

Lijdzaam afwachten wat er met uw pensioen gebeurt of gaat gebeuren? Dat kan ook. Maar deze pensionado's openen, niet gehinderd door enige ervaring, hun eigen restaurant.

Passie Plezier Puur Restaurant P



Hoe vier pensionado's hun droom realiseren

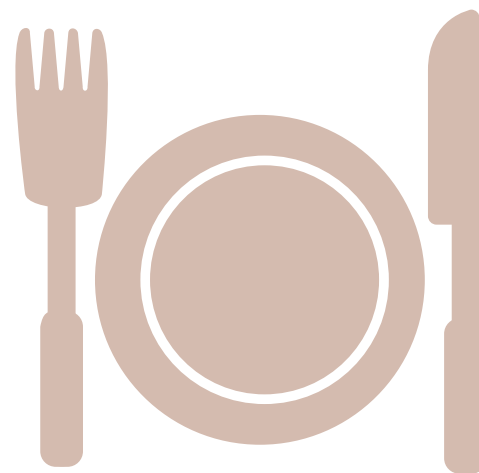
Een vriendin had een heerlijk restaurantje gevonden, in het slaperige dorpje Grevenbicht (Zuid-Limburg). Ze had het over heldere venkelbouillon met tijgergarnalen en paddenstoelenrisotto met een Parmezaan-koekje... En, vrij opmerkelijk, Restaurant P is van en wordt gerund door pensionado's. Nieuwsgierig geworden maak ik een afspraak met initiatiefnemer en souschef John Lodge (1948), voor zijn pensioen manager bij Nedcar. Bij een kop goede koffie vertelt hij hoe het begon.

John: "Die P staat voor pensioen maar ook voor Passie, Plezier en Puur. De liefde voor koken begon toen ik op kamers ging. Allemaal studenten en niet één kon er koken. Dus begin je maar eens met een eitje, en voor je het weet zit je voor de héle meute te koken. Daar kreeg ik steeds meer plezier in en dat is altijd gebleven. Voor mij is een tafel het belangrijkste dat je in huis hebt. Goede gesprekken, lachen, samen genieten van lekker eten en een goed glas wijn, er is weinig mooiers op deze aarde. En langzaamaan wordt koken dan een passie."

Maar het is toch nogal een stap, van hobbykok naar professional...

"Daarom begon ik zes jaar geleden aan een gedegen koksopleiding op de hotelschool in Hasselt. En inmiddels volgen mede-eigenaren Ad en Peter die ook. Daar klopt je de sauzen nog met de hand, leer je alle klassieke gerechten maken, onder een strak regime. Ik ben me nu aan het specialiseren. Dan krijg je bijvoorbeeld lessen vlees, wild, Oosterse keuken, vis... Op zo'n avond zit je honderd oesters te openen of veertig tongetjes te fileren. Dan weet je het écht wel. Ik volg ook zo vaak ik kan de masterclasses van de Hanos. Super leerzaam; daar neem ik zelfs onze afwassers mee naartoe."

Er wordt aangebeld en een leverancier komt binnen met kratten verse groente voor die avond. John gaat door: "Het idee van ooit een restaurant beginnen is er ergens onderweg ingeslopen. Als je een passie hebt, wil je daar toch steeds verder in? Toen ik gepensioneerd was, belde ik een paar vrienden: wat ze ervan vonden? Mijn



vriend Peter, huisarts in ruste, zag het meteen zitten. Hij stond op de golfbaan een balletje te slaan en vroeg zich af of hij nou voortaan altijd maar op een golfbaan zou moeten staan. Nog een paar mensen haakten aan.

We plaatsten een kleine advertentie in de Limburger: 'Gepensioneerden zoeken gepensioneerden om restaurant te beginnen.' Die krant publiceerde ook een artikelje over ons plan. Dat bezorgde ons een hoop reacties; van hobbykoks en ook van een paar mensen uit de horeca. We hebben een heuse sollicitatieronde gehouden, waar we twee mensen aan overhielden. Eentje was professioneel restauranthouder geweest, onder andere in Montreux en Milaan. Hij leerde ons de fijne kneepjes van de bediening: begroeten, tafeldekken, serveren, afruimen, borden op je arm nemen... Helaas moest hij uiteindelijk afhaken om gezondheidsredenen. En twee oud-collega's van mij zagen het ook helemaal zitten. We zijn nu met zijn zessen, van wie vier pensionado's. Daarnaast hebben we Yvonne, zij werkt als gemeenteamttenaar en Marie José, coördinatrice in



ZAAK OPZETTEN?

Wijze lessen van de P-pensionado's:

- 1 Begin met iets wat u na aan het hart ligt. Dat is goed voor de motivatie en het doorzettingsvermogen.
- 2 Werk met partners bij wie u meteen een klik heeft.
- 3 Zorg dat er verschillende deskundigheden vertegenwoordigd zijn. Iemand die handig is met geld of administratie is wel héél prettig!
- 4 Beschrijf het doel en karakter van de zaak zo duidelijk mogelijk. Dat iedereen hetzelfde voor ogen heeft zodat er later geen misverstanden ontstaan.
- 5 Spreek duidelijk af wie de leiding heeft over wat.
- 6 Leg vast hoe de beslissingstrajecten lopen.
- 7 Laat mensen doen wat ze het liefste doen; let op dat alle betrokkenen er gelukkig(er) van worden.
- 8 Hou er rekening met dat dingen misschien tóch anders gaan dan gepland. Zorg dus voor een plan B.
- 9 Van andere recent gestarte ondernemers kunt u veel opsteken.
- 10 Hou alles zo eenvoudig mogelijk.

'Moet ik voortaan op de golfbaan staan? vroeg de ex-huisarts zich af'

ziekenhuis. Zij werken in de bediening en in de keuken. Zij zijn onze passionado's."

Jullie zijn alle zes mede-eigenaar. Werkt dat: zoveel kapiteins op één schip?

"Ja. Als je uit de industrie en het bedrijfsleven komt, neem je dat mee: goed plannen en een groep managen naar een gemeenschappelijk doel. Let op, we hebben elkaar niet gekozen op competenties, maar volledig op een 'klik'. Op het buikgevoel. Iedereen weet gewoon wat hij of zij moet doen. We hebben wel twee mensen in loondienst genomen: onze chef Job Muijtjens, een creatieve kerel van 29. En onze geweldige gastvrouw Marjo. Haar hebben we 'overgenomen' van de vorige uitbater; er stroomt puur horecabloed door haar aderen."

Is dat jullie succesfactor: mensen kiezen bij wie je je prettig voelt?

"Ja, en eens in de twee weken wordt tijdens een vergadering alles besproken wat besproken moet worden. Ieder brengt zijn eigen specialisme in en heeft de rol van zijn of haar keuze. Souschef Ad, gepensioneerd slager, bekommert zich om de inkoop. Zijn vakkennis is onbetaalbaar! Een oud-gemeenteamttenaar doet voor ▶

'Het is elke dag stress. Maar het is wel kortetermijnstress. Aan het einde van de avond kun je tevreden terugkijken'

ons de marketing en sociale media. Peter is gastheer, bedient en neemt publiciteit en de personeelsafdeling voor zijn rekening. Mijn vrouw Ardy bakt thuis alles wat er maar te bakken valt. Van patés, cakes en patisserie tot de koekjes bij de koffie. En ze stelt met de chef het menu samen."

Hoe hebben jullie het financieel geregeld, met de zes mede-eigenaren?

"Zo eenvoudig mogelijk. We hebben allemaal evenveel aandelen gekocht én daarnaast heeft iedereen een gelijk bedrag geleend aan het restaurant. De zaak heeft dus een schuld aan de eigenaars en die lening wordt uiteindelijk terugbetaald. De eigenaren krijgen geen loon. Wie een avond werkt, krijgt een punt. Eind 2014 kijken we dan wat we als winst overhebben en dat wordt dan verdeeld naar gelang het aantal punten. Dat is de hele financiële constructie."

Oud-slager Ad Raven (1951) komt binnen met een tas vol rijpe mango's. Trots zegt hij: "Net bij de Lidl gekocht. Soms zijn die van de groothandel niet rijp genoeg. Ze zijn voor een van onze eigen signatuur-gerechten: Aan tafel gerookte zalm, op een bedje van mango-paprikasalsa."

Ad schuift aan vertelt: "Het was altijd mijn droom om met mijn vrouw een fietscafeetje te beginnen. Maar ik werd weduwnaar en die droom viel in duigen. Mijn dochter vertelde me toen over de advertentie van John. Ik wist: dit is mijn kans!"

John: "Haha, ja, Ad belde meteen 's avonds laat, hij kroop haast door de telefoon! Ik dacht: die man moeten we hebben!"

Ad: "Het klikt met de mensen hier. Maar dit is géén hobbyrestaurant of zo! Iedereen moet stevig aanpakken. Het is ook gewoon een restaurant in de crisistijd."

Hoe onderscheiden jullie je dan, in deze lastige tijd?

Ad: "We hebben eens een enquête gehouden over waar klanten zich het meest aan ergeren in restaurants. Op één bleek te



staan: betalen voor kraanwater. Dat geven we dus gratis, in mooie flessen, gesponsord door de waterleidingmaatschappij. Nummer twee: niet opgemerkt worden als je binnenkomt. Dus wij begroeten iedereen bij binnenkomst en geven een hand. Nummer drie: bijbetalen voor supplementen als extra frites of salade. Ook daar doen we niet aan. Onze klanten blijven ook graag na-borrelen. We kijken ze niet al om half elf de zaak uit."

De financiële man annex gastheer, Hub Lemmens (1955) is inmiddels gearriveerd en begonnen met tafels dekken. Hij was hiervoor directeur bij IT-bedrijf Atos Origin. Terwijl hij nog even een bezem over de vloer haalt, vertelt Hub: "Als ik hier een dag heb gewerkt, ben ik wel fysiek moe, maar ook heel voldaan."

John: "Het is elke dag stress. Maar het mooie is: het is kortetermijnstress. Je weet dat het aan het einde van elke avond over is en dat je dan tevreden kunt terugkijken."

Hub: "John en ik doen ook de zakelijke kant. Beslissingen die we met zijn zessen moeten maken, bereiden wij voor, zodat dat altijd vlot gaat. Net als in mijn oude werk maak ik elke maand een business review, met statistieken en al. Als je een team formeert moet je niet vijf klonen van jezelf zoeken maar juist complementaire types, dan kun je samen veel meer aan. Maar iedereen moet wel voor ogen hebben wat het gemeenschappelijke doel is. Dat moet je van tevoren goed duidelijk maken."

Wat zijn jullie plannen voor over pakweg een jaar of vijf?

John: "Misschien kunnen we de zaak overdoen aan Job, en zelf iets anders beginnen, wie weet? Voor nu hebben we de culinaire ambitie om goed en flexibel te kunnen insprijngen op het seizoens- en dagaanbod. En we willen overal die grote, gele M vervangen door een groene P, haha!" ■ www.restaurant-p.nl

MEER WETEN?

■ Zakelijke info: www.kvk.nl, www.startbedrijf.nl, www.ikgastarten.nl, www.loonwijzer.nl, www.belastingdienst.nl, www.antwoordvoorbedrijven.nl, www.uwv.nl

■ Boekhouder: Op www.zoekmijnboekhouder.nl krijgt u meteen vier offertes van boekhouders in uw buurt

■ Cursussen over het opzetten van een bedrijf: www.laudius.nl, www.kvk.nl, www.studieplan.nl en www.starterbegeleiding.nl

