

Sinds de zomer van 2017 heeft Den Haag een kosmopolitisch horeca-, vergader- en uitgaansconcept in het oude Kwantumgebouw op de hoek Boekhorststraat en Grote Markt. Bleyenberg is uniek in z'n soort en trekt overwegend een meer trendy hoger opgeleid publiek. Initiatiefnemers en eigenaren **Torsten Heeres** en **Raoul Farla** hebben lang gesleuteld om het concept te perfectioneren. 'We weten pas sinds een half jaar dat we goed zitten.'

door Rupert Parker Brady



Torsten Heeres (l) en Raoul Farla

## 'Het is elke dag sleutelen'



Bleyenberg is op 1.550 m<sup>2</sup> voor Haagse begrippen een nieuw horeca- en uitgaansconcept. Naast een restaurant, een coffee bar en cocktail bar vind je hier ook werk- en vergaderplekken, nachtclub Het Magazijn en Den Haags eerste echte rooftop bar. Een 24-uursconcept dat niet misstaat in Amsterdam en Rotterdam. Torsten Heeres is de bedrijfsleider en Raoul Farla is het creatieve brein die ook ervoor zorgt dat de financiën kloppen. 'Het moet vanaf dag één renderen, anders stap je er niet in.'

*De afgelopen twee jaar moet wel een traject zijn geweest van bloed, zweet en tranen.*

Raoul: 'Een multidisciplinair concept is elke dag schakelen. We hebben wel aan de knoppen moeten draaien van onze positionering en programmering. We wisten wel vanaf het begin dat het klopt, maar het is moeilijk om er te komen. Horeca is net als retail: je blijft aan de formule sleutelen en je bent 22 uur per dag open. Het valt niet mee om een winstgevende horecazaak te hebben. We hebben in dit grote pand het voordeel van de massa. Het hele pand is vanaf het begin heel druk bezocht en de meeting rooms zijn vijf dagen per week volgeboekt.'

Torsten: 'Het concept moet zo goed zijn dat het ook blijft staan voor de komende twintig jaar.'

Raoul: 'Je had de zaak moeten zien bij de opening in juli ruim twee jaar geleden. We waren toen maar voor de helft af. Met relatief weinig ervaring zo'n pand uit de grond stampen zou ik niet zo snel weer doen. We zijn de afgelopen twee jaar veel bezig geweest met zelf verbouwen. Een ploeg van 80 man neerzetten die niet gelijk weet wat ze moeten doen. Die periode is echt heel heftig: je wordt letterlijk geleefd en met de financiële sores van hoge schulden en forse investeringen erbij is het echt heftig.'

Torsten: 'We moesten open om omzet te draaien de eerste zomer. Stoelen buiten, gas geven.'

*En nu na twee jaar hebben jullie de leningen terugbetaald?*

Raoul: 'Haha, jazer. We denken al aan ons pensioen. Niets is minder waar.'

Torsten: 'We moeten nog even door werken. We hebben het naar ons zin, de zaak draait, het ziet er goed uit en we zijn nog happy met elkaar.'

*Hoe is dit jongensboek avontuur in hartje centrum begonnen?*

Raoul: 'Eind 2014, begin 2015 ben ik vanuit Amsterdam hierheen verhuisd omdat ik dit antikraakpand dat al 12 jaar leeg stond in z'n geheel kon huren voor €200 euro per maand. Niks deed het, er was nauwelijks elektriciteit.'

Torsten: 'Het water kwam van het dak naar beneden waar nu het restaurant is gevestigd.'

Raoul: 'Ik opende op de begane grond een concept store onder de naam Léon Raoul met industriële meubels, vintage kleding, handgemaakte sieraden en designkleding. Ik kwam er al snel achter dat het moeilijk is om in de retail pieken te verdienen. Na anderhalf jaar kwam Torsten, die als bedrijfsleider voor de Grote Markt Horecagroep werkte, vragen wat ik hier verder wilde doen. Ik had wel ideeën over het openen van meeting rooms op de eerste en tweede etage omdat ik wist dat het een goede businesscase is. We zijn gaan praten met toenmalig eigenaar Breevast over de kansen die wij zagen voor het pand. Een fijne partij om mee samen te werken.'

Toen we met de financiering bezig waren zei iedereen tegen ons dat we het met elkaar moesten doen vanuit één concept. We hebben elkaar vervolgens de hand gegeven en zijn gaan samenwerken aan een concept met als projectnaam Quantum. We hebben met een partij een brandbook gemaakt en een haalbaarheidsonderzoek gedaan. Op die manier bereid je je voor om serieus genomen te worden.'

Torsten: 'Een dakterras was er nog niet in de Haagse binnenstad. Een club in de kelder had je ook nog niet in het verlengde van de Grote Markt met cultuurcentrum In het Koorenhuis en poptempel Paard. Dat geldt ook voor het 24 uursconcept voor zakelijk en particulier met dag- en nachthoreca met een terras op het dak. Bij elkaar rekenden we zo de businesscase rond. We hebben zelf twintig doorsnee mensen uit de Haagse wereld gesproken over wat ze tof zouden vinden. Als ze ergens leuk wilden uitgaan gingen ze wel naar Amsterdam of Rotterdam. Hun opmerkingen waren een bevestiging dat ons concept kans van slagen had. Overigens is de Haagse binnenstad nog niet klaar voor 24 uur per dag feest.'

*Hoe zijn jullie bij de Rabobank uitgekomen die €680.000 wilde financieren in een risicovolle markt als horeca?*

Raoul: 'We moesten wel eerst een extern adviesbureau een onafhankelijk haalbaarheidsonderzoek laten doen. Vervolgens wilde de bank ook een crowdfunding-actie die het draagvlak in Den Haag zou aantonen. Binnen een dag hadden we ons doel van €350.000 gehaald.'

*Hoe kwamen jullie op het idee om het pand te vernoemen naar een onbekende nog levende Hagenaar waar zelfs een buste van in het restaurant staat?*

Torsten: 'Destijds was bij het googelen van Kwantum Den Haag de zwart wit foto van oud-bedrijfsleider John Bleyenberg het eerste plaatje bovenaan. We wisten gelijk dat het een supermooie naam was voor ons concept: blij en berg met het dakterras als top bovenop het gebouw. Hoe John is en hoe hij leeft is ons motto: recht voor z'n raap, van aanpakken weten.'

Raoul: 'We hebben het telefoonboek erbij gepakt en gewoon gebeld. We zijn toen langs gegaan en hebben hem verteld dat we het pand naar hem wilden vernoemen als eerbetoon. Hij en zijn vrouwen vonden het waanzinnig.'

*Zijn jullie nog iets te vroeg of is Den Haag al klaar voor dit concept?*

Torsten: 'Deze zaak is een grote stad waardig. Den Haag loopt altijd vijf jaar achter op Amsterdam en drie jaar op Rotterdam. De stad heeft nog veel in z'n mars. Het groeit met nieuwe bewoners en meer toeristen die komen. Onze binnenstad mag nog bekender worden en we mogen met z'n alleen wat trotser zijn op deze mooie stad.'

