

# TOM kookt met

Regina Nieuwmeijer, Caroline van de Molen, Ton Heerze, Karin Wigger en Wim Boomkamp

Het afgelopen jaar kookte TOM met verschillende ondernemers. Onder leiding van culinair virtuoos Michel van Riswijk van De Bloemenbeek werd er volop gefileerd, gekneed, gemengd, gebakken en gebraden.

Traditiegetrouw in het laatste nummer van dit jaar de TOM kookt met-special met onze covergasten van 2013. Zij verzamelden zich in De Bloemenbeek voor een spoedcursus koken. En tussen de gangen door keken zij terug op het afgelopen jaar. Met een voorzichtige vooruitblik op 2014.



Een gevarieerd gezelschap verzamelde zich in Landhuishotel De

Bloemenbeek: Wim Boomkamp, voorzitter van de raad van bestuur van Saxion, Karin Wigger, gerechtsdeurwaarder in Almelo,

de Hengelose internetondernemer Ton Heerze en Regina Nieuwmeijer en Caroline van de Molen. Op dat moment nog de Twentse

Zakenvrouwen van het Jaar 2012.

Onze meesterkok Michel van Riswijk maakte het zichzelf niet makkelijk: zijn pupillen moeten onder andere een gâteau chaud maken,

hazerug in naobers hooi bereiden en, ook interessant, coquilles plat

slaan. Ga er maar aanstaan.

De taken en teams worden verdeeld. Wim Boomkamp mag samen met Karin Wigger het dessert voor rekening nemen. Boomkamp is blij verrast als er kweeperen worden verwerkt. Een favoriet fruit van Saxion-bestuurder: "Maar helaas niet te krijgen bij de groenteboer.

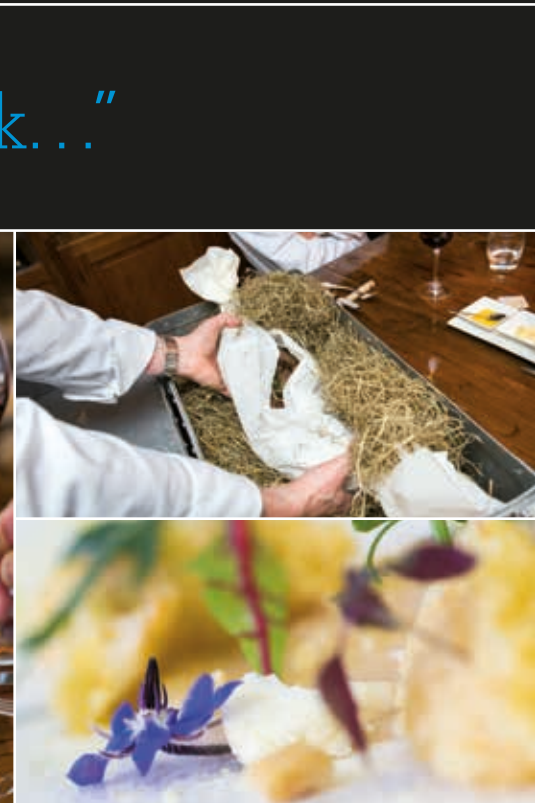
Wij nemen ze altijd mee uit Frankrijk." Van Riswijk haalt ze dichterbij huis: er staat een boom achter De Bloemenbeek...

Voor Wim Boomkamp was 2013 een positief jaar. Het aantal studenten steeg van 25.000 naar 27.000. Maar belangrijker vindt de bestuurder dat de strategie van Saxion steeds meer effect heeft: "Onder meer door onze focus op techniek, wij zeggen living technology. We hebben aandacht voor nanotechnologie, nieuwe materialen. Saxion doet meer patent aanvragen. Daarmee worden we in Nederland herkend en nu ook in Europa."

Het succes heeft een schaduwkant: voor alle gezondheidszorgopleidingen wordt een numerus fixus ingevoerd, een maximum aantal leerlingen. "Dat is een lastige boodschap", aldus Boomkamp, die ook zorgen heeft over de bouwkunde-opleidingen: "De uitstroom daar is onvoldoende om straks, als de bouw weer aantrekt voldoende mensen te kunnen leveren."

Toch is Wim Boomkamp over het geheel genomen positief en optimistisch: "Door de toename van het aantal studenten is er meer reuring op de school. Het leeft, het is druk en zo hoort het ook te zijn." En hoe zit dat met die kweeper? "Daar kun je erg lekkere dingen mee maken, maar ik vind ze hier niet en daarom nemen we ze mee uit Frankrijk. Ik kook graag, net als mijn vrouw Jolanda. We zoeken samen recepten uit, verdelen de taken in de keuken. Het is hobby en ontspanning. Prachtig om op een andere manier bezig te zijn. Met de kerst staan we twee dagen in de keuken. Leuk om hier dus alvast inspiratie op te doen."





## “Met een glas wijn erbij een knolselderij pureren. Heerlijk...”

Verderop in de keuken is Regina Nieuwmeijer samen met Ton Heerze de groentes voor het hoofdgerecht aan het voorbereiden. Regina, directeur van Jobo Training en Coaching, is nog enkele dagen Twents Zakenvrouw van het jaar. “Ik heb er van genoten. Alleen was 2013 niet makkelijk. Je merkt dat organisaties minder investeren in training en coaching. Maar ik ben optimistisch: het had in onze branche erger gekund.” Overigens kijkt Regina Nieuwmeijer met gemengde gevoelens naar de economische situatie: “Ik was bij twee bouwbedrijven. Die gaan volgend jaar weer omhoog, hebben opdrachten. Dan denk ik toch: de bodem is bereikt. Ik ben ook blij dat die vreselijke 13 plaats maakt voor 14...”

Voor koken is Regina Nieuwmeijer niet in de wieg gelegd: “Alle eer gaat naar mijn man Martin. Hoewel zelf ook een ondernemer is hij elke dag om vijf uur thuis, hij heeft beter timemanagement dan ik. En hij pakt dan de pannen. Ik kook zelden.” Dat Martin in de keuken staat, daar heeft Regina ook geen moeite mee: “Je moet niet alles willen, je moet dingen kunnen loslaten.”

Karin Wigger kookt wel thuis, maar omschrijft zichzelf niet als keukenprinses: “De gewone pot zeg maar. Mijn man, Frank is creatiever: die kijkt in de koelkast wat er ligt en maakt daar dan iets van. Ik blijf bij bloemkool met een sausje, bij wijze van spreken.”

De Almelose gerechtsdeurwaarder heeft een lastig jaar achter zich. Dat lijkt vreemd met alle faillissementen en slechte betalings, maar de realiteit is anders, vertelt Karin Wigger: “Er zijn heel veel zaken waarbij echt helemaal niets meer te halen is. Dan heeft het geen zin om te procederen. Niet voor ons, want wij moeten ook betaald kunnen worden, en niet voor de klant. Het kost dan alleen maar geld. We

moeten goed kijken met welke zaken we bezig gaan en dan met de opdrachtgever bepalen of we kosten gaan maken.”

Dat geldt niet alleen in de zakelijke, maar ook de particuliere sector: “Er is veel verborgen armoede: dubbele hypotheeken, mensen die werkloos zijn geworden. Schrijnende gevallen.”

Maar, er is ook optimisme bij de deurwaarder: “Het is nog geen hossanna maar ik merk wel dat er meer activiteit is. Bedrijven durven ons weer in te schakelen. Dat is een tijd lastig geweest: men durfde debiteuren niet aan te pakken uit angst een klant te verliezen. Nu durft men dat wel meer en dat betekent dat er weer vertrouwen is. Dat is een mooi geluid”, aldus Karin Wigger die zich deze avond verder verdiept in de gateau chaud, een buitengewoon complex dessert met vloeibare chocolade. Iets om thuis nog eens na te maken.

Dat ziet Ton Heerze zich nog niet zo snel doen. Hij is liever druk met zijn internetbedrijf Webton, dat weinig last heeft van een dip: “Men heeft het wel moeilijk, maar websites zijn bijna een primaire levensbehoefte voor bedrijven, het is een marketinginstrument waar niet op bezuinigd wordt”, aldus de internetondernemer, die blij is even verlost te zijn van het groente snijden: “Koken is voor mij pasta, lasagna, iets met een pakje Knorr.”

Meer tijd besteedt hij dan aan zijn bedrijf, dat dit jaar is gegroeid: “We hebben zelfs een boekhouder in dienst genomen en hebben nu vijf accountmanagers. Wat ik al zei: een website heb je nodig, ook als

het minder gaat. Waar ik mij wel over verbaas is dat er telkens weer bedrijven melden dat ze nu ‘online’ zijn. Wat heb je dan al die jaren gedaan, denk ik dan.”

Ook in ander opzicht was 2013 een bijzonder jaar. Vanwege zijn relatie met Wendy. “Ja, die heeft gelukkig meer met koken dan ik. Ik heb daar geen geduld voor. Eigenlijk jammer, want zoals ik nu zie hoe dat hier in de keuken toegaat, dat maakt wel indruk.”

Caroline van de Molen, directeur van de Academie Mens en Arbeid, kookt wel met veel plezier. Onder leiding van sous-chef Daniel neemt zij manhaftig de steelpan ter hand om coquilles plat te slaan; een bijzonder bereiding, waarvoor wij de lezers graag verwijzen naar het volledige recept.

“Ik kijk met voldoening terug op het afgelopen jaar”, vertelt de Beste Vrouwelijke Manager van 2012: “Een leuk en inspirerend jaar. Zo’n verkiezing dwingt je om na te denken over dingen waar je normaal niet altijd bij stilstaat: wat onderscheidt jou, wat is kenmerkend. Mensen in mijn omgeving herkenden mij in het juryrapport; een eigen stijl van leidinggeven, sturen op resultaat en output.”

Tweeduizend studenten volgen een opleiding aan de academie, waarvan een kleine duizend gericht op HRM. En hoewel HBO’ers sneller werk vinden, ligt er niet altijd een baan klaar. Dat is zorgelijk, vindt Caroline: “Negen procent vindt geen passende baan binnen anderhalf jaar na afstuderen. Aan de andere kant, 91 procent dus

wel. Het geluk is dat het een opleiding is, waarmee de studenten ook in aanpalende gebieden werk kunnen vinden. De basis is wel een hoger werk- en denkniveau. Aan ons de taak om met niet aflatend enthousiasme en veel inzet de studenten te blijven inspireren en goed te motiveren.”

Caroline is deze avond verantwoordelijk voor het voorgerecht met twee bereidingen van coquilles, waarvan, zoals gezegd, eentje onherkenbaar plat is gemept. Koken is zeker een hobby: “Niet door de week want dan heb ik nauwelijks tijd. Gelukkig kookt mijn man Hemmo dan. En hij kan dat heel goed. In het weekeinde heb ik tijd om wat uitgebreider te koken. We hebben een kookclub met acht mensen. De afspraak was om goede eenpansmaaltijden te maken, maar je ziet dat iedereen zich dan toch uitslooft met voor- en nagechten. Koken is voor mij even afkicken, ontspanning. Met een glas wijn erbij een knolselderij pureren. Heerlijk...”

De inspanningen van de chefs voor één avond, worden gepresenteerd in de Heerenkamer van De Bloemenbeek; Raymond Strikker richtte in dit deel een intieme, nostalgische eetkamer in. Bij het kaarslicht wordt een speciale wijn uit 1988 geopend, een geste vanwege zowel Strikker’s als Michel van Riswijk’s zilveren jubileum. De gesprekken komen los: over Saxion en opleidingen, de kansen voor Twente, netwerken en natuurlijk goede wijn. De boze buitenwereld met haar problemen is ver weg. Althans deze avond.

## “Het leeft, het is druk; zo hoort het”

