

SCHOENMAKER, LEEST

DE KROEGBAAS

Peter Kluskens houdt van “lekker eten en lekker drinken”. Dat zit hem als Limburger in het bloed. “Als ik mensen spreek die met eten en drinken in de weer zijn, bijvoorbeeld een sommelier of een kok, dan doen zij dat vaak met enorme passie. Dat vind ik mooi. Dat heeft toch echt een andere emotie dan, laten we zeggen, een Unit4-implementatie.” Hoe werd een Limburgse accountancystudent kroegbaas in de Randstad?

TEKST LUC QUADACKERS BEELD MICHEL TER WOLBEEK



‘Ik heb geen
spijt van mijn
beslissing om dit
te gaan doen.’

Timmermanszoon Peter Kluskens is een joviale workaholic met een Bourgondische inslag. Hij volgt begin jaren negentig het voortraject voor de studie tot registeraccountant aan - toen nog - de Rijksuniversiteit Limburg. Uiteindelijk wordt deze levensgenieter geen RA, maar RE en later medeoprichter van Diesis, een consultancy-bedrijf dat zich richt op automatisering van financiële bedrijfsprocessen. Vanaf 2017 is hij mede-eigenaar van ANNA, een bekend horeca-etablisement in Amstelveen, en runt daar het proeflokaal met brouwerij. ANNA is gevestigd in een monumentale kerk, grenzend aan de A9. Naast zijn horecabezigheden doceert Kluskens ook nog steeds het vak ERP-systemen aan de Vrije Universiteit Amsterdam. Afhankelijk van de beschikbare tijd doet hij bovendien adviesopdrachten, op dit moment bij een waterschap.

Kluskens is door zijn opleiding voorbestemd om aan de slag te gaan als registeraccountant bij een groot accountantskantoor. De toenmalige situatie op de arbeidsmarkt en een voorliefde voor bestuurlijke informatieverzorging drijven hem echter richting programmeerwerk, automatisering, edp en implementatie van financiële systemen. Om een lang carrièreverhaal kort te maken: Samen met een compagnon start hij in 2005 het eigen bedrijf Diesis, dat in 2014 wordt overgenomen. Hij blijft daarna nog enkele jaren aan als managing director.

Bier

Kluskens raakt inmiddels bevriend met twee hobby-bierbrouwers, die hij kent via zijn dochters school. "We kwamen aan de praat op het schoolplein en ik kreeg op een gegeven moment een flesje *Naeckte Non* - een door hen zelf gebrouwen dubbelbier - in de handen gedrukt. Het was lekker en het sprak me aan. Aangezien ik zo'n vijf kilometer van de Belgische grens opgroeide, was thuis altijd ruimschoots Belgisch bier voorhanden. Ik ging ook graag naar België om enkele bieren te nuttigen. De brouwers brouwden regelmatig en ik ging daar natuurlijk poolshoogte nemen. Ze pakten het serieus aan en wilden er verder mee. In 2013 startten ze *fulltime* met hun eigen brouwerij."

Na enkele jaren willen de brouwers uitbreiden en Kluskens heeft ook wel zin in een nieuw avontuur. "Wij hanteren thuis de tegeltjeswijsheid: 'Wanneer heb je voor het laatst, voor het eerst iets gedaan?' Van tijd tot tijd moet je uit je comfortzone stappen en iets nieuws gaan doen." Zo gezegd, zo gedaan. Net op dat moment komt in Amstelveen een ontheiligde katholieke kerk beschikbaar met (in potentie) een horecabestemming.

"De twee brouwers, nog een andere ondernemer en ik vonden elkaar in een gezamenlijke aanpak. Wekelijks

hielden we een brainstormsessie op dinsdagmiddag. Dat was eigenlijk de mooiste periode. Je hebt plannen zonder verdere verplichtingen en de creativiteit viert hoogtij. Het plan dat uiteindelijk bij de gemeente is ingediend, betrof een cultureel centrum met de naam ANNA, vanwege de oorspronkelijke naam van de kerk. Met als ondertitel: 'Proef, zie, lach, hoor en ontmoet', als knipoog naar het lied *Zing, vecht, huil, bid, lach, werk en bewonder* van Ramses Shaffy. Het proeflokaal met bier uit eigen brouwerij is de kurk waarop ANNA drijft, met daarnaast onder andere exposities, muziek, theater en lezingen. We prikkelen dus alle zintuigen, niet alleen de smaakpapillen."

COVID

Het plan wordt goedgekeurd en in mei 2017 gaan ze aan de slag. Kluskens stopt als directeur bij Diesis om zich volledig op de onderneming te kunnen storten. Het duurt enkele jaren voordat het bedrijf rendabel draait, maar in het vierde kwartaal van 2019 wordt voor het eerst btw afgedragen. Een teken dat het goed gaat. "In 2019 kwam nog een object op ons pad. Weer een kerk, in Uithoorn, ontworpen door Gerrit Rietveld. Dat werd ANNA's broertje 'Gerrit'. Kortom: Alles leek de goede kant op te gaan, maar toen kwam de COVID-19-crisis. Gerrit ging in januari 2020 open en op 16 maart weer dicht. De crisis leidde bovendien tot een tekort aan personeel, net als overal. Helaas is ook onze kok bij Gerrit vertrokken."

Gelukkig overleven ze de crisis en stapje voor stapje gaat het nu weer vooruit. Maar op dit moment staat verduurzaming ineens prominent op de agenda. De enorm gestegen energieprijzen spelen immers ook Kluskens en de zijnen parten, zeker in een grote kerk.

Geen spijt

Kluskens is nog steeds enthousiast, maar hij merkte wel dat hij geen horecaman *pur sang* is. "Uiteraard help ik met plezier mee als het nodig is. Maar het werk op de vloer is zeer operationeel. Er is weinig tijd om na te denken over waar we komende jaren naartoe willen ontwikkelen. Ik wil het liefst meer bezig zijn met de grote lijnen, samen met mijn compagnons. We bemoeien ons bij wijze van spreken nog te veel met de verlichting en of de hamburgers wel goed zijn gebakken."

Het bepalen van de balans in taakverdeling is de volgende stap in het avontuur. "Ik heb geen spijt van mijn beslissing om dit te gaan doen. En al zou het wel zo zijn: Ik heb liever spijt van iets dat ik heb gedaan, dan spijt van iets dat ik niet heb gedaan. Ik kijk graag verder dan mijn neus lang is. Dat wens ik overigens ook alle accountants toe." ←