

HOTEL

Dingel



'De huidige recessie is nodig voor een natuurlijke sanering. Sommige ondernemers verdienen amper het beleg op hun brood'

Nieuw leven voor oude basisschool

'Delfzijl kan wel wat extra bedden gebruiken'

Peter van Campenhout, uitbater van grand café 't Lokaal en Hotel Singel in Delfzijl, houdt geen rekening met de crisis. In een oud schoolgebouw opende hij begin juli Hotel Singel. De karakteristieken van het gebouw zijn intact gelaten. "Het gebouw stond te verpauperen en ik zag er een prachtig hotel in."

Tekst: Juditte Aangeenbrug

Foto's: Daphne Nankman



Peter van Campenhout met bedrijfsleidster Marlies Keuper.

Een klein Gronings dorpje, 1968. De zestienjarige Peter van Campenhout start een carrière als succesvolle dj. "Ik werd als een voetballer weggekocht naar Duitsland. Het was een topbaan en ik werd toentertijd betaald à la Tiësto nu", blikt de inmiddels door de horecawol geverfde Van Campenhout terug. Na zijn dj-loopbaan exploiteert hij jarenlang de succesvolle discotheek Temptation; daarna zet hij zijn horecacarrière voort als ondernemer van een grand café. Eerst één in Appingedam, daarna één in een oud gymlokaal in Delfzijl: 't Lokaal. Meer succes wordt op zijn conto bijgeschreven. Toch blijft de uitbater met een schuine blik naar de tegenovergelegen oude, openbare basisschool kijken – op tien meter afstand. "Het gebouw stond te verpauperen, ik zag er een prachtig hotel in." Investeerdens, bank en gemeente delen zijn visie en begin juli dit jaar opent dan ook Hotel Singel.

Nostalgie

De karakteristieken van de oude basisschool zijn zo mogelijk intact gelaten: het hotel is in feite één lange, hoge

gang waaraan twintig uniforme kamers liggen. Op de vloer prijken nog de gele en zwarte tegels van vroeger, de klaslokaalramen zorgen voor imposant lichtinval in de kamers. Waar enkele, dichtgemetselde ramen zaten prijken nu boogvormige stukken beton met zwart-witte billboards van de oude haven, straten, vissersvloten en panden. "Afwasbaar zodat we eventuele graffiti eraf kunnen halen." Voor de inwendige mens kunnen de gasten terecht bij het naastgelegen grand café 't Lokaal. De ondernemer heeft zich bij de realisatie van het hotel nooit druk gemaakt om de crisis. "Die telt hier even niet. Delfzijl kon namelijk wel honderd extra bedden kon gebruiken doordat er in de Eemshaven, op twaalf kilometer meter afstand, de komende jaren flink gebouwd wordt. Daardoor zullen hier vaak mensen moeten overnachten van management- en directieniveau. Dat is dan ook mijn doelgroep. Ik reken erop dat na vijf jaar de kop hiervan af is en ik vervolgens in rustig, financieel vaarwater kom." Als het nodig is richt Van Campenhout zich dan op het toerisme; met de zeehaven als trekpleister, het

historische gebouw en de ligging in het centrum als USP én de inwoners van Delfzijl als 'ambassadeurs die de naam van Hotel Singel verspreiden naar het zuiden en westen van Nederland'. "De buurtbewoners - zelf wonend in een wijk met oude, intact gelaten pandjes – vonden het prachtig dat het gebouw in ere werd hersteld. Het is een stukje nostalgie voor hen."

Geen paniek

Gedurende zijn loopbaan is Van Campenhout altijd rustig gebleven. Toen een nieuwe concurrent bijvoorbeeld zijn bezoekersaantallen van Temptation deed terugslinken van 1400 naar 250, bleef hij 'zijn eigen ding doen'. "Ik liet het personeelsbestand wel wat inkrimpen, maar draaide de zaak gewoon hetzelfde door. Ik ging niet ineens het toen zo populaire house draaien. Ook had ik gelukkig welkelijks een x-bedrag aan de kant gezet, dat kwam goed van pas." Met succes: na twee jaar kwamen er meer mensen terug dan er ooit waren weggegaan. "Vervolgens is die concurrent zeven jaar dicht geweest; hij ging pas weer open toen ik mijn discotheek verkocht."



Grand café 't Lokaal.

Recent kwam Van Campenhout landelijk in het nieuws toen hij in 't Lokaal de asbakken weer op tafel zette vanwege een omzetverlies van bijna dertig procent. De beslissing stootte hem tegen de borst, maar hij kon zich het verlies naar eigen zeggen niet veroorloven. "Soms komen er dingen op je pad waarvan je denkt 'Hoe heeft het kunnen gebeuren, waarom is het niet aan mijn deur voorbij gegaan?'" zegt hij nu later in de tijd. "Ondanks dat je al zolang in de horeca zit heb je dingen soms niet in de hand. Maar uiteindelijk probeer ik rustig te blijven. Ik heb bijvoorbeeld geen rookruimte gebouwd. Natuurlijk mopperen de wat oudere mensen wel want die krijg je niet meer van het roken af, maar de jeugd kan je sturen. Die weten op een gegeven moment niet meer beter; niet roken is een nieuwe tendens, leer er maar mee omgaan. In 2020 is roken helemaal uitgestorven."

Dat Van Campenhout landelijk in het nieuws kwam, zal vooral ook wegens zijn voorbeeldfunctie als bestuurslid van Koninklijke Horeca Nederland (KHN) zijn geweest. Deze positie bekleedt hij niet zomaar; hij is van jongs af aan al lokaal en regionaal actief geweest. "Ik ben een organisator en gastheer, veel meer dan een horecaondernemer. Ik sta in principe ook nooit achter de bar. Wel draai ik soms nog muziek als dat nodig is, maar dan wel mijn muziek." Veel zaken op de werkvloer laat hij dan ook over aan zijn bedrijfsleidster Marlies Keuper.

Door zijn bestuurlijke functie heeft hij

erg goed contact met zijn lokale collega's. "Of het nu de caféhouder betreft die niet verder kijkt dan zijn eigen voordeur of een hoteleigenaar die zich continu oriënteert op de markt, ik ken ze allemaal. Er leeft hier ook een sterke collectiviteitsgedachte; collega's zijn altijd bereid om je te helpen."

Natuurlijke sanering

Waar Van Campenhout tegenop ziet, is dat de termijn van zijn bestuursfunctie binnen afzienbare tijd afloopt. "Het liefst blijf ik in het sectorbestuur zitten, want dan kijk je toch in helikoptervlucht naar alle ontwikkelingen." Ook zou hij nog wel bestuurlijke invloed willen uitoefenen op bepaalde zaken. Als hij zich nog voor één ding hard zou mogen maken, zou het zijn dat de politiek met KHN een commissie opricht die kijkt welke horecagelegenheden gecompenseerd moeten worden omdat ze in de problemen zijn geraakt door het rookverbod. "Er is wel heel moeilijk een scheidslijn aan te brengen in de exacte oorzaken van omzetverlies, maar zo'n soort maatregel is ook uitgevoerd in sectoren als de landbouw en visserij." Een dergelijke compensatie geldt dan dus niet voor bedrijven die het door andere oorzaken moeilijk hebben. "De huidige recessie is, hoe hard het ook klinkt, nodig voor een natuurlijke sanering. Sommige ondernemers verdienen amper het beleg op hun brood, misschien ook wel voor hun kinderen. Dan kan je denken: 'moeten we ons als organisatie daar hard voor maken en/of zorgen over maken?'. Maar wellicht is het dan het beste als ze iets anders gaan doen."

Bedrijfsgegevens

Naam bedrijf:	Hotel Singel (en grand café 't Lokaal) Delfzijl
Plaats:	
Ondernemer:	Peter van Campenhout
Geopend:	7 dagen per week
Aantal medewerkers:	19, waarvan 5 fte
Capaciteit:	20 hotelkamers
Keuken:	Nederlands-Frans
Omgeving:	vlakbij de zee, historische wijk
Ambiance:	rust, ruimte, nostalgisch
Bijzonderheid:	gebouwd in oude basisschool uit 1885
Internet:	www.hotelsingel.nl

Zelf zei Van Campenhout ooit op zijn zestigste ermee op te houden – dat is over vier jaar. Maar nu is hij gevraagd om een modern hotel bij een nieuwe zeevaartschool te gaan exploiteren en daar is hij enthousiast over. "Ik zei dat het bij Hotel Singel zou blijven, maar dat zeg ik eigenlijk bij elke onderneming." Ook is hij voor nog een ander project gevraagd. Stellig: "Ik ga het niet doen hoor." Hij laat zijn blik glijden over de gevisualiseerde bouwplannen. "Maar ja, dat zeg ik nu."

> [HorecaEntree](#) <

'Het gebouw stond te verpauperen, ik zag er een prachtig hotel in'

