



‘Ik wil mensen blij maken’

Culinaire duizendpoot Ramon Beuk wist al op jonge leeftijd wat hij wilde. Hij zag dat zijn moeder mensen blij maakte met haar kookkunsten en werd daardoor aangestoken. Vandaag de dag is dat hetgeen dat nog steeds als een rode draad door zijn carrière loopt: mensen blij maken met de dingen die hij creëert. Dat doet hij inmiddels onder andere met zijn restaurant, zijn televisieprogramma's, zijn kookboeken en zijn evenementenlocatie De Glazen Ruimte.

“Mijn moeder is mijn grootste inspirator geweest. Ik leerde vooral door te kijken naar haar kookkunsten en hoe zij daarmee mensen kon vermaken. Ik raak vooral geïnspireerd door mensen met een passie. Zo kan ik ook geboeid luisteren naar een fietsenmaker die vol passie over zijn vak vertelt.”

Muurtje

Bijna had Beuk na zijn eerste kennismaking de horecawereld de rug toegekeerd. “De eerste keer dat ik in de horeca werkte, kwam ik achter een muurtje te staan waardoor ik niet kon zien hoe de mensen op het eten reageerden. Het was ontzettend onpersoonlijk, waardoor ik niet datzelfde gevoel kreeg als bij mijn moeder in de keuken. Later beseftte ik dat er meer moest zijn. Ik wilde onderdeel zijn van de reden waarom mensen samenkomen, samen eten en feestvieren. Dat is waar ik vanaf toen naar op zoek ben gegaan.” Tussendoor maakte hij een uitstapje naar een studie Pedagogiek. “Hier kwam ik erachter dat ik het koken wel miste, maar niet zozeer de horeca. Ik trachtte te ontcijferen

hoe ik op een andere manier met eten koken bezig kon zijn, meer naar de mensen toe. Na een aantal omzwervingen kwam ik uiteindelijk als kok op televisie. Dit was voor mij een eerste stap naar het blij maken van mensen.”

Even anders

Ramon startte een kookschool waar hij voor bedrijven en particulieren kookworkshops organiseerde. Tijdens zijn workshops kreeg hij steeds vaker de vraag of hij ook andere culinaire activiteiten voor grotere groepen zou kunnen organiseren. Zo ging hij op zoek naar een grotere locatie om meer culinair vermaak te bieden. De Glazen Ruimte was daarmee geboren. Een ruimte die volgens Beuk net even anders is dan de rest. “Evenementenlocaties en vergadercentra zijn er overal. Wij hebben een simpel maar duidelijk doel hier: ‘mensen blij maken’. Bij De Glazen Ruimte doen we activiteiten die andere ook doen, maar het gaat om het gevoel en de overtuiging die wij erin stoppen. Dat maakt denk ik dat mensen voor ons kiezen.”

Een goed voorbeeld hiervan is Restaurant VOOREENMAAND. Dit begon als uitstapje, maar is inmiddels uitgegroeid tot een jaarlijkse traditie. “Ik heb geprobeerd die elementen erin te stoppen die ik vaak mis wanneer ik zelf uit eten ga. Zo heb ik bijvoorbeeld de afstand tussen de keuken en de gast weggenomen. Mensen kunnen zo hun schort voor doen en de keuken instappen.” Daarnaast speelt de vraag waarom er voor bepaalde smaakcombinaties gekozen is een prominente rol. “Vaak mis ik de juiste uitleg bij de gerechten. Koks vertellen wat ze gemaakt hebben. En soms ook hoe ze dat gedaan hebben. Maar wanneer je een kok vraagt waarom hij het gerecht gemaakt heeft, staan ze vaak te kijken. Ook bij sommeliërs zie je dit terug. Die vertellen vaak alleen het encyclopedieverhaal van de wijn. Maar vertel mij liever waarom jij als sommelier gekozen hebt om deze wijn te schenken bij het gerecht dat jouw kok bedacht heeft. Dan vertelt iemand zijn eigen verhaal. En dat boeit mij.”



Straatweg 1B/C • 3604 BA Maarssen
TEL.: 0346-581700 • **FAX:** 0346-581515
MAIL: info@deglazenruimte.nl

WWW.DEGLAZENRUIJTE.NL

De Glazen Ruimte

Wij zijn wie we zijn.

Een mix van gemotiveerde en enthousiaste mensen. Allemaal met hun eigen disciplines, interesses en opvattingen, welke samen komen en de basis vormen van wat De Glazen Ruimte is en uitdraagt.

Geen standaarden, maar uitdagingen aan durven te gaan, open staan voor vernieuwing, verandering en andermans wensen.



“Als je weet ‘waarom’ je iets doet kun je vanuit die overtuiging mensen gelukkig maken”, vervolgt hij. “Daar geloof ik heilig in. In sommige restaurants zie ik bijvoorbeeld hele mooie technische hoogstandjes. Als ik het vervolgens proef, denk ik ‘had het dan op zijn minst lekker gemaakt’. Want uiteindelijk is dat toch waar het om gaat. Mensen blij maken met jouw smaak en jouw overtuiging.”

Toegankelijk

Sinds 2009 is hij adviseur voor supermarktketen Lidl. Iets wat in eerste instantie niet door iedereen begrepen werd. “Veel mensen verklaarde mij voor gek”, blikt hij terug. “Mijn enige reactie was: ‘we gaan de komende jaren samen mooie dingen doen’. Inmiddels krijgt Lidl de waardering die het verdient. Het imago gaat omhoog en ze winnen aan de lopende band prijzen uit verschillende hoeken. Na vijf jaar samenwerking met Lidl zeggen mensen ‘te gek wat je doet met Lidl. Daar word ik blij van.’”

Onlangs lanceerde hij het boekje ‘Elke dag een hap’. Een boekje waarmee je één keer per week boodschappen doet en je zeven dagen kunt koken. “Hierdoor is het niet meer iedere dag een hele klus om eten op tafel te krijgen en ga je ook verspilling tegen.”

Surinaamse hospitality

Beuk zit boordevol plannen voor de komende tijd. Hij richt zich niet langer alleen op Nederland. Zijn geboorteland Suriname speelt een belangrijke rol in zijn leven. Hij neemt vier keer per jaar Nederlandse meester-koks mee naar Suriname om ze te introduceren in de Surinaamse keuken en de mensen daar eten op sterrenniveau voor te schotelen met hun eigen ingrediënten. “Ik ben nog met een heleboel leuke dingen bezig in Suriname. Waaronder een heel groot en nieuw project. Daar mag ik helaas nog niks over kwijt. Maar dat gaat een ieder bereiken.” ■