

Ron Blaauw Meest Markante Horecaondernemer

Elke ondernemer scoort met g

De jury is het er unaniem over eens: meesterkok Ron Blaauw is uitgeroepen tot de Meest Markante Horecaondernemer van 2007. De ambitieuze Blaauw is volgens het panel een voorbeeld voor zijn jonge collega's: zijn fantasie kent geen grenzen en de dynamiek die hij uitstraalt motiveert velen. Sollicitanten staan dan ook niet voor niets in de rij om bij hem te mogen werken. De meest recente overstap is die van chef-kok Andrès Delpeut van restaurant De Hoefslag in Bosch en Duin.

Acht jaar geleden opende Blaauw, toen 31 jaar, de deuren van zijn eerste restaurant: Ron Blaauw in Ouderkerk aan de Amstel. Het idee was een klein, maar goedlopend bedrijf neer te zetten. Blaauw wilde ambachtelijk koken, maar wel op topniveau. En dat is gelukt: inmiddels heeft het restaurant twee sterren en kan je er niet meer eten zonder reservering. De jonge ondernemer had nooit de uitgesproken ambitie om kok te worden: "De enige reden waarom ik die opleiding ben gaan doen, is omdat ik in Amsterdam naar school wilde." Pas na zijn opleiding breekt de passie voor het vak los. Hij gaat aan de slag bij de Kersentuin en wordt daar aangestoken door het enthousiasme van zijn collega's: "Ineens was ik 24 uur per dag bezig met eten, koken en het bedenken van nieuwe gerechten."

De kok als kunstenaar

Nieuwe gerechten creëren ziet Blaauw als een kunst: "Ik word wel eens wakker met een gerecht in mijn hoofd. Dan pak ik mijn notitieblok en schrijf ik alles op. Soms zie ik het haarscherp, de ingrediënten van een gerecht, de vormgeving. Ik kan een plant zien en denken; kan



Ron Blaauw: altijd een heldere visie en vooral veel lef.

ik niet iets doen met die vorm? Maar ik kan ook geïnspireerd raken van een pitabroodje dat ik om drie uur 's nachts bestel. Dan schets ik de gerechten zo uit mijn hoofd."

De jury roemt de ondernemer omdat hij als voorbeeld dient voor zijn jonge collega's. Dat blijkt bijvoorbeeld uit de brainstormsessies die Blaauw eens per maand

organiseert met zijn koks. "Daarvoor nodigen we iemand uit die zijn producten wil laten zien, of we bezoeken een boerderij in de buurt. We gaan die dag altijd een paar uur koken om dingen uit te proberen waar we normaal geen tijd voor hebben. Soms leidt zo'n dag tot niets, maar het komt ook voor dat we een geweldig recept bedenken."

2007

epassioneerde medewerkers

Geen pinguïns

Blaauw is ondernemer in hart en nieren en die combinatie is winnend gebleken: “Ik kijk drie jaar vooruit. Wat gebeurt er in de markt, wat willen de gasten? Gaan we wachten tot de zeven vette jaren voorbij zijn en we weer zeven magere krijgen? Of ga ik me daar op voorbereiden? Ik ben continu bezig met cijfers.” De ondernemer heeft er voor gekozen zijn prijs niet extreem te verhogen, ook niet toen hij zijn tweede ster kreeg: “Mijn restaurant moet toegankelijk blijven. Ik kan wel kaviaar serveren voor tientallen euro's, maar ik kan ook een kabeljauw op tweesterren-niveau bereiden.”

Een lage drempel dus, ook in de bediening. In het juryrapport wordt Blaauw geprezen om het feit dat hij erkent hoe belangrijk de rol van de bediening is in zijn restaurant: “Iedereen die hier werkt, moet zichzelf kunnen zijn en dat ook uitstralen naar de gasten. Ik wil geen pinguïns.” Vooropleiding of werkervaring zijn niet zo belangrijk voor Blaauw: “Als je maar passie hebt voor het vak en een snelle leerling bent. En, wie hart voor de zaak heeft, wordt daar ook voor beloond.”

Visie en lef

De jury spreekt van een man die probeert de uitdagingen van de 21e eeuw op alle fronten aan te gaan. Misschien balancerend op het randje van wat wel en niet kan, maar altijd met een heldere visie en vooral met veel lef. Een voorbeeld daarvan is het eet- en theatercircus Palazzo, dat onlangs alweer voor de vierde keer haar deuren heeft geopend. Volgens de jury is Palazzo een slim concept waarmee Blaauw heeft ingespeeld op de behoefte van het bedrijfsleven om entertainment te combineren met eten op topniveau.

Toen Blaauw drie jaar geleden in Duitsland een show bijwoonde van de Duitse versie van Palazzo, werd hij op het idee gebracht het evenement naar Nederland te brengen. Hij sprak met de



initiatiefnemers. Die gingen akkoord en zo verbond Blaauw zijn naam aan de Nederlandse versie van het spektakel. “Ik heb niet de illusie dat ik op tweesterren-niveau kan koken voor driehonderd man, maar het is wel een kick om voor al die mensen een vers en smaakvol diner neer te zetten. Braakhekke zei het al: uit eten gaan, is theater.”

Laten swingen

Waar het runnen van een tweesterren-restaurant voor de een meer dan genoeg is, lijkt de honger naar horeca-avontuur bij de Meest Markante Horecaondernemer van Nederland niet te stillen. Samen met de HME groep, een kring van vier ondernemers, kocht hij 't Amsterdammertje in Loenen aan de Vecht, het beroemde Bodega-Restaurant Keijzer in Amsterdam, Merpatis in Blaricum en L' Entrecote in Amsterdam. “De samenwerking binnen de HME groep is geweldig. Zo krijg ik nog meer de mogelijkheid alle ideeën die ik in mijn hoofd heb, uit te werken.”

In 't Amsterdammertje ziet Blaauw een uitdaging in het bedenken van gerechten die een lage prijs hebben, maar kwalitatief goed zijn: “Voor spannende

dingen moet je nog altijd naar Blaauw, maar gasten die gewoon een goed taartje willen eten, kunnen terecht bij 't Amsterdammertje.” Bij Bodega-Restaurant Keijzer, een van de oudste Grand Cafés van Amsterdam, is het weer een ander verhaal: “Die zaak heeft haar glorie verloren en er is natuurlijk niets mooiers dan er voor te zorgen dat het daar weer helemaal gaat swingen.”

Reisbegeleider

Tussen alle werkzaamheden door heeft Blaauw het afgelopen jaar ook nog kans gezien het kookboek 'Blaauw' te lanceren, waarin de werkwijze en levensvisie van de jonge ondernemer van alle kanten wordt belicht en de lezer de kans krijgt om op eenvoudige wijze zelf gerechten van Blaauw te bereiden.

Dat de toekomstplannen van Blaauw net zo dynamisch zijn als de meesterkok zelf spreekt haast voor zich. Zo gaat hij vanaf 2008 samen met topkoks als Cees Helder en Marco Westmaas culinaire reizen naar landen als Zuid-Afrika en Tobago begeleiden voor het reisbureau Talisman Travel. Maar wat hij verder allemaal nog van plan is? Horeca Nederland laat zich graag verrassen.