

Hanne Bijl: Het is een wonder dat dit 'werk' is

Deel 3 in de reeks vervolg-interviews door Linda Poort

Hanne startte na een zoekende carrière bij diverse restaurants eindelijk voor zichzelf. Het koken bleek de kurk te zijn waar haar leven op dreef, maar de invulling moest anders. Ze werd thuiskok en dat maakte haar ontzettend gelukkig. Ik ben erg benieuwd hoe het een jaar later met Hanne en haar onderneming staat, dus ik neem wederom contact op met deze sprankelende dame.



Hoe heeft het bedrijf zich het afgelopen jaar ontwikkeld?

Alles heeft zich heel positief ontwikkeld met UIT-GEKOOKT. Het aantal aanvragen per week groeit nog steeds! Van de crisis heb ik eigenlijk geen last gehad. Mensen willen nog steeds de hoogpunten in het leven vieren, je wordt tenslotte maar één keer 50 jaar! Daarbij bied ik nu ook nieuwe producten aan, zoals tapas-workshops, proeverijen, walking dinners en teambuilding-diners bij managers thuis waarbij het dineren vooraf wordt gegaan door een kookworkshop. Tegenwoordig werk ik ook met vier verschillende freelancers die ik af en toe inhuur voor grote diners. Er valt dus niets te klagen!

Hoe heb je je als persoon ontwikkeld?

Naast het vele koken doe ik ook nog steeds tien uur receptiewerk per week. Dat bevalt gewoon goed, zo heb ik precies genoeg aanspraak en gezelligheid. Daarbij heb ik geleerd dat januari en augustus zulke rustige maanden zijn, dat ik op die momenten het beste op vakantie kan gaan. De andere maanden maken die rustige maanden weer goed, dus ik kan nu beter van die stille maanden genieten en zo voldoende energie bijtanken. Verder is de administratie behoorlijk toegenomen maar gelukkig ben ik zelf ook beter geworden in de administratie bijhouden! In het ondernemen zelf ben ik ook gegroeid en ik voel me er echt in thuis. Ik kan me geen betere invulling van mijn leven qua werk wensen. Het is een wonder dat dit 'werk' is!

Hoe gaat het komende jaar eruit zien?

Ik blijf gewoon verder bouwen aan wat er nu staat, het is een afwisselend geheel en dat bevalt me uitstekend. Maar natuurlijk weet ik niet wat er nog op mijn pad gaat komen en ik ben zo'n nieuwsgierig persoon, dat ik me mede laat leiden door de vragen die de markt me stelt. Zolang het koken de basis, mijn houvast blijft, kan ik mijn bedrijf veel richtingen op. Wordt (met plezier) vervolgd!