

Carla en Martin/M-joy Coffee & Food

‘Voor iedereen een warm welkom en lekker eten’

“Je kunt ondernemen vergelijken met backpacken: je weet nooit waar je dag morgen start of eindigt.” Martin van de Kolk is misschien geen fervent backpacker, maar een avonturier is hij wel. Op 9 mei 2022 werd hij officieel eigenaar van M-joy Coffee & Food in Putten. Sinds 1 januari dit jaar runnen Martin en zijn vrouw Carla de zaak samen als VOF.

Waar Martin zichzelf omschrijft als iemand die ‘enigszins impulsief is en vooral gedreven wordt door gevoel’, laat zijn vrouw en businesspartner Carla zich liever leiden door harde cijfers en advies van experts. Een interessant stel horecaondernemers, waar Berend van de Mheen graag meer over te weten komt. Onder het genot van

een kopje koffie interviewt hij ze in hun eigen brasserie, midden in het centrum van Putten.

Hoe ben je tot de overname van M-joy gekomen, Martin?

“Eigenlijk per toeval. Ik ben mijn loopbaan ooit begonnen als restaurantkok en heb daarna van alles gedaan: van werken in de

(licht)reclame tot een eigen ondernemersplatform en elektronicazaak. Steeds weer kwam na een tijdje de onrust en zocht ik iets nieuws. Nadat ik met de elektronicazaak gestopt was, leek het me leuk om terug de horeca in te gaan, maar dan zonder weer fulltime in de keuken te moeten staan. Een bevriende horecaondernemer tipte



Tekst & Fotografie: Content Coalitie



mij dat M-joy (toen nog geschreven als EMjoy) te koop stond. “Wat moet ik daarmee?” was mijn eerste reactie. Toch was mijn interesse gewekt. Carla en ik onderzochten of het haalbaar was en regelden de financiering. Zo gingen we van start.”

Was het spannend om weer een eigen zaak te beginnen?

Martin: “Absoluut. Wat als het weer niet lukt, wat ga ik dan doen? Dat Carla er zo enthousiast over was, gaf de doorslag. Zij stond volledig achter mij. Zonder haar steun was ik er niet voor gegaan.”

Wat sprak jou aan in dit avontuur, Carla? “Dat is een goede vraag. Ik ben niet zo avontuurlijk als Martin. Sterker nog, ik werkte toen al meer dan twintig jaar bij hetzelfde kinderdagverblijf. Veiligheid en comfort waren voor mij belangrijker dan uitdaging. Maar Martins ideeën werkten aanstekelijk. Na de overname sprong ik hier zo nu en dan in achter de bar. Best een uitdaging voor iemand met nul horecaervaring. Mijn vaste baan durfde ik dan ook nog niet op te geven. Toen ik op een gegeven moment drie dagen per week bij M-joy én drie dagen per week bij het kinderdagverblijf werkte, werd het te gek. We kwamen op een kruispunt: of iemand aannemen, of ik fulltime aan de slag bij M-joy. Na overleg met de accountant durfde ik de stap te wagen en per september 2023 werk ik alleen nog bij M-joy.”

Waar staat M-joy voor?

Martin: “Bij ons moet iedereen zich welkom voelen en iets lekkers kunnen eten. We bieden een steeds wisselend menu tegen een vriendelijke prijs, met veel vegetarische, veganistische en gluten- en lactosevrije opties. Bij het samenstellen van die menu's speelt duurzaamheid een belangrijke rol. Wij doen aan zogenoemde ‘menu-engineering’, waarbij we de producten die we inkopen in meerdere gerechten verwerken. Wat we weggooien, gaat naar een speciale verwerker, die er grondstoffen voor de landbouw van maakt. Zo gaan we bewust om met het eten en voorkomen we verspilling.”
Carla: “We halen het maximale uit onszelf om de gasten te laten ervaren dat we blij met ze zijn. Het zijn de kleine gebaren, die een groot verschil maken. Het bestellen van een extra doos glutenvrije kroketten voor een liefhebber bijvoorbeeld of een puzzelboekje kopen om de koffietoestand van een vaste gast op te leuken. Daar halen we zelf ook weer voldoening uit.”

Ik zie op jullie sociale media steeds weer nieuwe ideeën voorbij komen. Waar halen jullie die inspiratie vandaan?

Martin: “Vanuit enthousiasme en creativiteit ontstaan die ideeën vaak vanzelf, maar we wonen ook horeca-inspiratieavonden bij. Daarnaast is het een wisselwerking tussen de gasten en onszelf. Zo is onze

daghap ontstaan vanuit een groep vaste gasten op leeftijd. Die kwam hier elke vrijdag samen voor een hapje en sociale contacten. Speciaal voor deze gasten hebben we toen de daghap ontwikkeld. Inmiddels is die vaste prik op ons weekmenu.”

Hoe is het om als echtpaar samen een horecazaak te runnen?

Martin, lachend: “Je zou er een realitysoap van kunnen maken! Maar serieus, we vullen elkaar goed aan. Een eigen onderneming is een flinke operatie, waar veel bij komt kijken. Ik ben behoorlijk impulsief, dus al snel geneigd om bijvoorbeeld eerst iets aan te schaffen en daarna te bedenken wat het oplevert.”

Carla: “Dat is het punt waarop ik Martin terugfluit. Waar Martin soms te snel wil, rem ik af. Voordat we ergens aan beginnen, wil ik het uitpluizen en berekeningen maken. Tegelijkertijd ben ik soms weer te nadenkend, dus daarin vinden we samen de juiste balans.”

Martin: “Wat helpt is dat we zelf onze openingstijden kunnen bepalen. Zo houden we ook een gezonde balans tussen werk en ons gezin.”

Tot slot: zitten er nog nieuwe avonturen in de pijplijn?

Martin: “Nou, ik moet zeggen dat ik nu na al die jaren eindelijk rust voel. Hier, op deze plek in Putten klopt het. Ik heb dan ook geen concrete plannen. Maar mocht de kans zich voordoen om in Putten naast M-joy een culinaire beleving aan te bieden, zoals je die in een sterrenrestaurant ervaart, dan grijp ik die met beide handen aan.” ●

Je ben van harte welkom bij M-joy aan de Kerkstraat 34 in Putten. Ervaar de gastvrijheid en het heerlijke, verrassende menu. Meer info en actuele openingstijden op www.m-joy.nl