

# Cliff en Polo Chan

33 jaar Nam Kee



**H**et verhaal van Nam Kee – Vriend Nam – begint in 1981 wanneer immigrant Nam Chan samen met zijn vrouw aan de Zeedijk 111 een simpel eethuisje begint. Een ondernemingsplan is er niet, of het moet bestaan uit het ongeschreven ‘gas en brood op de plank’. Gewoon bikkelen zonder uitgezette strategie en grote ambities. De begin jaren zijn lastig, maar onder leiding van het duo begint door hard werken en kwaliteit na te streven, het aantal vrienden van ‘Vriend Nam’ te groeien.



Nam Chan zet authentieke Kantonese gerechten op de kaart, zoals hij die kent uit zijn geboortestreek. Die keuken praktiseerde hij ook al in Hongkong, waar hij noedels en tahoe kookte in verschillende restaurants. Aan de Zeedijk breidde hij het aanbod uit, zonder zich iets aan te trekken van de Hollandse smaak. Er mag dan geen vooropgesteld plan zijn, één ding is duidelijk: Nam Kee is een Chinese Chinees. Geen Chinees waar Hollandse families hun afhaalmenu's halen vanwege ve-tsin smaken, grote porties en lage prijzen. Nam Kee vormde hierop een uitzondering. Geen opsmuk en geen aangepaste smaken. En zo is het nog steeds. Inmiddels wordt Nam Kee, uitgebreid met twee zaken met dezelfde naam en twee andere restaurants, gerund door Polo en Cliff Chan. De jaren 80 gerechten van hun vader staan, in een iets modernere snit, nog steeds op de kaart. "Eens op de kaart is altijd op de kaart. Er komen alleen maar gerechten bij", stelt Polo. De 'keuze is reuze' gaat op bij Nam Kee. De smaak van de gemiddelde Hollandse Chinees liefhebber is nog altijd niet geëvolueerd tot liefhebber van echte authentieke Aziatische keukens. Gasten van Nam Kee bestaan nog altijd voor het grootste deel uit locals: Chinezen en authentieke Amsterdammers. Het maakt Nam Kee zowel tot een begrip als uitheems.



## Toploper

"Mensen komen terug bij Nam Kee omdat het er vertrouwd is en omdat er consistent gekookt wordt. Dat is onze kracht", zegt Polo Chan. "We doen drie dingen bij Nam Kee: we brengen een



authentieke keuken, we houden het simpel en we bewaken continuïteit. Daarbij is het van belang dat je werkt met een groep mensen die al even consistent is. De snelheid waarmee we bij Nam Kee serveren kun je alleen realiseren met behulp van een vast team dat precies weet wat het moet doen. 80% van het personeel is al zeker 10 jaar werkzaam bij Nam Kee." De aankleding van de Nam Kee restaurants is sober, die aan de Zeedijk zelfs rommelig. Zo kent het eethuis geen aparte ingang voor leveranciers. Iedereen komt door dezelfde deur, de hele dag door. Het ontbreken van opsmuk is de Nam Kee beleving geworden die mensen aanspreekt. Dat is niet voor iedereen weggelegd en werkt alleen als de gerechten zo subliem zijn dat de rest er niet zo toe doet. Of na meer dan dertig jaar hetzelfde kunstje opvoeren

niet leidt tot gemakzucht, wil ik weten. Cliff en Polo zijn stellig: "Nee, het is juist heel moeilijk. Wij willen hetzelfde blijven, maar de omstandigheden, de markt en de gast veranderen. Dat vraagt absoluut om een bepaalde manier van ondernemen. Neem ons gerecht Sui Kau", legt Polo uit aan de hand van een voorbeeld. "Dat bestaat uit een in soep gekookt deeg, gevuld met garnalen, jonge bamboe en varkensvlees. Het is een toploper en een zeer belangrijk Nam Kee product. We eten het zelf vaak en proeven onmiddellijk verschil bij de minste verandering. Onze eigen ervaring is ons belangrijkste controlesysteem. Vergeet niet dat wij als kinderen zijn opgegroeid met Nam Kee. Al 33 jaar eten we drie keer dag onze eigen gerechten. We hebben aan één blik of hapje genoeg om verschil op te merken. Is dat zo dan ga je op zoek. Ligt het aan onze keuken? Aan de leverancier? Aan iets in het bedrijf? Met een snel wisselende kaart vallen smaakverschillen niet snel op, maar wij moeten elke dag, door alle trends heen, de herkenbaarheid van de Nam Kee smaken bewaken. Dat is hard werken. Achterover leunen is er ook na 33 jaar niet bij."

### Formule

Lokt het na ruim dertig jaar niet om een Nam Kee concept uit te rollen? "Onze kaart is zeer uitgebreid en niet elk gerecht is vanuit culinair oogpunt even ingewikkeld om te bereiden. Toch kiezen we er niet voor om die eruit te pikken om een laagdrempelig Nam Kee concept uit te rollen", zegt Polo. "Een concept met een paar gerechten neerzetten is slechts één aspect. We zien niet hoe we binnen een breed concept de garantie op Nam Kee kwaliteit kunnen waarborgen. Dan moet er, à la fastfoodketens, een handboek komen hoeveel snippertjes ui er vanuit economisch



van Nam Kee Heinekenplein bezig waren, hebben we veel over onze formule moeten nadenken. Opeens rees de vraag wie we eigenlijk waren. Was het geen tijd om, met behoud van eenvoud, snelheid en kwaliteit, ook iets aant die zo besproken beleving te gaan doen? Bij elk dingetje, tot en met de theepotten toe, gingen we ons afvragen 'Is dit Nam Kee?' Zetten we door op het idee van 'geen beleving is ook beleving' of moeten we kiezen voor een bepaalde aankleding die we heel bewust kiezen en doorvoeren? Na ruim dertig jaar wisten we niet wie we waren. Natuurlijk, we kenden het gevoel. Maar hoe schets je die wanneer dat moet? Toen hebben we besloten dat we niet overal te lang bij stil moesten staan. Wij kennen het gevoel, dus datgene wat wij doen en uitdragen is per definitie Nam Kee. Nu klinkt het alsof we alles aan het toeval overlaten, maar zo is het natuurlijk niet. Wanneer bijvoorbeeld de gast signalen geeft dat iets niet werkt houdt het op. De reis van Nam Kee loopt via het Guangdong van mijn vader naar het Amsterdam van zijn kinderen. Toch is het gek genoeg na zo'n lange reis en na al die jaren nog steeds moeilijk om het Nam Kee gevoel in een paar woorden te vangen."

oogpunt ergens in mogen. Een dergelijke standaardisatie werkt niet voor ons. Toen de film 'Oesters van Nam Kee' uitkwam hebben we heel even gedacht over het openen van een Nam Kee oesterformule, maar we liepen al snel tegen beperkingen aan. De structuur op de plaatsen die voor ons interessant waren, lag dusdanig vastgelegd dat er weinig ruimte was voor instromende initiatieven. Nadenken over concepten doen we vooral over bedrijven die we naast Nam Kee kunnen voeren", zegt Cliff. "Met Nam Kee zijn we heel voorzichtig." Polo: "We hebben ook nooit vooraf gepland om een derde Nam Kee te openen, maar de locatie aan het Marie Heinekenplein kwam vrij. Zo simpel was het. We zagen het horeca-aanbod en de mix aan invloeden die we herkenden van de Zeedijk en de Nieuwmarkt en namen het besluit dat er op die locatie een Nam Kee moest komen. De Zeedijk lijkt een toeristische buurt, maar zeker 80% van onze gasten behoort niet tot de toeristen. Er zijn in Amsterdam veel drukke pleinen, maar de sfeer is bijna nergens meer echt Amsterdams. We vinden dat het Marie Heinekenplein die nog wel heeft. Als je ons vraagt of Nam Kee ook buiten Amsterdam zou werken, neigen we naar een ontkennend antwoord. We hebben er nooit serieus over nagedacht om nog een Nam Kee te openen en zeker niet een buiten de stad. Ik zou niet weten waar in Amsterdam er nog een Nam Kee plek te verzinnen is. Die zou ik dan eerder zien in Rotterdam bijvoorbeeld, maar dat willen we niet. Nam Kee hoort al 33 jaar bij de stad en dat wordt alleen maar sterker. We zijn meer dan laagdrempelig: er is geen drempel! Dat feit is onderdeel van de beleving. Toen we met het plannen

