

# VAN JONGE DROMER TOT GROTE SUCCESEN:

**HORECA  
TIJGERS**



Geschreven door:  
FlexExpert  
Oktober 2023

## Het inspirerende verhaal van Just van Bodegom Eigenaar van restaurant Steakhouse Bronco

Midden op de bruisende Grote Markt in Groningen gingen we op bezoek bij Just, de eigenaar van restaurant Steakhouse Bronco dat hij al twee decennia met passie runt. Zijn avontuur begon op slechts 18-jarige leeftijd toen hij voor het eerst zijn weg vond in de horecabranche, een wereld vol verrassingen en mogelijkheden. Nu, met veel onvergetelijke ervaringen, straalt hij van trots als de eigenaar van Steakhouse Bronco.

### Laten we teruggaan naar het begin... Je bent dus al een lange tijd horecaondernemer, maar wat heb je hiervoor gedaan?

Zoals vele anderen, begon ik ook in de schoolbanken. Maar ik merkte al snel dat school niet mijn favoriete plek was, en ik denk dat ik ook niet de favoriet was van de school...

Mijn verlangen om met school te stoppen, leidde me rechtstreeks naar de wereld van de horeca. Mijn eerste stap was in de keuken, waar ik al snel een passie ontwikkelde voor koken. Dit motiveerde me om intern als kok opgeleid te worden, waarbij ik één dag per week naar school ging.

Na een tijdje begon ik te voelen dat ik klaar was voor een nieuw hoofdstuk in mijn leven: ik wilde mijn eigen zaak beginnen. Dus besloot ik de sprong te wagen. Ik herinner me nog goed hoe ik op 24-jarige leeftijd vol energie bij de Kamer van Koophandel stond. Maar toen kwam de verrassing: voor zo'n ondernemersavontuur had ik destijds een middenstandsdiploma nodig. Dus daar ging ik weer... terug naar de schoolbanken! Maar ik liet me niet ontmoedigen, omdat ik diep van binnen wist dat dit mijn droom was en dat ik er alles voor over had. En raad eens? Het lukte me, en ik slaagde erin het diploma te behalen.

**Met vastberadenheid en de wil om mijn  
passie te volgen, zette ik uiteindelijk  
mijn eigen horecazaak op.**



### Welke obstakels ben je tegengekomen in jouw avontuur als horecaondernemer?

Natuurlijk moest ik ook de bittere smaak van tegenslagen proeven. In een roes van ongeduldige ambitie stortte ik me keer op keer in nieuwe avonturen, zonder eerst de diepte in te duiken. Het openen van een nieuwe zaak in de Gelkingestraat kon ik niet weerstaan, maar helaas verliep dit niet zoals ik had gehoopt. Maar weet je, ambitie kent geen grenzen en uiteindelijk heb ik er veel van geleerd.

## Vertel eens iets over je medewerkers, hoe is jullie band en hoe zorg je ervoor dat ze bij je blijven?

Vertrouwen, dat is echt de sleutel. Ik geef mijn medewerkers het volledige vertrouwen en zij geven hetzelfde aan mij.

***Mijn medewerkers en ik hoeven elkaar maar aan te kijken en we weten wat we bedoelen, daar zijn geen woorden voor nodig.***

Dat soort vertrouwen en verbondenheid creëert een werkomgeving waarin het plezierig is om in te werken. Ik heb een hele goede band met mijn medewerkers, sommigen zijn al bij mij vanaf het begin. Mijn medewerkers zijn niet zomaar collega's; samen zijn we een team. Samen zetten we de schouders eronder, ook ik ben vaak te vinden in de keuken.

Ik vind het erg belangrijk dat we tijdens vakanties en vrije dagen écht even tot rust komen, zodat we uitgerust en vol energie weer aan het werk kunnen gaan.

Meteen na je vakantie weer volop aan de slag omdat een andere collega vrij is? Dat is niet onze stijl. Dan zorg ik ervoor dat ik bijspring zodat het uitgeruste vakantiegevoel niet meteen verdwijnt.

## Wat is volgens jou de gouden sleutel tot succes als horecaondernemer?

In de wereld van de horeca schittert één kostbare tip boven alle anderen uit: structuur. En dit is ook wat ik altijd aan mijn medewerkers meegeef. In ons team is het belangrijk om elke dag met een duidelijk plan te beginnen. We geven taken aan elkaar en zorgen ervoor dat iedereen weet wat ze moeten doen.

***In de horeca is het altijd goed om te onthouden: structuur is heel belangrijk voor succes!***

Natuurlijk is het soms een uitdaging om horecaondernemer te zijn, vooral nu het vinden van geschikt personeel niet altijd even makkelijk is. Dan denk ik: Ik kan op mijn hoofd gaan staan, maar dan krijg ik hoofdpijn. Ik kan me ook in een hoekje verstoppen en gaan huilen, maar dan word ik uitgelachen. In beide gevallen zal ik geen nieuw personeel vinden.

# HORECA TIJGERS



Geschreven door:  
FlexExpert  
Oktober 2023

***Je hebt één paar handen en één paar benen waarmee je kan werken, daarmee moet je het doen. Je gaat fouten maken wanneer je harder wilt gaan werken dan mogelijk is.***

Dankzij deze mentaliteit behoud ik mijn kalmte, dat vormt voor mij de gouden sleutel tot succes als horecaondernemer.



## Heb je tips voor beginnende ondernemers die een horecazaak willen openen?

Absoluut! Toen ik mijn eerste zaak opende, moest ik nog een middenstandsdiploma behalen. Tegenwoordig is dat niet meer verplicht en kan iedereen zonder ervaring een horecaonderneming starten.

Mijn gouden tip is: ga in gesprek met ervaren ondernemers. Sluit je daarnaast aan bij een overkoepelende horecabranche vereniging waar kennis en tips tussen ondernemers worden gedeeld. En, last but not least, verdiep je goed in boekhouding. Het is zeer belangrijke taak voor horecaondernemers die vaak wordt onderschat.

# STEAKHOUSE BRONCO

