



Ramon Beuk: Koken is entertainment

portret

Na zijn opleiding tot kok ontdekte Ramon Beuk al snel dat het buffelen in de keuken niets voor hem was. Te veel hiërarchie, te weinig contact met de eindgebruiker en onvoldoende werkvariatie. Daarom zei hij de horeca vaarwel en verlegde hij zijn horizon. Tot nu. Beuk is terug met het nieuwe horecaconcept Loca. En runt inmiddels een succesvol culinair evenementenbureau en -locatie.

Waardoor zijn passie voor eten tot leven kwam heeft hij al vaak verteld. “Ik was als klein kind al gefascineerd hoe mijn moeder bezig was in de keuken. Ik was een jaar of vier. Maar laten we voorkomen dat ik telkens hetzelfde riedeltje afdraai. Dit element over ‘de-moeder-in-de-keuken’ komt in alle verhalen over mij terug.” Beuk rondde in 1992 zijn koksopleiding af en ontdekte vrij snel dat koken wel zijn grote liefde was maar afgeschermd in een keuken staan niet: “Je staat achter een muurtje in een gesloten ruimte. Ik miste daar het contact met mensen. Ik wil graag met mensen omgaan, zien hoe ze reageren op wat ik doe. In de keuken ontbrak dat. In een horecakeuken staan kon me niet heel erg boeien.”

Respectloos

Beuk kon ook moeilijk wennen aan de manier waarop de hiërarchie in de keuken van eind jaren tachtig functioneerde. De soms ruwe omgangsvormen en duidelijke afstand tussen arrivé's en nieuwkomers beviel hem maar matig, zo zegt hij terugkijkend: “Men moet me niet proberen af te zeiken, of tegen me schreeuwen. Of me proberen te kleineren. Daar kan ik echt heel slecht tegen. Dan heb je aan mij de verkeerde. De ene keer stond de pet van chef-kok zo en andere ander keer zo. Het was te grillig.”

Beuk vindt het respectloos hoe sommige koninklijke chefs hun onderdanen als voetvegen behandelen. “We zijn allemaal mensen. Hoe kortzichtig kun je zijn door zo met elkaar om te gaan? Als je niet kunt communiceren, leer het dan. De baas zijn of de baas spelen zijn twee verschillende dingen.” Beuk besluit door op te merken dat hij zich ‘prima’ heeft weten staande te houden in de horeca, maar: “Ik miste het menselijke aspect in de horeca gewoon heel erg.” Hij relativeert ook: “Tegenwoordig is het een stuk minder hard. Dat zie en hoor ik bij collega's die in de horeca werken. Het is allemaal wat milder en menselijker geworden.”

Simpel

Om te voorkomen dat hij het koken vaarwel moest zeggen, besloot Beuk een andere draai aan z'n carrière te geven. Ramon Beuk ging Pedagogiek studeren. Uitgangspunt was dat hij dan mensen iets kon bijbrengen over eten. Maar ook dat bleek niet de stiel van de ambitieuze culipro. “Ik wilde niet iedere dag voor de klas gaan staan.”, zegt hij lachend. “Ik wilde ondernemen.” Dus startte Ramon Beuk het culinaire evenementenbureau CuliPro. Hierin kon hij precies de activiteiten bundelen die z'n interesse hebben en veel belangrijker: hij was z'n eigen baas en hoefde niet langer naar de pijpen van een ander te dansen. Bovendien rolde Beuk het vak van tv-kok in, al ziet hij dat niet als zijn core-business. “Dat is het bedenken van concepten, zoals het franchiseconcept Loca.”

Hoewel het verschijnen op tv hem zeker geen windeieren heeft gelegd, zit er ook een andere kant aan het imago van de tv-kok, bekent Beuk:

‘Veel Nederlandse koks willen op televisie’

“Veel koks in Nederland willen dolgraag op tv. Men vindt toch dat je het ver geschopt hebt als je op de televisie komt. Maar uit een soort jaloezie laten mensen dan ook heel erg blijken dat het tegelijk niet interessant voor ze is. Enerzijds vinden ze het gaaf, anderzijds willen ze dat niet laten merken. Dat is supernederlands.”

Ramon Beuk zegt dat de gevestigde orde in de Nederlandse culinaire wereld een beetje denigrerend tegen het vak van tv-kok aankijkt. Maar koken op televisie vraagt een andere benadering. “Je hebt een heel breed publiek waarvoor je iets moet bereiden. Dat zorgt ervoor dat je recepten redelijk simpel moet houden. Van de zijlijn staan die koks daar dan naar te kijken op een manier van: ‘kijk dat 's bezig zijn’. Zo wordt ook op Jamie Oliver gereageerd. Terwijl die zich toch overduidelijk heeft bewezen als kok. Hij runt een groot aantal succesvolle concepten. Typische tv-koks als Joop Braakhekke en Herman den Blijker zijn belangrijke promotors zijn van de horeca, dat

>>>

Ramon Beuk: Koken is entertainment

>>> moet men niet vergeten.” Toch had Beuk op een gegeven moment ook genoeg van de onontkoombare tv-dwang die nu eenmaal voorschrijft dat alles gesponserd en gesimplificeerd moet worden. Hij stopte met zijn tv-programma en stortte zich op zijn culinaire evenementenbureau.

Loca

CuliPro is gevestigd in Maarsen en omvat inmiddels een evenementenlocatie, een kookstudio en wordt binnenkort uitgebreid met een vergadercentrum. Daar worden tijdens meetings niet alleen spijkers met koppen geslagen maar speelt lekker eten ook een rol. Daarnaast is Ramon Beuk druk met duizenden- en andere dingen. Hij schrijft boeken, heeft een dagelijkse column in De Telegraaf en komt nog steeds af en toe opdraven in verschillende tv-programma's. Een rijke waaier aan activiteiten die precies voldoet aan Beuk's sterke behoefte aan variëteit en afwisseling. “Mijn keuze voor de evenementenbranche is ook ingegeven door de wil om geld te verdienen. Dat lukt met horeca een stuk moeilijker. Daar sta je elke dag potjes eten te koken. Met evenementen ben je veel flexibeler. Als je mij chagrijnig wil hebben, dan moet je me in een sleur laten raken. Zodra de zaken routinematig worden, dan raak ik m'n drive kwijt.”

Beuk ziet het koken dus als platform dat hij op verschillende manier kan vertalen. Zo is Loca ook ontstaan; het franchiseconcept dat Beuk samen met bierbrouwer Amstel ontwikkelde. De eerste Loca loopt inmiddels in Haarlem, vlak achter de oude St. Bavo en lijkt een groot succes. Van buiten opvallend rood gebrand in de Amstel kleuren. En binnen warm ingericht met een opvallende bovengrondse biertank als blikvanger. Beuk legt uit hoe zo'n samenwerking en idee ontstaat: “Ik ga eerst van m'n goede gevoel uit. Wat wil ik? Wat wil de

markt? En daarna ga ik nadenken over de haalbaarheid. Wat kan er? Dat vormt samen vervolgens het uitgangspunt voor hoe het concept er concreet uit gaat zien.”

Rancune

In het geval van Loca komt de koopmansgeest van Ramon Beuk naar boven: “Ik wil misschien zelf het liefst een intiem tentje waar vijftien man in past. Maar het moet natuurlijk voor zo veel mogelijk mensen zijn. Het moet lopen. Het moet commercieel zijn. Dus hou ik het eenvoudig en simpel. De zaak zit al in m'n hoofd voor we gaan draaien. Hij moet alleen nog even opgebouwd worden.” Die snelheid, daar drijft hij z'n team wel eens tot waanzin mee. Beuk heeft in-

middels ontdekt dat hij soms te ongeduldig is. “Nieuwe ideeën werken het beste als iedereen op hetzelfde niveau zit. Dus moet ik leren meer tijd in interne communicatie te steken. Zodat iedereen heel helder ziet wat de bedoeling is.”

Ziet Ramon Beuk, die zich eerst niet thuis voelde in de horeca, vervolgens veel kritiek kreeg uit diezelfde hoek op z'n uitspraken en z'n optredens als tv-kok, het opzetten van Loca als een vorm van zoete wraak? Beuk ontkent dit: “Kijk, ik ben heus gevoelig voor kritiek. En wat men van mij vindt. Niet onzeker, maar soms voel je zo iets als afgunst. Ondertussen weet ik wat ik kan en hoef me tegenover niemand te bewijzen. Tv is geen hoofddoel. Ik schrijf wel boeken. De waardering krijg ik dus van een andere kant. Van mijn publiek dat me leest. Dat vind ik heerlijk en daar hou ik van. Met Loca laat ik dat ook zien. Het is toegankelijk en mensen komen omdat ze willen zien, ruiken, voelen en proeven. Dus ik vind het wel belangrijk dat Loca aanslaat als concept waar ik mijn naam aan heb verbonden. Natuurlijk. Maar zonder rancune.”

‘TV-koks als Joop Braakheke en Herman den Blijker zijn belangrijke promotors van de horeca’

mark? En daarna ga ik nadenken over de haalbaarheid. Wat kan er? Dat vormt samen vervolgens het uitgangspunt voor hoe het concept er concreet uit gaat zien.”

