

A photograph of a man with a beard and short hair, wearing a white button-down shirt and a watch, leaning on a wooden bar counter. In front of him are several wine glasses. The background is a dimly lit restaurant or bar with various lights and equipment.

Ondernemer Ramon Beuk

'Eten maakt het verschil'

Bij het ondernemerschap van Ramon Beuk staat de beleving van eten en ontmoeten centraal. Ook in De Glazen Ruimte, de vergader- en evenementenlocatie waarmee Beuk binnenkort het tienjarig bestaan viert. 'De rode draad is hier niet anders dan wat ik altijd, met alles wat ik doe voor ogen heb: mensen blij maken.'

TEKST HANS HAJÉE FOTOGRAFIE MARCEL KRIJGSMAN

Mensen kennen Ramon Beuk als kookboekenschrijver maar vooral als tv-kok. Koken op tv doet hij al jaren niet meer. 'Maar nog altijd worden oudere afleveringen van Born2Cook herhaald. Ik ben al lang niet meer de jongen die op de fiets springt, boodschappen doet op de markt en voor zijn vrienden kookt. Dat beeld is twaalf jaar oud en achterhaald.'

Culinaire kruisbestuiving

Wat Beuk wel is? Een veelzijdig ondernemer. En initiator van tal van projecten, zoals de bouw van een school in zijn geboorteland Suriname. 'Ook vlieg ik daar een aantal keer per jaar met Nederlandse Meesterkoks heen. Eerder onder meer met Onno Kokmeijer, Gerrit Greveling en Edwin Vinke; binnenkort met Erik van Loo. Zij maken kennis met de Surinaamse keuken. En ik daag ze uit om ter plekke een vijfgangendiner met uitsluitend ingrediënten uit Suriname samen te stellen. Fantastisch om te doen en het leidt tot een mooie culinaire kruisbestuiving. Dit zorgt er onder meer voor dat deze chefs Surinaamse ingrediënten in hun gerechten verwerken als ze weer terug zijn in Nederland. Daar geniet ik van.'

Al vijf jaar is Beuk actief voor supermarktketen Lidl. Als boegbeeld in hun reclamecampagnes én adviseur achter de schermen. 'Lidl

THWKND

Ramon Beuk is een onuitputtelijke bron van ideeën. 'Ik houd ervan om te verrassen, om nieuwe dingen te bedenken. Of het nu in Suriname is of hier, in De Glazen Ruimte.' Goed voorbeeld is het Restaurant VOOREENMAAND dat Beuk er in 2011 introduceerde. 'Gasten kregen de hele maand augustus een avondvullend culinair programma voorgeschoteld met wisselende thema's. Zij stonden niet alleen letterlijk met hun neus op de activiteiten in de keuken maar konden ook zelf meehelpen. Elke avond was er een culinaire of muzikale special guest.' Alle avonden waren volgeboekt, met lange wachtlijsten. Recent introduceerde Beuk het concept voor THWKND. 'Iedereen kan bij ons op vrijdag, zaterdag en zondag het weekendgevoel beleven. Met eten, drinken en dansen. Het gaat om pilot die tot begin juli loopt.' En daarna? 'Dan bedenk ik ongetwijfeld weer iets anders.'

is zeer succesvol; ze groeien als kool. Het is mooi om onderdeel uit te maken van deze dynamiek.'

Markant gebouw

Wat lang niet iedereen weet, is dat Ramon Beuk al tien jaar een eigen evenementenlocatie runt in Maarssen: De Glazen Ruimte. Een markant gebouw op een stevige steenworp afstand van de A2. 'De Glazen Ruimte is een locatie voor onder meer vergaderingen, seminars, productlanceringen en feesten. De begane grond bestaat uit twee samen te voegen zalen, die samen plek bieden voor

ruim 500 mensen. Desgewenst kan een deel afgescheiden worden waardoor de zaal intiemer wordt. Op de eerste verdieping bevinden zich acht vergaderruimtes. Beuk merkt dat deze combinatie in trek is. 'Steeds vaker zijn we gastheer van bijeenkomsten waarbij na een plenair programma vervolgsessies in kleinere groepen worden gehouden op de eerste verdieping.'

Levende showroom

Aan inspirerende voorbeelden van evenementen in De Glazen Ruimte is geen gebrek. 'Zo introduceerde een sportmerk hier een



nieuwe schoenenlijn. Daartoe werden verschillende typen sportvelden aangelegd; voetbal, basketbal et cetera. Een bekend elektronica-bedrijf creëerde bij ons de werelden waarin hun producten worden gebruikt. Woonkamer, slaapkamer en zelfs een kapsalon. En wat dacht je van een levende showroom voor een Brits automerk? Hierbij serveerden wij gerechten waarbij het karakter van de modellen in smaken was vertaald.'

Ervaring die blijft

Daarbij is Beuk aanbeld bij de rode draad, de onderscheidende filosofie van zijn bedrijf. 'Eten speelt een cruciale rol bij de beleving van een bijeenkomst. Hoe interessant een gastspreker ook is, hoe perfect beeld en geluid ook zijn, als de catering slecht is, onthouden gasten vooral dat. Andersom geldt het evengoed; slaag je erin om mensen culinair echt te verrassen, hun verwachtingen te overtreffen dan zorgt dat voor een ervaring die blijft. En die de boodschap van een evenement versterkt. Dat is precies wat wij hier willen realiseren.' Niet iedereen is zich bewust van de invloed die eten kan hebben. 'Catering is nog af en toe het ondergeschoven kindje van een evenement. Ten onrechte.'

Grote glimlach

De culinaire beleving in De Glazen Ruimte heeft vele gezichten; van een voedzaam ontbijt als kick-off van de dag tot een verrassende borrelhap. 'Ons doel is om maatwerk te creëren. Welke culinaire invulling ook gekozen wordt, kwaliteit is altijd het uitgangspunt. Het kan gaan om luxe ingrediënten en gerechten op sterrenniveau maar ook om een hamburger met friet. We streven er vervolgens natuurlijk wel naar de allerbeste hamburger te maken die mensen ooit geproefd hebben. Waardoor iedereen met een grote

glimlach op het gezicht rondloopt. Dan is onze missie geslaagd.'

De impact van eten gaat verder dan ingrediënten. 'Het maakt niet uit of je eenvoudige of exclusieve producten gebruikt, het doel is altijd om er op maat gesneden, bijzondere gerechten van te maken. We stemmen de bereidingstechnieken en de ingrediëntenkeuze af op de doelstellingen van een bijeenkomst.'

Ingespeeld team

Beuk beschikt in De Glazen Ruimte op elke afdeling over een ingespeeld team dat aan een half woord genoeg heeft. 'Neem bijvoorbeeld mijn koks, met wie ik al jarenlang samenwerk. We sparren veel, bespreken ideeën en producten. Zij weten precies hoe ik wil koken. Hierdoor krijg ik de ruimte om mij intensief bezig te houden met andere vlakken zoals de totale conceptontwikkeling van evenementen voor onze klanten. Daarbij is het voor mijn projectteam zaak om de juiste vragen te stellen en vooral goed te luisteren. Dat stelt ons in staat om de wensen van de klant en diens gasten optimaal te vertalen. Details maken daarbij het verschil.'

Mensen blij maken

Gastvrijheid is een tweede natuur van Ramon Beuk en zijn mensen. 'De Glazen Ruimte is ons huis. Een inspirerende locatie waar iedereen zich welkom mag voelen. Een plek ook waar wij mensen blij willen maken. Precies dat was lang geleden mijn drijfveer om te gaan koken. Ik wilde iets van mezelf creëren, aan mensen geven en zien dat ze daar blij van werden. Dat doe ik nu in De Glazen Ruimte nog steeds, maar veel breder dan alleen met eten. Dus wees welkom om te ervaren, kijken, voelen en proeven.' ■

