

Robert Adams wordt gedreven door onrust; hij moet verder

# De flow van de Via Romanica Groep

Hij vergelijkt zichzelf met een schilder, want houdt van creëren. Het is altijd tijd voor iets nieuws. Ondernemen werkt als een voetbalteam: als de positieve flow er eenmaal inzit komen de overwinningen vanzelf. Robert Adams heet hij, de Meest Markante Horecaondernemer van Groningen.

Tekst: Juditte Aangeenbrug  
Foto's: Henk Veenstra



Het plafond is nog lang niet bereikt. Robert Adams heeft zeven zaken in Groningen - in totaal achttien op zijn naam - en altijd expansie op het oog. Zolang er nieuwe paden kunnen worden ingeslagen is hij gelukkig. "Alle zaken zijn mijn vertalingen, ik ben die zaken. Onbewust verwaarloos ik er soms even eentje, maar als ik er dan weer binnenstap ben ik er weer heel blij mee." Zijn zogenaamde vertalingen scharen zich onder de noemer Via Romanica Groep, welke deels is gesitueerd aan het Groningse straatje Via Vecchia. Daar komen de terrasjes samen van de Spaanse tapasbar Cervantes,

*'Ik ga tegen  
alls in wat naar  
conservatisme  
riekt'*

het Cubaanse Hemingway's en het Toscaanse restaurant Boccaccio. Elders in de hoofdstad zwaait de ondernemer de scepter over het Frans georiënteerde Louis XV, de Baskische pintxosbar El Txoko en Kaap Hoorn, een stadstrandpaviljoen waar het volgens Adams meer gaat om ambiance en locatie dan eten en drinken alleen. Als laatste is Baton Rouge, de buurman van Cervantes, aan het mini-imperium toegevoegd. De Via Romanica Groep is inmiddels zo groot dat Adams' chefkok Michel Zwart partner is geworden. "Hij is mede-creator van het succes, laat dat duidelijk zijn", verzekert de ondernemer.

## Schilder

Er is echter nog lang niet voldoende geëxpandeerd. "Eén zaak aanhouden zou soms beter zijn, maar daar word ik onrustig van, dat vind ik niet spannend." Adams vergelijkt zichzelf met een schilder. "Als die een doek afheeft blijft hij er van genieten, maar staat het volgende doek alweer klaar om beschilderd te worden. In zijn eigen stijl, maar wel

iets nieuws. Dat is wat ik ook doe: creëren. Ik ben in die zin meer ondernemer in de horeca dan een echte horecaman." Vandaar ook de achttien zaken op zijn conto. Een dergelijke werkwijze brengt natuurlijk risico's met zich mee, maar Adams is een opportunist. "Ik heb lef, dat is misschien ook waarom ik tot markante ondernemer ben gekozen. Ik zie veel ondernemers met één zaak die goed loopt en dan angstig zijn om een volgende stap te zetten. Daar heb ik nooit last van." Het is bij hem meestal dan ook geen kwestie van zichzelf terugfluiten. Eerder wordt druk door zijn compagnon, gezin, bank of accountant uitgeoefend om voorzichtiger aan te doen. "Op momenten dat het erop aankomt neem ik even gas terug, maar dat gaat eigenlijk tegen mijn natuur in. Dat is het rebelse in mij. Ik ga tegen alles in wat naar conservatisme riekt.. Ik wil laten zien dat het wél kan." Bang om te groot te worden is de Groninger niet. "Ik heb nog zoveel te doen in mijn leven, ik heb haast, het moet snel. Ik doe geen onverantwoorde dingen,

maar ik durf meer aan dan misschien een verstandig mens wel eens zou doen."

## Manager

Naast al het creëren moet Adams natuurlijk ook managen, maar dat is nooit zijn drijfveer geweest. In zijn ogen is dat een noodgedwongen bijkomstigheid waar hij het eigenlijk te druk voor heeft. Het komt in de Via Romanica Groep dan ook vooral aan op de locatiemanagers. "Ik verzamel mensen om mij heen die een beetje ondernemer zijn dus mij snappen, maar vooral ook manager zijn dus hun team motiveren en op peil brengen. Bovendien moeten ze de formules verder ontwikkelen en cijfermatig enige kennis hebben. Dat gaat wat verder dan een horecamaan of -vrouw die het spel snapt."

Momenteel heeft hij een aantal "fantastische mensen" onder zich waar hij bij wijze van spreken niet naar om hoeft te kijken. "Het is net als bij een voetbalclub. Als de flow eenmaal positief is - je wint een paar keer met dezelfde spelers - dan kan je naar ongekende hoogtes stijgen. Omgekeerd: als je in die negatieve spiraal terecht komt - de manager is net niet goed genoeg, er ontstaat gemor in het team - zakt het ook zomaar weg."

## Kwajongen

Het kunnen uitbesteden van de operationele kant van de zaak is één van de aspecten waardoor Adams het vak ondernemen steeds leuker vindt. "Ideaal. Daardoor kan ik meer de kwajongen zijn die er doorheen loopt, maar nooit iedereen schouderklopjes móet geven en dan weer iemand vergeet."

Een ander aspect dat zijn vak steeds interessanter maakt, is dat Adams op het niveau komt waar hij altijd al wilde zitten. Financieel en strategisch gezien. "Nu kunnen we horeca opzetten die we echt mooi vinden qua volume en plek. De risico's worden natuurlijk



*'Er zijn zo veel mogelijkheden in het leven. Zodra je dat niet meer ziet is het eindpunt van geluk nabij'*

ook groter, maar het komt binnen bereik dat - bij wijze van spreken - wat we willen, we kunnen. Ik realiseer mijn dromen."

De Via Romanica Groep wordt immers steeds serieuzer genomen door banken of andere partijen. De zaak die hieraan vooral bijdraagt is Kaap Hoorn. Dit is een soort uithangbord geworden. "Het is the *place to be*, heel zakelijk Groningen zit er en dat geeft ons een hele grote uitstraling. Die zaak heeft gemaakt dat we nu echt serieus op de kaart

staan en met twee of drie andere gezichtsbepalend zijn voor de Groningse horeca. Nu worden wij benaderd om projecten op te pakken. We vallen op en dat creëert vraag. Het is niet dat we er slecht voor stonden, maar Kaap Hoorn is een soort katalysator."

## Geen golfer

Al deze mogelijkheden maken Adams gelukkig. "Geluk zit bij mij in het weer dóór kunnen. Als iets staat, denk ik: *so far, so good, so what*. Ik wil weer wat nieuws doen. Geluk is niet altijd een positieve uiting, bij mij is het een soort neurose. Het is zoals Simon Vinkenoog ooit schreef over de Friese kunstenaar Gerriet Postma: 'Onrust drijft hem, hij moet voort'. Dat heb ik zelf ook altijd."

De Groninger is dan ook niet zo snel uit het veld te slaan is. Als het ene pad doodloopt, pakt hij een andere: altijd hopen, altijd flexibel blijven. "Mijn plafond is nog lang niet bereikt, er zijn nog zoveel mogelijkheden in het leven. Heerlijk. Zodra je dat niet meer ziet, is het eindpunt van geluk nabij. Dan is de drive weg en kan je op de spreekwoordelijke golfbaan gaan staan. En dát vind ik totaal niet boeiend."

> **HorecaEntree** <

## Bedrijfsgegevens

<b>Naam bedrijven:</b>	Boccaccio, Cervantes, El Txoko, Hemingway's, Kaap Hoorn en Louis XV. Net overgenomen: Baton Rouge
<b>Plaats:</b>	Groningen
<b>Ondernemers:</b>	Robert Adams en Michel Zwart
<b>Soort bedrijven:</b>	(café-)restaurants
<b>Geopend:</b>	alle dagen
<b>Aantal medewerkers:</b>	circa 250, waarvan 14 procent fulltime
<b>Aantal couverts:</b>	750 (zonder Baton Rouge)
<b>Keuken:</b>	van tapas en pintxos tot klassiek Frans
<b>Ambiance:</b>	van Cubaans tot Toscaans
<b>Bijzonderheid:</b>	de terrassen van Boccaccio, Cervantes en Hemingway's vormen samen het Mediterrane eetstraatje Via Vecchia
<b>Internet:</b>	www.viaromanica.nl