

W O L F G A N G M E I D L

bouwt zijn imperium

Hij wordt wel eens wat cynisch 'Kooistra 2' genoemd, maar Wolfgang Meidl (40) wil na de overname van alweer de zesde horecazaak in Eindhoven vooral zichzelf blijven. Hij is de grote man achter de schermen, maar eenmalig wil hij wel in de spotlights staan.

TEKST: EDDY JANSEN
FOTO'S: PATRICK MEIS

Veel mensen weten niet dat de geboren Oostenrijker Meidl behalve achter café d'n Bolle (de voormalige Drie Gezusters) ook de man is achter Newscafé, Memories, Vlijtig Liesje, Si Senor en Grandcafé New York. „Dat moet vooral zo blijven”, vindt Meidl, die zich het liefst op de achtergrond beweegt. „Ik ben geboren in Wenen, nadat papa, die op de Holland-Amerika Lijn voer, in Rotterdam in Hotel New York een Nederlands meisje had ontmoet. Die werkte als verpleeg-

ster in een ziekenhuis daar. Mamma kreeg snel heimwee en voor papa maakte het niet uit waar hij woonde. Dus werd het Nederland. Wij zijn hierheen verhuisd toen ik één jaar was”. Met zus Astrid, ook werkzaam in het Meidl-imperium, vestigden de Meidl's zich in Eindhoven.

Behalve de voor- en achternaam is er weinig Oostenrijks aan Wolfgang Meidl. „Ik spreek de taal goed, al mijn familie woont daar en ik kan skiën. Dat doe ik dan ook elk jaar. Maar daarmee houdt het 'Oostenrijker zijn' dan ook wel op. Ik voel mezelf Nederlander, absoluut.” De stap naar de horeca kwam pas jaren later, toen Meidl directeur Nederland werd van

Applebee's, een fastfoodrestaurantketen van Benoit Wesley, destijds ook voorzitter van voetbalclub MVV. „In die tijd had ik altijd al voor ogen dat ik iets voor mezelf wilde gaan doen, zelf een horecaonderneming beginnen. Ik was al enige tijd op zoek naar iets in Eindhoven toen ik in de wandelgangen hoorde dat Jan en Peggy van Diessen hun zaak in de Nieuwstraat van de hand wilden doen. Ik kwam daar vaak als klant, at er altijd een broodje Martino, filet Americain met uitjes en een pittig sausje. Ik vond dat zo'n mooie zaak! Dat werd dus – nu elf jaar geleden – het Newscafé.” Vervolgens viel zijn oog op Charlie's Pub, dat door een vriend geëxploiteerd werd. Charlie's Pub kennen we inmiddels





als Memories. Het werd de tweede zaak in het upcoming Meidl-imperium. „Terwijl het eigenlijk mijn bedoeling was het daarbij te laten. Maar soms komen er kansen voorbij die je niet kunt laten liggen.” Ravensdonck (nu Vlijtig Liesje), Si Senior en New York Café waren van die buitenkansjes, die het bedrijf WoMe (staat voor Wolfgang Meidl, red.) groter maakte dan aanvankelijk de bedoeling was. Momenteel heeft hij ruim honderd mensen in dienst.

Eigen identiteit

De verschillende zaken van Meidl zijn geen concurrenten van elkaar. Allemaal hebben ze een eigen identiteit en kunnen op vrij compacte afstand van elkaar goed draaien. „Newscafé draait voornamelijk op de lunch, Memories heeft geen lunch, alleen diner. En ligt bovendien in een specifieke eetstraat. Si Senior is Spaanse tapas, Vlijtig Liesje is onbeperkt eten en New York Café heeft ook z'n eigen stijl. En ook café d'n Bolle gaat een eigen publiek trekken: het wordt een mooi bruin café om te drinken en een hapje te eten. Maar weer héél anders dan mijn andere zaken.”

Duidelijk is wel, dat Meidl het niet bij de huidige zaken laat. „Met de overname van de Drie Gezusters heb ik er eigenlijk twee zaken bij, want ook de discotheek in de kelder gaan we ombouwen tot exclusieve club. Ik heb de smaak te pakken, want als deze twee zaken op de rails staan, sta ik open voor elk ander nieuw avontuur.” Belangstelling voor het pand waarvoorheen De Danssalon in was gevestigd, wil Meidl bevestigen noch ontkennen. „Ik heb interesse in elk pand waarin ik een horecaconcept naar mijn ideeën kwijt kan”.

Alles wat Meidl aanpakt, lijkt op voorhand een succes te zijn. Met mislukkingen heeft de Oostenrijker nog niet te maken gehad. „We hebben geen geheim, wel een duidelijke visie. Wat wij willen is een keten van goede horecazaken. Alléén in Eindhoven, niet daarbuiten. Ik moet er zomer en winter mee kunnen draaien.” Al had Meidl ooit wel de ambitie om het concept van New York Café te kopiëren naar plaatsen als Tilburg, Breda en Den Bosch. „In Tilburg kregen we de vergunning niet rond, omdat de eigenaar van het beoogde pand geen serre voor het gebouw mocht zetten. Ik ben zó blij dat dát destijds niet is doorgegaan. Dat had wel eens fout kunnen lopen. Hier in Eindhoven zit ik er bovenop, kan ik onverwachts mijn zaken binnenlopen. Als je onderweg naar Tilburg bent, weet je personeel meestal wel: de baas

is onderweg! Een tent runnen op zo'n afstand maakt mij te onrustig.”

Opmerkelijk is dat de zaken van Meidl zich allemaal concentreren in een vrij compact gebied: Stationsplein, Dommelstraat, Nieuwstraat en Vestdijk. Allemaal in een cirkel van net honderd meter. „Dat doen we bewust omdat ik zo ook het overzicht hou. Maar als zich een mooie kans voordoet in De Bergen, op het Wilhelminaplein, de Markt of het Stratumseind, dan zal ik daar wellicht best instappen.” „Ik denk dat wij wel een neus hebben voor de

'MENSEN KOMEN HEUS NIET NAAR MIJN ZAKEN VOOR MIJN PERSOON'

juiste locatie. De ene formule mag de andere ook nooit bijten. Natuurlijk zijn er gasten die in meerdere van onze zaken komen, maar ze zijn géén concurrent van elkaar. Wat niet wegneemt dat zaken elkaar kunnen versterken. Ik weet zeker dat Si Senior en het er naast gelegen Que Pasa elkaar versterken.” Met café d'n Bolle zet Meidl weer een ander concept neer. „Café d'n Bolle wordt het meest laagdrempelig van allemaal. Lekker biertje drinken vóór of ná de bioscoop, even lekker snel spareribs eten. Een bruin café met eetfaciliteiten.”

Moelijk

De Eindhovense horeca heeft het volgens Meidl op het moment moeilijk en het kan makkelijker als het aan hem ligt. „Dat ligt ten dele ook aan de ondernemer zelf die het niet goed doet. Aan het feit dat er steeds meer zaken bijkomen maar ook aan het evenementenbeleid van deze gemeente. Menig horecazaak in een dorp heeft meer baat bij een kermis en carnaval dan wij hier in de stad. Wie verzint het nu om de kermis uit het centrum weg te halen? Daar verdienen wij als ondernemers geen cent aan. Natuurlijk levert een kermis in de binnenstad ook overlast op, maar dat is van ondergeschikt belang. Er moeten mensen

rondlopen, zodat wij vol zitten.”

Zijn succes

„Komt omdat we twenty-four-seven met de zaak bezig zijn. Met passie voor ons werk, met oog voor detail, omdat ik zelf de hele leer-school in de horeca heb doorlopen en we ook kostenbesparend werken. Elke maand zie ik mijn cijfers en waar noodzakelijk kan ik bijsturen. Bovendien ben ik een doe-het-zelver. Ventilatorknop kapot, fiks ik zelf. Door op dat soort dingen te besparen, levert het je heel wat op. Want je bent zomaar 500 euro plus voorrijkosten kwijt als er wat gerepareerd moet worden. Als ik het zelf kan, doe ik het zelf! En dat is bijna 90 procent. Zo ook met een zaak als d'n Bolle: doe ik zelf met een klusjesman. Spaar ik een aannemer uit.”

Meidl wil niet het gezicht van de zaak zijn. „Omdat je het beste kunt exploiteren als je niet het gezicht van de zaak bent. Met zes zaken kún je bovendien niet meer het gezicht zijn. Al mijn zaken worden in een formule gerund. Er is er steeds maar één van, maar het zouden er zomaar meerdere kunnen zijn. Mensen komen niet naar mijn zaken voor mijn persoon, mensen komen naar mijn zaken omdat ze het daar goed, fijn, gezellig vinden.” Jammer vindt hij het wel dat hij zelf het barwerk, het obereren, de mensen bedienen, niet meer kan doen. „Ik weet dat ik daar goed in ben, maar dat is mij in feite ontnomen omdat ik te groot ben geworden.”

Op 1 april gaat café d'n Bolle open. Ondanks dat het pand een mindere voorgeschiedenis heeft, durft Meidl het aan. „Een betere locatie kun je bijna niet vinden. We maken de zaak qua inrichting wat opener, iets minder druk. De bediening moet kwalitatief veel beter dan bij De Drie Gezusters. Ik ben in mijn leven drie keer weggelopen uit een restaurant omdat de service onder de maat was. Twee keer was bij de 'gezusters'.”

De toekomst

„Goeie keuzes maken. Ik heb mij vergist in de locatie waar nu Usine zit. Wist niet dat een horecazaak op die plek zó goed zou lopen. Daar had ik achteraf bekeken ook wel willen zitten. En ik wil nog wel eens een keer echt uitpakken. Een concept neerzetten dat echt onderscheidend is, waar alles 'thrill' is. Daar zou ik een pand als bijvoorbeeld De Danssalon voor nodig hebben.”

Met dank aan Wildenberg Mode en Ynformal.