



LEIDERSCHAP EN ONDERNEMEN

Ondernemen is vallen en weer opstaan, uithuilen en aanpakken. Het is leiderschap tonen en benaderbaar zijn, focus houden en uitzoomen. Elke ondernemer is uniek, alle ondernemers hebben te maken met gelijksoortige uitdagingen. In deze serie zoeken we de steentjes in de schoenen en de schatten die eronder verborgen liggen.

TEKST JEAN-PAUL TAFFIJN
FOTO HARRY TIELMAN

DE BUFFER VAN RIJNIE TRIP

Niet al te dure cognacieren banken, een antieke stoel, tafeltjes van de kringloop. Dit is de setting waarin Rijnie Trip zich op haar gemak voelt. Gewoon, tussen de mensen, tussen haar mensen, bij de keuken. Het 'kantoor' van Van Lier Catering en Hungry Heroes in Assen ademt informaliteit. „Ja, met heel grote klanten zit ik in mijn werkkamer aan de grote tafel. Maar dit praat wat lekkerder, vind ik.”

Luisteren, praten, zelf doen. Dat past nogal bij Rijnie Trip, zonder dat ze er heel bewust naar op zoek is geweest. Al op haar 22ste gaf ze leiding in hotel-restaurant De Oringer Marke in Odoorn. „Het ging daar niet goed en onder de nieuwe eigenaar lukte het Martin – de chef-kok – en mij om er weer een goedlopend bedrijf van te maken. Het familiegevoel kwam terug, mensen kwamen er weer graag eten én werken. De sfeer was geweldig, ook omdat Martin en ik nooit te beroerd waren om zelf de handen uit de mouwen te steken.”

MEEHELPEM BROODJES SMEREN
Dat vertelt de directeur terwijl ze net terug is uit Emmen. „Daar moest nog een hele cateringbestelling klaar voor een grote klant. Dus ja, dan help ik mee broodjes smeren. Dat vind ik niet gek en de mensen om me heen ook niet. Ik heb de bestelling zelf weggebracht. Dan heb ik ook weer even contact met de klant. Ook belangrijk.”

Van Lier Catering is haar bedrijf, al sinds 2007. In dat jaar nam ze de aandelen over van haar toenmalige compagnon, Martin van Lier. Een sprong in het diepe was het, die haar snel dichterbij de bodem van het zwembad bracht dan ze voor mogelijk had gehouden. „Door de bankencrisis kwamen we in een heel lastige liquide situatie. We balanceerden op het randje van een faillissement. Dat wilde ik per se voorkomen, ook al moesten we thuis een hele tijd rondkomen van 1000 euro per maand. Waarom zo doorknokken? Tja, ik wilde denk ik bewijzen dat ik het kan. Tegenover mijn vader, mijn broer, maar ook mezelf.”

Dit soort gebeurtenissen vormt je. Je reali-

seert je dat je niet alles in de hand hebt, dat je moet omgaan met het onverwachte. In dit geval werd de wereldwijde kredietcrisis Van Lier Catering bijna fataal. En Rijnie Trip had het heel moeilijk. Als alleenstaande moeder met kleine kinderen moest ze ook nog zorgen voor haar dertig personeelsleden en voor het bedrijf. „Het was echt verschrikkelijk. Slapeloze nachten. De facturen van toeleveranciers bleven komen en intussen verlengden de opdrachtgevers continu hun betaaltermijn, van dertig naar soms wel 120 dagen.”

IK NOEM HEM NOOIT MIJN EX
De drie kinderen – van wie er twee inmiddels een rol binnen het bedrijf hebben – zeggen nooit iets van die stress en relatie-ve armoede te hebben gemerkt. „Daar hebben we het later best veel over gehad. Dan vroegen zij: waarom heb je dat nooit gezegd? Ik wilde ze niet belasten. Maar intussen ging hun spaargeld er wel aan om te kunnen overleven. Dat we niet op verre vakanties gingen, maakt in een jong kinderleven weinig verschil. Ik wilde hoe dan ook dat het ze ook toen aan niets ontbrak.” Dat lukte ook door de steun van hun vader. „Ik noem hem nooit mijn ex. Hij is inmiddels helaas overleden, maar heeft altijd veel voor ons betekend. Ex klinkt zo koel. Hij was de vader van mijn kinderen. Dat is veel warmer en dichterbij, vind ik.”

Eén ding beloofde ze zichzelf toen ze met haar bedrijf weer uit de crisis tevoorschijn kwam: vanaf nu zorg ik altijd voor een buffer. Deze ellende nooit weer. „Je moet risico's nemen als je wilt groeien en kansen pakken. Maar ondernemen is wat anders dan onbezonnen. Dat heb ik toen wel geleerd. Het heeft me bakken met energie gekost en ik zag het af en toe echt niet meer zitten. Achteraf denk ik dat het mijn persoonlijkheid heeft gevormd. Ik ben er nog positiever van geworden, heb er meer veerkracht van gekregen. Ik had ook geen keus.”

Zelf de handjes laten wapperen, oog hebben voor anderen, werken aan de sfeer, positiviteit uitstralen en veerkracht tonen.

Het zijn dingen die ze leerde, zeker ook van de zware tijden. Een enorme bos bloemen, van het personeel aan haar, is daar symbool van. „Die kreeg ik in de heftigste coronatijd, toen ik het ook even niet meer wist. We deden bedrijfsrestaurants, die allemaal sloten. Van de ene op de andere dag hield het gewoon op. Bedrijfs catering was er amper meer. Ik had continu de handen voor mijn ogen van ongeloof, mijn hoofd voelde zwaar. Precies hetzelfde gevoel dat me bekreep tijdens de bankencrisis. Toen ik die bos thuisgestuurd kreeg, brak ik. Mijn zestig mensen zagen dat het vooral voor mij heel zwaar was. Dat appten ze ook. Dat maakte me zó emotioneel, maar tegelijkertijd ook strijdvaardig. Tussen de tranen door dacht ik: met dit team gaan we het redden. Kan niet anders.”

ZODAT IEDEREEN KAN BIJSPRINGEN
Je kunt het niet alleen. Dat is een les die Rijnie Trip moest leren. Haar natuurlijke reflex is om dingen zelf te bedenken, doen en oplossen. „Vertrouwen in jezelf is uitstekend natuurlijk, maar je moet ook inzien dat je anderen kleihard nodig hebt, dat je niet alles zelf kunt en ook niet alles zelf moet willen. Ik vind dat je ieders sterke punten moet laten groeien. Zo kom je het verst.”

Al haar opgedane lessen moesten ingezet, en ze nam toch weer risico. „Eén van mijn klanten die stopten met catering zocht een alternatief, iets met onbemand catering. Ik blufte dat we net een keuken hadden geopend en zoiets wel konden organiseren. Zo is het bedrijf Hungry Heroes ontstaan. We gingen boxen met lunch maken en rondbrengen. Mijn jongste zoon schreef een bedrijfsplan en maakte een basic bestelsite en toen zijn we gewoon begonnen.”

Kern was een keuken waar de boxen werden klaargemaakt, de plek waar ze nu zit te praten. Inmiddels groeit Hungry Heroes al bijna uit zijn jasje. „Ik heb snel besloten het MT ook hierheen te verhuizen. Waarom? Zodat iedereen kan bijspringen in de keuken bij plotselinge drukte.” Dat is ook een buffer bouwen.

Gratis tip voor ondernemers van Rijnie Trip

„Zorg als kapitein van je boot, goed voor je crew. Samen sterk!”

Rijnie Trip is meewerkend directeur-eigenaar van Van Lier Catering en Hungry Heroes in Assen

‘Kleine daden’

„Soms is leiderschap ook gewoon broodjes smeren en dozen sjouwen. Er zijn wanneer nodig. Het zijn precies die kleine, praktische daden die jouw geloofwaardigheid als leider maken en je mensen een vertrouwd gevoel geven. Dat kan ieder bedrijf in turbulente tijden goed gebruiken.”

Peter Scherjon begeleidt ondernemers vanuit Hartman & Hartman