

## **“Mijn gasten zijn mijn sterren”**

**Een alleskunner. Dat is hij. Roberto Santarena is uitgeroepen tot de meest markante horecaondernemer van Groningen. Hij was 17 toen hij het bedrijf overnam van zijn vader. Nu 25 jaar later weet Roberto Santanera met zijn onderneming in het kleine dorpje Godlinze klanten te trekken uit heel Nederland. Zelfs de burgemeester is trots op hem. Wat is zijn geheim?**

Godlinze is een van de meest noordelijk gelegen dorpjes van Groningen. Alleen de reis er naar toe is al een beleving. De rit voert langs smalle kronkelwegen en kleine gehuchten. De rust en de weidsheid van het landschap geven een enorm gevoel van vrijheid. In het restaurant dragen de gemoedelijke sfeer, het knapperende haardvuur en het uitzicht op de prachtige beeldentuin daar nog eens extra aan bij. Aan elk detail is aandacht besteed. Roberto Santanera is er dan ook met recht trots op. “Ik ben groot geworden met de gedachte dat je alles zelf moet doen. Alles wat hier staat heb ik zelf ontworpen. Met de juiste mensen om me heen heb ik iets bijzonders neergezet. Dit is mijn levenswerk.”

### **Authentieke sfeer**

De horecaonderneming bestaat uit drie delen: Ristorante dell’ Arte, Partycentrum Klein Italië en het eetcafé. Wanneer de capaciteit volledig wordt benut en de twee enorme kerkdeuren tussen het restaurant en het partycentrum opengaan, biedt het pand onderdak aan ruim 250 gasten. Ristorante dell’ Arte onderscheidt zich qua inrichting door een middeleeuwse en kloosterachtige inrichting. De muren zijn bedekt met leisteen, afkomstig van de Sint-Hippolytuskerk van Delft. Verder doen de smeedijzeren hekken uit de Mozes en Aäronkerk van Amsterdam samen met een authentieke windroos van een torenspits dienst als pronkstuk van het restaurant. Midden in het restaurant is een stenen put omgebouwd tot een sfeervolle open haard die een intieme sfeer creëert.

Roberto kookt alle hoofdgerechten zelf. Daarbij wordt hij bijgestaan door hulpkoks die de bijgerechten en de garnering voor hun rekening nemen. Op een avond bereiden ze samen gerechten voor gemiddeld 65 gasten. Dat is best veel. “Vaak krijg ik vragen van andere koks, hoe ik het voor elkaar krijg om zoveel werk te verzetten in zo’n korte tijd.” Het geheim zit hem volgens Roberto Santanera in de voorbereiding. “Ik laat niets aan het toeval over, ik werk enorm gestructureerd.”

Als extra reden voor zijn succes merkt Roberto ook op dat de houding van mensen op het platteland is veranderd. “Vroeger ging men hier in deze regio alleen uit eten als er wat te vieren was. Dat is tegenwoordig niet meer zo. Mensen hebben geleerd hoe ze moeten genieten.”

### **Koningin Juliana**

Roberto Santanera is van Italiaanse afkomst. Het ondernemersbloed heeft hij niet van een vreemde. Het begon allemaal toen Koningin Juliana in 1968 tijdens haar troonrede de woorden sprak dat de vlakbij gelegen Eemshaven het nieuwe handelsmekka van Nederland zou worden. Voor Roberto’s ouders waren deze woorden destijds aanleiding om neer te strijken in het dorpje Godlinze, met de bedoeling er een nieuw bestaan op te bouwen. Om het hoofd boven water te houden, begon de familie Santanera een horecaonderneming waarmee ze inspeelden op het grote aantal toeristen dat het gebied bezoekt. Per dag arriveerden er gemiddeld 15 bussen met toeristen om mee te varen op de zogenaamde ‘Butterfahrt’, die voer buiten territoriale wateren. Op deze boot konden mensen

belastingvrij winkelen. Vooral onder Duitsers was dit een populair uitstapje. Na afloop had iedereen vanzelfsprekend erge honger, wat het begin duidde van het horeca-imperium van de Santanera's.

Een familie met een bewogen geschiedenis. Maar behalve de pioniersgeest die hij van zijn vader erfde, ziet Roberto Santanera weinig vergelijking met de vroegere jaren. Een snelle hap is niet waar het bij hem op draait. Het eten in Ristorante dell' Arte is juist iets waar je de tijd voor moet nemen.

### **Persoonlijke band**

Roberto is erin geslaagd een klantenkring op te bouwen afkomstig uit heel Nederland. Volgens Roberto is de reden waarom mensen zo graag bij hem terug komen gelegen in feit dat ze zich bij hem echt gast voelen. "Dat begint al op het moment van binnenkomst. Wij streven ernaar om met iedereen een persoonlijke band op te bouwen. De muziek, de sfeer in het restaurant, de romantisch verlichte beeldentuin; aan alles is gedacht. Onze gasten blijven vaak tot heel laat in de avond natafelen." Ook kwaliteit staat bij Roberto Santanera heel hoog in het vaandel. "Ik bezuinig nergens op en gebruik zo veel mogelijk verse ingrediënten. Bovendien krijgen al onze gasten een amuse en een dessert van huis."

Met name de persoonlijke benadering van Roberto heeft er dus voor gezorgd dat zijn zaak zo'n succes is geworden. Vroeger adverteerde hij, maar dat leverde weinig op. "Je kunt door het lezen van een advertentie niet ervaren hoe lekker en gezellig het hier is. Dat moet je meemaken. De beste reclame is die van mond-tot-mond." Om zijn naamsbekendheid nog wat verder op te vijzelen is Roberto Santanera sponsor geworden van FC Groningen en ook dat werpt zijn vruchten af. Bij speciale gelegenheden stuurt Roberto een persoonlijke e-mail rond met daarin informatie over wat er bij hem gaande is. "Vorig jaar met Kerst had ik 370 gasten verspreid over drie dagen. Iedereen was uitgenodigd om de hele dag te blijven. Er werd niet van tafel gewisseld. In de grote zaal stonden vier grote kerstbomen waar families hun pakjes onder konden leggen. In het café was een clown die de kinderen vermaakte en er draaide een Disney-film op groot scherm. De sfeer was echt fantastisch."

Ook voor pas getrouwde stellen is het goed toeven bij Roberto Santanera. Met zijn Italiaanse flair weet hij als geen ander hoe hij het verliefde mensen naar hun zin moet maken. "Tijdens bruiloften ben ik horecaondernemer en ceremoniemeester in een. De dag begint met een gezellig welkomstdrankje. Daarna kan iedereen naar hartenlust borrelen en feest vieren. De beeldentuin leent zich prima als decor voor een sfeervolle fotoreportage. Als de gasten honger krijgen, ga ik heerlijk voor iedereen koken en als extraatje krijgt elk bruidspaar van mij een bruidstaart cadeau. Ook zorg ik voor de muziek en zing ik één of twee liedjes voor ze, als ze dat willen. Na afloop van de avond kan het bruidspaar overnachten in de luxe bruidssuite in de tuin van het restaurant. Ja, ook die heb ik zelf gebouwd."