

Nooz: een intensivering van de zintuigen



Wim Vanacker:

Ik heb geen behoefte aan materialistische zaken.

Heb jij voor Nooz al ervaring opgedaan in de horecasector?

Je moet het zo zien; toen ik begon met Nooz, was ik een onbeschreven blad. Daarom ben ik er volgens mij ook in geslaagd om iets op de markt te brengen dat nog niet bestond. Ik ben vertrokken uit hetgeen klanten nodig hebben om uitiem te kunnen ontspannen, en niet vanuit wat ik kon of waarin ik toevallig technisch geschoold was. Zonder rugzak kan je ook veel innovatiever te werk gaan.'

Waarom het idee om met een saunacomplex te beginnen?

'Ik vertrek niet vanuit mijzelf, ik draai de verhoudingen liever om: Nooz moet alles kunnen aanbieden wat de klant nodig heeft. Omdat ik me niet specialiseer in een bepaalde niche, en het gegeven van genieten erg breed is, is het runnen van Nooz redelijk complex. Om een voorbeeld te geven; een massage staat of valt met geprofessionaliseerde medewerkers. Een chef heeft min of meer de controle over het product dat de klant bereikt, ik heb dat niet, tenzij ik naast de masseurs ga staan. Maar dat werkt uiteraard voor niemand ontspannend. Om ons niveau te doen stijgen, werk ik met mystery guests die een rapport opstellen over hun massages. Zelf laat ik mij privé liever niet masseren, want dan focus ik me op alle negatieve punten. Vermoeiend hoor (lacht). Dus: we geven massages maar zijn geen wellnesscenter, we bieden eten aan maar zijn geen restaurant, en hoewel er overnachtingsmogelijkheden zijn, is Nooz geen hotel. Klanten komen hierheen om te Nooz-en. Een uniek werkwoord, al zeg ik het zelf.'

Waarom is je succesrecept te ontleden? Nooz heeft immers al meerdere awards in de wacht gesleept...

'De ziel van Nooz is meteen ook haar kracht. Onze klanten voelen ook intuïtief aan dat Nooz geen commercieel project is. Ik voel een duidelijke passie om Nooz te leiden; iedere euro die binnenkomt, wordt dan ook opnieuw geïnvesteerd.'
Wat zijn jouw andere toekomstdromen?
'Binnenkort gaan we van start met een spiksplinternieuwe Forrest Lodge. Ik ben zeer intuïtief op dat idee gekomen. Ik werk niet volgens groeistatistiek, ik plan ook niet graag. Mijn ondernemersdrive hangt af van in welke omgeving ik vertoef, en welke mensen ik erin tegenkom. Met mensen die zich op dezelfde golflengte bevinden, kan het ineens heel snel gaan: zo heb ik op 15 minuten het contract getekend voor Nooz aan zee, zonder dat er vooraf iets gepland was in die richting.'

Waar haal jij de inspiratie voor de inrichting van jouw zaak?

'Ik doe alles zelf en ik haal vooral inspiratie vanuit een doelstelling. Mijn idee voor het designpaviljoen was dat ik het mogelijk wou maken om doorheen het hele jaar outdoor gemasseerd te worden, zelf al is het buiten -7 graden. Maar je wordt natuurlijk gedwongen om rekening te houden met het feit dat het in een massageruimte standaard 26 graden moet zijn. Als ik voor dat probleem een oplossing heb bedacht, begin ik het ontwerp op papier uit te tekenen. Vervolgens moet ik iemand vinden die

mijn ontwerp kan uitwerken; bij voorkeur een avontuurlijk iemand die zijn schouders wil zetten onder een nieuw project. Tijdens de opbouw worden er nog veel last-minute wijzigingen doorgevoerd, want ja, je kunt de natuur niet controleren. Zelfs als het er staat, voldoet het soms niet aan de verwachtingen. Met mijn watertuin ben ik vijf jaar bezig geweest, om hem dan twee jaar geleden volledig af te breken, omdat hij niet voldeed aan mijn verwachtingen.'

Heb je al gehoord van de nieuwe trend schoonheidsrestaurant? In Antwerpen zou er in samenwerking met Lesley Ann Poppe een schoonheidsrestaurant opengaan, dat enkel producten op de kaart zet die voor je innerlijke en uiterlijke schoonheid zorgen... Wat denk je daarvan?

'Ik ben daar helemaal geen voorstander van, als je komt om te genieten dan wil je je niet aanpassen. Ik moet er als gastheer voor zorgen dat je een super tijd beleeft, en de invulling daarvan is voor iedereen anders. Zo heb ik geen standaard aanbod met een vaste kaart. Vanuit een intakegesprek zorg ik voor een activiteit die volledig aansluit bij jouw persoonlijke beleving. Ik ben eigenlijk niet op zoek naar differentiatie, ik stel me integendeel constant in vraag: "Wat is ontspannen?" "Wat is genieten?" Ik ben zes jaar bezig, en heb er in die tijd evenveel copycats aan overgehouden. Zelf kijk ik niet naar mijn collega's of concurrenten. Ik vind dat ik mijn tijd beter kan investeren in het luisteren naar mijn gasten. Dat anderen wél kijken naar mij, vat ik altijd op als een compliment. Zo vind ik het erg leuk om mijn kennis te delen via mijn consultancy-bedrijf; op die manier kunnen we met andere ondernemers de markt omhoog krikken. Maar dan zorg ik er wel voor dat ik in mijn advies geen Nooz-makeover doe. Want: degene die kopieert, is slecht bezig.'

Serveert Nooz de gastronomische keuken voor culinaire lekkerbekken?

'Wij bieden geen gastronomie aan in de betekenis dat wij ons focussen op één zintuig (op een restaurant proef je hoofdzakelijk). Wij kiezen ervoor om alle zintuigen te verwennen. Meer nog, we doen dit geheel op maat van de klant in een totale privé sfeer. Dat is één problematiek maal 10. Naast een whaw-effect in het eten, worden onze glazen versierd met een persoonlijk tekstje, kan je genieten van Nooz-wijn, je eigen favoriete muziek met top klank en kleuren kiezen. Maar er zijn nog zoveel andere dingen mogelijk; je kan geheel privé eten midden in het bos of genieten in alle seizoenen van een ongekende Lounge Teppanyaki ervaring in je privé Water oasis van 1500m². We spreken hierbij altijd alle zintuigen aan: zien, proeven, horen, ...'

Op welke aspecten let jij bij een restaurantbezoek?

'De perfectie in alle zintuigen. Ik houd van puurheid, of dat nu een Franse keuken of Chinese keuken is. Ik apprecieer creativiteit, en heb het moeilijk met opgewarmde kost uit een eetcafé of een simpel biefstuk op restaurant. Daarnaast kan ik mij enorm storen aan lawaai, maar ik geef toe dat ik op dat vlak misschien iets te verwend ben door constant

in rust te vertoeven. Ik let ook op de consequentie van het concept. Als ik voor een gastronomisch etentje met drie 240 euro betaal, wil ik niet in een balzaal terecht komen. Al zit je op dat niveau altijd met compromissen: de muziek staat ofwel te luid of te stil, de ene houdt van jazz, en de andere haat jazz.' En dan spreken we nog niet van een Dress Code die je moet naleven.. Dit is de reden waarom ik met Nooz ben gestart, omdat je dit onmogelijk kan bereiken in een klassiek restaurant waar andere mensen ook vertoeven.

Waarom blinkt Nooz uit tegenover andere wellnesszaken?

'In ons concept van tijdloosheid, natuur en veel ruimte. Om meteen op dat eerste aspect in te gaan: als je erin slaagt om ergens iets privé te vinden, dan is daar altijd een tijdslimiet aan verbonden: je kunt de ruimte afhuren voor één of twee uurtjes. Als ik wil genieten, wil ik niet van iemand anders horen wanneer ik moet ontspannen zijn want mijn tijd is om of wanneer ik moet opstaan. Een hotel is dus al uitgesloten, want daar ben je gebonden aan tijdsafspraken. Een ontbijt eet je wanneer je wakker wordt, en dat is vaak niét tussen 8 en 10. Die grote resorts zijn ook al een no go, want daar krijg je een buffet voorgeschoteld. Ik wil niet opstaan om mijn eten te gaan halen, en ik wil al zeker geen rijtje schuiven voor mijn eitje. Daarboven kan je bij Nooz op meer dan één hectare toch privé zijn; en dat is op zich al een gek idee. De luxe van Nooz zit in alles privé, de tijdloosheid en het oneindige natuurgevoel van het concept.'

Wat doe jij om je te ontspannen?

'Ik ben dag en nacht, 24/24, 7/7 bezig met Nooz. Als ik dan toch één hobby moet opsommen is dat beslist zeilen. Het idee achter zeilen vind ik fantastisch: dat de krachten van natuur beslissen waar je heen trekt, is voor mij een erg bevrijdend gevoel. Een beetje Go with the Flow dus, letterlijk dan. Een tocht met de zeilboot in Turkije heeft me aan het denken gezet. Hoe fantastisch zou het niet zijn mochten wij aan onze klanten een zeiltocht aanbieden, waarbij nooz op een onbekende locatie strandt, de massagetafel open plooit en de klanten masseren? Zoiets kan nooit fout aflopen. Dit gevoel heb ik reeds gecreëerd bij Nooz met de unieke privé Design paviljoenen. Een unieke Duo Massage waarbij je je altijd één met de natuur voelt, zelfs als het stormt of het is koud buiten; Of oneindig genieten met de MysticWater of Water oasis ervaring van warm water bronnen midden in de bossen, met uitsluitend de natuur om je heen...'

Hecht je belang aan materiële zaken?

ik heb geen behoefte aan materialistische zaken. Maar wel het beste voor al mijn zintuigen. Ik vertrek vanuit een natuurlijke beleving, want er is niets zo prachtig als de natuur. Je kan toch niet genieten van een massage in de kelder van een hotel? Daarboven moet er een maximale beleving bereikt worden met zaken als een top klank en beeld installatie, kleursferen, ongekende eet ervaringen en een oneindig privé zicht op bossen en natuur. Zodat de zintuigen tenminste iets unieks beleven.'