

INTERVIEW Dirk Zandbergen

'Blij als ik rond kerst een paar uur slaap kan pakken'

Dirk Zandbergen was net 22 jaar toen hij in Katwijk zijn eerste viswinkel opende. Vijftien jaar verder heeft hij drie viswinkels in de Duin- en Bollenstreek, vier compagnons en een kleine 40 personeelsleden.

In de genen

„Ik ben 'in de vis' opgegroeid in Katwijk. Mijn vader heeft op grote schepen gevaren, later had hij zelf al een viswinkel. Mijn beide opa's hebben altijd op een kotters gevaren. Ik was al jong aan het werk, bij vader in de winkel en op de ochtenden die nog vrij waren, vulde ik containers bij een ander bedrijf.

Op m'n 12^e leerde ik haring schoonmaken: een precies werkje. Op die leeftijd mocht ik in de vakantie twee weken met mijn oom mee op zijn kotters, de zee op. Heel gaaf. Ik heb ademloos naar die zee gekeken. Die varieerde van een mooi, strak zeeoppervlak tot een woest kolkende massa, met windkracht negen, met muren van water – vele malen hoger dan het schip. Op een gegeven moment sloeg er zo'n huizenhoge golf naar binnen, waardoor alle computers uitsloegen.”

Land of zee?

„Ik bedacht toen al: wil ik later zelf ook gaan varen, of in een winkel werken? De drang om te ondernemen was sterk. Daarom ben ik op m'n zestiende de opleiding tot ondernemer-detailist bij het ROC Leiden gaan doen.

Daarna moest ik met een onder-



Paspoort

Naam: Dirk Zandbergen
Leeftijd: 36 jaar
Woonplaats: Katwijk (geboren en getogen)
Opleiding: ondernemer/detailhandel bij het ROC Leiden
Beroep: eigenaar Dirks vishandel, met vestigingen in Katwijk (Hoornespassage), Noordwijk (Bomstraat) en Voorhout (Hoofdstraat)
Burgerlijke staat: getrouwd met Lisanne Zandbergen, twee dochtertjes (9 en 8), een zoontje (3)

nemingsplan naar de bank. De bank was in die tijd – het was in 2010 net crisis – niet zo makkelijk. Gelukkig had ik zelf spaarcentjes van al die vakantie- en weekendbaantjes. Dat is het voordeel als je al zo jong hard aan het werk gaat. Geen tijd gehad om te puberen? Haha, dat moest inderdaad tussen de bedrijven door. Ik was 22 toen ik in een pand in de Hoornespassage in Katwijk mijn eerste winkel kon openen.”

Veertig man!

„Vijf jaar geleden begonnen we met een viswinkel in Noordwijk en anderhalf jaar geleden kon ik de zaak van Klok in Voorhout overnemen. Voor beide vestigingen ben ik op zoek gegaan naar vennoten. In totaal hebben we nu bijna veertig man in dienst, van wie het gros jonge mensen. Het mooie is dat je het samen doet. Hoe groter de groep, hoe meer vrijheid je hebt. De een richt zich op social media, de ander op de inkoop, marketing, hygiëne-regels, planning, administratie, verkoop enzovoort.”

'Ze' zeggen altijd dat Katwijkers harde werkers zijn.

„Dat is zeker zo, al zie je wel verschillen met toen ik jonger was. Vroeger waren veel van mijn vrienden en ik elke zaterdag aan de slag. Nu willen jongeren vaak alleen om de zaterdag werken. De komende generatie wil meer vrijheid. We passen ons daarop aan. Gelukkig hebben wij een team van harde werkers, want zonder personeel ben je nergens.

Zelf werk ik nog steeds zo'n veertig uur per week – tenminste,

in normale weken. Rond kerst en oud en nieuw worden het nog wat uren meer. Het is elk jaar weer de uitdaging om het qua personeel rond te krijgen richting de feestdagen. Ieder jaar vallen die anders uit. Dit jaar vallen de kerstdagen midden in de schoolvakanties. Dat komt voor ons goed uit, want dan kun je ook scholieren inschakelen om van tevoren van alles klaar te maken. Vorig jaar viel kerst in het eerste weekeinde van de schoolvakanties en hadden we die extra handen van tevoren niet, omdat scholieren nog geen vrij hadden.”

Paar uurtjes slaap

„Je moet dus ieder jaar voor een andere planning zorgen. Zelf ben ik al blij als ik rond de kerstdagen hier en daar een paar uurtjes slaap tussendoor kan pakken. We hebben nog nooit een rustige kerst gehad.

Tsja, dat hoort bij het vak. Je werkt met dagverse producten, dus kunt en moet veel 's nachts voorbereiden, en we staan ook nog op een aantal kerstmarkten.

Eerste kerstdag is het even bijkomen, de tweede ben je een uurtje open voor de afhaal, doe je de bezorgingen en werk je al richting oudjaar toe.

De kinderen zie ik in die periode van de feestdagen haast niet. Gelukkig hebben we de opa's en oma's die leuke dingen met ze doen in de kerstvakantie, zodat mijn vrouw Lisanne en ik vol in de concentratie voor het werk kunnen.”

Wat mensen eten

„Met kerst is traditioneel de vraag naar vis- en gourmetschotels. Er wordt die dagen altijd veel verse vis gegeten: coquilles, tonijn, zalm. Zalmrolletjes, kant en klare oven-schotels. Ideaal, die kunnen zo de oven in.

Richting oud en nieuw wil 'iederereen' vis op tafel.

In Noordwijk worden er voor oud en nieuw meer oesters besteld, in Katwijk zijn ze meer van de visschotels. In Voorhout zie je weer dat veel klanten lekker gaan koken met verse vis, zoals met tonijn, zalm of tong. Dat plaatsen, die zo dicht bij elkaar liggen, qua smaak zo kunnen verschillen.”

Haringeter sterft uit

„Jongeren eten minder vis, en vooral minder haring. Sowieso sterft de haringeter uit. Het is vaak om jongeren met nieuwe producten te trekken. Gelukkig komt er veel voor in de plaats: jongeren eten wel borrelhapjes, sushi en



Dirk Zandbergen met echtgenote Lisanne: „Jongeren eten steeds minder vis, vooral minder haring. Die moet je lokken met nieuwe visproducten.”

FOTO HIELCO KUIPERS

Jong geleerd

Een verrassend jong gezicht in een oud beroep. Dirk Zandbergen (36) is opgegroeid 'in de vis', hij stond rond z'n elfde al hard te werken tijdens vakanties en weekenden. Het verdiende geld werd opgepot voor 'later'. Een tijdlang was de prangende vraag: ga ik varen of blijf ik op het vasteland in de vis?

Werkweken van zeventig uur zijn geen uitzondering, en nu, richting Kerst en Oud en Nieuw, kunnen dat er zomaar nog meer worden. Want de feestdagen zijn in de handel traditiegetrouw de hoogtijdagen. Denk: oesters, zalm, paling, vis- en sushischotels.

Alleen de haringeter sterft uit, moet Dirk – zelf tweevoudig winnaar van de Leidsch Dagblad-haringtest – tot zijn spijt concluderen. Hij probeert er alles aan te doen om de visconsumptie onder jongeren te stimuleren. Trefwoorden daarbij zijn nieuwe snacks, zoals crispy kibbeling, sushi sandwich en -workshops en fish-fietsroutes.



Miep Smitsloo miepsmitsloo@planet.nl

De keuze viel op het land. De geboren Katwijker was pas 22 toen hij zijn eerste viswinkel opende en nu, bijna vijftien jaar later, mag hij zich (mede)eigenaar van goedlopende viswinkels in Katwijk, Voorhout en Noordwijk noemen. Zo'n veertig –grotendeels ook jonge – mensen staan er op de loonlijst.

sashimi (rauwe tonijn en zalm). Ook willen ze makkelijke dingen, zoals slaatjes en kant-en-klaar-maaltijden. Je probeert van alles te verzinnen. We zetten recepten, leuke berichten en filmpjes op social media en geven sushi-workshops. Voor fietsliefhebbers hebben we een permanente fish route gemaakt, een kaart met de plattegrond van de Duin- en Bollenstreek, met fietsroutes naar onze drie zaken.

Goeie pr. We hebben de fish route uitgedeeld op alle campings en neergelegd in de VVV-kantoren en krijgen er leuke reacties op. Ja, je moet je een beetje onderscheiden.”

Leermomentjes

„Je wilt als jonge ondernemer steeds een stapje verder. Je wilt vooruitkijken, groeien en doorgaan. Maar je moet ook de tijd nemen om af en toe terug te kijken, zo blijf je van het werk genieten.

Zorgen dat je hard en effectief werkt, is de uitdaging. Tegelijkertijd heb ik gemerkt dat je dat harde werken niet onafgebroken tot je 65^{ste} volhoudt. Vorig jaar na kerst 'lag ik eraf' met een hernia. Liggend, staand en zittend achter de computer kon ik nog wel wat doen, maar ik werd er niet blij van. Hoe het kwam? Ik was teveel overbelast,

Op koopzondagen open? Dat ligt in Katwijk gevoelig

had te weinig rust genomen. Dat was voor mij een echt leermomentje om op tijd gas terug te nemen.”

In het christelijke Katwijk wordt momenteel een discussie gevoerd of winkels er ook op zondagen open mogen. Wat vind je van het idee?

„Dat ligt in Katwijk gevoelig, daar moet je nooit teveel over zeggen. Moeilijk.... Overigens zijn het alleen de supermarkten die open willen, de kleinere zaken niet. Het is wel een beetje krom, want de strandtenten zijn die dag wel open. Zelf hoef ik op zondag in Katwijk niet open. Gedeeltelijk vanwege

het geloof, deels ook omdat je die dag dan rust hebt. Ook in Voorhout hebben we ervoor gekozen die dag dicht te blijven.

Maar in Noordwijk moet je juist wel openblijven, anders zou je daar niet kunnen draaien. Je moet het daar juist van de toeristen hebben. Vooral de Duitse toeristen zorgen in de zomer voor extra omzet in Noordwijk. Duitsers eten heel veel vis. Je hebt erbij die elke dag een harinkje of gebakken visje komen halen.”

Concurrentie

„Tsja, als de supermarkten in Katwijk op zondag open mogen, lopen de mensen die dag mijn deur helaas voorbij. Hoewel supermarkten niet zozeer de grote concurrenten zijn. Daar verkopen ze sowieso geen gebakken vis.

In Katwijk heb ik een hoop concurrentie, maar er wordt ook een hoop vis gegeten en er komen veel mensen van buitenaf op af. Je moet zorgen dat je je eigen specialiteiten hebt en je eigen klanten creëert.

Mijn specialiteiten? Naast gebakken vis en haring verkopen we tegenwoordig veel dagverse sushi. Leuk om nieuwe dingen te proberen. Zo hebben we sinds kort ook de crispy kibbeling in het assortiment, kibbeling met een krokant

laagje. Zelf verzonnen, die hebben ze nergens anders. Zo probeer je het verschil te maken.”

Smaken verschillen

„Haring is het mooiste product dat er is. Ik ga elk jaar naar Skagen in Denemarken om haring in te kopen. Daar komen de schepen binnen en we kopen er in via onze visgroothandel, een Spakenburgs bedrijf waar ook veel Katwijkers werken. Het wereldje is heel klein. Door er zelf heen te gaan en goede contacten op te bouwen, onderhoud je die, en houden ze er rekening mee wat ik wil: superzachte en vette haring, lekker romig van smaak en mooi wit. Mals en niet te zout. Ze moeten wegsmelten op de tong. Maar ja, smaken verschillen.

In Amsterdam willen mensen grote haring, onze klantenkring wil juist weer kleinere. Waar de een wil dat 'ie op de tong smelt, wil de ander een bite.”

Toekomst visserij

„Tsja, we zijn wat de aanvoer betreft nu al afhankelijk van het buitenland en er kan steeds minder in de Noordzee worden gevestigd. De hele Nederlandse vloot heeft veel geïnvesteerd in de pulsvisserij – en een hoop boten zijn inmiddels gesaneerd, doordat Europa het

heeft verboden. Die schepen komen niet meer terug. Als er gekke dingen gebeuren – en het is een gekke wereld – dan ben je meer afhankelijk van het buitenland. Het is doodzonde dat prachtige familiebedrijven, die generaties lang kotters bezitten, nu ineens gedwongen moeten stoppen.”

Thuisfront

„Lisanne heeft er altijd achter gestaan dat ik voor mezelf zou beginnen. Van origine is ze verpleegkundige, ze werkte in de thuiszorg. Daar had ze met veel weekenddiensten te maken, we zouden elkaar nog minder kunnen zien. We hebben er destijds voor gekozen dat ze gaandeweg in het bedrijf zou komen. Ze doet de administratie en springt in waar het nodig is.

We hebben elkaar al vroeg leren kennen – ik was pas achttien en zij zestien – tijdens het uitgaan in Katwijk natuurlijk, haha.

We hebben drie jonge kinderen. Ze mogen lekker zelf straks gaan kijken wat ze gaan doen, maar ik denk dat ze het van huis uit wel leuk vinden om te werken.

Mijn dochter van negen mee de zee op in een vissersboot over een paar jaar? Nee, laten we dat maar niet doen....”