

'Je hoeft geen alleskunner te zijn'

VAN QUINTA
CARRIÈRELESSEN

Vier jaar geleden haalde Quinta Witzel (29) de poké bowl naar Nederland, samen met broer Gerrit Jan. Inmiddels heeft Poké Perfect negen locaties in vijf steden. Dit zijn Quinta's carrièretips.

① Vooral durven

"Laat je niet tegenhouden als je iets niet kunt. Ik zag een gat in de markt, maar haakte af bij het idee dat ik een businessplan moest maken. Mijn broer is daar juist goed in. Voor het ontwikkelen van sauzen en het inrichten van een horecakeuken huurde ik een kundige chef en een binnenhuisarchitect in, want daar heb ik geen verstand van. Als ondernemer hoef je geen alleskunner te zijn. Je moet vooral durven en weten wanneer je anderen moet inschakelen."



Curriculum vitae

2015-2016

International Business Administration aan de Vrije Universiteit Amsterdam (niet afgemaakt)

2008-heden

Model

2008-heden

Co-founder Poké Perfect

② Skin in the game

"Het beste advies dat ik ooit kreeg, komt van mijn vader. Toen mijn broer en ik op zoek gingen naar financiers, zei hij: 'Je moet *skin in the game* hebben, want dat is goed voor je onderneming.' Hij bedoelde dat je net wat harder werkt als je zelf hebt geïnvesteerd. Het was doodeng om al mijn spaargeld in het bedrijf te stoppen, maar hij had gelijk. Ik ga er helemaal voor."

③ Goedkoop is duurkoop

"'Waarom zou je dat kopen,' grinnikte ik tegen mijn broer toen ik vaatwassers zag die drie keer zo duur waren als de onze. We wilden zo goedkoop mogelijk beginnen, omdat we eerst wilden kijken of het concept zou aanslaan. Uiteindelijk ging alles vrij snel kapot. Ik sta er nog steeds achter, maar nu ik weet dat we het eruit gaan halen, investeer ik liever één keer in kwaliteit dan tien keer in troep."

Wat doe je precies?

"Als model woonde ik in New York. Daar kun je op elke straathoek *healthy fastfood* afhalen. Terug in Amsterdam miste ik dat. Hier kun je kiezen tussen McDonalds en Burger King. Zo ontstond het idee voor Poké Perfect. Mijn broer is het zakelijke brein. Ik ben verantwoordelijk voor het creatieve deel, zoals menu- en conceptontwikkeling. Zo introduceerden we afgelopen winter warme ingrediënten zoals pompoen en bloemkool. En ik ben nu bezig met *re-usable chopsticks* van bamboe. Ik denk steeds na over hoe we ons concept kunnen verbeteren."

④ Weet waar je naartoe wilt

"Meerdere vestigingen was vanaf het begin ons doel. Ons concept is daarom bewust schaalbaar opgezet. We werken met een interieur met standaard elementen en hebben overal dezelfde werkwijze. Zo is het een kwestie van copy-paste. Neem voordat je een concept uitwerkt de tijd om na te denken over je ultieme doelen. Dat scheelt je op de lange termijn al snel bakken met werk." 