

Alles klopt bij Kookmeesters

Culinair, sfeervol, besloten en uniek



Jeannot Nijpjes en Stefanie Burger

Drie jaar alweer zetelt Kookmeesters in een markant pand aan de Kromme Nieuwegracht in de Utrechtse binnenstad. Het bedrijf verzorgt een breed scala aan evenementen en activiteiten. De culinaire component speelt daarbij veelal een prominente rol. Kookmeesters staat voor maatwerk in alle opzichten. 'Niets moet en alles kan. De wensen en voorkeuren van onze gasten staan centraal.'

Jeannot Nijpjes is mede-eigenaar en chef-kok bij Kookmeesters, Stefanie Burger heeft als bedrijfsleider de rol van spin in het web. 'Af en toe spring ik zelfs bij in de keuken,' lacht ze.

Aanvankelijk was de kookschool de belangrijkste activiteit van Kookmeesters. 'Onze culinaire workshops zijn onverminderd populair maar deze ruimte leent zich voor veel meer activiteiten. Gaandeweg zijn we de ruimte steeds breder gaan inzetten.' Dus niet alleen voor kookworkshops

maar ook voor feesten, (promotie)borrels en diners. 'En wat dacht je van een proeverij met whisky's, wijnen of cocktails? Ook voor een bruiloftsfeest met DJ blijkt Kookmeesters een prima plek. Het besloten karakter van de locatie zorgt ervoor dat gasten het rijk voor zich alleen hebben.'

Niets moet, alles kan

Tot de klanten van Kookmeesters behoren zowel particulieren als bedrijven. 'Ondernemend Utrecht weet ons steeds

vaker te vinden. Bijvoorbeeld voor een teambuildingworkshop, training, vergadering of eindejaarsdiner. De ruimte kan in twee afzonderlijke delen worden gesplitst en is daardoor flexibel inzetbaar.'

Kookmeesters staat voor maatwerk in alle opzichten. 'Elk evenement, elke activiteit is uniek. We dringen geen voorkeuren op, sturen nooit in de richting van een vast format. Niets moet en alles kan. De wensen en voorkeuren van onze gasten staan centraal. Bij de culinaire invulling, maar

ook als het gaat om de entourage. Zelfs de muziek wordt desgewenst afgestemd op de smaak van de gasten.’

Geen aardbeien

Jeannot Nijpjes deed ruime ervaring op in gerenommeerde restaurants voordat hij bij Kookmeesters achter het fornuis plaatsnam. ‘Normaal gesproken werk je als kok een bepaalde periode met een vaste menukaart. Hier kook ik elke dag anders, afhankelijk van het evenement en de wensen van de gasten. Wel volg ik bij mijn gerechten altijd de seizoenen. Dus krijg je geen aardbeien in december. Omdat in de supermarkt het hele jaar door alles te koop is, weten mensen vaak niet meer welke producten “van het seizoen” zijn en daardoor op hun lekkerst. Dat laten we hier zien en vooral proeven.’

‘Niets moet en alles kan. De wensen en voorkeuren van onze gasten staan centraal.’

Nummer 1

Mond-tot-mondreclame is een belangrijke bron voor nieuwe aanvragen bij Kookmeesters. ‘Gasten die hier een superfijne avond beleefd hebben, delen dat vaak met anderen,’ zegt Stefanie Burger. ‘Om nog meer mensen een kijkje in onze keuken te geven, openen we af en toe de deuren voor een breed publiek. Bijvoorbeeld tijdens wijn- en spijsavonden in samenwerking met Grape District waarbij het getal vijf centraal staat; vijf gangen en vijf bijpassende wijnen voor € 55,55.’ Ook was Kookmeesters een van de locaties bij een culinaire wandeling langs verschillende restaurants. ‘Een prima manier om mensen kennis te laten maken met onze keuken en de mogelijkheden.’ Dat dit goed beviel, bleek uit de feedback van deelnemers. ‘Bij hun beoordelingen stonden wij op nummer 1.’

Elke dag is anders

De verscheidenheid aan activiteiten en gasten zorgt ervoor dat Stefanie en Jeannot zich bij Kookmeesters geen moment vervelen. ‘De automatische piloot kennen we hier niet. Elke dag is anders en levert weer nieuwe uitdagingen op.’ Het concept van Kookmeesters staat na drie jaar als een huis. ‘We zijn ervan overtuigd dat deze formule ook op andere locaties succesvol zal zijn.

Er wordt al voorzichtig nagedacht over een geschikte plek voor een mogelijke tweede vestiging. Daarbij zullen we de basis van dit bedrijf altijd scherp in het oog houden. Uitstraling, keuken, bediening; bij Kookmeesters zijn alle details van belang. Een evenement moet van begin tot eind kloppen. Daar zorgen wij voor.’ ■

www.kookmeesters.nl



BIJZONDERE KOEKENBAKKERS

Bij Kookmeesters is de basis gelegd voor een bijzonder bedrijf: de Koekfabriek. ‘In samenwerking met zorgorganisatie Reinaerde is een project gestart waarbij mensen met een verstandelijke beperking hier koekjes kwamen bakken,’ vertelt Jeannot. ‘Dat gebeurde ’s ochtends aangezien de keuken destijds niet werd gebruikt. Doel van het initiatief is tweeledig; deze mensen hebben een nuttige dagbesteding en de opbrengst van de koekjes compenseert deels de bezuinigingen in de zorg.’

Wat begon met een handvol koekjes groeide uit tot een zelfstandige onderneming met een wekelijkse productie van 200 kilo.

‘Koekfabriek is een commercieel bedrijf dat de zorg hoog in het vaandel heeft staan. Sociaal ondernemen en een commercieel succesvolle bedrijfsvoering hoeven elkaar zeker niet te bijten.’

De koekjes worden inmiddels op een andere locatie gemaakt met een eigen professionele productiekeuken. De Koekfabriek levert aan veel Utrechtse horecabedrijven. ‘Sinds kort is er ook een winkel waar de koekjes te koop zijn.’ De Koekfabriek krijgt terecht veel waardering. Stefanie: ‘De koekenbakkers zoals wij ze liefkozend noemen, zijn razend enthousiast. Ze doen hun werk met enorm veel plezier en worden betrokken bij het volledige proces. We kijken naar elke cliënt afzonderlijk om met elkaar te bepalen waar de kwaliteiten liggen. Daarbij is veel aandacht voor de leercurve.’ Dat leidde er bijvoorbeeld toe dat een van de koekenbakkers in de keuken meedraaide toen het Oranje Fonds bij Kookmeesters te gast was voor een workshop. ‘Een geweldige ervaring, voor haar én voor ons.’