



N

*“Koken met wat de natuur ons biedt,  
in plaats met wat wij verlangen van de natuur”*

# 0. INHOUDSOPGAVE

---

<b>1. VOORWOORD</b>	
voorwoord	5
<b>2. NEDER</b>	
naam	7
visie	
inspiratie	8
de avond	9
het eten	10
drinken	
vlees in een tijd van vega	11
fermentatie	12
het pand	13
moodboards	14
Alkmaar	18
<b>3. CHEF EN ONDERNEMER</b>	
Brian Luikel	21
<b>4. DE MISSIE</b>	
doel	22
nieuw-Nederlands keuken	23
bewustwording van plaats en tijd	24
<b>5. MARKETINGPLAN</b>	
product	25
prijs	
plaats	27
promotie	
<b>6. FINANCIERING</b>	
investering	28
omzet & winst	
<b># BIJLAGES</b>	
glossarium	29
investeringsbegroting	30
omzet- en winstprognose	31



# 1. VOORWOORD

---

Het idee van Neder ontstond toen ik in de herfst van 2019 in een kiwi beet.

Mijn eerste restaurant "monsieur.dame" liep bijna ten einde. Een pop-uprestaurant met de Franse keuken. De 15 maanden van dit tijdelijke project in Amsterdam-West zaten er bijna op.

Ik had een nieuw plan nodig, een nieuwe koers. Al kauwende op het typisch Nieuw-Zeelandse vruchtje, dacht ik: "Waarom eet ik dit eigenlijk? Waarom zou ik een kiwi eten, dat van de andere kant van de wereld moet komen, terwijl ik in deze tijd van het jaar ook een heerlijk appeltje kan eten uit onze eigen Betuwe?" Deze vraag bracht op haar beurt talloze nieuwe vragen met zich mee en voor dat ik het wist was ik op koers naar iets nieuws.

Mijn enthousiasme voor deze nieuwe koers werd in kracht bijgezet door de nog in mijn hoofd rondolende woorden van een Argentijnse toerist, die ik 's zomers ontmoette bij monsieur.dame. Hij bleek een absolute francofiel te zijn en was als een kind zo blij dat hij in de culinaire woestijn van Amsterdam Nieuw-West een Frans restaurant had gevonden. Dolenthousiast vroeg hij me waar ik vandaan kwam. Waar in Frankrijk. Zonder mijn respons echt af te wachten vertelde hij honderduit over zijn studie in Parijs en dat óók hij daar een lange tijd heeft gewoond. Toen ik hem uit zijn dagdroom haalde en vertelde dat ik helemaal niet uit Frankrijk kwam, maar gewoon uit Haarlem, keek hij mij enigszins beteuterd, maar vooral verward aan. Ik vroeg wat er was. Hij kon blijkbaar maar moeilijk bevatten waarom een Nederlandse knul, die geen enkele echte connectie met Frankrijk had, Frans kookte. "Waarom kook je dan niet Nederlands?", vroeg hij. Dat ik toen, ondertussen met schaamrood op de wangen, moest uitleggen dat bijna elke Hollandse chef Frans kookte en dat de Nederlandse keuken op restaurantniveau eigenlijk helemaal niet bestond, heeft me nooit meer losgelaten. Daar moest iets aan veranderen.

Ik heb ervaren dat bepaalde zelfopgelegde restricties leiden tot creativiteit en aan de volgende restrictie had ik nog nooit gedacht: Kan je op hoog niveau koken met alleen producten van Nederlandse bodem? Kan er zoiets bestaan als een Nederlandse cuisine? Ik denk van wel.

Brian Luikel



## 2. NEDER

### NAAM

Neder betekent "naar beneden of laag". Dat slaat op het lage landschap van ons land, maar ik interpreteer het graag als terug naar de basis. Koken met wat de natuur ons biedt, in plaats van koken met wat wij verlangen van de natuur. Zo stel ik me nederig op tegenover de schoonheid en overvloed van de ons omringende natuur.

### VISIE

Jarenlang zijn koks alleen maar bezig geweest met wat er op het bord lag en daar moest alles voor wijken. We zijn er aan gewend geraakt de meest exotische producten, vanuit alle hoeken van de wereld, hierheen te laten komen. We houden ons niet bezig met de gevolgen van deze wijze van eten. We hebben geen notie meer van wat er om ons heen groeit. We kennen de namen niet van kruiden die achter in de sloot groeien, terwijl we wel koken met kumquat, quinoa en gojibessen. We hebben ons besef van plaats en tijd compleet verloren. Dat wil ik veranderen.

Dit doe ik door **(1)** enkel te werken met producten uit Nederland. Door **(2)** te werken met groenten, fruit, kruiden en specerijen uit biologische tuinderijen, voedselbossen, moestuinen en de wilde natuur. Door **(3)** te werken met producten die van nature in het seizoen zijn. Door **(4)** met vlees te werken van wilde of gepensioneerde dieren en door **(5)** het gebruik van zuivel van biodynamische melkveehouderijen.

We vieren de smaak van ons land - samengebracht door de ondergrond, het klimaat en de handen van de boer.

Deze invloeden tezamen noem je de *terroir*. Om de *terroir* van Nederland te laten spreken wordt er uitsluitend gekookt met producten van Nederlandse bodem *of* uit Nederlandse wateren. Dit concept wordt volledig doorgevoerd. Ik vraag zelfs van onze leveranciers dat hun product volledig is gemaakt van Nederlandse grondstoffen. Een biertje moet dus gemaakt zijn van Nederlandse granen, kruiden en specerijen. Pas dan smaakt het bier naar een Nederlands bier.

Op deze manier vang ik de beste smaak van onze tijd en van ons land. Dit is de toekomst van mijn keuken.

## INSPIRATIE

Ik heb de afgelopen jaren bergen kookboeken verslonden en urenlang onderzoek gedaan op internet naar concepten, die mijn concept hielpen gestalte te geven. Ik wil een paar verhalen van koks met je delen, door wie ik geïnspireerd word.

### René Redzepi (Noma)

Om maar gelijk met de deur in huis te vallen neem ik 's werelds beste chef als inspiratiebron. Noma's chef en mede-eigenaar René Redzepi is de grondlegger van de moderne Scandinavische keuken (Nordic Cuisine) en staat al jarenlang aan de top van de culinaire wereld. Redzepi heeft het voor elkaar gekregen om een nieuwe restaurantwaardige keuken te creëren. Hij is afgestapt van de Franse standaard en gebruikt lokale producten en tradities in combinatie met eeuwenoude en moderne kooktechnieken van over de hele wereld.



### Poul Ziska (KOKS)

Hier word ik heel enthousiast van! Koks is een restaurant op de afgelegen Faerøereilanden tussen IJsland en Noorwegen, ten noorden van Schotland. De jonge chef Poul Ziska heeft gedaan voor De Faerøer wat Redzepi heeft gedaan voor heel Scandinavië. Hij heeft de standaard van goederen importeren verbroken en is gaan werken met wat er voor handen was op de eilanden en in de omliggende oceaan. Dat was in het begin een bijna onmogelijke taak aangezien er totaal geen aanbieders waren van lokale ingrediënten. Zelfs vis werd geïmporteerd terwijl het eiland wordt omringt door een natuurlijke vismarkt. Ziska en zijn team moesten alles zelf gaan vangen en plukken. Eerst vonden de eilanders hem raar, maar dit heeft hij weten om te draaien. Ondertussen heeft hij 2 Michelinsterren en zijn er steeds meer chefs op De Faerøer, die zijn voorbeeld volgen. Een nieuwe cuisine is geboren.



### Emile van der Staak (De Nieuwe Winkel)

Dan nog een Nederlandse inspiratiebron. Bij De Nieuwe Winkel uit Nijmegen kookt chefkok Emile van der Staak zijn "botanische gastronomie" zo veel mogelijk met plantaardige producten uit voedselbossen en pluktuinen in de buurt. Hij laat je de regio en het seizoen proeven en staat voor bewustwording van plaats en tijd. Hij plukt zijn fruit, groenten, kruiden en specerijen zelf. Hij gebruikt veel verse producten, maar conserveert ook veel voor later gebruik. Zijn motto luidt: "de keuzes van vandaag bepalen hoe de wereld van morgen eruitziet. Veel keuzes hebben simpelweg te maken met ons eten." De Nieuwe Winkel werd dit jaar bekroond met een Michelinster en een groene Michelinster (prijs voor duurzaamheid).





## DE AVOND

Neder is een plek waar mijn gasten genieten van een bijzondere culinaire avond. Per avond zijn 40 plaatsen beschikbaar.

Tussen 18:00 en 19:00 uur kunnen de gasten arriveren. Bij binnenkomst in de entree wordt de jas aangenomen en krijgt men een huisgemaakt aperitief van het huis. Vervolgens worden zij begeleid naar hun tafel. Daar krijgen zij nog een klein borrelhapje, passend bij het aperitief.

Ikzelf of één van de koks of sommeliers komt aan tafel om, bij nieuwe gasten, het concept uit te leggen, of, bij teruggekeerde gasten, even een praatje te maken. Er wordt nu gevraagd of men eventueel geheel vegetarisch wilt eten of dat er producten zijn die men echt niet lekker vindt.

Als men vroeg is gearriveerd is er nog ruimte voor een extra drankje.

Om 19:00 gaan de deuren dicht en begint het diner. Alle gasten eten het chefsmenu van 9 hoofdgangen en enkele kleine tussengangen. De avond duurt minimaal 3 uur.

De gasten hebben zicht op de open keuken en beleven het verhaal van Neder. Dit verhaal gaat over de producten die we gebruiken, de gerechten die we serveren en de mensen waarmee we samenwerken. Dit wordt verteld door de koks, die het eten serveren en de sommelier, die de dranken schenkt.

Onze sommelier heeft bij de hoofdgangen bijpassende dranken gezocht. Op 6 momenten schenkt hij/zij wijn, speciaalbier, maar ook cider, mede en cocktails. Bij sommige gerechten zijn er meerdere opties mogelijk; de gast mag dan kiezen. We bieden ook een non-alcoholische pairing aan van huisgemaakte drankjes, zoals kombucha, waterkefir, kvas en azijnshrub. Elk gerecht heeft een andere smaak, waarbij een ander drankje past. Je hoeft overigens niet te kiezen voor een drankpairing, je kunt je ook verliezen in een mooie fles Limburgse wijn.



## HET ETEN

De Noord-Hollandse mentaliteit laat zich typeren door een gezonde nuchterheid. Sober, rationeel en direct. Dit past goed bij mijn filosofie over "goed" eten en ik laat dit doorschemeren in wat we serveren. Ik probeer zoveel mogelijk de natuur voor me te laten werken, haar smaken te laten spreken en haar natuurlijke vormen aanwezig te laten zijn.

De gerechten zijn afgestemd op het actuele aanbod van boeren, jagers, vissers en de natuur om ons heen. Seizoensgebonden ingrediënten bepalen dus het menu. In de lente zal de focus bijvoorbeeld liggen op bloemen en wilde eieren. In de winter op fazant en haas, knolgewassen en gefermenteerd fruit. We houden het simpel, maar smaakvol en we proberen onze gasten te verrassen met bijzondere ingrediënten, zoals rendiermos, berenklauw en eikeltjes.

Om eenvoud te laten spreken heb je heel goede producten nodig, daarom werken we alleen met de meest verse en beste ingrediënten van het land en bereiden elk van deze ingrediënten op de best mogelijke manier. We denken vanuit het product en hierin doen we geen concessies. We proberen altijd de producten op het juiste moment te bereiden, ook al is dat soms voor de kok onhandig. Je kan producten bijvoorbeeld 's middags al een mooi bruine kleur geven en zelfs al garen, zodat je het tijdens servies alleen hoeft op te warmen. Dit neemt een hoop stress weg bij de kok, maar doet het product vaak geen goed. Wij kiezen ervoor om dit dus op het allerlaatste moment te doen.



## DRINKEN

Zoals gezegd komt alles uit Nederland, dus ook alle dranken. Ik werk samen met wijn-, bier-, en cidermakers door heel Nederland, die elk een prachtig product produceren en op hun eigen wijze een bijdrage leveren aan de smaak van ons land. De non-alcoholische dranken maken we zelf. Als je geen alcohol wilt drinken, kan je per gang een bijzonder en bijpassend drankje drinken. Denk hier bij aan met-yoghurtwei-gefermenteerde fruitsapjes, kombucha, waterkefir, kvas en shrubs.

## VLEES IN EEN TIJD VAN VEGA

Er is tegenwoordig veel te doen over de klimaatverandering en over het effect wat onze vleesindustrie daar op heeft. Toch gebruik ik vlees in het restaurant.

Er komen steeds meer goede restaurants die bewijzen dat lekker eten niet draait om vlees en ik juich de opkomst van vegetarische en veganistische restaurants toe. Met als groot, Nederlands voorbeeld De Nieuwe Winkel in Nijmegen, onder leiding van chefkok Emile van der Staak.

Ik kies er bewust voor om af en toe vlees te gebruiken in de gerechten van Neder. Soms als middelpunt van een gerecht, soms als smaakmaker.

Een voorbeeld: *een risotto van rogge met gefermenteerde wortel en oude kaas. Op zich een vegetarisch gerecht, maar door de risotto op smaak te brengen met een bouillon van hertenbotten, wordt er een heerlijk warme diepgang aan toegevoegd. Het gerecht draait echter niet om het vlees.*

Als ik gebruik maak van vlees (of dierlijke producten als botten), dan maak ik het liefst gebruik van kooigevangen of geschoten wild. Ik maak ook graag gebruik van gepensioneerde dieren, die een ander doel hebben gehad dan enkel als vleesvoorziening en van dieren die een plaag vormen. Een voorbeeld hiervan is de Amerikaanse rivierkreeft (zie foto linksonder), die ondertussen de Hollandse sloten domineert en de natuurlijk balans verstoort.

Ik ben ontzettend fan van wild. Op de eerste plaats vanwege de smaak. Een wild dier eet wat hij wilt en heeft een zeer gevarieerd dieet. Dit heeft een grote invloed op de diepgang van de smaak. Bovendien is een dier dat heeft gegeten van bessen, noten en kruiden van Nederlandse bodem de perfecte afspiegeling van de terroir van ons land. Iets waar ik constant naar op zoek ben. Op de tweede plaats werk ik graag met wild, omdat het van nature voorhanden is. Om onze natuur in balans te houden moet er gedaan worden aan faunabeheer. Van deze dieren maak ik graag een mooi gerecht.



## FERMENTATIE

Fermentatie. Op een of andere manier klinkt dit als een heel moderne techniek. Alle moderne restaurants doen er wel iets mee. Maar fermenteren is nog ouder dan de weg naar Rome. In beginsel is fermenteren niets anders dan een product gecontroleerd laten rotten, met als doel de houdbaarheid van dit product te verlengen. Het werd al sinds de oudheid toegepast om ten volste te kunnen genieten van de overvloed uit warmere maanden. Alles wat niet direct genuttigd kon worden, werd vergist en aangesproken in tijden van schaarste.

Puur en alleen werken met seizoensproducten zal 's winters het moeilijkst zijn. Door delen van de oogst in de andere drie seizoenen te conserveren kunnen we ook in de winter een scala aan Nederlandse producten aanbieden.

De fermentatiekamer is een belangrijk onderdeel van Neder. Hier conserveren we groenten en fruit, maken we smaakmakers als miso, garum, azijn en mosterd en brouwen wij onze eigen non-alcoholische dranken.

Deze worden gebruikt en geserveerd in het restaurant. Ook kunnen de gasten kleine hoeveelheden kopen voor thuis. Het is mijn doel om, in een later stadium, de productie van gefermenteerde smaakmakers op te schroeven en te verkopen aan speciaalzaken, restaurants en particulieren.



## HET PAND

Neder wordt gevestigd in Alkmaar. Op de Laan 85 en 87. In een 18<sup>e</sup>-eeuws wijnpakhuis (zie foto hieronder).



15 oktober krijg ik de sleutel van dit prachtige pand. Het monumentale pand bevindt zich in de binnenstad en is bijna 300 jaar oud. Het straalt warmte en luxe uit. De charme en grootte van dit pand past perfect bij het concept van Neder.

Het interieur van dit wijnpakhuis uit 1726 wordt zorgvuldig vormgegeven. Oud-Hollandse huizen en keukens vormen de inspiratiebron. Neder krijgt echter een moderne uitstraling.

Er wordt gebruik gemaakt van natuurlijke materialen, inheemse planten en aardedintinten. De materialen die gebruikt worden zijn van hoge kwaliteit, duurzaam en zoveel mogelijk afkomstig uit Nederland.

# MOODBOARDS

## Interieur Neder **ENTREE EN TOILET**

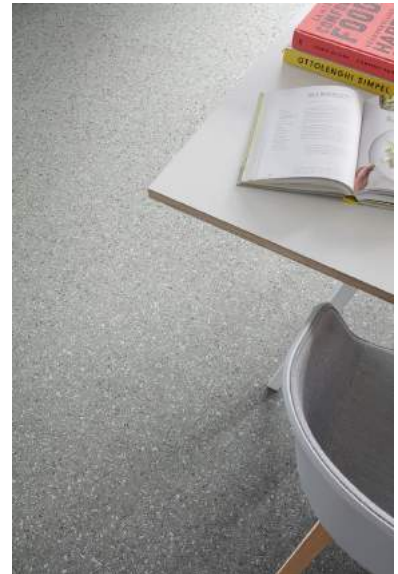


**VISGRAAT  
GLAS-IN-LOOD  
ESTRIKEN  
OUDE SPIEGEL  
WOONHUIS  
STEEN**

Interieur Neder  
**SFEERBEELD & INSPIRATIE**



Interieur Neder  
**MATERIALEN**

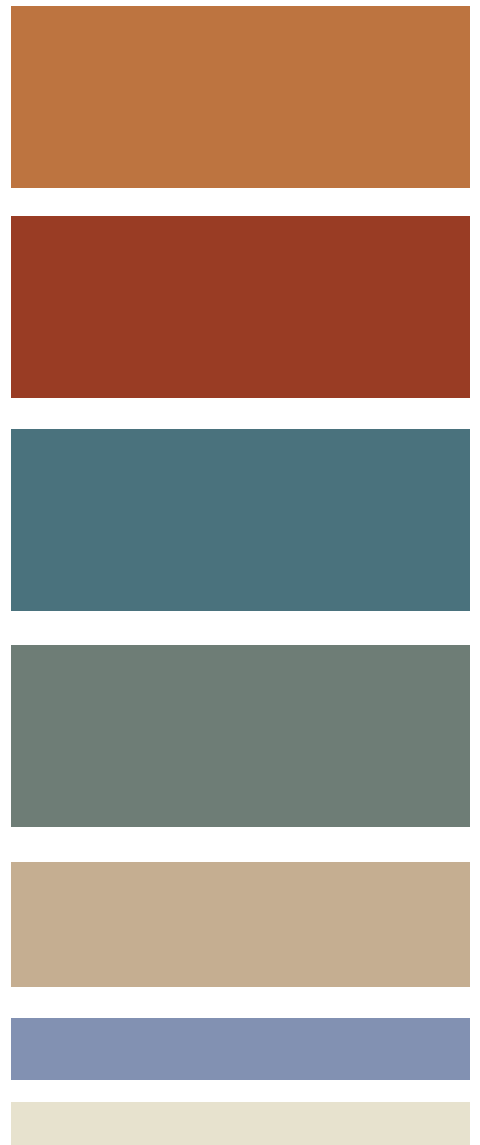


**LINO/MARMOLEUM  
LEEM (STUCWERK)  
GRANITO/TERRAZZO  
VLAS / JUTE / LINNEN  
HOLLANDSE WITJES  
HOOGGLANS GELAKT HOUT  
ESTRIKEN  
HOUT**





Interieur Neder  
**KLEURPALET**



## ALKMAAR

Ik kies ervoor mijn restaurant in Alkmaar te starten om de drie volgende redenen. **1)** Ik woon in Alkmaar, **2)** Alkmaar ligt culinair-geografisch op een interessante plek (lees hieronder meer) en **3)** er ligt ruimte voor een creatief concept in het hoge segment (lees hieronder meer).

### Alkmaar in culinair-geografisch opzicht

In het westen liggen de Schoorlse Duinen en het Noord-Hollands Duinreservaat met een groot aanbod aan wilde planten en schimmels en daarachter de Noordzee met een mooi assortiment aan vis, schelp- en schaaldieren.

Ten noorden ligt de Waddenzee; een walhalla voor Hollandse garnalen, oesters en kokkels en daartussen een bijna eindeloze polder waar veel ganzen en duiven worden geschoten.

In het oosten ligt West-Friesland; een agrarisch gebied dat zich uitstrekt van Alkmaar tot het IJsselmeer. West-Friesland staat bekend om haar kolenteelt, maar heeft meer te bieden. Bijvoorbeeld de fruittuinen van 't Keetje in Lutjebroek en de wereldberoemde Opperdoezer Ronde uit Opperdoes. In het IJsselmeer en het Markermeer, ten oosten van Noord-Holland, worden bekende vissen gevangen, zoals de paling, maar ook onbekende exoten, zoals de Chinese wolhandkrab.

Ten zuiden van Alkmaar ligt UNESCO werelderfgoed De Beemster; bekend om haar beroemde Beemsterkaas. Ik ben voornamelijk blij met de heerlijke knoflook en ui uit dit gebied.

### Kansen voor ambitie

De gemeente Alkmaar zegt "completer" te willen zijn. Dat staat beschreven in de nota Citymarketing Alkmaar 2017-2020. In dit rapport geeft de gemeente haar doelstelling weer over de gewenste groei op het gebied van bezoekersaantallen en bezoekersbestedingen. Alkmaar wilt graag onderdeel zijn van het metropoolgebied van Amsterdam en wilt de uitvalsbasis worden voor toeristen die vanuit een stad Noord-Holland willen ontdekken.

Ik denk dat Neder goed bij deze plannen past. Door te werken met zoveel mogelijk producten uit de regio (zoals hierboven beschreven) vormt Neder het perfecte visitekaartje voor Alkmaar en de omliggende gebieden. Ook qua niveau van het eten valt nog veel te bereiken in Alkmaar. De stad telt slechts één restaurant met een eervolle vermelding in De Michelingids van 2020, waar er in Amsterdam door 114 restaurants eervolle vermeldingen en Michelinsterren verdeeld worden. Niet dat het halen van deze gids mijn voornaamste doel is, maar het zegt zeker iets over de momentele kwaliteit van Alkmaarse restaurants. Volgens mij liggen er kansen voor jonge, ambitieuze ondernemers in Alkmaar, die een ander pad willen bewandelen dan het gebaande pad. Zo maakt Neder Alkmaar completer.





# 3. CHEF EN ONDERNEMER

## BRIAN LUIKEL

Mijn naam is Brian Luikel: autodidactisch chefkok en horeca-ondernemer. 29 jaar geleden werd ik geboren in Haarlem, Noord-Holland, en ik groeide op in Hensbroek; een gehuchtje in West-Friesland (dat ligt ook in Noord-Holland).

Mijn moeder was de trotse eigenaar (3<sup>e</sup> generatie) van Kiosk de Duinroos; een piepklein blokhutje in De Kennemerduinen, van waaruit al ruim 60 jaar belegde broodjes, frisdrankjes, snoepgoed en het beste softijs van Haarlem werd verkocht. Elke zomer geopend, zeven dagen per week (tenzij het regende).

Hier is mijn liefde voor de natuur en horeca ontstaan. Van kleins af aan werd ik elke dag van de zomer meegenomen. Mijn eerste jaren heb ik spelend, zwemmend, bomenklimmend en huttenbouwend doorgebracht in het prachtige duingebied, maar het werd pas echt leuk toen ik op mijn tiende mijn eerste uren maakte achter de toonbank. Het was de eerste warme dag van het jaar. 2e Paasdag in het jaar 2002. De rij voor de toonbank reikte tot in de verte en hoe hard we ook werkten, de rij werd maar niet korter. Ik vond het geweldig.

Dat was mijn eerste keer. De laatste keer is helaas ook al geweest. In 2013 moest Kiosk de Duinroos na 64 jaar verplicht de deuren sluiten. PWN had 100 meter verderop een groot bezoekerscentrum met grootschalige horeca laten bouwen en er was geen ruimte meer voor De Duinroos. Ik had de vierde generatie kunnen zijn, maar helaas.

Vele horecabaantjes verder opende ik in 2018 mijn eerste restaurant monsieur.dame. Samen met mijn vriendin Josje kregen we de kans van broedplaats Lola Luid in Amsterdam om voor 15 maanden een pop-uprestaurant neer te zetten. We zegden onze banen op en doken in het avontuur van ons leven. In een kleine maand hadden we de aula van een voormalig lyceum omgetoverd tot een huiselijk, Frans restaurant. Na ons eerste diner voor een groep van 20 mensen kregen we aan het einde een applaus en toen wist ik: "juist, dit is het."

We hebben monsieur.dame zien uitgroeien tot een groot succes. De reacties waren lovend en het bedrijf was winstgevend. Een droom kwam uit: ik was chefkok van een goedlopend en hoogwaardig restaurant.

Ik heb bij monsieur.dame meer geleerd in 15 maanden dan in alle jaren daarvoor en ik ben dan ook dankbaar voor deze kans. Dit Franse avontuur is echter nu ten einde en ik ben klaar voor een nieuwe stap. Terug maar mijn roots. Terug naar het gevoel van de duinen.

# 4. DE MISSIE

## DOEL

Mijn doel met Neder is niet in één regel te vatten. Eén van de doelen is om mezelf uit te dagen. Door mezelf restricties op te leggen, ga ik waar nog niemand geweest is. Dat is spannend en werkt heel motiverend. Door me volledig te focussen op lokaal koken specialiseer ik me en maak ik mezelf klaar voor de toekomst. Mijn hoofddoel is om van Neder een toprestaurant te maken, waar op hoog niveau gekookt wordt en waar mensen kunnen genieten van een heerlijke avond uit.

Als er zoiets in de maak is als een restaurantwaardige Nederlandse keuken, dan wil ik daar graag aan bijdragen. Ik gebruik Neder om meer te leren over de Nederlandse eetbare natuur en wil graag het behoud daarvan stimuleren. Ik hoop dat hierdoor anderen worden geïnspireerd. Ik vind dat het hoog tijd is om eens goed te kijken naar onze gewoontes en daar iets mee te doen.

Ik wil graag op een bewuste manier ondernemen. Een ander doel van Neder is natuurlijk "lekker eten serveren" en dat op een constant niveau blijven doen. Blijven ontwikkelen en blijven vernieuwen. Smaak zal altijd de eerste graadmeter blijven van Neder. Maar door eens verder te kijken dan alleen het doel "lekker eten serveren" en door dat te combineren met andere wensen zoals duurzaam ondernemen, door te snappen waar eten vandaan komt en hoe dat lekker wordt, ontstaat een product dat completer, unieker en logischer is.

## samenvattend

Mijn doelen zijn:

- mezelf uitdagen;
- mezelf specialiseren in lokaal koken;
- een bijdrage leveren aan de nieuw-Nederlandse keuken;
- het stimuleren van biodiversiteit;
- anderen bewust te laten worden van tijd en plaats;
- op een duurzame manier ondernemen;
- om één van de beste Nederlandse restaurants te worden en;
- mijn gasten een waanzinnige avond te laten beleven.

## NIEUW-NEDERLANDSE KEUKEN

Bestaat dit concept niet al? Werken met alleen maar Nederlandse producten. Het creëren van de moderne Hollandse keuken.

In zekere zin wel. Er zijn steeds meer chefs die dit als hun missie beschouwen. *New Dutch Cuisine* of *Lowfood* noemen ze het. Bekende voorbeelden van deze chefs zijn Joris Bijdendijk van RIJKS (Amsterdam) en Sergio Herman van o.a. Pure C (Cadzand). Voornamelijk geïnspireerd door het werk van René Redzepi (Noma), die eenzelfde concept succesvol heeft toegepast op de Scandinavische keuken. Bijdendijk is zelfs bij Mark Rutte op bezoek geweest om zijn boek "Een keuken voor de Lage Landen" te presenteren. Hij nam bij dit bezoek de gelegenheid om met de minister-president te praten over het behoud van Nederlands culinair erfgoed.

Goede berichten dus voor de Nederlandse keuken. Steeds meer chefs dragen hun steentje bij aan deze koers. Ik ben echter van mening dat geen van hen tot op heden deze koers ver genoeg doorvoert. Als voorbeeld wil ik graag het volgende onderwerp aansnijden: koffie. Er zijn onlangs geopende restaurants, waarbij gezegd wordt te werken met niets anders dan Nederlandse producten. In grote lijnen klopt dit ook. Toch gebeurt er aan het eind van de avond iets gekks. De avond wordt afgesloten met koffie en thee.

Je zou kunnen stellen dat koffie ondertussen écht bij onze cultuur hoort en dat het daarom niet zal misstaan in een 100% Nederlands concept. Daarnaast verwachten de meeste mensen dat ze aan het einde van hun diner een kopje espresso kunnen drinken. Dat hoort bij onze restaurantgewoonte. Als we maar blijven vasthouden aan gewoontes, kan er nooit iets veranderen. Ik houd geen rekening met deze ingebakken gewoontes, zoals het drinken van koffie, simpelweg omdat koffie hier niet vandaan komt, noch hier kan groeien. Koffieplanten groeien op een gemiddelde hoogte van 1500 meter in landen met een tropisch klimaat. Niet heel Nederlands dus. Ik onderscheid me van restaurants die zich op hetzelfde pad begeven, door van het gebaande pad af te stappen. In plaats van koffie schenk ik warme infusies van gebrande brouwgerst, geroosterde eikeltjes en chicoreiwortel.

Ik wil mensen aan het denken zetten over onze omgeving en over onze hedendaagse gewoontes en ik wil ervoor zorgen dat men openstaat voor een nieuwe restaurantervaring, die in mijn optiek een stuk logischer is en beter past bij de tijd van nu dan ons standaard avondje uit. Ik hoop iets bij te kunnen brengen over het behoud van onze, al geringe, mooie natuur, het belang van biodiversiteit en de nodige respect voor dieren. Mijn visie van de nieuw-Nederlandse keuken draait om werken met de natuur om ons heen, lokale telers, jagers en vissers. Zij bepalen het aanbod en de seizoenen doen het werk voor ons. Als er op het moment niet genoeg appels zijn of zijn ze simpelweg niet in het seizoen, dan werken we met iets anders.

## BEWUSTWORDING VAN PLAATS EN TIJD

Er zijn een hoop positieve bijkomstigheden die voortvloeien uit dit project, die niet per se het hoofddoel zijn, maar waar ik wel heel vrolijk van word.

### duurzaam ondernemen

1. ik werk met geschoten wild, wild gevangen vis en met zuivelproducten van kleine lokale biodynamische melkveehouderijen. Hierdoor neemt Neder **geen** deel aan de **massa-industrie**, met zijn bijkomende co2-uitstootproblemen.

2. Ik koop **lokaal**. We halen geen enkel product van over de landsgrenzen, vaak niet eens buiten Noord-Holland. Dit scheelt een hoop kilometers over de weg, door de lucht en over het water - en dat scheelt weer een hoop fossiele brandstof en luchtvervuiling.

3. Voor lokale seizoensproducten, die op aanvraag worden geogst, zijn **geen verpakkingsmaterialen** nodig, noch een langdurig verblijf in energieslurpende koelingen. Ik stimuleer en creëer een afzetmarkt voor lokale ondernemers die duurzaam durven te ondernemen.

4. Ook bij de bouw (of verbouwing) van het restaurant zelf zal zoveel mogelijk rekening gehouden worden **klimaatneutraal** ondernemen. Zo is het mijn wens om het restaurant te verwarmen met de warmte uit de keuken. We halen onze spullen met een elektrische bakfiets en bedrijfswagen.

5. Er wordt zo scherp en vers mogelijk ingekocht. Hierdoor kopen we enkel wat nodig is. Mocht er toch een overschot ontstaan in het restaurant, dan wordt zoveel mogelijk geconserveerd en bewaard voor een latere tijd. Hiermee wordt **derving geminimaliseerd**.

### werken met de natuur

Door landeigenaren en boeren te stimuleren bloemen, struiken, kruiden en bomen te planten, die wij en anderen kunnen oogsten, probeer ik ervoor te zorgen dat Nederland straks niet slechts bestaat uit woningen, kantoorpanden en gras. Het behoud van onze natuur is cruciaal voor een betere toekomst en er is een mogelijkheid om natuur en landbouw te combineren. In bijvoorbeeld een voedselbos, waarin de focus ligt op permacultuur boven monocultuur. Zo wordt er mét de natuur gewerkt in plaats van tegen de natuur gevochten. De stimulatie van biodiversiteit is noodzakelijk voor inheemse dieren en planten, het klimaat en uiteindelijk ook voor de mens.

### bewustwording

Tijdens het diner wordt er veel verteld over de producten. Ik maak gebruik van heel herkenbare ingrediënten, zoals kool en kaas, maar ook van bijzondere ingrediënten, zoals hooi en herfstbladeren. Door mijn gasten te verrassen met bijzondere smaken van eigen bodem, probeer ik men bewuster te laten worden voor onze omgeving en hen in te laten zien dat je niet altijd spullen van ver hoeft te halen om een bijzondere maaltijd op tafel te zetten. Ik hoop mensen ook te inspireren meer met de seizoenen mee te gaan en zich daar bewuster van te laten worden. Eet bijvoorbeeld aardbeien, wanneer de aardbeien hier in het seizoen zijn en niet al in februari of nog in oktober. Dan weet je dat er iets niet klopt.



# 5. MARKETINGPLAN

## PRODUCT

1. Neder is een **restaurant** met plek voor 40 personen per avond. 4 avonden in de week. Een plek waar men, in een ontspannen sfeer, op hoog niveau kan dineren en kan genieten van de smaak van Nederland.

2. Bij Neder wordt op **duurzame wijze** gekookt, enkel met seizoensproducten van Nederlandse bodem of uit Nederlandse wateren. De producten worden duurzaam geteeld of zijn afkomstig uit de wilde natuur. Overschot wordt niet weggegooid, maar geconserveerd en bewaard voor een latere tijd.

3. Smaakmakers (azijn, miso, garum, etc.) die door Neder worden gemaakt in de fermentatiekamer worden gebruikt in het restaurant, maar ook aangeboden voor **externe verkoop**. In de eerste plaats, aan bezoekers en, in een volgend stadium, aan speciaalzaken, restaurants en op onze eigen webshop.

## PRIJS

Ik beschouw Neder als een hoogwaardig restaurant. De kwaliteit ligt hoog en dit komt voornamelijk doordat alles zelfgemaakt wordt, in plaats van dat er voor een groot deel halffabrikaten worden ingekocht. Hierdoor hebben we bij elk product de mogelijkheid om de beste ingrediënten samen te stellen en de kwaliteit te controleren. Een gevolg van "alles zelf maken" is dat de inkoopkosten relatief lager liggen dan bij reguliere restaurants. De arbeids- en energiekosten liggen echter hoger.

De prijs voor een avondje uit eten bij Neder ligt hoger dan bij restaurants uit de buurt (tabel 1), die ook een chefsmenu aanbieden. De prijs ligt een stuk lager dan de prijs van sterrenrestaurants uit de buurt (tabel 1). De prijs ligt ook lager dan vergelijkbare restaurants uit heel Nederland (tabel 2) Ik streef ernaar om de kwaliteit van de sterrenrestaurants in de buurt van Alkmaar te overtreffen. De prijs-kwaliteitverhouding is dus erg goed.

## prijvergelijking restaurants in en om Alkmaar

Restaurant	Michelingids	Prijs	Aantal gangen	Gemiddelde prijs per gang	Gemiddelde prijs per glas wijn (arrangement)
Neder	–	€ 90,00	9	€ 10,00	€ 7,50
† Fnidsen	–	€ 55,00	5	€ 11,00	€ 7,25
Fernando's	–	€ 59,50	5	€ 11,90	€ 7,00
Rue de la Plûme	eervolle vermelding	€ 72,50	6	€ 12,08	€ 7,50
Apicius	*	€ 85,00	6	€ 14,15	€ 7,50
Merlet	*	€127,50	6	€ 21,25	?

## prijvergelijking vergelijkbare restaurants uit Nederland

Restaurant	Michelingids	Prijs	Aantal gangen	Gemiddelde prijs per gang	Gemiddelde prijs per glas wijn (arrangement)
Neder	–	€ 90,00	9	€ 10,00	€ 7,50
Wils (Amsterdam)	*	€ 85,00	6	€ 14,67	€ 9,00
Choux (Amsterdam)	–	€ 62,50	5	€ 12,50	€ 8,00
De Nieuwe Winkel (Nijmegen)	*	€105,00	9	€ 11,67	€ 8,00

## PLAATS

Het is mijn droom om Neder uiteindelijk te vestigen op een plek, weg van de stad en omgeven door de natuur. Een plek met een eigen voedselbos, eigen kippen en een eigen melkkoe. Een klein paradijsje, waar je ook kunt overnachten.

Deze stap is echter te groot om als eerste te nemen. Om een naam voor mezelf te maken, nog meer ervaring op te doen en een kapitaal op te bouwen wil ik eerst "klein" beginnen in het centrum van Alkmaar.

Ik kies ervoor om Neder te openen in Alkmaar om de volgende redenen:

- ik woon in Alkmaar;
- er is slechts één restaurant in Alkmaar met een eervolle vermelding in de Michelinids, dit restaurant zit altijd volgeboekt. Er is ruimte en, belangrijker nog, een grote vraag naar nog een restaurant in het hoge segment en;
- Alkmaar bevindt zich in culinair-geografisch op een heel interessante plek voor mijn concept (lees hier meer over in hoofdstuk 2: Locatie).

Ik heb een locatie gevonden in de binnenstad van Alkmaar met een oppervlakte van ongeveer 155m<sup>2</sup>, waar ik een open keuken en een fermentatiekamer kan realiseren, tegen een huurprijs van ingroei uur van €2.750 excl. in de maand. In twee jaar tijd stijgt de huur naar €3.250 excl. in de maand.

## PROMOTIE

Met de promotie voor Neder ben ik al aan de slag gegaan. Afgelopen coronatijd heb ik gebruikt om mensen in Alkmaar en omstreken te bereiken met afhaalmaaltijden, die thuis afgemaakt moesten worden onder begeleiding van instructievideo's en in de periode dat de horeca wél open mocht, heb ik door heel Nederland pop-updiners georganiseerd. Dit werd heel enthousiast ontvangen. Ik heb ondertussen een kleine, maar enthousiaste achterban in Alkmaar opgebouwd en de komst van Neder zal bij de opening niet volledig uit de lucht komen vallen.

Voor de opening ben ik van plan om:

- de grote, **lokale kranten** Noord-Hollands Dagblad (oplage van 98.000) en de Alkmaarsche Courant (oplage van 40.000) te benaderen voor een uitgebreid artikel;
- de meestgelezen **city blog** van Alkmaar [uit072.nl](http://uit072.nl) (100.000 lezers) te benaderen voor een uitgebreide recensie (zij hebben al meerdere keren geschreven over Neder);
- een **promotiediner** te organiseren voor 24 genodigden uit de culinaire wereld (denk aan bijv. Joris Bijdendijk, Joël Broekaert, Emile van der Staak, Yvette van Boven);
- **advertentiecampagnes** te starten op sociale media, zoals Facebook en Instagram;
- te vragen aan mijn huidige achterban zoveel mogelijk **mond-tot-mondreclame** te maken.

# 6. FINANCIERING

## INVESTERING

Voor de realisatie van Neder heb ik een bedrag nodig van €300.000  
Zelf kan ik €15.000 inbrengen, verdeeld over liquide en vaste activa.

Ik wil een bedrag lenen van **€255.000**. Dit bedrag wil ik met een **aflossingsperiode** van **5 jaar** terugbetalen met een **rentepercentage** van **6%** per jaar. De **eerste 2 jaar** zijn **aflossingsvrij**. De gehele leenperiode duurt **7 jaar**.

Voor de overige €30.000,- start ik een crowdfundingactie waarbij men een strippenkaart kan kopen voor diners voorzien van leuke extra's.

De begroting wordt nauwkeurig uiteengezet in de bijlage:  
*Investeringsbegroting.*

## OMZET & WINST

De omzet- en winstprognoses heb ik uiteengezet in 3 scenario's. Deze worden hieronder beknopt uitgelegd en nauwkeurig uiteengezet in de bijlage: *Omzet- en winstprognose.*

### Scenario's:

1. In het eerste scenario hebben we een bezettingsgraad van gemiddeld 35%. Dat komt neer op 14 gasten per avond. Hier ligt het **break-even point**.

2. In het tweede scenario hebben we een bezettingsgraad van gemiddeld 50%. Dat komt neer op 20 gasten per avond. Dit is voor mij het **streefscenario voor de eerste twee jaar**.

3. In het tweede scenario hebben we een bezettingsgraad van gemiddeld 75%. Dat komt neer op 30 gasten per avond. Dit is mijn **streefscenario voor jaar drie tot en met jaar vijf**.

4. In het derde scenario hebben we een bezettingsgraad van gemiddeld 100%. Dat komt neer op 40 gasten per avond. Dit zijn de maximaal haalbare omzet en winst. Dit is, zeker in de eerste 5 jaar, een **utopie**.

De volgende berekeningen zijn op basis van een omzet van €135,00 per persoon (incl. BTW) met een maximale bezetting van 40 personen per avond, 4 avonden in de week, 48 weken per jaar.

bezetting	netto-omzet per jaar	nettowinst per jaar
50%	€ 459.874	€ 92.426
75%	€ 689.811	€ 197.395
100%	€ 919.748	€ 313.842

# #1 GLOSSARIUM

## **autodidactisch**

door zelfstudie, en los van iedere begeleiding door een educatieve organisatie of opleiding, verkregen

## **biodynamisch**

op natuurlijke wijze geteeld of te werk gaand, volgens de leer van de antroposofie

## **biodiversiteit**

verscheidenheid aan plant- en diersoorten

## **bouillon**

soepbasis, getrokken van vlees of groenten

## **cider**

appelwijn

## **conserveren**

het verduurzamen en in goede conditie bewaren van levensmiddelen

## **duurzaam**

het milieu weinig belastend

## **executive chef**

hoogst gerankte kok

## **faunabeheer**

het is stand houden van de populatieomvang van een diersoort

## **fermenteren**

gecontroleerd laten verrotten met als doel de levensduur van een voedselmiddel te verlengen

## **garum**

gefermenteerde vissaus uit de Romeinse tijd

## **geschoten wild**

afschot

## **gist**

micro-organismen die suiker omzetten in alcohol en koolzuur

## **gojibes**

zoete oranje-rode bes afkomstig uit China

## **kombucha**

drankje dat ontstaat uit fermentatie van gezoete thee door azijnzuurbacteriën- en gist-culturen

## **kumquat**

citrusvrucht uit China

## **kvas**

drankje dat ontstaat uit fermentatie van gezoet water met roggemeel en mout

## **Low Food**

beweging die zich inzet voor de Nederlandse keuken onder leiding van Joris Bijdendijk

## **mede**

honingwijn

## **miso**

gefermenteerde sojabonenpasta afkomstig uit de Japanse keuken

## **New Dutch Cuisine**

beweging die zich inzet voor de Nederlandse keuken

## **non-alcoholische pairing**

drankjes zonder of met zeer weinig alcohol die passen bij een gerecht

## **permacultuur**

manier van landbouw dat zo wordt ontworpen dat het net als een ecosysteem zichzelf in stand houdt

## **pop-updiner**

diner op een tijdelijke locatie

## **quinoa**

plant uit Zuid-Amerika met eiwitrijke zaden

## **rendiermos**

groen-grijs gekleurd korstmoss

## **risotto**

Italiaans rijstgerecht

## **schnitzel**

platgeslagen en gepaneerd stuk varkensvlees

## **servies**

tijd in een restaurant dat gerechten worden bereid en uitgeserveerd

## **shrub**

drankje op basis van een zure siroop

## **sommelier**

wijnkelner

## **speciaalbier**

ander bier dan pilsener

## **terroir**

de invloed op smaak van een product, bijvoorbeeld wijn, door klimaat, ondergrond en ligging

## **veganistisch**

zonder dierlijke producten

## **vegetarisch**

zonder vlees (inclusief vis, gevogelte, schelp-, schaal- en weekdieren en insecten)

## **voedselbos**

een door de mens gecreëerde, zelfvoorzienende plantengemeenschap met een hoog aantal eetbare planten

## **yoghurtwei**

de vloeistof die achterblijft na het maken van hangop

## **wijn**

gefermenteerddruiven