

In Bed Met is een rubriek waarin redacteur Geesje Rietveld bekende ondernemers uit de Achterhoek interviewt in bed. Deze maand een gesprek met de initiatiefnemers van Fred & Douwe, een uniek horecaconcept dat inmiddels in drie Nederlandse steden is verwezenlijkt. Het originele filiaal staat in Doetinchem, aan het Simonsplein. In de ballenbak in de kelder, praten Sjoerd Holders en Karin en Frederik Lindenhovius over hun visie, hun vriendschap en hun plannen.



‘Wij gaan heel Nederland veroveren’

Een stijlvolle huiskamer waar iedereen, jong en oud, bij elkaar aan kan schuiven. Dat was wat het drietal zeven jaar geleden voor ogen had. Vandaar ook de ballenbak, verklaart Sjoerd. “Waar kinderen in andere zaken gezien worden als een aanhangsel, zien wij hen als een doelgroep. Iedereen is welkom.” Die Hollandse, no-nonsense mentaliteit zie je overal terug. De specialiteiten? Koffie en bier. Op de voorgevel prijken de voornamen van Freddie Heineken en Douwe Egberts. “Voornamen zijn laagdrempelig”, legt Karin uit. “Dat paste perfect bij de gastvrije huiskamersfeer die we wilden creëren. En Fred & Douwe bekt gewoon lekker.”

Tijdens een business course in 2002 vernam Karin dat de consumptie van koffie en bier onder jongeren afnam. Daarop bedacht ze een uniek horecaconcept waarin Heineken en Douwe Egberts centraal staan. Met dat plan belde ze haar broer Frederik en zijn vriend Sjoerd. “We zagen meteen een potentieel voor meerdere filialen”, vertelt Frederik. “Dat was belangrijk, want gezien onze scholing en horeca-ervaring was één zaak te weinig geweest.” Karin had een opleiding aan Nyenrode afgerond en de vrienden zaten op de Hoge Hotelschool in Den Haag. Fred & Douwe werd hun afstudeerproject. “Maar het nam ineens zo’n vlucht dat we pas in 2007 afstudeerden”, grinnikt Sjoerd. Begrijpelijk, wetende dat eind 2002 de eerste zaak in Doetinchem open ging, in 2005 de tweede in Deventer en dat deze maand Enschede kennis zal maken met Fred & Douwe.

Drie kapiteinen op één schip

“Met vrienden en familie moet je niet handelen maar wandelen”, lacht Karin als reactie op de vraag of hun vriendschap niet lijdt onder de gezamenlijke onderneming. Het tegendeel blijkt waar. Hun levenslange band is juist een geluk. Sjoerd: “Onze gesprekken zijn vaak heftig, maar we worden er altijd beter van. En we weten van elkaar hoe we dingen interpreteren. Dat scheelt tijd.” Om elkaar niet voor de voeten te lopen, was een duidelijke taakverdeling noodzakelijk. Frederik is onder meer verantwoordelijk voor nieuwe zaken en acquisitie. Sjoerd is operationeel manager. “En Karin is hiërarchisch leidinggevende”,

stelt Frederik. Karin nuanceert haar functie liever als hoofd interne organisatie, administratie en financiën. Daarnaast hebben ze allemaal nevenfuncties bij de Koninklijke Horeca Nederland en diverse ondernemersverenigingen. Toch neemt het trio iedere vrijdag de tijd voor de wekelijkse vergadering. Sjoerd: “Je moet blijven communiceren.”

Frederik: “Zeker nu we zo hard groeien is dat ontzettend belangrijk. Anders gebeuren dingen dubbel, of helemaal niet.”

Toekomstvisie

Voorlopig hebben de vrienden genoeg te doen. Wat er al is, kan beter. “Daarom verzorgen we interne trainingen voor ons personeel. Ook zijn we bezig met onze eigen glaswerk- en kledinglijn”, vertelt Karin. Wat nog niet is, moet er komen. “Zoals een tweede serre voor Fred & Douwe Doetinchem. Maar eerst Enschede”, meldt Frederik. Op 22 april opent daar de nieuwste Fred & Douwe, in de oude bioscoop. De ruimte biedt onderdak aan een restaurant, een bar en een club met podium voor comedians, DJ’s en live muziek. Het streven is dat Fred & Douwe Citylounges ooit door heel Nederland en daarbuiten te vinden zijn. “In het Holland Heineken Huis. Op een berg in Westendorf. Tijdens het EK op de Oranjecamping”, somt Frederik op. “Ik wil een beachlounge op Curaçao”, droomt Karin. Sjoerd: “Een Enschedeër die in Roermond aan het shoppen is, zin krijgt in een lekkere lunch en vervolgens de weg vraagt naar Fred & Douwe. Dat zou mooi zijn.”



Tekst: Geesje Rietveld
Fotografie: Daniël Hoitink