

Meest Markante Horecaondernemer van Noord-Brabant:

‘Geloof in jezelf, maar l



Saskia en Jos Hermans: “De uitverkiezing zien we als een stuk waardering”

Nuchter, bevlogen, maatschappelijk bewust en puur, maar wél met een uitgesproken visie, dat zijn Jos en Saskia Hermans. Tot hun verrassing kregen ze onlangs de titel Meest Markante Horecaondernemer van Noord-Brabant toebedeeld. Een gesprek over de meerwaarde van streekproducten, overtuiging en doorzettingsvermogen.

Midden in het Brabantse Boxtel ligt Restaurant De Negenmannen. Bij de deur wordt al duidelijk dat het niet gaat om een gewoon dorpsrestaurant; door het blad *Lekker* zijn de kookkunsten van Jos Hermans beloond met een vermelding in de top 500 van beste restaurants van Nederland. In zes jaar tijd staat de visie van Jos en zijn vrouw Saskia - een luxe a la carte-restaurant van hoog niveau in een arbeidersdorp - nog stevig overeind. Met allebei ruim twintig jaar ervaring in de horeca, was het starten van hun eigen zaak een langgekoesterde droom. Wat horecaondernemer zijn écht inhoudt, kregen ze vanaf de eerste maanden al mee. Het bestaande bedrijf was nog geen drie maanden door hen heropend of in Nederland

brak de MKZ-crisis uit. Daarna volgden de aanslagen in de VS waardoor zakelijke gasten maar ook particulieren terughoudend werden. Later kwam het tot een breuk met de chefkok, waarna Jos besloot om de keuken onder zijn hoede te nemen als Patron-cuisinier. Zijn vrouw Saskia nam toen de rol als gastvrouw op zich.

Wat is markant?

“De gasten namen de beslissingen en veranderingen in ons bedrijf die eerste jaren geweldig op. Onze deelname aan deze verkiezing zien we als een stuk waardering. We hebben geen idee wie ons heeft opgegeven, maar het is wel heel leuk dat

‘Luister naar je gasten’



niemand dat doet. We waren verbaasd dat we mee mochten dingen. Toen bleek dat we de titel voor Noord-Brabant hadden gewonnen, was onze verrassing natuurlijk compleet”, aldus Jos Hermans. Zijn vrouw Saskia voegt toe: “Ik heb er twee dagen over gedaan om het te geloven. Maar ja, wat is ‘markant’? Dan denk ik toch aan een ondernemer die anders dan anders is. Wij zijn eigenlijk heel nuchter, maar dragen wél een bepaalde visie uit.” En zoals Jos het verwoordt: “Eigenlijk is het heel simpel: blijf achter je concept staan. Geloof in jezelf, maar luister wel naar je gasten. Ondanks de tegenslagen die we hebben gehad, zijn we dat altijd blijven doen. Omdat we van start gingen in zo’n moeilijke periode, wisten we direct wat ons te wachten zou staan.”

Liefde in product

Jos en Saskia onderscheiden zich doordat ze producten van de streek gebruiken. Jos: “We staan echt achter onze producten,

die zijn authentiek en geven een eerlijk gevoel. De gast van nu wil weten waar een product vandaan komt. In de streekproducten die wij gebruiken zit liefde. Misschien een tip voor andere horecaondernemers; in je eigen omgeving is zoveel moois en puurs te vinden.” Ook Saskia is ervan overtuigd dat de focus op eerlijke producten voor veel mensen een goede reden is om De Negenmannen te bezoeken. “Veel gerechten roepen een herinnering en gevoel bij mensen op. Dat is nou net het stukje meerwaarde aan het uit eten gaan dat we bieden. We kunnen een hele middag op zoek zijn naar bijvoorbeeld een goede rode kool, een mooie ham of paling.” Twee jaar geleden kwamen de ondernemers in aanraking met de Stichting Streekfestival Het Groene Woud. Deze stichting heeft als doel om Het Groene Woud - het nationaal landschap tussen Eindhoven, ’s-Hertogenbosch en Tilburg - op de kaart te zetten. Onder meer door het organiseren van een streekfestival en het introduceren van een streekkeurmerk. Jos is medeorga- >>>

‘Geloof in jezelf, maar luister naar je gasten’



"We staan echt achter onze producten. Die zijn authentiek en geven een eerlijk gevoel."

>>> nicator van het inmiddels jaarlijks terugkerende Streekfestival. "Het doel, de kleine producenten, consumenten, winkels en horeca bij elkaar brengen lijkt een groot succes."

Door de medewerking aan het Streekfestival kwamen Jos en Saskia in contact met de kleine producenten uit de directe omgeving. "Wat betreft pure streekproducten zitten we dicht bij de bron. Op onze menukaart staat een flink aantal gerechten die gegarandeerd uit deze regio komen. Hierdoor hebben wij op het Streekfestival 2006 als eerste Horecabedrijf het logo van Het Groene Woud ontvangen uit handen van de Provincie Noord-Brabant. Ons bedrijf fungeert als pilotbedrijf voor de horeca."

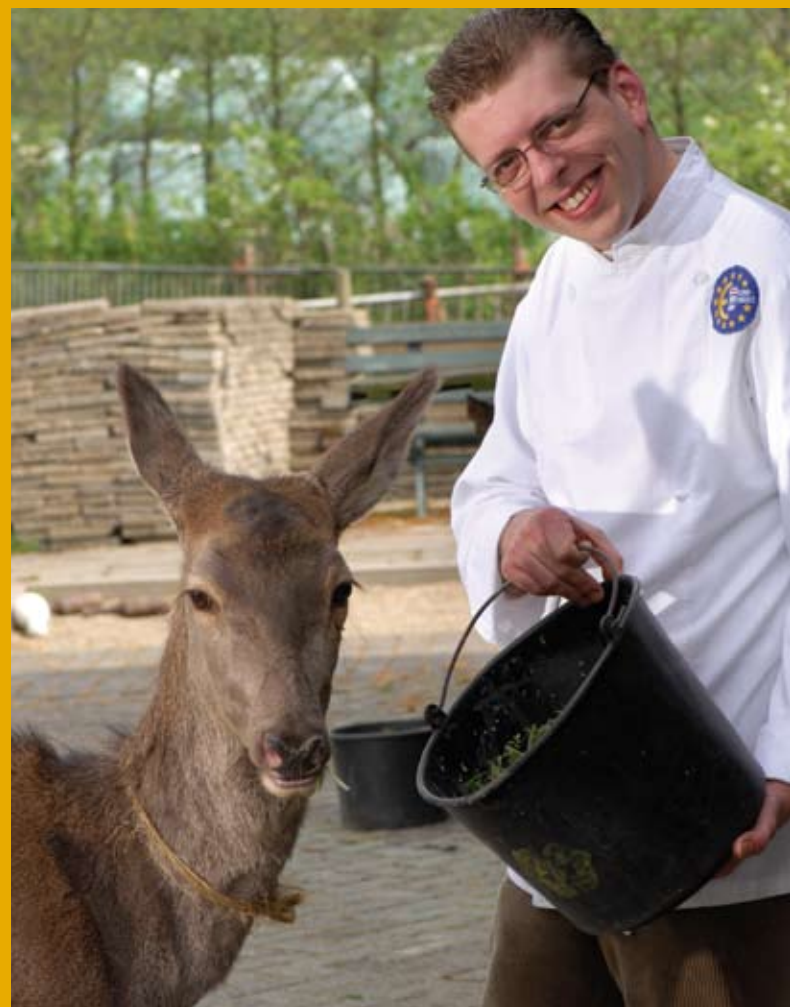
Drijvende kracht

Maar, er is meer waar Jos en Saskia zich naast mee bezighouden. Jos zit bijvoorbeeld ook in de stuurgroep Branding Het Groene Woud om dit gebied verder op de kaart te zetten. Ook is hij voorzitter van de plaatselijk afdeling van Koninklijk Horeca Nederland. "Ik ben daar ingestapt omdat ik vond dat

er te weinig aandacht was voor de diversiteit van de horeca in ons dorp." Daarnaast is Jos betrokken bij het Citymanagement van de gemeente Boxtel en hij is actief binnen de Boxtelse politiek in een partij die een goede balans nastreeft wat betreft economie, ecologie en de mens. Ten slotte is hij actief lid van de vereniging Euro-Toques Nederland. "Natuurlijk is dat heel druk: we zijn van 's ochtends vroeg tot diep in de nacht bezig met de zaak en alle activiteiten eromheen. Gelukkig zien we ons werk ook als een hobby." Saskia vult aan: "onze drijvende kracht is het gevoel dat we krijgen als aan het eind van de avond de gasten tevreden en blij naar huis gaan. Daarnaast wonen we in een kleine dorpje midden tussen de weilanden. We zijn niet veel thuis, maar als we er zijn is het echt rustig genieten en dat is heel waardevol."

Openheid van zaken

Dat de ondernemers een echt horecahart hebben, blijkt wel uit de plannen voor het opstarten van een nieuw bedrijf, dat producten uit de streek gaat transporteren en verkopen aan



Het landschap Het Groene Woud heeft Jos' hart gestolen.

horeca, winkels en consumenten. Wat ook niet onvermeld kan blijven, is dat het echtpaar niet alleen hart voor de eigen zaak, maar zeker ook voor het personeel heeft. “Mijn managementstijl behelst dat de elf medewerkers weten dat het bedrijf niet alleen uit mij en mijn vrouw bestaat. Zij zijn minstens net zo belangrijk voor ons bedrijf, vooral omdat wij een klein bedrijf zijn. We stimuleren medewerkers mee te denken in het bedrijfsproces. Ook openheid van zaken over het functioneren van het restaurant vinden we belangrijk. Voor ons zijn twee aspecten bij een medewerker het belangrijkste: de wil en de motivatie om gasten te verwennen en een glimlach, waaruit blijkt dat je je werk leuk vindt.”

‘Alleen nog maar beter’

De Negenmannen kan rekenen op veel vaste gasten. “Mensen die ieder jaar Pasen of Kerst traditioneel bij ons vieren, rekenen we ook tot onze vaste gasten”, aldus Saskia. De ondernemers verwachten door de titel ‘Meest Markante Horecaondernemer van Noord-Brabant’ extra aanloop.

“Omdat je simpelweg meer publiciteit krijgt. Daarnaast vinden we het ook heel waardevol dat we in november de andere genomineerden zien. Op die manier wordt je netwerk groter.”

Na zes jaar blijft De Negenmannen nog steeds vernieuwend. De restaurateurs doen onder meer inspiratie op bij collega's. “Bijvoorbeeld over de manier van presenteren, alhoewel we altijd onze eigen draai eraan geven. Maar, ik kan ook 's ochtends wakker worden met een idee voor een gerecht”, zegt Jos.

Optimistisch voor de toekomst zijn ze beiden: “Het kan nu alleen nog maar beter gaan. We horen bij de vijfhonderd beste restaurants van Nederland. De benoeming tot Meest Markante Horecaondernemer van onze provincie is natuurlijk hartstikke mooi. En nu? We hebben nooit bewust gestreefd naar een prestigieuze stempel zoals een Michelinster. Mocht het er ooit van komen, dan mag dat niet ten koste gaan van onze visie en manier van werken. Wij willen werken met pure, eerlijke producten.”