

“Mijn werk is mijn leven”



Markante horecaondernemer

Roberto Santanera: “Eten kan je overal, uiteten doe je in Godlinze”

Hij is een ondernemer pur sang: Roberto Santanera vierde eind vorig jaar op 42-jarige leeftijd het feit dat hij 25 jaar ondernemer is. Naast een eigen geurlijn, een bedrijf in Italiaanse beelden en ornamenten, een bedrijf in sieraden en een afbouwbedrijf heeft hij drie horecazaken onder één dak in het kleine Groningse dorpje Godlinze. Zelf is hij chefkok. "Eten kan je overal, uiteten doe je in Godlinze."

De liefde voor het eten kreeg hij mee vanuit zijn Italiaanse roots en in het bijzonder van zijn oma in Turijn bij wie hij als kleine jongen maanden in huis woonde. Daar werden zijn smaakpapillen en reukorganen behoorlijk geprikkeld. "In Italië en ook binnen onze familie is eten belangrijk. Bij ons gaat het altijd over eten." Als elfjarig jochie begon hij daarom aan de koksopleiding op De Weijert in Groningen. Maar de lange reisafstand tussen Godlinze en Groningen (3 uur per dag, want de bus stopte in elk plaatsje dat op de route lag) brak hem op en dus ging hij naar de LTS in Delfzijl. De technische kennis die hij daar op deed

zijn het woonhuis van Santanera, eetcafé 't Kippehok ("waar vroeger de kippetjes rondliepen en nu een oergezellig eetcafé met een mediterrane tintje is"), partycentrum Klein Italië ("in de romantische beeldentuin en geschikt voor gezelschappen tot 250 personen") en Ristorante Dell 'Arte ("een ongeëvenaard restaurant met een middeleeuwse en kloosterachtige sfeer") allemaal in het pand gevestigd, net als een productieruimte voor de parfumlijn en de juwelen. Alles onder één dak, maar de horecagelegenheden hebben hun eigen ingang en een eigen toiletgroep en dus is alles onafhankelijk van elkaar te openen.

"In Italië en ook binnen onze familie is eten belangrijk"

heeft hem geholpen om zijn huidige bedrijf te verbouwen. Na schooltijd werkte Roberto in het bedrijf van zijn ouders dat hij in 1997 overnam, na het eerst tien jaar gehuurd te hebben. Hij kocht het pand en startte een eigen afbouwbedrijf om een grootschalige verbouwing te realiseren. Vijftien jaar deed hij erover om het pand van bijna 1000 vierkante meter volledig, maar dan ook echt volledig, te verbouwen en er stapsgewijs drie nieuwe horecazaken in te starten. Dat duurde lang, maar hij deed het allemaal zelf, secuur en stap voor stap. Inmiddels

Inmiddels is ook de romantische bruidsuite klaar die Santanera in de beeldentuin tussen de vijvers bouwde. Hier kan een bruidspaar overnachten na hun trouwerij in het partycentrum Klein Italië, bijvoorbeeld.

Mediterraans

Eetcafé 't Kippehok wordt gerund door zijn vriendin Sandra, partycentrum Klein Italië door bedrijfsleider Jenny en zelf is Santanera het meest betrokken bij ristorante Dell 'Arte waar hij als chefkok één van zijn grootste passies uitvoert: koken - ondanks



dat hij de koksopleiding dus nooit afgerond heeft. "Mijn hele leven bestaat uit koken en eten, daar heb ik geen diploma voor nodig. Koken zit in mijn genen. Ik doe het met mijn hele hart en ziel op mijn eigen manier en niet volgens een bepaalde leerschool. Als dat gekoesterd en gewaardeerd wordt door tevreden klanten die ook nog eens terugkomen, dan ben je wat mij betreft een succesvol kok." Centraal onderdeel van Dell 'Arte is de open keuken waar vandaan Santanera zijn gasten vermaakt. Zijn kookstijl omschrijft hij als mediterrane en als een combinatie van de Italiaanse en de Spaanse keuken. Hij leefde ongeveer twee jaar (met wat onderbrekingen) op het Spaanse eiland Gran Canaria en draaide op eigen verzoek mee in het sterrenrestaurant La Casa Galicia in Las Palmas. "Ik stapte daar op een gegeven moment naar binnen en vroeg of dat mocht. Ik hoefde er niet betaald voor te worden, maar wilde mijn kookvisie uitbreiden. Mijn ouders die een huis in Las Palmas hebben zijn vaste gast in het restaurant; de banden waren er en dus was het geen probleem. Het was een ontzettend boeiende periode. Vandaar de mediterrane stijl die ik combineer met mijn half-Italiaanse en half-Nederlandse roots, maar bovenal met een eigen smaak en een eigen gevoel." Hij doelt daarmee ook op de beleving die er in Dell 'Arte wordt gecreëerd. "In de open keuken liggen de verse producten uitgestald, gasten zien wat ik doe, ruiken de verse kruiden, de open haard in het restaurant brandt en de bediening lacht. Het plaatje klopt. Het is een klein stukje Italië wat we hier gecreëerd hebben én dat dit jaar alweer 10 jaar bestaat!" Gasten worden verwend met amuses, hebben de keus uit rijkelijk gevulde menukaarten, krijgen gerechten die de volle aandacht hebben gehad en iedereen krijgt standaard een dessert, hoewel er geen dessertkaart is. "Eten kan je overal, uiteten doe je in Godlinze", vat Santanera samen.

Passie

't Kippehok, Klein Italië en Dell 'Arte zijn alleen in het weekend open en door de week op afspraak te reserveren vanaf 12 personen. De rest van de week is Santanera druk met zijn andere werkzaamheden, hoewel hijzelf liever niet over werken praat. "Mijn werk is mijn leven. Sommige mensen met een werkdag van negen tot vijf hebben het gevoel om 's ochtends naar hun werk te moeten en 's avonds weer naar huis te mogen. Ik kan me niet vinden in die filosofie. Zodra ik wakker word denk ik ' ja! Ik mag weer bezig gaan met de dingen die ik leuk vind.' Waar ik mijn inspiratie en enthousiasme vandaan haal? Uit passie en uit blije mensen om me heen." En dat is misschien ook

wel het succes van Santanera. "Wat je ook doet, je moet goed je best doen en alles op je eigen manier en met passie aanpakken. Dat zorgt voor onderscheidendheid." Succes is niet gegarandeerd, maar het brengt je een heel eind. Uiteraard was er ook argwaan om drie horecazaken te beginnen in het kleine Groningse Godlinze, maar Santanera geloofde er in. "Natuurlijk, van alleen een dorp met 300 in-

'Godlinze is dichterbij dan u denkt'. "Gasten uit een straal van 75 kilometer weten ons inmiddels te vinden. Bovendien is het juist heel bepalend dat je in een dorpje als Godlinze zit. Stedelingen trekken er opuit en weten ons te vinden, maar bovenal: komen weer terug! Dat is het grootste compliment wat een horecaondernemer kan krijgen. De gasten zijn mijn sterren. Hun waardering is mijn compliment. Dat houdt mij scherp. We

"Mijn gasten zijn mijn sterren"

woners kun je niet leven, maar diverse andere grotere plaatsen waaronder de Eemshaven, Groningen, Delfzijl: we zitten er vlakbij." Santanera is een jaarlange balsponsor van FC Groningen en gebruikt daar de slogan

hebben het gewoon goed." Het zorgde ervoor dat Koninklijke Horeca Nederland aan Roberto Santanera vroeg om zich kandidaat te willen stellen als Meest Markante Horecaondernemer 2011.

