

## De mens achter

## Raymond Strikker

TEKST: FRANK REKERS FOTOGRAFIE: EBEL JAN SCHEPERS

Raymond Strikker (46) woont samen met Maureen, hij heeft twee kinderen uit een vorige relatie. Zijn ouders zijn al overleden. Hij heeft met zijn Landhuishotel De Bloemenbeek al vele prijzen en awards mogen ontvangen. Landelijke bekendheid kreeg hij met de eervolle Michelin Ster en met zijn woorden: 'onmeunig trots'. Zijn vader zou hebben gezegd: 'Hej mooi doan, jong!' Lees 'De Mens Achter...' van Raymond Strikker of ervaar Landhuishotel De Bloemenbeek en je weet waarom.

Met een hartelijk en warm gevoel heet Raymond Strikker me welkom. Een gastheer met oprechte interesse in de mens; gedreven, passievol en respectvol begint Raymond te praten over gastvrijheid. "Ik wil het mensen naar de zin maken, dat vind ik leuk. Ik vind het heerlijk om mensen mooie herinneringen te bezorgen, dat zit in mijn aard. Daar voel ik me happy en lekker bij". Gastheer Raymond gaat door over gastvrijheid: "Ik maak onderscheid tussen externe gasten en interne gasten. Externe gasten zijn onze eigenlijke, betalende gasten. Interne gasten zijn onze eigen medewerkers. Gastentevredenheid is essentieel bij ons. We horen bij de top en vragen ons altijd af wat we moeten doen om het verschil te maken en om de verwachtingen van onze gasten te overtreffen. Onze visie is het creëren van tevreden terugkerende en betalende gasten/ambassadeurs. Dit bij voorkeur met zelfstandige vakbekwame en flexibele medewerkers met een persoonlijke uitstraling. Ruim 70% van onze gasten komt vroeg of laat terug naar De Bloemenbeek en een groot deel van de medewerkers is langjarig bij ons in dienst", vertelt hij met zichtbare trots.

Wat kun je vertellen over de historie van Landhuishotel De Bloemenbeek? In alles merk je aan hem dat Landhuishotel De Bloemenbeek in zijn genen zit. Vol overgave zegt hij: "Deze plek bestaat ruim 100 jaar. In 1966 hebben mijn ouders Herman en Lenie Strikker de voorloper van De Bloemenbeek gekocht. Het was toen een boerderij en een kleine herberg met 5 pensionkamers en boerencafé. Van het boerenbedrijf hebben ze een restaurant gemaakt. Mijn vader was gastheer, behoudend en tevens rekenmeester, mijn moeder was de onderneemster, gastvrouw en kon zeer smakelijk koken".

Ik kijk verder dan mijn eigen bedrijf en omgeving

Wat is typerend voor Landhuishotel De Bloemenbeek? "Dat veel medewerkers hier lang werken. Er is een zekere loyaliteit en trouw". Daarnaast zijn we altijd bezig hoe we ons kunnen onderscheiden en gastspecifieke meerwaarde voor gasten kunnen creëren". Raymond geeft enkele voorbeelden van strategische keuzes uit het verleden. "We kozen midden 70-er jaren niet voor een zaal kegelbanen, maar voor luxe hotelkamers met overdekt zwembad. We hadden

in De Lutte eerder tennisbanen dan de tennisclub. Toen de snelweg A1 met een eigen afrit bij De Lutte gereedkwam, zijn we ons door de perfecte bereikbaarheid ook nog meer gaan richten op de zakelijke markt en zijn er zalen met trainingsfaciliteiten bijgebouwd. Wij willen een nonchalant chique Landhuishotel zijn met een landelijke, Twentse en gemoedelijke sfeer. Een behoorlijk aantal sleutelpersonen werkt hier al meer dan 24 jaren zoals o.a. Michel van Riswijk, onze huidige SVH Meester-kok".

Wie is eigenlijk Raymond Strikker? Enigszins gereserveerd begint Raymond: "Ik ben gevormd door mijn verleden, achtergrond, afkomst en mijn ouders. Ik kom uit een hardwerkend middenstandsgeslacht. De normen en waarden die daarin zitten, zijn sterk in mij verankerd zoals ondernemerschap, ik ben nooit bang om iets aan te gaan, ik neem verantwoordelijkheid, ik kijk verder dan mijn eigen bedrijf en omgeving". Eenmaal op dreef vertelt hij in steekwoorden: "Ik ben een doelenmens, gedreven, gepassioneerd, nooit klaar, altijd energie, straight, trots, respectvol, onafhankelijk, ik hou niet van iemand die mij gaat vertellen hoe ik het moet doen, ik ben ook geen meeloper, probeer conflicten te voorkomen, vind het leuk om mensen te verbinden en ben denk ik ook een lange termijn denker".

Wat is dan voor jou respect? "Dat je rekening houdt met iemand, in gevoelens, de gedachtes, de belangen en dat je probeert alles op een ethische wijze te doen. Dat je nadenkt of je iemand misschien kunt kwetsen. Ik heb respect voor

De mens achter ... is een serie diepte-interviews met bekende of markante mensen. Het gaat in deze gesprekken niet om wat de personen doen, maar om wie ze zijn. Het gaat dus ook niet om de buitenkant, maar juist om die zo interessante binnenkant. Trainer, coach & directeur Frank Rekers van 4Human Training & Coaching, sprak dit keer in zijn rol als interviewer met Raymond Strikker, directeur-eigenaar van Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek in De Lutte.





mensen die langdurig en consequent hun visie volgen. Enigszins trots vertelt Raymond: "Ik heb als directeur nog nooit in de rechtbank hoeven staan. Dat zegt ook iets hoe de medewerkers het hier hebben ervaren".

Waar kun je niet tegen?

Resoluut zegt Raymond: "Als ik niet respectvol of onrechtvaardig behandeld word". Hij voegt nog toe. "En als mensen oneerlijk zijn. Ik heb geen zin in mensen die teveel draaien of in een keer van lange termijn visie naar korte termijn visie gaan. Dat vind ik moeilijk om mee om te gaan. Daar neem ik afstand van".

Wat doet dat met jou?

"Vroeger werd ik boos, nu word ik meer beschouwelijk. Ik accepteer meer dat het bij het leven hoort".

Je bent gelovig opgevoed, geloof je in een leven na de dood?

"Ik geloof wel dat er iets is. Ik kan niet duiden hoe en wat. Ik geloof in een soort geest, een vorm van energie die rond blijft dwalen".

Als jij je leven een cijfer wilt geven, van 0 tot 10?

"Dit zie ik dan als een tussenrapport": zegt Raymond lachend. "Dat heeft met mijn instelling te maken dat het altijd beter kan. Ik ben nog niet klaar. Ik geef het een 8-. Mijn droomhotel is nog niet af. Het is een 8- vanwege het totaalplaatje, het bedrijf, mijn vriendin Maureen, de kinderen, de relatie met mijn broer en zus".

Wat moet er gebeuren dat het een 10 is?

"Voor mij moet dat er niet zijn, want dan ben je klaar. Je moet altijd wat te bouwen en ontwikkelen hebben".

Wat is je minste periode in je leven geweest?

"Dat is de periode geweest waarin mijn beide ouders zijn overleden. Ze overleden kort na elkaar. Mijn vader had kanker en dat is een proces. De onmacht met mijn moeder was heel groot. Zij ging voor een relatief kleine operatie naar het ziekenhuis en dat liep fout af. Op 6 december 2002 hebben we haar begraven in de wetenschap dat we waarschijnlijk binnen afzienbare tijd hier weer zouden staan bij hetzelfde graf en dan voor mijn vader. Zes weken later is mijn vader inderdaad overleden. De meest ellendige week was ook de week dat bekend werd dat mijn vader kanker had en dat in die week ook naar buiten kwam dat ik in scheiding lag". Raymond blikt terug op deze indrukwekkende periode: "Ik ben er sterker uitgekomen en het rijpt je als mens. Het hoort ook bij het leven".

Hoe kijk je terug op je scheiding?

"De scheiding ervoer ik als een nederlaag". Even is het stil en Raymond herhaalt. "Ja, dat vond ik een nederlaag. De omgang met de kinderen werd afgegrensd, dat vond ik zo onrechtvaardig. Ik heb wel lopen tieren en wat weg lopen schoppen uit onmacht". Om daarna de levenservaring om te zetten in een les. "Maar het heeft me ook helpen beseffen hoe het leven in elkaar zit. Je kunt het niet alleen".

Hoe heb jij je herpakt?

"Ik heb veel kracht en steun gehad aan mijn broer en mijn zus. Daarnaast heb ik veel warmte mogen ervaren van dierbare mensen om me heen. Ik heb altijd veel

geïnvesteed in mensen en dat heb ik toen terug gekregen".

Hoe zorg je ervoor dat je in je kracht blijft?

"Ik ben een Bourgondiër en heb denk ik geestelijke veerkracht. Ik heb ook mijn meditatieve momenten van bezinning. Regelmatig zoek ik ook een inspirerend plekje hier in dit mooie landschap rondom De Bloemenbeek. Ik ga dan naar onze 'eigen' beek, naar 'Stonehenge op de Mönniksbult' tegenover het hotel of naar het Lutterzand om dan dingen te ordenen voor mijzelf. In Twente ben ik goed geaard!".

Wat is je manier van leidinggeven?

Een primaire mooie reactie volgt: "Ik vind het mooi dat mensen groeien en bloeien. En daarmee mijn onderneming. Dat is mijn filosofie. Medewerkers moeten hier graag willen werken, het fijn vinden en niet uitsluitend werken voor het geld. Geld alleen mag niet het doel zijn. Leiding geven probeer ik meer coachend en situationeel maar bovenal op mijn manier. Ik probeer mensen bij dingen te betrekken. Ik praat en deel veel en probeer daarmee te inspireren. Ik ben wel iemand van 'management by walking around'. Ik loop continu rond, stel vragen, wil voelen, ruiken en ervaren en betrokkenheid tonen, daardoor heb ik wel snel contact en veel korte tussendoor gesprekjes. Zo heb ik voelhorens zodat ik weet wat er leeft bij de mensen. Ik hou graag mensen een spiegel voor. Ik hou ervan om iets mee te geven aan aankomende en gedreven talenten met ambitie. Technische en formele gesprekken laat ik veel over aan leidinggevendenden. Ik probeer er ook bij te zijn als er iets te vieren is of bij verdriet. Voor leidinggevendenden geldt: iedere leidinggevende moet kunnen uitleggen waarom hij of zij iets doet. Het gaat om bewustzijn. Ik werk graag met open en zelfnadenkende mensen, stimuleer dat ook. Ik hou van medewerkers die zich bewust zijn waar ze mee bezig zijn en inzicht hebben in waar ze naar toe willen groeien".

De horeca bevindt zich momenteel in een moeilijke markt. Wat maakt je succesvol?

"Het allerbelangrijkste is dat je in goede en in mindere tijden een missie, een visie en een doel hebt dat de leidraad is bij al ons

denken en handelen. Je moet een kompas hebben en een gemeenschappelijke taal daaromheen creëren. In mindere tijden tempereren we uiteraard, maar we blijven wel staan waar we voor stonden.” Raymond komt met de rietstengeltheorie. “Bij een rietstengel kan het weer van alle kanten komen. Een rietstengel buigt veerkrachtig met alle winden mee maar blijft wel zijn positie behouden. Een eenmaal gekozen positie mag je niet zomaar verlaten. Daarin is De Bloemenbeek sterk. Ik investeer reeds jaren in trainingen en heb inmiddels al 10 jaar een vaste trainer/coach. Medewerkers maken een eigen POP en bespreken dat met hun leidinggevende. Daarnaast kunnen onze medewerkers eigen coachgesprekken reserveren met een coach die buiten de organisatie staat. Deze coach kent wel de ‘ins en outs’ van De Bloemenbeek”.

**Maakt de vent de tent? Ja of nee?**

“Ja, en zeker in de horeca. De vent is in staat om de cultuur te beïnvloeden”.

Raymond vult aan: “Een goede kok in een slecht geoutilleerde keuken maakt altijd een topproduct, een slechte kok in een perfecte keuken kookt nooit goed”.

**Wat heb je met Zuid-Afrika?**

“Twaalf jaar geleden was ik er voor het eerst en ik was onder de indruk van de schoonheid van het land. Dat heeft me nooit meer los gelaten. Wegens een commissariaat van een luxe Guesthouse in Stellenbosch (Wedgeview.co.za) kom ik er inmiddels elk jaar. En Zuid-Afrika staat bekend om haar heerlijke wijnen en internationale topkeukens. Dat zorgt voor een extra dimensie. Ondertussen bouw ik er ook een netwerk op”.

**Heb jij een slogan?**

Raymond geeft een paar voorbeelden die hij gebruikt in een bepaalde context. Hij noemt ze one-liners. KISS: “Keep It Stupid Simple”, Maak dingen niet onnodig ingewikkeld. Wanneer je niet leert delen kun je ook niet vermenigvuldigen! Waardigheid en vertrouwen kun je maar 1 keer verliezen, geld wel vaker”.

**Wat betekent je vriendin Maureen voor jou?**

Raymond begint te stralen en vertelt:

“Maureen betekent veel voor me want ze heeft een frivole verfrissende kijk op het le-

ven. Ze houdt me bij de les. Ze kan me heerlijk spontaan tot de orde te roepen. Dat is wat ik ook nodig heb. Ze is verrassend, onvoorspelbaar en ze is natuurlijk een fantastisch mooie vrouw. Ze geeft me veel lol en ik word vrolijk van haar”.

En laat nu net Maureen, de vriendin van Raymond, bij ons langskomen. Ze geeft de valkuilen van Raymond aan. “Raymond is soms chaotisch en formeel managen vindt hij vaak niet leuk om te doen. Waar hij geen interesse in heeft, laat hij gemakkelijk liggen”. Raymond tussendoor: “Positief vertaald, kunnen anderen zich daarin ontplooiën”. Maureen vervolgt: “Hij is vasthoudend, kan altijd doorgaan en is ‘onmeunig eigenwies’ lacht ze. Raymond weer aanvullend: “Noem dat maar zelfbewust”.

Snel gaat ze over naar de mooie eigenschappen van Raymond: “Raymond”, zegt ze “is heel intelligent, betrouwbaar, sociaal en gezellig. Hij is zeker Bourgondisch en bovenal heeft hij een groot hart”.

**Wat wil je nalaten?**

“Ik hoop dat mensen later zullen zeggen dat wat ik heb op- en uitgebouwd van betekenis is. Ik hoop dat De Bloemenbeek een monumentaal Landhuishotel met internationale allure wordt en blijft. Ik besef dat ik ook mijn levenswerk aan het realiseren ben. Ik ben een eigen ‘kunstwerk’ aan het maken. De Bloemenbeek laten uitgroeien tot een begrip voor terugkerende gasten en binnen de hotellerie, is mijn droom! Dat mijn omgeving en Twentenaren trots zijn op een bedrijf als De Bloemenbeek zou ik prachtig vinden!”.

Raymond is een mensenmens, een gastheer, een visionair, op weg naar zijn droomhotel, of beter gezegd op weg naar zijn kunstwerk. Maar dit kunstwerk staat er al. Een ondernemer met dergelijke capaciteiten, met de waarde ‘respect’ hoog in het vaandel, iemand die iets van waarde wil achterlaten. Dat is een kunstwerk op zich en al aanwezig, daar hoeft niet meer aan gebouwd te worden. Dit kunstwerk heeft ook nog een naam: De Bloemenbeek.

*Respectvolle groet,*

*Frank Rekers*

## LANDHUISHOTEL & RESTAURANT DE BLOEMENBEEK

Voor deze diepte-interviews is in de afgelopen jaren gekozen voor een prachtige locatie, Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek in De Lutte. Dit vanwege zijn uitzonderlijke belevenisvolle nonchalant chique setting, mooie ligging, perfecte bereikbaarheid en al het goede van het rijke Twentse landleven dat voor de laatste keer onder supervisie van SVH Meesterkok Michel van Riswijk in samenwerking met chef de cuisine Lars van Galen vertaald wordt in gastronomische hoogstandjes.

