



Eerste vestiging opent weg naar meer

In The Colour Kitchen zegeviert de diversiteit

Met een schat aan culturen in de directe omgeving kan de missie van The Colour Kitchen, die in december de eerste vestiging opende in het Amsterdamse Slotervaart, eigenlijk niet mislukken. Onder het motto Celebrating Diversity krijgen Amsterdammers uit alle delen van de wereld hier de kans om zich te ontwikkelen tot een horeca-allrounder en om hún cultuur culinair te profileren. "The Colour Kitchen is de maatschappij", vat chef-kok en aandeelhouder Ben van Beurten samen.

door Anne-Marie van Ommen – Foto's: Ron Offermans

De visie van de initiatiefnemers – Loek Beeren (conceptbureau MaFlo), Frits Pannekoek (Vijverborgh Adviesgroep) en Geerd Schlangen (Bex Communicatie) – is glashelder. Met The Colour Kitchen willen zij de vele culturen die Nederland rijk is, op een positieve manier benaderen door gasten te laten genieten van een grote diversiteit in medewerkers en gerechten. Het team – de 'colourworkers' – bestaan uit professionals die de starters één op één begeleiden. Zo begeleiden nu veertien vaste medewerkers – waaronder Van Beurten zelf – zeven leerlingen in de keuken en zeven in de bediening. Het streven is jaarlijks zo'n dertig jongeren het vak te leren, met voor de 'high potentials' zelfs mogelijk uitzicht op een ondernemerschap in een van de nieuwe toekomstige vestigingen. "Veel jongere allochtonen willen graag zelfstandig ondernemer worden", weet Beeren. "Zij hebben alleen niet de ervaring en daarom bieden wij ze een opleiding plus, die zowel in de diepte als de breedte gaat. Dus niet alleen een opleiding tot kok, maar ook voor de bediening en achter de bar. Ze krijgen zelfs een barrista-, wijn-, cocktail- en

biercursus van onder meer Douwe Egberts en Bacardi. Theorielessen volgen zij één dag in de week op het ROC." Het is meteen een van de grote verschillen met Fifteen Amsterdam, waar Beeren en Van Beurten samen een soortgelijke kar trokken. Dit Nederlandse initiatief naar het Fifteen-concept van Jamie Oliver was echter gericht op kansarme jongeren die sec tot kok werden opgeleid. The Colour Kitchen trekt het veel breder.

Ambacht voorop

"In The Colour Kitchen willen wij ook de ambacht weer terugbrengen in het vak", vertelt Van Beurten. "De veranderingen in het onderwijs van de afgelopen jaren komen de horeca niet altijd ten goede. De nadruk ligt nu teveel op de theorie, terwijl je dit vak in de praktijk moet leren. Met deze leerlingen moet je niet over een komkommer praten, maar ze één in de hand drukken, erin laten snijden en dán vertel je er iets over. Deze mensen zijn doeners, ze willen creatief zijn. Dat stimuleert hen en dan moet je niet eindeloos in de theorie blijven hangen." Volgens Van Beurten ligt hier ook een

belangrijke taak voor horeca-ondernemers zelf. "Wij hebben heel bewust gekozen voor 1:1-begeleiding. Dat betekent dus meer koks en meer leerlingen. Maar zo kun je wel wat extra's geven, waardoor de kwaliteit van de leerlingen veel beter wordt. De school heeft slechts een ondersteunende functie."

"In dat kader moet je ook goede businesspartners kiezen", sluit Beeren zich bij de chef-kok aan. "Zo hebben wij met vishandel Van As de afspraak dat onze jongens daar een week stage mogen lopen. Daar steken zij enorm veel van op en ze komen heel gemotiveerd terug. Tevens zijn er afspraken met Wijnkooperij De Lange voor een bezoek aan hun champagnehuis en een stage in de Elzas om daar het proces van wijn maken te volgen. Dat is verschrikkelijk interessant."

Leveranciers zijn enthousiast. Van Beurten: "Ze zien ook wel in dat de leerlingen van nu de potentiële chef-koks van de toekomst zijn. "Bovendien is het ook gewoon een kwestie van geven en nemen. Waar het uiteindelijk om draait, is de tijd! Wil je die ervoor vrijmaken?"

'The Colour Kitchen is de maatschappij'



Motivatie doorslaggevend

Motivatie wil The Colour Kitchen al in een vroeg stadium bij zijn personeel zien. Alhoewel ze uiteindelijk gezamenlijk alle delen van de wereld moeten vertegenwoordigen, is de motivatie doorslaggevend. Is die motivatie er, dan krijgen juist deze mensen die elders mogelijk meer moeite moeten doen om een baan te krijgen, hier alle kansen. Beeren: "Het gebrek aan personeel in de horeca schept natuurlijk volop mogelijkheden voor allochtonen, maar ik denk toch dat onze medewerkster met hoofddoek elders waarschijnlijk niet zo makkelijk was aangenomen. Een hoofddoek wekt verkeerde associaties, terwijl zij hier alles heel snel oppikt, goed gebekt is en een grote inzet toont." "Het is daarom ook goed je voor deze doelgroep te interesseren. Ze willen echt graag ondernemen. Het is alleen de kunst ze géén buitenstaander binnen het team te maken. Dus op een personeelsfeest houd je rekening met andere culturen, ook qua diner. En is Ramadan onderdeel van iemands geloof, dan kun je daar best rekening mee houden bij het inroosteren. Wil iemand op bepaalde momenten bidden, dan is daar ook vast wel een mouw aan te passen. The Colour Kitchen geeft haar medewerkers de ruimte om hun cultuur en/of geloof uit te oefenen."

Mooi en kleurrijk

Bij The Colour Kitchen werken nu mensen uit Suriname, Afghanistan, Frankrijk, Turkije, Irak, Algerije, Indo-

nesië en Papoea-Nieuw-Guinea. "Wat je hier dus ziet, zie je overal in grote steden", klinkt Van Beurten opgetogen. "De maatschappij is zo kleurrijk. Dat is zo mooi. Bovendien kunnen wijzelf ook nog veel leren van die andere culturen. Nederland kent immers een vrij arme kooktraditie qua kruiden en smaken. Door interesse te tonen in die andere culturen kom je tot de mooiste resultaten."

Dat neemt niet weg dat ook de wenkbrauwen van de 'colourworkers' zo nu en dan verbaasd worden opgetrokken. De yoghurt die de een smakelijk met wat suiker opeet, combineert de ander liever met rijst. "Vaak zie je ook dat in die andere culturen eten nog echt fantastisch is. Het zijn vaak wat armere landen, dus als er eten is, dan is het feest. Dan zie je overal rijk gevulde schalen midden op tafel staan en iedereen deelt mee. Dat hebben wij met een aantal gerechten overgenomen. Ook die bestel je als tafel en deel je samen", schetst Van Beurten. "Het verplicht je bovendien om samen te gaan praten."

Niettemin ligt er nog een aantal uitdagingen voor The Colour Kitchen. Zo staat de opening van een vestiging op de Oude Huygens locatie en Oostenburgereiland in Amsterdam hoog op de agenda, zijn de mannen in gesprek met Utrecht, Rotterdam, Breda en Dordrecht en is er buitenlandse belangstelling. "We hebben gesproken met Berlijn, maar dat is nog heel prematuur", vertelt Beeren. "Iedereen rea-



geert in elk geval heel positief." Toch willen de subsidiestromen maar niet op gang komen. "Bij de oprichting van The Colour Kitchen zijn we wel uitgegaan van subsidie, vooral voor het opleiden van de jongeren. DWI (Dienst Werk en Inkomen) in Amsterdam heeft wel iets toegezegd, maar dat is nog afwachten. Qua locatie is het een gezond bedrijf en blijft de subsidie uit, dan wordt de exploitatie alleen maar uitdagender." De eerste maanden geven in elk geval goede hoop. De bezetting van het restaurant is tot dusverre goed volgens Beeren. "Wij merken dat wij in een koopkrachtige buurt zitten. De gasten bestaan uit een mooie mix van diversiteit." Ook op de werkvloer is dat een grote uitdaging. Zij willen laten zien dat al die culturen bij elkaar kunnen komen en dat daar hele lekkere dingen uit kunnen voortkomen. Sociale vaardigheden vormen daarin een hoofdstuk apart. Los van het op tijd komen (wie daarin niet slaagt, wordt niet ontslagen, maar eerder 'ingeroosterd') staan Van Beurten en Beeren er bijvoorbeeld op dat de medewerkers elkaar elke dag een hand schudden. "Vergelijk het met een voetbalwedstrijd", haakt Van Beurten erop in. "Aan het begin en einde geef je elkaar een hand. Wat daar tussenin gebeurt, is niet persoonlijks. Dat is passie, dat is emotie. Koken is ook heel veel emoties. Het is een explosie van energie en soms kun je er dan dingen uitgooien die passen bij dat moment. Daarom is die hand aan het einde ook zo belangrijk. Daarmee sluit je het weer af." >[HorecaEntree](#)<