

JAN EN MICHAËL RUIG

RUIG DENKEN BRENGT BEDRIJF VERDER

127 Jaar historie is niet niks. Zie daar als vijfde generatie maar eens een waardig vervolg aan te geven. Michaël Ruig, sinds een jaar algemeen directeur van Ruig Wild en Gevogelte, doet dit met steun van vader Jan. Hoewel hun managementstijlen verschillen, zijn beiden mensenmen- sen. Een gesprek over vroeger en nu, het bewaken van de bedrijfscul- tuur en 'ruig denken.'

TEKST: BABETTE MARGÉS
FOTO'S: ERIK DE BROUWER

Voorlopig zitten vader en zoon nog samen op één kantoor, maar als het goed is, komt daar volgend jaar verandering in. Als de juiste man/vrouw is aangetrokken voor de functie van operationeel directeur treedt Jan af. Hij heeft er dan ruim vijftig dienstjaren op zitten. Jaren die spelenderwijs begonnen, maar waarin hij later een stevige basis legde voor het huidige Ruig.

KEUKENTAFEL

Als klein jochie speelde Jan in en om het bedrijf dat vlees verwerkt op allerlei manieren. Hij woonde met zijn ouders en broer Maarten in het naastliggende pand in Oostzaan. „Je rolt er vanzelf in. Aan de keukentafel ging het altijd over het bedrijf. Het zit gewoon in mijn genen. Natuurlijk

moet je wel de capaciteiten hebben, maar de ondernemersgeest hebben mijn broer en ik met de paplepel ingegoten gekregen.” Het was dus een logische stap dat Jan en Maarten het bedrijf in gingen. Zo'n veertig jaar hadden ze samen de touwtjes in handen, totdat Maarten overleed en Jan alleen als directeur verder ging. Inmiddels staat zijn zoon Michaël aan het roer. Dat brengt natuurlijk veranderingen met zich mee, maar die zijn volgens de twee eerder het gevolg van een veranderde tijds- geest. Naast Michaël is ook zijn neef Wouter Ruig, zoon van Maarten, werkzaam in het bedrijf als operationeel manager.

Michaël: „Vroeger was de directeur echt dé directeur. Die besloot alles zelf. Organisaties waren veel hiërarchischer ingedeeld. Nu is er veel meer overleg. Iedereen kan meedenken. Uiteindelijk hak ik als directeur de knoop door. Ik vind het belangrijk dat medewerkers ideeën kunnen aandragen. Als je hier met een goed plan komt, kan het worden bewerksteld. Daarvoor hoef je geen Ruig als achternaam te hebben.”

Jan ziet nog een belangrijk verschil met vroeger. „In mijn tijd leerde je vooral door het te doen. Vlees verwerken is een ambacht en daar lag de nadruk op. De rest kwam vanzelf wel. Tegenwoordig hebben we meer geschoolde mensen nodig, die gespecialiseerd zijn in bepaalde werkzaamheden.” Mede om die reden stelde Ruig anderhalf jaar geleden een category manager aan, een nieuwe functie voor het bedrijf. Diegene is fulltime bezig met uitbreidingen en wijzigingen in het assortiment. Maar er zijn ook zaken hetzelfde gebleven, zoals het sociale karakter van het bedrijf. Jan: „We hebben altijd alle mensen werk geboden. Al ver voordat de Participatiewet zijn intrede deed, namen wij mensen in dienst met een afstand tot de arbeidsmarkt. Voor ons is dat normaal. Wij zijn betrokken bij iedereen.” Ruig gaat soms nog verder dan hen een baan bieden. „We zien sommigen zich hier verder ontwikkelen. Ze blijken toch meer te kunnen dan ze aanvankelijk dachten. Dan helpen wij ze met het zoeken naar een nieuwe, uitdagendere werkplek.”

Michaël ziet het als zijn rol om de bedrijfs-cultuur die 'erin is gegroeid' te bewaken. „Er heerst een saamhorige sfeer. Dat horen we ook vaak terug van anderen. Hier zegt iedereen elkaar gewoon gedag. Dat is niet in ieder bedrijf zo.” De directeur vindt het belangrijk om betrokken te zijn bij alle 135 medewerkers. „Ik zal niet zeggen dat ik weet wat er speelt bij iedereen, maar als er in iemands leven iets aan de hand is, dan praten we daarover. Ik ben een mensenmens, net als mijn vader. Die manier van met elkaar omgaan, draagt bij aan een prettige werksfeer.”

CAPACITEITEN

Michaël rolde niet zo vanzelfsprekend het bedrijf in als zijn vader destijds deed. Na zijn studie commerciële economie werkte hij eerst bij een uitzendorganisatie en daarna als relatiebeheerder bij een leasemaatschappij. „Toen kwam er hier een vacature vrij voor vertegenwoordiger. Daar heb ik op gesolliciteerd en ik heb gewoon de standaard-procedure doorlopen. Een achternaam kan geen garantie zijn voor een functie. Ik ben aangenomen vanwege mijn capaciteiten, anders hadden ze het niet gedaan. Daar ben ik van overtuigd.”

ER WORDT
VEEL MEER
BUITEN
DE DEUR
'GEGRAAST'

Naast zijn rol als vertegenwoordiger nam Michaël steeds meer marketingtaken op zich. In de jaren negentig had hij een soort duofunctie. Vervolgens verdiepte hij zich in het assortiment en hield hij zich bezig met alle Sligrovestigingen waar Ruig verspartner van is. Vijf jaar geleden werd hij commercieel directeur en sinds een jaar is hij dus algemeen directeur. Het familiebedrijf trok hem toch meer dan hij als student dacht.

Zelf zegt hij dat zijn ondernemersmentaliteit wat later tot uiting kwam. „Ik merkte dat ik bij mijn vroegere werkgevers vaak dacht: 'Dat moet toch anders kunnen.'

Maar ik had ook wel door dat het de bedoeling was dat ik het bij mijn eigen specialisatie hield. De drang om te verbreden stuurde me de ondernemerskant op. Daarnaast miste ik het verse product. In werken met verse waren zit een bepaalde dynamiek. Wat vers is, moet immers vers blijven en zo snel mogelijk bij de klant liggen. Dat zie ik als een uitdaging en daar word ik creatief van.”

POLDERGANS EN
GEITENBOK

Michaël en Jan stoppen hun creativiteit in het ontwikkelen van nieuwe producten. Jan: „De foodmarkt is de afgelopen tien jaar sterk veranderd. Onze eetcultuur is anders dan vroeger. Toen aten we bijvoorbeeld nog standaard drie maaltijden per dag. Nu wordt er veel meer tussendoor en buiten de deur 'gegraast.' Ruig is zich de laatste jaren steeds meer gaan richten op afgewerkte producten, zoals voorgedaarde kipsaté en pulled chicken.”



DE EERSTE WINKEL WORDT IN 1935 GEOPEND OP DE BINNEN BANTAMMERSTRAAT IN AMSTERDAM



Vanwege de populaire foodtruckfestivals is hier grote vraag naar. Ook ontwikkelt het bedrijf nieuwe vleesspecialiteiten waar je niet meteen aan denkt bij wild en gevogelte. Vader Jan is, sinds hij directeur af is, verantwoordelijk voor dergelijke innovaties. Hij introduceerde onder andere een geitenboutje voor op de Big Green Egg. „Er wordt steeds meer geitenkaas gegeten en dus komen er steeds meer geiten bij, maar wat gebeurt er met de bokjes die geen melk geven? Voorheen gingen die op transport naar Zuid-Europa, nu maken wij er boutjes van.”

Het bedrijf pakt ook zijn maatschappelijke verantwoordelijkheid, bijvoorbeeld met het project 'poldergans'. Michaël: „Vliegvelden hebben veel last van wilde ganzen. In plaats van de dieren alleen te verwijderen, kunnen wij het vlees gebruiken om te verwerken. Gans is goed te eten.” Het is een staaltje van wat de twee ondernemers 'ruig denken' noemen. In de snel veranderende food business is het zaak om flexibel en creatief te zijn. „En je moet weerman kunnen spelen”, zegt Michaël lachend. „Zodra er barbecueweer aankomt, spelen we daarop in. Bij slecht weer zorgen we dat we andersoortige producten in huis hebben. Je kunt het niet leren, het is een kwestie van aanvoelen.” Naast innovatie, zit er ook een nieuw afzetgebied aan te komen. Dit jaar nog gaat Ruig

van start met Belgische vestigingen binnen de Sligrowinkels. Dat is een nieuwe uitdaging waarbij Crowe Horwath Foederer het bedrijf ondersteunt. In België is de wetgeving op gebied van voeding heel anders dan hier. Michaël en Jan zijn daarom blij dat ze een lokale accountant van de CHF-groep kunnen raadplegen. „Hij weet veel van de markt. We kunnen hem altijd bellen. Dat is sowieso het fijne aan dit accountantskantoor; ze zijn heel benaderbaar.”

KONINKLIJK

Ruigt groeit door en is vast van plan nog vele jaren te plakken aan het 127-jarig bestaan. Onlangs verkreeg het bedrijf het predicaat 'Koninklijk', mede vanwege zijn vooraanstaande rol in de markt. Jan neemt volgend jaar afscheid, maar zal als adviseur in de achterhoede beschikbaar blijven. Eén van zijn nieuwe tijdsbestedingen wordt het opknappen van oldtimers. Hij heeft nog twee oude DAF transportwagens afkomstig van het bedrijf in de garage staan. Volgens Michaël zal er niet direct veel rigoreus gaan veranderen binnen Ruig als zijn vader stopt met werken. „Het zou raar zijn als ik dingen plots totaal anders ga doen. We werken al zolang samen. De overdracht is de afgelopen jaren heel geleidelijk gegaan. Dat is goed voor het bedrijf én voor Jan. Eén ding is zeker: ik ga de familiecultuur in ere houden.”