

ONDERNEMER LUIE DE JAGER OVER DE CATERINGBRANCHE:

# 'HET MOEST BETER! EERLIJKER, BEWUSTER, DUURZAMER'



**Luite de Jager, eigenaar van De Groene Jager Catering, bewijst dat succes en idealen goed samengaan. Dat moet natuurlijk wel zo blijven. Daarom spart hij regelmatig met een coach van Resilians, die hij via de Ondernemers-AOV van De Goudse heeft. Luite: 'Zonder hem was mijn bedrijf misschien geen succes geweest. Het is van essentieel belang voor een ondernemer om een onafhankelijk klankbord te hebben.'**

In de tijd dat Luite de Jager begon met zijn bedrijf waren duurzaamheid en biologisch werken in de cateringbranche tegen de draad in. 'Cateraars liepen achter, concludeerde ik uit hun jaarverslagen. Ik wist dat er een kans was. Het moest beter! Eerlijker, bewuster, duurzamer.' Dus schreef hij zijn businessplan. Als zoon van een ondernemer met een assurantiekantoor wist hij waar hij aan begon. 'Ik ken de drukte, maar ook de vrijheid van ondernemen. Dat wilde ik ook.'

#### **SLEPEN MET VOEDSEL**

Voeding en koken hadden altijd al zijn interesse. Niet voor niets volgde hij de HBO-opleiding Food & Business en werkte hij bij multinationals in de voedselindustrie. 'Daar heb ik met eigen ogen gezien hoe wij met voedsel aan het slepen zijn.' Als voorbeeld noemt hij halffabrikaten uit Nederland die naar China worden vervoerd om er iets aan toe te voegen, en daarna dezelfde enorme afstand opnieuw afleggen voordat ze in de schappen van de supermarkt belanden. Geïrriteerd: 'Hallo, wat een CO<sub>2</sub>-uitstoot!'

#### **ONBALANS**

'Marketeers en leveranciers kunnen marketingtechnisch goede producten in de schappen zetten, maar ik vind het niet ethisch verantwoord. Denk aan de hoeveelheid suiker, de uitstoot van het vervoer, de manier van verpakken en de kliko's vol met eten die worden weggegooid. Als ik een buffet maak,

bereken ik exact hoeveel ik nodig heb. Dan gaat alles op, en hebben mensen tóch voldoende gehad. Zo moet het werken in de wereld, er is zo'n onbalans!'

**'STEEDS MEER  
MENSEN ZIEN IN DAT  
HET BELANGRIJK IS  
OM BEWUST TE ETEN'**

#### **LAGE CO<sub>2</sub>-FOODPRINT**

'De kennis die ik heb van de voedselindustrie, plus mijn studie en interesse in eerlijke producten waren voor mij de triggers om De Groene Jager Catering op te richten.' Het bedrijf levert voornamelijk zakelijke lunches en diners. 100% seizoen en 95% lokaal. 'Want 100% lokaal is helaas nog niet mogelijk,' verantwoordt hij zich. Hij werkt voornamelijk met streekproducten uit Utrecht en Het Groene Hart. Zo zorgt hij voor een lage CO<sub>2</sub>-footprint. 'Steeds meer mensen zien in dat het belangrijk is om bewust te eten en ontdekken hoe lekker het is.'

#### **MOND-TOT-MONDRECLAME**

Aanvankelijk richtte hij zich op de particuliere markt. Het inzicht om voor zakelijk te gaan, kreeg Luite toen hij lunches en koffie ging verzorgen voor een bedrijvencomplex in Woerden. 'Dat leverde al snel een enorme omzet op. Als mensen je producten proeven



## **DIENSTEN BIJ ONDERNEMERS-AOV**

De Persoonlijke Gezondheidscheck en Persoonlijke Coaching zijn kosteloze diensten bij de Ondernemers-AOV van De Goudse. Dankzij de gezondheidscheck ziet een ondernemer in één oogopslag wat zijn persoonlijke risico's zijn. Vaak kan hij die zelf verlagen, soms is een dokter nodig. Dat helpt om gezond aan het werk te blijven. Personal coaching draagt bij aan effectiviteit, werkplezier en de continuïteit van een bedrijf. Zo helpen beide diensten om arbeidsongeschiktheid te voorkomen.





## DANKBRIEF

Luite de Jager sprak zijn dank uit voor het coachingstraject in een brief aan Michel Lamie, bestuursvoorzitter van De Goudse. 'Door dit traject te volgen heb ik op persoonlijk, maar ook zakelijk vlak een slag kunnen maken, door inzichten te verkrijgen en groei in mijn onderneming te realiseren.'

## 'DE GESPREKKEN MET MIJN COACH GEVEN MIJ HANDVATTEN OM DE JUISTE STAPPEN TE ZETTEN'

en onder de indruk zijn, heeft dat een sneeuwbaaleffect: ik ging groeien. Een jaar van mond-tot-mondreclame later verzorgde ik de catering bij een autodealer in Woerden. Voor de opening van zijn nieuwe pand. Veel mensen waren erg enthousiast over mijn producten en dat heeft een enorme spin-off gegeven.' Inmiddels runt Luite zijn bedrijf samen met zijn vrouw en zes man personeel.

### PERSOONLIJKE COACHING

Luite heeft niet de makkelijkste weg gekozen. Hij begon zijn bedrijf in 2012. Dat was tijdens de financiële crisis, en ook op persoonlijk vlak was het een moeilijke periode. 'Mijn moeder was net overleden en al eerder overleed mijn vader. Dat heeft toen veel impact gehad op mijn leven.' Dit bleek ook uit

de Persoonlijke Gezondheidscheck van Niped die hij toen deed. Jaarlijks krijgt hij hiervoor een uitnodiging in zijn mailbox, omdat hij de Ondernemers-AOV van De Goudse heeft. De Gezondheidscheck is een online vragenlijst over leefstijl en gezondheid, gecombineerd met medische metingen. 'Hieruit bleek dat ik veel behoefte had om te praten. Over mijn persoonlijke situatie, maar ook over mijn bedrijf. Dankzij de Ondernemers-AOV kan ik kosteloos gebruikmaken van persoonlijke coaching door Resilians.'

### COACH GEEFT HANDVATTEN

Luite kan de coaching, die strikt vertrouwelijk is, aanraden aan alle ondernemers. 'Het is altijd goed om dingen met een onafhankelijk iemand te bespreken, ook al denk je dat het

goed gaat. Dankzij mijn coach vond – en vind ik nog steeds, want ik zit in mijn tweede traject – de handvatten die ik nodig heb voor mijn bedrijf. Ik heb een enorme drijfveer en weet waar ik naartoe wil. De gesprekken met mijn coach helpen mij om de juiste stappen te zetten.'

### EERLIJKER

Luite's missie is de wereld een stukje beter te maken. Nu door de concurrentie aan te gaan met cateraars met een grote CO<sub>2</sub>-footprint. En als hij zijn bedrijf ooit gaat verkopen? 'Dan wil ik een maatschappelijk project beginnen om het bewustzijn van mensen te vergroten. De wereld moet eerlijker worden.' •