

*Bij het runnen van een ijssalon komt veel kijken; van interieurkeuzes en ijsrecepturen tot verzekeringskwesties en omzetcijfers. In de VAIJ Ondernemers Club (VOC) is ruimte voor alle aspecten van het ondernemerschap. Het doel: elkaar scherp houden en vooruit helpen. In de komende edities van vakblad Ijs! vertelt een aantal ijsbereiders wat het VOC-lidmaatschap voor hen betekent. Deze keer: Ijssalon Pinoccio in Heiloo.*



*Over de accountant die ijsbereider werd*

## ‘Binnen de VOC vind ik nieuwe collega’s’

Sanne Smit hoorde van het bestaan van de VAIJ Ondernemers Club (VOC) door haar werkzaamheden voor de kascommissie van het Ambachtelijk IJscentrum. Een lidmaatschap sprak haar meteen aan. Doordat ze een baan als accountant verruilde voor het ondernemerschap en een eigen ijssalon, kan ze wel wat collegiale support gebruiken. “Medewerkers zijn geen collega’s. Dan is het fijn dat je elders tóch nu en dan je verhaal kunt delen.”

In de zomer van 2016 zit Sanne Smit samen met haar vriend op een terras, als ze beseft: ik vind mijn werk heel leuk, maar niet voor nog eens veertig jaar. “Ik heb bedrijfseconomie gestudeerd en werkte als accountant”, vertelt ze, twee jaar later in haar eigen ijssalon in Heiloo. “Het besef dat ik niet mijn hele leven achter een computer en een bureau wilde zitten, bracht al snel een balletje aan het rollen. Diezelfde zomer hoorde ik dat er een ijssalon in Bergen te koop kwam. Omdat ik vroeger ook al eens in een ijssalon had gewerkt, trok het idee om zelfstandig ondernemer te worden en een ijssalon te runnen me direct aan. Op dinsdag zat ik bij de bank, op donderdag kreeg ik akkoord. En toen ben ik het gewoon gaan doen! Sommige mensen in mijn omgeving verklaarden me voor gek. Ze dachten dikwijls dat ik een grapje maakte en vonden het zonde van mijn diploma’s dat ik deze stap zette. Maar het gaat er uiteindelijk toch om dat je iets doet waarvan je gelukkig wordt?”

#### VIERHONDERD UUR PER MAAND

De eerste maand, het is september 2016, is het alle dagen meer dan 25 graden. “Ik heb die maand vierhonderd uur gewerkt”, herinnert Sanne zich nog goed. “Ik ben me rot geschrokken. Zou dít het zijn? Elke ochtend bijtijds beginnen met ijs draaien, dan de winkel open en ijs scheppen tot ‘s avonds laat. Gelukkig hadden de klanten veel geduld met me. Al met al is het een uitstekende vuurdoop geweest. Maar ik wist ook meteen: dit nooit meer! De winter daarna ben ik direct personeel gaan werven, dat me het volgende seizoen zou kunnen bijstaan.”

Ijssalon Pinoccio had ten tijde van de overname al twee filialen. Het filiaal in Bergen is gekocht door Sanne; het filiaal in Schoorl is eigendom gebleven van de dochter van de vorige eigenaren. Afgelopen voorjaar heeft Sanne haar tweede filiaal geopend: in het stationscentrum van Heiloo. Daarmee heeft Pinoccio nu in totaal drie ijssalons. “De eigenaresse in Schoorl en ik hebben afgesproken dat we onder dezelfde naam blijven werken en gebruiken onder andere dezelfde recepturen en dezelfde regels voor de opmaak van het ijs in de vitrine”, aldus Sanne. “Ook delen we de website en social media. Met drie vestigingen in de regio kunnen we elkaar alleen maar versterken.” ▶





Ze was niet bewust op zoek naar een tweede verkooppunt. “Ik kreeg echter de tip dat deze plek zou vrijkomen. Toen ik er langs fietste, wist ik meteen dat ik het wilde. Het is een leuk pand: niet vierkant en met veel ramen, gelegen aan een drukke rotonde en aan de rand van een winkelcentrum. Bovendien loopt de fietsroute naar Egmond aan Zee hierlangs. Dus toen ging ik voor de tweede keer richting de bank...”

### INRICHTING UITZOEKEN

Om de ijssalon in Heiloo helemaal naar haar zin in te richten, bracht Sanne afgelopen winter een bezoek aan Sigep in Italië. “Als een kind in een snoepwinkel was ik”, lacht Sanne. “Ik wist dat ik daar mijn handtekeningen zou gaan zetten voor vrijwel alle machines. Dan is het dus een kwestie van keuzes maken. Ik wilde een ijsvitrine waarin het ijs heel mooi te zien is. Daarom hebben we slechts één glasplaat, zodat je er goed bovenop kijkt. Ook vond ik de verlichting heel belangrijk. Ik heb gekozen voor LED-verlichting, die lekker fris oogt. We scheppen van achteren naar voren uit de bakken, zodat de vitrine mooi gevuld blijft.”

De ijssalon in Heiloo is één keer zo groot als het filiaal in Bergen, waar Sanne uitsluitend ijs scheidt en veel meer tijdelijke passanten in de vorm van toeristen treft dan in Heiloo. “In Heiloo wil ik ook in de winter open blijven. Daarom hebben we ruimte voor koffie en diverse zitjes. We verkopen in Heiloo in de winter



ook ijstaarten, ijslolly's, chocolade van de lokale banketbakker, warme Luikse wafels, poffertjes en warme chocolademelk. Ik ben heel benieuwd wat deze eerste winter ons gaat brengen!”

Sanne heeft er bewust voor gekozen met de opening van het filiaal in Heiloo voortaan op twee locaties te produceren. “Dat vraagt om de inrichting van twee volledige ijskeukens én om minimaal twee ijsbereiders”, weet ze als accountant als de beste. “Toch vind ik het heel belangrijk. Ik wil dat onze klanten in beide ijssalons die versbeleving meekrijgen. Daarom hebben we in Heiloo een grote glazen wand tussen de tearoom en de ijskeuken geplaatst: zo kunnen we afgesloten en hygiënisch werken, maar wel volop in het zicht van de klant.”

### EINDVERANTWOORDELIJK

Sanne is blij met haar keuze voor het ondernemerschap en mist haar baan in de accountancy nooit. Maar wat ze het belangrijkste pluspunt als ondernemer vindt, is voor haar tegelijkertijd de allergrootste uitdaging: altijd zelf de eindverantwoordelijke zijn. “Het is heerlijk om alleen aan mezelf verantwoording af te hoeven leggen en ik ben nooit een type geweest dat uitsluitend van negen tot vijf wil werken. Tegelijkertijd ben je als eigenaar en ondernemer áltijd de sluitpost. Als er iemand ziek is en ik kan geen vervanging vinden, ben ik zelf de klos. Ik moet regelmatig privé-afspraken afzeggen en plan inmiddels weinig meer in de zomermaanden. Het loopt toch altijd anders dan je denkt.”

Een jaar geleden is ze lid geworden van de VOC. “Ontzettend leuk om via dit netwerk letterlijk en figuurlijk een kijkje in de ijskeukens van anderen te nemen”, vindt ze. “We zijn met z’n tienen en ik kom door mijn lidmaatschap op locaties waar ik anders nooit zou komen. Zo doe ik heel veel uiteenlopende ideeën op. Tijdens de bijeenkomsten delen we allerhande vraagstukken en er komt altijd wel iets voorbij wat je aanspreekt. Zo hoorde ik bijvoorbeeld dat een ijsbereider een cent minder per pintransactie betaalt dan ik. Dat klinkt weinig. Maar als je ziet hoeveel transacties er per week plaatsvinden, is het toch interessant. Daar ga ik de volgende dag dan direct even achteraan.”

Ook de zorgen die nu en dan spelen rondom haar medewerkers deelt ze graag binnen de VOC. Personeel werven is voor Sanne geen probleem. Wel vindt ze het soms lastig om hen op de juiste wijze te instrueren. “Ik kan heel veel zelf, maar ik heb toch echt mensen nodig die me bijstaan. Ik wil vooral dat mijn medewerkers onderdeel zijn van de totale beleving die ik binnen Pinoccio wil neerzetten. Een bezoek aan een ijssalon moet een feestje zijn! Het werk aan anderen overdragen is me niet megevallen. Maar het móét. Ik kan niet iedere maand vierhonderd uur maken. Ik heb leren accepteren dat niemand het doet zoals ik het zelf zou doen. Wanneer je merkt dat dat zo is maar alles tóch gewoon doordraait als je er niet bent, leer je steeds beter loslaten.”

### SMAKEN

Traditionele smaken blijven populair, ook bij Pinoccio. “Vanille, aardbei en citroen zijn hardlopers in beide winkels”, aldus Sanne. “Daarnaast is de karamel-zeezout populair. Ik maak deze smaak met chocolade van Tony Chocolonely: niet goedkoop, maar ik wil niet besparen op kwaliteit. Aardbeienijs moet bijvoorbeeld ook naar fruit smaken en niet naar snoepjes.” In de winter maakt Sanne ‘warmere’ smaken, bijvoorbeeld met Bastognekoekjes, brownies of roze koeken. “Vorig jaar heb ik ijs met Red Velvetcake gemaakt, maar dat sloeg niet erg aan”, lacht de ijsbereider. “In Bergen had men daar kennelijk nog nooit van gehoord.”



**ALLES VOOR UW IJSSALON**

**Laan Heiloo**  
IJsgrondstoffen  
Disposables  
Horeca apparatuur

**Al meer dan 65 jaar!**

**De nr. 1 leverancier voor alle producten voor het maken van ambachtelijk consumptie-ijs en banket:**  
basisproducten, smaakpasta's en poeders, variegato's en toppings, producten voor ijstaarten en ijsbonbons, verpakkingen voor o.a. ijs en ijstaarten, ijsgereedschappen, ijsmachines en ijsvitrines.

**Importeur van topmerken, waaronder:**  
MEC3, Elenka, Pernigotti, Callebaut, Medac, Alcas, Poloplast.

**Advies op maat:**  
voor startende én ervaren ijsmakers.

**f**

De Hoefsmid 35 • Heiloo • 072 533 1425 • info@laan.nl • www.laan.nl