

Ondernemersschool

Trainingen: een frisse wind door je bedrijf

Berkenlaan 4
6574 AT Ubbergen
Tel. 024 360 30 60
info@lentingpartners.nl
www.lentingpartners.nl

ONDERNEMERSCHAP DRIJFT VEEL OP PASSIE EN GEDREVENHEID, WETEN TON EN MIEKE LENTING. TOCH IS DAT NIET VOLDOENDE. "WIE CONSTANT BLIJFT RENNEN EN MET OOGKLEPPEN OP ALLES ALTIJD HETZELFDE BLIJFT DOEN, REDT HET NIET. DE 'AUTOMATISCHE PILOOT' SLAAPT IN. JE MOET STEEDS WEER OP EEN ANDERE MANIER NAAR JE ZAAK WILLEN KIJKEN."

Met trainingsbureau Lenting en Partners hebben Ton en Mieke inmiddels al honderden horecaondernemers de kneepjes van het ondernemerschap geleerd. Zij weten waarover ze praten. Voordat zij begin jaren negentig Lenting en Partners oprichtten, hadden ze jarenlang verschillende goedlopende horecazaken in beheer. Hun gezin met vier jonge kinderen stelde hen in die tijd voor een keuze. "Wij hadden zaken die vroeg openden, maar ook waar tot middernacht gefeest werd. Soms kwamen we elkaar 's morgens vroeg op de trap tegen. Met kinderen tussen de 1 en 7 jaar geen ideale situatie."

Evenwicht

"Wie werkt als een paard is een ezel", lacht Ton. Al is hard en lang werken in de horeca meer regel dan uitzondering, nodig is het niet, verzekeren de Lentings. "Iedereen maakt wel eens een werkweek van 70 uur. Als dat af en toe gebeurt, is er niets aan de hand. Maar het moet geen gewoonte worden. Dan doe je iets fundamenteel verkeerd. Je mist tijd voor een privéleven, voor sport of andere hobby's. De balans ontbreekt en dat houdt niemand vol."

Met een afgeronde lerarenopleiding als achtergrond is Ton altijd geïnteresseerd gebleven in het onderwijzen van mensen. Hij herontdekte zijn plezier

in dit vak nadat hij was gevraagd alle horecavoorzieningen in de Efteling door te lichten en verbeterpunten aan te wijzen. "Dat was heel leuk om te doen en over het resultaat was iedereen erg

'Een werkweek van 70 uur moet geen gewoonte worden'

enthousiast." Zo ontstond het plan de horecaondernemingen af te stoten en een trainingsbureau voor de horeca te starten. Zijn reputatie als succesvol horecaondernemer had hij mee. Al mist Mieke aanvankelijk 'de dynamiek van de horeca' - "Ik genoot ervan om het gasten naar de zin te maken" - ook zij moet toegeven: "We waren zoveel onderweg; het werd steeds lastiger te combineren met ons gezinsleven." Met deze stap, inmiddels ruim 25 jaar geleden, gaven Ton en Mieke invulling aan een van hun belangrijkste uitgangspunten: "Je leven moet in evenwicht zijn, juist als ondernemer!"

'Katten en jatten'

Gé Kleijweg was een van de eerste leerlingen van Ton. "Hij kwam voor onze cursus 'Actief Ondernemerschap'. Later hebben ook Roland en Ferry de cursus

gedaan, gevolgd door 'Strategisch ondernemerschap'. Bij het Stads-Koffyhuis werken mensen die bereid zijn om te leren. Dat zit in hun DNA. Als je bereid bent als ondernemer je open te stellen voor verbeterpunten en op te pakken wat je hebt geleerd, dan kom je verder."

Cursisten leren niet alleen van Ton, maar ook van elkaar. Ze komen jaarlijks samen om te sparren en bezoeken dan ook elkaars bedrijf. Mieke: "Een rondje 'katten en jatten', noemen ze dat. Wat beter kan, wordt afgekraakt en wat goed werkt misschien wel overgenomen. Van de kelder tot de zolder wordt een bedrijf doorgelicht en van commentaar voorzien. Heel leerzaam, want ze moeten nadenken waarom ze dingen op een bepaalde manier doen."

"Het levert aantoonbaar resultaat op", vult Ton aan. "Tijdens ons laatste bezoek aan het Stads-Koffyhuis hebben we hun spoelkeuken behoorlijk afgekraakt. Let maar op: dat is het eerste wat ze gaan vernieuwen!" Het trainersechtpaar uit Ubbergen is overigens erg gecharmeerd van het 'vriendelijke, knusse en verrassende' Stads-Koffyhuis. "Wat je ziet is een gezellig bedrijf met een menselijke maat. Wat je niet ziet, is die geoliede machine erachter. Voor en achter de

schermen hebben Roland en Ferry de zaken goed voor elkaar." Mieke: "Het is een ideaal koppel. Qua karakter en manier van werken vult de een de ander goed aan en houden ze elkaar scherp."

'Wie zijn medewerkers ruimte geeft, maakt ambassadeurs van hen'

Lastige tijd

Ton pleit ervoor dat je als ondernemer allereerst in je eigen ontwikkeling investeert, maar vervolgens ook in die van je personeel. "Wie zijn medewerkers ruimte geeft, dingen durft delegeren, maakt ambassadeurs van ze. Dat hebben Gé en Pat heel goed gedaan. Zo goed, dat Gé zelfs tijd overhield en met De Wereldzaak begon!" De trainingen van Lenting & Partners zijn gericht op het bedrijfseconomisch resultaat, strategische keuzes en langetermijnplanning. "Het is een lastige tijd geweest voor de horeca", zegt Ton. "Niet alleen de crisis, ook het rookverbod heeft veel traditionele 'bruine cafés' in moeilijkheden gebracht. Voor ons ligt daar een uitdaging: hoe maak je de overgang naar een ander type bedrijf? Dat is een proces van maanden en geen kwestie van 'even verbouwen'. Het is geweldig als je ziet dat met jouw adviezen dingen lukken en ondernemers het enthousiasme weer kunnen terugbrengen in hun zaak."

