

DE ONDER- NEMER

PAUL HERMANIDES IS ONDERNEMER OP HET GEBIED VAN HORECA EN CULTUUR. HIJ IS VOORZITTER VAN KONINKLIJK HORECA NEDERLAND AFDELING AMSTERDAM EN VICE-VOORZITTER VAN DE AMSTERDAMSE ALLIANTIE. PAUL HEEFT ALS DOELSTELLING HET IMAGO VAN DE HORECA, DE LOKALE, NATIONALE EN INTERNATIONALE PRODUCTEN EN DE POSITIE VAN AMSTERDAM TE VERBETEREN. DAARNAAST DRAAGT HIJ MET ZIJN BEDRIJF DE AMSTERDAM VILLAGE COMPANY BIJ AAN DE ONTWIKKELINGEN VAN AMSTERDAM. INFO@AMVILCO.NL



Mijn dochter van twintig is een gepassioneerde student aan de Filmacademie. Zij krijgt regelmatig opdrachten van haar docenten om op basis van thema's documentaires te maken. En hoe kan het anders; daar was het thema 'economische crisis'. Als een betrokken vader volg ik haar ontwikkelingen en adviseer ik haar als zij dat vraagt. Na een leuk vader-dochtergesprek bij de open haard ontstond het idee een fictieve documentaire te maken over de gevolgen en consequenties voor ondernemers van de crisis en eventuele daaruit voortkomende faillissementen.

Papa mocht een van de acterende faillierende ondernemers zijn. Op zondag begaven wij ons gewapend met camera en microfoon in de lege kantoren van het hoofdkantoor van mijn bedrijf, de Amsterdam Village Company. Ik vertelde braaf het door mijn dochter voorgeschieden verhaal dat iedereen naar huis was gestuurd en het bedrijf aan de rand van het faillissement verkeerde. De realiteit is niet dat mijn bedrijf zwaar in de problemen verkeert. Echter, ik realiseerde mij wel dat tussen succes en failure slechts een heel dun lijntje loopt.

Het zijn voor veel ondernemers, zeker in het toerisme en de horeca, zware tijden. Zoals bij elke crisis zal ook deze louterend werken, maar deze crisis is wel erg heftig en het is volkomen onbekend hoe de wereld ervoor zal staan als hij eenmaal is geëindigd. Er zal een shake-out plaatsvinden van bedrijven die er al zwak voor staan of niet goed presteren. Het is van extreem belang om creatief en innovatief te zijn in je ondernemersvorm en te snijden in je operationele kosten daar waar mogelijk. Beter laat dan nooit.

Het besef lijkt nu op alle fronten door te dringen. De nieuwe wereldleider Obama heeft ondanks traditionele tegenstand zijn eerste grote herstelplan van circa 850

miljard dollar door het congres gesleept. In Europa volgen de leiders schoorvoetend dit voorbeeld. Sarkozy helpt op protectionistische wijze de Franse autobranche. Het duo Balkenende/Bos (BB) ziet in dat zij na de bankensector de helpende hand te hebben toegestoken hier ook eisen aan moeten stellen en achten het noodzakelijk te blijven investeren in grote projecten zoals infrastructuur en woningbouw.

In Amsterdam is de zoveelste maar zeker niet de laatste tegenvaller op de Noord-Zuidlijn geconstateerd. Het college van burgemeester en wethouders heeft dan toch eindelijk besloten serieus onderzoek te laten doen naar de haalbaarheid, maar wel met de achterliggende intentie dit ambitieuze project voort te zetten. Mijn inschatting is dat het uiteindelijk circa drie keer zo lang gaat duren en drie maal zoveel gaat kosten als origineel geraamd. Dus dat wordt 2020 en minimaal drie miljard euro.

Na regen komt zonneschijn. Er komen beter economische tijden aan. Voor de wereld, Europa, Nederland en Amsterdam, maar ook voor mijn eigen bedrijf. Wij hebben in de afgelopen periode gigantisch geïnvesteerd. Deze besluiten vielen nog in de periode dat het goed ging met de wereldeconomie, het toerisme en de horeca. Het voeren van een sterk beleid en bijbehorende strategie in goede tijden is natuurlijk leuk, maar het echte leiderschap laat zich zien in moeilijke perioden. In Hotel Arena zijn alle kamers net vernieuwd tot viersterrenniveau. In de Stadsschouwburg hebben wij net het gigantische café-restaurant Stanislavski geopend. Restaurant Neva in de Hermitage wordt voorbereid om medio juni geopend te worden. Gelukkig had Stanislavski een succesvolle start. Het bedrijf door deze moeilijke tijden slepen vraagt van mij, mijn directie en MT al onze stuurmanskunsten. Ik wens u en de uwen alle succes toe voor de komende periode. ■

CAFÉ DE UNIE
MAURITSWEG 34-35
3012 JT ROTTERDAM
+31(0)10 4049786
DEUNIE.NU

KOLIBRIE.NL

VENUEZ 10 REGULARS PAGE 41



KOLIBRIE HORECA PAYROLLING

CAFÉ DE UNIE

Het originele café De Unie in Rotterdam werd in 1925 gebouwd op een braakliggend terrein op de Coolsingel, met de voorwaarde dat het na tien jaar weer werd afgebroken. Het pand werd gebouwd door de Nederlandse architect Jacobus Johannes Pieter Oud, een vertegenwoordiger van kunstbeweging De Stijl. Het café bleef er uiteindelijk vijftien jaar staan tot het in mei 1940 werd verwoest tijdens het bombardement op Rotterdam. In 1986 werd een nieuw café De Unie gebouwd op Mauritsweg 35, ontworpen door architect Carel Weeber met een replica van de gevel uit 1925.

MULTIFUNCTIONEEL Café De Unie deed lange tijd dienst als Italiaans restaurant. Vorig jaar werd het verkocht aan de

ondernemers René Hoogesteger, Tim Hoogesteger en Barbara de Reede. Na een intensieve verbouwing die de ondernemers zelf begeleidten, werd de zaak omgetoverd tot een eigentijds, laagdrempelig café-restaurant. Achter het café bevindt zich een multifunctionele zaal met een elektrische tribune en een eigen foyer. De zaal heeft een brede debat- en cultuurprogrammering onder toezicht van de Rotterdamse Raad voor Kunst en Cultuur, en wordt daarnaast ook voor separate activiteiten ingezet.

PERSONEELSWERVING Naast café De Unie beschikken de ondernemers ook nog over het evenementenbureau Blueprint Events en het naastgelegen Bootleg DJ Café. Door hun grote netwerk in de horeca was het relatief eenvoudig om aan personeel voor

café De Unie te komen. René: "We hebben personeel benaderd dat we kenden uit het horecacircuit. Nu zijn er bijna dagelijks mensen die bij ons willen solliciteren. Een luxe positie."

FLEXIBEL De payroll van alle parttimers hebben de ondernemers bij de Kolibrie Horeca Payrolling ondergebracht. Marktleider en specialist. "Toen we bezig waren met personeelswerving, kreeg ik een brochure van Kolibrie toegestuurd. Ik heb een gesprek aangevraagd, was positief en ben de samenwerking aangegaan. Je beperkt het ondernemersrisico en het scheelt een hoop rompslomp. Je tikt de uren in en je bent van alle zorg af. Ik zocht een flexibele organisatie en heb die bij Kolibrie gevonden. Alles wat ik wilde, kon gelijk", aldus de tevreden René. ■