



OLAF BOUMAN, CHEF EIGENAAR CUISONNE EN RENS NIEMEIJER VAN HORECABRIGADE

Horecabrigade geen “nummers” Diner à la maison Cuisonne

Het is een trend die steeds populairder wordt; het bij je thuis diners geven. Je vraagt een restaurant of een speciaal daarvoor geoutilleerd bedrijf en die komen dan allen bij je verzorgen. Ze komen, koken, serveren, verzorgen en zijn weer weg. Na afloop heb je alleen de fijne herinneringen en verder zie je niet meer dat ze geweest zijn.

Ik zit aan tafel met Olaf Bouman, chef eigenaar van Cuisonne en Rens Niemeijer van Horecabrigade. Ze zijn al lang vrienden en sinds een paar jaar doen ze ook zaken met elkaar. Olaf verzorgt evenementen bij mensen thuis van 8 tot ... personen en zorgt dan voor alles. “We brengen na overleg met de klant alles mee. Van eten en drinken tot personeel maar ook decoraties en verdere aankleding als dat nodig is. Het is een hele leuke en afwisselende manier van werken en je komt op de meest bijzondere plaatsen. Iedere partij is anders met zijn specifieke problemen en dat maakt het erg spannend. Ik breng niet de “gewone” gerechten maar probeer ze echt uit te werken tot een bijzonder iets. Het gewone kan je overal krijgen nietwaar?”

Rens zit er natuurlijk niet alleen bij voor de gezelligheid maar werkt nauw samen met Olaf: “Het enige dat iedere keer weer een echte uitdaging is is personeel vinden. Ik heb niet alleen vakmensen nodig maar vooral ook goed gemotiveerd personeel en mensen die ik op locatie zelfstandig kan laten werken. Soms heb ik op drie, vier locaties iets lopen en daar kan ik natuurlijk niet alleen voor staan. Rens ging regelmatig met mij mee als chef maar nu zijn bedrijf ook drukker en drukker wordt, gaat dat vaak niet meer. Soms zoek ik zelf mensen die ik dan wel via Rens laat payrollen, maar vaak heb ik ook mijn mensen nodig.”

Horecabrigade is eigenlijk een soort uitzendbureau voor Horecamedewerkers. “Ja dat dekt precies de lading.” vult Rens aan. “We leveren medewerkers en geen personeel of “handjes”. Dat betekent dat ik de mensen die voor mij werken altijd een eigen opleiding geef. Niet vaktechnisch want dat moeten ze al beheren, maar met name op het gebied van attitude, attent zijn, opmerkzaamheid en zelfstandigheid. Ik wil dat mijn medewerkers in het bedrijf waar ik ze naar toe zend, opgaan in de brigade en niet als min of meer anoniem opgaan in de massa. Vaak zijn mijn klanten toprestaurants die echt een vervanger vragen voor een vaste kracht die is weggefallen. Ik leer ze vooral om direct namen te onthouden, zodat diegene waar ze voor werken vanzelf mijn medewerkers ook als naam gaan zien en niet als “de uitzendhulp”.

Als je groeit zal het wel lastiger worden?
 “Geen idee. Voorlopig gaat het allemaal gesmeerd en als ik op een zaterdag op soms wel 15 locaties moet leveren, dan kan ik tot nu toe echt wel de juiste mensen sturen. Ik kan dan echt met een gerust hart aan het werk. Ik vraag ook altijd feedback van mijn opdrachtgevers. Daar leer ik van. Met Olaf werk ik heel fijn samen. Hij heeft altijd topdiners en dus echte toppers nodig die met hem meegaan. Zijn eigen mensen handel ik administratief af, zodat aan alle wettelijke voorwaarden is voldaan en iedereen sociaal in orde is.”

www.horecabrigade.nl
www.cuisonne.nl



GOUDVISSENKOM
 KREEFTENMAYONAISE EN MOUSSE, ZUURDESEMBROODKRUIM,
 WAKAME SORBETIJS EN GOUDVISSIES VAN DASHI