

Persoonlijk en zonder poespas

HUIJZERS GROOTKEUKENTECHNIEK UIT STEENBERGEN



“Veel mensen denken nog steeds dat Huijzers Grootkeukentechniek bestaat uit mij en Kristel, maar we zijn inmiddels met zijn vieren”, vertelt Anton Huijzers. Bijna zes jaar geleden begon hij voor zichzelf. Tot dat moment werkte hij ruim 15 jaar als grootkeukenmonteur bij verschillende werkgevers. Zijn vrouw Kristel vertelt: “De eerste 2,5 jaar werkten we met zijn tweeën. Anton had al snel zoveel werk dat ik mijn baan op kon zeggen en mee ging draaien in de zaak.” In de zomer van 2012 haalden ze oud-collega John binnen, omdat ze het werk met zijn tweetjes niet meer aan konden. “En we zijn trots te kunnen melden dat Alfred ons sinds drie maanden ook versterkt.”

TEKST EN FOTOGRAFIE: SARA TERBURG

Tijdens de fotoshoot voor Hap&Tap Magazine, om 8.30 uur bij De Gouden Leeuw aan de A16 bij Zevenbergschenhoek, is de stemming opperbest. De ene grap volgt vlot op de andere. Het is duidelijk dat het met de werksfeer en de humor wel goed zit. Maar dat is natuurlijk niet de belangrijkste reden dat Huijzers Grootkeukentechniek steeds verder groeit. Eigenaar van De Gouden Leeuw, Cees van der Made, weet wel waarom Anton en zijn team het zo goed doen. “Anton kwam hier al toen hij nog in loondienst was. Onze chefkok John vroeg toen altijd al naar hem, omdat hij altijd net iets verder kijkt dan een ander. Als Anton tijdens een reparatie ziet dat een ander onderdeel ook versleten is of bijna defect, dan vervangt hij dat alvast. Dat bespaart ons veel, omdat we niet nog eens een storing hebben waarvoor we weer hulp in moeten roepen.” Toen Cees hoorde dat Anton voor zichzelf ging beginnen, aarzelde hij geen moment. “Ik heb direct gezegd: wij gaan mee.” Zelf is Cees al de vijfde generatie die aan het hoofd van familiebedrijf De Gouden Leeuw staat. Dit is een wegrestaurant met een enorme parkeerplaats die plaats biedt aan 150 vrachtwagens en 100 auto’s. “Maar we zijn ook hotel. In de weekenden komen hier veel lokale

gasten en dagjesmensen die naar Rotterdam of De Efteling geweest zijn. Ook zijn we opstapplaats voor OAD-reizen en doordeweeks bieden we onderdak aan zakelijke gasten.”

KEUREN, PLAATSEN, ONDERHOUDEN

Als Anton een storingsmelding krijgt, probeert hij altijd direct een diagnose te stellen. Vaak kan hij de kok of ondernemer telefonisch assisteren bij het zelf verhelpen van het euvel. Naast het oplossen van storingen en onderhoud van alle merken keukenapparatuur, zoals onder andere Winterhalter, Rational en Hobart kan men in Steenbergen terecht voor de aanschaf van nieuwe apparatuur. Tevens gaan ze ook de levering van een nieuwe keuken niet uit de weg. Voor koelingen werken we samen met een betrouwbare partner”, aldus Anton. Ook plaatsen en keuren de monteurs van dit bedrijf apparatuur van groot tot klein.

En over formaat gesproken, hoe groot willen de Huijzers hun bedrijf eigenlijk laten worden? Kristel: “Nog wel wat groter, maar zeker niet log. Van klanten horen we altijd dat ze het persoonlijke contact als prettig ervaren. Ik moet er niet aan denken dat we met een telefoniste en keuzemenu’s moeten gaan werken.” Anton zegt tot besluit: “Persoonlijk, korte lijnen en geen poespas, daar staan wij voor.”

Huijzers Grootkeukentechniek
Olmendreef 12
4651 RP Steenbergen
Mob. 06-10027371
Tel. 0167-561232
www.hgt-steenbergen.nl
info@hgt-steenbergen.nl

De Gouden Leeuw
Moerdijkseweg 1
4765 SJ Zevenbergschen Hoek
Tel. 0168-452360
info@degoudenleeuw.nl
www.degoudenleeuw.nl





Bolle Buiken XXL Passie voor friet ondersteunt door Huijzers Grootkeuken Techniek

Met hun passie voor verse friet kochten ze zo'n 11 jaar geleden hun eerste frietwagen. Al snel werd dit uitgebreid naar meerdere wagens die geboekt werden voor feesten en partijen en een vaste plek op de markt in Zundert. Inmiddels hebben de kameraden Kees Oostvogels en Arian Oostvogels ook een eigen cafetaria en restaurant; Bolle Buiken XXL. Het keukentechnische gedeelte werd gerealiseerd door Anton Huijzers.

TEKST EN FOTOGRAFIE: LUELLE KOOP

Alsof de frietwagens nog niet genoeg waren kochten ze ruim 2,5 jaar geleden een pand aan de Wernhoutseweg met een bestaande cafetaria. Een droom die uitkwam. Bolle Buiken XXL opende in februari 2014 en de cafetaria is zo goed als altijd open gebleven. Zonder de hulp van Anton Huijzers van Huijzers Grootkeuken Techniek was dat vast niet gelukt.

FLEXIBEL

Via via leerden de heren Anton kennen en ze waren al snel zeer over hem te spreken. "Huijzers helpt mee naar oplossingen zoeken, denkt breed en is enorm flexibel. Naast de goede service en de kwaliteit kun je gewoon altijd op Huijzers Grootkeuken Techniek rekenen! Wanneer er een probleem is met apparatuur of iets dergelijks, hoeven we maar te bellen met onze vaste contactpersoon en het wordt opgelost."

Anton Huijzers knikt instemmend en zegt: "Soms zijn er aan de telefoon al oplossingen te geven, maar als het moet, rijden we er natuurlijk heen."

JE MOET DOOR KUNNEN

Nadat de heren geïnvesteerd hadden in de keuken van het restaurant en de cafetaria, waren ze helemaal om. "Anton ziet als monteur de mogelijke problemen van de horeca-ondernemer. Hij denkt mee over wat het beste en het makkelijkste is," aldus Arian. "En het belangrijkste: dat je na een storing of iets dergelijks gelijk door kunt, in plaats van gasten weg te moeten sturen, is onbetaalbaar." Ook in het weekend kan de ondernemer overigens rekenen op hulp van Anton. De heren van de Bolle Buiken XXL zijn in ieder geval enorm te spreken over de service en het vakmanschap van Huijzers Grootkeuken Techniek.

ONAFHANKELIJK

Anton vindt het belangrijk dat de ondernemer tevreden is en zo weinig mogelijk tijd en geld verliest. "Ik behandel personen zoals ik zelf graag behandeld word. Een van onze sterke punten is dan ook dat je altijd iemand aan de telefoon krijgt, zodat, mochten er problemen zijn, deze snel opgelost kunnen worden. Daarnaast werken wij met verschillende leveranciers zodat de ondernemer niet onnodig afhankelijk is van bepaalde merken. We verzorgen keukens van A tot Z, zorgen dat alles werkt en blijft werken!"

Huijzers Grootkeuken techniek
Olmendreef 12, Steenberg
Tel. 0167-561232
www.hgt-steenbergen.nl

Bolle Buiken XXL
Wernhoutseweg 124, Wernhout
Tel. 076-5975835
www.bollebuiken.nl





Wil een kok zijn werk goed doen, moet hij natuurlijk wel beschikken over het juiste gereedschap. Zo vraagt koken op professioneel niveau ook om professionele keukenapparatuur. Vanzelf dient de installatie deskundig te gebeuren en de servicedienst door een ringetje zijn te halen. Dus tot wie wend je je dan als restaurateur? Koen Bakker van Brasserie & Restaurant Het Hooihuis in Roosendaal koos welbewust voor Huijzers grootkeuken techniek. Vakkundigheid, integriteit, een schappelijk uurtarief en de korte lijnen in dit bedrijf waren voor hem doorslaggevend.

TEKST: PRETTIG GETIKT / FOTOGRAFIE: BUR070

Het Hooihuis kiest voor Huijzers grootkeuken techniek

Koen en Anton Huijzers zitten aan een grote houten tafel op de eerste verdieping van Het Hooihuis. De grote raampartij biedt een panoramisch uitzicht op het buiten van Roosendaal. Op de achtergrond klinkt geroezemoes, het klinken van glazen en bestek dat borden raakt. Er hangt een zilte lucht. "We serveren ook verse kreeft, Noordzee crabscharen en langoustines in onze Plateau Crustaces", legt Koen uit. "Het is één van de vele gerechten op de kaart. 'Hollands' is hierin de rode draad. In Het Hooihuis kun je lunchen met een

sandwich, dineren met oesters en garnieten van alles wat daartussen zit".

EERLIJK EN SNEL

"Voordat Anton dik drie jaar geleden voor zichzelf begon, kende ik hem al als een betrouwbaar en secuur monteur, iemand die ook eerlijk vertelt of reparatie dan wel vernieuwing van apparatuur de beste beslissing is. Daarom wilde ik met hem verder gaan toen hij startte met Huijzers grootkeuken techniek. In het begin schakelde ik hem, als voorheen, in als

onderhouds- en storingsmonteur. Dat beviel prima, onder andere omdat Anton zo snel schakelde bij een storing. Ook 's avonds en in het weekend neemt hij direct de telefoon op en komt à la minute in actie als het nodig is.

Als je iemand anders aan de telefoon krijgt, is dat steevast zijn vrouw Kristel. Niet een telefoniste die je in het ongewisse laat over wat het probleem is en wanneer er iemand komt. Toen onze keuken aan vernieuwing toe was, bestond er ook geen twijfel om deze opdracht aan Anton te geven".

MAATWERK VAN DE EERSTE ORDE

"De keuken is volledig gestript", gaat Koen verder. "Daarna is er deels nieuwe apparatuur door Huijzers geleverd en geplaatst. De installatie was maatwerk van de eerste orde! Je moet je realiseren dat ons gebouw, en ook de keuken, rond is. Hierin standaard, recht apparatuur plaatsen en voor een strakke

afwerking zorgen, vraagt om puur vakmanschap. Anton dacht ook mee en gaf goed advies. Bovendien stopte hij en zijn monteur niet om 16.00 uur. De keuken kon na vier dagen weer in bedrijf. Deze flexibele werktijden en snelheid zijn essentieel voor een horecaondernemer. De bedrijfsvoering moet zo snel mogelijk weer op gang". "Ik begon voor mijzelf omdat ik dacht het beter te kunnen", lacht Anton. "Uiteindelijk willen wij de mensen hetzelfde behandelen als hoe wijzelf behandeld willen worden. Huijzers grootkeuken techniek levert een totaalplaatje. Van verkoop tot service. We leveren alle 'warme apparatuur' en roestvrij staal maatwerk. Voor het 'koude werk' huren wij iemand anders in. Wel heeft de klant altijd één vast aanspreekpunt".

Huijzers grootkeuken techniek
Slagblok 11, 4651 GL Steenberg
Tel. 0167-561232
Mob. 06-10027371
info@hgt-steenbergen.nl
www.hgt-steenbergen.nl



Huijzers Grootkeuken Techniek

Persoonlijk en eerlijk

Anton en Kristel hebben een jong bedrijf dat zich onderscheidt door persoonlijk contact, goede service, bereikbaarheid en eerlijkheid. De eigenaren van Huijzers Grootkeuken Techniek zetten zich 100% in om de klant zo goed mogelijk te helpen en adviseren. Het bedrijf uit Steenbergen levert en plaatst grootkeukenapparatuur, verzorgt het onderhoud en is 24 uur per dag bereikbaar voor storingen.

TEKST: SUZANNE KLIJNDIJK

Anton Huijzers werkt al ruim 18 jaar in de 'grootkeukenbranche'. "Dit vak is echt mijn ding, mijn passie," aldus Anton die jarenlang in loondienst werkte. Na verloop van tijd begon het ondernemersbloed echter te kriebelen. "We besloten de volgende stap te zetten en samen een eigen bedrijf op te zetten. In de beginfase hebben we met minimale investeringen een start gemaakt. Inmiddels zijn we goed op gang en aan het derde jaar bezig. We hebben zelfs al iemand in dienst, en huren geregeld krachten in, simpelweg omdat je bepaalde klussen niet alleen kan doen." Anton en Kristel hebben er duidelijk plezier in. Anton zit alle dagen op de weg en is dé contactpersoon voor de horeca-ondernemer. Kristel neemt de administratie voor haar rekening. Een goede samenwerking.

ALLES VOOR DE HORECAKEUKEN

Hij vervolgt: "Wij repareren alle keukenapparatuur van alle merken in de horeca, behalve koeling, dat is een vak apart. Daarnaast zijn wij alle dagen 24 uur bereikbaar voor storingen. De klant krijgt mij altijd persoonlijk aan de lijn en ik kan eventueel telefonisch al wat vragen stellen. Dan maak ik een afspraak om zo snel mogelijk langs te komen. Dat is bij



Grootkeuken-specialist Anton Huijzers en Jaco Duvekot die samen met Mark de Loof eigenaar is van de Oase in Domburg. (FOTOGRAFIE: ADRI FRANKE)

storingen erg belangrijk want in de horeca kan een storing betekenen dat de hele zaak stil ligt. Snelle en persoonlijke service, daar staan wij voor." Huijzers Grootkeuken Techniek kan daarnaast alle apparatuur en benodigdheden voor de horecakeuken leveren, inclusief goed advies natuurlijk!

DEALER

Huijzers Grootkeuken Techniek is dealer van een aantal bekende merken zoals Hegro. Bij strandpaviljoen De Oase in Domburg plaatste ze onlangs een Tornado New Generation. Dat is een milieuvriendelijke frituur die door gebruik van minder vet veel schoner is, makkelijker in onderhoud en daardoor ook nog zuiniger. De ondernemer hoeft minder te investeren in frituurvet en onderhoud, en komt in aanmerking voor een E.I.A. regeling. Die is er speciaal voor ondernemers die investeren in energie-

besparende technieken en toepassingen voor duurzame energie. Door de energie investeringsaftrek heeft de ondernemer het voordeel minder inkomsten- of vennootschapsbelasting te beta-

len. Strandpaviljoen De Oase is echt een begrip in Domburg. Zij zijn het hele jaar geopend en serveren zeven dagen per week koffie, een lekkere snack, lunch- en dinergerechten.

EERLIJK ZAKEN DOEN

Tot slot benadrukt Kristel dat zij 'eerlijkheid' enorm waarderen, ook zakelijk. "Wij behandelen onze klanten zoals wij zelf ook behandeld willen worden; eerlijk! Zo rekenen we geen tweede keer voorrijkosten als we voor



dezelfde reparatie terug moeten komen. En we rijden met een bus vol onderdelen zodat we veel storingen direct kunnen verhelpen. We merken dat dit bij veel klanten een goed gevoel geeft. Men heeft vertrouwen in ons," aldus Kristel.

HGT-Steenbergen
www.htg-steenbergen.nl
info@htg-steenbergen.nl

24/7 bereikbaar
Mob. 06-10027371