

De menukaart van Archi Leenaers



Hij houdt van dynamiek, talenten verknopen en samen nieuwe technologie ontwikkelen. Als werkgever doet hij er alles aan om de creativiteit van zijn 27 werknemers te prikkelen en te stimuleren. Want inspiratie leidt tot innovatie. Mede door zijn geheel eigen aanpak, behoort zijn bedrijf Anatech tot de wereldtop. Een kennismaking in restaurant MEDS in Sittard met inspirerend directeur Archi Leenaers.

Bestaand recept of experiment?

Ik geloof in de kracht van enthousiasme vanuit je innerlijke drive. Moeten en een verplicht nummer afdraaien is dodelijk voor je creativiteit. Daarom kies ik voor medewerkers die participeren met hun eigen ideeën. Anders krijg je alleen maar duplicaten van wat je zelf denkt.

Specialiteit van het huis?

Bij Anatech bedenken we slimme meetinstrumenten, die betrouwbaar, eenvoudig te bedienen en goedkoop zijn. Bij nieuwe ontwikkelingen ligt niet het accent op symptoombestrijding. Wij leggen de nadruk op facetten die wel goed gaan en borduren hier op voort. Hierdoor kom je tot betere passende totaaloplossingen.

De aankleding?

Ik vraag veel inventiviteit van onze mensen, dus creëer ik graag een optimale sfeer waarin dit mogelijk is en er alle ruimte is voor nieuwe ingevingen. Onze beeldentuin en de vele kunstwerken in het bedrijf hebben een positieve uitwerking op de mensen die dagelijks met deze schoonheid worden geconfronteerd.

Wat staat er in het kookboek?

Op intranet zien medewerkers hoe wij varen. Het Kompas geeft met grafieken inzicht in de omzet/groei, het ziekteverzuim, klachten en leverbetrouwbaarheid. Dit geeft een goed beeld van ons imago en de tevredenheid van onze medewerkers. Populair onder de medewerkers is verder het maandelijks vragenuurtje in onze kantine. Medewerkers kunnen dan alles vragen.

Hoe stel jij de menukaart samen?

Zelfmedelijden is eenvoudigweg verspilling van energie. Het is beter te onderzoeken wat wel en wat niet werkt. De basisvraag is steeds: doen we de goede dingen? Winnen is een consequentie van het spel goed en zuiver spelen.

Wie is jouw fijnproever?

Mijn klankbord zoek ik bij mijn Raad van Commissarissen. Beslissingen wil ik met zekerheid nemen, anders geeft dat onrust bij mezelf en in mijn bedrijf. Een korte time-out om alles op de rij te zetten en te overdenken geeft inzicht. Gevraagde en ongevraagde adviezen van mijn medewerkers weeg ik altijd mee.

Wat is het geheim recept?

Ik ben de coach, niet de aanvoerder. Het is mijn taak om doel en middelen vast te stellen. Hoe we dat vervolgens gaan doen is aan de medewerkers. Ik vraag ze steevast: 'Laat maar zien wat we kunnen'. En gaat het dan eens fout, dan stel ik de vraag 'Wat ging er mis en waarom?' De schuldvraag vind ik niet interessant.

Welk ingrediënt mag bij jou niet ontbreken?

Het ontdekken van nieuwe technologie geeft een enorme energie-explosie. Een patent aanvragen is niet alleen voor de betreffende medewerker leuk, maar ook voor het hele bedrijf. Samen een nieuwe oplossing creëren is geweldig!

Smaakmaker?

Zo heeft een lid van ons projectteam een sensor ontwikkeld in de vorm van planeet Saturnus voor een Amerikaanse klant. De opdracht was gelijktijdig twee signalen, gewicht op een tien miljoenste gram en temperatuur, nauwkeurig te meten. Het resultaat is een meetinstrument waarbij je bij wijze van spreken ziet wanneer een vlieg op de rug van een olifant gaat zitten. Ik herinner me nog als de dag van gisteren zijn uitroep: 'Houston, we have a signal!' ... Kippenvel.

Bron: 'Iwv magazine', juni 2008

Tekst: Ottie Schoon

Fotografie: Rob Oostwegel

