

ANDERE (PANNEN)KOEK

HORECA
TIJGERS



Geschreven door:
FlexExpert
Oktober 2023

Het inspirerende verhaal van Anna Smits Eigenaresse van 4 succesvolle horecaondernemingen

In een wereld vol toeval en onverwachte wendingen vond Anna haar ware roeping op een plaats die ze al van kinds af aan kende. Het was allesbehalve een vooropgezet plan - eerder een spontane ontdekking van haar passie voor het ondernemerschap. Nu is ze de trotse eigenaresse van KB Food & Drinks, Haagens Dokkum, Haagens Leeuwarden en Haagens de Zuster. Haar ondernemersreis is een verhaal van onverwachte wendingen, doorzettingsvermogen en de onuitputtelijke liefde voor wat ze doet.

Laten we teruggaan naar het begin... Hoe ben je het ondernemerschap ingerold?

Eigenlijk ben ik toevallig in het ondernemerschap gerold. Ik had helemaal geen specifieke plannen in die richting, om eerlijk te zijn. Ik heb een brede opleiding gevolgd in commerciële economie, omdat ik niet echt wist wat ik wilde doen. Na mijn studie ben ik bij een bank gaan werken, maar al snel kwam ik erachter dat dat niet echt mijn ding was. Er was weinig ruimte voor eigen inbreng en ik was altijd al bezig met vernieuwende ideeën.

Na twee jaar wist ik dat ik weg moest, maar ik had geen idee wat ik dan wel wilde doen. Op dat moment stond de Haagse Lunchroom leeg, een zaak die inmiddels al zo'n 50 jaar bestond. Ik kende die plek al sinds mijn jeugd, toen ik daar broodjes haalde. Toen ik een jaar of 13 was ging ik hier altijd een broodje gezond halen, want dat was toen en nu nog het meest 'beroemde broodje'. De eigenaren werden helaas ziek en verkochten de zaak, maar die gingen na 3 jaar failliet. Na het faillissement besloot ik om de zaak over te nemen.

In het begin heb ik de lunchroom opgebouwd en geïnvesteerd in personeel en het opknappen van de zaak. Na een tijdje begon ik ook delicatessen te verkopen maar uiteindelijk heb ik me vooral gericht op broodjes.



Het was een bijzondere tijd, ik was net bevallen van mijn eerste kind. Alles kwam tegelijk. Maar ik merkte meteen: Dit is mijn passie. En dat is inmiddels alweer 12 jaar geleden.

De lunchroom liep steeds beter, ik kreeg ook de kans om in het ziekenhuis een lunchroom te runnen. Dat is eigenlijk wel een grappig verhaal. We leverden altijd broodjes aan het ziekenhuis; ik vroeg me af waarom we eigenlijk broodjes vanuit de stad naar een locatie buiten de stad brachten. De huidige eigenaar viel het ook op dat wij daar altijd veel broodjes leverden en nadat zij mij hadden benaderd heb ik ook deze locatie overgenomen.



Wat inspireerde je om nog een horecazaak te beginnen?

Ik heb altijd nieuwe ideeën, zo ontstond ook mijn idee om nog een zaak te openen in een pand naast het lunchroom dat destijds leeg stond. Het is altijd al een droom van me geweest om een pannenkoekrestaurant te openen. Ik had inmiddels drie kinderen, en ja, waar ga je lekker uit eten met de kinderen? Juist, bij een pannenkoekenrestaurant. Dus begon ik met het aanvragen van vergunningen en het plannen van de nieuwe zaak. Maar uiteindelijk besloot ik dat het restaurant niet alleen pannenkoeken moest serveren, omdat ik ook een plek wilde creëren waar ik zelf lekker kon dineren met een wijntje erbij. Dus werd het een restaurant met een uitgebreide kaart en de naam veranderde van de Koekenbakker naar KB Food & Drinks.

Het heeft best wel wat tijd gekost, want je moet allerlei vergunningen aanvragen en de inrichting aanpassen. Maar ik ben nu heel blij met hoe het allemaal is gelopen. Anders was ik waarschijnlijk nog steeds bezig geweest met alleen een pannenkoekenrestaurant. Nu heb ik de tijd om te genieten van een wijntje terwijl ik mijn zaken run. Het is nu al 6 jaar geleden dat KB Food & Drinks werd geopend.

Inmiddels is het een hip, bruisend restaurant en die pannenkoek staat ook niet meer op de kaart.

Wat is het waardevolste moment dat je hebt meegemaakt als horecaondernemer?

Eén van de meest waardevolle momenten die je als horecaondernemer kunt meemaken, is toch wel de start van alles. We begonnen met een heel kleine zaak en een nog kleinere keuken, maar nu staan we hier... Het is geweldig om te zien hoe we zijn gegroeid. De opening van de zaak was echt bijzonder en het is fantastisch om te ervaren dat we nu zo veel groter zijn geworden. Het is echt leuk om te zien hoe het allemaal is gelukt en hoe druk het is. We hebben ook een geweldig team.

Ons personeel is echt het meest waardevol in ons bedrijf. We hebben een geweldig team dat altijd vrolijk is en ervoor zorgt dat onze gasten een fantastische tijd beleven.

Het is geweldig om te zien dat onze klanten blijven komen en dat ze de sfeer waarderen. Onze beoordelingen op platforms zoals Tripadvisor en Google zijn ook positief; dat is een bevestiging dat de beleving hier goed moet zijn!

Hoe stimuleer je de persoonlijke groei en ontwikkeling van medewerkers?

Wat betreft onze werknemers, persoonlijke groei en ontwikkeling zijn van groot belang voor ons. We investeren in training en communiceren regelmatig met ons team. We hebben managers die verantwoordelijk zijn voor verschillende aspecten van het bedrijf en we stimuleren brainstormsessies en het delen van ideeën met elkaar.

We vinden het erg belangrijk dat de medewerkers zich goed voelen: Als de medewerkers niet gelukkig zijn, heeft dat invloed op het succes van het bedrijf. Het draait allemaal om het creëren van een positieve ervaring voor zowel onze medewerkers als onze klanten.

Het is belangrijk dat onze medewerkers zich gewaardeerd voelen en ruimte krijgen om te groeien.



Wat is jouw gouden sleutel tot succes als horecaondernemer?

Het klinkt misschien wat gek, maar ik raak zelden overweldigd. Ik heb de neiging om dingen snel van me af te kunnen zetten. Daarnaast is het belangrijk om te beseffen dat je niet alles zelf kunt doen. Het is heel belangrijk om goede mensen te vinden en met hen samen te werken. Ervaren of onervaren; iedereen kan een succesvolle horecaondernemer worden door te blijven leren van anderen.

Sommige zaken heb je simpelweg geen controle over, dan is het beste om je te richten op wat je wél kunt veranderen.