

# VAN HORECA NAAR MONDZORG EN WEER TERUG

**HORECA  
TIJGERS**



Geschreven door:  
FlexExpert  
Februari 2025

## Het inspirerende verhaal van Maaïke van der Maar Eigenaar van Pernikkel

Van het bruisende horecaleven naar een carrière in de mondzorg en vervolgens weer terug naar haar grote liefde: de horeca. Maaïke bewandelde een pad vol uitdagingen en ontdekkingen. Waar regels en structuren haar creativiteit beperkten, vond ze in het ondernemerschap de vrijheid om haar eigen visie tot leven te brengen. Nu runt ze met passie haar eigen zaak, waar ze een warme, huiselijke sfeer creëert en werkt met pure, lokale producten.

### Kun je iets over jezelf vertellen en hoe je bent begonnen?

Ik ben Maaïke, 27 jaar oud, en ik woon in Groningen. Ik heb altijd in de horeca gewerkt. Mijn avontuur begon op het grote horecaplein in Pieterburen. Uiteindelijk ben ik doorgegaan naar Garnwerd Aan Zee, samen met de oud-manager van Pieterburen, waar we de zaak hebben opgebouwd.

*We hebben veel geleerd, van het opzetten van bruiloften tot evenementen. Het was echt een leerzame tijd*

### Hoe is jouw ondernemersverhaal begonnen?

Na mijn jaren in de horeca ben ik gaan studeren voor mondhygiënist. Maar ik merkte al snel dat ik de regels en de stijfheid in de zorg niet trok. De keuze van de patiënt werd vaak beperkt door strikte protocollen. Dat miste ik. Ik wilde meer vrijheid, en toen kwam ik in gesprek met de vorige eigenaar van deze zaak, die me aanspoorde om mijn eigen bedrijf te starten. Ik besloot het een kans te geven en ben de uitdaging aangegaan.



### Hoe was het om de stap naar ondernemer te zetten?

Het was een grote stap, maar ik had de kans en het vertrouwen van de vorige eigenaar. Het pand was te huur en de basis was er al. Wat ik moest doen, was het verder uitbouwen en een eigen sfeer creëren. Ik heb de inventaris deels overgenomen, maar ik heb er wel mijn eigen gevoel in gebracht.

*Het was altijd mijn droom om iets voor mezelf te hebben, maar met een persoonlijke, huiselijke sfeer*

## Heb je ook tegenslagen gehad?

Zeker. Het opstarten van een bedrijf is nooit zonder uitdagingen. De eerste maanden waren zwaar. Ik draaide nog even mee met de oude eigenaar en zag meteen de zwakke plekken. De wetten veranderden en er waren stijgende kosten. Het was een uitdaging om alles financieel rond te krijgen. Maar door hard werken, leren van mijn fouten, en met de juiste mensen om me heen, kom ik er steeds verder mee.

## Wat maakt Pernikkel uniek?

Wat ons echt uniek maakt, is dat we werken met lokale producten. We kopen niet alles in bij de groothandel. Onze vis komt bijvoorbeeld uit de stad, de kaas van de Kaasboetiek, en we werken met de lokale slager. Het maakt het niet alleen lekkerder, maar het voelt ook goed om de lokale ondernemers te ondersteunen.

*Alles is vers en zelfgemaakt, en dat proef je!*

## Hoe zie je je team en het belang van een goede werksfeer?

Zonder mijn team ben ik nergens. Het is echt de ruggengraat van de zaak. We hebben een superdivers team van mensen tussen de 18 en 45 jaar oud, sommigen werken hier al tientallen jaren. We hebben nooit personeelstekorten, omdat iedereen zich betrokken voelt en met plezier werkt. We hebben echt een familiegevoel hier.

*Die samenwerking, de band die we hebben, maakt het werk zó bijzonder*



## Wat is het mooiste wat je tot nu toe hebt meegemaakt?

Dat zou toch wel de waardering van het personeel zijn. Dat mensen, zelfs als ze normaal niet werken, extra uren komen draaien als het nodig is. Of dat je op je verjaardag je favoriete Birkenstocks krijgt van het hele team. Dat is het mooiste: dat we voor elkaar klaarstaan, zowel op de leuke als minder leuke momenten.

## En wat zijn je plannen voor de toekomst?

De droom is om dit concept verder uit te breiden, maar niet per se in de stad. Ik zie zeker mogelijkheden om de formule in andere delen van Nederland neer te zetten. Het idee is om een soort franchise te creëren, maar wel met de vrijheid voor lokale ondernemers om hun eigen draai eraan te geven.

## Heb je nog tips voor toekomstige horecaondernemers?

Mijn belangrijkste tip is: wees aanwezig, werk mee op de vloer. Alleen zo krijg je een goed beeld van wat er speelt en kun je echt verbeteren. Zorg voor een hecht team, want hun motivatie en inzet zijn cruciaal.

*Als je iets doet waar je blij van wordt, voel je je niet alleen verantwoordelijk voor de zaak, maar ook voor de mensen om je heen*