

Martin van der Zee: bedrijfsmatige blik en creatief brein

Pannekoeckershuys is sprookjeswereld

Beleving is in. Entereetment noemt Martin van der Zee het, eigenaar van Het Pannekoekershuys in Den Hout. De Meest Markante Horecaondernemer van Brabant verkoopt naar eigen zeggen dan ook geen pannenkoeken maar beleving. "De winst die je genereert moet voor een gedeelte altijd herinvesteed worden. Alleen zo blijf je je gast verrassen."

Tekst: Juditte Aangeenbrug
Foto's: Willem Paterik



Als er van tijd tot tijd Efteling-technici langskomen voor reparaties of installaties, zegt dat natuurlijk wel wat over de ambiance van een horecaonderneming. In sprookjesrestaurant Het Pannekoekershuys in Den Hout zou het dan ook zomaar kunnen dat het lekkere eten niet de meeste aandacht krijgt van kinderen. Al het moois wat er te zien en doen is, is een vrucht van Martin van der Zee's fantasierijke brein. "Ik ben een zieke, creatieve geest, het stopt nooit in mijn hoofd. Een nieuw idee wordt ook gelijk uitgevoerd." Dat hij wel degelijk bij het volle verstand is, blijkt wel uit zijn benoeming tot Meest Markante Horecaondernemer van Noord-Brabant. Al zou Van der Zee net zo goed een schroefjesfabriek kunnen leiden, het gaat er hem namelijk om dat hij kan creëren.

Wonderlijke wezentjes

De basis van zijn pannenkoekenhuis is het zelfbedachte sprookje Koeckers waarin wonderlijke wezentjes figureren. Het sprookje is overal in het etablissement doorgevoerd. De soms met bladeren begroeiende plafonds en

muren zijn rijkelijk gedecoreerd met heksen, schepen, schatkisten en al wat meer. In de Koningskamer, het Koeckersbos, de Hekschuur en het Botenhuis liggen menukaarten in de vorm van bont geïllustreerde koekenpannen. Natuurlijk staan hier speciale pannenkoeken voor ridders en prinsessen op, maar ook koninklijke pannenkoeken met ingrediënten uit de hele wereld. Kinderen krijgen zilveren of gouden dukaten bij een pannenkoek, waarmee ze voor cadeautjes uit Puk's schatkamer kunnen sparen. Grote cadeaus betekent dus vaker langskomen. Voor of na het smikkelen kunnen ze via een glijbaan een bezoekje brengen aan Puk's Geheyme Speelgrot, gesitueerd onder het restaurant. Hier bevinden zich een klimgrot, filmspelonk, ballenbak en spannende

'Dat is ondernemen: je maakt je leven zo spannend als je zelf wilt'

kruiptunnels. Van tijd tot tijd zingt een rokende draak een liedje. Als het mooi weer is kunnen de kleine gasten ook terecht in de Koeckerstuyn met onder andere schommels, trampolines, een luchtkussen en glijbaan. Tot slot biedt het Pannekoekershuys talloze arrangementen. Buiten in de omgeving met de (duo-)step, fiets of Koeckerstrein of gewoon binnen in de vorm van themafeesten. Er is niet voor niets ook een enorm magazijn met kinderkostuums.

Geld besparen

Het begon allemaal natuurlijk niet als een sprookje. Jaren geleden was Van der Zee namelijk bouwvakker, bedrijfsleider, kok en opzichter tegelijk. "Iedere minuut die ik wakker was, was ik aan het werk. Ik zat toen ook op het randje van mijn kunnen." Pas jaren na de opening nam hij, naast zijn vrouw, vast personeel aan. Achteraf beziet hij het positief. "Alles zelf doen heeft mij toen wel een hoop geld bespaard." Het Pannekoekershuys was wel gelijk een succes en dat bleef het. "De stijgende lijn is heftig geweest en dat heeft mij veel energie

gekost. Nu zit ik aan mijn top. Ik zal blij zijn als ik dit niveau vast kan houden, groeien kan bijna niet meer." De ondernemer trekt zich nu zelfs langzaam terug uit de zaak in Den Hout en is bezig met een tweede vestiging. Hij gaat echter ook daar niet meer op de vloer staan, maar wordt mental coach van de bedrijfsleiders.

Daarnaast is hij bezig met de inventieve, geautomatiseerde horecaplanner Nostradamus (voor inkoop, personeel, gasten en management), waar hij veel animo voor verwacht. "Als je immers elke dag dezelfde handelingen uitvoert, kan je die toch beter automatiseren? Als ik iets twee keer moet doen, vind ik het niet leuk. En ik vind juist alles leuk zolang het maar eindig is." Het motto 'de enige constante is verandering' betreft Van der Zee dan ook graag op zichzelf. "Ik wil nooit stilstaan. Dat is het ook het trucje van ondernemen: dat je onderkent dat het een dynamisch proces is en je daarin meegaat."

Logistiek proces

Deze zogenaamde drang naar vernieuwing ziet de ondernemer als één van de redenen van zijn benoeming tot Meest Markante Horecaondernemer van Brabant. "De winst of cashflow die je genereert moet voor een gedeelte altijd geherinvesteerd worden. Alleen zo blijf je je gast verrassen." Daarnaast denkt hij dat hij de officiële erkenning heeft gekregen omdat hij zijn onderneming niet als horecagelegenheid leidt. "Zoals ik ernaar kijk heeft niets met horeca te maken, maar is meer bedrijfsmatig. Ik zou net zo goed een fabriek kunnen leiden. De keuken en bar zie ik als een productieafdeling die moet voldoen aan kwaliteitsnormen en waar binnen bepaalde tijd volgens bepaalde normen geproduceerd moet worden. Deze afdeling moet goed afgestemd zijn op de distributie, waar de bediening onder valt. En het belangrijkste is de verkoop, oftewel hoe je de gasten ontvangt." Horeca beheren is voor Van der Zee dan ook een logistiek proces. "Iets dat



'Het kunstje is er op letten dat iedereen het naar zijn zin heeft'

elke ondernemer moet beheersen, als je jezelf tenminste professional wil noemen."

Achterstand

Het spreekt voor zich dat zijn personeel er niet met de pet naar kan gooien. De ondernemer zou dan ook nooit iemand in dienst nemen die het werk er even als bijbaantje bij doet. "Als het dan niet goed gaat, kan ik dat natuurlijk niet als excuus gebruiken tegenover gasten." En ook al heeft hij nooit moeite goed personeel te vinden, hij onderkent dat dit in Nederland een strijd is. "Dienstverlening zit niet in onze genen, we zijn meer handelaars en een trots volkje. Wat dat betreft hebben we een achterstand ten opzichte van andere landen. De basis hier is dus dat werknemers leren dat ze weten dat

ze die achterstand hebben en dat ze nooit in discussie kunnen gaan met gasten. Ook al vind je zelf iets, op het moment dat je hier dienstverlener bent mag je eigenlijk niets meer vinden."

Dat klinkt streng, maar Van der Zee zorgt ook goed voor zijn personeel. Er zijn talloze mogelijkheden van ontplooiing en doorgroeien door middel van opleidingstrajecten en trainingen. Het personeel is het dat wel waard. "Het is immers je grootste kapitaal. Bovendien: een gebouw neerzetten kan iedereen. Het kunstje is de juiste mensen verzamelen, het – wat ik al eerder zei – logistieke proces waarborgen en continu er op letten dat iedereen het hier naar zijn zin heeft." Anderen hebben Van der Zee trouwens gezegd dat hij waarschijnlijk gekozen is tot Meest Markante Horecaondernemer van Brabant omdat hij zoveel fantasie en lef heeft. Dat begrijpt hij wel. "Je moet nooit iets nalaten in je leven omdat je bang bent. Pas als je doodgaat moet je bang worden, voor de rest moet je angst eigenlijk gewoon weglaten." Het is ook de les die hij geleerd heeft in zijn vak als horecaondernemer. "Wees niet bang maar leef gewoon je leven. Volg geen dogma's en neem niets voor waar aan. Dat is het leuke aan ondernemen: je maakt je leven zo spannend als je zelf wilt. Ik leef dan ook heel intensief."

> **HorecaEntree** <

Bedrijfsgegevens

Naam bedrijf:	Het Pannekoeckershuis
Plaats:	Den Hout
Ondernemer:	Martin van der Zee
Soort bedrijf:	pannenkoekenrestaurant
Geopend:	zeven dagen in de zomer, vijf in de winter
Aantal medewerkers:	110 waarvan 5 fte's
Aantal couverts:	600
Ambiance:	feeëriek
Bijzonderheid:	combinatie van entertainment en pannenkoeken eten
Internet:	www.koeckers.nl