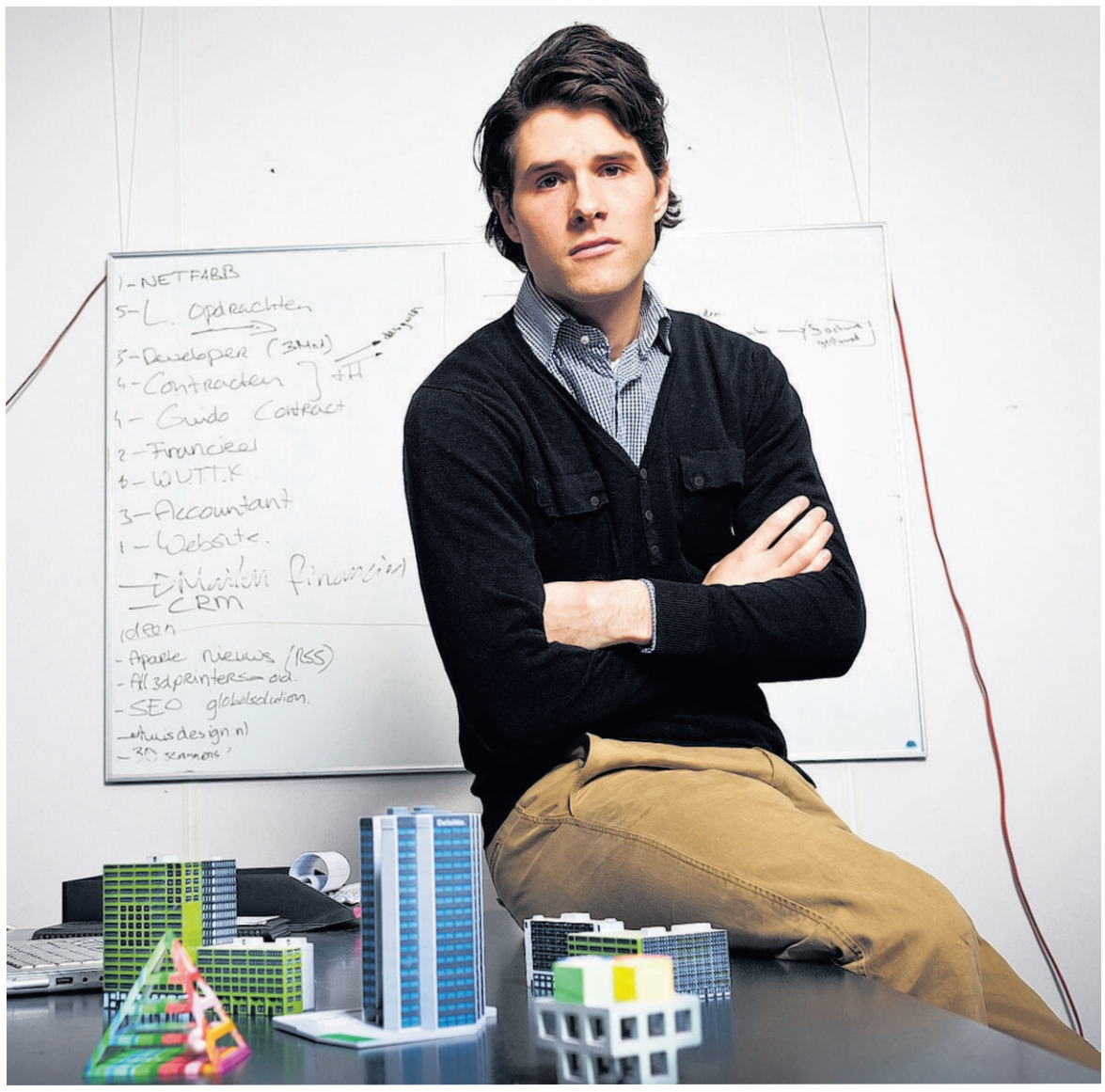
‘Je leert er heel goed door focussen’

Willem-Jan van Loon (24) zal blij zijn als zijn scriptie straks af is. Al was het alleen maar omdat hij zich dan volledig kan storten op zijn bedrijf 3dock, dat 3D-printen toegankelijk wil maken. De combinatie van een succesvol bedrijf met een studie commerciële economie viel hem het laatste jaar bovendien steeds zwaarder.

Een doordeweekse dag begon ’s ochtends om negen uur met het uitdenken van toekomstplannen met partners René Smetsers (26) en Ralph van Bemmel (25), het onderhouden van klantcontacten en het uitvoeren van opdrachten en ging rustig door tot middernacht als hij voor de HvA moest studeren voor tentamens of papers moest schrijven. Vier keer in de week sporten is er niet meer bij, net zo min als het waterpoloën van Van Bemmel en de bijbaan van Smetsers in het casino.

Toch is Van Loon blij dat hij tijdens de minor ondernemerschap van ACE (Amsterdam Center for Entrepreneurship) de kans heeft gekregen zijn eigen bedrijf op te zetten. Met zijn twee partners die hij heeft ontmoet tijdens de minor wil hij 3D-printen voor iedereen toegankelijk maken. Ze hebben dan ook twee bedrijven opgezet: 3dock voor de particuliere markt en Instrato voor de zakelijke klanten. “Wij zijn de intermediair tussen de klant en de 3D-printer.”

Ze maken nu nog voornamelijk maquettes voor architectenbureaus, maar willen dat de consument uiteindelijk bij 3dock op de website een product kan aanklikken en krijgt thuisgestuurd. Hoewel het hard werken was, ziet Van Loon alleen maar voordelen in het starten van een bedrijf tijdens je studie: “Het is heel intensief en je leert er heel goed door focussen. Alles wat je leert, betrek je op je eigen bedrijf. Alles moet perfect zijn, omdat het iets van jezelf is. Zonder eigen bedrijf is er meer afstand tot de theorie.”



Tussen de bedrijven door

Studenten die willen ondernemen, hoeven niet te wachten tot ze zijn afgestudeerd. Opleidingen begeleiden hen graag bij het opzetten van een eigen bedrijf. ‘Bij ons halen ze het beste uit zichzelf.’

tekst MARIANNE LAMERS
foto’s MARC DRIESSEN

Jordi Bron (24) barst van de ambitie én het ongeduld. Jammer dat hij eerst nog moet afstuderen. Hij heeft tijdens zijn studie technische bedrijfskunde aan de Hogeschool van Amsterdam alle ruimte gekregen om zijn adviesbedrijf Leds Refresh op te zetten, maar nu moet Bron nog wel even zijn scriptie schrijven. Net nu hij zo lekker gaat: “Het laatste half jaar gaat het supergoed. Het voelt heel onnatuurlijk om de bedrijfsvoering juist nu te laten liggen. Ik wil gewoon knallen. De markt is er nú klaar voor.”

Bron had het geluk om in zijn derde jaar de minor ondernemerschap te kunnen volgen bij ACE, het Amsterdam Center for Entrepreneurship, een samenwerkingsverband van de Universiteit van Amsterdam, de Vrije Universiteit Amsterdam, Inholland en de HvA. Niet dat Bron zonder ACE iets heel anders was gaan doen trouwens: “Ik was er toch wel achter gekomen. Ik wil gewoon per se ondernemen. Door deze minor heb ik een enorme voorsprong op ondernemers die pas na hun studie beginnen met het opzetten van hun bedrijf.”

Martin Haring (52), coördinator van ACE, moet lachen als hij Brons verhaal hoort: “Dit bewijst maar weer eens dat je er met een hoofd vol kennis alleen niet komt. Van praktijkervaring leer je zo ontzettend veel.”

Een eigen bedrijf opzetten tijdens je studie, het is altijd ‘een gedoe’ geweest, zegt Haring: “Veel docenten geloven nog steeds dat je van een stage in een groot bedrijf het meeste leert, omdat je daar collega’s hebt. In een eigen bedrijf zit je alleen en zou je de verkeerde dingen gaan doen.” Maar daar zit hem nou net de crux, zegt Haring: “Ze zijn bij ons helemaal niet alleen. De begeleiders, dat zijn wij.”

Met ‘wij’ doelt Haring op de docenten en individuele coaches die de driehonderd studenten die de minor ondernemerschap jaarlijks volgen, krijgen toegewezen. “Wij geven de studenten toegang tot ons netwerk en onze kennis, die we hebben opgedaan in ons eigen bedrijf.”

Het doel van het in 2006 opgerichte ACE: het stimuleren van ondernemerschap. Of, zoals Haring het graag zegt: “*You can lead a horse to water, but you can’t make it drink*. Je kunt ze niet dwingen. We kunnen ze alleen bewust maken van hun eigen expertise. En dan moeten ze het zelf doen.”

De formule van ACE doet het goed. Zo krijgt het initiatief dit jaar voor de tweede keer op rij vijf miljoen euro subsidie van het ministerie van Economische Zaken en won het afgelopen jaar de European Enterprise Award van de Europese Commissie.

Niet alle ACE-studenten houden er een succesvol eigen bedrijf aan over. “We zien dat er na een jaar nog twintig procent overeind staat, na twee jaar nog tien procent en na drie jaar nog een aantal eenlingen.”

Een eigen bedrijf overhouden aan de minor is ook niet het hoofddoel: “Wij halen de studenten uit hun comfortzone, laten ze nadenken over wat ze willen en kunnen. We brengen ze creativiteit, doorzettingsvermogen en zelfstandigheid bij. Bij ons zetten ze net die extra stap en halen ze het beste uit zichzelf.”

aan het werk

‘Ik ben 22 en ik weet wat ik wil’

Een schoolvoorbeeld van een brave leerling was hij niet, dat weet Timothy Lauffer zelf ook. Hoewel hij het ROC niet heeft afgemaakt en is geswitcht van werkplek wist hij wel altijd zeker dat hij kok wilde worden. “Veel vrienden hebben dat niet, ze volgen een opleiding, maar blijven twijfelen of het wel hun ding is. Ik ben nu 22 en ik weet wat ik wil.”

Na de Hubertus Vakschool ging Lauffer, die al vanaf zijn veertiende in het restaurant van zijn ouders werkt, op zijn zestiende verder met de koksopleiding van het ROC. Hij vond de opleiding niks. “Het niveau was laag en het restaurant waar ik werkte was net een vreetschuur.”

Lauffer werkte een tijd bij z’n oom in de bouw, maar dat was ook niet wat hij zocht. Toen adviseerde zijn moeder hem de opleiding Fifteen, het concept van tv-kok Jamie Oliver. “Ik werd afgekeurd omdat ik geen probleemjongere ben. Doe je eens een keer je best...”

Door een ongeluk in de bouw kwam Lauffer in de ziektewet en werd hij toch aangenomen bij Fifteen. Na drie maanden les moest hij de keuken in. “In het begin was dat zwaar, ik had twee maanden thuisgezeten.”

Lauffer leerde de kneepjes van het vak echter snel en bleef na de opleiding, nu een kleine twee jaar geleden, parttime bij Fifteen werken. “Vier maanden geleden had ik genoeg van de Italiaanse keuken en wilde ik naar iets meer klassiek. Frans, dat is mijn ding.”

The French Café bleek een goede match. Het liefst heeft Lauffer over tien jaar een zelfde restaurant. “De patés en terrines die je hier maakt, dat is echt vakmanschap. Ik wil steeds een stapje hoger. Eerst hier en straks in mijn eigen tent.”

Timothy Lauffer (22), kok in restaurant The French Café