

Rosalie Groothuis, Babo Café, Arnhem

# 'Café zit diep in mijn hart'

Aan sommige cafés lijkt de economische recessie geruisloos voorbij te gaan. Babo Café in Arnhem is een mooi voorbeeld daarvan. Druk vanaf de openingsdag, bijna 3,5 jaar geleden. Achter het succes gaat de enorme gedrevenheid van ondernemer Rosalie Groothuis schuil. “Ik heb blijkbaar het talent om alles te zien en om medewerkers sterk te motiveren.”

TEKST: KAREL DE VOS  
FOTO'S: JOOST VAN MANEN



**B**abo Café is een drukbezocht, maar ontspannen buurtcafé in de binnenstad. Het is gevestigd in een markant Jugendstil-pandje, dat warm en eigentijds is ingericht. Een trefpunt voor een 25-plus publiek, dat aanschuift voor koffie, lunch, diner en borrel.

Omdat Rosalie ('Roos' voor stamgasten) Groothuis een 'ontzettende Arnhemse' is, zoals ze het zelf noemt, kent de halve stad haar. Toch staat ze bij Babo Café lang niet altijd op de voorgrond. Noodgedwongen, omdat de naweeën van een overmatige antibioticakuur na een bacterie-infectie haar regelmatig parten spelen. “Ik loop over van de ambitie en van de ideeën, maar als de energie ontbreekt, moet je toch een stapje terug doen.”

Het liefst staat ze toch op de werkvloer, tussen de mensen. Lekker de boel aansturen. En bijsturen waar nodig. “Ik ben een perfectionist, ik zie alles en

wil de gasten het allerbeste bieden. Ik run het café vanuit mijn emotie, het moet gewoon kloppen, daar voel ik me prettig bij. Als ik een harde zakenvrouw was, zou ik het anders aanpakken, maar dat zit niet in me. Aandacht gaat boven rendement. Soms merk ik dat een medewerker niet goed in de vel zit. Dan kan ik iemand opjuttten, maar liever laat ik hem of haar stoom afblazen. Kopje koffie, gesprekje, even tot rust komen. Dat is zoveel belangrijker.”

### Houvast voor team

Na het vertrek van haar compagnon, ruim een jaar geleden, zag Groothuis een probleem opduiken. Omdat ze zelf vanwege haar gezondheid een paar versnellingen lager moest schakelen, dreigde het team te gaan zwemmen. Als zij er niet was, ontbrak de aansturing; het houvast voor de medewerkers.

“Dat speelde voorjaar 2010. Toevallig keerde een vriend van me, Remco, terug

vanuit Amsterdam naar Arnhem. Hij werkte als chef-kok in de horeca en ging hier in de stad op zoek naar een baan. Dat lukte niet zo hard en toen bij mij twee medewerkers vertrokken, vroeg ik hem tijdelijk bij te springen. Niet achter de kachel in de keuken, maar achter de bar. Aan het front, dat was helemaal nieuw voor hem. De eerste dagen stond hij half achter een pilaar verscholen; een beetje mensenschuw, dat zie je wel vaker bij koks. Maar hij kwam los en begon er echt lol in te krijgen. Omdat hij wat ouder is en een grijze baard heeft, straalt hij gezag uit. Medewerkers klampten zich aan hem vast, je zag ze weer groeien. De zekerheid is weer terug en dat is mooi om te zien. Remco (in Arnhem bekender bij zijn bijnaam: Kabel) werkt nog steeds in Babo, als een echte aanvoerder van het team.”

### Topprestatie

Die constatering stelt Groothuis gerust, want het café is alles voor haar. “Ik leef voor het bedrijf. Maar dat moet ook wel, anders moet je geen horecaondernemer willen worden. Het café zit diep in mijn hart. Als het niet perfect is, kan ik daar flink van balen. Laatst was ik een paar dagen in Antwerpen om veel horeca te bekijken. Ik deed dat ook in de opbouwfase van Babo. Bij mijn recente bezoek schrok ik echt. Ik zag dat bedrijven die vier jaar geleden echt trendsetters en top waren, een flinke terugval lieten zien. Wat sleet en

## ROSALIE GROOTHUIS

Rosalie Groothuis maakte een jaar of negen geleden de overstap van de modebranche (kledingwinkels) naar de horeca. Sinds november 2007 is ze eigenaar van Babo Café in Arnhem. Eerst samen met een compagnon, sinds enige tijd alleen.

Op de loonlijst staan circa twintig medewerkers, fulltimers en parttimers samen. Het café heeft zowel een dag- als een avondfunctie. Vier dagen per week open vanaf negen uur 's ochtends, twee dagen vanaf tien uur 's ochtends. Dinsdag is de vaste sluitingsdag. De naam Babo is afgeleid van de Via del Babuino, een straat in Rome, de stad waar Groothuis als 21-jarige haar eerste echte cappuccino dronk. [www.babocafe.nl](http://www.babocafe.nl)



slordig. Ik geloof dat ik niet één zaak heb gezien zonder kapotte lampen. Ik krijg daar echt de kriebels van. Als bij ons een lamp kapot gaat, moet ie het liefst meteen vervangen worden.” In haar drang naar perfectie schuilt het succes van Babo. Ze let scherp op de kwaliteit van het eten en de dranken, ze zweert bij het goed trainen van medewerkers en bewaakt de ongedwongen gastvrije sfeer met verve. “Ik blijf er elke dag op hameren: als wij een topprestatie leveren, komen de gasten terug. Elke keer weer. En hoe simpel dat ook klinkt: het werkt, want de omzet groeit elk jaar.”

### Blauwe ogen

In die filosofie spelen de medewerkers een hoofdrol. Groothuis neemt nieuwe mensen niet alleen op hun blauwe ogen aan, ze kiest voor een degelijke aanpak. “Ik voer altijd meerdere gesprekken voordat iemand hier aan de slag kan. Als een sollicitant het café niet kent, stuur ik die naar huis met het dringende advies eerst een keer als gast te komen. Ik wil dat ze zien en ervaren hoe wij hier werken. Als dat ze aanspreekt, mogen ze me weer bellen.” Soms laat ze kandidaten een of twee proefdiensten draaien. “Je kunt je soms vergissen. Ik kreeg een keer sollicitante,

die niet was opgemaakt, wat warrig oogde en een beetje plat praatte. Ze had echter wel goede referenties. Toch maar proberen, zei mijn gevoel. Op haar eerste werkdag kwam ze hier binnen. Wow! Prachtig opgemaakt, met schwung, er stond meteen een leuke meid achter de bar waar de gasten mee wegliepen.” Groothuis kan ook genieten als medewerkers doorgroeien. Ze noemt Esther, een parttimer die altijd op

zaterdag werkte, naast een ervaren fulltimer. “Ze werkte goed en correct, maar viel niet buitengewoon op. Tot ik ze op zondag inroosterde, samen met een nieuwe kracht. Toen kreeg Esther ineens de verantwoording en dat gaf haar een enorme impuls, je zag haar stralen.” Babo Café is gezond en Groothuis werkt aan haar gezondheid. “Ik ga nog meer genieten als ik weer af en toe een dienst kan meedraaien. Daar kijk ik echt naar uit.”

### PASSIE VOOR KOFFIE

Babo Café geniet in Arnhem grote bekendheid vanwege de kwaliteit van de koffie en de huisgemaakte appeltaart. Het koffieverhaal is opgezet door Anne-Jan Bakker, de compagnon die samen met Rosalie het café in 2007 opende. Het bedrijf voert een eigen koffielabel (Babo Coffee), met drie verschillende melanges. Barista Margo van Lierop traint haar collega's op de sluitingsdag in het maken van koffie op de Mirage van koffiemachinebouwer Kees van der Westen. Zelf is Rosalie Groothuis ook een 'koffiefreak'. “Ik was laatst in New York en speur dan overal naar de beste koffi adresjes, dat kan ik gewoon niet laten.”

