

VAN VADER OP ZOON: HET LEVEN IN EEN FAMILIEBEDRIJF

**HORECA
TIJGERS**



Geschreven door:
FlexExpert
Juli 2024

Het inspirerende verhaal van Nick Zoer Eigenaar van Café De Brasserie in Emmen

Nick groeide op in het familiebedrijf van zijn vader, waar hij al op twaalfjarige leeftijd de biertap onder de knie kreeg. Nu, op zijn dertigste, is hij de trotse eigenaar van de zaak. Nick deelt zijn verhaal over opgroeien in het bedrijf, de uitdagingen van het ondernemerschap en de toekomstplannen. Van het verlies van zijn vader tot de wederopbouw na een brand, en het voortdurend innoveren om de gasten steeds iets nieuws te bieden.

Kun je iets vertellen over jezelf en je achtergrond? Wat doe je precies en hoe ben je begonnen?

Mijn naam is Nick en ik ben al vanaf mijn twaalfde betrokken bij ons familiebedrijf Café De Brasserie in Emmen. Afgelopen jaar, op mijn dertigste, heb ik officieel de zaak van mijn vader overgenomen. Het voelt alsof ik altijd al wist dat dit mijn pad zou zijn. Het ondernemerschap zat altijd al in mijn bloed.

De Brasserie was van mijn vader, en ik ben hier praktisch opgegroeid. Als kind liep ik hier rond, leerde ik de biertappen en hielp ik mee waar ik kon. Het was dan ook geen verrassing dat ik, zodra ik kon, steeds meer verantwoordelijkheden op me nam. Voordat ik officieel eigenaar werd, fungeerde ik al een aantal jaren als bedrijfsleider. Nu ik de leiding echt in handen heb, voelt het alsof de cirkel rond is.



*Ik kon eerder biertappen
dan dat ik kon lopen*



Dat klinkt als een hele verantwoordelijkheid. Hoe zien jouw dagen eruit?

Mijn dagen zijn druk, maar dat is juist wat ik zo leuk vind. Ik werk nog steeds twee tot drie dagen per week op de vloer, vaak in de keuken. Het contact met de gasten en het team houdt me scherp en betrokken.

Vertel eens iets over het team, zijn de banden goed onderling?

De sfeer onder het personeel is geweldig en dat zie je terug in de resultaten. We hebben zelden personeelstekorten, wat uniek is in de horecamarkt. Het belangrijkste is dat iedereen hier met plezier werkt en dat stralen we uit naar onze gasten.

Het team is de ruggengraat van onze zaak

Ons team is divers, met medewerkers van 16 tot 68 jaar oud. Sommigen werken hier al 40 jaar, net als ik zijn zij een onmisbaar deel van het bedrijf.

Heb je veranderingen doorgevoerd sinds jij de zaak hebt overgenomen?

Sinds ik de leiding heb, heb ik wel een aantal veranderingen doorgevoerd om de zaak weer terug te brengen naar wat in mijn ogen een warm bruin café moet zijn.

Geen harde muziek, maar sfeervolle achtergrondmuziek, en een omgeving waar mensen zich thuis voelen

Ook hebben we de bovenverdieping een make-over gegeven met een grote barbecue voor live cooking, wat tot nu toe erg goed bevalt.

Hoe zie je de toekomst voor je? Wat zijn je plannen?

Ik ben enthousiast over de toekomst. We blijven ons inzetten voor een goede sfeer en betaalbaarheid, zodat iedereen zich hier thuis voelt. Innovaties zoals de live cooking barbecue en speciale evenementen blijven we verder ontwikkelen, om zo onze gasten steeds iets nieuws te kunnen bieden.

Het is een eer om dit familiebedrijf voort te zetten en ik kijk ernaar uit om samen met mijn team nog vele mooie jaren tegemoet te gaan.

De plek waar relaties ontstaan,
en huwelijken stranden.
De plek waar geluk wordt gevierd,
en verdriet wordt verwerkt.

Jongeren worden er volwassen.
Volwassenen blijven er jong.
De plek waar je heen gaat.
The best in town.

De plek waar het niet altijd
pais en vree is.
Waar soms iets gebeurt
waar je liever niet bij bent.

Maar meestal,
zoals Gerrit zegt,
is het te weinig om over
in de krant te schrijven.

Gedicht uit het boek 'De Brasserie'

Heb je tegenslagen gehad en hoe ben je daar mee omgegaan?

Het overlijden van mijn vader was een zware tijd. Hij had altijd gezegd dat de zaak door moest gaan, zelfs op de dag van zijn uitvaart. De manier waarop het team hiermee omging, maakte me enorm trots. Het bedrijf bleef draaien zoals hij dat gewild zou hebben, wat aantoont hoe hecht en toegewijd het team is.

Daarnaast werden we in 2019 getroffen door een brand. Binnen tweeënhalve week waren we weer open, dankzij de enorme inzet van het hele team. Deze gebeurtenis benadrukte de sterke teamspirit en toonde aan hoe we samen elke uitdaging aankunnen.

Heb je tips voor toekomstige horecaondernemers?

Voor iedereen die droomt van een carrière in de horeca, heb ik één gouden tip: wees aanwezig en werk mee op de vloer. Alleen zo krijg je een goed beeld van wat er speelt en wat er verbeterd kan worden. En vooral, zorg voor een goede band met je team. Hun inzet en motivatie zijn de sleutel tot succes.

'Het is hier hoe dan ook beter dan thuis'

Uitspraak uit het boek 'De Brasserie'