

## Reportage



**Meer omzet uit de nacht met externe partij**

# Overdag Café Joris, 's avonds Bar Boris

Café Joris in Tilburg wordt 's avonds na elf uur Bar Boris. Niet alleen de stoelen gaan aan de kant; de zaak krijgt een heel andere sfeer met bijbehorende drankjes. Ondernemer Joris van Riel wilde meer omzet uit de nacht halen en had de ballen te erkennen dat hij dit niet alleen kon.



**J**oris van Riel (40), uitbater van Café Joris aan het Piusplein in Tilburg heeft een dagzaak. Goede naam in Tilburg. Mooie bruine kroeg met een groot terras met 250 stoelen. Veel live-muziek overdag, lekker speciaal biertje. Maar zo rond 24.00 uur is het afgelopen. 'Café Joris is geen zware stapkroeg.' Maar hij mág wel tot 4.00 uur open zijn. De omzet die hij in de nacht laat liggen, wil hij erbij pakken. Van Riel besefte dat hij dat niet in z'n eentje wil én kan doen. 'Ik werk al veel uurtjes en heb ook een gezin met drie kinderen. Zelf een dj inhuren en de stoeltjes aan de kant zetten, is in zijn ogen niet voldoende. 'Het moet in de nacht echt anders zijn.'

In september vorig jaar startte Van Riel een zoektocht naar een partner waarmee hij omzet uit de nacht kan halen. Café Joris wordt sinds begin dit jaar op donderdag, vrijdag en zaterdag van 23.00 tot 4.00 uur omgevormd tot Bar Boris. Dit doen Max Boumans (24) en Sem de Jonge (24), van

MAF-events. MAF staat voor Music, Art en Food. 'Wij kennen elkaar van onze opleiding; we zitten in hetzelfde pand. Met MAF wilden we events organiseren in Tilburg. Dat hebben we gedaan en het blijkt dat we goed zijn in het neerzetten van concepten. Onze sterke kant? Sfeer en gevoel overbrengen. Bij Bar Boris kan 100 tot 120 man binnen, maar ook als het er 30 zijn is het gezellig.' Gasten betalen geen entreegeld. Streng deurbeleid is er niet, maar de kerndoelgroep is 23 tot 35 jaar. 'Een 17-jarige komt er niet in. Onlangs zijn in Tilburg nog boetes uitgedeeld.'

### Ballen hebben

Joris van Riel (8 jaar ondernemer, 23 jaar actief in de horeca) verklaart openhartig waarom hij in zee gaat met Boumans en De Jonge en het niet allemaal zelf doet. 'Om aantrekkelijk te zijn in de avond, moet je iets bijzonders doen. Onderscheidend zijn. Anders dan de rest. Dan moet je als ondernemer de ballen hebben om te zeggen: dat kan

## 'GERECHTEN JORIS UIT KEUKEN BUURMAN'

ik niet zelf. Mijn kracht, mijn gastvrijheid ligt in de dag. Ik kan hier niet 24 uur per dag zijn. Een aantrekkelijk nachtprogramma neerzetten, kan ik als 40-jarige ook niet. Ik weet niet wat een 20-jarige leuk vindt. Ik doe wel veel livemuziek, maar dat doe ik op zondagmiddag. Daar komt de oudere doelgroep op af. We starten dan rond vier uur 's middags tot een uur of acht. Dan is het weer prima, zonder nachtwerk. Maar ja, dit haalde wel weer de aandacht van de zaterdag af.'

Van Riel weet al wat samenwerking kan doen voor je bedrijf. Zelf heeft hij geen

## Reportage

keuken, maar gasten kunnen wel lunch, diner en borrelhap bestellen bij hem. 'Die gerechten komen dan uit de keuken van de buurman', lacht de ondernemer.

### Joris versus Boris

De eerste avonden van Bar Boris laten zien dat het project slaagt. 'We zien echt een heel ander publiek. En dat komt door die andere sfeer.' Boumans en De Jonge geven de kroeg een ander uiterlijk door her en der panelen op te hangen, andere verlichting te gebruiken en ze hangen een dj-booth op. De hoofdingang gaat dicht en de zij-ingang wordt de ingang van Bar Boris. Het zijterras krijgt ook de sfeer van Boris, het terras voor de deur blijft van Joris.

Een van de avonden die Bar Boris op touw zette, was er een met vinyl. 'Can you dig it?', waarbij gasten zelf door bakken met lp's neuzen en hun favoriet uitkiezen en overhandigen aan de dj. Deze avond valt zo goed in de smaak bij het publiek dat hij elke tweede zaterdag van de maand op herhaling gaat. 'Maar een week later staat er weer een house-dj te draaien,' zegt Max. De gemiddelde besteding per gast wil Van Riel niet prijsgeven.

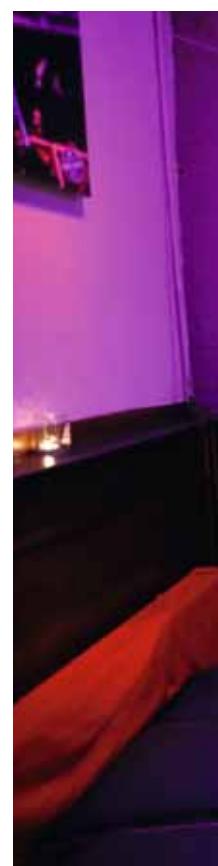
Boris gaat tot de zomer door en dan gaat hij twee maanden op vakantie. In september komt Boris dan weer terug in de nacht.

'Wellicht met een andere invulling. Bar Boris doet zijn eigen ding.'

Van Riel houdt in de nacht zijn eigen mensen aan het werk. Exploitatie, bar, voorraden, vergunningen, personeel, glaswerk en dergelijke blijft de verantwoordelijkheid van Van Riel. Op papier huurt hij het evenementenbureau van Boumans en De Jonge in om de drie avonden per week te programmeren. 'De factuur die ze me sturen, is afhankelijk van de omzet. Zo zit het in elkaar. Voor allebei een uitdaging en voor allebei een win-winsituatie.' De ondernemers proberen het een half jaar en gaan dan evalueren. De Jonge: 'Bar Boris moet een merk worden. Als dat gaat leven, kunnen we veel meer organiseren.'

### Drankjes

Het kassasysteem CloverTwo splitst de omzet eenvoudig voor Joris en Boris. 'Boris is binnen de app een aparte groep en daar kunnen we alles op aanslaan. Een aantal zaken staat er dus dubbel in. Je kunt een biertje aanslaan in de groep Boris.' Prijzen zijn overdag en 's avonds gelijk. Het aanbod aan dranken wijzigt. 'Als je bij Boris een biertje bestelt, krijg je Beerze Bier en we hebben



### Huurverlaging

**Joris van Riel zit nu 8 jaar op Café Joris. Eerder was hij er 5 jaar bedrijfsleider. De brouwer InBev is pandeigenaar.**

**'Deze staat buiten de samenwerking met Max Boumans en Sem de Jonge. Ik huur gewoon een evenementenbureau in en verder ben en blijf ik huurder en eindverantwoordelijk.'**

**De eerste jaren vocht Joris met zijn brouwer over de huur van het pand en de broodnodige herstelwerkzaamheden. 'Heel het plafond bestond uit asbest. Ik heb ze gedwongen mee te werken aan de renovatieplannen. Er zit een nieuw dak op.'**

**Van Riel bereikte 2 jaar geleden een forse huurverlaging. Bij-behorende bedragen wil hij niet openbaar maken. Dat het hem nog pijn doet, zie je aan zijn strakke gezicht als hij erover praat. Later vertelt hij dat hij sinds 2 jaar de misère te boven is. 'Nu is mijn bedrijf gezond en dat geldt ook voor de relatie met de brouwer, maar destijds stond het water me aan de lippen. Ik liep door de bouwwerkzaamheden veel omzet mis.'**



Joris van Riel: 'Mijn kracht ligt in de dag, als gastheer van Café Joris.'



Max Boumans (links) en Sem de Jonge van Bar Boris.

3

AVONDEN PER WEEK  
WORDT CAFÉ JORIS  
BAR BORIS

## 'BORIS STUURT JORIS EEN FACTUUR OP BASIS VAN OMZET'



extra 'blends', geen ingewikkelde cocktails maar eenvoudige mixen tussen €5 en €7. Boris gebruikt daarnaast de metalen cold-cups van Bacardi en 'potjes' van Disaronno Sour. 'Boris moet zijn eigen sfeer en drankjes krijgen. Zo hebben we een 12 jaar oude whiskey met Ginger Ale en een beetje gember. Iets stoerder.' Een rode Martini serveren we dan weer niet bij Boris. Dus Boris heeft een kleiner assortiment, maar dat wat we schenken versterkt het merk Boris. Gelukkig hebben we daar veel vrijheid in, net als in de aankleding van de zaak.'

Joris was de eerste nachten nog zelf aanwezig vanwege de Sociale Hygiëne die Boumans en De Jonge nog niet hadden. De avonden die de ondernemers achter zich hebben, waren goed. 'We klagen niet. We zijn nog maar net begonnen; en het begin van het jaar is een lastige periode voor de horeca en zeker hier in Tilburg met de carnaval. Het moet nog groeien. Maar we draaien al break-even.'

De communicatie verloopt nu nog alleen via WhatsApp en Facebook met eigen tekeningen van Boumans. Ondanks dat de zaak niet groot is, wordt deze bij Boris in zones verdeeld. Met een dansdeel en een chilldeel met een lekkere bank. Geluidsniveau's verschillen in de zaak. 'We gaan niet superhard; er mag ook gekletst worden.'

Obstacles die de omslag van Café Joris naar Bar Boris met zich meebrengt, zijn vooral praktisch. 'We hebben ongeveer een half uur om de zaak om te bouwen en dan nog zo dat gasten er zo min mogelijk last van hebben. Dat betekent dus snel de meubels eruit.' Het trio hangt een dj-booth op en bevestigt in de zaak geschilderde panelen aan de wanden. 'Gewoon met vleugelmoeren zodat het snel kan. In de vroege ochtend bouwen we alles weer om naar Café Joris.'