

## Grubbevorstenaar in de picture!

Vandaag schuif ik, als 'razende' reporter van Grubbenvorst Online, aan bij Theo Clevers van IJssalon Clevers in Grubbenvorst en omstreken.

We hebben om 14.00 uur afgesproken en als ik bij het huis aan kom raak ik bevangen door de serene rust die er omheen hangt. Lang tijd om daarvan te genieten heb ik niet want Theo komt me al tegemoet. Ik word hartelijk begroet en we nemen plaats in de zeer smaakvol ingerichte woonkamer met uitzicht op de prachtig aangelegde tuin. Ik voel me meteen op mijn gemak. Met een lekker kopje koffie maken we nader kennis met elkaar want voor mij is Theo eigenlijk nog een 'vreemde'. Zo lang wonen we immers nog niet in ons mooie dorpje.



Theo is 53 jaar en getrouwd met Mill. Samen hebben ze een zoon Ted. Omdat Theo nog moet werken vanmiddag besluiten we maar te beginnen met de vragenlijst die ik heb voorbereid.

### ***Ben je een echte Grubbevorstenaar?***

Ik ben geboren in het voormalige ziekenhuis van Horst. Tegenwoordig is dat het Gasthoes. En lachend, waarschijnlijk ben ik op de Bühne geboren. Mijn ouderlijk huis is dat waar nu de ijssalon is op de Lottumseweg. Ik heb één broer.

### ***Hoe ontstond het idee om een ijssalon te beginnen?***

Eigenlijk ben ik daar in gerold en was dat geen vooropgezet plan. Ik werkte in Venlo bij een groentezaak en wilde heel graag daarin verder gaan. Met name de inkoop of de veiling leek me heel leuk. Maar toen werd mijn vader ziek, hij kreeg een hartaanval. Omdat hij rustiger aan moest doen vroeg hij me of ik een paar weken de friture die we thuis hadden wilde overnemen. Tot hij beter was... Die paar weken zijn binnenkort inmiddels 32 jaar.

De friture werd echter snel genoeg omgeturnd want dat was echt niet mijn vak. Omdat ik daar uiteindelijk toch bleef hangen heb ik het leukste onderdeel er uit gepikt: softijs. Er werd namelijk in die tijd heel veel softijs verkocht in de friture. Aan de

Lottumseweg was een apart 'hokje' waar softijs werd verkocht. De friture was op de hoek van de huidige ijssalon. Sinds 1963 werd het softijs door mijn vader zelf thuis gemaakt.

### ***Welke opleiding heeft een 'ijscoman' gedaan?***

Er is een verschil tussen wat nodig is voor ijs te maken en de complete opleiding. Voor ijs te maken heb je een opleiding in Wageningen en vroeger in Zoetermeer. Daar zat de SVH (Stichting Vakopleiding Horeca) en daar kon je alle cursussen doen voor welke tak van de horeca dan ook. Het was in de basis een horeca-opleiding met de module ijs als aanvulling. En in die module ijs kon je je nog verder specialiseren. Nu heden ten dage heet dat 'Basis IJskeuken', 'IJsspecialist' en daarop volgend 'Meester IJsbereider'. Dat is geen opleiding van jaren maar zijn allemaal deelstudies. De eerste twee zijn redelijk eenvoudig te halen als je maar veel oefent thuis. Voor het 'Meester IJsbereider' traject moet je 5 jaar in het vak zitten, jezelf bewezen hebben. En eigenlijk moet je daarvoor zelfs gevraagd worden. Van die 'Meesters' zijn er in Nederland slechts 21.

### ***Hoeveel personeelsleden heb je op dit moment?***

Om het verhaal zuiver te houden moet ik naar enkele jaren terug. Toen hebben we een move gemaakt. Alle Clevers zaken zijn in de loop der jaren zelfstandig geworden binnen de groep. Een formule is het geworden, een soort van franchise.

Als groep doen we alles samen maar de formule nemers zijn zelf verantwoordelijk voor de betreffende zaak. Wij kijken wel mee, geven advies en mijn vrouw Mill brengt met name de bezoeken aan de zaken om te kijken hoe het gaat. Of nog alles in hetzelfde glas gaat en om eventuele vragen te beantwoorden. Verder proberen we gezamenlijk in te kopen, maken we afspraken voor de kaart, hebben we het over gezamenlijke acties. Eigenlijk dus één grote familie maar wel in stukjes verdeeld zodat het overzichtelijk blijft voor iedereen. Het ijs zelf komt van onze IJsmakerij, dat is dé voorwaarde. Alles is verder hetzelfde.

In totaal, want dat was de vraag, bestaat de groep uit zo'n 340 mensen. Dat zijn over de hele groep ongeveer 50 mensen met een vast dienstverband en de rest is seizoenkracht van 15 tot tegen de 70 jaar en alles wat daar tussen zit.

### ***Dat zijn er wel heel veel?***

Ja, we zitten natuurlijk ook op 7 'poten', 6 prachtige zaken en de ijsmakerij. Als we de ijsmakerij alleen al tellen hebben we het over 6 vaste krachten en daarnaast ook nog heel veel andere handjes.

### ***Hoe zouden je personeelsleden je omschrijven? Ben je een strenge baas?***

Ja, dat denk ik wel... Streng maar rechtvaardig.

### ***Welke activiteiten/werkzaamheden zijn er buiten het seizoen?***

Buiten het seizoen is de complete voorbereiding voor de zomer. Vanaf november beginnen wij al te werken voor Kerstmis. Tussendoor bezoeken we nog beurzen die ook in de winter zijn. En dan doen we alle dingen die nodig zijn, zoals de nieuwe kaart

samenstellen, als het nodig is nieuwe kleding, een actie bedenken, een verbouwing. We zitten dan ook vanaf november veel met de hele groep bij elkaar en sparren over hoe we de mensen komende zomer weer gaan verwennen. Want dat is een feit. We willen er elk jaar opnieuw weer echt een feestje van maken. Overloon is helemaal verbouwd. In Grubbenvorst zijn weer nieuwe bomen geplant, er zijn leuninggen gekomen. Het staat nooit stil.

### ***Dus tijd voor een sabbatical is er niet?***

Jawel, jawel... We hebben bepaald voor onszelf, en dan gaan de ijssalons natuurlijk mee, dat vanaf 1 januari tot 1 februari alles gesloten is. Dat zijn vijf weken. Want in het hoogseizoen worden er veel overuren gemaakt. Dat is natuurlijk inherent aan het vak. Het is bij ons altijd hollen of stilstaan.

### ***Wie maakt de recepten en verzint de mooie coupes?***

De receptuur van het ijs dat doen we echt samen in de keuken met het hele team. Er moet natuurlijk wel altijd een voorzet gegeven worden door iemand. Dat ben ik vaak zelf. Als je zelf erg betrokken bent, trek je de anderen vanzelf daarin mee. Iedereen denkt heel enthousiast mee over hoe de dingen beter kunnen worden en hoe we bijvoorbeeld minder suiker en vetten in het ijs kunnen doen en het toch lekker laten smaken. Want dat is denk ik het doel van de toekomst voor het ijs. Super lekker ijs maken maar op een zeer verantwoorde manier. Daarnaast is het meedoen aan veel wedstrijden belangrijk. Daar wordt je getriggerd om steeds weer nieuwe creaties te maken. Die komen eigenlijk vanuit het hele team. Een medewerker van 15 jaar kan bijvoorbeeld al een idee naar voren brengen dat we dan gaan proberen. Ook onze gasten brengen ideeën naar voren. Zo staat er nu een coupe op de kaart die is ontstaan doordat een gast bepaalde ingrediënten lekker vond.

Coupe Harry is ook zo een voorbeeld, een coupe vanille- malaga en tiramisu ijs met advocaat en boerenjongens. Deze man Harry wilde die betreffende coupe altijd op die manier terwijl hij niet op de kaart stond. Het grappige is dat die nu ook zo op de kaart staat. En zo ontstaat het eigenlijk. Altijd bezig blijven met vernieuwing. Daar wil ik wel een kanttekening bij maken. Het volgend jaar doen we niet mee aan wedstrijden omdat ik me in ieder geval voor twee jaar verbonden heb aan de jury. We hebben zoveel mee gedaan dat we het nu eens van de andere kant willen bekijken. En we kunnen denk ik heel goed beoordelen hoe iets in elkaar moet zitten.

Het zou ook niet eerlijk zijn om dan mee te doen want als je dan zou winnen komen er zeker vraagtekens.

### ***Je hebt al diverse prijzen gewonnen. Waar ben je het meest trots op?***

Het meest trots zijn we samen op de Coppa d'Oro. De gouden beker, en wel een hele grote! We hadden nog nooit meegedaan met een wedstrijd in Italië en Tom Mandemakers en ik zijn naar Longarone bij Venetië gereden waar de opdracht was kaki-ijs te maken. En eerlijk is eerlijk, ik wist zelf niet hoe een kaki smaakte en niet eens hoe een goede kaki er uit zag. Dan is het hebben van goede partners op de veiling, zoals Frankort en Koning wel heel handig. Die hebben ons enorm begeleid naar een goede kaki. Van die mooie superrijpe kaki's hebben we toen het ijs gemaakt. Er waren twee

categorieën in de wedstrijd. Een daarvan is de categorie deelnemers onder de 30 jaar en daar won Tom goud. En dat is een hele, hele prestigieuze prijs.

Wat mezelf betreft ben ik het meest trots op een prijs die ik hier in het Limburgse heb gewonnen, de 'meest markante horecamanager'. Dat betrof alle hotels, cafés, restaurants in Limburg. Dat vond ik persoonlijk een hele mooie prijs.

### ***Zijn er proefkonijnen voor een nieuw recept gelanceerd wordt.***

Ja en nee... We zijn ook wel eens heel eigenwijs. Dan laten we het gewoon hoe het is geworden. We hebben ooit een proefpanel gemaakt voor een smaak die we in wilden leveren voor een wedstrijd en toen hebben we met 7 personen proefsessies gedaan. Daar kwam één ijs uit als beste en dat hebben we meegenomen. En dat was meteen ook één van de weinige jaren dat we bijna laatste waren. Dus toen hebben we gezegd laat ons maar gewoon in onszelf geloven. Als je met het hele team al zo lang bezig bent met ijs maken kun je langzamerhand wel zeggen welke smaak de gasten lekker vinden. Al blijft smaak iets persoonlijks. Als we 20 jaar terug gaan naar het frambozenijs bijvoorbeeld, dat smaakte toen echt naar zuurtjes en nu smaakt het naar frambozen. En niet iedere doorsnee consument heeft dat besef al dat we echt terug gaan naar de bron, qua proeven. Nederland is massaal weer opnieuw aan het leren proeven. Goede eerlijke producten, natuurlijke producten is op dit moment helemaal de hype. Dat is toch een soort bewustwording waar we met zijn allen mee bezig zijn.

### ***Zijn alle ingrediënten zoals bijvoorbeeld fruit vers?***

Ja zeker vers, of los gevroren diepvries kan ook. We kopen bijvoorbeeld hele grote partijen aardbeien in die zelfs in Nederland niet geteeld worden omdat ze een hele specifieke smaak hebben. Die krijgen we in dozen van 10 kilo en dat zijn gewoon aardbeien maar dan los gevroren. Die worden allemaal gepocheerd, zoals al het fruit dat we gebruiken. Zelf noemen we dat slow-cooking, want zo'n proces duurt 8 uur, voordat die aardbei verwerkt wordt in het ijs. Maar daar hebben we wel machines voor. De rest wat gebruikt wordt in de ijssalon voor in en op het ijs, is allemaal vers. Vanmorgen zag ik bij de ijssalon de aardbeien binnen komen. Om op te vreten! Zo lekker zagen ze er uit.

### ***Welke coupe is favoriet voor jezelf?***

Ik vind de Tartufo altijd heel erg lekker en tegenwoordig ook iets met yoghurt en fruit. De best verkochte coupe is toch ieder jaar weer de coupe met verse aardbeien. Daar zijn we echte Hollanders voor denk ik. En dan heb je de Dame Blanche die ook nooit zal verdwijnen. De top drie van onze gasten is Aardbeien, Notenbalk en Karamello.

### ***Aan welke eisen moet een ijssalon voldoen voor de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) en wordt dit vaak gecontroleerd?***

Die eisen van de VWA zijn allemaal vastgelegd in een hygiëne-code en die code daar moet iedereen aan voldoen. Dat is niet één regel maar dat zijn 'tig' regels. Ik vind dat we te allen tijde voedselveilig moeten werken. En of dat nou handen wassen is of stickersen of kijken hoe oud iets is. Die eisen zijn echt heel streng maar wel na te leven. In de code hygiëne van de horeca staat ook een module ijs. Omdat we met zuivel werken moet

je goed in de gaten houden dat alles wat je maakt, niet langer bewaard wordt dan bijvoorbeeld een fles melk die je open maakt en in de koelkast zet. Dan werk je al redelijk volgens de richtlijnen.

Zelf hebben wij een keuringsbureau in de arm genomen uit Almere, bureau de Wit. Die keuren én onze omgeving (zowel de ijssalons als de keuken) drie keer per jaar onaangekondigd en uitgebreid én die keuren maandelijks onaangekondigd 5 of 6 producten. Die producten komen ze dan halen, nemen ze mee voor bacteriologisch onderzoek. Of dat nou slagroom is of fruit of ijs, noem het maar op, dat wordt gekeurd. En omdat we die certificering hebben, krijgen we de VWA niet meer op bezoek maar keurt de VWA bureau de Wit om te kijken hoe ze het doen bij Clevers.

Voor dat certificaat voor voedselveiligheid moet je steeds flink je best blijven doen om dat te houden. Dat geldt voor iedereen binnen ons bedrijf. Want zoals ik net zeg, werken we met 340 mensen, veelal jongeren en die moeten ook leren dat ze de handen moeten wassen. Onze naam staat overal boven dus alles móet goed zijn.

### ***Zijn er mensen met een ijsallergie?***

Nee, maar wel met heel veel andere allergieën. Ik weet niet of er specifiek een allergie voor ijs is, maar ik heb wel iemand gehad die niet tegen kou kon. Maar dé allergenen op vandaag zijn toch wel lactose en gluten. We hebben echter ook een klantje dat geen suiker, geen citrusvruchten en geen melk kan verdragen. En heel af en toe maken we daar ijs voor 's morgens vroeg met machines waar nog geen ijs in gemaakt is die dag, want er mag geen druppel melk of gluutje zweven bij die allergieën.

### ***Maar als je het over melk hebt, dat is toch het hoofdbestanddeel? Wat blijft er dan nog over van het ijs als je dat weg moet laten?***

Tja, water en natuurlijke bestanddelen zoals vruchten en eventueel een glutenvrij bindmiddel waar je dan het ijs van kan maken.

### ***Hoeveel vestigingen zijn er inmiddels en waar?***

Er zijn 6 vestigingen: Plasmolen, Overloon, Grubbenvorst, Arcen, Kessel, Roermond. In Roermond op de Markt is in het pand van Rooswinkel sinds drie jaar een vestiging. Dat is een kleine variant van alle anderen met een klein terrasje, 14 zitplaatsen binnen en een kleine kaart.

### ***Zijn mensen daar net zo enthousiast als hier. Ik bedoel, hier heb je toch ook een bepaalde gunfactor omdat iedereen je kent?***

Hartstikke enthousiast. Die gunfactor werkt misschien wel mee maar van de andere kant doen we ons best om de gasten overal van af te toveren. Net als de toeristen.

Binnenkort hebben we zelfs een gesprek met de Libelle en dat zijn voor ons natuurlijk heel interessante bladen om een stukje in te krijgen.

### ***Je kunt ook een ijskar huren voor festivals of evenementen. Hoe gaat dat in zijn werk.***

Eigenlijk heel simpel. We hebben alle informatie daarover fijn geordend op onze website staan. We hebben de Gelato-bar, dat is een kleine ijskar, echt heel klein. Die kunnen mensen zelf ophalen in de ijssalon en zijn dan zelf de ijscoman of vrouw.

Dan hebben we de Nostalgische ijskar, die is altijd met personeel en altijd maximaal een uur op locatie omdat daar geen vriesmotor in zit.

Ook hebben we nog een zeer luxe ijskar, daar kunnen 9 bakken ijs in, 9 smaken met een aansluiting voor stroom zodat het lekker lang kan blijven staan, eventueel de hele dag.

En dan hebben we nog een mobiele ijssalon (een combinatie van luxe ijskarren met achterwand) die vaak wordt ingezet bij festivals en festiviteiten zoals bijvoorbeeld Lekker Venlo.

Voor familiefeestjes en dergelijke kun je al afnemen vanaf één bak en dat zijn ongeveer 60 bollen ijs. En ik beloof je dat het altijd op is! Daarnaast zit alles keurig verpakt in plastic ijsbakken zodat mensen het eventueel terug in de diepvries kunnen zetten om er een dag later nog van te genieten.

### ***Er is tegenwoordig veel te doen over natuur en milieu. Hoe sta jij daar tegenover?***

We zijn daar al heel lang mee bezig al lang voordat de Floriade hier kwam. Toen werd dat item heel hot hier in de regio. Onze bekers zijn van mais gemaakt al sinds jaar en dag. Dus die vergaan gewoon in de natuur. Onze lepels zijn van biologisch materiaal. Als je een ijslepel gebruikt voor in de koffie dan smelt die meteen weg. Ze zijn verantwoord voor het milieu gemaakt. Vroeger hadden we nog veel verpakkingen die extra gebleekt waren. We zijn op het gebied van verpakkingen maar ook op het gebied van de productie, zoveel mogelijk 'nul-kilometer' producten gaan gebruiken. Dat zijn producten waarvoor weinig vervoer nodig is want vervoer doet ook heel veel met het milieu. Zo kunnen we nu producten kopen die ingedikt zijn. Waar je normaal honderd liter van nodig hebt, heb je hierdoor nu maar 50 of zelfs maar 25 liter nodig. Dan ben je dus bezig met een verantwoord en duurzaam product. Op dat gebied zijn we echt super verantwoord aan het ondernemen. Maar de andere kant, het sociale vlak daar zijn we ook heel erg mee bezig. Zo is onze terrasopbouwer Kevin een voormalig bewoner van de Baersdonk, en die komt vol verve elke morgen weer het terras opbouwen. Wij vinden dat dat er ook gewoon bij hoort die sociale kant.

### ***Nu het seizoen geopend is, zien we weer met de regelmaat van de klok de ijsbekers her en der liggen?***

Dat zal zeker zo zijn. Maar dat is ook de verantwoording van iedereen zelf want het is heel slecht om dat maar overal neer te gooien. Maar als dat gebeurt is het in ieder geval niet schadelijk voor de natuur want de bekers zijn in no time weg.

Van de andere kant, pak hier in Grubbenvorst een plein en alles er rondom heen. Het is de taak van ons om in ieder geval onze eigen rommel op te ruimen. Ik zelf stap ook regelmatig van de fiets af als ik een beker zie liggen en raap die op. We moeten hier met zijn allen heel goed over nadenken.

Wat ik wel een punt vind is dat er soms weinig mogelijkheden geboden worden om je afval op te ruimen. Zo heb ik laatst tijdens het wandelen zes kilometer met mijn lege flesje moeten lopen voordat ik een prullenbak tegenkwam. Dit zou beter gefaciliteerd moeten worden want helaas neemt niet iedereen het flesje dan mee naar huis.

***Wat zijn de werkzaamheden van de directeur zelf?***

***Ben je alleen nog maar controlerend orgaan nu je zo'n fantastisch team hebt?***

Nee ik wil ook zeker geen politieagent spelen. Dat is ook de reden dat we de keuze hebben gemaakt het bedrijf in blokjes te verdelen. Want als die verantwoordingen goed lopen zou het zomaar kunnen zijn dat we met een of twee keer in de maand bij elkaar te zitten, alles kunnen bespreken. Aan de andere kant heb ik wel eens het gevoel dat het niet ophoudt het werk. Ik begin vaak 's morgens al en dan denk ik 's avonds wat heb ik nu vandaag gedaan terwijl ik toch de hele dag bezig ben geweest.

Mijn werkzaamheden in het kort... Maandag meestal op kantoor en ook vaak de grote drukte van het weekend mee weg werken. Want met name in de ijsmakerij hebben we natuurlijk de naweeën van zo'n druk weekend nog veel erger dan in de zaken zelf.

Dinsdag is voor mezelf meestal een dag mee werken in de keuken en dan met name om ijsmixen te maken. Op woensdag probeer ik vrij te hebben met de nadruk op probeer.

De donderdag is meestal weer een kantoor dag omdat we dan ook een administratief medewerkster hebben waar je zaken mee wil bespreken. Vrijdag is weer een dag in de keuken, in ieder geval 's morgens, en 's middags bezoek ik vaak een ijssalon. Op zaterdag heb ik echt vrij dan ben ik er ook gewoon niet. Dat klinkt heel raar voor een horecamens maar dat hebben we extra gedaan omdat onze zoon voetbalt zodat ik kan gaan kijken. En zondags pak ik vaak gewoon de bus en ga mee bezorgen want zo kom ik weer in alle zaken en kunnen we even een praatje maken.

***Als ik dat zo hoor blijft er weinig tijd over voor hobby's.***

Jawel ik heb wel hobby's. Ik probeer heel af en toe te gaan golfen en dat moet ik eigenlijk ook gewoon weer oppakken. En in de winter natuurlijk 'mijn vastenaovend'. Ook probeer ik wel eens af en toe naar het plein te gaan om jeu de boules te spelen. En in mijn echte vakantie in de winter gaan we graag skiën. Verder ga ik heel graag uit eten als je dat een hobby mag noemen.

***Ga je ooit bij de concurrent ijs eten?***

Nou in ons vak heb je geen concurrenten maar collega's. John van Passi heeft bijvoorbeeld bij mij examen gedaan omdat ik in die tijd wel eens examiner was. En natuurlijk ben ik er wel eens gaan koffiedrinken. Als voorzitter van de Meester IJSbereiders kom je natuurlijk wel eens bij collega's in het land.

***Maar niet als spion om te kijken wat ze aan het maken zijn?***

Nee, dat zou ik ook niet kunnen want iedereen kent me. Maar in het buitenland doe ik dat wel. Als we op vakantie zijn ga ik wel in elke ijssalon even kijken. En ook als ik in Nederland op vakantie ben loop ik wel eens een ijssalon binnen maar dan zeg ik wel altijd wie ik ben. Ik hou niet van stiekem.

***Leven je ouders nog? Die zullen wel trots zijn op je succes?***

Mijn moeder leeft nog, woont trouwens ook hier in het dorp en die is zeker trots. Ze belt wel eens helemaal trots op: 'ik zat op het balkon en wat wás het weer druk'.

Ze is in de 80 en gelukkig nog heel gezond en fit. Dat krijg je als je veel ijs eet, hahaha. (een tip die ondergetekende ter harte zal nemen). Mijn vader had dit zeker graag meegekregen allemaal. Hij was van huis uit bakker, een echte horecaman. Helaas heeft hij de hele grote groei maar half mee mogen maken.

### ***Wat zou je anders willen in Grubbenvorst?***

Ik vind dat Grubbenvorst zich de laatste jaren super mooi en fijn ontwikkeld heeft in de kern en richting Maas. En wat ik echt erg vind is dat we van de achterkant een beetje dicht gebouwd worden. De Heierhoeve van vroeger is weg, de Witveldweg is ook iets waar ik me wel zorgen over maak want dat was en is toch een fijne fietsweg. Voor ons bedrijf én voor Grubbenvorst is het wel belangrijk dat dat zo blijft. Als je alles bij elkaar optelt moeten wij met het hele dorp er op staan en blijven staan, dat alles wat van hier tot in Lottum en richting de Maas dus van Kaldenbroeck tot richting de Maas er eigenlijk niks meer mag gebeuren. Ik ben helemaal voorstander van het nieuwe Maas plan want dat is ook een kans voor Grubbenvorst. Een absolute kans. Wat we elders missen moeten we hier terug pakken en daar is het geld nu voor. Dit probleem van 'ontgroening' hebben natuurlijk veel dorpjes en dat heeft ook met de hedendaagse tijd te maken maar Grubbenvorst is zó mooi.

En hoe mooi is Grubbenvorst dan? In de ijssalon trof ik mensen die vanaf de Maas kwamen lopen, een prachtige zonnige dag. De bloemen hingen mooi in de bakken aan de lantaarnpalen. Alles klopte. En die mevrouw zei 'Ik ben twee keer terug gelopen om er nog eens van te kunnen genieten want het leek wel of ik zo een film binnenliep. Van de Maas richting Dorpstraatje en richting kerk, de oude huisjes en daarna dat prachtige plein. En als er dan nog een harmonie zit te spelen...' Vaak, en dat is zo jammer, zien we die schoonheid zelf niet meer. Maar ik geniet er nog steeds van. Grubbenvorst zoals het nu is moeten we houden en vooral koesteren wat we nog aan vrijheid hebben. Of kunnen krijgen zelfs.

### ***Denk je er al over met pensioen te gaan?***

Nee ik ben pas 53 dus wat dat betreft niet. We staan aan de vooravond van een grote verbouwing en dat doe je niet om ermee te stoppen. En dat komt ook omdat Mill en ik zijn gezegend met een heel goed team om ons heen of het nu de ijssalons zijn of de keuken en die begrijpen allemaal dat we in de toekomst misschien wel een stapje terug willen doen. Ik moet er echter niet aan denken om 7 dagen in week thuis te zitten. Hetzelfde geldt voor een vakantie. Die is toch nooit leuker dan wanneer je hem echt verdiend hebt. Ik zal heus wel een stapje terug doen de komende jaren maar er mee ophouden is een groot woord.

Hiermee besluiten wij ons interview.

Ik heb gesproken met een man die zeer gepassioneerd is in alles wat hij doet! En anders dan je zou vermoeden bij zo'n succesvol zakenman, geeft hij de credits voor al zijn successen vooral aan zijn team. Zijn motto is niet 'ik' maar 'wij'!

Chapeau!