

Ondernemen

Hoe word je ondernemer?

Een ondernemer is iemand met een eigen zaak. Maar hoe word je ondernemer en wat komt er allemaal kijken bij een eigen zaak?

Overal waar je komt zie je bedrijven en die proberen geld te verdienen met bijvoorbeeld de verkoop van verzekeringen of speelgoed, of elektronica, of bloemen. En degene die zo'n bedrijf start is een ondernemer. En ook deze bakkerij is van... ondernemers.

Hoe bent u begonnen als ondernemer? Wij leerden elkaar op de HAVO kennen en we wilden eigenlijk wel een winkeltje beginnen samen. Toen hebben we een winkeltje van mijn vader overgenomen, uitgebreid met delicatessen. Hij verkocht daar brood en wij hadden zoiets: "hé, daar hoort beleg bij en laten we dat eens gaan doen!".

Hoe kwam je aan geld om die eerste winkel over te nemen? Nou, we hadden zelf dus niet genoeg geld om dat te bekostigen en toen dacht ik: "nou, dan moet ik maar naar de bank gaan, want die lenen geld". Dus ik ben met de fiets naar de bank gegaan en ik geloof dat de bankdirecteur dat toen ook wel grappig vond van, dat ik er zo aan kwam. En dat is ook toen gelukt en mijn schoonvader, die stond borg voor de lening, dus als wij het niet konden betalen dat hij dan, dat de bank dus toch een vangnet had... Ze konden bij hem aankloppen? We konden bij hem aankloppen om dan toch hun geld veilig te stellen.

En ging dat vanaf het begin goed, met het eerste winkeltje? Ja, eigenlijk wel. Het is de manier om je brood te verdienen, dus als je iets ziet en dat je denkt: Dat is een leuk artikel!, dan koop je dat in of je laat het maken, en je gaat het verkopen en dan probeer je er wat aan te verdienen, zo werkt het natuurlijk. En omdat dat toch rechtstreeks je eigen portemonnee in gaat is het dan wel een leuke drive om dat te doen.

Kijk: lekker tijger, een halfje gesneden. Ja, voordat je als ondernemer geld verdient moet je eerst een hoop geld uitgeven. Hoeveel is deze mevrouw? 1,10 Euro meneer. Maar van dat geld moet ook het salaris van de mevrouw achter de kassa betaald worden, maar de winkel moet ook gehuurd worden. De bakker moet soms reclame maken, dan moet het brood nog gebakken worden, dus er moet een bakker zijn en een oven, en het meel, en soms ook ingrediënten van heel ver weg, bijvoorbeeld krenten en rozijnen uit Turkije en Amerika. Nou, dan is het brood klaar, dan moet het nog vervoerd worden hiernaartoe en dan moet de bakker nog zijn salaris hebben. Kortom: voordat de bakker echt geld verdient, is hij heel wat geld verder en houdt hij maar een paar cent per brood over. 1,10 Euro, alstublieft. Dank u wel.

Wat is nou het moeilijke van ondernemen? Ja, mijn vader zei altijd: een slechte dag is nog geen slecht jaar! Kijk: als je een paar dagen het rustig zou hebben door wat voor omstandigheden dan ook, mag dat geen invloed hebben op je bedrijf. Nee, dat zou niet best zijn. U maakt zich daar geen zorgen om? Nee, kijk: je bedrijf moet wel een stootje kunnen hebben en daar moet je ook voor zorgen, daarom is één van de dingen die ook belangrijk zijn als ondernemer: je moet met geld kunnen omgaan. Je moet nooit je laatste dubbeltje uitgeven natuurlijk. Er kan altijd een tijd komen dat het wat minder gaat of doet er zich iets onverwachts voor, hè, als er morgen een oven kapot gaat dan moet ik wel overmorgen een nieuwe kunnen kopen! Een dure oven denk ik? Ja, precies.

Wat doe je tegen concurrentie? Gewoon zorgen, dat je een beter product hebt. En dat is gelukkig in ons vak redelijk makkelijk. Wij maken een eigen product. Je begint met goede ingrediënten, echte vakmensen die echt

weten waar ze mee bezig zijn en als we dan zorgen, dat wij een heel goed brood bakken, dan heb je niet zoveel last van de supermarkten.