



Passie voor puurheid

Passie voor puurheid! Dat is het motto van **Alice en Kees Bezuijen**, die in 2011 van start gingen met hun eeterij en tapperij Juno, prachtig gelegen aan het Sluisplateau in de jachthaven van Wemeldinge. Succesvol zijn ze, eigenlijk al direct vanaf de start. Zo succesvol dat ze bijna aan hun passie ten onder gingen. Pas sinds Alice en Kees adviseur Maurice van den Hemel van All-Insure inschakelden, kregen zij hun financiële rust terug en kunnen ze weer volop genieten van hun ondernemerschap.



Het grote terras met de houten banken met paarse en zwarte kussens kijkt uit op de jachthaven van Wemeldinge. Lounchen op topniveau kun je dit noemen. Gedurende het zomerseizoen is het hier afgelden vol, zeven dagen per week, de hele dag door. Wie binnenstapt, weet niet direct waar hij terecht is gekomen. Als eerste valt de sjeke bar op, die prominent aanwezig is in de niet al te grote ruimte. En toch heeft Juno absoluut niet de uitstraling van een café. In de ruimte staat een aantal ronde eettafels, eigenlijk net te weinig om het een restaurant te noemen.

De benaming eetcafé doet ook al tekort aan het concept. Vandaar de benaming eeterij en tapperij. Juist in deze twee onderdelen schuilt het geheim van Juno. Alle gerechten zijn verser dan vers. Alice en Kees werken alleen met kwaliteitsproducten uit de streek. De vis wordt direct geleverd door de visafslag van

Yerseke en het vlees is afkomstig van de plaatselijke ambachtelijke slagerij Mieras. Alle gerechten zien er als een lust voor het oog uit, met veel aandacht voor details. Je kunt kiezen voor biologische peren- en appelsap van Zeeuwse bodem, maar ook voor kwaliteitswijnen en tal van Belgische bieren. Wat drijft iemand om zo'n bijzondere gelegenheid te starten?

VERBETERPUNTEN

“Heel simpel”, zegt Kees, die de creatieveling in de keuken is. “Alice en ik kwamen altijd graag in restaurantjes en zagen dan direct een groot aantal verbeterpunten. Een bezoek aan een restaurant moet toch een onvergetelijke belevenis zijn, maar dat is het vaak niet. Ingrediënten zijn vaak niet echt vers, de gerechten worden ook niet met liefde gemaakt en geserveerd. Een beetje goed is vaak al goed genoeg. Dat zie je in alles terug. In de opmaak van de gerechten, in de ingrediënten, maar ook in de samenstelling van de menukaart en in de properheid van tafels, borden, glazen, enzovoorts. In elke etablisement waar we kwamen, zagen we zoveel zaken die beter konden. En op een dag wisten we het: alleen wijzelf zouden in staat zijn om dat – voor ons – perfecte eettentje op te zetten. En uiteindelijk hebben we dat besluit genomen, heb ik mijn baan als glazen setter opgezegd en gingen we aan de slag, zonder een idee wat ons echt te wachten stond.”

In tegenstelling tot Kees komt Alice wel uit een horecafamilie, ook al heeft ze zelf geen werkervaring opgedaan in het café van haar vader. “Als klant wil je een goed gevoel krijgen als je ergens een hapje gaat eten. Dan moet alles kloppen. En bij anderen zag ik altijd direct wat er beter kan. Dan kun je het maar beter zelf gaan doen, ook al blijf ik ook bij ons iedere dag weer verbeterpunten zien. We waren ook direct overtuigd dat dit de ideale plek was. We kregen alle financieringen net rond, hebben het gebouw volledig laten strippen en opnieuw laten inrichten. En toen gingen we aan de slag. En met ongelooflijk veel succes. We draaiden op volle toeren. In de zomermaanden werkten we vaak minstens zestien uur per dag. Je kwam vaak om twee uur 's nachts thuis, dan ging je douchen en naar bed. En vijf uur later stond je weer onder de douche en ging je aan het werk.”

Kees: “En zo ging het maar door. Het was niet alleen het harde werken, maar ook alle zorgen die daarbij komen. Over het personeel, over de financieringen, over de verzekeringen, enzovoorts. Ook het tweede jaar draaiden we overuren. Ik merkte dat mijn hoofd voller en voller werd en dat ik de grens van overspan-

nenheid zo langzamerhand wel had overschreden. Tegen Alice zei ik 's ochtends als we de zaak binnentapten na weer een korte nacht wel eens gekscherend 'Welkom in de hel'. Maar ik begon het steeds meer te menen."

FINANCIËLE RUST

Alice: "We hebben onze zorgen gedeeld met onze accountant. Die zei: 'Het komt allemaal best voor elkaar, als jullie nog vijf jaar zo doorgaan, hoeft je je financieel geen zorgen te maken. Vijf jaar? We waren volstrekt aan het einde van ons Latijn en zouden het geen twee maanden meer vol kunnen houden. Toen zijn we gaan praten met Maurice van den Hemel. Hij heeft ons de passie voor ons vak weer teruggegeven. Hoe? Door ons financiële rust te geven."

Van den Hemel vroeg hen waar ze nu wél gelukkig van werden. En aan de hand daarvan zijn de ondernemersdoelen bijgesteld. Kees: "We hebben er

// Horecavak staat voor gastvrijheid, mooie en eerlijke producten en veel plezier //

bijvoorbeeld voor gekozen om 's ochtends schoonmakers te huren, zodat wij niet voor dag en dauw ons bed meer uit hoeven. Ook zijn onze ondernemersdoelen bijgesteld. Natuurlijk houdt dat in dat we de komende jaren over minder inkomsten beschikken dan we oorspronkelijk hadden gepland. Maar daarmee blijven we gezond en hebben we de passie voor ons vak weer teruggekregen. Een prima advies."

"Maar Maurice doet meer", zegt Alice. "Hij heeft ons er ook op gewezen dat ontspanning van wezenlijk belang is als je als topondernemer wilt blijven draaien. Als startend ondernemer doen wij het privé rustig aan. Wij zeggen ons een laag basissalaris toe en onttrekken verder niks uit de zaak... Toch heeft Maurice de doorslag gegeven om ook een investering privé te doen: er staat straks een prachtige jacuzzi thuis waar we na een dag hard werken in kunnen ontspannen. Dit geeft ons nu het gevoel ook komende zomer de balans te hebben tussen werken en ontspanning. Wie geeft er nu zo'n advies?"



RUBRIEK HET GOUDEN EI

In de rubriek Het Gouden Ei verschijnen gesprekken met duurzame, innovatieve ondernemers die hebben bewezen ook succesvol te zijn. Ditmaal Alice en Kees Bezuijen, die in 2011 van start gingen met hun eeterij en tapperij Juno in het Zeeuwse Wemeldinge. Met hun pure gerechten werden ze zeer succesvol. En met ondersteuning van life planner Maurice van den Hemel kregen ze ook hun innerlijke (financiële) rust weer terug.

HUIS OP CORFU

Naast de gedeelde passie van Alice en Kees om hun gasten een pure beleving te geven hebben ze nog een reden om hun eeterij/tapperij succesvol te maken. Ze hebben een droom om ooit hun eigen huis te hebben op hun droomeiland Corfu. Om dit te illustreren, haalt Kees een foto uit de keuken. Het is een oude foto. Alice en Kees staan op een wit balkon met uitzicht over de Middellandse zee. Domweg gelukkig kijken ze de camera in. “Hier willen we graag ons eigen huisje hebben. Iedere keer als ik op dat eiland kom, valt er een diepe rust over me heen. Een heerlijk gevoel.”

Het klikte met Maurice. Sinds hun ontmoeting, organiseren ze ook samen inspiratieavonden voor het eigen team. Dan delen ze hun passie voor het horecavak. Een vak dat staat voor gastvrijheid, mooie en eerlijke producten en veel plezier. En wie weet krijgt de samenwerking ooit nog een mooi vervolg. Want zowel Kees en Alice als Maurice zouden ooit nog wel samen een hotel/restaurant aan de Oosterschelde willen beginnen. Dat moet dan een combinatie worden van gastvrijheid, culinair genieten en een ideale omgeving voor dieptegesprekken in het kader van life planning. ■



Alice en Kees Bezuijen: “We kregen onze financiële rust weer terug.”