

# Culinarist Ruud Jansen uit Hoevelaken zet zakelijke catering op de kaart



**HOEVELAKEN – Specialiseren? Ruud Jansen vindt het een vies woord. Verandering van spijs doet immers eten. Als Culinarist uit Hoevelaken heeft hij niet alleen zeven disciplines op zijn visitekaartje staan, hij heeft zelfs verschillende afbeeldingen. “Want stel dat jij niet van vis houdt, en je krijgt één met zalm erop, dan ga je me toch ook niet bellen?” Een scherp oog voor detail, wat terug te zien is in al zijn werkzaamheden én gerechten.**

Wie het bedrijfspand aan de Drs. W. van Royenstraat in Hoevelaken binnenstapt waant zich in een andere wereld. Vanuit de kale omgeving van het bedrijventerrein stap je een sfeervolle kookstudio binnen, compleet met professionele keuken, goedgevulde provisiekast en lange, gedekte tafels die uitnodigen tot heerlijk lang tafelen. Hier ontvangt Ruud Jansen, de Culinarist – “Ofwel culinair artiest, grapje van een vriend maar ik vond het wel passend” – groepen voor kookworkshops. “Toen ik de Culinarist zeven jaar geleden begon kwam de kookworkshoptrend net een beetje

op. Het is ook één van de leukere dingen die je kunt doen met collega's of klanten. Eten verbindt. Maar een workshop van mij betekent ook dat je iets leert.

Snijtechnieken, je mes goed vasthouden, handige tips. Ik vind het leuk om mensen wat te leren. Die afwisseling houdt het leuk.”

Afwisselend is het werk van Jansen zeker. Geeft hij geen kookworkshop, dan serveert hij zijn exclusieve catering op particuliere en zakelijke evenementen. Daarnaast wordt de van oorsprong Amersfoorter regelmatig uitgenodigd als consultant en voor culinaire shows, private dining of foodstyling.

### **Beroemde appelbeignets**

Dat doet Jansen niet allemaal alleen. “Ik heb een vast team van kooktalenten om me heen verzameld”, vertelt hij. “Allemaal gedreven en enthousiaste zelfstandigen, maar als ik een event heb staan ze voor me klaar. Bij Proef Amersfoort waren we zestien man sterk bijvoorbeeld. Ze weten precies wat ik van hen verwacht, ik heb ze allemaal zelf opgeleid. Helaas is het horecavak voor de jeugd niet aantrekkelijk meer. Hard werken, weinig verdienen en werken in de avonden en weekenden. De aanwas is zorgwekkend.”

Jansen leerde de eerste beginselen van het vak in een bijbaantje. “Mijn vader was postbode en we hadden het niet breed thuis. Dus als je een jeans wilde, moest je daarvoor werken. En dat deed ik in de horeca. Vervolgens kom je leraren tegen op school die je motiveren om verder te gaan met het vak. Ik leerde het bakkervak bijvoorbeeld bij de beste banketbakker van Amersfoort, Roethof. Een begrip in Amersfoort. Hun appelbeignets waren zo beroemd dat mensen nu nog beignets van dat recept bij mij bestellen. Bij Roethof heb ik het patisserievak geleerd.

Vaardigheden die ik nu nog gebruik. Helaas is echt goede patisserie arbeidsintensief en zie je het steeds minder.”

### **‘Lekker’**

De kneepjes van het culinaire vak leerde Jansen bij diverse restaurants en hotels in de regio. De laatste twintig jaar bekleedde hij leidinggevende posities bij onder meer restaurant De Mandemaaker in Spakenburg en Bilderberg hotel/restaurant De Klepperman in Hoevelaken. Het vroegere restaurant Kraton wist hij onder de naam Restaurant Het Bergpaviljoen succesvol op de kaart te zetten. “Ik heb toen echt van niets iets gemaakt. Het was een gok, maar het sloeg aan.” Jansen ontving dan ook

meermalen erkenning voor zijn werk van befaamde culinaire gidsen als Lekker en Gault Millau.

### **Hoog culinair niveau**

Zijn succes werd opgemerkt door Nederlands grootste hotelketen Golden Tulip, die hem wist over te halen om als Director of Foodconcepts de restaurants van al hun hotels in Europa naar een hoger culinair niveau te tillen. Daarbij beperkte hij zich niet alleen tot de menukaart, maar bedacht hij ook complete concepten en hield hij zich bezig met de wijnselectie en zelfs verbouwingen van het interieur. “Een fantastische uitdaging, waar ik al mijn creativiteit in kwijt kon. Maar tegelijkertijd was het een hoofdkantoorfunctie. Stond ik even in de keuken, waarna ik in mijn nette pak weer door moest naar kantoor of een vergadering.” Voordat Jansen een besluit kon nemen over een eventuele vervolgstap werd de knoop eind 2009 voor hem doorgehakt door een faillissement van de hotelketen. “Ik dacht toen: ik gooi alle disciplines in de strijd en begin voor mezelf.”



### **Coquilles van de barbecue**

Vanaf de eerste dagen als zelfstandig ondernemer is de Big Green Egg – de Rolls Royce onder de barbecues – het wapen van Jansen geweest. “Zonder zou ik niet zo

succesvol geworden zijn. Hij combineert alles wat je nodig hebt: reuk, geur, smaak én beleving. Onlangs mocht ik een sponsordiner cateren voor de Lionsclub Nijkerk. We hebben op de Eggs voor 150 man een topdiner neergezet: coquilles, hertenrug, allemaal bereid in de buitenlucht.”

### **‘Wow!-beleving’**

De uitdaging van koken op bijzondere locaties houdt het vak leuk, vindt Jansen. “De lat moet hoog liggen, ook culinair. Toch verwachten mensen altijd minder dan we geven. Ze hebben nog steeds het beeld van de slager met een verbrande sjasliek op de barbecue. Terwijl outdoorcooking precies die ‘wow!-beleving’ heeft die een zakelijk event tot een succes maakt. Maar ik doe het wel op mijn manier: vuurtonnen, stoofpotjes, een linzensoep die staat te pruttelen in een driepoot, een mooi gepresenteerd zeeduiveltje van de barbecue. De goedkope buffetjes hebben zakelijke catering een slechte naam gegeven, maar een goed verzorgd event zet een bedrijf in een positief daglicht. Bindt klanten aan je. Zo geef ik jaarlijks een kookworkshop voor klanten van ICT-bedrijf Flusso uit Leusden. Uit hun klantenonderzoek blijkt dat men de workshop het best waardeert. Het is bijzonder effectieve klantenbinding.”

### **Wijnboer**

Uitgedroomd is de 52-jarige Jansen nog lang niet. Zijn volgende zakelijke stap? “Sinds mijn vrouw drie jaar geleden de juwelierszaak in Spakenburg waar ze werkte heeft overgenomen, kunnen we de financiële last wat meer verdelen. De horeca is hard werken. Langzamerhand wil ik het iets rustiger aan doen. Ik werk nog maar drie avonden in de week en de zondagen plan ik nu standaard vrij. In juni zijn we verhuisd naar een woning met behoorlijk wat grond. Het plan is om daar zelf druiven te gaan produceren waarvan Wijngaard Aan de Breede Beek, waar ik veel catering voor doe, een secco-champagne gaat maken. Mijn eigen Culinarist-secco. Dat is helemaal iets anders dan ik tot nu toe deed. Die afwisseling houdt het leuk.”



[www.culinarist.nl](http://www.culinarist.nl)