

RIJNMOND

BUSINESS®

Zakenmagazine voor ondernemers en managers in het Rijnmondgebied, jaargang 24, nummer 6, September 2007

PAPILLON 
& PARTNERS
TRANSFORMING YOUR WORLD



EXECUTIVE & SPECIALISED COACHING • CONSULTING • TRAINING



ER ZIJN GEEN BEPERKINGEN ALS JE IETS ÉCHT WILT.

RESTAURANT

De Zwethheul

Soms kom je mensen tegen die je inspireren. Ondernemers in hart en nieren die hun dromen waarmaken en succesvol zijn. Geboren ondernemers die het ver schoppen met hun kijk op netwerken en zakendoen. In de komende edities van Rijnmond Business een aantal portretten van deze mensen. Mensen met een missie en een persoonlijk verhaal. Elk gesprek krijgt een andere culinaire omlijsting, afwisselend verzorgd door verschillende toprestaurants die onze regio rijk is.

Elizabeth van Geerstein en Cees Wilschut,
eigenaar van restaurant De Zwethheul.



Naam : Elizabeth van Geerestein-Ujah
 Functie : Oprichter en directeur Papillon & Partners Executive Coaching Practice
 www.papillonpartners.com
 Geboren in : Londen
 Gezinssituatie : Getrouwd, 3 kinderen
 Opmerkelijk : in 2006 uitgeroepen tot Europese Zwarte Zakenvrouw
 Locatie : De Zwethheul, Schipluiden

Elizabeth arriveert. Een charmante en tot in de puntjes verzorgde dame die kracht en rust uitstraalt. Ze is iemand die haar levensfilosofie in praktijk brengt en inzet voor haar klanten. Bij de ontwikkeling van persoonlijk leiderschap, verandermanagement en de optimalisering van bedrijfsprocessen of teamprestaties en bij haar advies aan Raden van Bestuur. Ze opereert zowel nationaal als internationaal. In recensies wordt ze geroemd om haar "krachtige, praktische, motiverende en intuïtieve benadering die mensen aanzet tot het verleggen van grenzen". Ze bijt bij ons de spits af met dit eerste portret.

Waar kunnen we je 's nachts voor wakker maken?

Om een training te geven, een leider te coachen, een team op weg te helpen of een bedrijf te adviseren. Eigenlijk dus voor datgene waar ik dagelijks mee bezig ben. Verder kun je me altijd wakker maken voor een rondje golf of een cardio/fitness workout.

Wat is het laatste boek dat je gelezen hebt?

The Assignment: Powerful Secrets for

Discovering Your Destiny van Mike Murdock. Over het vinden van je doel in het leven. Je 'life-assignment'. Ik lees vaker boeken van hem.

Wat raakt je?

Mensen die hun dromen waar maken en steeds verder durven gaan. Verder dan ze zelf ooit voor mogelijk hebben gehouden.

Waar ergert je je aan?

Mensen die geen respect hebben voor de ideeën, gevoelens of levens van anderen. Je hoeft het absoluut niet met elkaar eens te zijn maar elkaar respecteren vind ik erg belangrijk.

Wat inspireert jou?

'Inspiratie' komt uit het Grieks en betekent 'levensadem blazen in', 'bezielen'. Als ik denk wie leven in mijn ziel blaast, in mijn hart, dan is dat in de eerste plaats mijn gezin. Kinderen zijn zo geweldig. Als ze klein zijn, hebben ze geen angst. Ze kunnen nog alles worden en doen wat ze willen. Daarnaast is mijn werk een voortdurende bron van inspiratie. Ik krijg energie van de mensen die ik coach. Mensen die zich soms maar voor de helft bewust zijn van hun potentie. Het volle

talent naar boven mogen halen vind ik iedere keer weer fantastisch.

Geloof je dan dat iedereen zijn doelen kan bereiken?

Absoluut! Maar alleen wanneer je echt in je hart voelt wat je passie is. Als je weet waar je ten diepste voor wilt gaan. Zodra je doelstellingen aansluiten op het volgen van je hart, ben je tot alles in staat.

**IK PEL LAGEN WEG
 OM BIJ DIE ESSENTIE
 TE KOMEN.**

Welk aspect van je werk vind je het belangrijkste?

Het samen met de klant onder woorden brengen waar hij of zij met het bedrijf, het team of eigen leven naar toe wil. Dat maakt mensen kwetsbaar en daar moet je voorzichtig en respectvol mee omgaan. We hebben namelijk allemaal wel doelstellingen die we verstandelijk geformuleerd hebben en kunnen oplepelen. Maar mensen laten zeggen wat ze écht willen is een heel proces.





De Zwethheul

Het interview met Elizabeth vond plaats in Restaurant De Zwethheul in Schipluiden. Een ruime, lichte en sfeervolle ambiance in een monumentaal pand met uitzicht op de Schie. Het gaat goed met De Zwethheul. Chefkok Mario de Ridder – voormalig sous-chef van Parkheuvel – en Maître d'hotél Remko Bögemann en hun brigades zetten de tweesterren status namelijk voort. Mario heeft inmiddels het eerste kook-doe-en-bookazine met eigen toprecepten uitgegeven.

Wij werden getraakteerd op:

- kreeft met komkommer, mozzarella en een schuim van tomaat;
- gemarineerde zalm met gerookte zalm, een brandade van zalm en spiegelkwarteletjes;
- gesauteerde parelhoen filet gevuld met gevogeltefarce met jonge bospeen en jus van dragon
- briochebrood met abrikozen en abrikozen roomijs

Dit alles omlijst met water en een Grüner Veltliner Weisses Kreuz van Weingut Rabl.

Men moet zich bloot durven geven. Ik pel lagen weg om bij die essentie te komen. En als ze daar eenmaal zijn, zie je ze veranderen. Ze gaan anders naar zichzelf kijken. Zien mogelijkheden en gaan dit ook afstralen op hun omgeving. Waar ze eerst een landschap van 'onmogelijkheden' creëerden voor zichzelf of een team, beginnen ze een andere wereld te schepenen. Eén zonder beperkingen.

Heb jij eigenlijk valkuilen?

Zeker! Ik ben gelukkig ook maar een mens. Ik push mezelf soms net iets té ver met het stellen van nieuwe doelen. Zodra ik dat merk neem ik gas terug. De gemaakte fouten zijn wel meteen een leermoment.

Je werkt voor de Rotterdam School of Management. Wat doe je daar?

Ik geef colleges en seminars aan MBA 'studenten'. Ook dat inspireert me enorm. Sinds ik zelf mijn MBA studie heb afgerond ben ik hier actief.

Wat betekent de Black Woman Business Owners Award voor je?

Ik ben er trots op! Het is een bevestiging

van en internationale erkenning voor mijn werk.

Wat was jouw 'turning point'?

Ik heb bij twee grote management consultancy bureaus gewerkt. Falen is daar geen optie en de druk van targets en deadlines is hoog. Zo hoog dat ze het maken van persoonlijke keuzes bemoeilijkt. Op een gegeven moment haalde ik daar geen energie meer uit. Ik begon toen een levensvisie te creëren, na te denken wat ik eigenlijk echt wilde en belangrijk vond. Zo wil ik bijvoorbeeld op alle verjaardagen van mijn gezin vrij zijn, twee weken vakantie hebben met kerst en zes weken in de zomer. Daarnaast wil ik werk dat mij inspireert om door te gaan. En dat doe ik dan inmiddels ook. Ik geef andere mensen handvatten om hetzelfde te doen. ■

TEKST: ROSEMARIE KONIJNENBURG
FOTOGRAFIE: KIMBERLY GOMES



Restaurant De Zwethheul

Rotterdamseweg 480
2636 KB Schipluiden
t. 010-4704166
f. 010- 4706522
info@zwetheul.nl
www.zwetheul.nl

Eigenaar: Cees Wilschut.
Chef-kok: Mario Ridder
Het Restaurant telt zo'n 70 plaatsen