

't Fnidsen - Alkmaar

slapen in sfeer

Zeven hotelkamers bouwen in twee historische panden in hartje Alkmaar. En dat door onervaren hoteliers. Geduld, stalen zenuwen en een dosis nuchterheid hielpen Sam Piscaer en Martijn Rootring met hun missie. Maar ietjes later dan gepland, sliepen de eerste gasten eind 2018 bij 't Fnidsen.



Reportage

't Fnidsen
–
Alkmaar

De ondernemersgeest van Martijn Rootring (49) werd in de zomer van 2017 aangewakkerd toen in de straat waar hij zijn wijnhandel heeft twee panden vrijkwamen. We praten over de oude binnenstad van Alkmaar. En op de panden zat al een horecabestemming. 'Unieke kans', vat Rootring het nuchter samen. Met chef Sam Piscaer (28), dan nog eigenaar van Restaurant Loocatie in Heiloo, broedt hij een plan uit. Een restaurant beneden en hotelkamers op de bovenste twee verdiepingen. 'Er waren wel wat meer gegadigden voor de panden, maar iedereen wist dat er heel veel geïnvesteerd moest worden. Uiteindelijk vielen alle anderen af en konden wij ons plan realiseren.'

De waarde van het pand zit voor Rootring in de locatie en het feit dat er horecabestemming op zat. 'De oude stad van Alkmaar blijft uniek en wordt ook niet groter dan het nu is. Mensen willen hier graag slapen. We zitten op nog geen honderd meter van het Waagplein met zijn kaasmarkt. Die elementen hebben er samen voor gezorgd dat wij de stap wel durfden te nemen. Of gok eigenlijk... Want we doen hier geen mainstream horeca – wat misschien wel makkelijker was geweest. En commercieel interessanter. Maar dat vinden we niet leuk. Nog meer van hetzelfde. Wij gaan voor de lange termijn. Dat gaat zich wel terugbetalen; wij doen iets anders dan wat er op het Waagplein gebeurt. We zetten in op de bovenkant van de markt: luxe kamers en in het restaurant mooie menu's en fijne wijn-spijscombinaties. Dat past bij het aanbod in deze straat', zegt Rootring. 'Sam werkt met een à-la-carte kaart en een chefsmenu (drie gangen €34,50). Het restaurant heeft 30 tot 35 couverts, de wijnlounge – met eigen biteskaart – heeft 30 à 35 couverts en boven zijn zeven hotelkamers met elk een eigen naam. Zoals Toscane, Moezel of Bordeaux.'

'We hebben in het begin tegen elkaar gezegd: we krijgen maar één keer de kans om het goed neer te zetten. Zo hebben we het restaurant gebouwd, inclusief nieuwe keuken, maar ook de hotelkamers. Ze hebben allemaal een heel open karakter, dankzij de open badkamers en het frisse linnen op bed. We hebben veel geïnvesteerd in de hotelkamers, maar die kamers maken de gehele exploitatie ook sneller en beter rendabel. De vorige eigenaren deden niets met de ruimtes boven, behalve dan dat ze de keuken boven hadden. Als we de keuken boven hadden gelaten, zou het restaurant groter zijn, maar dan hadden we niet de hotelkamers met het bijbehorende rendement.'

Helse verbouwing

Het hotel-restaurant is vernoemd naar de straat: Fnidsen. Horecabedrijf 't Fnidsen ging in september 2018 van start met het restaurant, twee maanden later konden gasten ook blijven slapen. Wat later dan eigenlijk gepland. 'Het was een helse verbouwing. Alles hebben we aangepakt, van vloeren tot daken, van elektra tot isolatie. Wat niet eigenlijk?' Het duo moest daarom de opening van de hotelkamers twee maanden uitstellen. 'Als je historische panden zo rigoureus gaat aanpakken, kun je niet alles voorzien in je aanbesteding. Eén van de panden is ook nog eens rijksmonument en dat betekent ook veel communicatie met de gemeente.' De oude vloer van de bovenverdieping mocht bijvoorbeeld niet worden verwijderd. Daar is een compleet nieuwe vloer overheen gelegd. Zestien hotelkamers rechttoe rechtaan bouwen was er voor deze panden niet bij. Hier dus ook geen lange

't Fnidsen
Fnidsen 107-109
Alkmaar

FnidsenAlkmaar.nl



< Sam Piscaer (links) en Martijn Rootring (rechts)





7

kamers

3

types met bedden van
2 x 90 cm of 1 x
180 cm

2

oude panden in de
oude stad van
Alkmaar

84

procent bezetting
halen hotels in
Alkmaar jaarrond

65

procent wil 't Fnidsen
het eerste jaar halen

135

euro is de kamerprijs
inclusief ontbijt



gangen met aan weerszijden kamerdeuren, maar trapjes, nisjes en hoekjes kenmerken het pand. Veel balken in het plafond, schuine wanden en historische details op de kamers. Koffie- en thee faciliteiten bevinden zich op de gang. 'Twee kamers hebben een patio buiten, uniek voor de binnenstad van Alkmaar.'

Boekingen

Nu nog komt 90 procent van de boekingen binnen via Booking.com. 'Boeken kan ook via de eigen website, maar internationale gasten kijken allemaal op Booking. Daar komen we nu wel achter. We krijgen hier gasten uit Australië, Frankrijk, Spanje, Amerika, Azië. Van hen kun je niet verwachten dat ze rechtstreeks boeken. Hoe moeten ze ons vinden?' De bezetting van de hotelkamers stemt de ondernemers tot nu toe tevreden. 'We zijn nog maar kort open, maar het gaat goed. In maart zaten we aan de bovenkant van wat er in Alkmaar gebeurt. En toen moest het seizoen nog beginnen. Vorig jaar zat Alkmaar op 84 procent bezetting jaarrond; voor dit jaar ligt de verwachting iets hoger. Wij gaan zelf het eerste jaar uit van 65 procent.'

Uit 106 beoordelingen op Booking.com scoort het hotel een 9,4. 'Fijne score toch? Ons restaurant kreeg in de krant in de rubriek 'Over de tong' een 9, dus wij zijn tevreden. En dat zo kort na de start. Maar we zijn er nog lang niet hoor. Er zijn nog duizend kleine puntjes die we kunnen verbeteren... Zoals we al zeiden, we gaan voor de hoogste kwaliteit.'

Niet roomser dan de paus

Als gasten al ergens een minder positieve opmerking over maken, dan betreft dat het geluid. Van uitgaanspubliek, van de airco of van de afzuiging van het restaurant die buiten langs de achterkant van het pand loopt. Rootring en Piscaer hadden diezelfde ervaring toen ze in hun eigen hotel sliepen. 'Om te ervaren hoe gasten het beleven.' Volgens hen kloppen de opmerkingen van gasten wel, maar valt er niet heel veel meer aan te doen. 'We zitten hier in het centrum van Alkmaar. De panden zijn oud en dus ook redelijk gehorig. Het is hier nooit muisstil,' zegt Rootring, die recent nog twee nachten sliep in zijn eigen hotel. 'De Waagtoren honderd meter verderop klinkt elk kwartier. We wilden ook niet roomser zijn dan de paus. We hebben ons gehouden aan de geluidsnormen en de normen voor geur. Verder zijn we niet gegaan. Voor absolute stilte moet de gast naar de Veluwe. En dat bedoel ik niet verkeerd.' Piscaer, die ook sliep in zijn eigen hotel, hoorde op straat uitgaanspubliek. 'Van de keukenmensen die



Geen nummers voor de kamers, maar namen.

bezig waren, heb ik niets gemerkt.'

De locatie in de oude stad brengt ook met zich mee dat alle aanvoer via de voordeur moet. Piscaer, nuchter: 'Dat is niet eens een nadeel. Het is gewoon zo. En daar kunnen we ook niets aan veranderen.'

Onervaren hoteliers

De heren hadden nog niet eerder hotelervaring opgedaan. 'We leren snel hoor! En we laten ons zeker adviseren. Nu pikken we het zelf op.' Waar het duo mee worstelt? 'Prijstelling. Dat is lastig. Ook wilden we de inrichting van de hotelkamers in eerste instantie zelf doen, maar we hebben er toch maar een deskundige bijgehaald: Huize van Middenmeer. Nu is het één stijl, maar toch is elke kamer anders. Door accessoires, wandbekleding et cetera. In dit pand is geen enkel vertrek gelijk qua afmetingen of indeling, maar ze zijn door het interieur toch één geheel. Ik ben wel heel blij met die externe hulp. Anders was misschien alles wit geworden. Nu hebben de badkamers zwarte kranen bijvoorbeeld. Dat hadden we zelf nooit bedacht. Sommige behangstructuren hadden wij ook niet durven kiezen van zo'n klein staaltje.' House-keeping besteden de ondernemers uit.

Prijstelling

De ondernemers vonden de prijsstelling van de hotelkamers lastig. 'Je wilt je niet uit de markt prijzen, maar te goedkoop wil je ook niet zijn. Ik denk dat we iets te goedkoop zijn nu... We zitten op het prijsniveau van onze collega-hoteliërs in de stad, alleen werken wij met ontbijt inclusief. Een standaardkamer voor twee personen inclusief ontbijt kost €135 per nacht. Collega's houden het ontbijt buiten de basisprijs. In de zomer ben je hier niet snel te duur. Dan zit Alkmaar bomvol. En zeker in de binnenstad is de hoeveelheid kamers beperkt. Mensen vinden het belangrijk om dicht bij de kaasmarkt te zitten. Dat ze bij ons niet voor de deur kunnen parkeren, vinden ze niet erg. De parkeergarage is ongeveer tien minuutjes lopen.'

Medewerkers van het restaurant checken de hotelgasten in. De benodigde computer staat in een hoekje van het restaurant, naast de keuken. Sporadisch betekent dit dat iemand na het diner moet wachten op gasten die laat aankomen. 'Wij hebben natuurlijk geen 24-uursreceptie.' Als gasten eenmaal een sleutel (Salto) hebben, kunnen ze zelf naar binnen. Omdat ze 24/7 naar binnen kunnen, wordt de open keuken van het restaurant 's nachts afgesloten met een rolluik. 'Dat moet vanwege de brandveiligheid, maar ook voor de verzekering. Hotelgasten mogen je keuken niet in.' **M**



De keuken wordt na de service afgesloten met een rolluik.