

TUSSEN CRAVAT EN SERVET

# Winnie Hoffmann

Iedere twee maanden vragen we iemand mee uit eten. De gast kiest een restaurant in Eindhoven of omgeving, FRITS staat er op de rekening te betalen. Winnie Hoffmann, directeur van de Hoffmanngroep in Beek en Donk, wil graag aan de fruits de mer.

TEKST: HETTY VAN ROOIJ

ILLUSTRATIE: JEFFREY WARLICH

**E**én club-sandwich!!” Het is even over twaalf, Brasserie Flo in het Holiday Inn is nog geen vijf minuten open en daar schalt uit de open keuken al de eerste bestelling. Op een doordeweeks lunchuur is Flo het domein van de zakenman. Uit het geroezemoes klinkt regelmatig het woord ‘sales’. De sfeer is er een van opschieten; er is nog meer te doen, vandaag. Maar Winnie Hoffmann heeft de tijd. Om één minuut voor twaalf heeft haar secretaresse gebeld met de mededeling dat mevrouw wellicht iets later zal zijn, een minuutje of tien wellicht. Dat had ze bij het maken van de afspraak zelf ook al laten weten. „Maar ik vind even bellen een vorm van beleefdheid, je moet mensen niet nodeloos laten wachten.” Ze heeft er zin in. Haar agenda biedt ruimte, ze wil meteen een ‘roseetje’. En halverwege de maaltijd vraagt ze bezorgd of ze met haar gebabbel niet te veel beslag op mijn tijd legt. Het lijkt de omgekeerde wereld wel.

Winnie Hoffmann, kind van Indisch-Nederlandse ouders, is directeur, oprichter en eigenaar van de Hoffmann Groep in Beek en Donk. Voor bij wie er niet meteen een belletje gaat rinkelen: de drie werkmaatschappijen van haar bedrijf houden zich bezig met het verhuren, verkopen, installeren en verwijderen van grondkerende constructies, met als specialisatie het trillingsvrij aanbrengen van stalen damwanden. Ze wuift in de richting van het PSV-stadion. „Weet je nog dat ze daar zo enorm hebben moeten heien? Daar hebben wij alle damwanden omheen gezet.”

Gezien de lengte van haar nagels en de hoogte van haar hakken zit ze

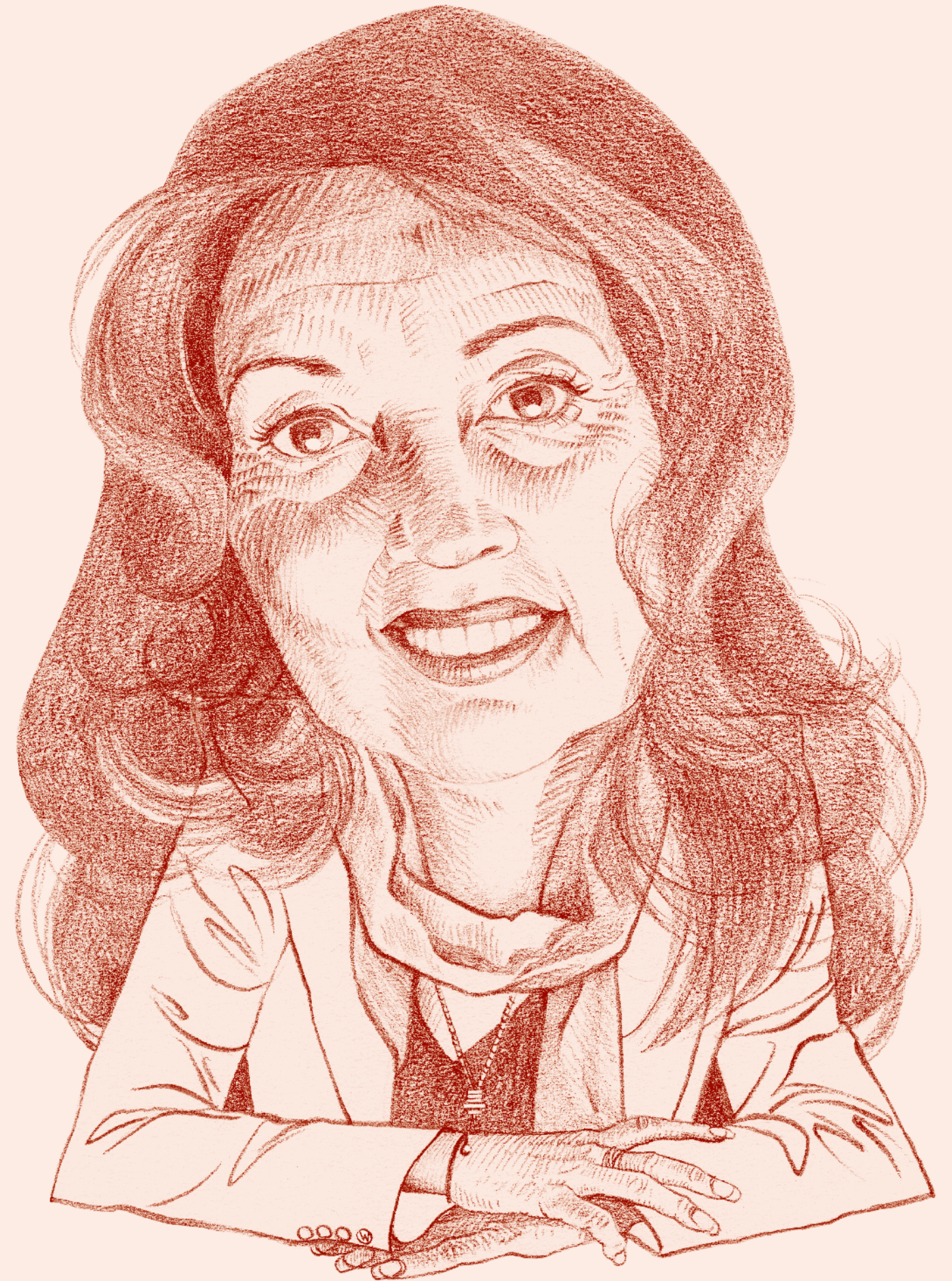
zelf niet dagelijks in de grond, maar voor haar personeel is ze gewoon de baas. En voor de Duitse personeelsleden ‘Die Cheffin’. Ze begon voor zichzelf nadat haar toenmalige werkgever, het Duitse bedrijf Krings Verbau, haar vroeg om in Nederland de markt voor bekistingen te verkennen. Uit die acquisitieopdracht groeide de Hoffmann Groep in 27 jaar uit tot een bedrijf met zo’n tachtig mensen in dienst. Zes vrouwen, één in de buitendienst. De wereld van de grondwerken is bij uitstek een mannenwereld.

So what? lijkt Winnie Hoffmann uit te stralen. „Je glazen plafond, dat maak je zelf. Je moet als vrouw gewoon je werk doen, wel altijd zorgen dat je dat goed doet. Want vrouwen moeten nog steeds eerst bewijzen dat ze het kunnen, dat ze meer hebben dan een leuke toet. Er is in de loop van de jaren heel veel veranderd. Ik zie dat vrouwen op alle mogelijke manieren worden geholpen en gestimuleerd. Ik zou er graag meer in dienst willen, maar dat is niet simpel. Het probleem is dat ze zich bij ons erg moeten aanpassen. Het is vies werk, in de grond.”

Wat gaan we eten? Winnie Hoffmann is van de Indische keuken, maar voor haar geen Indonesisch restaurant in Eindhoven. Ze heeft ze allemaal geprobeerd en geen van allen goed genoeg bevonden. „Indisch eten in Nederland, daarvoor moet je in Den Haag zijn. Daar ken ik twee of drie restaurants waarvan ik zeker weet dat er niets uit de diepvries komt. Ik kook zelf vijf dagen per week, het liefst voor mijn hele gezin, maar echt niet iedere dag Indisch. Te bewerkelijk. De prei moet zús gesneden en de ui weer zó, en al dat vlees vooraf gemarineerd... Zonder mijn hulp zou het helemaal niet lukken. Even in een half uur een nasi’tje in elkaar zetten, zo werkt het niet bij mij thuis.”

Haar keuze voor Brasserie Flo heeft te maken met een recent uitstapje naar Parijs, waar ze enthousiast over vertelt. Flo Eindhoven is een exportproduct en maakt, net als Flo Amsterdam en Flo Maastricht, deel uit van de Franse ‘Groupe Flo’. De menukaart is Frans, de tafeltjes zijn gedekt met wit gesteven linnen, alleen de gesteven witte voorschoten van het bedienend personeel ontbreken. En zien we daar fruits de mer op de kaart, in drie verschillende variëteiten? Wie heeft dan nog de uitgebreide menukaart nodig? Nog een roseetje misschien?

Winnie Hoffmann heeft ‘presteren’ met de papepel binnengekregen, vertelt ze. „Mijn ouders kwamen na de oorlog terug naar Nederland en van ons kinderen werd gewoon verwacht dat we het goed deden. Ik





werd aangekleed als een meisje en opgevoed als een jongen. Ik was een bèta, net als mijn vader, maar als verlegen kind uit Beek en Donk durfde ik niet naar de toenmalige Technische Hogeschool in Eindhoven. Te veel jongetjes, te veel een sfeer van 'wat moet zij nou hier'. Ik ben de secretares-

seopleiding van Schoevers gaan doen. Dat bleek achteraf de best mogelijke keus voor het traject dat ik heb afgelegd. Ik heb mijn leven lang zelfstandig willen zijn. Schoevers heeft mijn organisatietalent gestimuleerd." Maar een baan als secretaresse in Eindhoven was niets voor haar, zo leerde ze al snel. „Ik voelde me net iets te veel de serveerster." Ze leerde haar Duitse echtgenoot kennen, kwam in Duitsland terecht bij een technisch bedrijf, ging cursussen volgen en studeren aan de Technische Hogeschool in Aken. Toen haar werkgever Krings Verbau haar vervolgens op pad stuurde, moest ze de Nederlandse bouwwereld ervan overtuigen dat het op het gebied van grondwerken radicaal anders moest.

„Nederland liep erg achter, in die jaren zeventig. Alles moest snel en het mocht niets kosten. In de grond werkten ze nog met open sleuven en dat is levensgevaarlijk. Ik heb er wel eens bij gestaan dat de grond inkalfde en een man ineens tot zijn borst in het zand stond. De krachten die op zo'n moment vrijkomen, je hebt echt geen idee. En ik moest klanten gaan vertellen dat het veiliger kon. Maakte ik een afspraak, kwam er dus zo'n meisje binnen terwijl iedereen een vent verwachtte. Op zo'n moment moet je als vrouw dubbel presteren. Dus ik zorgde dat ik de antwoorden had, dat ik de tekening kon lezen, dat ik volledig was voorbereid. Het was vechten in het begin, iedere keer weer. Maar ik ben er trots op. Ik weet zeker dat ik levens heb gered."

Fruits de mer eten, dat is niet zomaar een bordje op tafel. De ober verschijnt met een enorm plateau: kreeft, krab, gamba's, langoustines, vulken, kokkels, garnalen en oesters. De bediening is vlekkeloos. Als er op tafel een piepklein kokkelpeuteraartje kwijtraakt, levert een jonge serveerster een nieuw exemplaar op een wit bordje met een gevouwen servetje. Winny Hoffmann maakt haar daar een compliment over en ze lacht verlegen. „Ja, ik dacht: hoe moet je zo'n klein ding nou netjes presenteren? En toen heb ik dit maar bedacht."

Het is dat type aandacht voor details dat Winny Hoffmann zeer aanspreekt, en dat brengt het gesprek vrijwel automatisch op het onderwerp 'sfeer'. Ofwel, zoals ze het formuleert, 'de aandacht voor mensen die moeten uitvoeren waar jij mee bezig bent'. Die aandacht is bij mannen veel te vaak afwezig, vindt ze. „Ik geef regelmatig lezingen voor managers en dan probeer ik het er in te hameren: zorg goed voor je personeel. Een voorbeeld? Ik weet van al mijn mensen wanneer ze jarig zijn. Niet moeilijk, gewoon een kalender bij je bureau hangen. 'Dat is toch helemaal niet belangrijk', zegt zo'n manager. Voor jou niet, antwoord ik dan, maar voor die jarige monteur wel. Kijk, een bedrijfsleider laat op kantoor heus wel merken wanneer hij jarig is, maar een monteur in de buitendienst zit ergens in de grond en heeft geen telefoon van het

**BRASSERIE FLO  
HOLIDAY INN  
VELD. MONTGOMERYLAAN 1, EINDHOVEN**

2 X FRUITS DE MER PRESTIGE	€ 75,00
5 GLAZEN ROSÉ MAISON	€ 18,75
2 X ½ LITER BRUISWATER	€ 11,00
1 KOFFIE	€ 2,25
	-----
<b>TOTAAL</b>	<b>€ 107,00</b>

bedrijf. Dan bel ik naar zijn machinist. Mag ik de jarige even? En dan hoor ik roepen: 'Hé, de chef-fin voor jou!' Het is zo'n kleine moeite. Maar wat het oplevert, zo'n telefoontje... Vergis je niet, het is wel belangrijk. Je moet als ondernemer het beste uit je mensen halen en niet alleen investeren in machines en materiaal. En ik

heb een súper team en súper personeel."

Ze staat bekend als een gangmaakster en als 'een vrouw met ballen', zegt ze zelf. Van valse bescheidenheid heeft ze niet veel last, maar ze realiseert zich heel goed dat je als vrouw méér moet doen om dingen voor elkaar te krijgen. En om gehoord te worden. „Al die haantjes, ik word er af en toe helemaal ziek van. Kijk eens wat er bij Ajax is gebeurd, die enorme ego's die maar tateren en die helemaal niet meer zien dat het niet om hèn gaat maar om de club. Dat is toch niet te geloven? Vrouwen luisteren beter. Ze vergaderen beter omdat ze niet voortdurend proberen elkaar de loef af te steken, en ze zijn efficiënter. Ze zijn wel bewerklijker; vrouwelijk personeel heeft meer aandacht nodig. Maar het spreekwoordelijke kippenhok zit niet vol vrouwen. Dat zit vol mannen."

We maken er aan tafel een beetje een knoeiboel van, maar probeer het met zo'n hoeveelheid fruits de mer maar eens netjes te houden. Daar is de ober weer, en hij kijkt niet bestraffend. Hij begint ook niet over toetjes, en dat is heel verstandig van hem. Dames, kopje koffie? Winny Hoffmann houdt het op nog een glaasje water. En daar gaat haar telefoon: er wacht toch nog werk, vandaag.

Ze begint uit zichzelf over de BOV-trofee van de Junior Kamer de Kempen, voor ondernemers die zich onderscheiden door hun visie en hun bedrijfsvoering. Ze won die trofee in 2006 en is daar zeer trots op. „Na afloop van de uitreiking zei juryvoorzitter Harry van Raaij: 'Winny, je hebt een geweldig bedrijf, maar wat als je morgen tegen een boom rijdt?' En ik dacht: en wat als iemand van mijn team tegen een boom rijdt, wie vervangt hèn dan? Ik ben toen begonnen met het opzetten van een juniormanagement. We trekken jonge mensen aan, twintigers en dertigers, en koppelen die aan senioren binnen het bedrijf. Steeds een mentor en een pupil bij elkaar. Op die manier proberen we jong talent op te leiden en voor het bedrijf te behouden. Ik ben zelf de mentor van twee pupillen en één van hen is mijn dochter. Ze zou de zaak zó kunnen overnemen, maar ik weet nog niet of het iets voor haar is. Als ze niet wil, dan is dat geen drama."

Denkt ze dan aan stoppen? „Ik ga door zo lang als ik het leuk vind, en zo lang als ik het kan. Ik hoef me niet meer te bewijzen. Als ik geen zin meer heb, of ik denk dat iemand anders beter is, dan houd ik op. En misschien schrijf ik nog wel eens een boek. Geen slecht idee, toch? Als ik al die boeken van mannelijke ondernemers lees, zo van: 'dit moet zus en dat moet zo en ik heb groot gelijk', dan denk ik altijd: 'ik heb ook nog wel wat te vertellen. Ik ben mijn hele carrière lang op heel veel plaatsen de eerste of de enige vrouw geweest.' 🍷