

OPLOSSING VOOR ELK VRAAGSTUK!

Accountancy en advies

Belastingadvies

Financiële planning

Personeelsadvies en salarisadministratie

“Door het samen-doen ontstaat er een band”

— Linda van Hoof is dol op haar vak. “Als registeraccountant heb ik met heel veel verschillende ondernemers te maken. Wij adviseren ook op fiscaal en juridisch vlak. Het werk is heel breed, zowel vaktechnisch, als in de adviezen die we geven, de mensen en de bedrijven. Ik moet heel snel kunnen schakelen, dat vind ik ook zo leuk.

Als accountant sta ik heel dicht bij mijn klanten; ik voel me echt betrokken en vind persoonlijke aandacht een must. Ik hoor veel en zie veel, zowel van de pieken als de dalen in het bedrijf van onze klanten. Mensen nemen me in vertrouwen en het is van groot belang dat ik daar goed mee om ga.”

Bij Linda op kantoor werken zo'n zestig mensen. Zelf is ze een van de vier vennoten. “Je ziet relatief weinig vrouwen als vennoot, dat vind ik jammer. Ik zie ook nog steeds dat je alle zeilen moet bijzetten om vrouwen erbij te houden.”

— Persoonlijke contacten zijn belangrijk voor Linda, of dat nu in het privéleven of in zakelijke contacten is. “Ik vind het heerlijk om met vriendinnen of op z'n tijd met zakenrelaties te eten en te drinken in een ontspannen sfeer. Ik zit in een kookclub met zo'n twaalf tot veertien mensen. Door het samen kokkerellen en een wijntje drinken komen de gesprekken vanzelf op gang. Dat merk ik ook als ik dat met zakenrelaties doe. Je bent samen bezig met iets nieuws, iets waar je wel goed je hoofd bij moet houden, maar door dat samen-doen ontstaat er een sfeer en een band, waardoor er bijzondere gesprekken op gang kunnen komen. Je leert elkaar op een heel andere manier kennen. Voor de zakelijke contacten maakt dat een groot verschil. Ik merk dat ik daarna toch net iets enthousiaster de telefoon pak dan als ik iemand alleen maar puur zakelijk ken.” Natuurlijk gaat het gesprek ook over lekker eten. “Wat ik héérlijk vind”, vertelt Linda – en ze kijkt erbij alsof ze het al proeft – , “is tonijn gebakken met teriyakisaus op rettich. De rettich week je in water met zout. Na het weken doe je over de rettich een dressing van chilisaus met suiker. Daarop leg je de aangebakken tonijn met teriyakisaus. Smullen!”

Op de kookclub maakt Linda ook dingen klaar die ze wel kende, maar nog nooit zelf had gemaakt. “Ik heb pasgeleden twintig oesters staan open maken. En een kwarteltje ontleed. Wat dat betreft is koken voor mij net zo'n uitdaging als mijn werk: ik ben vooraf bekend met de zaken, maar zowel het koken als het werk is zo heerlijk divers, steeds opnieuw een uitdaging.”

‘Steeds opnieuw een uitdaging’

