



De familiegeschiedenis van Bob Hutten

# ‘Ik wil van betekenis zijn’

Van dorpsbakkerij naar restaurant tot allround nationale cateraar: Hutten is in bijna negentig jaar tijd uitgegroeid tot een toonaangevend familiebedrijf in de foodservice. ‘Van betekenis zijn voor mens, cultuur en natuur is daarin de rode draad’, zegt directeur/eigenaar Bob Hutten.

**D**e visie van toen is de basis van nu, staat in de zojuist verschenen familiechroniek. Voor het boek is Hutten op zoek gegaan naar de kernwaarden van het familiebedrijf. ‘Met veel aandacht voor ambachtelijk vakmanschap, smaak en klanten bestierden mijn ouders en grootouders hun onderneming’, aldus Bob Hutten. ‘Het helpen en delen zit in de genen. Mijn vader en opa zijn niet rijk gestorven. Maar wanneer noem je het leven geslaagd? Voor mij is dat niet als je een vette bankrekening hebt, maar wanneer je verschil weet te maken in het leven van anderen.’ In de 22 jaar dat Bob Hutten aan het roer van het bedrijf staat, heeft hij een transformatie in leidersrol

ondergaan. ‘In het begin voel je je een soort Jezus, die een nieuw geloof verkondigt.’ Het gevaar daarvan is dat je enkel nog volgers om je heen hebt, zo ervoer de ondernemer. ‘Het is goed om op een gegeven moment weer Jezus-af te zijn. Er bestaan immers apostelen, die dingen veel beter kunnen dan jij zelf.’ Tegenwoordig wordt het bedrijf aangestuurd door een directie- en managementteam.

## Gelukscoaches

Net als in een familie wil Bob Hutten goed voor zijn medewerkers zorgen. Of liever gezegd: zijn samenwerkers. De term ‘medewerkers’ is intern afgezworen. Die doet hen geen eer aan, vindt hij.



‘Succes en geluk creëren we samen.’ Geen kans laat de directeur onbenut om hen positief te stimuleren, bijvoorbeeld met voedings- en leefstijlprogramma’s en gesprekken met gelukscoaches. ‘We proberen samenwerkers in hun kracht te zetten door hun ruimte en vertrouwen te geven om zichzelf te kunnen ontwikkelen.’ Geen wonder dat er wekelijks zo’n 600

sollicitatiebrieven binnenkomen in Veghel. ‘Als je investeert in je mensen, krijg je daar ontzettend veel voor terug: een grote betrokkenheid en bevolgenheid.’

### Verspillingsfabriek

Waar ligt de kracht van Hutten als ondernemer?: ‘Ik beschik over organisatietalent en durf mijn nek uit te steken. Bang om op mijn muil te gaan, ben ik niet snel.’ Zo ontwikkelde de entrepreneur onder meer De Guijt, een huislabel voor duurzame foodproducten, en Smaaklokaal Hutten, een duurzame cafetaria in het Bossche Paleiskwartier. Uit dit laatste project moest hij recentelijk de stekker trekken. ‘Wellicht was de locatie niet optimaal of de timing te vroeg. Maar als iets niet lukt, faal je dan? We hebben er veel kennis opgedaan en er een duurzame snacklijn aan overgehouden.’ Op zijn eenenvijftigste heeft Bob Hutten al veel bereikt. Heeft de bevolgen ondernemer nog toekomstambities? ‘Verdere groei realiseren om te kunnen blijven innoveren. Ideeën genoeg! Daarnaast wil ik meer tijd investeren in het terugdringen van voedselverspilling en in de arbeidsintegratie van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.’

Aan de muur van de directeurskamer prijken foto’s van zijn twee dochters (17 en 19 jaar). ‘Mijn oudste dochter volgt de opleiding Fresh Food Innovation. Maar het is nog te vroeg om een zinnig woord over opvolging te zeggen.’ Ook is er in de organisatie veel veranderd. ‘Toen ik het familiebedrijf in stapte, waren er zo’n twintig man actief. Dat was nog te overzien. De verantwoordelijkheid voor zo’n 1.700 samenwerkers is vele malen groter. Bovenal wil ik dat mijn meiden doen wat hén gelukkig maakt. Die gedachte is het meest waardevolle wat ik kan overdragen.’ ●

### De familie Hutten in vogelvlucht

De basis van het familiebedrijf ligt in de bakkerij van opa Jan en oma Marietje Hutten. Zij kopen in 1929 een woning in de Veghelse Molenstraat, waar ze een bakkerij annex winkel openen. Tien jaar later is de bakkerij omgebouwd tot lunchroom. In 1951 wordt het pand nogmaals verbouwd tot café-restaurant met de eerste automatiek in het dorp. Piet Hutten, Bobs vader, is een goede kok. Hij neemt met zijn vrouw Ria het stokje in 1962 over, waarna het bedrijf verder uitgroeit tot restaurant en feestzaal, waar buffetten en diners geserveerd worden tijdens huwelijksfeesten en recepties. Steeds vaker krijgt Piet de vraag of er aan huis kan worden geleverd: de partycatering-tak is geboren. Bob Hutten neemt het bedrijf halverwege de jaren negentig over; zijn neef Gijs ondersteunt hem. Hij besluit zich volledig op cateringactiviteiten te gaan richten en ontwikkelt Hutten tot een toonaangevende nationale cateraar met drie bedrijfstakken: het verzorgen van bedrijfsrestaurantieve diensten, het organiseren van exclusieve bijeenkomsten & evenementen en een ambachtelijke foodservice.