van het eten maakt onderdeel uit van de zogenoemde Achterhoekse gastvrijheid, dat zich laat vertalen in

kwam in 2020 op ons pad. Hotel de Wereld heeft een bijzonder verleden, maar geen duidelijk concept. De focus op de Tweede Wereldoorlog hebben we vertaald naar een breder concept gericht op vrijheid. Ook hanteren we er onze drie V’s: vrijheid, Veluwe en verwennen. De locatie is nu een stuk laagdrempeliger voor leisure gasten, het bedrijfsleven en de WUR. In restaurant LEV. @ De Wereld serveren we toegankelijke gerechten goede kwaliteit.”



warmte, oprechte aandacht en de laagdrempeligheid van de locaties. “Zeker onze jonge medewerkers hebben veel aandacht voor de gasten en weten ons enthousiasme goed over te brengen. Dat vinden onze gasten echt fantastisch. We zijn ook erg zuinig op onze medewerkers en leiden hen zelf op. We stimuleren hen om zichzelf te blijven ontwikkelen.”

#### NIEUWE LOCATIES: VILLA WANROOY EN HOTEL DE WERELD

Ondanks de pandemie opende HIM+ in 2021 twee nieuwe locaties. “Villa Wanrooy was al een tijdje in ons bezit, maar had een lange aanloopperiode. Uiteindelijk zijn we de eerste dag van de tweede lockdown opengegaan. Op de begane grond zit Eetwinkel Van Mien (van mij, red) waar bezoekers streekproducten en kant-en-klare gerechten kunnen kopen.” De andere locatie zal bij menigeen bekend zijn: Hotel de Wereld in Wageningen. “Deze locatie

#### EIGEN STADSLANDBOUW

Ondertussen gaan de drijvende krachten achter HIM+ gestaag verder met het uitbreiden en verduurzamen van het portfolio. “We hebben de grond achter Villa Ruimzicht gekocht en willen daar onze eigen stadslandbouw opzetten en zes zelfvoorzienende eco-lodges plaatsen. Voor het onderhoud van de moestuin gaan we samenwerken met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Een deel van de oogst stoppen we in voedselpakketten voor voedselbank. Het ontwikkelen gaat hier continu door. We staan open voor wat er in de toekomst op ons pad komt. Je vraagt natuurlijk wel wat van elkaar en van de medewerkers, maar dat heeft ook te maken met de fase waar we in zitten. We willen nu doorpakken en alles goed op de kaart zetten.”

[www.himplus.nl](http://www.himplus.nl)