

HET BETERE WERK

MEER CONTROLE

Steeds meer mensen kiezen voor leuker werk dat minder betaalt. **Eveline Stoel** spreekt met Myra Zwaaneveldt (31), ooit HR-consultant, nu eigenaresse van Eetwinkel Zwaan.

“Toen ik mijn omgeving vertelde dat ik de bankwereld wilde verlaten om afhaalmaaltijden te gaan verkopen, werd daar bezorgd op gereageerd. Mensen focussen zich vaak op wat er allemaal mis kan gaan, terwijl ik denk: ‘Wat is er mogelijk?’ Natuurlijk brengt een carrièreswitch risico’s met zich mee, maar als je ongelukkig bent, heb je eigenlijk geen keus. Moet je dan tot je zestigste gefrustreerd blijven, alleen omdat je zekerheid wilt?

“Ik was HR-consultant bij Labouchere, een beleggingsbank. Toen ze daar landelijk meerdere *private banking*-kantoren wilden opzetten, werd ik verantwoordelijk voor de personele kant ervan: mensen aannemen, interne opleidingen samenstellen, personeelsbeoordelingen, et cetera. Ontzettend leuk werk, waarvoor ik prima betaald kreeg. Als ik een dag van tevoren besloot dat ik een weekje naar Maleisië wilde, was mijn enige zorg: ‘Red ik dat qua inentingen?’

“De omslag kwam toen Labouchere fuseerde en vervolgens werd overgenomen door Dexia. De nieuwe raad van bestuur had geen vertrouwen in *private banking* en trok de stekker eruit. Eerst waren probleemloos miljoenen geïnvesteerd, nu werden plotseling honderden mensen ontslagen. En ik moest dat doen. Inhoudelijk werd mijn werk dus een stuk minder leuk en tegelijkertijd zag ik de betrokkenheid ervan in. Mijn vertrouwen was beschaamd. Een directeur zat opeens thuis en mensen die goede banen hadden opgezegd om regiokantoren op te zetten, konden vertrekken. Zo snel kan een goede sfeer dus omslaan.

“Ik wilde daar meer controle over en dan kom je uit bij een eigen bedrijf. Ik ben eens goed gaan nadenken over wat ik nog meer kon, en herinnerde me de schoolkantine die ik tijdens mijn studie rechte had gepacht met drie vrienden. We begonnen met één doosje Snickers, kochten van de winst twee doosjes en na twee jaar reden de leveranciers bij ons voor. Een energieke, spannende periode. Zoiets leek me wel wat en al gauw kreeg ik een idee. Als consultant kwam ik vaak pas thuis als de supermarkten al dicht waren en ergerde ik me aan take away-voedsel. Het is vaak ongezond of smaakt flauw omdat alle ingrediënten bij elkaar in één bak zitten. Waarom zou je niet een restaurantkok verse componenten als heilbotfilet met pimentsaus, taglierini en groene groenten laten bereiden, die mensen thuis kunnen afbakken en samenvoegen?

“Zodra ik een plan had uitgedacht, verliet ik de bankwereld. Daarna volgde een onzeker jaar, waarin ik van mijn spaargeld leefde. Ik vond bedrijfsruimte in het World Trade Center, maar de oplevering werd steeds uitgesteld en herhaaldelijk dacht ik: ‘Gaat dit wel lukken?’ Gelukkig boekte ik steeds net op tijd succesjes. Zo won ik voor mijn businessplan de Marie Claire Starters Award: een laptop, een auto voor een jaar en renteloos krediet. Dat heeft me enorm geholpen.

“Mijn broer Jardo was kok bij het Amsterdamse restaurant Vis aan de Schelde en gaf me in de voorbereidende fase kooktechnisch advies. Gaandeweg werd hij zo enthousiast dat hij besloot compagnon te worden. Hij kookt, ik regel het zakelijke gedeelte en samen doen we de rotklussen, zoals schoonmaken en afwassen – ook dat hoort bij een eigen bedrijf. We zijn nu negen maanden open en het gaat goed; we denken al na over uitbreiding.

“Soms is het best zwaar. Alles wat op mijn pad komt, is nieuw en dat kost energie. Wij werken zes dagen per week, tien tot twaalf uur per dag; we verdienen nog niet zo veel en tijdens mijn zwangerschap vorig jaar, moest ik hier gewoon doorbuffelen. Maar dat wordt ruimschoots gecompenseerd. Ik zie mijn broer vaak, voel me vrij en krijg enthousiaste reacties van klanten. Toen culinair recensent Johannes van Dam ons een 9,5 gaf, hebben we met alle vrienden en familieleden die hielpen verbouwen een paar flessen champagne opengetrokken. Op dat soort momenten voelt het alsof je kan vliegen.”

NRC HANDELSBLAD