

CHICKSLOVEFOOD: VAN BLOG NAAR BEDRIJF

ONZE AUTEUR MARIJN RUHAAK SPRAK MET CHICKSLOVEFOOD VOOR EEN EXCLUSIEF INTERVIEW.

Twee elektrische kookplaatjes en een combimagnetron, meer hadden de studievriendinnen Nina de Bruijn en Elise Gruppen niet nodig om elke dag een simpel maar lekker gerecht op tafel te toveren. Nu, tien jaar later, hebben ze met hun blog „Chickslovefood“ en tien kookboeken miljoenen fans.

Net als veel twintigers hadden Nina en Elise tien jaar geleden nog geen strak omlijnd toekomstplan. Ze leerden elkaar kennen tijdens hun studie Journalistiek en Media aan de Rotterdamse Erasmus-universiteit en zoals dat gaat zocht een van de twee een onderkomen. Dat was Elise die, geboren en getogen in Scheveningen, al snel bij Nina in huis kwam wonen. Wie denkt dat alle studenten overleven op ovenpizza's en magnetronmaaltijden, heeft het mis. Behalve de journalistiek deelden Nina en Elise namelijk nog een belangrijke passie: koken. Geen uitgebreide gerechten waarvoor ze alle toko's van de stad af moesten struinen en uren in hun keukentje hoefden te staan, maar wel gezond en smakelijk. „We komen beiden uit een gezin waar voedsel niet uit blikken komt, dus het idee dat we uit pakjes en zakjes zouden eten, ging er bij ons niet in“, vertelt Nina. „Zelf kom ik uit een klein dorpje in Brabant. Mijn ouders zijn geen hoogwaardige chefs, maar er werd bij ons wel altijd lekker en vers gekookt met groenten en kruiden uit eigen tuin“, zegt Nina van wie beide opa's en oma's op een boerderij woonden. Dat melk niet uit de fabriek komt, had zij dus al vroeg door. Elise komt uit een heel ander deel van Nederland: Scheveningen. Daar groeide zij op in een vissersfamilie die tot op de dag van vandaag een vissersbedrijf runt. „Ze komt uit een heel andere familie, maar ze is



„Er bestaan ook hele lekkere kipgerechten zonder de Chicken Tonight-pot!“

net als ik opgegroeid met het idee dat eten mooi en belangrijk is. Bovendien waren we beiden als kind al dol op koken.“ Drie studentenjaren lang kokkerelden de meiden samen in hun studentenkeukentjes. Met weinig ruimte en een krap studentenbudget, waren de maaltijd niet al te ingewikkeld en bevatten ze geen lijst aan ingrediënten. „We waren creatief genoeg om met heel weinig ingrediënten van een gewone supermarkt hele lekkere dingen te maken. Dat is echt niet zo moeilijk“, verzekert Nina. „Al die maal-

tijdpakketten en dat blikvoedsel, heb je helemaal niet nodig. Er bestaan ook hele lekkere kipgerechten zonder de Chicken Tonight-pot!“

VAN STUDENT NAAR ONDERNEMER

Eerlijk is eerlijk: twee studenten die dol zijn op koken, is dat nou zo bijzonder? Er zijn genoeg studerende kookliefhebbers die afzien van een kant-en-klare studentenhap. Dat klopt en toch hebben al deze thuis-koks niet wat Nina en Elise hebben: een miljoenenpubliek en een leger aan volgers op social media. Hoe hebben ze dat voor elkaar gebokst? En hoe weten ze nog steeds miljoenen Nederlanders te inspireren met hun blogs en kookboeken? „Het begon allemaal ontzettend onschuldig“, vertelt Nina met een nog altijd lichte verbazing in haar stem. „Je moet je voorstellen dat er in onze studententijd nog nauwelijks werd geschreven over eten. Tenminste, niet online. Er bestonden wel blogs, maar die gingen bijna altijd over fashion en beauty. Ik las die verhalen ook wel eens. Opeens bedacht ik dat Elise en ik ook zoiets zouden moeten doen, alleen dan over koken. Gewoon omdat het ons leuk leek om ons kookplezier te delen met onze ouders en vrienden. Meer ambitie hadden we eigenlijk niet.“ Zo gezegd, zo gedaan. Na een telefoontje van Nina was ook Elise enthousiast en begonnen ze op te schrijven wat er zoal in de pan belandde. >>



Boektip: „Het everything you need is Chickslovefood-kookboek” staat bomvol anekdotes van 10 jaar Chickslovefood en geeft je alle simpele en snelle recepten die je ooit nodig zult hebben. Van klassiekers tot borrelhapjes, van 5 or less tot Sinner Sunday. Ongeveer 25 euro.

„We werken met een redactie van 10 leuke meiden op ons kantoor in Leiderdorp, waar we dagelijks koken, fotograferen, video's opnemen, commerciële campagnes bedenken en boeken verzenden.”



ZOETE AARDAPPEL-STAMPPOTJE MET SPINAZIE

Ingrediënten

- 500 gr. zoete aardappel • 100 gr. verse spinazie • 75 gr. zongedroogde tomaten • 100 gr. geitenkaas • 1 hand walnoten • olie • peper en zout

Bereidingswijze

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in grove stukken • Kook ze in 20 minuten gaar. • Snijd ondertussen de spinazie en de tomaatjes in reepjes en de geitenkaas in blokjes. Hak de walnoten grof. • Zet een droge kokenpan op het vuur en rooster de walnoten in een hete pan zo'n 3 minuten totdat ze beginnen te kleuren. • Giet de aardappels af, maar bewaar wel een scheutje van het kookvocht. • Prak de aardappelen met een stamper en maak smeug met een scheutje kookvocht en een flinke scheut olie. • Meng nu de spinazie, tomaatjes en geitenkaasblokjes door de gestampte aardappelen. • Breng op smaak met een snuf peper en zout. • Verdeel over twee borden en maak af met wat gehakte walnoten on top.

...een recept uit „Het Everything you need is Chickslovefood-kookboek“ (zie pagina 11).

Over de naam „Chickslovefood“ hoefden ze niet lang na te denken. „Twee meisjes met een grote passie voor eten, dat is wie we waren en wie we nog altijd zijn.“ Een paar maanden later was het plan uitgewerkt, de website gebouwd en de recepten klaar voor lancering. Een simpele druk op de knop die de levens van Nina en Elise compleet zouden veranderen.

VAN BLOG NAAR BEDRIJF

Een foodblog starten en binnen een paar jaar tijd bekend zijn bij heel kooklievend Nederland. Anno 2021 lijkt dat zo goed als onmogelijk. En eerlijk is eerlijk, de kans dat je dat nu nog lukt, is inderdaad niet heel groot. Maar, zoals Nina al zei, het online leven zag er in september 2011 heel anders uit. „Je kan het je nu nauwelijks meer voorstellen, maar wij waren een van de eersten die hun recepten op internet deelden“, vertelt Nina. „Niet af en toe een leuk gerecht, maar heel consequent elke dag“. Dat houden de „chicks“ tot op de dag van vandaag vol. Zelfs de meest overspannen agenda's, zwangerschappen, vakanties en ziektes verhinderden niet dat er elke dag een nieuw recept verscheen. Als Nina terugblijkt op die eerste jaren, denkt ze dat dát commitment essentieel was voor hun onverwachte succes. „Het had niets te maken met een vergaande ambitie“, legt ze uit. „We werkten gewoon met veel passie en plezier aan de blog, maar we namen het wel heel serieus. Dat zit een beetje in ons: als we iets doen, willen we het goed doen.“ Of Nina en Elise dan helemaal niet stiekem droomden van een gouden toekomst? „We wisten niet eens dat je met zoiets geld kon verdienen!“, lacht Nina. „We fantaseerden dat we ooit eens gratis mochten dineren in een mooi restaurant voor onze blog, maar daar hielden de dromen wel een beetje op.“

EEN UNIEKE FORMULE

Een businessplan hadden ze niet, voorangers van wie ze het kunstje konden afkijken ook niet. Maar behalve een tomeloze passie, hadden Elise en Nina misschien wel de belangrijkste succesfactor in handen: een unieke formule. Nina legt uit: „Het concept is eenvoudig: dagelijkse inspiratie voor recepten met weinig ingrediënten.“ En inderdaad, van de duizenden gerechten die op de website te vinden zijn, heb je meestal niet meer dan zes ingrediën-

ten nodig die je allemaal bij de plaatselijke supermarkt haalt. Dat maakt de gerechten gelijk niet te duur en meestal zijn ze ook nog eens snel te bereiden. „Hoewel we willen dat alles simpel en snel is, vinden we het wel belangrijk dat de recepten gevarieerd zijn. Met een simpele vlees-aardappelen-groenten en een klodder mayo ben je er ook, maar dat vinden wij niet zo boeiend.“ De formule was een schot in de roos. Waar Elise en Nina in het begin dolgelukkig werden van een reactie van iemand die niet hun moeder was, duurde het niet lang voordat de likes en volgers hen om de oren vlogen. Het was duidelijk dat er een grote behoefte was aan snelle en lekkere gerechten zonder dat je met drie tassen vol uitheemse ingrediënten hoefde te slepen. „Mensen hebben gewoon geen zin om na hun werk nog eens langs drie winkels te fietsen“, weet Nina. „En ze zien het al helemaal niet zitten om daarna nog eens een uur in de keuken te staan. Dat snap ik wel. Ik hou enorm van koken, maar na een lange werkdag zie je mij ook niet uren in een pan roeren.“

„We wisten niet eens dat je hiermee geld kon verdienen!“

Dat is ook helemaal niet nodig, als je tenminste voldoende inspiratie hebt om met weinig ingrediënten iets lekkers te bedenken. En precies daar komen wij om de hoek kijken met elke dag één of twee nieuwe recepten waarmee je zonder al te veel energie en tijd toch je gezin een voedzame maaltijd weet voor te schotelen.“

HOBBY OF BEROEP?

Natuurlijk kon het niet bij een blog blijven. Terwijl Elise zwanger werd, bedachten de dames dat het wel leuk zou zijn om eens een kookboek te maken. Ze hadden het plan nog niet uitgesproken, of ze werden gebeld door uitgever Nieuw Amsterdam die zich maar wat graag ontfermde over hun eerste uitgave. „Wat er toen gebeurde was bizar“, vertelt Nina. „De boel explodeerde en opeens zaten we niet meer achter de computer, maar aan tafel bij Koffietijd en Boulevard en stonden we in alle tijdschriften.“ Het hek was van de dam en daarmee kwamen Elise en Nina voor een moeilijke keuze te staan. „Met het snelgroeijende succes was het bijna

onmogelijk om „Chickslovefood“ als leuke hobby naast onze banen te blijven doen. Als we van het platform een serieus bedrijf wilden maken, moesten we er alle energie en tijd insteken. Dat betekende dat ik mijn freelancewerk als journalist grotendeels moest stilleggen en Elise ontslag moest nemen als docent.“ Saillant detail: beiden waren absoluut niet opgeleid om een bedrijf te runnen. Sterker nog: ze hadden weinig kaas gegeten van bedrijfsvoering en marketing. Zelfs een businessplan ontbrak. Toch besloten ze hun banen op te zeggen en zich met volle aandacht op hun uit de hand gelopen hobby te focussen.

KEUZES EN COACHES

„Het was een hele spannende keuze, maar het voelde heel goed. Ook al was het best pittig“, vertelt Nina eerlijk. „We moesten echt alles uitvinden en veel ervaring hadden we nog niet.

Het bedrijf groeide snel en het duurde niet lang voordat we de eerste werknemer in dienst moesten nemen en een kantoor moesten huren.“ Gelukkig waren de dames slim genoeg om niet alleen werknemers, maar ook een coach in de arm te nemen.

„Het wordt tijd dat Chickslovefood wat nieuwe gezichten krijgt.“

„Dat was zo'n goede keuze! We werken nu twee jaar met hem. Eerst hebben we de hele structuur van inkomsten en uitgaven uitgetekend en nu helpt hij ons wekelijks met actuele vraagstukken en onderhandelingen met verschillende partijen. Ik zou het iedereen aanraden, zo'n coach!“ Inmiddels loopt Chickslovefood gesmeerd. Maar de tijden zijn veranderd en meer dan eens lijkt de Nederlander bezig te zijn met goed en gezond eten. Sterker nog:

op het internet wemelt het van de foodblogs, de winkels liggen vol met kooktijdschriften en ook de kookboeken vieren hoogtijdagen. Hoe houden de dames hun hoofd boven water nu zij verre van de enigen zijn die de wereld van kookinspiratie voorzien? Nina erkent dat zij lang niet meer de enigen in het speelveld zijn, toch denkt ze dat hun formule nog altijd werkt. Nina: „Je ziet grofweg twee bewegingen: aan de ene kant zijn er de talloze websites en kookboeken vol recepten en aan de andere kant vieren aanbieders van maaltijdboxen hoogtijdagen. Waar wij nog redelijk uniek en in elk geval de grootste in zijn, is de focus op weinig ingrediënten. Je moet bij ons nog steeds zelf naar de supermarkt, maar je boodschappenlijstje is heel kort. Het grote voordeel is dat je elke dag nog steeds zelf kiest waar je zin in hebt. Je bent dus niet gebonden aan wat er in je box zit. Bovendien zijn onze recepten ook gemakkelijker te bereiden en een stuk goedkoper.“



„We willen heel Nederland laten zien hoe je écht lekker en gezond kunt koken met simpele recepten met weinig ingrediënten.“

HET VERDIENMODEL

Op dit moment ligt het tiende kookboek „Het Everything you need is Chickslovefood kookboek“ in de winkel met alle recepten die je ooit nodig zal hebben. Een dubbeldeks jubileumboek met een verzameling van ruim 150 oude en nieuwe recepten en 80 QR-codes. Net als de negen voorgaande edities gaan ook nu de exemplaren als warme broodjes over de toonbank. Gelukkig maar, want de „chicks“ halen 60% van hun omzet uit de boekenverkoop. De overige 40% komt voort uit online samenwerkingen en abonnementen waarbij je elke week een planning met een ingevuld boodschappenlijstje krijgt.

EN NU?

De grote vraag is natuurlijk waar de „chicks“ over vijf jaar staan. Nina licht een tipje van de sluier op: „We hebben inmiddels onze eigen uitgeverij. We hebben dus echt ons eigen platform en onze eigen distributiekanaal en dat geeft veel vrijheid. We willen nu meer „chicks“ toevoegen zodat wij wat meer achter de schermen kunnen werken. Nu zijn we hét gezicht van het merk en houden we alles draaiende. Het wordt tijd dat „Chickslovefood“ wat nieuwe gezichten krijgt.“ Marijn Ruhaak <<