

Doppler, Groningen

Snelle zaken doen

De rode loper ligt uit, de toon is gezet. Doppler in Groningen is méér dan een lunchzaak naast een interieurwinkel. Het is een plek waar zakelijk Nederland een deal beklinkt tijdens de lunch, bestaande uit een tweegangenmenu en een goed glas wijn. Bedrijfsleider Joep Dutilh is er al twee jaar de spin in het web. Tussen twaalf en twee, met geen tafeltje meer vrij, beweegt hij zich feilloos tussen de zwarte en grijze pakken.

Natalja Elings

“Het is een bepaalde scene die wij aantrekken”, vertelt Joep Dutilh over het gerichte publiek van de brasserie. “Vastgoedondernemers, mensen uit het bankwezen, advocaten, notarissen, maar ook zakelijke gasten vanuit het Martini Ziekenhuis dat hier vlakbij ligt. Wij zijn goed bereikbaar voor alle windstreken en men kan gratis parkeren voor de deur.”

Doppler ligt buiten het centrum van Groningen, aan een verkeersplein en precies tussen de afslagen van de snelwegen A7 en A28. Op het eerste gezicht lijkt het geen superplek, maar

Joep is geen fan van producten waaraan vervuilende kilometers kleven

Joep noemt het een A-locatie. Voor het publiek dat Doppler aandoet, met het immense gebouw van de Nederlandse Gasunie als achterbuur en de nabijgelegen kantoorgebouwen, valt dat goed te geloven. Ook medewerkers van gemeentes en provincies zijn veel geziene gasten vertelt hij. “Moeten Drenthe en Friesland wat bespreken, dan ontmoeten ze elkaar halverwege bij ons. Qua ligging kan het niet beter.”

Is deze vis oké?

Dagelijks verzorgt Doppler een lunch à la carte voor 50 tot 60 personen. Het is een kleine kaart met internationale gerechten, voorzien van een regionaal tintje. Joep is namelijk geen fan van producten waaraan vervuilende kilometers kleven. “Onze kaart wisselt met de seizoenen en we proberen zoveel mogelijk te werken met regionale producten. Zo hebben we nu een blauwschimmelkaas uit Wolvega, Groningse mosterd voor de mosterdsoep en een hamburger van Groninger weiderund.”

Joep merkt dat gasten bewuster zijn gaan eten. Een groot deel van de eters gaat voor de sand-

wich tonijn. Daarbij wordt nu vaker de vraag gesteld of deze soort wel oké is. “Ik ga graag een gesprek aan met mensen over dit soort kwesties. Daarom vind ik het ook niet nodig om de herkomst van alle producten op de kaart te zetten. Onze leverancier Hanos adviseert ons goed over welke vis we het best kunnen gebruiken op welk moment.”

Bij de lunch drinken de gasten graag een glas wijn. Volgens Joep wordt alcohol bij de lunch steeds meer algemeen geaccepteerd. “Mineraalwater, jus, witte wijn en uiteraard koffie worden het meest besteld. Onze gasten kennen kwaliteit en gaan dan ook voor een mooie wijn. Het is leuk om mensen te adviseren, maar als iemand een vleesgerecht bestelt bij een lichte witte wijn, voel ik niet de drang daar wat van te zeggen, hoor.”

15-minutenbeleid

Bijzonder aan Doppler is de focus op de zakelijke lunch. In anderhalf uur tijd ontvangt de brasserie bijna al haar gasten. “Tussen 12.00 en 13.30 uur is het knallen, dan kan je hier over de koppen lopen en zie je voornamelijk zwarte en grijze pakken. Tijd winnen we met de mise-en-place en al onze gerechten kunnen in vijf minuten bereid worden. Vijftien minuten na bestelling moet het gerecht worden uitgeserveerd, dat is ons beleid.” Lukt dat ook? “Laat ik het zo zeggen: we krijgen er nooit klachten over.”

Een ander bijzonder aspect is het gebouw waarin Doppler huist. Daar zit een verhaal achter. Het begon allemaal met Henk Vos, oprichter van Vos Interieur. Hij had een interieurwinkel in de binnenstad, maar kreeg toen de gelegenheid om

De Feiten

Omzet etenswaren	60%
Omzet drank non-alcoholisch	25%
Omzet alcoholisch	15%
Omzet per klant	± € 25,00
Oppervlakte	150 m ²
Zitplaatsen	65
Terras	ja
Prijs kop koffie	€ 2,20
Prijs kop thee	€ 2,20
Goedkoopste gerecht (soep)	€ 6,50
Duurste gerecht (salade kalfshaas)	€ 17,00
Bestseller	Salade gekonfijte hoevekip

naar een grotere locatie te verhuizen. Zijn zoon, Bart Vos, ontwierp in 1996 samen met een architect het Maupertuur-complex. Daar verhuisde Vos zijn collectie naar toe. Het gebouw is door de jaren heen uitgegroeid tot hét interieur- en designcentrum van Groningen. In het ‘voorhuisje’ werd brasserie Doppler geëxploiteerd



Wie is Doppler?

Joep Dutilh is sinds zijn vijftiende werkzaam in de horeca en – zoals we wel vaker zien – zijn carrière begonnen als afwasser. Zijn eerste werkbedrijf 'op niveau' was Hotel De Keizerskroon in Apeldoorn. Daar draaide hij tussen 1997 en 2000 de bar. Joep studeerde Hoger Hotelonderwijs in Leeuwarden en deed tijdens zijn studie veel uitzendwerk in Amsterdam. Van partijen in het Krasnapolsky tot feesten in de Arena. Hij volgde nog een trainingship van Sodexo, maar deze gedreven horecaondernemer kwam er al snel achter dat hij in de bedrijfskeuken zijn creativiteit niet kwijt kan. Zette zijn loopbaan voort bij Hof van Saksen in Drenthe toen het nog een Landalpark was. Daar was hij facilitair verantwoordelijke voor de bar, de bowlingbaan en het restaurant. Toen het verouderde park op de schop ging, werd Joep gevraagd mee te denken over nieuwe concepten. Samen met chef-kok Robert Kranenburg ontwikkelde hij onder andere restaurant Cour de Nord, nu gekroond met een Michelinster. Bij Hof van Saksen werkte de enthousiasteling met regelmaat 80 tot 90 uur per week. In de krant zag Joep bij toeval de vacature voor een bedrijfsleider/maître bij Doppler. Meer vrije tijd zag hij wel zitten, dus solliciteerde hij. Bij Hof van Saksen zagen ze hem niet graag vertrekken, maar sinds Doppler heeft Joep meer privé-tijd. Ook voor zijn vriendin, met wie hij samenwoont in Hoogkerk, en hun halfjaar oude dochter. Op zondag is Doppler gesloten en staat de fanatieke sporter met regelmaat op het veld voor een hockeywedstrijd. Ook bezoekt Joep graag topzaken om te kijken wat ze daar doen. Naast Restaurant Muller ziet hij in Groningen de lunch- en dinerzaak Seizoen als potentiële topper.



door een horecaondernemer uit de regio. Klanten die de interieurwinkel bezochten konden daar een borrel drinken of een kopje koffie nemen met een stuk taart. Maar de broers Marco en Bart Vos, inmiddels eigenaar van Vos Interieur, hadden grotere plannen met Doppler. Ze wilden de zakelijke lunch in Groningen op de kaart zetten, iets wat in de Randstad toen al vorm had. Dat bleek een schot in de roos.

Een stimulerend hapje

Doppler is een op zichzelf staande lunchzaak, maar heeft wel een mooie en vooral ook slimme wisselwerking met Vos Interieur. Joep: "Soms gaan we op zaterdag de zaak in met glazen wijn en luxe hapjes. Dat werkt toch wel stimulerend voor het winkelend publiek. Of er wordt tijdens een verkoopgesprek een lunch aangeboden bij ons, zodat de bezoekers nog even rustig kunnen nadenken over hun prijzige aankoop." Andersom profiteert Doppler ook van Vos Interieur. Zo mag de lunchroom daar de grote ruimte verhuren waar partijen tot 150 man terecht kunnen.

In de toekomst wil Joep zich met Doppler ook op de particuliere markt gaan richten. "De voorbijganger die toevallig langskomt en denkt: 'Nu zou ik wel iets lusten.' Onze prijsstelling ligt voor de 'gewone gast' alleen vrij hoog. Als je gewend bent aan een lunchbroodje voor 5 euro, is 16 euro voor een sandwich even schrikken. Daarom hebben we van alle prijzen twee euro afgeknabbeld en kun je ook voor € 11,50 klaar zijn, exclusief drankje."

Zakelijke bestedingen

De afgelopen tijd stond de zakelijke markt zwaar onder druk. Vanwege de crisis nam het aantal zakelijke bestedingen fors af. Dat heeft Doppler als zakenlocatie ook gevoeld. "Gelukkig trekt het nu weer aan, maar 2009 was geen topjaar. Juist op het moment waarop wij onze vergaderruimtes beter op de kaart wilden zetten." Naast de lunch kunnen gasten bij Doppler namelijk ook terecht voor vergaderfaciliteiten. Op de eerste verdieping, direct boven de lunchruimte, is een net zo grote vergadervloer opgedeeld in twee ruimtes. Deze verdieping heeft recentelijk een fikse verbouwing ondergaan en is nu voorzien van de laatste vergadertechnieken en een riant gevulde designkoelkast, maar de concurrentie liep op. "Je merkt dat de klanten meer gaan shoppen", vertelt Joep. "Dan krijg je een excelbestand opge-



"Tussen 12.00 en 13.30 uur is het knallen, dan kan je hier over de koppen lopen"

De lastige klant

"Eigenlijk kennen wij geen lastige klanten. Wel merk ik dat onze gasten iets gewend zijn en kwaliteit kennen. Je kan ervan uitgaan dat het publiek 's avonds ook een driegangenmenu neemt bij een sterrenrestaurant als Onder de Linden in Aduard. De benadering is daarom correct, maar niet stijfjes. Doppler heeft een informele sfeer, het blijft een lunchgelegenheid. Dat neemt niet weg dat iedereen uitstekend op zijn taal en houding let. Bij de tafelverdeling let ik er wel op dat de gezelschappen van de naastgelegen tafeltjes elkaar niet bijten. Wanneer we drie advocatenkantoren ontvangen, plaats ik die niet zij aan zij. De zakenwereld is in Groningen toch relatief klein."

stuurd met de vraag of je even alle prijzen wilt invullen. Dan kunnen ze die makkelijk vergelijken met de concurrent. Dat is lastig." Hoe ga je daarmee om? "Heb je klanten eenmaal binnen gehad, dan loopt het meestal wel. Je moet dat eerste contact hebben. Wij hebben daarom verschillende kennismakingsarrangementen aangeboden om potentiële gasten toch over de streep te trekken." De Lions Club en het Vrouwennetwerk Groningen komen sowieso maandelijks langs. "Dat is natuurlijk een prettige basis in de omzet." De ochtend waarop het interview plaatsvindt, is het rustig in de zaak. Het is moeilijk voor te stellen dat straks alle tafeltjes bezet zijn, maar zodra de klok half twaalf aangeeft, komen de eerste klanten al binnenlopen. Joep duikt snel de keuken in. "Nu gaan we knallen!"

Doppler

Laan Corpus den Hoorn 100
9728 JR Groningen
(050) 527 84 04
www.doppler.nl



LEES OOK ONLINE OVER DOPPLER

Kijk op het dossier lunchroomformule op Lunchroom.nl voor het artikel en extra's.



City Trip: Groningen

Doppler is niet de enige lunchroom die we recentelijk bezochten. Kijk op Lunchroom.nl en klik op het dossier City Trips voor meer inspiratie en trends uit Groningen.



Bestseller:

Salade gekonfijte hoevekip

Ingrediënten

gemengde slasoorten
ontbeende kippendijen
ganzenvet
bacon
cherrytomaatjes
dressing van balsamico

Bereidingswijze (verkort)

Konfijt de ontbeende kippendijen in ganzenvet.
Haal de blaadjes van diverse kropsla, was ze en leg ze op het bord.
Kip verwarmen en op de sla leggen.
Bacon uitbakken en cherrytomaatjes gehalveerd even op de bakplaat leggen.
Dit komt boven op de kip.
Het geheel besprenkelen met een mooie dressing op basis van balsamico.