

# Iedereen kan koken in de studio

**E**en beetje schrikken was het wel, vorig najaar. De vage ideeën voor een eigen zaak waren inmiddels uitgewerkt tot een concreet bedrijfsplan, het pand was uitgekozen, de inrichting op papier gezet. En ineens was daar die crisis. Ga je dan door of zet je een dikke streep onder je kant en klaar concept? Patricia Sniijders van Kookstudio 'KokenaandeMarkt' in Geertruidenberg besloot om de uitdaging toch aan te gaan en vervolgde haar weg naar het eigen ondernemerschap. Samen met haar voormalige chef Adri Branderhorst opende ze op 1 januari dit jaar haar nieuwe zaak.

door Catlijne Akkermans

**GEERTRUIDENBERG** - En met succes, want in september kreeg ze de gemeentelijke Ondernemersprijs 2009. 'KokenaandeMarkt' is geen doorsnee restaurant waar je een stoel pakt en je vervolgens op je wenken wordt bediend. Hier willen de gasten zelf de handen uit de mouwen steken en vooral 'chic' leren koken in een professionele keuken waar alle materialen voorhanden zijn. Zo kunnen vrienden of collega's die een kookclub op willen richten een aantal avonden bij chef-kok Sniijders in de leer, maar ook individuele deelnemers zijn welkom op een van de workshopavonden. De receptuur verandert maandelijks en verraaft al dat het voor de gewone hobbyist mogelijk is om op sterniveau te gaan koken. Zo leert Sniijders haar gasten gebraad eendenborst met auberginekaviaar te bereiden, een vichyssoise (Franse soep) met tonijntartaar klaar te maken of gekaramelleerde ananas met een kaneelmadeleine te serveren. In de menu's worden ook seizoensgebonden gerechten opgenomen, zoals duif met een crème van weespereer, een hertenbiefstukje met paddenstoel en als dessert een bramenclafoutis voor dit najaar. Sniijders houdt de culinaire trends goed bij. „Amuseparades, dus veel kleine hapjes, zijn echt een succes. Verder is het momenteel 'in' om lichter, gezonder en biologisch te eten. We proberen daar natuurlijk wel op in te spelen en gebruiken ook biologische producten, maar voor



Patricia Sniijders en Adri Branderhorst in hun keuken.

Foto: Kees Benna

honderd procent lukt dat niet. Mensen moeten het wel willen betalen en momenteel liggen de prijzen gewoon nog te hoog.”

## Wisselend

Ondanks de moeilijke tijd, zeker voor horecabedrijven, is Sniijders zeker niet ontevreden. „Het loopt nog heel wisselend, maar we hebben toch regelmatig grote groepen binnen. Ik vind het eigenlijk een extra uitdaging om juist nu te starten. De formule is goed, dus we zijn erg positief over de toekomst. En ik vertrouw sterk op de mond-tot-mond-reclame. Alleen heeft dat uiteraard zijn tijd nodig”, vertelt de 27-jarige ondernemer. Ze merkt op dat veel gasten van restaurant 't Weeshuys, haar vorige werkgever en de huidige zaak van mede-eigenaar Branderhorst, ook zo nu en dan de weg naar haar studio weten te vinden. Branderhorst was haar chef bij 't Weeshuys, waar Sniijders als leerling binnenkwam en als sous-chef negen jaar later vertrok om met zijn financiële hulp en ervaring haar eigen onderneming te starten. Sniijders: „Ik wilde altijd al voor mezelf beginnen, maar een eigen restaurant ambieerde

ik niet. Veel te heetsch. En als kost sta je toch voornamelijk in de keukens, ver weg van je gasten. Ik wilde meer met mensen bezig zijn en mijn kennis overdragen.” Wat haar het meeste tegenstaat, is wanneer er annuleringen komen. „Je hebt toch alle materialen en ingrediënten al gekocht en die zijn uiteraard beperkt houdbaar. Daar verlies je gewoon omzet mee.” 'KokenaandeMarkt' oogt strak, modern maar toch huiselijk en sfeervol, door de warme kleuren en het gebruik van hout en antieke tegels in de vloer. De keuken heeft een groot kookeiland, prettige verlichting en blinkt in op properheid. Achterin is het restaurantgedeelte en een tuin waar gasten in de zomer kunnen eten. Op de eerste verdieping zit een vergaderkamer met flatscreen en internettoegang. De grote ramen geven uitzicht op de fraaie Markt. Aan de voorkant van de kookstudio is een winkelgedeelte ingericht, waar gasten in voorbijgangers ingrediënten, keukenbenodigdheden, de gedronken wijnen en vakbladen kunnen kopen. Ook is er een sfeervolle wijnkelder waar een aperitief gedronken kan worden.

## Catering

Kookstudio's zijn geen nieuw fenomeen. Vandaar dat Sniijders met de winkel en de vergaderkamer wat extra's wilde toevoegen aan haar zaak. Ze biedt tevens de mogelijkheid om catering te verzorgen en haar studio kan afgehuurd worden voor feesten. Ook is de studio iedere dag open vanwege de bijbehorende winkel. Maar de grote kracht van 'Kokenaan-

deMarkt' is volgens Sniijders de flexibiliteit. „Daarmee onderscheiden we ons echt. Het is niet zo dat je alleen als groep bij ons terecht kunt, maar mensen kunnen zich ook afzonderlijk inschrijven om zich aan te sluiten bij een gezelschap. Soms willen ze graag leren koken, maar kunnen ze zelf

geen clubje samenstellen om te reserveren”, legt Sniijders uit. Ook kunnen deelnemers zelf met ideeën komen voor gerechten of voor een bepaald thema. Voor mensen die een specifiek dieet moeten volgen of vegetarisch eten, heeft Sniijders ook altijd wel een recept klaarliggen. „Er kan sowieso worden afgeweken van het maandelijks menu. Maar met die flexibiliteit maak ik het mezelf ook wel eens lastig, als ik in een week tijd vijf verschillende menu's moet opstellen en daarvoor ook de inkoop moet doen.” Na het koken en eten mogen de gasten lekker blijven zitten, want de afwas is voor het personeel, oftewel Sniijders zelf, een leerling-kok en een schoonmaker. Niet alleen de oprichters noemen hun zaak uniek, de gemeente Geertruidenberg dacht daar ook zo over en bekroonde 'KokenaandeMarkt' in september dit jaar als 'Ondernemer van Jaar'. Sniijders: „Dat is natuurlijk een flinke opsteker voor ons. Maar voor de gemeente zijn wij ook interessant, vanwege onze locatie.

De Markt loopt helaas een beetje leeg. Winkels verdwijnen en er komt steeds meer nieuwbouw waardoor de omliggende straten helemaal overhoop liggen momenteel. Winkellende mensen wijken uit naar Raamsdonksveer en ook toeristen laten het straks afweten als het verder leegloopt. Wij kunnen de Markt misschien een beetje levendig houden.”

## DE NIEUWE SUCCESSIEWET



mr. H.G.M. Daemen  
notaris te Oosterhout  
tel. 0162-492492

Onlangs heeft De Jager de nieuwe Successiewet door de Tweede Kamer geloodst. Als de Eerste Kamer eveneens tijdig instemt met het wetsvoorstel, zal de wet op 1 januari 2010 ingaan. Een paar highlights. Kent de huidige Successiewet maar liefst 21 verschillende tarieven, de nieuwe Successiewet kent er nog maar 4. Een aangename vereenvoudiging. Het wetsvoorstel kent twee groepen van erfgenamen of begiftigden: partners en kinderen in groep I (met kleinkinderen als subgroep) en alle overige verkrijgers in groep II. Partners en kinderen betalen 10% belasting tot € 118.000 en 20% daarboven. Overige verkrijgers 30% tot € 118.000 en 40% daarboven. Bovendien worden de vrijstellingen gestroomlijnd en wordt er alleen nog maar met voetvrijstellingen gewerkt, vrijstellingen dus die ook blijven gelden als het verkregen bedrag daarboven uitkomt. Als estate planner houd ik mij bezig met het juridisch en fiscaal goed vormgeven van de overgang van vermogen naar een volgende generatie. Met de komende wet kan ik uitstekend uit de voeten. Veel van de gangbare praktijk in de estate planning wordt nu officieel in de wet vastgelegd. Wel wordt in de nieuwe wet korte metten gemaakt met enkele constructies. Zoals de levensverzekering binnen de familiekring, de verkoop met uitgestelde levering, de Ik-Opa clause in testamenten, de gesplitste aankoop van vruchtgebruik en eigendom, de renteloze direct opeisbare lening. Ook de eisen aan een papieren schenking worden strenger. Klinken deze zaken bekend? Maak dan snel een afspraak. Maar ook mensen die niets bijzonders hebben gedaan zullen naar hun testamenten (en huwelijksvoorwaarden) moeten laten kijken. Ik nodig dan ook een ieder uit om geheel vrijblijvend uw eigen situatie te toetsen aan de nieuwe Successiewet. Maak er gebruik van!

## Geen barometer

U mist deze maand onze barometer, de mening van veertien experts over de economische ontwikkelingen in onze regio. In het tweede nummer van deze maand, dat verschijnt op woensdag 16 december, bekijken onze experts terug op het jaar 2009 en kijken zij

**DE BUURJONGENS**  
KANALIEK WEDSTRIJDE  
IN DE WINTER

Het nieuwe B2B-netwerk van Breda met unieke voordelen en ideeën.

Al kennis gemaakt met het nieuwe B2B netwerk van Breda? Ga naar [www.de-buurjongens.nl](http://www.de-buurjongens.nl) en download direct uw gewenste aanbiedingen en maak kans op vele prijzen.

[www.de-buurjongens.nl](http://www.de-buurjongens.nl)

de ondernemer

**WIN EEN UNIEK DAGJE LAPLAND!**  
Of één van de vele andere prijzen

SMS\* BUURJONGENS naar 3669 en WIN!

\*Deelnemer aan de SMS-actie is gratis en het bedrag is geen abonnementskosten. Door deelname aan de actie geeft u aan onze nieuwsbrief te willen ontvangen.