

Creëren met passie

Privékok Hanne Bijl over ondernemen en DTG



Wie: Hanne Bijl

Bedrijf: De Kokende Bijl

DTG levert aan Hanne: Google AdWords Campagne

<http://www.dekokendebijl.nl>

Hanne Bijl is privékok en kookt meergangendiners van restaurantkwaliteit bij mensen thuis of op kantoor. Op gas, elektrisch of inductie, in kleine en grote keukens, voor vegetariërs of alleseter: het maakt Hanne niet uit. Improviseren is haar kracht.

“Het heeft vrij lang geduurd voor ik van koken mijn werk maakte. Tijdens mijn studies deed ik het erbij, om geld te verdienen. Ik heb kunstacademie gedaan, modevakschool, creatieve therapie. Iedere keer dacht ik weer dat ik ‘het’ gevonden had. Pas op mijn 27e realiseerde ik me dat mijn echte passie mijn hele leven al aanwezig was, maar als bijzaak. Ik ging naar de koksschool en alles viel op zijn plaats.

Ontspannen eten

Ik heb lang in restaurantkeukens gewerkt. Dat is fysiek zwaar werk. Het hele dag bukken voor hete ovens, het sjouwen met grote zakken aardappelen. Dat ging ik niet mijn hele leven volhouden. Maar ik houd zo van de creativiteit van koken. Ik wil geen leidinggevende functie in de keuken, want dan moet ik dat uit handen geven. Ik wil zelf creëren! Daarom besloot ik voor mijzelf te beginnen als privékok. Om mensen

heerlijke gerechten te laten proeven in hun privésfeer, met hun eigen muziek en hun eigen mensen. Het is heel ontspannen voor hen en ik kom veel met mensen in contact. Dat is belangrijk voor mij.

Google Ads

Klanten komen tot mij via mond-tot-mond-reclame en via internet. DTG heeft voor mij een Google AdWords Campagne opgezet. Een adviseur belde mij met het voorstel. Ik kende natuurlijk de naam DTG en de adviseur dacht echt met me mee. Dat vond ik heel prettig. Google AdWords werkt met sleutelwoorden waarop je gevonden wordt. Ik kwam tot vijf. De adviseur tot vijftig! De campagne loopt nu twee maanden en het werkt echt.

Onverwachte vegetariër

Wanneer mensen mij willen inhuren, maak ik een uitgebreid voorstel op basis van het aantal mensen, het aantal gangen, dieetwensen, allergieën, wijnwensen, of ze zelf wel of niet voldoende glaswerk en servies hebben. Het maakt mij niet uit of hun keuken groot of klein is, of ik op gas moet koken of met inductie. Ik kook overal. Improviseren is mijn kracht. Als er een onverwachte vegetariër tussen zit, is dat ook geen probleem. Voor diners van acht tot tien mensen werk ik alleen, boven de tien personen werk ik met freelance koks. Thuis bereid ik weinig voor, alles wordt vers gemaakt in de keuken van de gastheer of -vrouw. Ik ben anderhalf uur van tevoren aanwezig voor de mise-en-place, voor de voorbereiding.

Blijven vernieuwen

Wat ook zo mooi is aan koken, is dat het voortdurend vernieuwt. De Israëlische chef Yotam Ottolenghi brengt nu nieuwe kruiden op de markt en nieuwe combinaties. Mijn opleiding was klassiek Zwitsers-Frans, maar de mogelijkheden nu! Dat fantaseren over wat ik met ingrediënten kan doen, dat is heerlijk. Daar ben ik in mijn achterhoofd altijd mee bezig. Voor de fotograaf had ik groente gekocht op de markt die er mooi uitziet. Tijdens het snijden voor de foto's weet ik al wat ik daar vanavond van ga maken, voor mijzelf. Ik vertel mensen daar ook graag over. Een kwart van mijn omzet komt nu van workshops. Ik geniet van het overdragen van kennis, maar ik zou niet alleen trainer willen zijn. Juist de afwisseling tussen koken en lesgeven is zo leuk."