

# familie ZAKEN

Go Tan, Maison de Bonneterie en  
productiemaatschappij Bromet: totaal  
verschillende ondernemingen die één ding  
gemeen hebben: het zijn familiebedrijven.  
En de familieleden zijn unaniem: met  
elkaar samenwerken in het familiebedrijf  
heeft gewoon iets extra's, iets bijzonders!





“Er hing thuis altijd  
wel kroepoek te  
drogen op roosters  
over de verwarming”

Lekker samen eten. V.l.n.r.: Christine en Han Go, (tante) Poppy en (oom) Hans.

## Fabrikant Go-Tan: de Indonesische keuken in Nederland

Bij verjaardagen en feesten neemt iedereen bakjes eten mee – zelfgemaakt uiteraard. Uitgebreid koken en lekker eten, het liefst met zo veel mogelijk mensen, dat is hoe de familie Go is opgevoed. En dat is ook een traditie waarmee het bedrijf Go-Tan groot is geworden.

In 1999 kwamen de **broers Han en Bing Go** aan het roer van het familiebedrijf, dat onder andere oosterse gerechten, kruiden, mixen en sambals maakt. **Hun moeder en broer Cliff** zijn aandeelhouders, **oom Hans Go** is commissaris en **tante Poppy Budiman**, die vooral in de beginjaren volop meedraaide, was en is mede verantwoordelijk voor de receptuur. “Hoe zat dat nou precies?” vraagt Han aan zijn oom Hans. “Vader heeft toch ooit geld bij u geleend en toen bleek jaren later dat hij u meteen maar aandeelhouder had gemaakt, zonder dat u dat wist?” Oom Hans moet er nog altijd om lachen. “Ja! Ik wilde het wat rustiger aan gaan doen en informeerde voorzichtig naar dat geleende bedrag van toentertijd. Bleek ik tien procent van de aandelen te bezitten! Je vader vond dat zo vanzelfsprekend, dat hij het me nooit had gemeld.” Het succes van Go-Tan begon begin jaren vijftig met de zogeheten Shanghai-noot. Het was een nootje in een krokant en gekruid jasje, de voorloper van het borrelnootje. In Indonesië was het een populaire snack die je op elke straathoek kon kopen. De familie Go was in 1948 van Indonesië naar Nederland gekomen. Om het gezin met zeven kinderen te onderhouden, begon de voormalig assurantieagent Frans Go een Indonesisch restaurant in Amsterdam, zodat er in ieder geval voor iedereen te eten was. De oudste kinderen moesten naast hun studie hun bijdrage aan het gezin leveren en dat betekende voor Frans, de vader van Bing en Han, thuis Shanghai-nootjes bakken. “Je vader heeft altijd al van koken gehouden”, zegt tante Poppy. “Hij stond echt graag bij onze moeder in de keuken. Die nootjes waren meteen een succes. Steeds meer zaken deden bestellingen en toen de Bijenkorf een eerste order deed, van tweehonderd kilo, moesten we uitwijken naar de garage. De hele familie werkte mee.” “Toen is je vader een pand gaan huren”, zegt oom Hans, “en hij heeft machines laten maken om aan de vraag te voldoen. We maakten steeds meer producten, verschillende soorten sambal, ketjap en kruidenpasta’s in kleine bakjes. Moeder en de tantes hebben heel veel gekookt. Dat vonden we gewoon, we waren allemaal opgevoed met het belang van iets voor elkaar willen

betekenen, elkaar helpen zonder daarover na te moeten denken. Langzaam maar zeker kwamen er werknemers van buiten de familie bij, al bleven de recepten altijd komen van onze familie, vooral van tante Poppy.”

“Mijn man lééfde voor zijn bedrijf”, zegt mevrouw Christine Go. “In het begin gingen alle inkomsten terug de zaak in en liepen we door op schoenen die eigenlijk aan vervanging toe waren.”

Han: “Ik herinner me dat er thuis altijd wel kroepoek op roosters over de verwarming te drogen hing.” Mijn vader hield van experimenteren. Mijn oma en hij verzonnen telkens nieuwe producten en wij moesten natuurlijk proeven. De familie was het belangrijkste smaakpanel. Mijn vader heeft de smaken ook nooit vernederlandst; wat hij maakte, was authentiek. Aan die traditie hebben mijn broer en ik vastgehouden; we verkopen alleen dingen die we zelf ook lekker vinden. Nieuwe producten ontstaan vaak thuis achter het fornuis of al bladerend in de boekjes met familierecepten, die tante Poppy op schrift heeft gesteld.”

### De zaak overnemen?

Hoe hecht de familieband ook was, het was niet vanzelfsprekend dat de zoons het bedrijf zouden voortzetten. Han: “Mijn vader overleed in 1984. We waren jong en vonden de fabriek weinig romantisch. We hadden daar altijd vakantiebaantjes gehad en in onze beleving stonk het er. Als je thuiskwam, rook je nog steeds naar knofflook. In de loop der jaren had pa een goede vriend van hem bij het bedrijf betrokken, meneer Tan. Samen vormden zij

“Alles wat ze verzonnen, moesten wij proeven. De familie was het belangrijkste smaakpanel”

de directie, gelukkig voor ons bleef meneer Tan nog lang directeur. Toen hij eind jaren negentig aangaf te willen vertrekken, moesten we kiezen: de zaak verkopen of zelf voortzetten? Onze oudste broer Cliff woonde in Singapore en was daar succesvol. Bing en ik besloten samen verder te gaan met Go-Tan, maar wel op onze manier. De uitstraling en verpakking van het merk is nu meer één geheel en beter herkenbaar. De organisatie is strakker en de omzet groter geworden. Oom Hans is nog altijd onze financieel adviseur, net zoals hij voor pa was. Omdat het een familiebedrijf is gebleven, zijn de lijnen kort. We kunnen onze eigen richting bepalen en hoeven geen verantwoording aan buitenstaanders af te leggen. En dat is heel fijn werken.”



## Bromet & Dochters: samen werken aan prachtige tv-programma's

< Noch tv-programmamaker Frans Bromet noch zijn dochters hadden ooit het plan samen een familiebedrijf te vormen. Toch staat er groot 'Bromet & Dochters' op het bedrijfspand, waar ze samen werken aan hun televisieprogramma's als *Buren*, *De Verbouwing* en *Gedeelde kinderen*.

Eigenlijk zijn **Silvia (37)** en **Laura (38)** 'als vanzelf' bij hun vader gaan werken – net als hun echtgenoten. Hun jongste broer **Ruben (21)** studeert jazzdrum op het conservatorium en is niet van plan in de zaak te komen – maar dat dachten de twee zussen destijds ook... En nu wonen en werken ze in IJpendam, waar alles op loop- en fietsafstand ligt. De crèche waar de jongste van Laura zit, zit tegenover het bedrijf van Bromet & Dochters. Handig, want daardoor kan Laura tussen de bedrijven door even oversteken om borstvoeding te geven.

"Je komt en gaat hier wanneer je wilt", zegt Frans. "Niemand hoeft zich te verantwoorden. We zijn een klein bedrijf met mensen die hier al heel lang werken. Je kent elkaar en weet dat het werk op tijd afkomt."

Laura: "Die arbeidsomstandigheden zijn natuurlijk ideaal, maar het scheidt ook verplichtingen. Juist omdat je hier zo vrij wordt gelaten, zet je alles op alles om je werk af te krijgen. Dat wordt stilzwijgend van je verwacht."

Silvia was de eerste dochter die in dienst kwam van haar vader. "Ik studeerde museologie en deed als bijbaantje vaak montageklusjes en dat soort dingen voor hem. Al voor ik afstudeerde, wist ik dat ik niks zou gaan doen met mijn studie. Filmmontage vond ik wel boeiend, ik wilde graag uitzoeken of ik het kon leren. Mijn vader had het altijd druk en kon wel wat hulp gebruiken. En dat werkte; ik wilde het heel graag leren en hij wist precies hoe het moest. Dat was vroeger wel anders als hij mij met wiskunde hielp – dan liepen de irritaties hoog op."

"Het verliep wel soepeltjes allemaal", zegt Frans. "Sil had al vaker geassisteerd bij producties, dus ze wist wat het werk inhield."

Laura: "Maar je was wel keihard in je kritiek. Later, toen er meer mensen bij het bedrijf kwamen werken, werd je wat milder, maar Silvia kreeg de volle laag."

Silvia: "Maar dat vond ik niet erg. Ik wist ook wel dat mijn eerste montagewerk waardeloos was. Het zou raar zijn als het meteen goed was geweest."

Laura kon na haar studie Nederlands en culturele studies geen baan vinden. "Er was geen ander alternatief dan ook bij mijn

vader gaan werken. Ik nam de boekhouding over en de loonadministratie. In het begin deed ik ook research voor zijn programma's, maar dat vond ik vreselijk werk. Eigenlijk heb ik niets met het maken van tv-programma's, ik ben er gewoon ingerold. Mijn man Albert is gelijk met mij bij het bedrijf begonnen. Hij ging programma-ideeën uitwerken en verkopen."

Zijn ruzies en irritaties niet onvermijdelijk als je zo intens met elkaar omgaat? Laura: "Als ik me weer eens ergens aan stoort, ga ik naar mijn moeder. Zij is misschien wel de belangrijkste spil van het geheel. Zij sust de boel."

"Onze moeder zorgt dat alles goed blijft gaan", bevestigt Silvia.

"Niet dat er iets wordt opgelost – binnen onze familie doen we niet aan uitpraten, we gaan gewoon verder waar we gebleven waren."

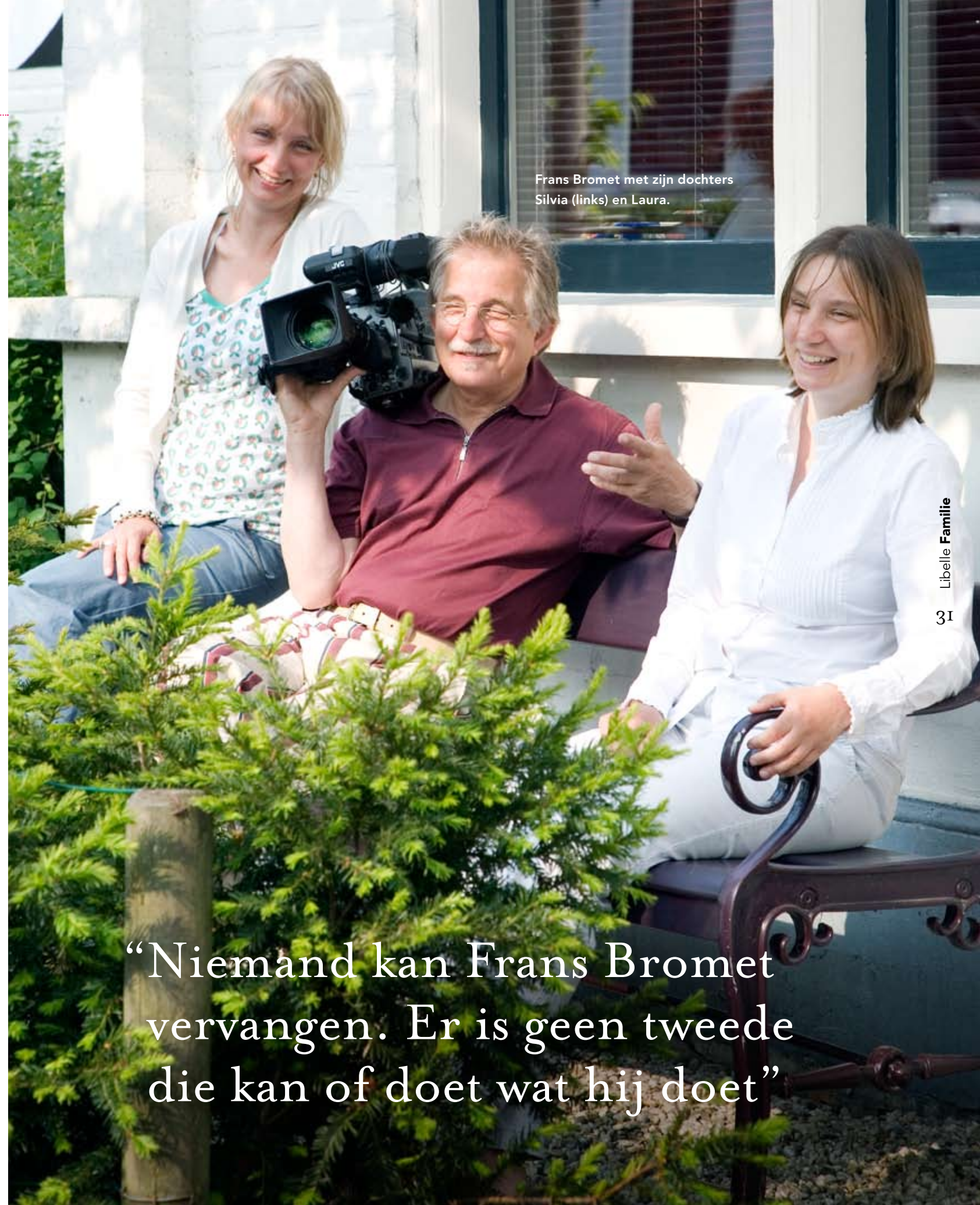
### Met z'n allen op vakantie

Ook de man van Silvia is bij de zaak gaan werken. Zodoende zien de familieleden elkaar elke dag. De kinderen zitten bij elkaar in de klas en komen vaak buurten, tijdens vakanties zorgen de zussen en zwagers vaak om en om voor de kinderen en ze gaan elk jaar met z'n allen op vakantie. Broer Ruben gaat dan natuurlijk ook mee. "Het zijn enorme plakkers", zegt Frans over zijn dochters. "Mijn vrouw en ik vreesden dat Laura nooit uit huis zou gaan. Zelfs toen we een woning voor haar hadden geregeld, bleef ze maar thuis. Op een dag hebben we al haar spullen buiten in de tuin gezet."

"Klopt, alles stond buiten. In de regen", bevestigt Laura. "Ik moest het heel snel in de wagen laden. Silvia kwam helpen. Ik weet nog dat we in dat huisje kwamen en ik daar met mijn hele bedoening op de grond zat. Silvia vroeg 'Ga je nu heel hard zitten huilen?' Niet dus, ik ben als een gek gaan schoonmaken en opruimen." Of het familiebedrijf wordt voortgezet als Frans stopt, is zeer de vraag. Silvia: "Niemand kan mijn vader vervangen. Er is geen tweede die kan of doet wat hij doet. Begin dit jaar heb ik me als zelfstandige gevestigd en nu werk ik in opdracht van mijn vader."

**"Je komt en gaat hier wanneer je wilt. We weten van elkaar dat het werk afkomt"**

Ik heb de behoefte om met mijn ervaring van de afgelopen twintig jaar de wereld in te gaan. Ik wil me graag verder ontwikkelen als editor en dus ook met andere regisseurs gaan werken. Daarnaast wil ik de samenwerking met mijn vader voortzetten. Want zoals wij met z'n allen werken aan iets moois, waar je zó veel in kwijt kunt... Dat is toch wel heel uitzonderlijk en fantastisch." >



Frans Bromet met zijn dochters Silvia (links) en Laura.

**"Niemand kan Frans Bromet vervangen. Er is geen tweede die kan of doet wat hij doet"**





# “Als kind móesten we onze kleding kopen bij Maison de Bonneterie. Vreselijk”

De directie van Maison de Bonneterie. V.l.n.r.: Jim, Willem en Mariëtte.

## Maison de Bonneterie: chique winkelketen met gevoel voor tradities

< De monumentale winkels in Amsterdam en Den Haag vormen het boegbeeld van de chique winkelketen Maison de Bonneterie. De directie bestaat uit leden van twee families: Herz en Colland. De volgende generatie is nog jong, maar toch: ze hebben al wel interesse in het bedrijf.

Sinds 1982 vormen **Jim Colland**, **Mariëtte Koster-Herz** en haar man **Willem Koster** de directie van Maison de Bonneterie. Ze hebben het warenhuis een modern elan gegeven en drie nieuwe, kleinere filialen geopend. “Het is mooi om een familiebedrijf in stand te houden, maar de tradities veranderen per generatie. En dat is wel zo gezond”, zegt Mariëtte Koster. “Onze drie kinderen kopen hun kleding bijvoorbeeld echt niet alleen bij Maison de Bonneterie, terwijl ik als kind nergens anders mocht kopen! Dat heeft heel veel tranen gekost en ik heb me dan ook voorgenomen dat later niet bij mijn kinderen zo aan te pakken.” Het echtpaar dat Maison de Bonneterie begon, had zelf geen kinderen. “Jimmy is een nakomeling uit de familie van Joseph Cohen, ik kom uit de tak van zijn vrouw, Rosa Wittgenstein. Jimmy en ik zijn dus geen familie van elkaar, maar in onze jeugd hebben we wel in hetzelfde huis gewoond – op een andere etage weliswaar, maar we kennen elkaar van jongs af.” Jim: “Onze vaders gingen elke ochtend gezamenlijk naar kantoor met een auto met chauffeur. Ze deelden ook hun kamer. Dat is nu allemaal veranderd.”

“Wij houden wat meer afstand”, bevestigt Mariëtte, “ook doordat we meer bezigheden hebben buiten de zaak. Ik denk dat wij met elkaar een gezonde familieband hebben, maar ook een gezonde afstand bewaren. Buiten het werk zien we elkaar nauwelijks en thuis hebben Willem en ik de afspraak niet over de zaak te praten. Dat zouden de kinderen ook niet accepteren.” Willem: “Hier is hier en thuis is thuis. De basis van onze samenwerking is dat we het op belangrijke punten met elkaar eens zijn. Binnen familiebedrijven gaat het vaak mis omdat de één iets heel anders wil dan de ander.”

Mariëtte: “Je moet in een familiebedrijf ook proberen de taken goed te verdelen,” zegt Mariëtte. “Als je allemaal hetzelfde wil doen, wordt het lastig, daar is dit bedrijf niet groot genoeg voor. Jim is van huis uit econoom en is nu dus financieel directeur. Willem heeft in een groot warenhuis gewerkt en heeft samen met Jim de dagelijkse leiding. Zij zijn de denkers en planners, ik doe

de inkoop en uitvoering. Als onderdeel van een inkoopteam werk je ook mee aan de strategie van het bedrijf.”

“Wij hebben nooit de verplichting gevoeld om in het bedrijf te stappen,” zegt Jim, “maar de wetenschap dat het kon, heeft altijd een rol gespeeld in ons leven. Het is een gegeven waarmee je opgroeit, de wetenschap dat je op een gegeven moment moet kiezen. Er werd bij ons thuis vaak over het bedrijf gesproken. Onze beide ouders waren rond de 65 toen de kwestie van opvolging speelde. Er was behoefte aan vers bloed en Mariëtte, Willem en ik zagen alle drie kansen en uitdagingen.”

### Geen anonieme directie

Willem: “Voor de mensen die hier werken, was het een enorme geruststelling toen ‘de volgende generatie’ verscheen. Het gevoel van continuïteit is belangrijk binnen je bedrijf. Onze medewerkers zijn trouw – vroeger meer nog dan nu. De zaak had toen, net als veel andere zaken, een belangrijk sociaal element. Medewerkers vormden clubjes, we hadden onder andere een cabaretclub, toneelclub en bridgeclub. En zaterdags dronken we een borrel op de afdeling. Dat is nu allemaal niet meer zo.”

“Toch voelt het nog altijd als een echt familiebedrijf,” zegt Jim. “Wij zijn geen anonieme directie. De afstand tussen de top en de winkelvloer is klein. Elke dag zijn we op de zaak in Amsterdam en we proberen wekelijks de andere filialen te bezoeken. Vroeger kwamen de chefs op nieuwjaarsdag bij onze ouders thuis op de koffie, nu delen wij persoonlijk kerstpakketten uit aan elke mede-

### “Onze vaders gingen samen naar kantoor en deelden een kamer. Wij houden wat meer afstand”

werker. Vóór Kerstmis reizen we elk jaar langs alle filialen. Een andere traditie hebben we ook in ere gehouden: wij zijn een van de weinige winkelbedrijven, waar nog iets wordt gedaan aan dodenherdenking.”

Mariëtte: “Of de volgende generatie al staat te trappelen? Wij hebben kinderen in de leeftijd van 19 tot 27 jaar en moeten nog zien hoe zich dat ontwikkelt. Geïnteresseerd zijn ze wel, maar dat wil nog niet zeggen dat ze de rest van hun leven hier gaan werken.”

Jim: “In mijn familie hebben een neef en een nicht belangstelling. Op dit moment studeren ze nog en ik denk dat het verstandig is als ze eerst hun vleugels uitslaan. Dat hebben wij ook allemaal gedaan en dat is heel goed geweest.” □