

‘Eerder moeten beginnen met eigen zaak’

“Als ik geweten had welke voldoening ik haal uit mijn eigen bedrijf, was ik jaren eerder voor mezelf begonnen”, zegt Mariëlle Cleophas (Lt-89). Twee jaar geleden durfde ze de grote stap te wagen. Ze zegde haar baan op en begon voor zichzelf.

Haar vader had een banketbakkerij in het Limburgse Beek. Als klein meisje groeide ze op tussen de vlaaien en taarten. Van jongs af aan werkten de kinderen mee. Begrijpen wat klanten wensen en daar ook nog geld mee weten te verdienen, ervoeren ze als vanzelfsprekend. “Mijn vader helpen met het maken van lekkernijen. Verkopen aan de klanten in de winkel. Onderhandelen met vertegenwoordigers. Dat laatste ging me zelfs beter af dan mijn moeder: de vertegenwoordigers kwamen liever niet meer langs als ik thuis was.” Het bereiden van levensmiddelen en het ondernemen is er met de paplepel ingegoten, of liever gezegd: met de deegroller ingerold.

Werkervaring

Na haar opleiding levensmiddelentech-



nologie lag het niet voor de hand om meteen zelf ondernemer te worden. Eerst wilde Mariëlle werkervaring opdoen. Toch bleef het altijd wel kriebelen, want de ondernemersgenen zitten in de familie. “Dat blijkt wel uit mijn broers die ook al jaren zelfstandig ondernemer zijn.” Van haar ondernemerschap heeft ze ondertussen geen seconde spijt. Met haar bedrijf Cleophas foodconsultancy neemt

ze opdrachten aan op het gebied van productiemanagement. “Het is geweldig om eigen baas te zijn en jezelf helemaal verantwoordelijk te voelen voor de resultaten. De grote variatie aan opdrachtgevers, de vele mensen waarmee ik samen mag werken, het binnenhalen van nieuwe opdrachten, de geboekte resultaten. Ik vind het in één woord geweldig.”