

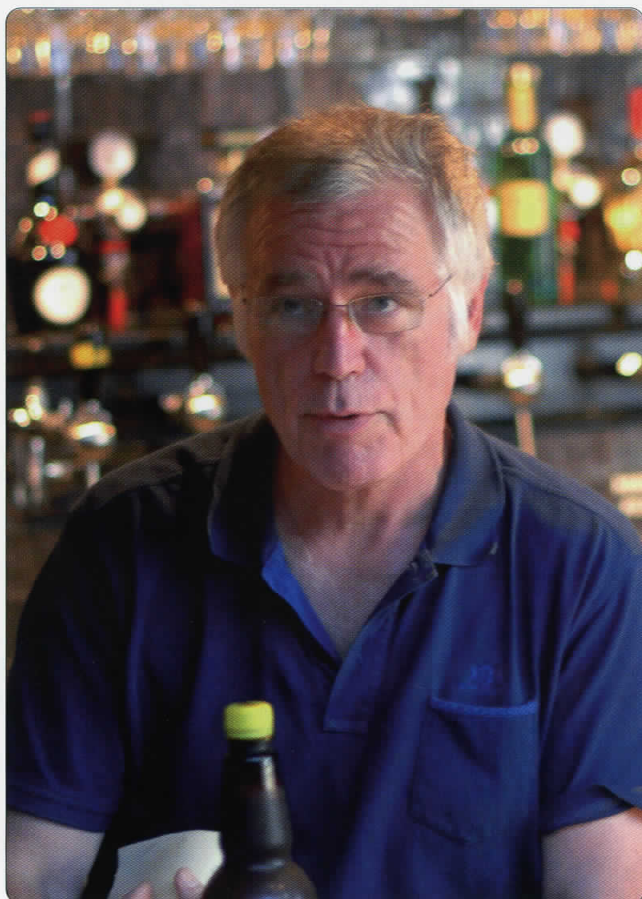
Ferme Jongen van De Wit

Horecaman Erwin de Wit is al zijn hele leven bezig met bier, zo had hij vroeger een famous speciaalbiercafé in 's-Hertogenbosch. In 2017 begon hij met hulp van zijn vrouw Aafje brouwerij Jongens van De Wit. Je vindt de microbrouwerij midden in het eigen proeflokaal in de sheddaken van het Paleiskwartier, centrum van de stad. We waren benieuwd hoe het met deze ondernemer gaat.

“Met mij gaat het goed, maar Aafje had wat gezondheidsproblemen, door de stress en de spanning of het allemaal wel goed gaat komen met deze crisis. Inmiddels heeft ze weer vertrouwen gekregen in de toekomst, omdat de bank een overbruggingskrediet heeft goedgekeurd. Dat mogen we gelukkig in twee jaar weer terugbetalen. Maar alles wat we de afgelopen drie jaar in de zaak hebben gestoken is heel hard aan het verdampen.”

Gelukkig zijn ze tevens in aanmerking gekomen voor de TOGS (tegemoetkoming ondernemers), een eenmalige uitkering van € 4000 én de NOW (noodmaatregel overbrugging werkgelegenheid), zodat ze de vaste krachten kunnen doorbetalen. De omzet is fors gedaald naar ongeveer 5%. Dit geld wordt gegenereerd door onder andere een online benefietquiz en een online bierquiz en ook doen ze mee met Gifty.nl, een oplossing in de vorm van online cadeaubonnen. Ook staan ze vermeld op geef.nl, daar kunnen mensen vrijwillig een donatie geven. Op hun website (jvandew.nl) staat het een en ander over hun acties.

TEKST EN FOTO:
GERARD VELDEERS



De Jumbo City in de Hofvijver, in hetzelfde gebouw waar Jongens van De Wit in zitten, hebben ze bereid gevonden om mee te doen met de actie 'Help de horeca'. Dat betekent dat zij alle petflessen van een liter met hun bier verkopen voor acht euro. Dat bedrag gaat volledig naar de Jongens van De Wit. Ook de Jumbo in Rosmalen haakt aan, maar wel tegen retailprijzen. Erwin gaat ook naar de andere Jumbo's in 's-Hertogenbosch en omgeving om hetzelfde te vragen. Het nadeel van het concept van het café is dat het echt een horecaverkoop is. Bijna al het bier wordt ter plekke geconsumeerd.

Erwin geeft aan dat het aan de andere kant ook wel een louteringsproces is. Je bent ondernemer, dus je zit toch niet stil. Er zijn een paar fanatieke personeelsleden die erg begaan zijn met de zaak. Van boven naar beneden is heel de zaak grondig schoongemaakt. Alle kleine klusjes gedaan, schilderwerk bijgewerkt, eindelijk vloerbedekking op de vide kunnen leggen, nog wat aanpassingen aan de brouwerij, de vloer met een schrobmachine aangepakt en geïmpregneerd met speciaal spul, kortom, allemaal klussen die er normaal niet van gekomen

waren. Het ene personeelslid is bezig met een handboek, weer een ander is bezig met de BHV (bedrijfs hulpverlening) en nog een ander heeft de website onder handen genomen en een stel goede tips gegeven. Tevens wordt hun inspiratieboek een inspiratieboek 2.0.

Zo heeft men afstand kunnen nemen van het bedrijf omdat ze niet open waren en mooie dingen kunnen doen. Een van de koks heeft de calculatie van de tafelkaart herzien. Hieruit kwamen zaken waardoor sommige prijzen herzien moesten worden. Ook de lunch- en avondkaart zijn opnieuw gecalculeerd en uitgebreid met bierzaken zoals welk bier gaat in welk gerecht en waarom. Als laatste zijn alle uren nader onder de loep genomen en bijgesteld. Ineens 500 overbodige uren kunnen schrappen. Alle achterstallige betalingen zijn kortgeleden overgemaakt en voorlopig zijn ze helemaal bij met de boekhouding en de belastingen. “Het is uiteindelijk toch nog ergens goed voor geweest”, lacht Erwin.

