

Hotel Mondragon Zierikzee

Elke kamer andere eigenaar

De ervaren hotelier Govert Janzen had zich geen roerigere start van zijn eigen hotel - Mondragon in Zierikzee - kunnen bedenken. Sinds de herstart na de coronasluiting leveren de hotelkamers gelukkig voldoende rendement op. De halvering van het aantal couverts in het restaurant helpt echter niet mee aan het behalen van groene cijfers. Zijn verhaal.

Hotel Mondragon steekt wit af in de Oude Haven in hartje Zierikzee. Statig pand, hoge gevels. In het pand, naast 41 hotelkamers, ook restaurant Cristó (chef Kees Visser) en stadscafé Elfje. Eronder een parkeerkelder voor gasten. Bij binnenkomst ademt het pand rust en luxe uit. Geen schreeuwerige stickers die looproutes aangeven, maar bescheiden signing die het hotel zelf liet ontwerpen. Ook hier staat een desinfectiezuil gasten te verwelkomen.

Aan het roer van Mondragon staat Govert Janzen (55). 10 jaar was hij directeur van Badhotel Domburg. Janzen werd een aantal jaren geleden benaderd door aannemer Hans Boogert uit Oosterland om mee te denken over de invulling van een pand dat Boogert had gekocht in 2012. Het stond toen al 12 jaar leeg. ‘Boogert had de bouwval voor een appel en een ei (€50.000) van de gemeente overgenomen. Enige eis was de horecabestemming. Die moest en zou blijven. Appartementen voor senioren bijvoorbeeld, waren niet toegestaan. Van dat meedenken werd Govert Janzen uiteindelijk zo enthousiast dat hij nu exploitant is van het geheel. Zelf bracht hij ook fors geld in; ruim een miljoen euro.

Elke kamer andere eigenaar

De pandeigenaar kreeg van Janzen het advies om het project op te delen en elke kamer een andere eigenaar te geven. ‘Zo was het met Badhotel Domburg ook geregeld.’ Boogert volgde het advies van Janzen op en liet de 38 kamers en 3 suites door verschillende partijen financieren. Alle 41 investeerders vormen samen de Vereniging van Eigenaren Suites. En zo is het ook georganiseerd voor het f&b-deel van het project. De VVE Horeca is eigenaar van de voorkant van het pand (restaurant, receptie, café en keuken) en daar huurt Janzen feitelijk van. Alle kamers en suites bevinden zich in de nieuwbouw, gebouwd achter het bestaande pand en via een glazen constructie zijn de twee met elkaar verbonden. Voor de inrichting werd per kamer een budget uitgetrokken van €15.000. Belinda Ubbink van Studio Bink in Arnhem tekende voor het gehele interieurontwerp.

Roerige bouwperiode

Mondragon is een gasloos bedrijf met zonnepanelen op het dak. ‘Maar we zijn niet zelfvoorzienend. In een notendop vertelt Janzen over de roerige bouwperiode. Allereerst bleek het grondwaterpeil te hoog, waardoor de parkeergarage alleen gerealiseerd kon worden als heel de bouw verhoogd werd. Dus werden er nieuwe vergunningen aangevraagd terwijl de klok doortikte. Wat geluidsoverlast voor de buurt werd teruggedrongen door het niveau van de motoren van afzuiging, koelingen en airco’s terug te schroeven. ‘Gelukkig bleef de capaciteit voldoende. De energierekening viel me alles mee, ook die van de hoogseizoenmaanden juli en augustus.’

Iedereen direct vast in dienst

Janzen kon uiteindelijk in december 2019 het lintje van de nieuwbouw doorknippen en de eerste gasten verwelkomen. Nanda Willemse staat als hotelmanager naast Janzen en Kees Visser heeft de leiding over restaurant Cristó. Het duo Janzen en Willemse verzamelde een team van 27 mensen om zich heen; housekeeping is uitbesteed aan een schoonmaakbedrijf.

Nanda Willemse: ‘We wilden geen platte advertentie zetten toen we gingen werven, maar mensen vanuit hun eigen intrinsieke motivatie aantrekken. We hebben daarom twee talentendagen georganiseerd om potentiële medewerkers hun eigen verhaal te laten vertellen. Waarom wil je bij ons werken? Wat heb je te bieden? En wat kunnen wij voor jou betekenen? Uiteindelijk hebben we geen enkele adver-



41
eigenaren
kent het hotel

90
procent
bezetting
in juli

130
euro was de
kamerprijs, ex
ontbijt ex btw,
in juli

27
personeels-
leden

30
stoelen in het
restaurant in
plaats van de
beoogde 60

tentie hoeven zetten. We hebben nu 27 medewerkers; sinds de start is er slechts één persoon afgefallen.’

Geen corona-ontslagen

De coronacrisis leidde ook niet tot ontslagen bij Mondragon. Sterker nog: iedereen had al ruim voor de uitbraak van covid-19 een vast contract. ‘Om uit te spreken dat we in onze mensen geloven,’ zegt Willemse nuchter. Mondragon had mede hierom in januari een volledige loonsom en kon door de vaste contracten zonder problemen aanspraak maken op NOW.

Het hotel kreeg voor dit vertrouwen een enorme betrokkenheid en veerkracht terug van het team tijdens de zware coronasluiting. ‘Maar ook toen we weer opengingen in mei. Het was bijkans onmogelijk om fatsoenlijk te werken die eerste weken. De regels en protocollen werden continu aangepast. Het ontbijt moest in shifts gedraaid worden en we besloten het restaurant zeven dagen per week te openen. Helemaal in het begin hebben we diners op de kamer geserveerd, afhaalmaaltijden gedaan en een broodjesservice opgetuigd. Er werd nauwelijks geklaagd. Aanpakken, aanpassen en door, was het motto.’ De directie heeft het team wel gevraagd om per persoon vijf vakantiedagen in te leveren en daar is gehoor aan gegeven.

Mondragon
–
Zierikzee



Govert Janzen

Mondragon

Mondragon is een horecabedrijf dat bestaat uit drie onderdelen. Mondragon is de figuurlijke vader van de hotelfamilie, restaurant Cristó staat voor de oudste zoon en de jongste dochter is het stadscafé 't Gouden Elfje. De naam komt van Cristóbal de Mondragón, een Spaanse legerleider ten tijde van de Tachtigjarige Oorlog. Eind 16e eeuw belegerde hij onder andere Zierikzee en nam de stad in.



Toen hotels in Zeeland weer open mochten, werd in eerste instantie 15 procent bezetting toegestaan. Mondragon gooide 7 van de 41 kamers open. Het restaurant ging van 60 naar 30 couverts vanwege de 1,5 meter-maatregel. Daarnaast schrapte chef Visser à la carte en ging alleen werken met menu’s. Samenvattend was het een voorzichtige herstart. ‘Vanaf juni konden we gelukkig opschalen en in juli waren de kamers bijna 100 procent bezet. Dat hadden we begin mei niet durven dromen.’

Govert Janzen liet eigen stickers maken die de route aangeven in het hotel en die gasten attenderen op de 1,5 meter afstand. Ook werden annuleringsvoorwaarden soepeler om de drempel voor gasten te verlagen om te boeken. Als we een rondleiding maken door het hotel en een kort praatje maken met medewerkers, zegt Janzen enorm trots te zijn op zijn team. ‘De arbeidsmarkt in Zeeland is toch heel anders dan die in de Randstad. En Zierikzee is ook weer anders dan de Zeeuwse kust waar veel bedrijven hun eigen kring van mensen hebben waar ze uit putten. Daarnaast zijn er veel jongeren die de eilanden verlaten en elders hun opleiding volgen. Wij hebben toch 27 mensen, leuke betrokken mensen, uit de arbeidsmarkt gevist. Er zal heus wel wat verloop komen, maar nu hebben we onze reputatie als werkgever zelf in de hand.’ Mondragon houdt binnenkort wel weer een talentendag om de kaartenbak voor de toekomst gevuld te krijgen.

Naast NOW-steun heeft Janzen ook een tegemoetkoming in de vaste lasten aangevraagd (de huur bedraagt zo’n €100.000 per kwartaal) en ook de €4000 voor zelfstandigen werd op zijn rekening bijgestort. ‘NOW 2 hebben we ook aangevraagd. We komen niet meer op 81 procent loonsubsidie uit, maar tussen 25 en 34 procent hebben we gecijferd. Dat geld parkeren we; als de omzet meevalt en we moeten een deel terugbetalen, dan kan dat.’



Marges hotel en restaurant

Afgelopen zomer, zo vertelt Janzen, waren de marges in het hotel conform verwachting. ‘Bijna alsof je zonder corona opereert. In het restaurant was dat anders. ‘Het draait goed mee, maar in plaats van 60 couverts, stopt het nu bij 30. Maar je hebt wel dezelfde vaste lasten zoals energie, personeel, huur. Je kunt alleen met de inslag spelen, maar wij willen niet tornen aan de kwaliteit dus daar zit niet veel rek. Conclusie: met 50 procent van de capaciteit draait het restaurant verlies.’ De hoteldirecteur spreekt van een onbalans tussen kamerbezetting en beschikbare stoelen in het restaurant. ‘Als ons hotel vol is, hebben we daar 90 gasten. Van hen kunnen er dan maar 30 eten in het restaurant. Terwijl er vraag is naar 50 stoelen. Dat zorgt voor scheefgroei. We dachten dat op te kunnen lossen met shifts, maar dat werkte niet. Gasten die zeven gangen kiezen, kun je niet de deur uit werken. Of er zat juist helemaal niemand in die eerste vroege shift.’

15 maart 2020

Janzen praat over een vreemde gewaarwording als hij terugdenkt aan 15 maart 2020: een agenda die ineens wordt leeg geveegd. ‘Mondragon heeft boven 80 vierkante meter voor feesten en partijen, de Havenzaal. ‘En aangezien Zierikzee verder niets heeft op deze schaal voor feestjes, zat de agenda goed vol. In maart konden we binnen 72 uur voor €100.000 uit de agenda strepen. Er was niets meer over...’ Pas in september werd de ruimte weer geboekt. Zoals door de nationale directie van Zeelandia, een meelfabrikant uit Zierikzee. Internationaal gebeurt er - zakelijk gezien - nog helemaal niets.

In zijn begroting voor Mondragon noteerde Janzen dat 50 procent van de gasten uit Nederland zou komen. Overige deel Belg en een beetje Duitsers. ‘Omdat zowel Nanda als ik gewerkt hebben in Domburg, waren we in eerste instantie heel Duits georiënteerd, maar voor Zierikzee is de verdeling compleet anders. Ook zonder corona.’ Het virus zorgde ervoor dat de eerste zomer van het hotel bijna volledig ingevuld werd met Nederlandse gasten. 94 procent, zo heeft Janzen gecijferd. ‘Veel staycationers.’ Belgen (‘eten en blijven slapen’) en Duitsers (‘slapen en blijven eten’) annuleerden hun verblijf. ‘Ongeveer een op de drie hotelgasten eet in het hotel. Ook compleet anders dan in Domburg,’ zegt Janzen. ‘Daar bleef bijna iedereen in het hotel eten.’

De gemiddelde besteding per couvert in het restaurant bedroeg €100 tot €110 (incl btw). ‘Dat viel me niet tegen, ondanks het hoge percentage Nederlandse gasten,’ lacht Janzen. ‘Niemand klaagde over de prijs/kwaliteit.’

Ging alles vlekkeloos? Nee. Tuurlijk niet. Toen een lokale journalist uit de mond van Janzen optekende dat het niet de bedoeling is dat je Mondragon binnenkomt met een Albert Heijn-tas, doelend op het feit dat gasten in het restaurant heerlijk kunnen eten en niet op hun kamer hoeven improviseren met supermarktpulpetjes, viel dat in verkeerde aarde bij de lokale bevolking. Het MT wist het ludiek om te buigen en organiseerde een saté-friet avond die alleen toegankelijk was voor gasten mét Albert Heijn-tas. ‘Maandagochtend om 10.00 uur ging de telefoonlijn open voor de reserveringen en om 10.05 uur was alles vol gereserveerd,’ lacht Willemse. Ze vervolgt: ‘Ook staan boven op zolder nog prachtige flyers te verstoffen. Deze hebben we - heel old school - op een Duitse feestdag op auto’s achtergelaten. De flyer gaf recht op €25 korting bij Mondragon. Maar ze waaiden rond, mensen gooiden ze weg, het ging regenen en ga zo maar door. Dit werd ook niet gewaardeerd door de buurt...’ De netwerkborrel voor de lokale horeca viel gelukkig wel in goede aarde. ‘Mondragon is best groot in vergelijking met andere horeca hier in Zierikzee. Daarom hebben we iedereen uitgenodigd om persoonlijk kennis te maken met ons. Datzelfde hebben we ook met buurtbewoners gedaan. Het eerste



weekend was voor hen. Ze konden tegen een gereduceerd tarief komen genieten; we zaten twee avonden tot aan de nok toe vol.’

Buren te vriend houden is belangrijk voor het hotel. Toen bleek dat gasten het toch niet konden laten om binnen, voor hun kamerraam, een sigaret op te steken en de peuken op straat schoten, werd daar op verzoek van de buurman snel iets aan gedaan. Maar voor Janzen gaat het burenpincipe verder. ‘Ik zal geen fietsen huren bij een groot landelijk bedrijf, maar dat doe ik hier bij de lokale fietsenmaker. Op een eiland als Schouwen-Duiveland wordt dat enorm gewaardeerd.’

Winter in Zeeland

Voor hotel Mondragon is het afwachten hoe de winter uitpakt. Ook terugkeer van zakelijke gasten heeft invloed. 60-40 zoals begroot, zal het voorlopig niet worden. ‘Maar misschien komen we wel uit op 10 of 20 procent zakelijk. Als dat gebeurt, ben ik al blij. Dan kunnen we de rustige doordeweekse dagen vanuit leisure een beetje goedmaken. Maar er moet een keer een vaccin komen om een prima bedrijf te laten draaien.’ Janzen hoopt volgend jaar zomer toch zeker 70 procent van de restaurantcapaciteit te kunnen benutten. ‘Dan kunnen we aan



‘Vast contract voor personeel kort na de start resulteerde in grote betrokkenheid’

alle verplichtingen voldoen. Een tweede golf lockdown trek ik niet.’ ‘Het was een tumultueus eerste half jaar’, zegt Janzen met gevoel voor understatement. ‘Dit hadden we nooit bedacht.’

De ambities voor de keuken zijn door corona geparkeerd. ‘Een Bib Gourmand was een wens van ons. Maar nu vragen we ons af of dit nog de weg is in 2021. Los van het feit of we het kunnen. Elke vakgenoot zal het beamen, dat niets meer hetzelfde is als voor corona. Daarbij kijken we ook goed naar wat collega-restaurants doen in Zierikzee. En dan moet je wel constateren dat het hogere segment hier niet vertegenwoordigd is. Voorlopig ligt de focus op een rendabele exploitatie. En zolang corona onder ons is, biedt dat voldoende uitdaging.’ **MI**

advertentie

Geen 18, geen alcohol

BEKROOND TOT **BESTE PILS** TER **WERELD**