




Paul Fagel
Het komt wel goed
tussen het beroeps-
onderwijs en
het bedrijfsleven

Horeca.nl is een uitgave van

Horeca Branche Instituut
Postbus 303
2700 AH Zoetermeer
Telefoon: 0900 - 1402 (€ 0,15 p/m)
Fax: (079) 321 23 27
E-mail: info@horeca.nl
Internet: www.horeca.nl

Horeca.nl verschijnt viermaal per jaar en wordt kosteloos gedistribueerd naar horecabedrijven en overige relaties van het Horeca Branche Instituut.

Jaargang 4, nummer 3, herfst 2007

Redactie

Tilde van den Brink (hoofdredactie),
Marcel van Holstein, Hans Huiskes,
Johan Lapidaire

Eindredactie en teksten

Lansu+Paulis Communicatiepartners, Leiden

Vormgeving

Tools Communicatie, Den Haag

Coverfoto

Winand Stut, Leiden

Druk

Drukkerij Uleman - de Residentie, Zoetermeer

Van de branche, voor de branche. Dat is kenmerkend voor het Horeca Branche Instituut dat in opdracht van sociale partners in de horeca taken uitvoert op het terrein van arbeidsmarkt, arbeidsvoorwaarden en onderwijs. Tot die taken behoren onder meer gratis diensten en betaalde SVH-producten.



4 Coverstory: Paul Fagel over beroepsonderwijs en bedrijfsleven

Onderwijs en bedrijfsleven hebben nogal wat (voor)oordelen over elkaar. Paul Fagel denkt dat de liefde van twee kanten moeten komen.



8 IJscentrum wil eenduidig examen

In 1999 werd het IJscentrum opgericht, een kenniscentrum voor ambachtelijke ijsbereiders. Projectleider Jacques Vos constateert een sterke groei van deze sector en streeft naar een eenduidig ijsexamen.



10 Mystery guests voor een beter bedrijf

Elke horecaondernemer weet dat het altijd beter kan. Met mystery guests kan hij onverwachte knelpunten achterhalen en zijn bedrijf verbeteren. Resultaat: gasten komen terug en bevelen het bedrijf aan bij vrienden en familie.



11 TopTalent: de cocktailcultuur in Nederland

Ladybartender Pascal van Roon gaat op bezoek bij meervoudig Nederlands Kampioen Cocktail/longdrink en ondernemer Richard Zijlstra. Ze bespreken de toekomst van de cocktail in ons land.



16 De feeling voor het vak van de aankomend gastronom

Mark Lubbersen behaalde onlangs het SVH-diploma Aankomend gastronom: "Je krijgt gaandeweg meer feeling voor het samenstellen van wijn-spijscombinaties."



'Waarom drinken we alleen glühwein met wintersport en champagne met Oud en Nieuw?'

In TopTalent interviewt een talentvolle leerling, vakman/-vrouw of ondernemer een voor hem of haar aansprekende persoon. Pascalle van Roon (29) en Richard Zijlstra (40) zijn bartenders met een grote voorliefde voor cocktails. Van Roon en Zijlstra proberen als zelfstandig ondernemer de populariteit van het drankje in Nederland te laten toenemen.

Fotografie: Anthony Donner, Amsterdam

Ladybartender Pascale van Roon werkte tot voor kort bij The Grand in Amsterdam en won vorig jaar tijdens de internationale Rémy Martin Bartender verkiezing de hoofdprijs voor beste commerciële presentatie. Richard Zijlstra is meervoudig Nederlands Kampioen Cocktail/longdrink en verzorgt met zijn eigen bedrijf Triple C (www.cocktailcatering.nl) onder meer cocktailworkshops.

Van Roon

Als jong meisje zag ik mijn moeder in Mallorca voor het eerst nippen aan een glas met daarin een geheimzinnig roze drankje. De rand van het glas was met suiker besprenkeld en er stak een parapluutje uit. Vanaf dat moment was mijn passie voor cocktails aangewakkerd. Ik wilde als bartender zelf zo'n drankje kunnen samenstellen. Met opleidingen tot zelfstandig werkend gastvrouw legde ik de basis voor mijn horecacarrière. Mijn kennis over cocktails heb ik vooral opgebouwd door mee te doen aan vakwedstrijden, zoals het Nationaal Kampioenschap Kastelein van de Toekomst, georganiseerd door het Horeca Branche Instituut. Ook heb ik veel geleerd bij mijn voormalige werkgever The Grand in

Amsterdam. Al die ervaring komt nu goed van pas bij het runnen van mijn eigen zaak 's Blend-it. Hoe ben jij eigenlijk in de horeca terechtgekomen?

Zijlstra

De wens om in de horeca te gaan werken is er altijd al geweest. Helaas ging ik niet direct mijn gevoel achterna en ben ik informatica gaan studeren. Na enkele jaren in die sector gewerkt te hebben, was de batterij helemaal leeg. Eigenlijk was er maar één leuke dag in de maand: als mijn salaris weer werd bijgeschreven. Gelukkig kon ik me in mijn werk gaan toeleggen op horeca-automatisering, waardoor ik bij bedrijven over de vloer kwam. Direct daarna ben ik allerlei opleidingen gaan volgen. Ik sleepte achter elkaar SVH-diploma's als Cafébedrijf, het Slijtersvakdiploma, het Middenstandsdiploma en het Wijn- en het Biercertificaat binnen. Vervolgens heb ik de stap naar de horeca alsnog durven maken.

Van Roon

Jammer genoeg ben ik door mijn drukke loopbaan nog niet toegekomen aan nieuwe opleidingen. Toch wil ik daar in de toekomst wel werk van gaan maken. Het lijkt me geweldig om op te gaan voor de titel SVH Meesterschenker. Om alle basisaspecten van cocktailbereiding onder de knie te krijgen volgde ik een cursus aan de Elite Bartenders Course (JWC) in Singapore. Heb jij ook opleidingen of cursussen gevolgd om meer te weten te komen over cocktails?

Zijlstra

De theoriehoofdstukken over cocktails die ik voor mijn opleidingen moest doornemen wakkerden het enthousiasme aan. Verder heb ik vooral in de praktijk bijgeleerd. Als leerling-bartender begon ik in de chique hotelbar van Hotel Résidence Vinkeveen. Destijds een van de mooiste hotelbars van Nederland waar de cocktail prominent op de kaart stond. Na werktijd dronk ik samen met mijn chef steeds drie drankjes van de plank om het product beter te leren kennen. Bij cocktailbereiding komt namelijk niet alleen productkennis kijken. Smaakervaring weegt minstens zo zwaar mee. Bartenders moeten de kunst van het proeven verstaan.

Van Roon

En ze moeten weten dat een goede cocktail staat of valt met de juiste verhouding van ingrediënten. Smaak is naar mijn mening het belangrijkste onderdeel van ons vak. Bij het bepalen daarvan moet een bartender zich kunnen inleven in de gast. Dat is ontzettend moeilijk omdat niet iedereen dezelfde cocktail even lekker vindt. Waar ik benieuwd naar ben is of jouw eigen smaak voorop staat als je cocktails maakt. Of verplaats jij je liever zoveel mogelijk in de gast?

Zijlstra

Experimenteren met smaak en het combineren van weinig gangbare dranken en ingrediënten is vooral tijdens cocktailwedstrijden de

moeite waard. Uit commerciële overwegingen kies je in principe voor algemeen geaccepteerde drankcombinaties. Als een bareigenaar dranken inkoop die nauwelijks verkocht worden, kan hij zijn tent wel sluiten. Er zijn natuurlijk altijd uitzonderingen, zoals de cocktailster Salvatore Callabrese. Deze Italiaan zwaait de scepter over de bar Fifty in Londen. Alle bekende wereldsterren, van Hugh Grant tot Madonna, bestellen er de meest vooruitstrevende cocktails. Callabrese gebruikt ingrediënten als koriander, bieslook en zelfs knoflook. Vorig jaar was hij voor een lezing in Hilton Amsterdam en heb ik een aantal van zijn cocktails mogen proeven. Zijn producten waren zonder uitzondering van absolute topklasse.

Van Roon

Toch zal het nog wel even duren voordat er in Nederland van die bijzondere cocktails op de kaart staan. De meeste gasten zijn behoudend. Daarom werk ik vooral veel met rood fruit. Cocktails op basis van rode vruchten worden veel verkocht omdat gasten de smaak direct met drank associëren. Kijk maar eens in de supermarkt. Daar struikel je over de pakken dubbeldrank. Dat je als bartender

met een product als knoflook durft te werken is alleen maar te prijzen. Alleen zal een cocktail met knoflook als basisingrediënt hier niet snel besteld worden.

Zijlstra

Dat heeft alles te maken met de onwetendheid van de consument en het imago van de cocktail als zomerse fruitdrank. In de winter worden, ten onrechte, nauwelijks cocktails gedronken. Waarom drinken we alleen glühwein met wintersport en champagne met Oud en Nieuw? De seizoensgebondenheid van de cocktail in Nederland doet overigens niets af aan de opkomst van het drankje. Ook in ons land ontstaat langzaam een cocktailcultuur. Mensen willen de ervaring die zij in het buitenland met cocktails hebben mee naar huis nemen. Het thuisshaken zou daarom wel eens heel populair kunnen worden. Veel huishoudens hebben al een shaker in de kast staan. Ook in de trendy Amsterdamse uitgaansgelegenheden duiken cocktails steeds vaker op. Het is slechts een kwestie van tijd voordat Nederlanders overstag gaan voor de cocktail.

