



Halil Asar: maître met een missie

Hij heeft ervaring bij vier sterrenzaken. Toch is Halil Asar pas 28 jaar oud. Zijn geheim? “Ik wil collega’s en gasten in hun ogen kijken. Ik wil zien hoe ze in hun vel zitten en wat ze nodig hebben.” Een monoloog van de maître van Parkheuvel aan de hand van zes steekwoorden.

Scholier

“Ik houd van mensen. Ik kom graag in contact met anderen en ik wil me in hen verdiepen. Als tiener heb een tijd gedacht dat die interesse me zou brengen in zoiets als de advocatuur. Ik was in die tijd gek op dramatische tv-series met gangsters, politiemensen en rechters. Uiteindelijk heeft de aandacht voor

‘Elke dag weer geef ik al mijn collega’s een hand en kijk ze in hun ogen’

mensen zich vertaald naar de horeca. In plaats van me over juridische zaken van mensen te buigen ben ik mensen in een restaurant gaan entertainen.

Ja, zo zie ik het, als entertainment. Ik zeg altijd: de gast is de regisseur die bepaalt hoe wij ons als horecamedewerkers gaan gedragen. Dezelfde gast kan de ene keer een gezellig avondje met zijn vrouw willen en de week erna verlangen dat wij de omstandigheden creëren waarin hij tot een zakendeal komt met tien oliesjeiks. Dat wij er bijvoorbeeld voor zorgen dat de gangen niet op zich laten wachten. Wij zijn er dan ook niet alleen voor het eten en drinken, wij maken op die momenten deel uit van succesvol zakendoen.

Maar goed, we waren in mijn schooltijd gebleven. Mijn moeder was en is in Zwolle nog steeds werkzaam bij een restaurant: De Buik van Parijs. Toen ik Mavo-scholier was, belde zij me vaak om te komen afwassen, sla te snijden of andere karweitjes te doen. Ik vond het mooi. Ik zei het al: ik ben een mensenmens. Die gastvrijheid zit er ook diep in bij mijn familie. Onmiddellijk vond ik het fijn om te zien hoe enthousiast mensen kunnen raken over wat je hun biedt in de horeca.

In mijn tijd op de Middelbare Hotelschool in Zwolle kreeg ik mijn eerste vriendinnetje. Zij werkte in sterrenrestaurant De Librije. Ik had het geluk dat ik er ook aan de slag mocht. Na school fietste ik naar De Librije, om zes uur kwamen de eerste gasten binnen en ’s avonds laat fietste ik weer naar huis. Een fantastische leerschool natuurlijk. Bij mij is er nooit sprake geweest van een kloof tussen theorie en praktijk. Ik combineerde de twee en begon me zo het vak eigen te maken. Ik kom uit een goed nest, maar Jonnie en Thérèse Boer zie ik echt als mijn horecaouders.”

Carrière

“Heel grappig: soms discussieerden Jonnie en Thérèse even met elkaar over mij. Jonnie wilde mij dan die avond in de keuken hebben en Thérèse zei dat ze mij nodig had voor de gasten. Dat was óók het mooie van De Librije: ik kreeg met alle facetten van het bedrijf te maken. Van schoonmaken tot het gastheerschap tot de keuken. In de keuken heb ik een tijdje op de groentefdeling gewerkt. Of ik maakte bonbons binnen de patisserie. Ja, ik heb echt een tijd getwijfeld over de richting die ik definitief op zou gaan. Tijdens een Sinterklaasfeest kreeg ik van Thérèse een kleine garde. Zij dacht dat ik uiteindelijk tóch voor de keuken zou kiezen. Het is anders gelopen. Het contact met de gasten gaf de doorslag. Het liefst ben ik onder de mensen.

Voor mijn opleiding moest ik twee keer een stage vervullen. Dat gaat wat gemakkelijker wanneer je in De Librije hebt gewerkt. Dankzij die voorgeschiedenis kon ik aan de slag in Restaurant Vermeer en later bij La Rive in het Amstel Hotel. Ja, heel leerzaam, want ook hier had ik te maken met sterren-

zaken.

Ik had in 1999 mijn opleiding net afgerond toen ik via een oude schoolvriend in contact kwam met meneer Helder (Cees Helder, red.). Hij zocht een gastheer voor zijn restaurant Parkheuvel, op dat moment een tweesterrenzaak. Je moet weten: ik was nog nooit in Rotterdam geweest. Ik dacht: wow, wat een pand! Een paar dagen daarna was ik er aan het werk.

Tot 2003 heb ik voor de familie Helder gewerkt. Toen benaderden Herman den Blijker en David Crouwel van de Engel Groep mij voor hun nieuwe project: Groot Paardenburg in Ouderkerk aan den Amstel. Als gastheer kon ik mede-eigenaar worden. Ik wilde het graag proberen. Uiteindelijk is het niet helemaal geworden van ik ervan had verwacht. Het begon te kriebelen: het liefst wilde ik terug naar het oude nest. Na een kleine twee jaar sprak ik er met meneer Helder over om terug te komen. Als maître. Na de overname van Parkheuvel door Eric en Anja van Loo ben ik er gebleven. Ik controleer vooraf of alles netjes is in het restaurant, heet gasten welkom, overhandig de kaart, adviseer over wijnkeuzen, zie er op toe dat de bedieningsbrigade functioneert als een geoliede machine en doe in principe samen met Eric en Anja de gasten uitgeleide. Ik heb de leiding over ongeveer tien collega’s.”

Ogen

“Elke ochtend weer geef ik bij binnenkomst al mijn collega’s een hand en kijk ik ze in hun ogen. Dan zie ik meteen of iemand lekker in zijn vel zit. Is dat niet het geval? Dan ga ik vandaag twee stappen harder lopen voor hem of haar. De volgende keer doet die collega dat voor jou. Ik zeg: horeca is een team-sport.

“Ook gasten kijk ik in hun ogen wanneer ze binnenkomen. Ik screen hun behoeften, zogezegd. Kijk, tachtig procent van wat mensen willen, kun

‘Als je carrière wilt maken in de horeca, moet je als een spons zijn’

je aflezen aan hun lichaam. Ogen spreken, dus daar moet ik goed op letten. En dan kom ik weer terug op die rollen van regisseur en acteur: wij spelen de film af die de gast wil zien, wij voeren uit wat de gast verlangt. Maar dan is het wel zaak eerst die verlangens te herkennen.”

Geloof

“Ik heb Turkse ouders en we zijn islamitisch. Ja, ik begrijp dat je vraagt hoe dat laatste is te rijmen met het feit dat ik ook sommelier ben. Het zit zo: mijn familie heeft een keuze gemaakt. We wonen in Nederland en daar is het normaal om alcohol te drinken of te verkopen. Dat hebben wij geaccepteerd, omdat wij nu eenmaal voor deze omgeving hebben gekozen. Op het moment dat ik gastheer wil zijn, moet ik me dus ook verdiepen in zaken die bij die omgeving horen. Heel simpel: zonder die wijnkennis zou ik niet zo ver zijn gekomen. Het zou me storen als ik als gastheer niet aan gasten kon vertellen hoe een bepaalde wijn smaakt. Of wat ze kunnen verwachten van een gerecht met spek erin verwerkt.”

Rolmodel

“Ik ben ambassadeur van het Gastvrijheidsgilde. Aan scholieren wil ik laten zien: kijk eens, ik ben maar tien jaar ouder dan jullie, maar ik heb wel dit en dat bereikt. Dat kunnen jullie misschien ook als je hard werkt en de goede dingen doet. Ik zie genoeg talent in Nederland. Dat zie je aan de manier waarop mensen zich bewegen en hoe ze met gasten omgaan. Helaas werken ze niet altijd in een omgeving waar ze op de juiste manier worden begeleid. Ik geef ook advies aan het Regionaal Opleidingen Centrum Zadkine in Rotterdam om de examen-

vragen beter te laten aansluiten bij de horecapraktijk.”

Tips

“Als je carrière wilt maken in de horeca, moet je als een spons zijn. Je moet je openstellen voor wat het bedrijf en de leidinggevende verlangen. Dat betekent weer niet dat je geen eigen ideeën mag aanreiken. Als een van de mensen uit mijn brigade op basis van argumenten kan duidelijk maken waarom we iets beter op een andere manier kunnen doen, zeg ik onmiddellijk ‘okay’. Gastheerschap is iets wat diep in je hart moet zitten. Natuurlijk, je kunt het voor een groot gedeelte aanleren, maar het moet uiteindelijk ook echt deel uitmaken van jezelf. Zo is een goede

sommelier niet per definitie een goede gastheer. Kennis van wijnen betekent niet automatisch dat je ook passie voor mensen hebt. Ik moet helaas zeggen dat we in Nederland over het algemeen minder dat natuurlijke gevoel voor gastvrijheid hebben dan bijvoorbeeld in Zuid-Europese landen. We beschikken over de prachtigste producten, maar de houding dat je bij wijze van spreken je laatste brood aan een ander zou geven omdat je hem wilt zien genieten, nee, die is er helaas vaak niet. Als ambassadeur van het Gastvrijheidsgilde hoop ik die passie aan te kunnen wakkeren bij jongeren.”

Tekst: Gerben Stolk

Foto's: Ron Offermans

Robin van der Land: Zoek een sparringpartner

De verantwoording over tachtig medewerkers, over 241 bungalows, over dienstverlening aan minstens vijfhonderd gasten én over de budgettaire organisatie. Dertig jaar is hij, maar Robin van der Land gaat alweer een tijdje door het leven als parkmanager van Landal Heideheuvel, onderdeel van Landal Greenparks. Hoe is het mogelijk dat hij het op zo'n relatief jonge leeftijd zo ver heeft geschopt?

“De basis is: veel werken naast je studie”, zegt hij. “Toen ik de Hogere Hotelschool in Leeuwarden deed, heb ik daarnaast via horeca-uitzendbureaus bij wijze van spreken heel horeca-Nederland leren kennen. Van afwas tot bediening en van restaurants tot grote cateringpartijen. Als jij als scholier of student al weet dat je de horeca in wilt, dan is het toch eigenlijk logisch dat je naast je opleiding praktijkervaring gaat opdoen? Mijn mening is ook: ga na je opleiding onmiddellijk ergens aan het werk. Dan krijg je vanzelf de kans te leren en je te ontplooien.”

Van der Land wilde na zijn studie ervaring opdoen in uiteenlopende bedrijven. “Op een gegeven moment had ik veel Food & Beverage gedaan. Toen heb ik ervoor gekozen in een hotel aan de slag te gaan.” Van der Land bouwde een imposant rijtje op: tijdens

zijn opleiding stagiair in het Hilton in Beijing en daarna actief op de personeelsadministratie van het Sheraton Amsterdam Airport Hotel, front office manager bij het Mercure Hotel Arnhem, manager bij hotel De Giraf in Emmen en nu dus parkmanager van Landal GreenParks in Beekbergen. “Mijn filosofie is: de behoefte van de gast is het allerbelangrijkst. Uiteindelijk is dat je brood. Helaas zie je tegenwoordig dat binnen opleidingen niet wordt geleerd te denken vanuit de gast. Horeca wordt afgedaan als een trucje. In de praktijk leer je juist de gast centraal te stellen. Ik behandel onze stagiaires dan ook niet als zodanig. Zij zijn bij ons medewerkers met een eigen functieprofiel die zich kunnen ontplooien.”

Een aanrader van Van der Land: zoek een sparringpartner. “Het is nuttig met een ander van gedachten te kunnen wisselen over je vak. Zo leer je soms ook te relativeren. In het heetst van de strijd kun je het overzicht wel eens verliezen. Dan is het fijn als een ander vanaf een afstand de zaken terugbrengt tot de juiste proporties. Die persoon hoeft niet per se werkzaam te zijn in hetzelfde bedrijf. In mijn geval is het mijn vader, die een soortgelijke functie bekleedt als ik, maar dan in de zorg.”