

Van controller naar gastvrouw

Een gesprek met Ilse Bougie, die 40 jaar bij DSM/SABIC heeft gewerkt. Haar laatste functie was controller binnen Chemicals waar je inzicht in financiële getallen verschaft en je investeringsvoorstellen beoordeelt.

"In april 2020, toen de COVID-periode begon, kreeg ik ook bericht dat de 'levensloopregeling' waar ik binnen SABIC aan mee deed, van overheidswege zou gaan stoppen. Ik had daar best veel centjes in zitten, dus zijn mijn man Theo en ik [foto rechts] met een financiële bril op naar onze toekomst gaan kijken. We hebben de keuze gemaakt om beiden te stoppen met werken (ik bij SABIC en Theo bij de belastingdienst) om 'samen leuke dingen te gaan doen'. En dat hebben we ook echt gedaan".

Omdat uit eten gaan een van de hobby's van Ilse en Theo is, kwamen ze op een goede dag bij Restaurant P in Grevenbicht terecht.

"Wij voelden ons hier meteen op ons gemak; enerzijds door de warme sfeer in het restaurant en anderzijds door de prima gerechten die we voorgeschoteld kregen.

Lang verhaal kort: Theo en ik zijn in september 2020 mede-eigenaar geworden van Restaurant P, wat nu 12 jaar bestaat en volledig wordt gerund door pensionado's (de P's) die allemaal geen carrière in de horeca hadden voordat ze begonnen aan het P avontuur.

Alle P's werken op vrijwillige basis; ik sta in de bediening, mijn man is sommelier, en we genieten ontzettend van onze nieuwe hobby. We ontmoeten op deze manier veel mensen, ook oud-SABIC collega's, één van de koks (Rens Brouns) [foto links] heeft ook bij SABIC gewerkt.

Ook is het prachtig om te ervaren hoe kort communicatielijnen kunnen zijn en hoe efficiënt besluiten genomen worden (dat is wel even wat anders dan bij SABIC en bij de overheid). Een goed voorbeeld hiervan is het samenstellen van de menu's; dit wisselt ongeveer om de 6 weken. We prikken dan een proefdag en ieder teamlid maakt een gerecht wat door de rest van het team geproefd en beoordeeld wordt; je kunt je voorstellen wat een feestdag dat voor ons allemaal is. Vervolgens wordt uit al die gerechten een menu vastgesteld en begint de verfijning; zowel qua smaak als qua opmaak. De sommeliers kiezen de wijnen erbij en het nieuwe menu is een feit.

Het is prachtig om mee te maken, hoe enthousiast en gepassioneerd Ilse vertelt over haar hobby ... zeg maar gerust, haar nieuwe loopbaan die mooie vriendschappen heeft opgeleverd en haar zoveel voldoening en energie geeft. Restaurant P vind je, zoals gezegd, in Grevenbicht. Meer informatie? Check de website www.Restaurant-P.nl

