



Rotterdam Een frisse kijk op keukens

Artego Keukendesign bestaat al ruim twintig jaar. Het bedrijf is begonnen in de Bijenkorf en is inmiddels al weer een aantal jaren aan het Weena gevestigd. Sinds 1 november jl. waait er een frisse wind door het bedrijf. Vier jonge, nieuwe eigenaren willen het bedrijf een nieuw tijdperk laten ingaan, met de nadruk op stijl. Als eerste aanzet is de showroom verbouwd tot een open en futuristisch geheel. De keukens zijn niet in hokjes geplaatst en de klant kan als het ware door heel de winkel kijken. Het motto van Artego is dat keukens heel anders ingedeeld moeten worden dan gebruikelijk, dus niet zomaar kastjes tegen de muur. De keuken moet een sociale ontmoetingsplaats in huis worden.

Alblasterdam Ruitersport artikelen te kust en te keur

Ruitershop DaRo Hippique heeft onlangs de deuren van haar nieuwe winkel geopend. De ruitershop is nu te vinden in het overdekte winkelcentrum aan de Plantageweg waar zij meer ruimte tot haar beschikking heeft dan voorheen in de Oranjestraat. Verspreid over 80 m² is er in de winkel een groot aanbod van ruitersport artikelen te vinden, variërend van ruitersportkleding, zadels, paardendeckens en hoofdstellen tot cadeautjes die te maken hebben met ruitersport. En mocht u niet in de gelegenheid zijn om persoonlijk langs te gaan, dan kunt u uw bestelling ook via de webshop plaatsen.

Gouda Altijd feest!

In het centrum van Gouda, op de Hoge Gouwe, is De Goudse Feestwinkel gevestigd. Deze zaak is gespecialiseerd in feest-, theater- en schminkartikelen. Het assortiment telt meer dan 5.000 artikelen, dus zowel de professional als de beginner kan zijn hart ophalen: slingers, pruiken, koop en verhuur van themakleding, maskers, fopartikelen, goochel- en jongleerartikelen: je kunt het niet zo gek verzinnen, of De Goudse Feestwinkel heeft het in huis!

Rotterdam Het geheim van de smid

Na tien jaar ervaring bij grote ontwerp-bureaus en het atelier van beeldend kunstenaar Joep van Lieshout, begon meestersmid Jörg Euteneuer in de Rotterdamse Zaagmolenstraat met een eigen bedrijf, de Werkstatt. Zijn werk is een combinatie van kunst, ontwerp en ambacht, waarbij het ontwerp is gericht op de functionaliteit en de ambacht op de productietechniek. Zo maakt hij keukengerei als vijzels, zoutvaatjes en pannen, maar ook lampen, siertraliewerk en metalen meubels. Volgens Jörg, die onlangs nog voor Now & Wow een grote decoratieopdracht uitvoerde, kan hij alles maken van metaal.

Meester in houtwerk

Zijn visitekaartje is van hout. Zo toont Willem Schulpen meteen dat ze bij Ritmeester Holding 'alles' kunnen maken met dit materiaal. Een computerge-stuurde frees is daarbij het voornaamste stuk gereedschap.

Uiteraard is vakmanschap ook belangrijk in het Alblasterdamse bedrijf. Schulpen is enthousiast over de combinatie van mens en computer. "We hebben een houten badkuip gemaakt, door eerst een blok met 350 gelijmde laagjes berkenhout te maken en die vervolgens uit te frezen met onze CNC-frees. Het zou onbetaalbaar zijn om dat met de hand te doen."

Blikvanger De afgelakte badkuip, waarvan de rand rondom is ingelegd met stukjes Bisazza glasmozaïek in de kleuren die de vier jaargetijden symboliseren, is een blikvanger. "We hebben een brochure gestuurd naar vijftig werven in de hele wereld waar luxe jachten worden gebouwd. Zo hopen we ook in die sector afnemers te vinden." Van huis uit is Ritmeester Holding gespecialiseerd in interieurs van pleziervaartuigen en interieurs voor projecten. Grappig genoeg belandde Willem Schulpen bij het bedrijf omdat hij zijn eigen boot wilde laten betimmeren. "Ik ben gebleven omdat ik het een prachtig bedrijf vond en omdat ik op een punt was dat ik alleen maar leuke dingen wilde doen. Ik heb onder andere voor Center Parcs gewerkt, waar volop ruimte was voor innovatie en bijzondere projecten. Dat wilde ik bij Ritmeester ook doen en dat lukt prima. Onze omzet is vorig jaar met 50% gegroeid en dat lukt dit jaar waarschijnlijk weer. Het is de kunst om nieuwe toepassingen te vinden voor de moderne apparatuur die we in huis hebben. Zo hebben wij bijvoorbeeld een houten opbergdoosje



▲ Willem Schulpen: "Het is de kunst om nieuwe toepassingen te vinden voor de moderne apparatuur die we in huis hebben." (Fotografie: Henk Veenstra)

in de vorm een hart. Leuk personeelscadeau of relatiegeschenk."

Nieuwe locatie In het huidige pand is Ritmeester al weer uit zijn jasje gegroeid en Schulpen heeft het plan om een nieuwe locatie aan het water te zoeken, in combinatie met een restaurant. Bevlogen schetst hij: "De werkplaats krijgt een grote glazen wand, zodat de mensen kunnen zien wat er aan bedrijvigheid is. Overdag wordt er gewerkt en 's avonds kan er

in het aangrenzende restaurant worden gegeten. De houten tafels hebben we al ontworpen. Die zijn zo mooi dat er geen tafellinnen op hoeft." Dezelfde begeestering is bij Schulpen aanwezig als hij praat over jonge mensen op weg naar het vakmanschap. "Laatst heb ik een stagiair van het HM-College een tien gegeven. Zeer gemotiveerd en dan is het aan ons om hem verder het vakmanschap bij te brengen."

Culinair recreëren in Reeuwijk

Het succes van de fluisterboten van Het Wapen van Reeuwijk heeft een enorme vlucht genomen, zowel particulier als zakelijk. Sinds maart vorig jaar is de vloot uitgebreid met de originele salonboot Sälsten. Rasondernemer Ad Elderhorst zoekt en vindt steeds nieuwe manieren om het zijn gasten op culinair én recreatief gebied naar de zin te maken.

Elderhorst, voorheen eigenaar van het Reeuwijkse restaurant De Pepermolen, is sinds vierenhalf jaar uitbater van Het Wapen van Reeuwijk. "Drie jaar geleden ben ik begonnen met de fluisterboten, omdat er op het prachtige water bijna niets gebeurde. Het

blijkt een gat in de markt en inmiddels verhuren we twaalf stille Volta's 540, ofwel fluisterboten."

Arrangementen De elektroboten maken geen lawaai, produceren geen uitlaatgassen en zijn heel eenvoudig te bedienen. Bij een vaaravontuur op de Reeuwijkse plassen hoort natuurlijk ook een goed gevulde picknickmand, bedacht Elderhorst en hij stelde een aantal arrangementen samen om het zijn gasten zo goed mogelijk en op maat naar de zin te maken. Of het nu om een picknick gaat of de afsluiting van een vergadering met een plassen-tocht, in overleg is veel mogelijk. Elderhorst: "Vorig jaar hebben we veel

gedaan voor de zakelijke markt, zoals feestjes en bedrijfsuitjes. Toen kwam ook de vraag naar groepsvervoer en heb ik de uniek gerestaureerde Zweedse salonboot Sälsten gekocht. De Sälsten vaart zo goed als geruisloos dankzij de elektro-dieselmotor. Op het schip is plaats voor tien tot vijftien personen en een vaartocht kan goed worden gecombineerd met diverse arrangementen als brunch, high tea of borrel. Bovendien is de Sälsten een inspirerende plek om te vergaderen of te brainstormen."

Metamorfose Het schitterend aan de 's Gravenbroekse plas gelegen restaurant met terras aan het water, heeft in de afgelopen vierenhalf jaar een metamorfose ondergaan. Het oubollige imago is verleden tijd, zowel het interieur als de sfeer zijn eigentijds. "Het is de bedoeling dat iedereen zich hier thuisvoelt", aldus Elderhorst. Samen met zijn echtgenote Nicole en zijn zonen Arnold (kok) en Arie (bootsman) runt hij de onderneming. Van april tot en met augustus is Het Wapen van Reeuwijk zeven dagen in de week geopend. De hoofdgerechten variëren in prijs van 12,50 euro voor een huisgemaakte saté tot 24,50 euro voor een aan tafel bereide chateaubriand; de gerechten kunnen zowel in het restaurant als aan de bar worden geserveerd. Uniek is de mogelijkheid om wijn uit het uitgebreide assortiment in het wijnkabinet per glas te bestellen, zelfs de duurste!



▲ Nicole en Ad Elderhorst met een goed gevulde picknickmand aan boord van een van de twaalf fluisterboten. (Fotografie: Fotoburo Martin Droog)

Fish & chips

Onlangs is in Rotterdam-Noord de eerste Fish & Chipsformule neergestreken. La Perla Fish&Chips aan de Benthuiserstraat wil de verschillende bevolkingsgroepen voorzien in hun uiteenlopende visbehoeften.

Eigenaar S. Chaouki heeft in de periode 1998-2003 als leidinggevende in het V&D restaurant La Place gewerkt. Nadien heeft hij, in samenwerking met Atlas Adviesbureau, zijn bedrijfsplan uitgewerkt. Dit in het kader van het startersproject De Zaak op Orde. Dit project is speciaal voor ondernemers in het midden- en kleinbedrijf in onder andere Rotterdam-Noord en is gericht op het verbeteren van de financieel-administratieve en commerciële bedrijfsvoering. Dit gebeurt door middel van opleiding, training en coaching. Dankzij bijdragen van het OntwikkelingsBedrijf Rotterdam en de deelgemeente Noord, betaalt de ondernemer per cursus slechts een geringe eigen bijdrage.

De opening van La Perla symboliseert de verbetering van het winkelgebied aan de Benthuiserstraat. Bovendien levert La Perla een waardevolle bijdrage aan de integratie van mondiale eetgewoonten in de Rotterdamse samenleving.

i Atlas Adviesbureau,
 tel. (010) 436 50 88, e-mail
 ab@atlasadvies.nl

De drijfkracht van Laagland

Het Rotterdamse bedrijf Laagland B.V. viert dit jaar haar vijfenzeventig jarige bestaan.

Als importeur van machines en gereedschappen weet men het hoofd goed boven water te houden, door altijd weer in te spelen op de wensen van markt. In de huidige economie crucialer dan ooit. De huidige algemeen directeur Eddo Cammeraat trad aan in 2001 met een kritische heroriëntatie op alle bedrijfsonderdelen. Dit leidde tot een reorganisatie en nieuwe bedrijfsdoelen. De handelsactiviteit werd een meer adviserende taak naar de klant, op weg naar een rol als 'system integrator'. Met resultaat, want het bedrijf heeft hiermee een gezonde keuze gemaakt!

Naast de levering van machines en gereedschappen voor de metaalwerkende industrie als blijvende kernactiviteit heeft Laagland zich ook gespecialiseerd in overspanningstechnieken. De markt verandert echter opnieuw snel en als bedrijf moet je scherp blijven. Vier jaar geleden is daarom al gestart met een nieuwe activiteit: robotica. Hierbij worden complete robotsystemen voor de productie-industrie gebouwd.

Weten wat er op de markt speelt en daar altijd antwoord op hebben, vormt daarmee de drijfkracht van Laagland!

