

Roberts verhaal: competitief koken houdt mij scherp als chef-kok

Ik werk inmiddels al tien jaar bij Sodexo en in die tijd heb ik fantastische herinneringen en ervaringen opgedaan. Ik heb catering verzorgd tijdens de Olympische Spelen, gekookt voor koningin Máxima van Nederland, geholpen bij de opstart van nieuwe locaties en deelgenomen aan wereldwijde wedstrijden. Dat is precies wat dit bedrijf zo bijzonder maakt: er staat altijd weer iets nieuws voor de deur. Het houdt mij als chef-kok fris, gemotiveerd en scherp.

Al op jonge leeftijd wist ik zeker dat ik chef-kok wilde worden. Mijn ouders waren horecaondernemers en hadden een hotel toen ik werd geboren. Dat hotel was de eerste vier jaar van mijn leven mijn thuis en ik vond het geweldig om tussen de koks in de keuken rond te lopen. Toen ik vijf jaar oud was, hielp ik al mee met het bereiden van voorgerechten.

Van passie naar beroep

Op twaalfjarige leeftijd schreef ik mij in bij De Rooi Pannen, een gerenommeerde Nederlandse vakschool die bekendstaat om haar opleidingen in horeca en gastronomie. Via deze opleiding kwam ik terecht in mijn eerste professionele functies binnen hotels en restaurants in het hogere segment.

Ik leefde mijn droom, maar in kleine restaurants merkte ik vaak hetzelfde patroon. Na een paar jaar begon het plezier af te nemen. Op mijn 24e zag ik een vacature bij Sodexo, maar ik werd nog te jong of onervaren bevonden. Gelukkig had ik blijkbaar indruk gemaakt, want enkele jaren later namen ze opnieuw contact met mij op met een aanbod voor een functie als souschef. Ik dacht: *laten we het gewoon proberen*. Tien jaar later ben ik er nog steeds en ben ik chef-kok op hetzelfde contract, bij DAF in Eindhoven?.

Werken bij Sodexo heeft mij de afwisseling gegeven waar ik naar op zoek was, en dat is wat ik het meest waardeer. Geen enkele dag is hetzelfde. De ene dag bak je frikandellen of stuur je de productie aan, en de volgende dag bereid je een exclusief diner. Het werk is uitdagend en afwisselend, en ik ben altijd op zoek naar de volgende bijzondere ervaring.

Een carrière vol geweldige ervaringen en uitdagingen

Bij Sodexo liggen ontzettend veel kansen. Als je die kansen grijpt, kun je je kennis en expertise enorm verbreden. In 2019 nam ik deel aan de Global Chef Tour in de Verenigde Staten en ik dacht toen dat dit het mooiste was wat ik ooit zou meemaken. Maar in 2024 reisde ik drie weken naar Parijs om te koken tijdens de Olympische Spelen. Als je dat als chef aankunt, kun je alles aan! Je moet een andere mindset aannemen om tussen zoveel mensen goed te kunnen functioneren. Soms was het intens, maar juist zulke uitdagingen geven mij energie.

Ik dacht niet dat dit nog overtroffen kon worden, maar de Cook for Change-competitie van dit jaar bewees het tegendeel. Het was geweldig om vanuit Londen terug te keren als overall winnaar. Mijn gerecht van gerookte koolrabi met miso, wittebonencreme en kombucha beurre blanc was geïnspireerd door mijn liefde voor pure ingrediënten. Ik heb in meer dan veertig restaurants met een Michelinster gegeten en daardoor ben ik het product zelf steeds meer gaan waarderen. Ik hou van producten in hun eenvoud en waardeer pure smaken en ingrediënten. Die pure manier van eten, gerechten die herkenbaar zijn en tot in de perfectie bereid, zonder onnodige toevoegingen. Dat pas ik ook toe in mijn eigen keuken en vormde de inspiratie voor mijn winnende gerecht: koolrabi in de hoofdrol.

Samenwerken stimuleert verbetering en innovatie

Goede gastronomie moet zich altijd blijven ontwikkelen. Ik geloof sterk in het volgen van trends en in de bereidheid om nét dat stapje extra te zetten om gasten, collega's en klanten te verrassen. Voor mij geldt: er is altijd ruimte voor verbetering. Ik kan jarenlang hetzelfde gerecht bereiden, maar na verloop van tijd ontdek je steeds weer nieuwe manieren om het te maken en te presenteren. Innovatie is essentieel.

Teamwork speelt daarbij een grote rol, want in de horeca bereik je nooit iets alleen. Ik laat mij inspireren door de ideeën van anderen en houd niet vast aan de status quo; het belangrijkste is dat je het samen doet. Geef anderen de vrijheid om op hun eigen manier te denken en vraag actief om hun feedback. Zo groei je als chef-kok, want vooruitgang ontstaat alleen door samenwerking. Uiteindelijk worden onze loopbanen gevormd door wat we als team bereiken.