

Allure en ruimtelijkheid

Wie het Vlaams Arsenaal betreedt, voelt meteen de allure en de ruimtelijkheid van het bedrijf. Metershoge, verlichte foto's onderstrepen dat je hier komt om te genieten van het goede leven. Op de sepiakleurige foto in



↑ Wil van Dekken, Vlaams Arsenaal

het café laat een goedlachse Vlaming zich nog een glas wijn inschenken. In de brasserie symboliseert een mosselvrouwtje de Bourgondische inslag van de Belgische keuken. In het interieur vloeien klassieke elementen (balken, ramen) van de historische wapenopslag (anno 1824) moeiteloos samen met het strakke meubilair, de moderne verlichting, het buizensysteem van het luchtverversingssysteem en de eigentijdse bars. Banken en plafond in de warme kleur ossenbloedrood,

de vloer van Belgisch leisteen en de bars en keukenuitgifte van Vlaams marmer brengen de ruimte tot leven. Gedichten van literaire zuiderburen tegen de wand leggen de link met het Vlaams Cultureel Centrum dat boven het horecabedrijf is gevestigd.

Ideeën perfect vertaald

Ondernemer Wil van Dekken stapt trots door de zaak, als hij constateert dat de Rotterdamse architect Marco de Vries zijn ideeën perfect heeft vertaald.

Het brengt hem bij het geboorteverhaal van het Vlaams Arsenaal: "De gemeente Nijmegen heeft vijf jaar geleden diverse brouwers uitgenodigd om een horecaplan voor het monument in te dienen. Het idee van InBev om een

Metershoge foto's onderstrepen dat je hier komt om te genieten van het goede leven

Belgisch cafe-restaurant te realiseren, sprak het meeste aan, door het onderscheidende karakter en het verband met het Cultureel Centrum. De brouwerij benaderde mij voor de exploitatie, omdat ik al twee goedlopende cafés bezit aan de Nijmeegse Waalkade:

Jupiler op de tap

Het kan natuurlijk nauwelijks missen: in het Vlaams Arsenaal stroomt het Belgische Jupiler uit de tapkranen. Bij de entree van het cafégedeelte hangt een grote lichtbak van het biermerk, als onderdeel van het decor. Daarnaast verkoopt het bedrijf ook Hoegaarden, Leffe Dubbel en Palm van de tap. Op fles zijn onder meer verkrijgbaar: Hoegaarden Grand Cru en Het Elfde Gebod. We ontdekken ook een welkome Limburgse gast: Hertog Jan pilsener op fles.

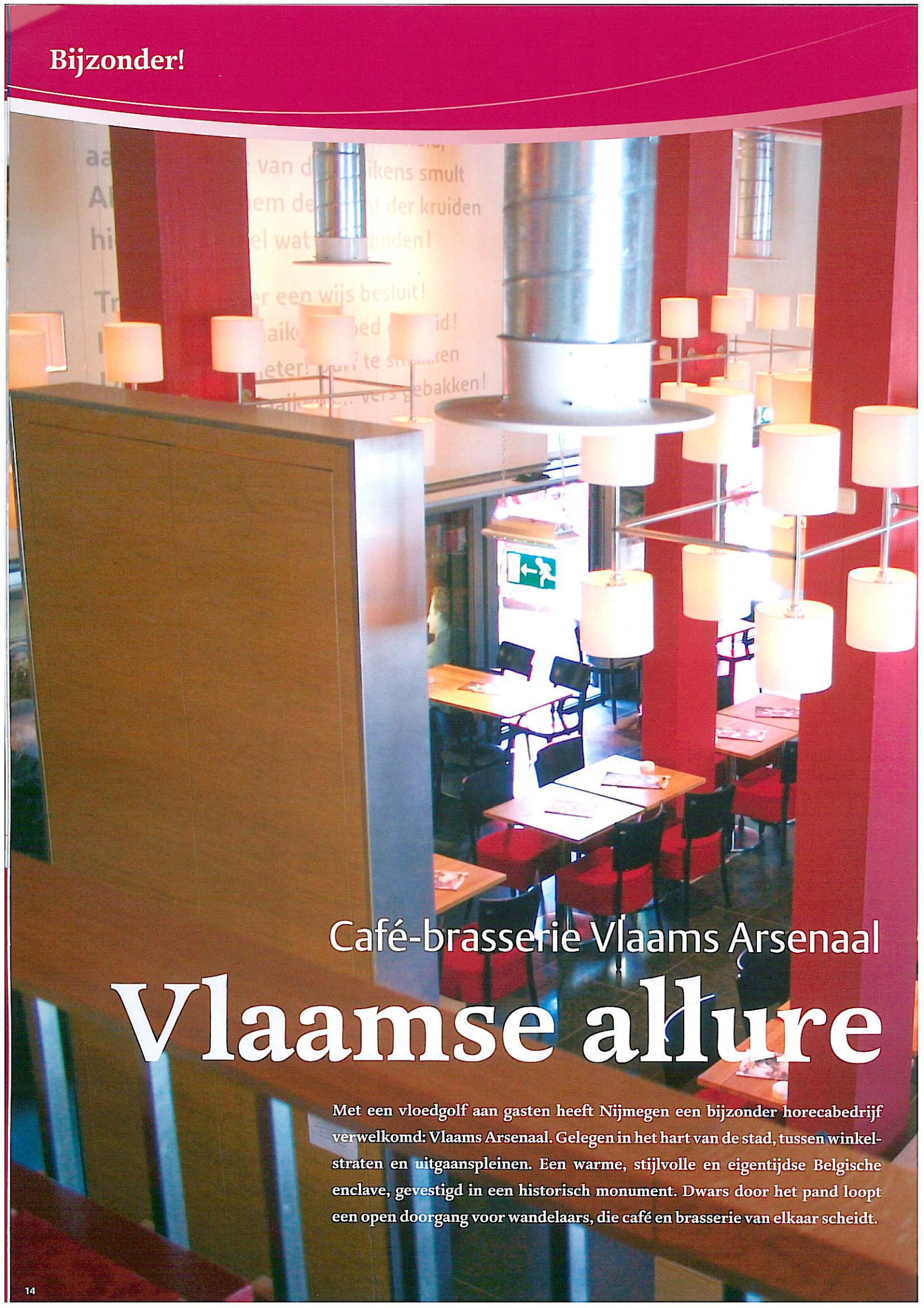
Kandinsky en Le Figaro. Ik twijfelde sterk, want zo'n gigapand is megaduur. Gelukkig trof ik twee onroerendgoed jongens (Hans van Delft en Gérard Dols) bereid om te participeren in het project."

Het eerste idee: een bruin Belgisch biercafé waar je ook kunt eten. Met houten bierkistjes langs de kant, emailen reclameborden tegen de wand, een houten vloer en kleedjes op tafel. Wil van Dekken ging op pad met mensen van de brouwerij. Naar Londen, Barcelona, Brussel, Antwerpen. "Gaandeweg kreeg ik het gevoel dat dat nostalgische de verkeerde koers was, dat het niet bij mij paste. Kandinsky en Le Figaro zijn ook eigentijds, daar voel ik me thuis. Dat werd bevestigd toen ik de trendy horeca zag in de oude pakhuizen in het Antwerpse havengebied: die kant moesten we op!"



↑ Leestafel in het café, Vlaams Arsenaal

Bijzonder!

A photograph of the interior of Café-brasserie Vlaams Arsenaal. The space is characterized by its vibrant red walls and a series of cylindrical stainless steel pillars. Numerous modern pendant lamps with white, drum-shaped shades hang from the ceiling. The seating consists of small wooden tables paired with black chairs that have red upholstered seats. In the background, a large window or glass partition displays Dutch text, including phrases like 'van de... ikens smult', 'em de... der kruiden', 'el wat... duden!', 'er een wijs besluit!', 'aiken... bed... id!', 'eter!... te smaken', and 'alle... vers gebakken!'.

Café-brasserie Vlaams Arsenaal Vlaamse allure

Met een vloedgolf aan gasten heeft Nijmegen een bijzonder horecabedrijf verwelkomd: Vlaams Arsenaal. Gelegen in het hart van de stad, tussen winkelstraten en uitgaanspleinen. Een warme, stijlvolle en eigentijdse Belgische enclave, gevestigd in een historisch monument. Dwars door het pand loopt een open doorgang voor wandelaars, die café en brasserie van elkaar scheidt.



‘Het Belgische karakter
moeten we verder benadrukken,
daar liggen onze kansen’

Compleet overlopen

Om de loop er in te krijgen, beseft Wil dat het concept laagdrempelig moest zijn. Hij koos voor de combinatie van café met eten aan de ene kant en brasserie aan de andere zijde van de doorgangspoort. "Met 350 tot 400 stoelen moet je omloopsnelheid halen. Dan kun je niet te hoog in de boom gaan zitten met prijzen en culinaire ambities. Maar het moet wel goed zijn en Vlaams, want daar komen de mensen op af."

En ze kwamen, met z'n allen! Wil huivert nog als hij er aan terug denkt. "We zijn compleet overlopen de eerste weken. Heel Nijmegen en omgeving wilde het Vlaams Arsenaal zien en ervaren. Logisch, want het plan om een horecabedrijf te bouwen in zo'n bekend en karakteristiek monument hield de stad vier jaar in de ban."

Het regende klachten de eerste anderhalve maand. Te lange wachttijden, verkeerde bestellingen, rekeningen die niet klopten, alles kwam op Wil en zijn team af. "Ik raakte acht kilo kwijt en werkte in mijn slaap gewoon door: uren lag ik te bazelen en te piekeren. De drukte overviel ons. De medewerkers kregen nauwelijks de kans ingewerkt te raken, het kassasysteem haperde en iedereen liep gestrest rond. Toen heb ik besloten om tijdelijk een deel van de tafels niet te bezetten. Dat kost even omzet, maar bracht wel rust in keuken en bediening."

Nog Vlaamser

Na vijf maanden heeft Wil het Vlaams Arsenaal behoorlijk goed op de rit. De gasten blijven toestromen, de medewerkers hebben veel meer grip op het werk en het horecagevoel van Wil (gevoed door 25 jaar ervaring) zegt dat het bedrijf een mooie toekomst tegemoet gaat.

Een toekomst die nog Vlaamser moet zijn, vertelt de ondernemer. "Het moet overal van afdruipten. Van de bierkaart, van de menukaart, van de programmering, van het interieur."

Goesting & genieten

'Goed genieten', met dat motto verkoopt Vlaams Arsenaal zich aan het publiek. Met de formule rond lekker eten, plezier drinken en samen plezier maken brengt het bedrijf een ode aan onsterfelijke Belgen als Hugo Claus, Tjil Uilenspiegel, Louis Paul Boon, Raymond van het Groenewoud ('Vlaanderen Boven') en Jacques Brel. Vrijmoedige levensgenieters, met 'goesting' (lust, zin) in het goede van het leven.

Vlaams Arsenaal

Adres	Arsenaalpoort 1, Nijmegen
Tel.	024-324 48 32
Web	www.vlaamsarsenaal.nl
Open sinds	maart 2006
Ondernemer	Wil van Dekken
Medewerkers	2 bedrijfsleiders, 4 ass. bedrijfsleiders, chef-kok, 8 koks en ca 70 part-timers
Capaciteit	binnen ruim 200 zitplaatsen, terras 150
Biermerken	Jupiler, Leffe, Hoegaarden
Pilsprijs	Jupiler €1,90 (25 cl) en €2,50 (33 cl)
Geopend	dagelijks vanaf 11.00 uur

