

P+

SPECIAL

Jaargang 17
Week 42 | 2018

Hutten brengt
geluk met
goede voeding

Bob Hutten

Maak je eigen
geluksschilderij



Directeur Bob Hutten van kwaliteitscateraar Hutten: “Mijn doelstelling is om jou gelukkig te maken.”

Maak je eigen geluksschilderij

Goede voeding is als een geluksschilderij. Eerst teken je wie je over een paar jaar wilt zijn. Die tekening deel je met anderen. Is supergezond zijn je grootste wens? Dan staat vanaf nu alles wat je doet in het teken van gezonde voeding en gezond leven. Ook anderen met wie je dit schilderij deelt, zullen graag iets bijdragen aan de realisatie van je doel. Ondernemer Bob Hutten baseerde zijn succesvolle cateringbedrijf op deze filosofie.

Bob Hutten (1966) kan van het ene op het andere moment een gelukzalige lach verruilen voor een blik van diepe teleurstelling. “Ik ben niet van de modellen”, zegt hij kort, als we het Framework Marktransformatie van Nyenrode Business Universiteit op tafel leggen. We willen graag bij deze koploper checken in welke fase van duurzaamheid zijn bedrijf Hutten zich bevindt, de succesvolle cateraar die inhoud geeft aan het begrip duurzaam gastheerschap. Met nieuwsmakende start-ups als de Verspillingsfabriek zit hij zeker in de pionierende beginfase. De kwaliteit van zijn dienstverlening staat zo hoog aangeschreven dat een nieuwe klant als PSV niet eens wil weten hoeveel keurmerken en labels hij aan boord heeft. De competitiefase is deze koploper dus ook voorbij. Maar is hij al toe aan de fase van kritische massa, door met andere cateraars samen overkoepelende problemen als de volksgezondheid aan te pakken? Werkt hij al aan het sluitstuk van institutionalisering, waarbij de overheid een ondergrens stelt aan de voedselkwaliteit, bijvoorbeeld in bedrijfsrestaurants? “Ik zit in

alles”, stelt Hutten. Hij heeft nog gelijk ook, zo blijkt.

Er is iets bijzonders aan de hand met dit bedrijf in Veghel, zo dringt tot ons door. Het is de behulpzaamheid van de receptioniste. Maar ook de mevrouw van het bedrijfsrestaurant die ons spontaan wil leren hoe je met een gigantisch apparaat koffie maakt. De manier waarop ze helpen, het gaat verder gaat dan gebruikelijk is voor dames achter een balie.

Hutten kiest voor de ontmoetingskamer die MVO Nederland in zijn Verspillingsfabriek heeft ingericht. Hij is een van de koplopers in dit netwerk van duurzame ondernemingen. Hutten, aan de hoge bartafel: “De manier waarop ik ondernem is mijn eigen levensovertuiging. Ik denk dat het leven gaat over het ontdekken van talenten. Ik mag ze inzetten om de wereld een beetje beter te maken. Maar wat je kunt betekenen, daar moet je bescheiden in zijn. We leven als moderne mens zo’n beetje 200 duizend jaar. Neem ik een gemiddelde leeftijd van vijftig jaar, dan ben ik

misschien de 1-triljoenste mens van de hele mensheid. Als je dan toch zo onbeduidend bent, kun je twee dingen doen. Je laat het lekker breed hangen. Wat maakt het allemaal uit? Of je zegt: wat is nou de essentie van het leven? Ik vind dat je je talenten mag inzetten voor de cultuur, de natuur en de andere mensen.” Nee, we gaan het nog heel even niet over de catering hebben. Hutten heeft nog meer uit te leggen: “Als je in een bedrijf zit en je spreekt daarover, dan wordt dat een manier waarop je de dingen doet. Een geloof in. Je probeert mensen daarin mee te krijgen. Bij Hutten werken zo’n 2000 mensen, samenwerkers, die van betekenis kunnen zijn. In alles wat wij doen, denken wij na over de vraag: neemt het of geeft het? Ik denk dat het in de praktijk van een onderneming twee keer geven en een keer nemen is. Je kunt ook niet zeggen: je neemt niet. Je moet het applaus nemen en het geld nemen. Dat is nu eenmaal zo. Als je maatschappelijk relevant bent, mag je geld verdienen.”

Om mensen mee te nemen op deze weg introduceerde Hutten het maken van ‘geluksschilderijen’, zoals hij ze noemt. Hutten, teleurgesteld: “Wanneer mensen die niet maken, dat vind ik... ja. Heel erg jammer, gewoon.” Weer opgewekt over diegenen die wel aan de slag gingen met de aangereikte viltstiften: “En dan vraag ik ze hun ideale leven uit te tekenen, in beeld. Wat gebeurt er daarna? Jouw hersenen zien daarna niet meer alle prikkels die voortdurend voorbij komen, maar dat beeld dat je hebt getekend en stil staat. Je wil er meer over leren. Je gaat keuzes maken. Je wordt er misschien wel de beste in. Als je dat niet doet, blijf je maar jongleren met alles wat de hele tijd aan je voorbij komt. Dan is het maar zeer de vraag of het altijd lukt al die kegels in de lucht te houden. Als er eentje valt, voelt dat als pijn. Maar heb je een eigen geluksschilderij, dan heb je een waardering van jezelf.” Gedreven: “Als jij nou voor Kerstmis zoiets afspreekt met je gezin, je kinderen, je kleinkinderen. Je geeft ze vooraf allemaal een schetsblok, een pak stiften en vraagt ze te tekenen waar ze over drie jaar het gelukkigste mee



In het eigen bedrijfsrestaurant in de Verspillingsfabriek van Hutten in Veghel houdt een ‘mist’ van fijn water de producten zo vers, dat worteltjes zelfs blijven doorgroeien.

Hoe groot is de duurzame cateringmarkt?

- + **Totale omzet in foodservice (catering, recreatie, hotels, restaurants, zorginstellingen)** 18.497 miljoen euro
- + **Duurzame omzet in foodservice** 1.012 miljoen euro
- + **Duurzame omzet in de catering alleen** 282 miljoen euro aan duurzaam voedsel
- + **Grootte catering in foodservice** Ongeveer 25 procent
- + **Marktaandeel duurzaam voedsel in totale bestedingen in de foodservice** 5 procent
- + **Jaarlijkse groei catering** 3 procent

Bronnen: Monitor Duurzaam Voedsel 2016, Ministerie LNV / Wageningen University & Research en Update Food 2017 van ABN Amro.

zouden zijn. Als je dan op Kerstavond aan elkaar die schilderijen laat zien... Dan krijg je het volgende fenomeen. Stel dat jouw dochter een kinderkamer tekent die gaat over de zee. Dan ga jij voortaan alles verzamelen wat met de zee te maken. Op vakantie in Sardinië neem je een mooie schelp mee. De kracht van het geluksschilderij is zo sterk, dat jij met je eigen talenten gaat bijdragen aan haar geluk. Daar krijg jij ook een waardering voor en het versterkt het jou-zijn in jouw leven. Je wordt daarvoor zelf ook sterker en je kunt teleurstellingen in je leven als dood en verdriet beter aan.” We denken aan de ontspannen manier waarop we de ‘samenwerkers’ van de Hutten door de gang zagen lopen, informeel gekleed, maar met smaak. Hutten: “Ieder mens wil gelukkig leven. Dat is het grootste goed. Wat heb je aan een leven dat honderd jaar duurt maar waarin je altijd ongelukkig bent? Dus in mijn bedrijf heb ik een poster gemaakt: gelukkige medewerkers, gelukkige overheid, gelukkige leveranciers, gelukkige klanten. Mijn doelstelling is om jou gelukkig te maken. En daarom vraag ik al mijn medewerkers een Gelukswijzer in te vullen, digitaal. Wij voeren geen jaarlijks functioneringsgesprek, maar praten over de vraag of het werk geluk brengt. Bij Hutten lopen privé en zakelijk door elkaar. Als jij dat niet wil, dan moet je niet bij Hutten gaan werken. Jij hoeft niet te delen wat je niet wil delen, maar ik wil jou wel de ruimte geven als jij met een scheiding te maken krijgt of met een verlies. Ga je het daar dan niet over hebben, terwijl je op dat moment aan niets anders kunt denken? Het gaat erom iemand voortdurend in zijn kracht te zetten. Om hem maximaal gelukkig te krijgen in zijn werk en in zijn privéleven.”

Duidelijk. Nu gaan we het over de cateringmarkt hebben. Hutten vat samen: “Mijn bedrijf moet dus voortdurend bezig zijn om waarden toe te voegen, om de ander te begrijpen in zijn geluk en in zijn ambities. Ons



Een forse vergaderkamer in de fabriek van Hutten toont initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan.



Hutten: “In alles wat wij doen denken wij na over de vraag: neemt het of geeft het?”

antwoord is: geloven in. Geloven, want er zijn geen zekerheden meer. Geen autoverkoper, geen maker van chocoladerepen, geen enkele fabriek weet of ze in 2022 dezelfde producten nog verkopen als nu. In zo’n tijd leven we. Alle producten zijn onvoorspelbaar geworden. Om daar maximaal antwoord op te kunnen geven, moet je al jouw talenten maximaal openzetten om iedere keer weer antwoord te geven op de voortdurend veranderende vraag. Met niet-duurzame antwoorden kun je daarom niets meer. Stel dat wij morgen snoep gaan maken. Dan zou dat altijd snoep zijn dat veel minder of geen suiker zou bevatten. Meteen in de nieuwe economie. Het moet duurzaam zijn. Aantoonbaar beter, zichtbaar, voelbaar en eerlijk zijn. Want alles is transparant. Zo hebben wij in het Prinses Máxima Oncologisch Kindercentrum snoep van groenten gemaakt. En we hebben de kinderen die niets meer lustten, toch weer aan het eten gekregen. Omdat wij er in geloofden dat het anders kon.”

Het zijn dit soort kwaliteitsinnovaties die de ster van Hutten omhoog deed schieten in de cateringbranche. Andere voorbeelden zijn de concepten voor ‘Het Beste Zorgrestaurant’ en ‘Het Beste Schoolrestaurant’. We willen nu toch wat cijfers van hem horen, oude economie of niet. Hutten, zo snel mogelijk, om er gauw van af te zijn: “We zijn de laatste vijf jaar in omzet verdubbeld. Het was toen 40 miljoen euro, nu 90 miljoen. Ik denk dat de totale cateringbranche nu op een omzet van zo’n 1,2 miljard euro zit. We horen bij de top 5 in grootte. Maar de markt vervaagt, blurt. Ik zie nu cateraars die in de horeca terecht komen, in de hotelierie, in de zorg. Het gaat vandaag eigenlijk veel meer over hospitality in food, dan over catering.”

Komen we op het thema voedseltransitie. Bob Hutten is een van de drijvende krachten in deze beweging, met een uitgesproken mening. “Ik stop iets bij jou naar binnen als jij bij mij

komt eten. Jij gaat er gewoon van uit dat het dan goed is. Dat is nogal wat. Jij moet mij wel kunnen vertrouwen. En dat in deze tijd. Mensen worden alleen maar dikker en dikker en dikker. Het voedsel wordt steeds industriëler, met steeds meer stofjes die erin zitten. Is het dan niet onze taak als cateraars om hele goeie spullen bij jou naar binnen te stoppen? Na seks is eten de grootste intimiteit. Ik kan jou ziek maken of ik kan jou gezond houden. Daar zijn wij ons heel erg van bewust. Ik kan mensen heel veel of heel weinig suiker geven. Ik kan ze heel veel water laten drinken of heel weinig. Ik kan ze minder zout geven of niet. Dat vertrouw je mij toe. De toekomst is in mijn ogen bezield, met bezieldes producten, bezieldes diensten. Dat betekent dat wij als cateraars moeten nadenken over de vraag: hoe blijven jij, Bart, Joost en Hélène gezond?”

Dat kan Hutten niet alleen.

“De opgave in de voeding is enorm. Daarom zit ik in 15 besturen en ben ik in vijf voorzitter. Eigenlijk gaan alle besturen over het verduurzamen. Dat kan verduurzamen van talent zijn, het voorkomen van verspilling van voedsel, het verbeteren van de voedselkwaliteit.”

Wat betekent dit voor uw keten van toeleveranciers?

“Er zijn 52 criteria waar een boer aan moet voldoen, om aan ons te mogen leveren. Maar we tonen wel begrip. Als een boer die gezondheid niet in zijn producten stopt, omdat hij zo afgeknepen wordt op zijn kosten, kan ik het ook niet aan jou doorgeven. Dan is het gewoon een rukproduct. Dus ik wil dat die boer heel goed zorgt voor wat hij levert. Dan heb je het dus over fair pricing.”

En de consument?

“In de keten zou de klant weer de macht moeten krijgen, de consument die snapt dat hij voor een beter product meer moet betalen. Alleen weten de mensen niet meer wat een

“Geloven in, want er zijn geen zekerheden meer”



goed product is. We worden helemaal gek gemaakt met al die advertenties en claims. Ook extremiteiten. De een zegt: het mag alleen maar biologisch zijn. Een Partij voor de Dieren die zegt: ‘Je mag nooit meer vlees’. Maar ja, dat is toevallig niet hoe jij en ik willen eten.”

Dat stukje vlees hoeft toch niet zo groot te zijn? Terug naar 50 gram?

“Dat is te weinig. Als ik 50 gram in een restaurant durf te serveren als vlees, dan heb ik echt een probleem: 100 of 110 gram kan net.”

Hoe ziet u de rol van de overheid in de voedseltransitie, het sluitstuk in het Framework Markttransformatie?

“De overheid moet consulteren, de koplopers bij elkaar brengen als het een maatschappelijk belang is. Ik wil dat ze het loopvermogen van het bedrijfsleven gaan betrekken bij hun beleidsplannen. Je hebt vrije experimenteer-ruimte nodig: honderd projecten die zo uniek zijn dat er nog geen wet- en regelgeving voor beschikbaar is. Je schuift als overheid aan om mee te kijken. Ambtenaren. En later ook politici.” ■

Websites

Op de website van Hutten staan tal van voorbeelden die de uitwerking van de duurzame filosofie van dit bedrijf in praktijk tonen.

Op de website van MVO Nederland is een aparte pagina ingericht voor het Koploperennetwerk, waarmee de deelnemende bedrijven de transitie naar de nieuwe economie willen versnellen.

+ TEKST JAN BOM

+ FOTOGRAFIE MISCHA KEIJSER

+ ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER EN STUDIO 10

+ UITGEVERIJ ATTICUS BV

+ WWW.P-PLUS.NL