



# Casper Reijnders: Netwerker met internationale allures

portret

**Casper Reijnders behoort tot een van de meer gezichtsbepalende horecaondernemers van Amsterdam. Als een van de weinigen is het hem gelukt een nachtclub met internationale uistraling te bouwen waar de groten der aarde voor in de rij staan. “Dat gezeur dat het in New York altijd gebeurt is onzin. New York ligt op z'n gat.”**

**A**ls je wint, heb je vrienden. Dat wordt extra duidelijk wanneer je met Casper Reijnders op een maandmiddag rond lunchtijd in de Amsterdamse Leidsepleintent Palladium zit. Terwijl Reijnders z'n gebruikelijke hoekje opzoekt waar hij z'n even gebruikelijke clubsandwich eet, komen onophoudelijk bekenden op hem af. Om een handje te geven of een praatje te maken.

Casper Reijnders was niet voornemens om de horeca in te gaan. Hij volgde een particuliere marketing en communicatie-opleiding en daarna leek alles mogelijk. Reijnders werd pas besmet met het horecavirus tijdens een verblijf in de New Yorkse club Lot 61. De opgewonden sfeer, het kosmopolitische publiek en de geweldige inrichting troffen hem. “Toen ik terug kwam dacht ik gelijk: ik ga een horecazaak beginnen. Iedereen heeft verstand van horeca toch?” Een vriend met wie hij z'n plannen deelde, zag er wel wat in. Bovendien had hij in tegenstelling tot Casper wél horeca-ervaring. Ze besloten de handen ineen te slaan. “We vonden een mooi pand in Haarlem. Voor ik het wist had ik een zaak!”

## Lounge

Aan de Grote Markt in Haarlem startte Reijnders z'n eerste zaak: Fortuyn. De warme, beigegekleurde ingerichte zaak met ingelegde mozaïekvloer was een instant succes. Maar na anderhalf jaar had Reijnders het, ondanks de redelijke verdiensten, wel gezien. “Het was best een leuke zaak. Maar zelf had ik het nooit zo gedaan.

Ik ben terugverhuisd naar Amsterdam. En daar naar een goeie plek gaan zoeken.”

Aan de Leidsegracht opende Reijnders Noa, het eerste mo-

dern ingerichte noedelsrestaurant annex cocktailbar van de stad. Deze zaak leek dichterbij hemzelf te liggen. “Niemand geloofde erin. Liggend op een bank noedels eten. Dat hield men niet voor mogelijk.”

Maar Reijnders zette door. Hij trok interieurontwerper Niek Swartjes aan met wie hij een kleine veldslag uitvocht om tot overeenstemming te komen. “Hij wilde een restaurant bou-

wen, ik wilde een lounge. Uiteindelijk heeft hij exact gebouwd wat ik wilde. Mooie glaskunst aan de muur, lekkere banken om te liggen; het was een prachtige zaak. Noa beschouw ik als het echte begin van mijn carrière.” Vanaf dag een zat de zaak bomvol. Er waren wachtlijsten voor een bord noedels, merkte Reijnders tot z'n genoegen op. En de Noa cocktailbar die Ricardo Sporkslede van The Fabolous Shakerboys runde, werd ook een succes.

Door de zonnige indruk die de goedgehumeerde Reijnders maakt, lijkt het alsof de opbouw van zijn imperium van een leien dakje is gegaan. Hij erkent dat er wel ‘tegenslagen’ zijn geweest, zoals het overlijden van zijn chefkok bij Noa, maar dat zijn zaken over het algemeen gewoon goed lopen. “We hebben met Jimmy deze zomer exact hetzelfde gedraaid als in de winter. De strandtenten zullen er anders over denken maar het was een topzomer.”

## Regels

Wat hij ook ‘typisch Nederlands’ vindt, is het eeuwige geklaag over regels en wetten. Hij denkt dat veel van het gezeur voortkomt uit de houding die horecaondernemers zelf innemen: “Als je een defensieve houding aanneemt, dan krijg je die ook terug. Ik heb nooit problemen gehad met vergunningen en dat soort dingen. Ik bel gewoon netjes op en dan regelen we het. Als je tegen zo'n ambtenaar uit je slof schiet om het minste geringste, verwacht dan niet dat hij z'n best voor je gaat doen.

Nu heb ik me wel altijd aan de regels gehouden. Dat scheelt. Ik ken mensen die geen medewerking krijgen. Dan begrijp ik vaak ook wel waarom.

Als je constant de boel

in de maling neemt, dan zijn ze het een keertje zat natuurlijk.” Alleen de Belastingdienst kan een veeg uit de pan verwachten: “Dat er geen ondernemersklimaat in Nederland is, komt door de Belastingdienst. Als je een keer geld terugkrijgt mag je een jaar wachten, andersom moet je binnen twaalf dagen schuiven. Dat is op z'n minst raar te noemen.” Toch gaat er ook wel eens iets mis. Na Fortuyn ging Reijnders opnieuw met een compag- >>>

‘Dat er geen ondernemersklimaat  
in Nederland is, komt door  
de Belastingdienst’

# Netwerker met internationale allures

>>> non in zee. Het resultaat was restaurant Moko dat hij samen met Louis Röst (uitbater van o.m. café Wildschut) startte. Opnieuw draaide Moko goed maar de karakters van Röst en Reijnders liepen te veel uiteen, zegt de laatste. “Als je een mix van Noa en Wildschut wilt maken, voelt dat niet gewoon lekker. Ik ben ook niet scherp genoeg geweest. Het was echt jammer.”

Hij verkocht z'n aandeel en ging verder met restaurant Joia, dat onder druk de naam moest wijzigen. “Ergens in het Oosten van het land zat ook een Joia. Die eigenaar was bang dat er verwarring zou kunnen ontstaan door onze activiteiten. Hij wilde natuurlijk gewoon geld hebben. Ik dacht ‘fuck it’, die naam interesseert me niet. Dus toen hebben we er Suzy Wong van gemaakt. Zo heette een cocktail op de kaart. Dus dat kwam goed uit.”

## RoXY

Toen Reijnders zich eenmaal in de buurt van het Leidseplein had genesteld, stuitte hij op een leegstaand pand. In eerste instantie zou daar een hotel gevestigd worden maar later bleek er ook een nachtvergunning op te zitten. Dat was z'n kans om een eigen club van de grond te tillen. Reijnders begon te brainstormen met ontwerper Eric Kuster. “We hebben er echt heel lang over nagedacht. Dat was achteraf goed. Ik heb tijd nodig om alles goed te doorgronden. Ieder detail moest kloppen. Die zaak werd Jimmy Woo.”

In het RoXY-loze tijdperk werd in de Amsterdamse

scene gesmeekt om iets nieuws. Ten tijde van de opening van Jimmy Woo, nu viereneenhalf jaar geleden, was de honger zo groot dat iedere nieuwe zaak stevast als ‘de nieuwe RoXY’ werd aangekondigd. Vaak geeneens door de uitbaters zelf maar wel door de pers die zat te wachten op een nieuwe, extreem moderne zaak waar de wereld van hip en trendy samenkwam. Reijnders trok zich er niks van aan. “Ik wilde een zaak openen waar ik zelf ook zou willen komen. Maar ik had geen zin om allemaal van die sprinkhanen binnen te krijgen. Dat zijn van die klikjes die een maandje komen en daarna weer verder trekken. Jimmy Woo moest langer meegaan.”

Heeft Reijnders, aan wie de termen ‘hip’ en ‘trendy’ bijna synoniem zijn geworden, zich altijd bewust ingelaten met de avant-gardistische voortrekkers in de hoofdstad? “Nee! Ik gebruik geen drugs en geen drank. Ben geen feestganger die alle feestjes afloopt. Ik heb nergens onderdeel van uit willen

maken en dat maak ik ook niet. Ik heb me altijd gerealiseerd, en dat is geen valse bescheidenheid, dat het runnen van een horecazaak niks anders is dan een groentewinkel ofzo. Toen ik Jimmy Woo bouwde, wilde ik gewoon een mooie club. Dan doe ik wat ik zelf wil. Dat is geen vooropgezet plan want dat werkt dus niet. In Jimmy Woo komen ook allerlei verschillende doelgroepen. Niet een soort mensen. Dat is ook de kracht. Na vier jaar zit de sleet er nog niet in. Het is nu drukker dan in het begin.”

## Gezeur

De mix van mensen, is wat de succesvolle entrepreneur het meest trekt in z'n werk. Al wordt dat niet altijd even begrepen: “In het begin klaagden mensen wel eens recht in m'n gezicht dat ze de Jimmy een leuke tent vonden maar dat er wel ‘erg veel negers’ rondliepen. Recht in m'n gezicht! Gewoon Nederlandse kakkers hoor. Nou dan heb je aan mij een verkeerde.” Daarom houdt hij er een zeer streng deurbelid op na dat het grootste kaf van het koren moet scheiden. “Als mensen bij mij aan de deur roepen dat ze drieduizend euro aan Champagne gaan uitgeven, dan komen ze er niet in. Mensen die denken dat ze de tent kunnen kopen, zijn niet welkom. Wel geld. Geen stijl. Geen respect. Wegwezen. Geef dat geld maar aan de buurman, denk ik dan. Zo denigrend vind ik dat.”

Wat Casper Reijnders ook stoort is het clichématige gezeur van sommige gasten. Vooral dat eeuwige naar het buitenland ver-

wijzen als de plek waar alles beter is, komt hem z'n strot uit. “Ja, dan komen ze naar me toe en dan zeggen ze dat New York en Londen zo hip zijn. Ik vraag dan altijd even waar men is geweest. Blijkt meestal nergens te zijn of een of andere rottent die tien jaar geleden in de belangstelling stond. Nou, New York en Londen liggen op hun gat. De hotels en restaurants zijn heel goed maar clubs zijn er niet. En iedereen klaagt er over. Mensen moeten 's een keertje leren accepteren dat er in Amsterdam eigenlijk heel veel leuke dingen zijn. Het ontbreekt ons in de volle breedte van het spectrum aan niets. Je hebt tenten voor iedere doelgroep. Daar gebeuren ook nog eens een heleboel leuke dingen. Zo'n Escape is toch de beste club van Nederland? Dat zou men wat meer onder ogen moeten zien. Er is heel veel kwaliteit aanwezig.”

‘Ik ben geen feestganger die alle feestjes afloopt’

