



Ondernemersinterview

Iedere maand wordt er een ondernemer, PRO-lid, geïnterviewd vanuit de Communicatiecommissie. Waarom? Het kan leerzaam en inspirerend zijn: leer van de levenslessen en succesverhalen van andere Purmerendse ondernemers. Je kunt je verhaal doen als verlengstuk op je business, of zien als publiciteit in de regio. Het bevordert de lokale betrokkenheid en je kan kennismaken met andere ondernemers uit de regio. Wij zullen ernaar streven om in iedere nieuwsbrief een interview te plaatsen. Heb je interesse, neem contact op met Jeannette Zwaan of mail naar: communicatie@pro-site.nl

Bedrijf: BBQ De Purmer

Branche: Horeca

Contactpersoon: Frank en Clenda Bekebrede

Aantal medewerkers: 2 en nog aantal oproepmedewerkers

Email: info@bbqdepurmer.nl

Website: www.bbqdepurmer.nl

Het laatste interview voor de zomervakantie hou ik met Frank en Clenda Bekebrede van BBQ De Purmer aan de Flevostraat te Purmerend. Dit onder het genot van een hapje en drankje.

1. Wie zijn Frank en Clenda achter BBQ de Purmer? / Persoonlijke noot

Frank is geboren in de Beemster en opgegroeid in IJpendam. Getrouwd met Clenda en sinds 15 jaar wonen zij samen met hun 15-jarige zoon en hondje in Purmerend. Frank is slager en Clenda heeft altijd in de zorg gewerkt. “Mijn opa en oma hadden vroeger een slagerij in Amsterdam”, vertelt Frank. “Ook mijn ouders en broer zijn bekend met het slagersvak. Ik vond het altijd al leuk om te barbecueën voor familie en vrienden en zo is mijn hobby uitgegroeid naar mijn dagelijks werk.”

2. Omschrijf in een paar zinnen de belangrijkste activiteiten/missie/doel van uw onderneming?

“Dat is niet in een paar zinnen te omschrijven. De naam BBQ De Purmer dekt allang niet meer de lading”, vertelt Clenda. “BBQ is het wel het voornaamste product, maar wij bieden ook complete catering op locatie voor feesten, trouwerijen, bedrijfsborrels, etc. Denk bijvoorbeeld aan een hotdog party, complete buffetten met thema’s zoals saté, hamburger, stampot en Italiaans. Wij bezorgen en halen de spullen ook weer op. Aan de aanwas hoeft dus niet gedacht te worden. In de meest luxe situatie blijft Frank en/of een collega als braadmeester om de klant echt in alles te ontzorgen. Wij weten meestal snel wat de gasten willen. En naast gerechten leveren wij ook complete drankservice en een toetjesbuffet. Kortom BBQ de Purmer staat het hele jaar klaar voor onbezorgde feestjes en partijen op locatie. Ons doel is de klant blij te maken door de beste BBQ Catering van Purmerend te zijn en te blijven. Wij maken en leveren alles vers. Dit alles in een ongedwongen en gezellige sfeer.”

3. Wie wil je hier vooral mee bereiken? M.a.w. wie is de doelgroep?

“Bedrijven en Particulieren voor feestjes of bijeenkomsten vanaf 20 personen. Nu in deze coronatijd houden we vanaf 2 personen aan en hebben we een bezorgservice”, zegt Clenda. “Wij zijn ook een samenwerking aangegaan met Berging Brouwerij aan de Jaagweg, de Drive-Thru market, waarbij je gewoon in je auto kan blijven zitten. Iedere vrijdag tussen 12 en 18.00 uur kun je langs rijden voor een heerlijk BBQ pakket, stoofschotel, trio worstpakket en spareribs. Berging biedt daarbij mooie bierpakketten aan.”

PRO:

4. Wanneer ben je op het idee gekomen om een eigen bedrijf te beginnen? Of wanneer ben je bij dit bedrijf gaan werken? En hoe is dat gekomen?

“BBQ De Purmer is ontstaan door mijn uit de hand gelopen hobby: barbecueën. Ik deed dit eerst naast mijn werk voor familie en vrienden en de voetbalclub. Ik miste als slager het contact met klanten en ben toen samen met mijn broer op het idee gekomen om barbecues te verzorgen. Naast slager werd ik toen ook BBQ braadmeester”, lacht Frank. “En in al die 30 jaar nog nooit iets laten aanbranden”, vult Clenda aan. In juli 2020 bestaat BBQ De Purmer 12,5 jaar. In 2008 gestart met een inschrijving bij de Kamer van Koophandel vanuit hun woonhuis. Omdat het hele huis dan vaak vol stond met schalen en BBQ-pakketten hebben zij toen in 2010 hun eerste werkruimte gehuurd. In 2014 zijn zij naar de Van IJssendijkstraat verhuisd omdat ze uit hun jasje groeiden. Vanaf 2018 zijn zij gevestigd aan de Flevostraat waar ook een kleine slagerij/worstmakerij aanwezig is. Frank maakt alle producten zelf omdat hij zijn eigen receptuur wil gebruiken.

“Het enige voordeel van Corona is dat ik nu wat tijd heb om mijn ideeën uit te werken. Deze lastige tijd gaan we doorkomen en volgend jaar wil ik weer knallen. Ik kan niet wachten”, zegt Frank vastbesloten.

5. Hoelang ben je ongeveer bezig geweest met de voorbereidingen of het inwerken en wat is het meest leuke of uitdagende in deze onderneming?

“Het is vanzelf gegaan. We zijn langzaamaan steeds groter gegroeid”, vertelt Frank. “Ondernemer ben je 24/7. Het meest leuke vind ik iedere dag weer alles vers te bereiden. Het meest uitdagende is om te zorgen dat we uitblinken zodat klanten tevreden zijn en het kunnen doorvertellen. Mond-tot-mondreclame is de beste voor ons.”

6. Lever je een bijdrage aan de maatschappelijke betrokkenheid in de regio? Welke ideeën heb je hierover?

Clenda vertelt. “Wij sponsoren verschillende sportclubs en scholen, maar bakken bijvoorbeeld ook poffertjes voor ouderen. Wij zoeken de samenwerking op met andere lokale ondernemers, zeker in deze tijd. Wij hebben bijvoorbeeld samengewerkt met Boretti en Veronica.”

7. Wat zijn de voor- en nadelen van het hebben van een eigen onderneming?

“Het voordeel van een eigen onderneming is dat je je creativiteit kwijt kunt, je eigen ideeën kunt naleven”, zegt Frank. “En dat je je eigen beslissingen kunt nemen.” Clenda vindt het soms een klein nadeel om 24/7 bezig te zijn maar dat vindt Frank geen probleem.

8. Wat zijn de belangrijkste eigenschappen waarover een ondernemer moet beschikken wanneer deze een eigen onderneming wil opstarten of runnen? Hoe omschrijf je jezelf als ondernemer?

“Positief en creatief zijn, schouders eronder willen zetten. Je blijven ontwikkelen, flexibel zijn en snel kunnen schakelen. Klanttevredenheid staat hoog in het vaandel bij ons. Wij leveren maatwerk en denken mee met de klant. Er is veel mogelijk.”

9. Hoe zou je graag door klanten omschreven willen worden? Waar onderscheidt je bedrijf zich in t.o.v. andere bedrijven waardoor die klanten juist naar jou toe komen?

“Goede verse producten voor een schappelijke prijs met een glimlach geleverd. Het is een totaalpakket. Wij doen alles zelf en leveren een goede service. Wij brengen alles en laten de locatie weer achter zoals het eruit zag toen we aankwamen. Ook de afwas nemen wij mee. Vrij nieuw is de Oklahoma Smoker, een hout gestookte Amerikaanse barbecue. Het hout halen wij weer uit de Beemster bij een collega ondernemer.”

PRO:

Tenslotte zegt Frank: “en we zijn 7 dagen per week geopend.”

10. Door wie of wat ben je het meest geïnspireerd geraakt de afgelopen jaren?

“Ik word geïnspireerd door mijn klanten en door mijn vrouw”, lacht Frank.

11. Hoe ziet je onderneming er over 5 jaar uit?

Frank en Clenda streven naar een steady en gezond bedrijf waarin zij het hele jaar door producten en diensten kunnen aanbieden en leveren. Zij willen niet afhankelijk zijn van de seizoenen. Als het mogelijk is, willen zij nog verder uitbreiden met personeel en nieuwe producten en diensten. Frank heeft altijd een eigen slagerij gewild en nu heeft hij van alles een beetje. Net voor de crisis heeft hij geïnvesteerd in diverse machines om zelf worsten te kunnen maken volgens eigen receptuur zoals bijvoorbeeld de kalfshotdog (met eekhoortjes brood en truffelmayonaise).

12. Wat is de belangrijkste ondernemers les die je zou willen delen? M.a.w. heb je tips voor (startende) ondernemers of collega-ondernemers in het algemeen?

“Geef niet op. Blijf doorzetten want als je denkt dat je er bent dan komt er weer iets op je pad. Blijf vernieuwen en met de tijd meegaan.”

13. Wat vond je van dit interview en heb je vragen aan de PRO:?

Frank en Clenda vonden het een leerzaam en leuk interview. Leerzaam omdat je weer eens even moet nadenken over je bedrijf.

Ik dank Frank en Clenda voor de gastvrije ontvangst en krijg voor het weggaan nog even een tas met lekkers in mijn handen gedrukt.