

Markant

‘Passie is belangrijk, maar we willen wel realistisch

De Flantua's: Meest Mar



blijven'

kant van Flevoland

“Liever een goede kroket verkopen en de leveranciers betalen, dan met kaviaar te werken en door de achterdeur naar huis.” Deze filosofie bepaalt het hele doen en laten van Gerhard en Wilma Flantua die sinds 1994 op vliegveld Lelystad café-restaurant Flantuas runnen. Ze weten er alles van, want het ging niet altijd zo goed als nu. Kwaliteit en eenvoud staan in hun zaak voorop. Het concept trekt wekelijks bijna duizend zakenlieden en recreanten. Zeker voor de lunch. Het maakt de Flantua's tot Meest Markante horecaondernemers van Flevoland.

Zijn vergelijking van kroket met kaviaar komt niet zo maar uit lucht vallen. De jaren vóór Flantuas kookte Gerhard (46) namelijk nog de sterren van de hemel in restaurant De Graaf in Amsterdam. Eerst als souschef en later als chefkok was hij apetrots toen hij na één jaar al een Michelinster in zijn zak kon steken. Iedereen werkte keihard en gooide zijn hele ziel en zaligheid in het concept. Gerhard: “Wat wij daar deden, was echt mijn passie. Maar passie is één; het moet ook mogelijk zijn.”

Bij De Graaf ging het uiteindelijk mis. Na ruim vier jaar ging de stekker eruit en diverse mensen bleven ondanks hun inzet met lege handen achter. De Graaf hield op te bestaan. Ook Gerhard en Wilma (43), die naast haar baan als KLM-stewardess meigmaal had meegewerkt aan de Koninginneweg, bleven ietwat ontgoocheld achter. De teleurstelling was een belangrijke reden om voor zichzelf te beginnen.

Ongedwongen eten

Een telefoontje van een vriend bracht uitkomst. Twintig jaar na de oprichting bleek het huidige Flantuas te koop te staan. Voor Wilma geen onbekende plek, want als vijftienjarige had ze nog als vakantiewerker bij de toenmalige eigenaar (Martinair) horeca-ervaring opgedaan. “Eigenlijk was zij niet eens zo heel enthousiast, maar ik wilde per se gaan kijken. Er moest echt veel aan gebeuren, maar toch zagen wij het wel zitten”, blikt Gerhard terug.

Pittige jaren volgden. Gerhard is open genoeg om toe te geven dat zelfs stoppen in die jaren geen optie was. Flantuas was niet altijd even winstgevend, maar verkoop zou op dat moment nog veel meer hebben gekost. Gedreven gingen zij verder, hielden het hoofd toch steeds boven water en bleven geloof houden in wat zij deden. “Ons doel was duidelijk:

wij wilden een zaak waar iedereen zich thuis voelt”, vertelt Gerhard. “Dus zowel de gasten die al heel veel gewend zijn, maar blij zijn dat ze nu eens op een ongedwongen plek toch verrassend goed kunnen eten, als de gasten die eigenlijk niet meer verwachten dan een lekkere uitsmijter.”

Het is de kracht van Flantuas geworden. Eind 2006 werd ze door het blad Management Team zelfs gerekend tot de 25 beste zakenlunchrestaurants van Nederland. Het is een

bevestiging van de trend van de laatste jaren, waarin omzetstijgingen elkaar in rap tempo opvolgen. Sinds de verbouwing van ongeveer anderhalf jaar geleden gaat het zelfs nog beter. Vooral de lunch is dagelijks mordicus druk, hoewel niemand lang hoeft te wachten.

“De verhouding zakelijk:recreatief is ongeveer 70:30, waarbij zo'n zestig procent van de zakelijke gasten gerelateerd is aan de auto-industrie. En dat op een vliegveld!”, lacht de ondernemer. “Wij zitten hier dichtbij

de Rijksdienst Wegverkeer (RDW), het ANWB Test- en Trainingscentrum en het Politie Verkeersinstituut (PVI). Veel gebruikers van deze faciliteiten komen bij ons lunchen. Zij hebben beperkt tijd, slechts 45 minuten!”

Volop groeipotenties

Om aan die wens tegemoet te komen, is een ‘snel’ concept uitgedacht. Met de bakker uit Swifterbant werd een Turks broodje voor één persoon ontwikkeld, die belegd met boerenmeshanger kaas de gast al vanaf een innovatieve houder op een groot bord vriendelijk ‘toelacht’. Deze supertosti wordt als quicklunch vergezeld van een kopje huisgemaakte soep, twee puntjes Flantwich, en een Heida-yoghurt (lokale specialiteit). “Het is bijna productiewerk te noemen”, vindt Gerhard. “Maar



>>>

De Flantua's: Meest Markant van Flevoland



>>> dan wel met alleen lokale kwaliteitsproducten. Zelfs de sappen die mensen bestellen zijn puur biologisch en zoals bijna alles hier afkomstig uit de regio. Door deze werkwijze – in de oven kunnen tachtig Turqse broodjes tegelijk worden afgebakken – slagen wij erin binnen de beperkte tijd iedereen toch van een voedzame, heerlijke en verrassende lunch te voorzien. Bovendien is deze ‘locaal speciaal’ lunch nagenoeg vegetarisch, dus vrijwel elke gast kan ermee uit de voeten.”

Ondertussen kunnen andere gasten gewoon bestellen waar zij zin in hebben. In Amsterdam deed Gerhard al veel ervaring op met het onder sous-vide koken en ook in deze keuken is sous-vide troef. Zo is een vlotte bediening voor iedereen mogelijk. “Maar wij doen ook uitgebreide diners hoor”, benadrukt Gerhard. “Alles wat de gast maar wil.”

“Het belangrijkste is dat wij laagdrempelig zijn en mensen willen verrassen”, zegt Wilma.

“Dat is vooral mogelijk dankzij ons team dat goed op elkaar is ingespeeld.” “Flantuas is ook veel sportiever dan waar wij vandaan komen”, reageert Gerhard. “Iedereen komt hier. Koninklijke gasten, captains of industry, maar ook grootouders met de kleinkinderen. De ene gast heeft net met zijn eigen vliegtuig wat rondgevlogen, de ander heeft zojuist zijn eerste vliegles gehad en weer een ander is gewoon een dagje uit en komt vliegtuigjes kijken. Vergeet niet dat Lelystad na Schiphol het vliegveld met de meeste vliegbewegingen van Nederland is.”

Jezelf blijven

Er liggen nog volop groeipotenties in de provinciale hoofdstad. Zeker nu de overheid de wens heeft uitgesproken van deze luchthaven de tweede van Nederland te maken. Gerhard en Wilma beseffen dat dat ook meer horeca-ondernemers zal trekken. “Maar daar maken wij ons niet meer druk over”, zegt Gerhard. “Drie jaar geleden vestigden Hajé en het Aviodrome zich hier. Dat maakte ons wat onrustig, maar we hebben nu wel geleerd dat je gewoon jezelf moet blijven en in je eigen concept moet geloven.”

Natuurlijk moet zo’n concept ook groeien, erkent Gerhard. Dat Flantuas de laatste jaren zo enorm plust, ziet hij dan ook vooral als het volwassen worden van het restaurant. Het team draait goed, Wilma is sinds vier jaar veel nadrukkelijker aanwezig nu de twee dochters Sanne en Eva (11 en 14) wat ouder zijn en Gerhard zelf trekt zich steeds meer terug uit de keuken en houdt zich meer en meer bezig met de ‘buitenkant’.

“Verder verzorgen wij bijvoorbeeld ook de catering in de showroom bij Donkervoort. Het biedt de mogelijkheid om specialisme en creativiteit uit te buiten. Tevens kook ik soms privé bij mensen thuis. Daarin kan ik echt helemaal mijn passie kwijt en het is tegelijkertijd een belangrijk visitekaartje voor ons. Maar toch, als ik terugkijk, ben ik uiteindelijk van kok steeds meer een ondernemer geworden.”