

327

WIJZE LESSEN
VAN 22 TOPPERS

(en 15 van Rutger Castricum)

327

WIJZE LESSEN
VAN 22 TOPPERS

(en 15 van Rutger Castricum)

Jan Dijkgraaf

© 2015 Jan Dijkgraaf / v.o.f. Buttkicken.nl

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt, door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Uitgeverij Buttkicken.nl, Straatweg 21, 8534 WB Eesterga.

ISBN: 9789402133882

Inhoud

Inleiding	
1 Jonnie Boer	5
2 Rutger Castricum	13
3 George Clooney	21
4 Don Draper	29
5 Bill Gates	37
6 René van der Gijp	45
7 Ryan Gosling	53
8 DJ Hardwell	61
9 Youp van 't Hek	69
10 Guus Hiddink	77
11 Jort Kelder	85
12 Sven Kramer	93
13 John de Mol	101
14 Jochem Myjer	109
15 Nalden	117
16 Matthijs van Nieuwkerk	125
17 Reinout Oerlemans	133
18 Robin van Persie	141
19 Jörgen Raymann	149
20 Mark Rutte	157
21 Freek Vonk	165
22 Willem-Alexander	173
23 Mark Zuckerberg	181

Inleiding

Waarom zouden we het wiel opnieuw willen uitvinden, als anderen dat al voor ons gedaan hebben? Waarom leren we niet gewoon van wat anderen al goed en fout deden? Waarom niet alleen anderen die we zelf bewonderen, maar ook lieden die we misschien wel verafschuwen? Waarom niet alleen anderen uit onze eigen 'tak van sport', maar ook uit heel andere disciplines?

Met die vragen in het achterhoofd keek ik naar 23 mannen die ieder op hun eigen gebied iets of veel gepresteerd hebben. Uit Nederland en de rest van de wereld. Oud en jong. Van Jonnie Boer tot Mark Zuckerberg. van George Clooney tot Willem-Alexander. Van Youp van 't Hek tot Jochem Myjer. Van Sven Kramer tot Mark Rutte. Van... tot...

Ik hoop dat je iet kunt met (een deel van) de 327 lessen die we kunnen leren van de 22 toppers. En van de 15 van Rutger Castricum.

En sowieso: veel leesplezier!

Jan Dijkgraaf
Eesterga, 2015

1 Jonnie Boer

‘Ik ben elke dag nog zenuwachtig, dan hoop ik dat alles goed gaat’

Als Michelin sterren uit zou delen aan voetballers, zou er waarschijnlijk maar één Nederlander ooit vijf sterren hebben gekregen: Johan Crujff. In die categorie moeten we dan ook Jonnie Boer zien. Want dat is de eerste en enige Nederlandse chef-kok die – met twee restaurants – vijf Michelin-sterren ‘weegt’. Wat kunnen we leren van Jonnie Boer?

1 Vind een Thérèse

Achter elke succesvolle man staat een sterke vrouw. Het is zo cliché als het cliché kan zijn, maar da’s vooral omdat het waar is. Wat was Willem-Alexander voor die Argentijnse furie hem ging modelleren? Zou Joop van den Ende zijn productie- en entertainmentimperium hebben opgebouwd zonder zijn Janine? En wat was er van Jonnie Boer geworden als hij als jonge twintiger de zes jaar jongere Thérèse niet tegen het lijf was gelopen? Helemaal zeker weten zullen we het nooit, maar feit is dat ze elkaar vanaf het begin perfect aanvoelden en aanvulden en dat het succes van Jonnie Boer als vijfsterrenkok óók heel nadrukkelijk het succes van Thérèse is. Hij is de baas in de keukens, zij is de baas in de winkels en de wijnkelders – en over wie er thuis de broek aan heeft, hoeven we niet te twijfelen: in elk geval niet alléén de heer des huizes.

2 Werk met passie

Jonnie Boer had als jongen voor de makkelijke weg kunnen kiezen. Zijn vader was eigenaar van café De Harmonie in Giethoorn. Dat was toen – samen met café Fanfare – landelijk bekend geworden dankzij de film ‘Fanfare’ van Bert Haanstra

en dat zorgde voor een gestage stroom toeristen uit het westen van het land. Vader Boer wilde dolgraag dat zoon Jonnie in zijn voetsporen trad, dus hij had de tent zo over kunnen nemen.

Maar Jonnies ambities reikten verder - en daarom verhuisde hij naar Amsterdam om zich als 18-jarige als jongste bediende in 'De Herberg' te bekwamen in het koksvak. En daar, aan het Leidseplein, leerde hij dat etenswaren niet uit een pakje of een zakje hoorden te komen, maar vers dienden te worden bereid. En met die les op zak meldde hij zich in Zwolle bij De Librije, waar hij als leerling-kok begon en de beginselen van het vak verder leerde van eigenaar Ed Meijers. Toen die hem voorhield dat hij weleens chef kon worden, ontbrandde de passie in Jonnie Boer. En die laat zijn motor tot op de dag van vandaag, een kleine dertig jaar later, constant branden.

3 Durf op je bek te gaan

'Even' 250.000 gulden lenen om als jong stelletje een restaurant over te nemen... Of, jaren later, tien miljoen euro uitgeven om een hotel in de oude Zwolse gevangenis te beginnen... Je kunt het ook níet doen, zeg maar. Jonnie Boer deed het wel. Schuld-technisch gezien stak hij daarmee zijn nek in de strop, want je moet dat soort bedragen eerst maar eens zien terug verdienen. Maar Jonnie Boer dacht anders: hij wilde gewoon De Librije overnemen. En later wilde hij een hotel naast De Librije hebben. Zodat zijn van heinde en verre komende gasten op hetzelfde niveau als ze aten ook konden overnachten. Het was een gevaarlijk punt in de carrière van Jonnie Boer, maar die wist inmiddels dat langs de rand van de afgrond de mooiste bloemen bloeien (of in zijn geval: de lekkerste ingrediënten), dus die wist ook: dit moet gewoon gebeuren. De dood of de gladiolen. Het is de manier om jezelf echt op de kaart te zetten. Zo bleek.

4 Kies voor kwaliteit

Wat ergens bij een restaurant in Amsterdam begint met ‘niks uit een pakje of een blik’ is in de decennia daarna in Zwolle ontwikkeld tot: alleen maar pure topkwaliteit. Dat geldt voor de spullen waarmee in De Librije (en later ook in Librije’s Zusje en het hotel) wordt gewerkt, maar ook voor de rest: de locatie, het interieur, de gastvrijheid, de wijnen, de beleving, de... alles! Het is de enige manier om niet alleen (Michelin-)sterren en andere trofeeën te verzamelen, maar ook blijvend het spreekwoordelijke bordje ‘vol’ op de voordeur te kunnen hangen.

Want uiteindelijk gaat het niet alleen om de kwaliteit van het product dat je levert, maar ook om de kwaliteit van je ondernemerschap. En beide is bij de Firma Jonnie en Thérèse Boer meer dan voortreffelijk in orde, zo blijkt. Alhoewel... (zie punt 6).

5 Maak een mooi verhaal

Jonnie Boer? Da’s toch die chef die voor een roodbaarsje naar Urk rijdt, alleen worteltjes uit eigen kas moet en die er alles, maar dan ook alles aan doet om het regionale product te promoten? True. Prachtig marketingverhaal ook – en honderd procent welgemeend.

Wat echter veel minder bekend is, is dat dat geen keuze uit luxe was, maar uit noodzaak. Ooit. Toen hij een lammetje uit de Pyreneeën niet kon betalen, maar een lammetje uit de buurt van Zwolle wel. En opeens bleek dat verhaal over authentieke, regionale producten dermate aan te slaan (evenals de producten zelf uiteraard), dat het van een noodgreep een handelsmerk werd. En zeg nou zelf: als je weet dat een roodbaarsje écht uit het IJsselmeer komt en dat er maar één man op Urk is die die krengen vakkundig van schubben ontdoet, dan klinkt dat toch een stuk beter dan dat je spul van de Hanos of de Sligro op je brod krijgt, nietwaar?

6 Neem een goede boekhouder

Is Jonnie Boer een held die geen fouten maakt? Dat zouden we niet durven beweren. Wie geen fouten maakt, doet namelijk te weinig – dat durven we wel te beweren. Zoals zoveel grote namen uit de horeca had ook Jonnie Boer een achilleshiel: de centen. Hij vertrouwde administratie- en belastingzaken toe aan mensen die zijn vertrouwen niet helemaal waard bleken. Eind 2010 barstte die zeepbel: er moest fors gesaneerd worden om de tenten allemaal overeind te houden. Tijdelijk contracten niet verlengd, meer werk met minderen mensen doen, de hele shizzle kwam over Boer heen. Waarop hij besloot zijn financiën toe te vertrouwen aan een ouderwetse financiële man én een controller inhuurde die hem dwingt na te denken over het uitgavenpatroon.

7 Wees streng

Een horecabedrijf runnen, vereist op de momenten dat er gepresteerd moet worden een ijzeren discipline. Vergelijkbaar met een militaire operatie. Wie daarin niet mee kan of wil, moet een enkeltje naar de uitgang krijgen. Als je dat als baas van de winkel niet kunt, heb je een probleem. Als je vrouw het ook niet kan, heb je een dubbel probleem. Simpel gezegd: als je dit principe niet hanteert, gaan de te voet gekomen Michelin-sterren niet te paard, maar per Concorde weer van je gevel af.

8 Ga voor groei

Wie succes heeft, wil meer. De Librije overnemen van Ed Meijers en daarna een driesterrentent maken en een driesterrentent houden, daar wilde Jonnie Boer het niet bij laten. Dus breidde hij uit. Met Librije's Hotel omdat de restaurantgasten ook een exquise nacht in Zwolle moesten kunnen doorbrengen, met Librije's Zusje in het hotel omdat de hotelgasten ook ter plekke geweldig moesten kunnen

eten, met de kook- en wijnschool Librije's Atelier omdat de kennis moest worden gedeeld met de wereld, met Euroma's Original Spices by Jonnie Boer omdat je ook thuis met Jonnies kruiden moest kunnen koken en met diverse boeken, veelal model dubbele stoeptegels, omdat kijken naar Jonnie's eten ook iets met je doet – bijvoorbeeld zijn geeft in een bezoek aan Zwolle. En zo voort. En zo verder. Ja, het 'merk Jonnie Boer' is sinds de overname van De Librije in 1993 spectaculair gegroeid. Maar wel met zaken en producten die passen. Want het gaat niet om groeien om het groeien, maar om slim groeien. Want...

9 Blijf je roots trouw

"Thérèse en ik zijn op uitnodiging van een grote ondernemer een keer naar New York gevlogen. Die man had grootse plannen met ons: een topzaak op de ene verdieping, een brasserie op de andere. Het kon niet op. Geld speelde geen rol. Maar als geld geen rol speelt, verlies je je vechtlust. Dat is levensgevaarlijk. Ik vroeg aan die man: 'Wat nou als het misgaat?' Toen zei hij doodleuk: 'Dan zetten we er gewoon een andere formule in'. Ja, dan ben ik gelijk klaar."

Duidelijker dan Jonnie Boer zelf kunnen wij het niet zeggen. Wat je doet, moet passen bij hoe je bent. En anders: niet doen!

10 Ga er bovenop zitten

Wat er kan gebeuren als je niet goed oplet of de verkeerde mensen inhuurt, leerde Boer bij de bouw van zijn hotel, dat in 2008 de deuren opende. Ten eerste was het opeens over met allerlei subsidieregelingen waarop de ondernemer wel had gerekend. Ten tweede vielen de kosten drie miljoen euro hoger uit dan aanvankelijk gedacht. En dat andere behandelden we bij punt 6 al (je moet wel zorgen dat de loonbelasting wordt betaald). Het is een waarschuwing die menigeen die groeit ergens gedurende het proces krijgt: je

moet er wel bovenop blijven zitten. En dat geldt zeker als je kookt op het niveau waarop Lionel Messi pleegt te voetballen. Eén keertje minder scherp op het verkeerde moment en je ligt uit de Champions League... Topsporter ben je altijd, 24/7. Topkok ook.

11 Bewaak je merk

Het laatste boek van Jonnie Boer heet 'Puurst'. Het is bijna vijf centimeter dik en weegt 3190 gram. De prijs? 75 euro. Het omslag is misschien nog wel het meest spectaculair: tot je het aanraakt denk je dat ie van hooi is gemaakt. Wat we maar willen zeggen: veel minder dan zo dik en zo duur en zo perfect uitgevoerd verwacht je niet van iemand die vijf Michelin-sterren 'weegt'. Dat zou namelijk afbreuk doen aan het merk dat Jonnie Boer is geworden. Net als dat je van de kruiden die onder zijn naam verkocht worden mag verwachten dat ze Jonnie Boer-niveau zijn. Dát allemaal bewaken is, naast het ontwikkelen van telkens weer nieuwe producten, de last die op die brede Giethoornse schouders rust.

12 Geen vorm zonder inhoud

Als je in je werk topkwaliteit wilt leveren, gaat het om twee dingen: de vorm en de inhoud. In het geval van een sterrenrestaurant mag de klant dus verwachten dat hij verrast wordt door het uiterlijk van de spullen die op zijn bord liggen. Ziet het er gewoontjes uit, doorsnee of doorsneen-een- beetje, dan is er op zich niks mis mee, maar dan hebben we het niet over sterrenkwaliteit. Dus het oog moet verwend worden. Maar hoezeer dat ook gebeurt, als de basis niet klopt, houdt alles op. Dus voor alles moet de inhoud, de kwaliteit van de producten die je presenteert, de manier waarop die producten gemaakt zijn, meer dan in orde zijn. En dit geldt in elk beroep, altijd en overal. Zelfs al ben je treinmachinist: als je je reizigers gezellig bezighoudt door de

intercom, maar je brengt ze niet netjes van Amsterdam naar Rotterdam terwijl ze dat wel verwachtten, dan ben je geen topper. Evenmin als de reis hortend en stotend verloopt. Ofwel: eerst de basis (het product), dan de franje (de presentatie). En is slechts één van de twee in orde, dan hebben we het niet over topklasse, maar over bistro-niveau. Of frietkraam.

13 Durf in te grijpen

Toen de cijfers tijdens de huidige economische crisis er bij het Librije-concern even wat minder rooskleurig voor stonden dan Jonnie was voorgespiegeld door zijn toenmalige financiële man, stond hij voor een heel moeilijke keuze. De schijn ophouden en richting faillissement of andersoortige ingrijpen door de bank rennen of zelf het mes zetten waar het nodig was. Boer koos voor het laatste. Hij verving de zwakste schakels die hem een te mooi plaatje hadden voorgehouden, stelde de eerder genoemde ‘mierenneuker’ aan als controller en verlengde een fors aantal contracten niet. Met enkele tientallen mensen minder denderde de karavaan vervolgens verder en inmiddels komen er vooral weer vrolijke geluiden uit Overijssel. En al die tijd focuste Boer zelf op dat waar hij het beste in is: chef zijn.

14 Blijf gewoon Jonnie

Als Jonnie Boer vertelt over hoe hij als kind de natuur in ging, over een hengeltje uitgooien in een van die grachten van Giethoorn of over hoe hij kan pielen aan een nieuw gerechtje of zich kan ergeren aan eten in een sterrenrestaurant en bij gang acht eindelijk wel eens wat fatsoenlijks willen éten, dan hoor je nog altijd dat ventje van vroeger. Daar zit geen lik glibberigheid in, dat is allemaal echt en naturel en mooi en authentiek en doe maar gewoon dan doe je al gek genoeg. Wat moet het fijn zijn om je hele leven géén toneel te hoeven spelen en toch te kunnen doen wat je het liefste doet. Ook al

loopt dat, qua aantal personeelsleden, omzetsdruk, sterrendruk en whatever volledig uit de hand, als je dan toch gewoon jezelf kunt blijven, dan heb je een heerlijk leven. In Zwolle woont iemand die dat kan en doet: de heer Jonnie Boer. Een keer bij hem eten? Wees er op tijd bij met reserveren, want Nederland herkent kwaliteit en authenticiteit...

2 Rutger Castricum

‘Vervelend doen,, een beetje uitdagend, porren en prikken – dat is wie ik ben’

Er is heel wat af te dingen op de kwaliteiten en het karakter van PowNed-gezicht Rutger Castricum. Gaan we ook doen. Maar belangrijker dan dat: met zijn filmpjes voor eerst Geenstijl en later PowNews heeft 'Ruktor' wel een nieuwe norm gezet. Ook is hij hét voorbeeld van iemand die het maximale uit zijn mogelijkheden haalt. Willen we allemaal.

Eerst even een stukje transparantie naar de mensen toe. Rutger Castricum was zeven weken mijn collega. Althans: we stonden in 2010 op dezelfde loonlijst bij PowNed. Ik kwam van HP/De Tijd waar ik net had meegewerkt aan een roddelblad over politici. Hij vond het niet goed voor PowNed dat zo iemand hoofdredacteur werd. Toch was hij in die zeven weken fatsoenlijk tegen me. “Je bent toch de hoofdredacteur, hè.” Nadat ik op doktersadvies vertrok bij PowNed wegens te slecht voor hart en bloedvaten, hebben we elkaars verjaardag niet meer bezocht. Noch anderszins direct contact gehad. Voor die zeven weken ook niet, trouwens. Ik vermoed dat geen van tweeën dat betreurt. Tot zover de disclaimer.

Stappen we nu over op wat we kunnen leren van Rutger Castricum. Want ook al is hij pas 36 jaar en wordt hij door zijn vele tegenstanders, die vooral met het hart op de goede plaats stemmen (dus links), gezien als een provocateur die niets dan wansmaak brengt, van wat hij deed en doet kunnen we wat opsteken. Zoals van iedereen die zijn hoofd boven het maaiveld uitsteekt. Nou, dat doet Rutger! En als er geen maaiveld is om zijn hoofd bovenuit te steken, dan laat hij een productiemeisje van PowNed wel een maaiveld kopen. Dat

kan Rutger namelijk ook: de zaken naar zijn hand zetten. Enfin. Terzake. Welke lessen leert Ruktor/Rut/Rutger ons?

1 Ontregel de gewoontedieren

Hoe je het ook wendt of keert: met de manier waarop Rutger politici aansprak, heeft hij een trend doorbroken. Die was: knipmessen voor politici, alleen vragen stellen over de inhoud en als de heren en dames je met een kluitje in het riet wilden sturen, met een kluitje naar het riet gaan. Bij Rutger zijn ze dan aan het verkeerde adres. Ella Vogelaar dacht weg te komen met een leugentje over haar spindocter en een minutenlang stilzwijgen op televisie en Rutger bleef maar zuigen en sarren. Het kostte de PvdA-minister uiteindelijk de kop, want iedereen zag haar zoals ze echt is – en dat was geen fijn gezicht. Zou Ferry Mingelen niet hebben gemaakt, dat filmpje.

Is er een grens aan wat Rutte doet om de gewoontedieren die politici van andere journalisten mogen zijn uit hun comfort zone te trekken? Nee. Hij voert VVD-coryfee en inmiddels minister van Defensie Jeanine Hennis-Plasschaert rustig dronken (zelf zegt ze: oververmoeid), knuffelt met Ronald Plasterk en vraagt minister-president Mark Rutte of die nog geneukt heeft. Over smaak valt te twisten. Menigeen zal het smakeloos vinden. Geen nieuws, is vaak het argument. Maar het wérkt wel. En alsof in Nieuwsuur wél nieuws wordt gebracht. Ontregelen en de grens opzoeken – in combinatie kan het dodelijk zijn.

2 Heb scoringsdrift

Ook al heb je een trukendoos en lef, je moet ook nog willen scoren. En de voorzetten zien als ze op je afkomen. Die Rutger heeft daar een niet geringe neus voor. Juist als het gènant wordt (Vogelaar) gaat hij door. Hij ruikt dan bloed en zal het tot de laatste druppel opzuigen. Ook een andere PvdA-prominent werd uiteindelijk het slachtoffer van Rutgers wil