

# INTERVIEW

MARCEL WILLE

## “Mensen die thuis te lang op de bank zitten, verdwijnen een beetje in de leegte”

Chef-kok Marcel Wille noemt zichzelf uitvoerend producent en een workaholic; hij is eindverantwoordelijke voor “alles culinair” in de bedrijfskantine van de gemeente Utrecht, waar op drukke dagen ruim 800 medewerkers komen lunchen. Marcel heeft het liever over “gasten” en “restaurant”. “Een kantine is meer een voetbal ding waar je marsen en nutsen kan halen. Wij hebben iedere dag een andere kaart. Elke dag worden de gerechten vroeg en vers bereid.” Die bereiding wordt gedaan door een vast team, inclusief de maatjes van The Colour Kitchen, die in het restaurant hun opleiding volgen.

Op de vraag waarom hij chef-kok is, antwoordt Marcel enthousiast dat hij het gevoel heeft dat hij met zijn ambitie een nieuwe manier van koken kan laten zien aan zijn gasten. Hij komt uit de patisserie wereld, volgens Marcel het mooiste vak van de wereld. “Dat heb ik tien jaar gedaan. Door allergieën kon ik dat werk niet langer doen. Ik zag al heel snel waar het anders kon in de keuken, waar verbetering nodig was en hoe er op een efficiëntere manier ingrediënten gebruikt konden worden. Ik houd niet van verspilling, zo sta ik in het leven. Je moet alles gebruiken, niet alleen eten, maar ook materialen.”

**“Je moet je in iemand kunnen verplaatsen om erachter te komen waarom hij doet wat hij doet.”**



### DUURZAAM, LOKAAL EN GEZOND

Verspilling gaat volgens Marcel niet alleen over voedsel en hoe je iets verpakt, maar ook over mensen en hun kwaliteiten. Bedrijfscatering Compass, het bedrijf waarvoor Marcel nu acht jaar op locatie werkt, heeft samenwerkingen met bedrijven die voedsel redden van de afvalcontainer.

Ze gebruiken zoveel mogelijk lokale producten en hun plantaardige afval wordt opgehaald, waar vervolgens compost van wordt gemaakt. ‘De kruiden die daarop verbouwd worden, kopen wij gedroogd in om thee van te zetten.’ Duurzaam, lokaal en gezond, daar ligt de focus bij Compass, maar ze gaan verder dan dat. Sinds twee jaar werken ze samen met The Colour Kitchen, en is het (bedrijf) restaurant een doorstroom locatie voor mensen die om uiteenlopende redenen geen werk hebben, maar dat wel willen. Ze volgen zes maanden een opleiding in de keuken en Compass belooft een eerste tijdelijk contract, of bij de locatie waar Marcel en zijn team werkt, of bij een van de andere locaties. Momenteel lopen er vijf maatjes, of deelnemers, in de keuken rond, die samen met de vaste teamleden het eten voorbereiden. Volgens Marcel is de grootste verandering de manier van samenwerken, en met name hoe er wordt samengewerkt. “Vroeger hadden we met mij erbij vier zelfstandig werkende koks. Die wisten wat ze moesten doen. We hebben nu een team staan, dat gewend is om dagelijks met maatjes het eten voor te bereiden.” Dit betekent in de praktijk veel overleg, bespreken en geduld. “Elk maatje wordt gekoppeld aan een zelfstandig werkende kok, die vervolgens samen gaan werken. Die beginnen gewoon met eten klaarmaken en al doende ontstaat er een samenwerking.”

**“Werk is zoveel meer dan wat je doet, het is meer dan geld verdienen.”**

## EEN ANDERE MANIER VAN COMMUNICEREN

Wat leert Marcel van de deelnemers? “Dat iedereen te motiveren is. Dat geldt niet voor iedereen hetzelfde, maar iedereen is te motiveren, mits wat ze moeten doen binnen hun interesse valt. Het is belangrijk dat je mensen laat zien dat het de moeite waard is wat ze doen, maar ook waarvoor ze het doen.” Hij leert ook veel van de verschillende culturen. Meer dan negentig procent van de deelnemers komt niet uit Nederland, zoals mensen die hun land moesten ontvluchten.

Sommigen van hen hebben trauma's doordat ze verschrikkelijke dingen hebben gezien, aldus Marcel, en spreken in het begin nauwelijks Nederlands. “Dit vraagt om een andere manier van communiceren. Je moet het werk wat ze moeten doen, voor doen. Neem bijvoorbeeld wortels schillen. Dan pak je twee snijplanken en vervolgens ga je dat samen doen. Soms begint het echt met baby stapjes en zit er wel wat voorbereiding aan vast.”

En ja, soms is het ook even wennen, met name in het begin. “De prioriteiten liggen soms anders bij bijvoorbeeld vluchtelingen uit Sirie. Als wij ons paspoort moeten verlengen, doen we dit buiten ons werk. Als de regering jou een brief stuurt, dan moet je iets zo snel mogelijk doen. Dan krijg ik een melding ‘Ik kan morgen niet werken, want ik moet dit of dat doen’. Wij zijn gewend om ruim van tevoren te overleggen en vrij te vragen. Dat was even schakelen.”

Het is volgens hem belangrijk dat je altijd een ingang probeert te vinden. Voor Marcel is dit het uitgangspunt dat iedereen gelukkig wil zijn. Dit voorkomt volgens hem de vaak snelle oordelen die er kunnen zijn over anderen.

## SOCIALE ASPECT

Het heeft tijd nodig gehad, en een aantal verschuivingen en een mislukkende eerste fase, om tot het volgens hem “kleurrijke team” te komen dat nu in de keuken staat. “Het vraagt ontzettend veel van je, met name heel veel geduld en empathie. Je moet je in iemand kunnen verplaatsen om erachter te komen waarom hij doet wat hij doet.”

Voorheen koos Marcel nieuwe collega's op hun kookprestaties, dat is inmiddels bijzaak geworden. “Tuurlijk telt het mee, maar je moet echt het stukje sociale aspect niet onderschatten. Mensen komen nu speciaal bij ons solliciteren, omdat we met The Colour Kitchen samenwerken.”

Hij is dankbaar dat deze organisatie op zijn pad is gekomen. Marcel noemt het een cadeautje. “Ik ben vanaf dag één betrokken geweest en heb de vrijheid gekregen om de boel hierin te richten.

Wat ik leuk vind, is dat collega chef-koks naar de locatie komen, vaak sceptisch en met vraagtekens, en dat ze zien dat wij het voor elkaar hebben. Het is mogelijk om met The Colour Kitchen een commercieel bedrijf te zijn, maar je kan dit niet alleen. Ik heb mijn collega's nodig om dit te laten slagen.”

Wanneer is het geslaagd? “Als we een constante kwaliteit leveren. De kwaliteit moet goed zijn en dit betekent dat er niets de keuken uit mag, zonder de controle van een van de vaste medewerkers. Tuurlijk gaat het ook weleens mis, omdat de juiste informatie niet gedeeld is of omdat de juiste vragen niet gesteld zijn. Maar het is ook geslaagd als iemand geleerd heeft dat dit niet zijn plek is. Dan weet zo iemand wat hij niet wil.”

**“Het gaat om het gevoel dat je een bijdrage levert en dat je onder de mensen bent.”**

## “WERK IS MEER DAN GELD VERDIENEN”

Werk is volgens Marcel heel belangrijk voor mensen. Het gaat om het gevoel dat je een bijdrage levert en dat je onder de mensen bent. Maar werk draagt volgens hem ook bij aan je mentale gezondheid.

“Je moet je werk uiteraard wel leuk vinden. We hadden hier een man, die in het land waar hij vandaan kwam een hoge functie had, en hiervoor meerdere studies had gedaan. Hier stond hij met een bezem te wachten totdat hij de keuken mocht vegen. Het is lastig in te schatten of zo iemand dan gelukkig is.”

Mensen die thuis te lang op de bank zitten, verdwijnen volgens Marcel een beetje in de leegte.

“Werk is zoveel meer dan wat je doet, het is meer dan geld verdienen.”