



Diversiteit met persoonlijke touch

MARCO VERHEIJEN, GEGROEID NAAR EIGEN CONCEPT

**Marco Verheijen ...Eigen
smaak niet opdringen...** [1]

Hout en staal [2]



Erik van den Berg

De afzuigkappen in de vorm van lampen heeft hij zelf ontworpen, maar de verlichting is van Brand van Egmond en Jacco Maris. En de vele schilderijen in de vijfhonderd vierkante meter grote showroom zijn van een bevriend kunstenaar. “Als ik voor iemand een keuken ontwerp, adviseer ik ook graag over kunst, verlichting en vloeren”, legt hij uit als we ernaar vragen. “Daarom laat ik hier ook veel spullen zien van andere ondernemers. Omdat ik het mooi vind, maar ook om handig gebruik te maken van elkaars netwerk. Dat is toch een beetje het nieuwe werken; je moet elkaar wat gunnen.”

Het is Marco Verheijen ten voeten uit. Waar het kan, gaat de ontwerper samenwerkingsverbanden aan met anderen; vaak is hij degene die erover begon. Zo kwam hij ook aan zijn nieuwe showroom langs de A27 bij Breda: “Het gebouw is van Serious Kitchen”, vertelt hij als we de stalen trap naar boven nemen. “Maar voor hen alleen was de bedrijfshal veel te groot. Daarom hebben we er een derde partij bij gezocht.”

Die partij werd Dré Interieurbouw. En sinds kort werkt het trio op volle toeren samen. Alle keukens die Marco Verheijen ontwerpt, worden achter in de werkplaats door Serious Kitchen en Dré Interieurbouw gemaakt. “De combinatie van staal en hout werkt fantastisch”, zegt de ontwerper die verder alleen een gastvrouw in dienst heeft. “Het is hard werken, maar nu kunnen we het ontwerp en de verkoop nog prima aan. Al wil ik binnenkort wel een interieurarchitect/keukenontwerper aannemen. Voor de rest werken we met vaste zzp-ers.”

Ruim 26 jaar werkte Marco Verheijen voor De Mandemakers Groep. Nu staat hij voor het eerst op eigen benen. Afgelopen juni opende hij onder de naam Kitchen Concepts een showroom in Breda.

KANTOOR Eigenlijk is het een wonder dat de Brabander keukenontwerper is geworden. Als kind tekende hij veel en wilde hij architect worden, maar omdat daar meer toekomst in zat koos hij voor HTS Elektrotechniek. Na een verplichte militaire dienst had hij echter geen zin meer om de opleiding af te ronden en belandde hij bij toeval op het kantoor bij Mandemakers. In het begin als manusje van alles, maar al snel maakte hij carrière.

“Ik ben als het ware met het bedrijf meegegroeid”, blikt hij terug op de afgelopen bijna 26 jaar. “Aanvankelijk was ik verantwoordelijk voor het kantoor, maar later mocht ik als manager Bouwbureau nieuwe formule-concepten en showrooms vormgeven. En de laatste zeven jaren was ik aandeelhouder van Keukenhuys de Tweede Kamer in Naarden. Het ging daar fantastisch, maar op een gegeven moment wil je meer. Ik wilde nog vrijer ontwerpen, nog meer op eigen benen staan. Echt mijn eigen concept vanaf de grond opbouwen.”

DIVERSITEIT Als we verder lopen door zijn nieuwe showroom, valt het op hoe divers de keukens zijn. Liepen we eerst nog langs een landelijke houten keuken, met Venetiaans behang aan de muur, nu zijn we ineens in een keuken van mat zwart gepoedercoat staal. En weer verder zien we veel steen en glas.

“Die diversiteit zit ook een beetje in mijn karakter”, vervolgt hij als we aankomen bij een witte hoogglanskeuken zonder grepen. “Ook mijn eigen interesses zijn breed. Kijk bijvoorbeeld naar mijn muzieksmaak. Ik hou heel



[1]

'Elke keuken heeft behoefte aan een wow-effect'

erg van dance, maar luister ook graag naar Nederlandse meezingers. En vroeger ben ik zelfs nog club-dj geweest. Zo is het ook met keukens.”

“En bovendien ben ik niet iemand die zijn eigen smaak opdringt aan klanten”, vervolgt hij. “In principe moet iedere klant hier kunnen slagen. Smaak is iets persoonlijks, dus uiteindelijk heeft iedereen smaak. Je moet alleen niet vergeten dat de meeste mensen maximaal drie of vier

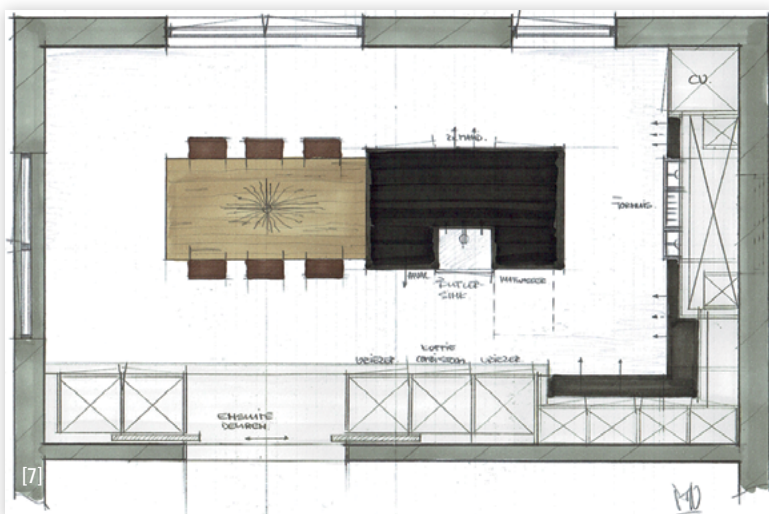
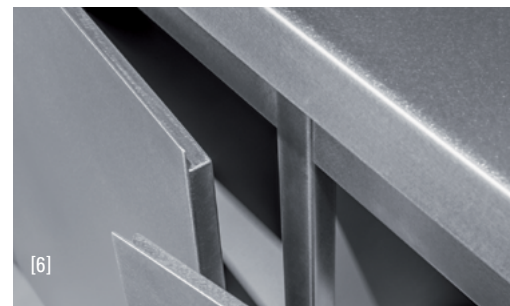
keer in hun leven een keuken kopen. Dit is zelden altijd dezelfde stijl. Ik wil klanten graag goed leren kennen om zo een voor hun best passend ontwerp te realiseren.”

LAMP “Maar ik probeer iedere keuken wel iets bijzonders mee te geven”, voegt hij toe. “Het gaat te ver om dat een eigen stijl te noemen, eerder een stijlkenmerk. Het kan een apparaat zijn, een fornuis of een bepaalde lamp. Een eyecatcher. In mijn optiek heeft elke keuken behoefte aan een soort wow-effect. Dat kan ook met spullen die mensen zelf aandragen of die al in huis zijn; een haard, een oud-slagereblok.”

“Maar het kan ook een apparaat zijn”, vervolgt hij, om daaraan toe te voegen dat de impact van apparaten vaak wordt onderschat: “Die zitten steeds vaker op ooghoogte en dat maakt ze bepalender voor de sfeer in de keuken. Daarom snap ik ook niet dat sommige ontwerpers zaken doen met maar één of twee leveranciers. Misschien kan het commercieel interessant zijn, maar er zit een keerzijde aan. Wij streven juist naar diversiteit. Van Atag en Miele tot Wolf/Sub-Zero. Als de kwaliteit maar top is en past bij de behoeften van de klant.”

KOKS Voor we een kijkje gaan nemen bij de andere twee bedrijven in het pand, lopen we eerst langs de oude bedrijfskantine. “Na de zomer gaan we die ombouwen tot kookwerkplaats, met een professionele rvs-keuken van Serious Kitchen”, vertelt Marco Verheijen enthousiast. “Dan kunnen professionele koks er kookworkshops geven. Financieel levert het ons misschien weinig op, maar het zorgt wel voor leven in de brouwerij. En met een beetje geluk komen de cursisten dan ook kijken in mijn showroom.”

www.kitchenconcepts.nl



**Diversiteit in stijlen
en materialen [1-8]**