



## Franklin van Reem kiest bewust voor leveranciers

# Horecaondernemer doet zaken met vier brouwers

Heineken, Grolsch, Bavaria en Inbev. Ze zijn vaak als water en vuur. Niet bij Franklin van Reem van het in mei geopende proefatelier 'goed.' in Arnhem. De flesjes van de vier brouwers liggen gebroederlijk naast elkaar in de koeling. Gasten moeten het biertje kunnen drinken dat ze willen, is het uitgangspunt van Van Reem. Hij verkocht daarom schapruimte aan drie van de vier brouwers.

Tekst: Annet van den Berg – Foto's Frans Ypma

**'Ik wilde echt een eetbar, een plek waar iemand ook alleen naar binnen kan om te eten'**



De vertegenwoordigers van Heineken, Grolsch, Bavaria en Inbev waren er allemaal toen proefatelier 'goed.' in Arnhem enkele weken geleden zijn deuren opende. Ze stonden gebroederlijk bij elkaar, al dronken ze natuurlijk wel hun eigen biertje. Voor zover bekend is 'goed.' het eerste etablissement in Nederland dat het bier van alle vier de producenten schenkt. Niet uit de tap, maar gewoon uit de fles, zoals in de Verenigde Staten gebruikelijk is. Eigenaar Franklin van Reem was vastbesloten om het bier van verschillende brouwers te verkopen in zijn zaak aan de Klarendalseweg. Hij zat daarom met de vertegenwoordigers van alle producenten om tafel en bood hen aan schapruimte te huren. "Ik had natuurlijk gewoon cashflow nodig", vertelt hij. Van Reem had een goed verhaal en Heineken, Grolsch en Bavaria kwamen over de brug. Inbev bleef achter, al wordt het bier van Inbev wel verkocht omdat Van Reem van mening is dat zijn gasten gewoon bijvoorbeeld Hertog Jan moeten kunnen bestellen als ze daaraan de voorkeur geven.

### Bier- en respakket

Heineken en Bavaria leveren alleen bier aan Van Reem, Grolsch zowel bier als alle andere dranken. "Ik heb de brouwerijen een bod laten uitbrengen op het bierpakket en op het respakket. Grolsch bracht het beste bod uit op het respakket en mag naast frisdrank en gedistilleerd bijvoorbeeld ook het speciaalbier leveren." Over de bedragen die de brouwers hebben betaald om hun product voor het voetlicht te kunnen brengen, hult de Arnhemmer zich in stilzwijgen. Wel wil hij

kwijt dat hij er een deel van de investering mee heeft terugverdiend.

Voor Franklin van Reem is 'goed.' niet de eerste horecagelegenheid die hij exploiteert. In de jaren tachtig was hij uitbater van café Roderick en Dixielandcafé in Arnhem om daarna zeventien jaar lang als food and beveragemanager op Amerikaanse cruiseschepen te werken. "Hier hield ik me bezig met het opstarten van nieuwe schepen." Drie jaar geleden kwam hij vanuit de Verenigde Staten terug naar Arnhem en ging aan de slag als horecaadviseur. Om zelf weer een horecagelegenheid te exploiteren lag niet in zijn planning. Tot een half jaar geleden.

### Verliefd

In december 2007 kwam bij toeval het voormalige stationspostkantoor op de hoek van de Klarendalseweg en de Sonsbeeksingel op zijn pad. Het gebouw maakt deel uit van een reeks panden die woningcorporatie Volkshuisbesting aankocht om te renoveren en daarna te verhuren aan ondernemers. Franklin van Reem werd verliefd op het uit 1900 stammende pand. Hij wist direct wat hij ermee wilde.

De enige kink in de kabel was dat een ander in gesprek was met Volkshuisvesting om het pand als 'horeca met een zaaltje' te exploiteren. "Twee weken later werd ik opgebeld dat ze mijn ideeën erg leuk vonden", zegt Van Reem. Hij besloot daarop zijn gedachten uit te werken samen met vriend en architect Bob Kip. De financiering werd geregeld en de horecaadviseur ging weer een toekomst als exploitant tegemoet.

Inmiddels zijn alle ideeën van Van Reem gevat in 'goed.' dat al weer enkele weken in bedrijf is. Een rondom een steenoven en keuken geplaatste eikenhouten bar is het middelpunt van het zeer ruime etablissement. Maar liefst 35 zitplaatsen telt de bar. "Ik wilde echt een eetbar, een plek waar iemand ook alleen naar binnen kan stappen om te eten", vervolgt de enthousiaste ondernemer. Kunst speelt ook een belangrijke rol. "Ik wilde ook een plek waar creativiteit mogelijk is, een kunstenaarsloft." Van Reem hanteert het zogeheten food-for-art-programma: kunstenaars die zich bezighouden met kunst in 'goed.' krijgen te eten en te drinken. De kleurstelling in het pand is geïnspireerd om het schilderij *Violen van Picasso*:

### Jamie Oliver-principe

Franklin van Reem wil à la Jamie Oliver maximaal tien jongeren in zijn zaak laten werken met een achterstand. Inmiddels zijn vier jongeren aan de slag en op termijn komt er een jobcoach om hen te begeleiden. "Het legt wel wat extra druk op het team, maar je ziet dat ze keihard willen werken." Van Reem betaalt een deel van het salaris dat de jongeren ontvangen. Wanneer iemand bijvoorbeeld voor de helft arbeidsgeschikt is, betaalt Van Reem de helft van het salaris en het UWV betaalt voor de andere helft een uitkering.

## Niet roken

Inmiddels is het rookverbod in de horeca een feit. Vooruitlopend daarop mocht bij 'goed.' al sinds de opening niet worden gerookt. Franklin van Reem heeft geen enkele klacht ontvangen. "Je hoort er niemand over." Wel heeft hij ervoor gekozen zijn zaak om middernacht te sluiten om te voorkomen dat rokers die op het terras zitten de sigaret ontzegd moet worden. "Maar dat heeft er eigenlijk alleen maar mee te maken dat mijn terrasvergunning tot 12 uur loopt." Om stiekem roken op het toilet tegen te gaan, zijn de wc-deuren aan de onder- en bovenzijde open.



staalblauwe pilaren, oudroze banken en goudkleurig behang. Ook roestvrij staal domineert.

## Detail

Over elk detail is nagedacht. Qua inrichting en wat betreft bedrijfsvoering. "We willen een belevenis bieden, een ruimte waar je kunt ruiken, proeven, zien, beleven, ervaren", somt Van Reem op. "Al betekent dat wel dat je operationeel soms moet inboeten." Als voorbeeld noemt hij de open keuken middenin de bar. Het vraagt van zijn personeel enige aanpassing. "Bovendien wil je optimaal resultaat met minimale personele inzet. Je kunt niet overal iemand neerzetten."

Van Reem serveert alleen voorgerechten. "Je bestelt drie, vier gerechten die geportioneerd op tafel worden gezet. Je kunt die delen, van elkaar proeven." Omzetsnelheid, goede prijs-kwaliteitverhouding, eenvoud en duurzaamheid heeft de Arnhemmer hoog in het vaandel staan. "Van mijn leveranciers verwacht ik bijvoorbeeld dat ze werken met zo min mogelijk verpakkingsmateriaal. Ook heb ik bijvoorbeeld gekozen voor het koffiemerk Red Beans, omdat het biologisch en dus duurzaam is."

## Duurzaamheid

Van Reem koos niet alleen bewust voor duurzaamheid in zijn bedrijfsvoering. Al even bewust maakte hij een keuze voor het bier van verschillende leveranciers en werd zijn foodleverancier Sligro met zorg uitgeko-

zen. Datzelfde geldt voor de leverancier die de wijn mag leveren, het gerenommeerde wijnhuis Robbers & Van den Hoogen in de Gelderse hoofdstad. "Ik heb gekeken naar wat de consument wil. Die wil een mooi glas wijn. Vaak gaat een fles wijn drie keer over de kop. Wordt een fles voor tien euro ingekocht en voor dertig verkocht. Ondernemers zijn vaak meer bezig met wat de wijn kost dan of die wel aanslaat bij de consument." De Arnhemse ondernemer heeft daarom het principe van kurkengeld geïntroduceerd voor alle flessen die op de kaart staan. "Alle flessen zijn hetzelfde geprijsd als in de folder van Robbers & Van den Hoogen. Je betaalt voor alle flessen tot en met 15 euro 10 euro kurkengeld en voor alle flessen daarboven 15

euro. Dat is wat ik wil verdienen op de wijn. En wie een flesje mee naar huis wil nemen, betaalt gewoon de folderprijs."

> [HorecaEntree](#) <

*'We willen een belevenis bieden, een ruimte waar je kunt ruiken, proeven, zien, beleven, ervaren'*

## Bedrijfsgegevens

<b>Naam bedrijf:</b>	'goed.'
<b>Ondernemer:</b>	Franklin van Reem (44)
<b>Soort bedrijf:</b>	proefatelier
<b>Geopend:</b>	dinsdag tot en met zondag van 11 uur tot middernacht, maandag alleen voor feesten en partijen
<b>Aantal medewerkers:</b>	20 fte
<b>Capaciteit:</b>	200 zitplaatsen binnen en 80 op het terras
<b>Keuken:</b>	werelds
<b>Specialiteit:</b>	sangria "daar willen we wereldberoemd mee worden"
<b>Ambiance:</b>	kunstenaarsloft
<b>Bijzonderheden:</b>	eetbar met 35 zitplaatsen en de eenvoud