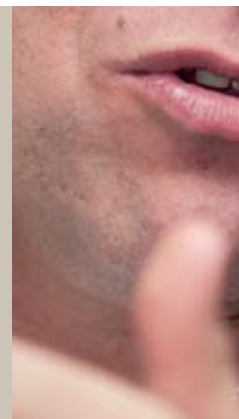




In de serie "De mens achter ..." betreft het telkens een diepte-interview met een bekende Nederlander of markante ondernemer uit Twente. Het gaat hierbij niet om wat de persoon doet maar om wie de persoon is. Het gaat niet om de buitenkant maar om de binnenkant van de persoon. Dit keer sprak ik Erik Lammerink. Het interview is telkens bij Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek in de Lutte vanwege de uitzonderlijke ambiance en mooie ligging.

De mens achter...

Erik Lammerink



TEKST: FRANK REKERS FOTOGRAFIE: EBEL-JAN SCHEPERS

Erik Lammerink (1966) is directeur van de Lammerink Installatiegroep. De diensten van het bedrijf zijn electro-techniek, werktuigbouw, telematica, beveiligingstechniek en mobiele communicatie. Er zijn diverse vestigingen. Het familiebedrijf is opgericht door zijn ouders en vindt haar oorsprong in Ootmarsum, daar liggen de roots van deze succesvolle ondernemer. Erik is getrouwd met Ria en ze hebben twee zoons, Bas (11) en Gijs (9).

Met zijn grote innemende lach komt Erik binnen. Er ontstaat direct een gesprek. Met gedrevenheid en veel energie luistert hij, praat hij, schakelt hij en deelt zijn ervaringen van de week. Hij voelt als een krachtige motor die op volle toeren draait. Wie is eigenlijk deze succesvolle stuwende kracht van de Lammerink Installatiegroep?

Vrienden onder elkaar beginnen met een biertje. Wij dus ook en Erik vertelt over zijn jeugd.

“Ik heb een fijne jeugd en opvoeding gehad, met leuke kameraden en ik heb altijd binding met voetbal gehad. Ik ben geboren in de Grotestraat in Ootmarsum. Mijn ouders hadden daar een bedrijf en we woonden daar boven. Ondanks dat het zakelijk altijd druk was, want de zaak ging zaterdag ook gewoon door, hadden we een echt familieleven. Er was tijd voor het

gezin. Na de lagere school heb ik op de MAVO gezeten en daarna heb ik op de MTS in Enschede gezeten”.

Gastheer was deze avond René Dommerholt, leerling van de Cas Spijkers Academie. Hij serveerde enkele heerlijk amuses uit. Allereerst een koude salade van ratte aardappel met een espuma van tomaat en een gebakken gamba. Vervolgens een lolly van geitenkaas met een gelei van appel, geserveerd met een stroop van pedro ximénez. Daarna werd er een warme amuse in Twents bier gegaarde mossel met een antiboise geserveerd.

Ik ben een aparte persoonlijkheid; straight, rechtvaardig en zeer gedreven

Erik geniet zichtbaar en vertelt wie hij is in eigen woorden

“Erik is een aparte persoonlijkheid, iemand die straight, rechtvaardig en zeer gedreven is. Ik ben niet snel tevreden en kan ontzettend slecht tegen mijn verlies. Dat was vroeger al in de sport

en dat is nu herkenbaar in mijn zakelijke ambities. Na het komen van de kinderen ben ik meer een familieman geworden. Ik hou van mensen en het sociale”. Erik sluit af met zijn zakelijke gedrevenheid: “zakelijk schroom ik niet om het hard te spelen maar wel altijd eerlijk”.

Als je verliest, wat doet dat met jou?

“Daar kan ik niet tegen. Het drijven van een onderneming is topsport en ik ben gedreven in sport. Dat heb ik al van jongs af aan. Die gedrevenheid heb ik doorgezet in het arbeidsproces. Het is me met de paplepel ingegoten. Ik voel me emotioneel betrokken bij FC Twente en als zij verliezen word ik chagrijnig”.

Hoe uit zich die chagrijnigheid?

“Na een verloren wedstrijd ben ik slecht aanspreekbaar. Ik ga tieren en daarna ben ik het ook snel weer kwijt”.

Wanneer is het voor het laatst geweest dat je niet tegen je verlies kon?

“Zakelijk hebben we afgelopen jaar een zeperd opgelopen. Dat had ik niet meer in de hand. Het verlies dat zou ontstaan heb ik gecompenseerd door het bedrijf over te nemen. Daardoor denk ik mijn verlies te beperken. Als ik nu terugkijk is dat aardig gelukt”.



Wat doen overwinningen?

“Dan ben ik emotioneel en blij. De mooiste momenten zijn als ze bij FC Twente boven in meedraaien. Dat geldt ook voor voetbalvereniging KOSC. Daar word ik vrolijk van. Ik kan daar intens van genieten”.

Het bedrijf is gerund door je vader en jij hebt het overgenomen.

Wat maakt een familiebedrijf zo bijzonder?

“Betrokkenheid”, begint Erik. “Je merkt het aan de cultuur van het bedrijf, de sfeer en de betrokkenheid. Je ziet het zelfs terug in de marges van die bedrijven. Bij ons kenmerkt zich dat ook nog eens door een laag ziekteverzuim en dat terwijl we bouw gerelateerd zijn”.

Erik geeft een mooi voorbeeld over betrokkenheid in een familiebedrijf. “Onlangs op een zondag werd ik gebeld. Het was een medewerker die

belde om mede te delen dat hij een uur daarvoor vader was geworden”. Zijn persoonlijke betrokkenheid blijkt uit het volgende. “Kijk”, zegt Erik. “Moet je mijn schoenen eens zien. Die zijn niet schoon. Dat komt omdat ik mij laat zien op de bouw. We zijn gemiddeld op 60 bouwplaatsen aan het werk en ik laat me er continu zien”.

René Dommerholt serveert ondertussen een voorgerecht uit. Een tartaar van zalm met een compote van tomaat geserveerd met een vinaigrette van citroen. Hij licht op vakkundige manier toe dat de bijbehorende wijn een filmend karakter heeft die hier prima bij past. Het betreft de wijn Mocen, gemaakt van de Vedejo druif.

Erik geeft ondertussen antwoord op de vraag welk cijfer hij zijn leven geeft?

“Daar heb ik twee dingen over. Tot

voor twee jaar geleden was dat een 8, nu is dat een 7. Dat heeft te maken met het overlijden van mijn vader. Dat maakt het allemaal wel erg betrekkelijk. Ik ben er anders door gaan denken en vraag me wel eens af: Erik moet dit nu allemaal? Met het bedrijf ben ik geboren en in opgegroeid maar mijn privé leven is toch belangrijker. Op een gegeven moment rijde zakelijk op meerdere sporen en moet het allemaal maar groter”. De toon van Erik wordt ondertussen zachter, minder gedreven en lichtelijk ontroerd. “Door die ervaring sta je weer met beide benen op de grond en bent bewust bezig met de kwaliteit van het leven.”

Mijn schoenen zijn niet schoon, dat komt omdat ik mij laat zien op de bouw

Wat is dan de kwaliteit van het leven?

“Dat is wat jou gelukkig maakt. Dat je privé zaken op orde hebt en ook zakelijk goed kunt functioneren. Je moet 's ochtends met plezier vertrekken en met plezier weer thuis komen. Dat je samenwerkt met mensen en dat die goed in hun vel zitten. Daar kan ik van genieten en dat maakt me gelukkig”.

Wat heb je nodig zodat het weer een 8 wordt?

“Dat zal op een gegeven moment wel weer komen. Als ik mijn relatie met gezin, familie en mijn werk zo houd zoals ik het nu georganiseerd heb, dan wordt het wel weer een 8”.

Hoe organiseer je dat?

“Ik neem tijd voor mijn familie. Elke dag heb ik mijn moment met de kinderen. Als ik 's avonds laat ben heb ik 's ochtends een moment om de kinderen te zien en ben ik 's ochtends vroeg weg dan ben ik op tijd terug voor de kinderen”.

Wanneer zou het leven voor jou een tien zijn?

Er volgt een resoluut antwoord: "Dat krijg je nooit want je krijgt het nooit volmaakt. Volmaaktheid bestaat niet. En als het zou bestaan is het voor mij niet weggelegd. Dan zou er voor mij ook geen uitdaging meer zijn. Ik denk dat ik me er ongelukkig bij zou voelen. Ik ben niet snel tevreden, dat wordt me ook wel eens verweten. Ik zoek altijd uitdaging!"

Wat is je hoogtepunt in je leven geweest?

"Zakelijk dat we lijn kregen in de organisatie waardoor we als bedrijf als een trein gingen lopen. Met onze mensen hebben we dat op de rit gekregen. Dat drukt door in het familiale omdat het ons daarmee privé ook goed gaat. En dat geldt ook voor onze mensen. Privé is dat het moment dat we zijn verhuisd, dat is jaren terug. Daarmee hebben we meer vrijheid gekregen, een royale ligging en tuin. De eerste avond vergeet ik nooit meer. De stilte om me heen, de rust. Daar kan ik in de weekenden enorm van genieten. Vroeger kon ik me niet voorstellen dat je die rust nodig had. Nu geniet ik ervan".

Wat is je dieptepunt geweest?

"Dat is absoluut het overlijden van mijn vader geweest. Hij heeft het bedrijf gestart en we hebben het samen gerund. Dat was heel emotioneel. Hij was een man met een sociaal hart en was zeer begaan met alles en iedereen. Maar goed, je moet verder" probeert Erik het lichtelijk ontroerd weg te relativiseren. Voor de rest heb ik geen dieptepunten gehad".

Wat betekent je vrouw Ria voor jou?

"Zij is mijn steun en toeverlaat. Mijn rots in de branding. Ze gunt me het succes en is iemand die me scherp houdt en iemand die me kalmeert".

Waar kun jij je heel erg boos om maken?

Direct en resoluut: "Onrecht". Erik herhaalt: "Onrecht en onrechtvaardigheid. Daar kan ik absoluut niet tegen. Ik vind me dan ook gigantisch op,

Dan laat ik alles vallen, ik vreet me daar in op. En het recht zal zegevieren. Met alle gevolgen van dien. Door het huidige spanningsveld in de markt ervaar ik dat dit vaker voorkomt".

Het tussengerecht bestaat uit langoustines met kruidenrisotto begeleid door een kreeftenschuim. De wijn komt dit keer uit de Lanquedoc. Het is een Chardonnay van het huis Domaine du Pont Fahn met een volle en vette smaak en komt goed overeen met de kruidenrisotto en het filmende van de langoustines.

Erik laat het zich welgevallen en geeft antwoord of hij gelovig is "Ik ben gelovig op mijn manier. Ik ben katholiek opgevoed en dat is nog de basis. Door privé-situaties heb ik mijn eigen idee gevormd. Er is geloof ik wel iets daarboven en er is leven na de dood".

Als ik Ria zou vragen: wie is Erik? Erik lacht: "Een jongen die erg betrokken en gedreven is. Die er voor zijn gezin staat. Maar ook wel meer thuis mag zijn".

Als ik Gijs en Bas zou vragen: wie is papa?

"Ik denk dat ze zullen zeggen, papa is altijd druk maar als hij er moet zijn dan is hij er".

Ik geniet van de vrijheid thuis, het klussen op het erf en van voetbal

Wat zijn je hobby's?

"De zaak", zegt hij al lachend. "Affiniteit heb ik met vastgoed, dat is een beetje uit de hand gelopen. Het bijhouden van waardebeoordelingen van panden. Het is de spanning, het winnen en verliezen. Daarnaast ben ik gek op sport,

in bijzonder voetbal en ik hou van skiën en hardlopen".

Je hebt een druk leven, hoe blijf je in je kracht?

"Door tijd te maken voor sport en ontspanning. Ik loop drie keer per week hard. Ik geniet van de vrijheid thuis, het klussen op het erf en van voetbal".

Wat wil jij in je leven nog absoluut doen?

"Ik wil graag nog eens een grote reis maken met mijn gezin. Een rondreis door Amerika of Afrika zodra de kinderen ouder zijn, zo'n jaar of 16, 17." Erik vult aan: "Het hoeft ook niet een hele langdurige reis te zijn want ik kan niet lang van huis zijn, ik moet de bedrijven en de kerktoren zien".

Wat wil je komend jaar sowieso gedaan hebben?

"Als eerste genieten van dit voorgeschotelde hoofdgerecht", lacht Erik. Voor ons staat een kalfszijlende met



DE MENS ACHTER...

krokant gebakken kalfszwezerik en kalfswang, geserveerd met een truffeljus. De Pinot Noir uit Burgenland Oostenrijk heeft wat aardse tonen en dat komt mooi overheen met de truffel. Daarnaast is de wijn wat lichter, wat de kalfslende mooi begeleidt.

Erik gaat door: “In 2010 wil ik bereiken dat we stabiliseren als bedrijf in de huidige markt. Dat is voor mij voldoende. Dat ziet er overigens al goed uit”. De sterke verbinding tussen zakelijk en privé komt naar boven als Erik zegt: “Als je zakelijk succes kunt stabiliseren of doorzetten dan zit je privé ook goed in je vel”. Gevolgd door zelfkennis: “Ik ben te nauw verbonden als zijnde Erik Lammerink privé met mijn bedrijven. Ik zou slecht in mijn vel gaan zitten als het zakelijk niet goed zou gaan. Ik doe het met hart en ziel”.

Ben je een emotioneel mens?
“Ja, ik ben een heel emotioneel mens. Maar ik kan ook weer snel relativeren”.

Waardoor word je emotioneel?
“Als ik zie dat je mensen gelukkig maakt. We doen nogal wat projecten in de zorg en ik ben er erg begaan mee. Daardoor kom ik in situaties die me raken. Je bent dan allang blij en dankbaar dat jezelf gezond bent. Als je daar iets voor kunt doen raakt me dat”.

Wat betekent je moeder voor je?
“Veel. Ze heeft een bepaalde visie die tot nadenken zet. Haar visie is belangrijk geweest voor hoe wij ons hebben neergezet. Soms wil je haar mening niet altijd weten maar het doet me wat en ik doe er wat mee. Het is ook weer een kenmerk van een familiebedrijf. Je kent ups en downs en mijn moeder had er altijd een bepaalde kijk op. Waar ik heden ten dage nog altijd iets mee doe”.

Je spreekt voortdurend in de wij-vorm?
“Ik ben van mening dat je alles in de wij-vorm doet. Alleen ben je niets, samen ben je sterk. We hebben in de loop van de jaren een mooi bedrijf opgebouwd. Daar zijn nog steeds de mensen bij betrokken die dat destijds hebben opgezet. Het zijn betrouwbare



mensen. Ik ben van mening dat je zonder die mensen het niet had kunnen realiseren zoals het er nu staat”.

Heb je nog een boodschap?
“Dat ondernemen in een familiebedrijf een geweldige ervaring is en geweldig leuk is. Het is de basis van succes om een bedrijf op die manier te besturen”. Vervolgens zegt Erik: “Blijf nuchter nadenken en wees jezelf”.

Het nagerecht is een heerlijke combinatie van luchtig ijs van framboos met een trifelcrème en bretons zandeege en een Piemonte wijn. Een wijn uit Italië met maar 9 procent alcohol. Daardoor is de wijn wat lichter.

Erik vervolgt: “Het gaat ons goed. Het komt niet vanzelf en het is goed dat iedereen zich bewust wordt dat het uniek is. Bouwgerelateerde bedrijven krijgen de klap van de economische crisis nog. Banken moeten, en dat zie ik aan onze klanten, leningen makkelijker verstrekken om de economie vlot te trekken. Het is de schouders eronder, door iedereen”.

Heb je een levensmotto?
“Ja, dat is: geen woorden maar daden”.

Ik sprak een mooi mens, een gedreven ondernemer, een familieman die dat

doorvoert in zijn leven: familiair en zakelijk, een liefdadig mens omdat hij graag iets terug doet voor de mens en maatschappij en bovenal sprak ik een vriend. We sloten af met een biertje en we haalden nog een aantal jeugderinneringen op, nog vele “De mens achter ...” verhalen waardig”.

Tot ziens, Frank Rekers

Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek

Voor deze diepte-interviews is gekozen voor een prachtige locatie, Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek in De Lutte. Dit vanwege zijn uitzonderlijke nonchelang chique setting, mooie ligging, perfecte bereikbaarheid en al het goede van het rijke Twentse landleven dat onder supervisie van meesterkok Michel van Riswijk vertaald wordt in gastronomische hoogstandjes.