



Voorzitters van ondernemersverenigingen aan het fornuis bij de Kookerij

'Samen koken verbindt'

De keuken thuis is traditioneel het domein van de vrouw. Nee, niet meteen op de tafel springen en roepen dat dat onzin is. Vijf voorzitters van ondernemersverenigingen in de Duin- en Bollenstreek toonden namelijk aan dat er wel degelijk een kern van waarheid in die stelling zit. John van der Tol, uitgever van Bollenstreek IntoBusiness, nodigde hen uit om te ervaren wat er in kookstudio De Kookerij in Noordwijkerhout allemaal mogelijk was. En natuurlijk ontkwamen de heren er niet aan om zelf onder leiding van chef-kok Klaas van Winsen met de potten en pannen aan de slag te gaan.

TEKST TEKSTBUIJS/ROB BUISMAN | FOTOGRAFIE REGIOSTOCK/MICHEL TER WOLBEEK



V.l.n.r.: Eric Stroombergen, Arjan Slobbe, Peter Jongejan, Hans Zwetsloot, John van der Tol en Rob Batenburg

Vader Pieter en dochter Judith Booij (samen eigenaar van De Kookerij) toonden zich een uitstekend gastheer en -vrouw. De benauwde blik op de gezichten van Rob Batenburg (TOV), Peter Jongejan (KOV), Arjan Slobbe (NOV), Eric Stroombergen (BCL) en Hans Zwetsloot (ONDB) maakte dan ook snel plaats voor een brede glimlach. Zeker toen bleek dat de chef-kok al een aantal voorbereidende handelingen had uitgevoerd. Zo werd het een meer dan haalbare opdracht om twee lunchgerechten te bereiden. Courgettesoep met een schuim van parmezaan en een zoutwater vispotje van vis uit de Noordzee. Oh ja, hoe je herkent of een vis vers

is? Rood achter de kieuwen, heldere ogen en een huid die niet plakt. De eerste les werd meteen al geleerd. Tussen het koken door was er voldoende gelegenheid om de amateur-koks even te spreken.

Creëren

“Eten is ons met de paplepel ingegoten”, vertelt Judith Booij, terwijl vader Pieter de gasten van een drankje voorziet. “We zijn opgegroeid met proeven, proeven en nog eens proeven. Daar komt de passie vandaan om andere mensen ook te laten proeven en te laten ervaren hoeveel plezier je in de keuken kunt hebben. En samen koken verbindt. Je bent samen iets aan het creëren. En misschien een aardig detail: wij koken duurzaam met biologische producten. Je geniet hier van smaken zoals ze bedoeld zijn.”

Druk en ruimte

Arjan Slobbe kookt zelden. “In het zaken doen ben ik doorgaans rustig, maar in de keuken is dat echt minder. Het zal wel iets met gebrek aan vaardigheden te maken hebben en misschien ook wel met gebrek aan geduld. Timing en dosering, daar draait het allemaal om in de keuken. Gek genoeg is dat met ondernemen niet veel anders, maar de druk is niet te vergelijken. In de keuken ben je gebonden aan een zeer kort tijdsbestek. Als ondernemer heb je vaak net even meer tijd om dingen te snappen of voor elkaar te krijgen. Die tijd heb je misschien niet altijd nodig, maar de ruimte is er wel. Daar ligt voor mij het verschil. Maar ik moet zeggen dat het in dit gezelschap erg leuk is om in de keuken te staan. Je leert elkaar net even anders kennen en dat is alleen maar goed voor de onderlinge samenwerking.”

Slobbe vindt Peter Jongejan de enige échte ondernemer in het gezelschap. “Peter creëert dingen, hij is in staat om van niets iets te maken. De rest van ons faciliteert ondernemers zoals hij.”

Volgens Jongejan is het niet moeilijk om van niets iets te maken. “Je hoeft alleen maar de mogelijkheden te zien. En dan is het een kwestie van dromen, durven, denken en doen.”

De KOV-voorzitter ziet delen als één van de voorwaarden van succesvol ondernemerschap. “In de eerste plaats gaat het dan om delen van kennis en ervaring. Maar ik denk ook aan het delen van contacten. Je moet elkaar zaken gunnen. Geven en ontvangen. Natuurlijk zijn daar netwerkclubs voor, maar die hebben vooral een commercieel doel. Een ondernemersvereniging is meer gericht op belangenbehartiging en maatschappelijke gemeenschapszin. Toch zijn ze allebei een schakel in de keten van het ondernemingsproces. Daar hoort ook betrokkenheid bij je omgeving bij. Ik zie klanten en leveranciers niet als zakelijke relaties, maar als ‘partners in business’. Dat gaat verder dan elkaar facturen sturen en betalen. De waarde van een relatie is belangrijk, ook in het zakelijk verkeer. Je moet je burens kennen en elkaar helpen.” En weg is Jongejan, terug naar de keuken om zijn burens van dat moment te helpen.

Samenhang

Rob Batenburg neemt ook even een pauze. “Wat me wel aanspreekt is de organisatie die in een keuken nodig is. Die moet in je eigen onderneming ook kloppen. Dat is ook één van de uitdagingen bij de TOV.

In de afgelopen jaren was het toch een stevig thema om de neuzen van de ondernemers uit drie kernen met een eigen identiteit - Voorhout, Sassenheim en Warmond

- dezelfde kant op te krijgen. Ik heb echter het idee dat we dat punt nu wel hebben bereikt. In elk geval is de ontwikkeling duidelijk. Voorhout staat voor wonen en dagelijkse boodschappen, Sassenheim voor het winkelen en Warmond voor toerisme, recreatie en cultuur. Het is zaak om die ingrediënten samen te voegen tot een samenhangend gerecht waarin de bedrijvigheid op de bedrijventerreinen geïntegreerd is. Daarnaast is het ook belangrijk om verbinding te zoeken met ondernemersverenigingen uit omliggende gemeenten. Met name op het gebied van infrastructuur die de gemeentegrenzen overschrijdt. Koken met elkaar is een mooie gelegenheid om zulke zaken aan de orde te laten komen. Verder is het natuurlijk gewoon leuk. En je leert nog eens wat.”

‘Je moet elkaar zaken gunnen. Geven en ontvangen’

Faciliteren

Hans Zwetsloot kan het alleen maar beamen. “Ik noem het kruisbestuiving. Je pikt dingen van elkaar op waar je verder mee kunt. En dat is ook typerend voor de ONDB-bijeenkomsten die we maandelijks bij bedrijven in de regio houden. Dat zijn mooie podia waar ondernemers uit de regio elkaar in een informatieve en informele sfeer kunnen treffen, waarbij we soms ook de plaatselijke ondernemersvereniging betrekken. De bijeenkomsten zijn vooral bedoeld om op regionaal niveau contacten tot stand te brengen en te onderhouden. Het ONDB heeft geen ambitie om een belangenvereniging te worden. Natuurlijk weet ik wel dat er diverse regionale belangen zijn, maar ik

denk niet dat wij als ONDB daar een actieve rol in zouden moeten willen spelen. Wij zijn namelijk geen overkoepelende organisatie van ondernemersverenigingen, maar staan juist open voor individuele ondernemingen om ze binnen de Duin- en Bollenstreek met elkaar te verbinden. Dat kun je zien als een goede aanvulling op een lidmaatschap van de plaatselijke ondernemersvereniging. Het ONDB faciliteert bedrijven in tijd en ruimte om elkaar beter te leren kennen, waardoor ze mogelijk gezamenlijke initiatieven kunnen ontwikkelen. Een ideaal

platform voor ondernemers die zich in de Duin- en Bollenstreek willen presenteren.”

Eric Stroombergen vindt het plezierig om de andere voorzitters in een minder

formele situatie te ontmoeten en toch belangrijke zaken met elkaar door te kunnen nemen. “Het komt niet zo vaak voor dat we in deze samenstelling de gelegenheid hebben om elkaar beter te

‘Het zou goed zijn om de koppen wat vaker bij elkaar te steken’

leren kennen. Zelf haal ik daar uit dat het goed zou zijn om de koppen wat vaker bij elkaar te steken. Je merkt dat we genoeg te bespreken hebben, zeker als het gaat om regionale zaken. Wethouders hebben met regelmaat intergemeentelijk overleg. De hier aanwezige voorzitters van NOV, TOV, KOV en BCL hebben samen met de collega’s van IRH en KBB én met de KvK enkele malen per jaar overleg binnen de Vereniging Bedrijfsleven Duin- en Bollenstreek. Dat zou misschien vaker kunnen plaatsvinden, waarbij één keer per kwartaal een mooi begin zou zijn. Dat zou het eenvoudiger maken om de belangen van onze leden eenduidig te bepleiten wanneer daar aanleiding voor is. Ik denk ook aan het afstemmen van meningen als het gaat om gemeentelijke fusievraagstukken. Zo kunnen we als gezamenlijke ondernemersverenigingen mogelijk een stem verwerven bij het inrichten van een nieuwe gemeentelijke organisatie en er op die manier voor zorgen dat bijvoorbeeld de inrichting en revitalisering van bedrijventerreinen optimaal wordt afgestemd.”

Bezieling

Intussen staat de courgettesoep op tafel en schenkt Pieter Booij de gasten een excellente Pinot Gris uit de eigen wijnkelder in. Booij verkocht in 2008 Huize van Wely aan derden, maar miste het ondernemerschap. “Eigenlijk miste ik vooral de lol die je ervan hebt. En nu voel ik me eigenlijk weer een starter. De reputatie van het verleden telt nauwelijks mee, zo heb ik ervaren. Maar iets nieuws van de grond af opbouwen is een enorm leuke uitdaging. We hebben de één-na-grootste kookstudio van Nederland en de ambitie om met kwaliteit en een eigen identiteit De Kookerij zo op de kaart te zetten dat je



Klaas van Winsen



V.l.n.r.: salesmanager/gastvrouw Tessa Haamans, chef-kok Klaas van Winsen, eigenaar/gastvrouw Judith Booij en eigenaar Pieter Booij.

er niet omheen kunt.” Gezien de drive van beide Booij's is het eerder de vraag wanneer dat moment bereikt wordt dan of dat moment bereikt wordt. Het enthousiasme en de bezieling zijn voelbaar in de sfeer van de prachtige entourage die tot 150 gasten, verdeeld over 10 kookeilanden kan herbergen.

Gewoon gaaf

Voor initiatiefnemer John van der Tol kan de dag niet meer stuk. “Ja joh, dit is toch gewoon gaaf? Stijlvolle omgeving, prettig gezelschap; wat wil je nog meer? Dit is een geweldige manier om ondernemers en netwerken aan elkaar te verbinden, net zoals ik dat met mijn businessmagazine beoog. De slogan is nu nog: Bollenstreek IntoBusiness geeft zakelijk nieuws kleur. Maar wat mij betreft kan die worden aangevuld met: ‘en brengt de regio bij elkaar.’”

Trouwens, enig idee wat je moet doen als de melk overkookt? Een zilveren (thee) lepel erin gooien. Met dank aan ervaringsdeskundige Arjan Slobbe.



Hans Zwetsloot (l) en Peter Jongejan (r)