

**“Concentreer je op de kern van je bedrijf”**



**Bedrijfsgegevens**

*Naam:* Eetcafé 't Graauwe Paard, Oudebildtzijl  
*Eigenaren:* Auke Kooistra (42) en Nynke Boterhoek (37)  
*Telefoon:* 0518 - 421343  
*Website:* [www.hetgraauwepaard.nl](http://www.hetgraauwepaard.nl)  
*Oprichtingsdatum:* januari 1993  
*Prijsindicatie:* 3-gangen menu € 20,- tot € 25,-  
*Aantal medewerkers:* 2 fulltime, 4 parttime  
*Aantal couverts:* 42 binnen, 30 buiten

# EEN FRIES VAT VOL IDEEËN

Hoog in het noorden van Friesland, vlak onder de zeedijk langs de Waddenzee, ligt het dorpje Oudebildtzijl. Iedere bewoner kan je de weg wijzen naar **EETCAFÉ 'T GRAAUWE PAARD**. Eigenaren **AUKE KOOISTRA** en **NYNKE BOTERHOEK** hebben van hun uitspanning de prettigste plek van het dorp gemaakt.

'Hè Auke!' 'Alles goed, Auke?' Als je met Auke Kooistra voor de ingang van 't Graauwe Paard staat, klinkt zijn naam om de vijf minuten. Niemand loopt hier voorbij zonder even te zwaaien. Auke Kooistra is diep geworteld in het 1200 inwoners tellende Oudebildtzijl. Het is zijn geboortedorp en al in zijn tienertijd maakte hij naam met het organiseren van grote feesten. "Toen ik achttien was organiseerde ik rock 'n roll-feesten in een schuur. Dan waren er 250 man binnen, compleet met vetkuiven en petty-coats. Later kwamen daar Wild West-feesten bij. De bezoekersaantallen bleven stijgen tot wel 400 man. Mijn passie voor de horeca heb ik in die tijd ontdekt. Mensen een gezellige avond bezorgen, daar lag mijn talent." Toen in 1993 het in verval geraakte dorpscafé 't Graauwe Paard te koop werd aangeboden, zag Auke zijn kans schoon.

## Basis op orde

Horeca is vooral hard werken. Auke wist waar hij aan begon. "Ik heb vanaf het begin alle verdiende centen weer teruggestopt in de zaak. De aanpak van achterstallig onderhoud, de modernisering van het café; het waren noodzakelijke investeringen. Ondertussen bleef de muziek aan me trekken. De grote feesten gingen echter ten koste van de zaak. Ik miste focus.



Mijn les uit die tijd is: concentreer je op de kern van je bedrijf en zorg dat eerst de basis op orde is. In 2000 ben ik getrouwd met Nynke en heb ik mijn laatste grote feest georganiseerd. Vanaf dat moment ging alle aandacht naar de kroeg en ben ik actief gaan koken. Met de ondersteuning van Nynke kwamen de frisse ideeën terug. Je wordt een stuk optimistischer als je twee paar schouders onder je zaak kunt zetten."

## Relaxte zondagmiddagen

Koken is een nieuwe passie van Auke geworden. Op vrijdagochtend ontvangen 120 vaste gasten een sms. Inhoud: Auke's menu van vrijdag tot en met zondag. "Op die dagen kook ik wat uitgebreider, met dank aan de demo-kok van Makro Leeuwarden. Daar koop ik vrijwel al mijn producten in. Als ik met de kok door de vestiging 'struun', komen de goede ideeën vanzelf!"

't Graauwe Paard beschikt over een feestzaal met podium, geschikt voor zo'n 150 gasten. Auke zou Auke niet zijn als hij daar niet iets mee zou doen. "Het is de kunst je gasten constant te prikkelen en verrassen. We organiseren nog steeds feesten en concerten, maar veel kleinschaliger dan vroeger. Eenmaal per maand treedt een band op en elke zondag is er een jamsessie in het café."

Een andere extra inkomstenbron bevindt zich op het water. Sinds 2005 beschikt 't Graauwe Paard over een prachtige praam waarmee 'schipper' Auke gezelschappen over de Friese wateren voert, inclusief barbecue aan boord. Recreanten zijn voor Auke en Nynke een belangrijke doelgroep: "Friesland wordt een steeds grotere toeristische trekpleister. Oudebildtzijl ligt dicht tegen de Elfsteden Fietsroute. Ons terras is een prima plek om even op adem te komen."



In 2008 werd Auke Kooistra door KHN uitgeroepen tot Meest Markante Horecaondernemer van Fryslân, categorie 'Drinken', vanwege zijn creativiteit, durf, ambitie en ondernemerschap.

